

Le fromage de chèvre
de NICOLAS LANGLADE

Les plantes aromatiques & médicinales *Akylea* de DAVY TURPAIN

Le fromage de brebis
de YANNICK LAMAZOU

Les huiles essentielles *Aronat*
de STÉPHANIE LAUGA naturopathe

Le pain d'AUDREY FORGES

Les produits de la ruche *Ballot
Flurin*, leader mondial du propolis

Les confitures, les jus de pommes
et de raisin, les arbres fruitiers (sur
commandes) du *Conservatoire
Végétal Régional d'Aquitaine*

Le miel de YANNICK LAMAZOU

Les dérivés des pêches Roussane
de MONIQUE LARRADET

Presentation de *Bees for life* et de
Droneperf (lutte contre les frelons asiatiques)

La bière bio d'EMMANUEL HEIBLÉ

La Restauration

Repas organisé
par Bio Casau

sur réservation
AVANT LE 15 OCT.
au 0613764375
ou 0683238761
ou 0674126914

Garbure
Sauté de veau
Fromage
Tarte aux pommes
Café

16€

+ restauration
possible
sur les stands
des producteurs

> L'Axoa de veau
& sa pomme de terre farcie
de GILLES CASAU ESTREM

et les bonnes glaces
de *la Clé des Champs*



Cette journée se terminera au MOULIN BOUGE, avec
une dégustation de produits bios & locaux en musique !

à Monein
rue St Girons

Sam.
20
oct.
10h > 18h

la fête des jardins & de la biodiversité

Conférences
Ateliers & expos
Marché

Grand Repas
sur réservation
+ restauration
sur place

16€

association
Bio Casau

renseignements
au 0613764375



Les conférences

De 10h à 11h, découverte de l'orgue, à l'église avec J.C OUSTALOUP. Puis dans la salle St Gïrons:

11h

la biodiversité, amie des vergers
par EVELYNE LETERME

15h

les plantes soignent les plantes
par DOMINIQUE ILLARAMOUNHO

17h³⁰

Un film clôturera la journée:
La vache béarnaise
par EMMANUEL RIBAU COURT

En avant-première, pour renforcer la notion de respect de l'environnement et de notre santé, le cinéma *La Bobine* présentera le **vendredi 19 à 20h30** le film *On a 20 ans pour changer le monde*, suivi d'un débat avec Anne Laure Boulaud de *Ferme d'avenir* et *Bio Casau*

Les Ateliers & Expos

Tout au long de la journée, profitez de ces différentes expressions de la biodiversité:

Une dégustation de fruits de saison de variétés anciennes locales au stand de *Bio Casau*

Les plantes sauvages comestibles par CHRISTINE LESCA au stand *Bio Casau*

Des démonstrations de greffage par le *CVRA*

Un panneau d'information de *l'AMAP de Monein*

Des conseils de plantation et d'entretien des arbres fruitiers

Alevibox par MICHEL SALANAVE PÉHÉ

Les légumes bio du *Lopin* de MARION

Le jus de raisin et le vin rosé bio de JÉRÉMIE ESTOUEIGHT

Les légumes bio de *la Hourdille* de NADÈGE ET CYRIL

Les conserves de poulets bio de C. MARCHAND de la *ferme Barrère*

Le vin blanc bio de CLAUDE LOUSTALOT

Le veau béarnais de GÏSÈLE BOURDET

Le vin blanc bio d'ANTOINE ARRAOU

Le fromage de vache béarnaise de CÉDRIC LANDA

Extraction de miel dans la miellerie d'ALAIN BARRE

Des jeux béarnais pour les enfants par CHRISTELLE CAMBLONG

L'écoconstruction, isolant bio-sourcé, par LUCIEN MUZART

Des visites organisées du *club Nature du Collège* par NATHALIE LE CAM

La permaculture par MAIKKE & MARC BEKKUM

L'âne des Pyrénées de THIERRY RABIER, APY, *association nationale des éleveurs d'ânes et mulets des Pyrénées*

Le tri des déchets par un représentant de la *CCLO*

Un stand *Génération Future*

Panneaux de présentation du *Conservatoire des races animales* et
> La vache béarnaise et son veau de GÏSÈLE BOURDET
> Les brebis de YANNICK LAMAZOU
> La chèvre et le bouc
> Le FIEP *fonds d'intervention eco-pastoral*

Le cercle bleu de GEORGES CRISTINI

Une exposition de photos « Rencontres Pyrénéennes » de TERESA KAUFMAN

Une exposition de peinture, par *Peintur Lucq*

L'écrivain EMMANUEL RIBAU COURT présentera son livre sur la vache béarnaise.

Le Marché