

REV'NATURE à REVENTIN VAUGRIS

La nature est à la fête à REVENTIN-VAUGRIS du 14 au 17 mars

Le pass REV'Nature d'un coût de 2 € permet d'accéder à tous les événements.

ATELIERS, ANIMATIONS, CONFÉRENCES

dimanche 17 mars

. Atelier Semences (de 10h30 à 12h00) : apprendre à produire ses propres semences. Inscriptions sur place au stand de la Maison de la Semence de la Loire. msloire.pilat@gmail.com

. Confection de votre panier : Dès 10h, venez confectionner votre panier et repartez avec (coût 20€). Inscriptions avant le 10 mars au 06 50 15 24 98. pepin.jp@free.fr

. Démonstration de tournage sur bois : en continu par David Delaunay. <https://laboesie.fr/>

. Présentation de fours et cuiseurs solaires : en continu par Philippe Ramade. demainadvienne@gmail.com

. Conférence sur les productions locales d'électricité (de 14h00 à 15h00) : par Martine Tardy des Centrales Villageoises. Collinesiseroises@centralesvillageoises.fr

. Conférence sur la permaculture (de 15h15 à 16h15) par Alain Oregia <http://grainebuttepermaculture.eu/>

RESTAURATION, BUVETTE

Il vous sera possible de vous restaurer sur place. Les producteurs ont tout prévu.



DES ASSOCIATIONS :

Terres de liens (des fermes partout en France), Nature Vivante (la protection de la nature) et la petite dernière « Zéro déchet Vienne » ...

Les associations participantes soutiennent le mouvement « nous voulons des coquelicots ». Appel pour l'interdiction de tous les pesticides de synthèse. Pour signer l'appel c'est ici : nousvoulonsdescoquelicots.org



DES LIENS

www.mairiereventinvaugris.fr/
<http://grainebuttepermaculture.eu/>
<https://entrez38121.blogspot.com/>



mairie de reventin vaugris et
Entrez C'est ouvert

QUELS PRODUITS ?

Vous pourrez apprécier de multiples produits par exemple pains, pizzas, charcuterie, fromages, vins, bière, jus de fruits, pâtés végétaux, kiwis, des légumes et des soupes, une fabrication unique en bois tourné, des tillandsias, des savons écologiques et artisanaux, des petits pots pour enfants, des vêtements labellisés GOTS, des tisanes, sirops, gelées de fleurs et de plantes, des kits recette du monde en bocal de verre, des produits safranés, des chutneys, des lentilles et de l'huile de tournesol, du miel, toute une fabrication de produits gourmands à base de noix, de châtaignes, de miel et ... d'autres ...



Des arbres seront plantés pour compenser l'impact environnemental de cet événement.

PENSER GLOBAL, AGIR LOCAL

55 élèves de l'école publique participent chaque année au jardin « en permaculture », jardin qui s'agrandit et qui va devenir un jardin partagé avec les habitants. La cantine du village participe également en créant deux journées bio ; ces repas vont être livrés aux deux écoles de R.V., à celle de Chonas et aux personnes âgées inscrites au portage des repas.

