

[Subscribe](#)[Share ▼](#)[Past Issues](#)[Translate](#)

ASUNAK 2015

[Si ce mail ne s'affiche pas
correctement, cliquez ici](#)

TOPAKETA BIOLOGIKOAK ! LA JOURNEE DE LA BIO !

6 IRAILAK
SEPT.

LEKORNE - MENDIONDE
CHATEAU DE GARROA

TOPAKETA BIOLOGIKOAK !

Merkatu biologikoa 9tik 13:30 arte

30 laborari biologikoez beren ekoizpen hobereak ekarriko dituzte ! Eta 15 elkarte, liburutegi eta artisauek (saboia, saskigintza...): ongi izaite, ingurugiro, ekologia + hazi trukaketa mahaina

Hitzaldiak

- "Plazer sukaldatuak edo pozoin gordetuak" 10:45

Gilles-Éric SERALINI, Caen unibersitateko ikerlaria, transgenikoeri buruzko lanetaz oso famatua da. Mintzaldi honetan, adieraziko digu nola eta zergatik desleiala den gure janarian diren produktu kimikoen balioztatzea. Berarekin (berriz) deskubrituko dugu sukaldaritzaren alaiak, naturala eta gustokoa baten egiteko paradak !

- "Uraren zikloa eta kutsadurak" 16:00

Sylvie PEREZ-PIERRON "Collectif Santé Environnement" sareko kidearekin

Bazkari alaitua 13:30

LA JOURNEE DE LA BIO !

Le marché paysan de 9h à 14h

30 fermes bio du Pays Basque vous proposent le meilleur de leurs produits ! Et 15 associations, librairies et artisans (savonnerie, vannerie...) vous informent : bien-être, environnement, écologie + stand d'échange de graines

Conférences

- "Plaisirs cuisinés ou poisons cachés" à 10h45

Gilles-Éric SERALINI, professeur et chercheur à l'université de Caen, est connu pour ses expériences sur les OGM et pesticides. Lors de cette conférence il parlera de la malhonnêteté de l'évaluation des produits chimiques dans nos assiettes. Il nous fera également découvrir les possibilités de développer une cuisine festive, naturelle et biologique, haute en saveurs.

- " Cycle de l'eau et pollutions" à 16h

Avec le docteur Sylvie PEREZ-PIERRON du Collectif Santé Environnement.

Repas festif à 13h30

Un repas sous les arbres proposé par les

Zuhaitzen azpian, laborarien ekoizpenekin osaturiko bazkari biologiko eta herrikoia.
Menu : entsalada, axoa eta pasta, jogurta eta bixkotx, arnoa, kafea
15 € - 6 € haurrentzat. Izenak eman: 06 27 13 32 38

Garro etxalde eta jauregiaren bisitak

Garro baratzegintza etxalde biologikoaren bisitak : 10:00 eta 15:30

Garroa jauregiaren hobeki ezagutzeko bisitak, Mendi Ondoan elkartearekin - Régis Pochelu zizelkariko obren erakusketa

Tailerak lurra, etxea eta jendeaz

10:00 sukaldartiza beganoa - 10:00 landareekin eginiko ukendoak -
15:00 hotel bat egin intsektuentzat -
15:00 naturopatiarekin eguneroz bizi

Animazioak

Musika : banda, triki eta kontzertu 17:00
Haurren xokoa : animazioak Terre Buissonnière elkartearen eskutik + zurezko jokoak (Tip Tap).

Eta bio ostatua !

producteurs-trices bios.

Au menu : salade composée, axoa et pâtes au blé ancien, yaourt et sablé, vin, café

15 € - 6 € pour les enfants. Réservation conseillée au 06 27 13 32 38

Visites de Garro

Départ des visites de la SCIC maraichère bio à 10h et 15h30

Possibilité de visiter le Domaine avec Mendi Ondoan et de découvrir l'exposition de sculptures sur pierre de Régis Pochelu

Ateliers pratiques sur l'alimentation, santé, habitat

10h cuisine végétalienne - 10h fabriquer des baumes aux plantes - 15h fabriquer des hôtels à insectes - 15h naturopathie une hygiène de vie

Animations

Musique : fanfare, triki et à 17h concert
Coin enfant : . animation par l'association Terre Buissonnière + jeux géants en bois (Tip Tap).

Et la buvette bio !

Eskerrak mezu hau zuen inguruan zabaltzea gatik ! Programme à diffuser !



Pour nous contacter:
Biharko Lurraren Elkartea

Haize Berri - Bourg
64120 Ostabat
05 59 37 25 45
ble-arrapitz@wanadoo.fr



<http://www.bio-aquitaine.com/ble/>

[Vous n'êtes plus intéressé par notre lettre d'info, cliquez ici pour vous désinscrire](#)