

Foire bio de Landerneau : un salon sous le signe de l'« aliment'action »

C'est la 16 ème édition de la foire bio cette année. Comment tout cela a-t-il démarré ?

Il y a 15 ans, le Comité de soutien de l'école Diwan de Landerneau (29) a voulu se lancer dans l'organisation d'un événement régulier, afin de collecter des fonds. Les parents étant sensibles à la thématique du bio, et celui-ci étant en plein développement, ils décidèrent de mettre sur pied une foire dédiée à ce mode de culture et de production, et dont tous les bénéfices iraient à l'école. Au fil des années, l'organisation s'est affinée, institutionnalisée, et aussi professionnalisée pour devenir un événement régulier qui s'apprête à accueillir cette année plus de 2 500 visiteurs sur deux jours.

Le bio semble être une thématique chère au mouvement Diwan...

Si le comité des parents d'élèves de l'école Diwan de Landerneau regroupe des parents de motivations diverses, on retrouve beaucoup de personnes intéressées par le bio, les circuits courts, le développement durable en général, et tout ce qui est lié à ces problématiques. Nous avons des intérêts en commun : démarches économes en énergie, éco-construction, sans oublier évidemment la défense de nos racines et d'une langue ancienne à faire perdurer et développer... le tout dans

une ambiance familiale.

Quel est le fil conducteur de cette nouvelle édition ?

Tous les ans, il y a un nouveau thème. Cette année, le salon sera dédié à l' « Aliment'action ». Nous avons choisi de remettre l'alimentation en question, et de nous demander quels sont les moyens dont dispose le consommateur pour faire que celle-ci soit à la fois simple, pas chère, saine, variée et positive pour la santé, en privilégiant les circuits courts et les producteurs locaux.

Quels vont être les grands temps forts ?

Il y aura six conférences/débats/forums, toujours autour du thème de l' « aliment'action », dont une analyse de l'olfaction avec la dégustation d'une bière bio bretonne et une intervention de Lylia Le Goff, médecin, autour de l'alimentation des enfants et de la santé. Au programme également, des conférences avec Jean-Claude Berton, chocolatier, qui abordera la nutrition, le bien-être, le plaisir et la prévention, et de Hubert Jouan, spécialiste de l'alimentation. Un groupe de producteurs locaux ainsi que ceux de l'agriculture paysanne de Goasven à Logonna-Daoulas (29), viendront faire partager leur expérience en matière de circuits-courts. Certaines conférences seront à la fois en breton et en français. Sans oublier des chants pour enfants ou des sessions de chorales, proposant des chants engagés et liés à la terre. 110 exposants seront présents, dont une dizaine de

nouveaux, dans les domaines de l'alimentation, mais aussi l'éco-habitat, l'hygiène-bien-être... tous rigoureusement sélectionnés par une commission. Nous essayons d'être cohérents de bout en bout dans notre démarche.

A lire aussi...

Nos précédents articles consacrés à Lylian Le Goff, qui interviendra lors de la foire bio samedi à 14h30, pour une conférence intitulée « La santé des enfants passe par l'assiette ».

– [Lylian Le Goff « Il faut réduire sa consommation de viande »](#)

– [Lylian Le Goff : « Prendre du plaisir dans son régime alimentaire »](#)

– « [Plus de bio, de plaisir, pour être en bonne santé](#) »

Et sur Hubert Jouan, spécialiste de cuisine, qui interviendra dimanche 16 mars à 16h30 pour un débat intitulé « Cuisinez votre santé ».

[« Le goût de vivre simplement »](#)