



be veggie!

MEMOIRE II Édition

DONNÉS PRATIQUES

- **Édition:** II
- **Dates:** 5-6 décembre 2020
- **N° d'activités en ligne:** 17
- **N° Exposants:** 77
- **Web:** beveggie.ficoba.org

A pink, scalloped-edge badge with the text 'ÉDITION EN LIGNE' in white, uppercase, sans-serif font.

ÉDITION
EN LIGNE

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques de la II édition

- Nous célébrons la deuxième édition du festival Be Veggie en ligne. La santé passe avant tout et, en raison des restrictions sanitaires et de mobilité, nous avons décidé de mettre l'édition en ligne.
- Si la première édition a été un succès auprès du public et des exposants, cette deuxième édition a montré une fois de plus l'intérêt croissant pour les formes d'alimentation et de consommation liées au véganisme, à la protection de l'environnement, à la sensibilité à la maltraitance des animaux et aux soins de santé.
- Le festival pouvait être suivi sur Instagram et sur YouTube et Facebook. Les informations sur le programme, la liste des exposants et les informations des membres participants du cluster de mode GK GREEN FASHION ont été publiées sur le site web du festival.
- La célébration du Be Veggie Fest dans un format en ligne a stimulé la croissance des adeptes du festival dans les réseaux sociaux et dépasse désormais les deux mille. En outre, ce nouveau format d'événement a permis à Be Veggie de toucher des participants au-delà des zones géographiques habituelles.
- Nous avons créé un catalogue en ligne, disponible sur le site web Be Veggie, avec de produits et de services, auquel ont participé 72 entreprises et associations au total, La présence d'entreprises basques est importante (15), mais la variété de l'origine des exposants qui veulent être présents à la deuxième édition de Be Veggie est très significative. Le catalogue comprend des propositions d'entreprises de Navarre, de Catalogne, de Madrid, d'Andalousie, etc.



ÉDITION
EN LIGNE

72
Exposants
participants

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques de la II édition

- En ce qui concerne l'âge des personnes qui ont participé au Be Veggie Fest, la plupart se situent dans la tranche d'âge des 25-34 ans (37 %), suivie des personnes âgées de 25-44 ans (35 %).
- Le programme de conférences et d'activités de cette année comprenait 17 propositions : des conférences sur la lutte contre les espèces, la mode durable, l'environnement, des démonstrations de cuisine avec des recettes à base de protéines et des sucreries végétaliennes. Une séance de yoga "Vinyasa Flow" avec plus de 1000 reproductions. Et de la musique en direct avec l'auteur-compositeur-interprète Sara Zozaya.
- **Espace GK GREEN FASHION** : une proposition du Custer de la Mode du Gipuzkoa (GK GREEN FASHION), promue par le Département de l'Environnement et des Travaux Hydrauliques, avec la participation d'un total de 5 marques : Amarenak, Minusse, Bask, Laza Clothing et Twin&Chic. Une table ronde a également été organisée en prélude au festival, "La mode sera durable, ou ne sera pas", avec la participation de la directrice du département de l'environnement du conseil provincial de Gipuzkoa, Mónica Pedreira, de la directrice de la plateforme Slow Fashion Next, Gema Gómez et des fondateurs d'Amarenak Oihane Pardo, et de Twin&Chic Erika Gómez.



ÉDITION
EN LIGNE



GIPUZKOA KLUSTERRA
GIPUZKOAKO MODA IRAILKORREKO KLUSTERRA
CLUSTER GIPUZCOANO DE MODA SOSTENIBLE

Amarenak

BASK



Twin & Chic

LAZA
CLOTHING

FAITS ET CHIFFRES 2020

l'origine des connexions



beveggie.ficoba

Top 10 de países

España	972	89,59%
Argentina	24	2,21%
Francia	19	1,84%
México	15	1,47%
Chile	8	0,74%
Estados Unidos	5	0,55%
Perú	4	0,46%
Brasil	4	0,37%
Ecuador	4	0,37%
Reino Unido	4	0,37%

Top 10 ciudades

Donostia-San Sebastián, País Vas...	174	16,11%
Madrid, Comunidad de Madrid	76	7,09%
Barcelona, Cataluña	67	6,26%
Bilbao, País Vasco	59	5,52%
Irún, País Vasco	38	3,59%
Vitoria-Gasteiz, País Vasco	33	3,13%
Pamplona, Navarra	27	2,49%
Vigo, Galicia	25	2,39%
Valencia, Comunidad Valenciana	22	2,03%
Seville, Andalusia	13	1,20%



Liste des Exposants

Alga cochayuyo Brotasol	brotasol.com	brotasol@ramonconsul.com
ALIMENTOS SANYGRAN		amaiaagoni@hotmail.com
ALTOLANDON	www.altolandon.com	altolandon@altolandon.com
AOVE lasolana2	https://lasolana2.com	info@lasolana2.es
Ayurveda Autentico	www.econostrum.es	info@ayurveda.es
BANBU	www.banbu.es	veronica@banbu.es
BDEGUST - CERVEZA COMPROMETIDA	www.bdegust.beer	info@bdegust.beer
BIO-K	www.bio-k.eus	info@bio-k.eus
BODEGAS CASTILLO DE MENDOZA	WWW.CASTILLODEMENDOZA.COM	COMERCIAL@CASTILLODEMENDOZA.COM
BODEGAS EL LOMO	http://www.bodegaellomo.com	gerencia@bodegaellomo.com
Burrita Carmela	www.burritacarmela.com	hola@burritacarmela.com
Cafés Baqué	https://www.baque.com/es/	mrodriguez@baque.com
CALABIZO	www.calabizo.com	keilapousa@calabizo.com
Casa paulina	Mermeladas casa paulina.es	casapaulina17@gmail.com
CERVECERIA VEGETARIANA OCHO	www.restauranteocho.com	info@gutizicatering.com
Devegan	https://www.devegan.es	devegan@devegan.es
Distribuciones Bienestar	www.distribucionesbienestar.com	distribucionesbienestar@gmail.com
Dr Vegani	www.drvegani.com	poli@productive-pyme.com
ECOALKESAN	WWW.ECOALKESAN.COM	info@ecoalkesan.com
ECOANDES	www.productosecoandes.com	info@productosecoandes.com
Ecoficus	https://www.ecoficus.com/	marketing@ecoficus.com
Ecomil	https://ecomil.com/	ifernandez@laboratoriosalmond.com
Eco-nutricion	www.eco-nutricion.com	info@eco-nutricion.com
ECOPROLIVE	Www.ecoprolive.com	mroman@isanatur.com
Ecorico		anatxurija@gmail.com
ECORIGNAL.ORGANIC	ECORIGNAL.ORGANIC	OLGA.CARRASCO@YAHOO.ES
editorial gabriele	https://editorialgabriele.com/product-category/libros/naturaleza-y-animales/	contacto@editorialgabriele.com
Eko Oiz Elkartea	www.ekooiz.eu	ekooizelkartea@gmail.com
FEUMVE	www.feumve.com	feumve@gmail.com
Finca La Noria, S.L.	WWW.TRAILLA.ES	calvarez@fincalanoria.es
Gguni Dates Cacao	www.ggunidatescacao.com	ggunidatescacao@gmail.com
Gluten free Vegan bombón	www.veganbombon.com	glorilates@hotmail.com
Green Meat carnicería vegetariana	Wwwx.greenmeat.es	info@greenmeat.es
HERE COMES THE SUN	www.losmandalasdeesther.com	esthergss@gmail.com
KITU SNACK	http://kitusnack.com	info@kitusnack.com

Liste des Exposants

Kóoch Green Cosmetics	Koochgreencosmetics.com	hola@koochgreencosmetics.com
Korteza	www.korteza.org	kortezavegetal@gmail.com
L214 Ethique et Animaux	l214.com	action@l214.com
La Beauté de l'Âme	www.labeautedelame.com	Ceciliacumbreras@yahoo.es
La mala leche	www.lamalaleche.com	hello@lamalaleche.com
Mapa Verde - Vegan Slow Food	www.mapaverdedonostia.com	mapaverde.ss@gmail.com
Mariposas de Madera	https://www.instagram.com/mariposas_de_madera/	mdm@mariposasdemadera.com
Miaumor	www.miaumor.com	miaumor.apa@gmail.com
MIPOPPINS	https://www.mipoppins.com/	ecobolsos@mipoppins.com
Mommus	www.mommus.com	crisquinto@mommus.com
MÜNNNAH	WWW.MUNNAH.ES	info@munnah.es
Nasei - Flores del norte	www.naseiorganic.com	info@naseiorganic.com
NaturGreen	https://naturgreen.es/	mcorbalan@laboratoriosalmond.com
Navarrsotillo Organic and Biodynamic Wines	www.navarrsotillo.com	info@navarrsotillo.com
Nikibambu.com	https://www.nikibambu.com/	hola@nikibambu.com
OCHOA	www.bodegasocha.com	beatriz.ocha@bodegasocha.com
Panorama Cooks		zandoval@gmail.com
Pasta Martinelli	www.pasta-martinelli.com	info@pasta-martinelli.com
Plantillas Coimbra S.L.	www.plantillascoimbra.com	export@plantillascoimbra.com
Productos gp	www.productosgp.com	productosgp@productosgp.com
Reserva Hijos del Bosque	www.reservahijosdelbosque.org	reservahijosdelbosque@gmail.com
RINGANA FRESH PARTNER		m.a.t.nafarrate@hotmail.com
Saboreta		saboreandolo@gmail.com
Santuario animal Corazón Verde	www.santuariocorazonverde.org	info@santuariocorazonverde.org
Teknableu, S.Coop.	www.teknableu.com	administracion@teknableu.com
The Su life. Eco & Chic	www.thesulife.com	hola@thesulife.com
Titipandi	www.titipandi.com	titipandisv@gmail.com
Uttopy Design SL		ines@uttopy.com
VEGA TOLOSA	www.vegatolosa.com	info@vegatolosa.com
VEGETALESO	https://vegetaleso.com	alex.alvrub@gmail.com
VEGGIE KARMA	WWW.VEGGIE-KARMA.COM	julien@veggie-karma.com
Veggie Pita Point	www.veggiepitapoint.com	hola@veggiepitapoint.com
Veggunn	https://veggunn.com	manuel.zamora@veggunn.com
VHappy	https://vhappy.es/es	comunicacion@vhappy.es
VitaFood	www.vitafood.es	ventas@vitafood.es
YOGI TEA	yogitea.com	eventteam.es@yogiproductions.com
ZUAITZO	WWW.ZUAITZO.COM	miren@zuaitzo.com

Programme d'activités



beveggie!

EDICIÓN
ONLINE
EDIZIOA

abenduak 5 diciembre



@beveggie.ficoba

11.30H

LIVE

Diario de un activista (vegano) Antiespecismo, concienciación, liberación animal. Con Oscar L. Sanchez

12.30H

Todo lo que necesitas saber sobre proteínas vegetales con Helenka Santos

13.30H

LIVE

Charlado con Julia No sé qué cenar

15.00H

Las legumbres como vehículo de salud, sostenibilidad y reducción de la explotación animal con Cristina Casado - UVE

16.00H

Charlando con Reserva Hijos del Bosque - María Álvarez

17.00H

Cómo hacer una alimentación vegana, que cuide tu salud a la vez que la salud global con Zaloa Otadui

17.30H

LIVE

Ropa vegana y ética; ¿cuál es el coste real de una camiseta? con Sagrario Domínguez

18.00H

¿Estamos a tiempo de salvar el planeta? con Ibai Vegan, Aitor Belatz, Jon Kareaga y Maite Irulegui

Programme d'activités



EDICIÓN
ONLINE
EDIZIOA

abenduak 6 diciembre



@beveggie.ficoba

11.00H

LIVE

Re-conecta Clase de Vinyasa Flow con Maria

12.30H

LIVE

Aprende paso a paso cómo hacer
hamburguesas, albóndigas y nuggets
perfectos con Patricia Menéndez

15.00H

LIVE

Taller de cosmética vegana con Celia O. Aviñón

16.30H

LIVE

¿Cómo emprender desde tu propósito de vida
siendo vegana? Claves para un emprendimiento
consciente con Sara Gómez Marquina

17.30H

Dulce Navidad Recetas navideñas veganas con Tamara

18.00H

Por un comedor escolar vegano inclusivo y de calidad
con FEUMVE

19.00H

LIVE

Concierto / Kontzertua Sara Zozaya

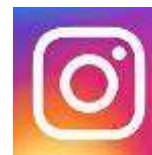
Programme d'activités

INSTAGRAM: a été le réseau social choisi pour faire connaître le programme du festival

Instagram
Suiveurs: 2013

POSTS

Publications: 44
Réponses: 3819
Impressions: 80,3k



HISTOIRES

Publications: 150
Impressions: 30799
Portée: 27794

IGTV

Interactions video: 1558
Total « I like »: 1018
Réponses: 107
Nombre de fois partagé: 139
Nombre de fois sauvé: 294

PUBLICITÉ ET PROMOTION

ENVOIS

- 2 newsletters base de données VHAPPY
- 2 newsletters base de données UVE
- 4 newsletters base de données propre.

LA PRESSE GÉNÉRALE ET SPÉCIALISÉE

Entre septembre et décembre 6 inserés.

- Bueno y Vegano
- Bioeco Actual
- Vhappy

RADIO

30 inserés à Gaztea Irratia.

PUBLICITÉ ET PROMOTION

CAMPAGNE EN LIGNE:

- Instagram Ads: 3 campagnes
- Facebook Ads: 3 campagnes
- Google Ads: 2 campagnes
- Spotify: 2 campagnes

Accords collaboration avec presse spécialisée:



Impacts sur les médias

Journaux: 16
Radios: 6

Be Veggie beganoen azoka online erara egingo dute aurten

—IMANOL SAIZ Irun
Beganoek zita garrantzitsua izango dute abenduaren 5 eta 6an, Be Veggie jaialdi beganoa Ficobara itzuliko baita. 2019an eskuratutako emaitza onek beste urte batez errepikatzen ari-matu ditu antolatzaileak.

Halere, aurten goa berezia izango dela iragarri berri dute. Izan ere, soilik online jarraitu ahalko da, egungo osasun egoerak ez baitu bestelakorik bai-

mentzen, hau da, erakustazoka ezin izango dute joan bisitari-ek. Instagram sare soziala ba-liatuko dute horretarako.

Online izan arren, lazkoaren helburu berbera izango du aurtengoak. «Pertsona beganoak biltzea, kontsumitzeko modu hori aukeratu dutenak, bai eta elikadura eta kontsumo alternati-bak bilatzen dituztenak ere», esan dute antolatzaileak.

Isaiz@hitza.eus

>agenda

SALONES Y CONGRESOS

Festival Be Veggie

datos

Sábado 5 y domingo 6 de diciembre

Precio:
Gratis

Evento online (por Instagram)

Más información en:
<https://beveggie.eus/>

16
EL DIARIO VASCO
15 DE DICIEMBRE DE 2020

Este año el festival Be Veggie será online



Regresó a Fiebra (Irati el festi- val 'vegano Be Veggie' que este año celebrará su segunda edición, tras la buena acogida obtenida en 2019. Pero este año con un cambio total, ya que por la situación derivada de la pandemia se va a llevar a cabo de forma online a través de Instagram. La cita, los días 5 y 6 de Diciembre.

El objetivo de mantener presen- ta tanto a personas veganas, que se han dado por una forma de alimentación como a aquellas que buscan alterna- tivas de alimentación y consumo.

Be Veggie pretende generar, a través de su propuesta educativa y de un variado programa de actividades paralelas, un espacio en el que las personas interesadas, reflexionen, aprendan y conozcan nuevas alterna- tivas de consumo ligadas a la filosofía vegana. Por supuesto, todo ello en for- ma online a través de la red social Instagram y a través de la plataforma de streaming de YouTube.

El objetivo de mantener presen- ta tanto a personas veganas, que se han dado por una forma de alimentación como a aquellas que buscan alterna- tivas de alimentación y consumo.

Be Veggie pretende generar, a través de su propuesta educativa y de un variado programa de actividades paralelas, un espacio en el que las personas interesadas, reflexionen, aprendan y conozcan nuevas alterna- tivas de consumo ligadas a la filosofía vegana. Por supuesto, todo ello en for- ma online a través de la red social Instagram y a través de la plataforma de streaming de YouTube.

El objetivo de mantener presen- ta tanto a personas veganas, que se han dado por una forma de alimentación como a aquellas que buscan alterna- tivas de alimentación y consumo.

Be Veggie pretende generar, a través de su propuesta educativa y de un variado programa de actividades paralelas, un espacio en el que las personas interesadas, reflexionen, aprendan y conozcan nuevas alterna- tivas de consumo ligadas a la filosofía vegana. Por supuesto, todo ello en for- ma online a través de la red social Instagram y a través de la plataforma de streaming de YouTube.



Convencidos del tofu

El tofu es un alimento muy versátil y saludable que puede ser utilizado de muchas maneras. En este artículo vamos a ver algunas de las formas más creativas de utilizarlo en la cocina vegana.

El tofu es un alimento muy versátil y saludable que puede ser utilizado de muchas maneras. En este artículo vamos a ver algunas de las formas más creativas de utilizarlo en la cocina vegana.

El tofu es un alimento muy versátil y saludable que puede ser utilizado de muchas maneras. En este artículo vamos a ver algunas de las formas más creativas de utilizarlo en la cocina vegana.



EL DIARIO VASCO

El festival vegano Be Veggie se traslada este fin de semana de Ficoba a las redes sociales

Esta segunda edición se celebrará los días 5 y 6 en un formato online y acogerá más de 15 actividades, superando los 60 expositores



El diputado foral José Ignacio Asensio; el alcalde de Irun y presidente de la Fundación Ficoba, José Antonio Santano; y la directora del festival, Maialen Gaztañaga, en la rueda de prensa

Segunda edición del exitoso festival vegano del País Vasco *Be Veggie*, que en esta ocasión estará solo disponible vía online para garantizar la máxima seguridad a todos sus participantes. En cualquier caso, el objetivo no cambia: reunir en el mismo espacio (en este caso la red social Instagram) a personas veganas o interesadas en esta filosofía de vida y a productores a través de diferentes charlas y exposiciones en las que generar un espacio de debate y de intercambio de conocimientos y de posibilidades. Y por supuesto no faltarán *showcooking*s impartidos por chefs y nutricionistas profesionales, así como ponencias sobre cosmética vegana, entre un sinfín de contenidos de lo más variados.

BE VEGGIE 2020



BE VEGGIE 2020



MESA REDONDA | MAHAI INGURUA

La moda será sostenible, o no será
Moda jasangarria izango da edo ez da izango



Mónica Pedreira
DFG-GFA



Gema Gómez
@slowfashionnext



Oihane Parro
@amarenak_official



Erika Gómez
@twinandchic



Re-conecta Clase de Vinyasa Flow

María
@eskymaddi



Aprende paso a paso cómo
hacer hamburguesas,
albóndigas y nuggets
perfectos.



Patricia Menéndez
@Patrimediolimón



Concierto Kontzertua

Sara Zozaya
@sara.zozaya



BE VEGGIE 2020



EDICIÓN
ONLINE
EDIZIOA

Concierto
Kontzertua

Sara Zozaya
@sara.zozaya



EDICIÓN
ONLINE
EDIZIOA

Las legumbres como
vehículo de salud,
sostenibilidad y reducción
de la explotación animal

Cristina Casado
@unionvegetarianaespañola



EDICIÓN
ONLINE
EDIZIOA

Por un comedor escolar vegano, inclusivo y de calidad
Eskolako jantoki begano, inklusibo eta kalitatezkoaren alde



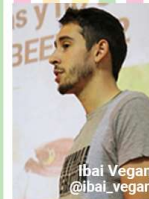
FEUMVE
@feumve



EDICIÓN
ONLINE
EDIZIOA

MESA REDONDA | MAHAI INGURUA

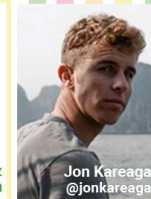
¿Estamos a tiempo de salvar el planeta?
Planeta salbatzeko garaiz al gaude?



Itai Vegan
@ibai_vegan



Aitor Belatz
@extinctionrebellion



Jon Kareaga
@jonkareaga



Maite Irulegi
@maiteirulegi

beveggie!

EDICIÓN
ONLINE
EDIZIOA

ORGANIZA / ANTOLATZEN DU



PATROCINA / BABESTEN DU

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Ingurumena eta Obra
Hidraulikoetako Departamentua



ETORKIZUNA
ORAIN