

Écofête de Parchède : 10e anniversaire dimanche 4 juillet

Un dimanche au bord de l'étang du Pesqué



Écofête de Parchède : 10e anniversaire dimanche 4 juillet

Passer une journée dans la nature dans une ambiance de fête, voilà ce que propose l'Écofête du Pesqué une fois encore, pour son 10e anniversaire, dimanche 4 juillet 2021. L'association PImao, organisatrice, a présenté le programme le 4 juin 2021, avec, notamment, Alain Marin (ancien maire de Perchède), Bernard Pierre (président de Pimao) et Jean-Luc Lian-Calvignac (chargé de la communication sur Internet et les réseaux sociaux).

Des spectacles sont prévus, de la musique, de la danse, du cirque de 10 heures à minuit. Et des randonnées, des animations, des expositions, des conférences, des démonstrations culinaires etc. Et l'entrée est gratuite. Pour les repas ? Deux formules à midi et quatre le soir.

Et pour finir cette belle journée : apéritif-concert (19 à 22 heures par Iturri Lagunak) et, à 22 h 30, Son et Lumière avec Le Ballet des eaux.

Ci-dessous un aperçu du programme. Pour plus de détails et pour télécharger le programme complet, aller sur le site :

(https://www.pimao.fr/ecofete-2021?fbclid=IwAR2IV8Z9BDk00e-Zw0DnSVKEOgRqsYPPd_kX63eb6UombTXKKpgv8fPiscY).

Repas : voir ci-dessous l'extrait du programme

13H

REPAS

15€

ENFANTS
7€
7 à 10 ans
- 6 ans gratuit

2 FORMULES AU CHOIX (Prévention COVID-19) :

- Formule mange debout

Sandwich - Vin rouge ou rosé - Prix : 3 €

- Formule détente : panier repas sur la digue de l'étang ombragé - Table individuelle pour 6 à 8 pers. maximum

Tourte du Pesqué

Rôti de boeuf - Garniture de légumes (haricots verts, carottes et champignons de Paris)

Croustade à l'Armagnac

Café équitable bio

Pain artisanal BIO cuit sur place

Eau potable du robinet

Vin rouge, blanc et rosé Bio ou HVE en vente chez nos producteurs locaux

INSCRIPTION REPAS MIDI OBLIGATOIRE AVANT LE 28 JUIN

TÉL. : 05 62 03 88 94 OU 05 62 08 94 50

RÉSERVATION ET PAIEMENT EN LIGNE SUR www.pimao.fr

AVANT LE 02 JUILLET 2021

20H

REPAS
sur site

Repas sur site - Table individuelle pour 6 à 8 pers. maximum (Prévention COVID 19)

A TABLE AUBERGISTE proposé par 4 Mousquetaires Traiteurs Bien de Chez Nous

Au Menu : grand choix d'assiettes garnies

Table 1 : paëlla - poulets rôtis pommes de terre et ses légumes de saison - salade crudités et samoussa

Contact pour réservation : Alexandra au 06 70 13 81 60

Table 2 : Moules frites

Contact pour réservation : Stéphane au 06 26 71 10 09

Table 3 : Pizzas - Desserts faits maison

Contact pour réservation : Yann au 07 80 97 29 34

Table 4 : Chistéra de boeuf gascon grillé au barbecue - Civet de cerf et ses potatoes - Burger «Pulled cerf» au brebis avec potatoes

Contact pour réservation : La Ferme aux Cerfs et Sangliers au 05 62 08 96 97

Grand choix d'assiettes garnies. Vaisselle lavable et réutilisable pour réduire nos déchets.

Présenté par Trigone

Culture Art'Magnac

La Communauté de communes du Bas-Armagnac (CCBA) et l'association Pimao (qui organise l'Écofête) proposent une scène ouverte itinérante de 14 à 23 heures (musique, contes, cirque et danse).

Producteurs locaux

Marché Terragers (marque du Comité départemental de tourisme et des loisirs),

Vente sur place à consommer ou à emporter

Exposition d'artisanat

L'économie solidaire avec Landes Ressourcerie

Créer son jardin partagé avec le Clan de Nogaro etc.

Expositions et animations

Comment trier les déchets

Boire l'eau du robinet

la biodiversité dans les milieux humides avec l'Adasea du Gers

L'Éco-pâturage avec un berger et son troupeau de brebis etc.

Démonstration culinaire

Avec l'équipe les Pieds dans le plat :

légumineuses du Gers sur le pouce,

viande : moins de quantité mais une meilleure qualité,

recycler ses restes (galettes de céréales),

desserts simples et surprenants.

Conférences organisées par le Pays d'Armagnac

Pour une mobilisation des élus :

à 10 heures : la transition avec et dans le paysage à la chapelle de Daunian à Magnan par Philippe Béringuier (Laboratoire Géode – Toulouse),

à 15 heures : l'arbre, la plante et la transition : pour une économie « solaire » du territoire par Bruno Sirven (Arbre et paysage 32) et Florent Nonon (Centre national de la propriété forestière).

Animations

Initiation au tir à l'arc (10 heures à 18 heures)

Jeux éducatifs et ludiques

Baptême équestre

Initiation quilles au maillet

Initiation au canoë

goûter offert aux enfants.

Exposition à la galerie saint-Martin (église de Perchède)

De 14 à 17 heures : 100 ans à Perchède (navette gratuite).

Initiatives citoyennes

Faire des produits d'entretien avec des recettes anciennes

Comment parvenir au « zéro déchet » ?

Élever 2 poules chez soi (150 kg de déchets absorbés et des œufs frais tous les jours) ; vente sur place de poules de race

vannerie décorative avec du papier de magazines.

Ateliers pédagogiques de 9 à 18 heures

Pierre et Terre présente la coccinelle et la mésange, alliés du jardinier

Plantes aromatiques

Lien jardin-alimentation (CPIE 32)

Passion de l'apiculture (les Ruchers de l'Armagnac)

Compostage et gaspillage alimentaire (Sictom Ouest).



Détail de la photo du haut de page : Bernard Pierre et Vincent Gouanelle (président de la CCBA) au 1er rang



Détail de la photo du haut de page : Gilbert Tarozzi (à droite, trésorier de Pimao) et derrière lui, Alain Marin



Alain Marin présente le programme et remercie les bénévoles et les élus



Bernard Pierre explique le rôle de Pimao



Jean-Luc Lian-Calvignac explique son travail de diffusion de l'information