

ATELIERS ADULTES

SAMEDI 9 MAI 2015

Un atelier adultes demeure une conférence mais qui porte sur un sujet plus ciblé et plus concret de l'écologie.

SALLE 1

10h-11h55 : « Comment créer un environnement intérieur sain ? Démonstration et fabrication de produits d'entretien naturels sans risque pour la santé. » avec Corinne FLESIA, animatrice en santé environnementale. ECOFORMATION 84.

12h-13h55 : « Tout ce que vous voulez savoir sur le chauffage solaire (combiné ou pas au bois) sans jamais avoir osé le demander ! » avec Marie-Laure et André SIGALAT. EURL SIGALAT.

14h-15h55 : « Qu'est-ce qu'une maison passive ? Son intérêt pour la protection de l'Environnement et pour le budget des citoyens qui s'en préoccupent » avec Thierry GIAMBELLUCO, consultant concepteur certifié PASSIV'HAUS.

16h-17h55 : « Le mythe vaccinal : la face cachée des vaccins » avec le docteur Marc VERCOUTÈRE, auteur de plusieurs livres dont « Vaccin hépatite B : les coulisses d'un scandale » « La crise aviaire, la culture du mensonge » ; avec le docteur Alain PERRIER, auteur du livre « Vaccinations : abus de Conscience » ; avec Sophie GUILLOT, présidente de l'association INFO VACCINS FRANCE.

18h-20h : « Plaisirs cuisinés ou poisons cachés ? ou comment détecter les polluants dans les aliments par le goût, le parfum, la couleur, la texture.... Démonstrations et dégustations.» avec le professeur Gilles-Éric SÉRALINI, docteur en biologie, directeur de recherches à l'Université de Caen, président du Conseil Scientifique du CRIIGEN ; avec Jérôme DOUZELET, chef-restaurateur biologique, administrateur du CRIIGEN . (Attention : participation exceptionnelle aux recherches du laboratoire du professeur SÉRALINI : 5 euros).

SALLE 3

10h-11h55 : « De l'importance des teintures végétales pour préserver votre Environnement et votre santé » avec Sylvaine MAGRINI, artisane, formatrice en chromathérapie.

14h-15h55 : Film « VÉLOTOPIA » puis « Les différentes utilisations du vélo : leurs impacts économiques, écologiques et sanitaires », avec Philippe GROS, formateur APTÉ et Marc LÉONETI, association « AVIGNON À VELO ».

16h-17h55 : Film « Traînées d'avion : la guerre secrète » (1h00) suivi d'un exposé « Que se passe t-il réellement dans le ciel ? » avec l'association Ciel Voilé.

18h-20h : « Habitat participatif en Avignon » avec Vincent DELAHAYE, conseiller municipal, délégué à l'habitat d'Urgence et nouveaux modes d'habitat : intergénérationnel, coopératif, écohabitat, et l'association Regain.

SALLE 4

12h-13h55 : « Initiation À LA BIODANZA » avec Marie-Hélène LASTELLE, professeur de BIODANZA.

ATELIER SUR STAND EXTÉRIEUR

16h-17h55 : « Relaxation enfant » avec Audrey GOBIN, Institut de Formation des Métiers du Bien-Être (84).

10h-20h en continu : « Écoconstruction alternative en bois et paille » avec l'association LESA : Liens, Enseignements, Sens et Autonomie.

ATELIER EN SALLE DE RESTAURATION

15h-16h30 : « L'utilisation des plantes sauvages et fleurs bio dans la gastronomie, cosmétique, boissons et médecine populaire. » avec Bachir HENNI, chef de cuisine biologique « LA TOQUE SAUVAGE ».

* * *
* *
*

ATELIERS ADULTES

DIMANCHE 10 MAI 2015

SALLE 1

10h-11h55 : « Une alimentation saine pour tous, pour notre santé et celle de la Terre. Aspect pratique : dégustation et présentation du guide pour illustrer un menu de la transition alimentaire » avec le docteur Mireille LAMBERTIN-MARTINEZ, présidente de l'association FOLL'AVOINE ; Marie-Claude STANESCU, documentaliste, et Agnès PILLER, formatrice en transition alimentaire.

12h-13h55 : « Adieu diabète, cholestérol, rhumatismes, insomnies, dépendances addictives,Naturellement ! Plus que jamais, la Santé,...ça s'apprend, ça se comprend, ça se pratique, ça se gère et ça se vit » avec Yolande BUYSE, naturopathe, puéricultrice. YOSANA 3000.

14h-15h55 : « De la sobriété énergétique à la recherche de l'autonomie énergétique. Support pratique, dimensionnement d'un système solaire photovoltaïque autonome et démonstration » avec Pierre MAGRE, technicien en production d'électricité photovoltaïque autonome . Association UNIMAGE.

16h-17h55 : « Comment réussir votre jardin et votre verger avec la permaculture : vision et méthodes pour un futur durable sans pesticides, sans irrigation ni travail de la terre » avec Eric ESCOFFIER, formateur en permaculture certifié PDC, fondateur de l'association « Permaculture et Reforestation sans frontières » ; avec Sylvaine ANANI, fondatrice et animatrice de l'association « Les Mains Sages-Permaculture, et Julie GAFFAREL, assistante.

18h-20h : « Besoin de changer de vie ? Besoin d'harmoniser votre pratique avec vos idées écologiques ? Comment faire ? » avec Jean-Luc GIRARD, rédacteur en chef de Passerelles Éco « Économie alternative au quotidien » ; avec Olivier ROGNON, auteur de « L'Alternative des écolieux », représentant le Réseau Européen des Écovillages ; avec Raphael VAN DE PAR, auteur de « Changer de vie, une nécessité ? », co-fondateur de l'Écohameau Les 3 Sources, « De l'écologie personnelle à l'écologie globale dans les écovillages ou autres écolieux » ; avec Jean ROUX, coordinateur du groupe local des sociétaires de la NEF, intervient sur le thème de la finance solidaire.

SALLE 3

12h-13h55 : « Brain Gym au quotidien : pour retrouver les capacités authentiques et puissantes qui sont en nous. » avec Sophie DESAPHY. Association ACTIVA PERFORMANCE.

14h-15h55 : « La protection des écosystèmes marins est une question vitale. Découvrez GRIND STOP 2014 : retour de campagne de défense des baleines pilotes aux îles Féroé » avec Laurent MICHEL et Erwan MERRIEN, membres actifs du groupe marseillais de SEA SHEPHERD FRANCE.

SALLE 4

10h-12h : « Soyez nature grâce au yoga et qi-gong » avec Denis BOURNAUD, professeur de Yoga traditionnel.(en extérieur si le temps le permet) .

ATELIER SUR STAND EXTÉRIEUR

12h-14h : « Relaxation enfant » avec Audrey GOBIN, Institut de Formation des Métiers du Bien-Être (84).

10h-19h en continu : « Enduit en terre sur construction en bois et paille » avec l'association LESA : Liens, Enseignements, Sens et Autonomie.

ATELIER EN SALLE DE RESTAURATION

15h-16h30 : « L'utilisation des plantes sauvages et fleurs bio dans la gastronomie, cosmétique, boissons et médecine populaire. » avec Bachir HENNI, chef de cuisine biologique « LA TOQUE SAUVAGE ».

* * *
* *
*