

Programme de l'écofête du dimanche 7 juillet à Perchède

« L'alimentation durable, une transition à portée de la main »



Programme de l'écofête du dimanche 7 juillet à Perchède

L'écofête de Perchède a lieu dimanche 7 juillet, de 8 heures à 23 heures, au bord de l'étang du Pesqué, pour la 9ème année. C'est dire si l'organisation, prise en charge par l'association Pimao depuis 2018, est bien rodée. Un ensemble particulièrement riche de rencontres, d'animations et de choses à apprendre attend les visiteurs.

Thème central

Le thème central en est «L'alimentation durable, une transition à portée de la main ». Thème illustré largement par Hugo Dereymez, chef de projet chez Pimao et chef de cuisine de la cantine scolaire de Nogaro, ainsi que par le collectif Les pieds dans le plat, dont Hugo fait partie.

Présentation de deux ateliers culinaires :

11 heures et 14 heures : plat protidique équilibré protéines végétales et animales,

11 h 30 et 14 h 30 : les desserts bio comme alternative aux desserts avec divers additifs.

Conférence sur l'alimentation durable à 15 heures et 17 heures, avec Yassir Yebba, cuisinier anthropologue, Michel Duru, directeur de recherche à l'INRA de Toulouse et Donald Lecomte chargé de mission au Service alimentation régional.

Randonnées

8 h 30 départ de deux randonnées cyclotouristes (70 et 50 km),

8 h 30 départ circuit pédestre de 12 km ; 9 heures, 8 km et 10 heures, 5 km.

Balades et rencontres

11 h 15 : causerie sur les milieux humides, supports de production durable ADASEA 32) ; sentier du Pesqué connecté Smart Flore ; des arbres dans nos assiettes, c'est alimentaire (Arbre et paysage) ; découverte de plantes sauvages comestibles (Nadia Boyer Reine des prés).

14 heures : trois histoires contées à la clairière du Pesqué (comment la nature renforce le lien entre l'adulte et l'enfant par Pierre Urbe, jardinier naturaliste).

Expositions de 8 heures à 18 heures

Le tri de nos déchets : comment et pour quels objectifs ? (SictomOuest),

Parlem TV, web télé associative et participative d'éducation populaire,

les milieux humides supports de production durable ADASEA 32).

Notre économie locale de 8 heures à 18 heures

le marché labellisé Terra Gers,

l'offre de vingt producteurs bien de chez nous,

aire de pique-nique,

exposition d'artisanat (poterie, peinture, tapisserie),

<https://lejournaldugers.fr/article/36060-programme-de-lecofete-du-dimanche-7-juillet-a-perchede>

économie solidaire avec Landes Ressoucerie,

jardin partagé du Clani de Nogaro.

Animations

jouets traditionnels en bois (Ludothèque de Mont-de-Marsan),

jeux éducatifs (Case Départ),

baptême équestre pour petits et grands (Poney club de Corneillan),

Magie et caricature (Boris Lamy),

Initiation aux quilles au maillet (Foyers ruraux du Gers),

17 heures : goûter du Pesqué offert aux enfants.

Animations musicales

de 18 heures à 21 heures : rencontre en chansons (une guitare, une voix, un même ensemble) Martial Sancey avec huit guitaristes chanteurs,

21 heures : concert «Ne touchez pas à nos traditions » avec David Olaïzola.

Initiatives citoyennes de 8 heures à 18 heures

faire soi-même et réutiliser,

comment faire zéro déchet ?

Élever deux poules chez soi,

vente de poules de différentes races,

vannerie de papier.

Ateliers pédagogiques de 9 heures à 18 heures

atelier du goût : saisonnalité des fruits et légumes, circuits courts (Pierre et Terre),

maîtriser le frelon asiatique (Ruchers de l'Armagnac et Communauté de communes),

prévenir le gaspillage alimentaire (Sictom Ouest),

11 h 45 : table ronde animée par Véronique Champomier, diététicienne

boire l'eau du robinet (Siebag et Sictom Ouest).

Les repas : apporter ses couverts pour réduire les déchets

Déjeuner à 13 heures sous chapiteau « bon pour le corps et pour la planète » 14 €

Taboulé de saison, rillettes de blackbass sur toast grillé ; caviar d'aubergine ; mijoté de haricots à la graisse de canard et ses aiguillettes de canard snackées ; légumes de saison confits ; pavlova aux fruits ; café équitable bio ; pain artisanal bio cuit sur place ; eau potable du robinet.

Dîner à 20 heures sous chapiteau 15 €

Salade fraîcheur du marché (tomates bio, œuf dur, poivron, fromage de brebis) ; magret de canard (IGP Gers) et pommes de terre au four ; fruit de saison ; pain artisanal cuit sur place ; café équitable bio ; vin bio IGO Côtes de Gascogne HVE ; eau potable du robinet.

Réservation des repas au 05 62 03 88 94 ou au 05 62 0894 50.



Bords de l'étang du Pesqué



Panneau de départ du sentier nature du Pesqué



Alain Marin, maire de Perchede



Bernard Pierre, président de Pimao



Bernard Pierre et Hugo Dereymez