

Journée alimentation durable à Saint-Suliac

Circuit locavore, de la fourche à la fourchette



Dans le cadre de la semaine européenne du développement durable 2020 à Saint-Malo agglomération, Saint-Suliac propose une journée de sensibilisation, d'action et d'immersion sur le thème de l'alimentation durable.

Dates possibles :

- Samedi 6 ou 13 juin 2020
- ou Mercredi 10 juin

Programme :

- | | |
|-------|--|
| 10h00 | Plantation collective du verger communal |
| 12h00 | Balade sensorielle dans les jardins partagés |
| 12h30 | Déjeuner locavore |
| 14h00 | Rencontres des producteurs (à préciser) |

Détail du programme

Plantation collective du verger communal 10h-12h

Cette action prendra lieu sur un terrain communal de 450m², face à la Rance et tout près des jardins partagés de Saint-Suliac, contribuant ainsi d'une part à l'amélioration du paysage et d'autre part à l'enrichissement de la biodiversité locale.

Ce verger communal abritera également (dans un second temps) des ruches. Les abeilles jouent en effet un rôle fondamental dans la pollinisation, tout en assurant une belle qualité des fruits. Au fil du temps, la gestion du verger sera orientée par des pratiques de durabilité (favoriser la biodiversité, adopter des méthodes de lutte biologique contre les nuisibles et les maladies, récolte des fruits à la main...).

L'endroit rêvé pour des sorties pédagogiques inter-générationnelles ! Et le début d'une réflexion pour intensifier la production locale alimentaire pour tous.

Le temps d'une matinée, petits et grands sont invités à participer à la plantation de ces arbres fruitiers :

- 6 essences locales (pomme, poire, prune, cerise, etc.)
- 20 arbres fruitiers

Cette action s'inscrit dans les démarches de réponse aux questions de résilience alimentaire, d'éducation au goût et de compensation carbone initiées partout en France.

Visite sensorielle des jardins partagés 12h-12h30

Un jardin partagé n'a de sens que s'il vit par et pour les habitants d'un quartier, d'une commune, d'un village. Une visite est proposée à toutes celles et ceux qui sont curieux d'en apprendre plus sur le jardinage, qu'il soit amateur ou expérimenté, car il y a toujours à apprendre de l'échange.

Sentir les herbes aromatiques plus fraîches qu'elles ne l'ont jamais été, déguster une tomate gorgée de soleil, débusquer les fraises rescapées...

Une visite sensorielle permet capter la richesse de ces lieux : tous nos sens sont en éveil !

Une activité pédagogique sera imaginée pour les enfants.

Repas locavore 12h30

Un repas végétal composé de produits hyper-locaux sera préparé par La Cabane à Manger, et dégusté en pleine nature face à la mer, entre les vergers et les jardins. Le tarif sera accessible à tous grâce à un prix de base raisonné et l'aide de l'agglomération. Le but est de faire découvrir à tou-te-s une cuisine locale, de saison, saine et végétale.

Exemple de menu

*Tomates anciennes (ferme de Saint-Père), herbes aromatiques des jardins partagés
Tartare d'algues (Algues alimentaires), coquillages de la Rance (Vivier de Saint-Suliac),
chips bio bretonnes
Fraises d'Ille-et-Vilaine, skyr (ferme de Saint-Suliac), crumble au sarrasin*

Boissons

*Infusion glacée de menthe (Plouer sur Rance)
Café Grain de Sail (torréfié en Bretagne), Thé Tea & Ty (vrac, mélanges réalisés à Rennes)*

Rencontre des producteurs (à valider) 14H

- **Atelier sensoriel de C-Weed Aquaculture** : Basée à Saint-Suliac depuis 1983, l'entreprise cultive des algues sur filière en eau profonde. Elles sont destinées à la consommation, sous forme de paillettes ou entières. Les algues ne subissent pas de rinçage à l'eau douce ; le séchage est lent et progressif...
- **Visite ferme laitière de Maléguère** : Visite de la ferme, à Saint-Suliac, convertie en bio depuis 2012, tournée vers la transformation laitière en circuit « on-ne-peut-pas-plus-court ». Une manière de faire redécouvrir le vrai goût des produits laitiers.
- **Visite des Viviers de la Rance** : Mareyeur à Saint-Suliac spécialisé dans l'achat et la vente de coquillages et de crustacés : araignées, homards, langoustines, coquilles saint-jacques, palourdes... de magnifiques produits de la mer à découvrir.

Budget prévisionnel

Plantation collective du verger communal 10h-12h

Intitulé	Prix unitaire	#	Montant TTC
Arbres	22	20	440,00 €
Tuteurs	1,5	20	30,00 €
Filets	3	20	60,00 €
Nichoirs	10	5	50,00 €
Table de pique-nique accès PMR*	317	1	317,00 €
Panneaux pédagogiques (Option #1)**	50	6	300,00 €
Étiquettes ardoise (Option #2)	5	20	100,00 €
Option - Bêches à usage collectif	30	5	150,00 €
Total			1347,00 €

* Ref table de pique-nique accès PMR : <https://www.direct-collectivites.com/tables-de-pique-nique-bois/4384-table-de-pique-nique-acces-pmr-1177xp153xh80-cm.html>

** Réalisation graphique (devis graphiste), impression (devis imprimeur) d'un panneau par espèce fruitière plantée, matière naturelle (bois gravé)

Repas locavore 12h30

Intitulé	Prix unitaire	#	Coût TTC	Participation agglomération ?	Prix / pers
Repas (entrée, plat, dessert, boissons) ADULTE	15,00 €	40	600,00 €	300,00 €	7,50 €
Repas (entrée, plat, dessert, boisson) ENFANT	7,50 €	40	300,00 €	150,00 €	3,75 €
Total				450,00 €	

Total

Intitulé	Budget de l'opération
Verger	1347,00 €
Repas	450,00 €
Total	1797,00 €

NB : Voici notre proposition validée à ce jour par Monsieur le Maire de Saint-Suliac pour accord de principe que nous remercions pour son enthousiasme et la mise à disposition potentielle de ce superbe terrain ! Elle a été discutée auprès des présents à la dernière réunion des référents des comités consultatifs communaux.
C'est un avant-projet, comme vous nous l'avez indiqué, qui sera précisé après la période électorale.