



Programme des festivités

L'Horticulture, quels défis pour demain?

6 et 7 mars 2010

Samedi 6 Mars 2010

- **Journée portes ouvertes à l'école:**
expositions de travaux d'élèves :
 - * T STAV : les maladies dûes à des problèmes alimentaires
 - * BTS1AP : différentes problématiques alimentaires
 - * 4ème et 3ème : diffusion du court métrage « Que mangeons nous? »
 - * animations par les BTS1TC sur la pensée magique dans l'alimentation
- **de 14 H à 14 H 30 : accueil des anciens élèves**
- **14 H 30 : discours** de Mr Le Guyader , directeur de l'école et de Mr Presse président du conseil d'administration
- **15H à 16H30** : visite des nouveaux locaux de l'école avec des étudiants et visites des entreprises partenaires de l'école : recherche appliquée STEPP, la pépinière de St Ilan , entreprise maraîchage bio avec Pascal Baudet
- **17 H à 19 H conférence débat** de Jean Ollivro , géographe à l'institut d'études politiques à Rennes. Quels sont les enjeux de l'horticulture au XXI ème siècle? Lieu : CDI
- **19H 30 : repas bio** : Kig ar Farz . Participation demandée 10 €. Vin en supplément (bio ou non !). Animation musicale par Gwenaelle , enseignante à l'école et des élèves . Grand quizz animé par Patrick Desnos ...
- **21H jusqu'à ? : soirée musicale** dans la joie et la bonne humeur

Dimanche 7 Mars 2010

- **De 9 H 30 à 11H 30** : travail par ateliers animés par d'anciens élèves ou des intervenants extérieurs sur les thèmes du développement durable :
 - * Social : la gestion des ressources humaines en horticulture
 - * Environnemental : Développement durable et paysage
Utilisation des roseaux comme filtres
Les OGM en horticulture
 - * Economique: Les circuits de distribution en fruits et légumes
Relation Nord/sud en horticulture
Les énergies renouvelables en paysage
- **OU De 9H30 à 11 H 30 : Film** : « La crise alimentaire » suivi d'un débat
- **de 12H à 13H30 : buffet** de saveurs locales à tendance végétarienne . Participation demandée 10 €
- **De 14H à 15H30 : Table ronde** après remontée des ateliers « Quels rôles l'école de St Ilan peut jouer pour relever les défis de l'horticulture? » animée par Jocelyne Cacciali
- **15H30 jusqu'à ? échanges d'adresses....**

NOTA BENE : Pour les enfants, des animations sont prévues pendant la conférence du samedi de 17 à 19 H (responsable G. Legruiec) et pendant les ateliers du dimanche de 9H30 à 11H 30 (responsable E. Beunel)

HEBERGEMENTS POSSIBLES

Pour les personnes seules :

- Chambres à l'internat de St Ilan 10€ la nuit + petit déjeuner ,en dortoir de 3, 4 ou 5 lits .Apporter draps et duvet A réserver à l'avance
- Hotels sur St Briec B&B Trégueux près de Carrefour
- 1ère classe Trégueux près de Carrefour
- Hotels nombreux sur St Briec

Pour les familles ou les groupes

- Chambres à l'internat de St Ilan : 10€ la nuit + petit déjeuner , en dortoir de 3, 4 5 ou 40 lits
- Maison de la Baie Hillion tel 02 96 34 33 54 2 gites de 4 pers : 30 € par nuit par gite

lors de la réservation, précisez que vous venez pour St Ilan car nous avons pré-réservé

- Yffiniac- Fontaine Ménard -Mme Pennors tel 02 96 72 66 68 : 1 gite de 4 chambres (10 personnes) 350 € les nuits du vendredi et du samedi pour le gite. (lits faits ,linge de toilette chauffage... tout compris) et 2 gites de 2 chambres (5 personnes chacun) 210 € les 2 nuits
- St Alban gite des Portes rouges 02 96 32 92 27
gite la lande 02 96 32 92 22
gite de Belletre 09 79 70 00 83
gite la chapelle Anizan 02 96 32 98 33
gite du beau chêne 02 96 63 18 58 ou 02 96 72 95 33
- divers hotels sur St Briec