

Ateliers pratiques



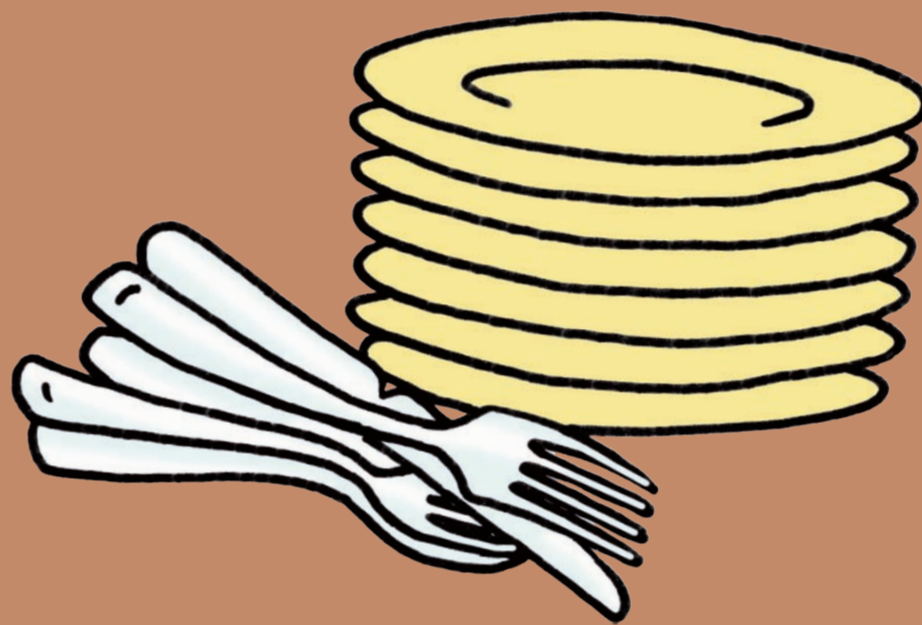
Vert'R

samedi 6 décembre à Namur

Conférence



de Pierre Rabhi



Repas écologique

En cuisine ou à table, découvrez les saveurs durables !

+ de 15 ateliers [à partir de 10h]

Mettez en pratique l'alimentation durable grâce à 15 ateliers gratuits pour enfants et adultes : cuisiner des plantes sauvages, manger équitable, décoder les emballages, préparer des pâtés végétaux, comprendre par le jeu la souveraineté alimentaire, décrypter la pub, gérer l'eau, choisir local, créer un groupe d'achat solidaire, fabriquer son fromage bio, composter facile...
Expos et projection de films en continu.

La Maison
de
l'ÉCOLOGIE



Programme détaillé et réservations :

Conférence de Pierre Rabhi [à 18h]

Conférence de Pierre Rabhi
« De l'humus à l'humain. Quelle alimentation pour demain ? »,
précédée du film « La marche des gueux » à 16h15.
Pierre Rabhi, écrivain et pionnier de l'agroécologie, défend un mode de société plus respectueux des hommes et de la terre. Aujourd'hui expert international pour la sécurité alimentaire, il a participé à l'élaboration de la Convention des Nations Unies pour la lutte contre la désertification.

Repas écologique [à 20h]

Repas convivial, bio, végétarien et local avec la présence de Pierre Rabhi et de représentants d'associations citoyennes.

081 730 730 | www.ecoconso.be | www.maisonecologie.be