

## BIOZAN REVIENT à Castelnau d'Auzan.

Le 21 septembre Castelnau d'Auzan deviendra le point de convergence des amateurs de Nature, Alimentations et Santé et de produits biologiques



BIOZAN REVIENT à Castelnau d'Auzan.

**Cet événement, organisé autour du Lac de Castelnau d'Auzan, débutera à 10h** et promet une journée riche en découvertes et en échanges. Créée par l'association **Des Racines et des Graines**, qui gère la foire castelnaviennne depuis 2014, cette initiative vise à promouvoir une agriculture vertueuse, respectueuse de l'environnement, des sols vivants, et de la biodiversité.

### Un salon dédié à la santé et à l'agriculture biologique

L'association **Des Racines et des Graines** porte un message fort : celui d'une agriculture saine, basée sur des pratiques durables et respectueuses des ressources naturelles. Le choix du bio, au cœur de cet événement, n'est pas anodin. Il repose sur la conviction que les produits issus de l'agriculture biologique, et plus particulièrement ceux des semences paysannes et des variétés locales, offrent une meilleure qualité nutritionnelle. Ces variétés, adaptées aux conditions locales, sont riches en fibres, en nutriments, et en goût, contribuant ainsi à une alimentation saine et savoureuse.



Cependant, malgré les bienfaits du bio, de nombreux consommateurs le perçoivent comme trop cher, surtout dans un contexte d'inflation qui pèse sur les budgets des ménages. Cette perception a contribué à une baisse de la demande pour les produits biologiques, entraînant une chute des prix pour les agriculteurs. Pourtant, le bio reste une solution idéale pour se nourrir tout en prenant soin de sa santé, particulièrement lorsqu'il est associé à des pratiques agricoles respectueuses du bien-être animal.

Au cœur du salon, le **Cabaret du Bio** sera un lieu dédié aux discussions sur les changements nécessaires pour promouvoir une alimentation bio et locale. Les visiteurs pourront y apprendre les bonnes pratiques pour acheter des produits biologiques de qualité et pour intégrer ces choix dans leur quotidien. L'un des principaux objectifs de l'événement est de renforcer les circuits courts, en mettant en relation directe producteurs et consommateurs. Cela passera par la création de lieux de rencontre, de réseaux de distribution, et même de ressources en ligne pour faciliter ces échanges.

### Une journée d'animations variées

Outre les discussions, le salon proposera de nombreuses animations pour tous les goûts. Les visiteurs pourront profiter du marché en plein air, s'initier aux soins naturels, échanger des plantes et des graines, ou encore s'informer sur divers sujets liés à l'agriculture et à l'environnement. Le **pot inaugural**, qui se déroulera dans une ambiance conviviale, marquera le début officiel de cette journée placée sous le signe du bien-vivre.



Un moment fort de la journée sera la performance du **Fou dur roi**, un artiste qui abordera le thème de l'abeille à travers un spectacle interactif, mêlant théâtre et conférence gesticulée. Cette intervention, prévue à 16h, explorera l'histoire de l'abeille depuis ses origines jusqu'à nos jours, tout en ouvrant le débat sur les enjeux liés à la préservation de cet insecte crucial pour la biodiversité.

À 18h, les amateurs de cuisine auront l'occasion de découvrir les secrets de la gastronomie vietnamienne revisitée avec des plantes locales. **Lina**, d'origine vietnamienne, présentera des recettes mettant en avant des ingrédients tels que les pousses de bambou, le gingembre, le curcuma, l'arachide, la chayotte, ou encore la patate douce. Ces démonstrations montreront comment il est possible de cultiver des plantes exotiques tout en restant ancré dans un terroir local, et de les intégrer à une cuisine saine et savoureuse.

### Forum associatif et Banquet Paysan

Fidèle à ses traditions, **Biozan** ouvre également son espace aux associations locales. Le **forum associatif** permettra de rencontrer divers acteurs engagés dans la défense de l'environnement, le soutien aux paysans, ou encore la promotion du festival **Alimenterre**. Les visiteurs pourront s'informer, échanger, et même s'abonner à des réseaux d'initiation ou de défense de l'environnement et des droits des consommateurs et des citoyens.



Le point d'orgue de la journée sera le **Banquet Paysan**, un événement culinaire qui a été lancé en 2022 dans le Gers et en Lot-et-Garonne. Organisé bénévolement par un ancien chef du **Café Gascon** à Auch, ce banquet propose un repas principalement végétarien, mettant en avant des produits locaux, bio, et de saison. Plus qu'un simple repas, ce banquet est une véritable expérience gastronomique, où chaque plat raconte l'histoire de la terre et des producteurs qui l'ont cultivée. Les participants pourront déguster des mets savoureux, tout en découvrant les richesses du terroir local.

Pour participer à ce banquet, il est nécessaire de réserver à l'avance. Le repas, au prix de 15€, sera servi à partir de 19h, et promet des surprises culinaires ainsi qu'une ambiance festive et conviviale. Réservation auprès de l'association " Des Racines et des Graines " :

téléphone 06 44 94 94 40 ou par courriel: [biodauzan@gmail.com](mailto:biodauzan@gmail.com)

Le **Salon Alimentations et Santé** de Castelnau d'Auzan est bien plus qu'une simple foire. C'est une célébration du bien-vivre, une invitation à repenser notre alimentation et notre rapport à la nature. Que vous soyez amateur de produits bio, curieux de découvrir de nouvelles pratiques agricoles, ou simplement en quête d'un moment de détente et de partage, cet événement est l'occasion parfaite pour se reconnecter avec la terre et ceux qui la cultivent.

**BIOZAN** **SAMEDI 21** **CASTELNAU D'AUZAN**  
**2024** **SEPTEMBRE** **Le Lac**  
 Entree Libre fait son **SALON** dès 10h

**ALIMENTATION-SANTÉ**  
 SPÉCIAL PRODUCTEURS ET BIEN VIVRE

**Tout Savoir - ACHETER Bio-local-saisonnier**

**11h INAUGURATION OFFICIELLE BIO ET GOURMANDE**  
 Toute La Journée On cause au Cabaret du Bioanthrope

**16h00 THÉÂTRE-DÉBAT avec Tapaillo**  
 Autour de la Ruche, étude de la folie des origines à l'homo demens  
**17h00 Causeries**

**18h00 LES RECETTES INSOUÇONNÉES DE LYNA OU COMMENT BIEN VIVRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE**  
 Clôture du Salon

**BANQUET PAYSAN 19h00**  
 L'art de la cuisine à travers le jardin et nos fermes  
 Bio/saisonnier/local, une autre gastronomie

**15€** Réservation obligatoire

Web: vu.fr/tjcd | Association « Des Racines et des Graines » Castelnau d'Auzan - biodauzan@gmail.com - 06 44 94 94 40

a4-biozan2024-page001.jpeg