



BERRIKETAN



VENDREDI 6

11:30 La nutrition clinique dans la population vegan

INTERVENANTS:

Antonio Gómez Castro. Diplômé en Nutrition Humaine et Diététique de l'Université d'Alicante et de Grenade. Anthropométriste ISAK niveau 1.

—
Cristina Lajas Casado. Technicienne supérieure en diététique et Diplômée en Nutrition Humaine et Diététique de l'Université de Valladolid.

12:30 Droits des animaux : de la protestation à la proposition

INTERVENANT: Aïda Gascón. Directrice exécutive d'*AnimaNaturalis* en Espagne.

13:15 Changer le rythme. Vers une planète plus verte, plus éthique et plus durable

INTERVENANT: Mery Ocaña. Enseignante à l'école primaire, éducatrice à l'environnement et créatrice de contenu.



14:00 DJ SET Ekin Torner DJ. Ambient, classical, natural sounds, minimal.

16:00 La nutrition sportive non animale : ses points clés

INTERVENANT: Kim Sorensen. CEO et fondateur de la société *Tentorium Energy S.L.* en 2011. Il a développé des marques à succès, Energy Feelings (nutrition et diététique), Nuveg (plats déshydratés à base de plantes).

17:00 Alimentation vegan pour chiens et chats

INTERVENANT: Carla Aparicio. Fondatrice de la marque *PinkPeas*.

18:00 Démystifier l'éducation végane

INTERVENANT: Rocío Cano Couto. Elle est titulaire d'un Diplôme de Sociologie de l'Universidad Pontificia de Salamanca.



19:00 MUSIQUE LIVE Ane Leux. Rock minimaliste.

SAMEDI 7

11:30 Adoptez un régime 100 % végétal sans mourir en essayant de le faire

INTERVENANT: Patricia Ortega Moreno. Diététicienne-nutritionniste avec plus de 9 ans d'expérience.

12:15 Utilisation des animaux dans la mode : démythification et alternatives véganes

INTERVENANT: Silvia de la Fuente. *My Vegan Closet*.

13:00 Présentation de *Criar también es política. Del veganismo al feminismo.* (ed. Diversa)

ÉCRIVAINNE: Rocío Cano Couto. Diplômée en Sociologie de l'Universidad de Salamanca.

—
PRÉSENTE: Andrea Arrizabalaga. Diplômée en communication audiovisuelle. Journaliste à l'EITB.



14:00 DJ SET MariaDRILA DJ. Garage, powerpop, psicodelia.

16:00 Podcast en direct MALDITOS VEGANOS

17:30 Cérémonie de remise des Prix du Label UVE

PRÉSENTE: Andrea Arrizabalaga

INTERVENANTS:

Águeda Ubeira Naveiras, CEO et co-fondatrice de Vanetta

—
Sara Dschoutezo, Nutritionniste spécialisée dans l'alimentation végétale et la santé digita.

—
Alejandra Salas, Responsable de Relations Internationaux chez V-Label / UVE



19:00 MUSIQUE LIVE Lua. Musique avec axé. Reggae, hip hop, et sons afro latinos et brasiiliens.

DIMANCHE 8

11:30 TABLE RONDE. Mode durable et végane

INTERVENANTS:

Airí Ferrer. Responsable de *Fashion Revolution Euskadi*.

—

Silvia de la Fuente. Créatrice de *My Vegan Closet*.

—

Lara Cañizo, Coordinatrice du réseau des magasins de *Emaus Gizarte Fundazioa*

—

Silvia Fernández, Présidente de *AVMOS* (Association Basque de Mode Durable)

12:30 L'effet Veganuary: janvier et au delà

INTERVENANT: Amanda Romero. Militante des droits des animaux depuis plus de 15 ans.

MUSICA



14:00 MUSIQUE LIVE

Ainhoa Etxezarreta. Chanteuse et auteur-compositeur, chansons personnelles et reprises, duo avec le guitariste Ane Irizar.

16:30 Sport et activisme pour les animaux

INTERVENANT: Alberto Peláez. Il est coureur de fond et défenseur des droits des animaux.

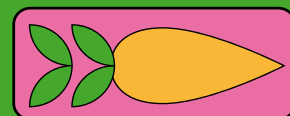
MUSICA



18:00 MUSIQUE LIVE Pilar Sánchez et Lucía Mauleón.



SUKALDEAN



VENDREDI 6

13:00 Recetas veganas, Garraxi taberna

CHEF: Ido García. Fondatrice et chef au restaurant Garraxi Taberna, à San Sebastián.

16:30 Recettes véganes de saison. Restaurante Ephéméride

CHEF: Marion Boidin. Créatrice et cheffe du restaurant Ephéméride à Sare.

18:30 Les légumes secs comme base de vos plats : découvrez une autre façon de créer des recettes nutritives

CHEF: Paula Martínez @laluaverde

SAMEDI 7

13:00 Recettes réconfortantes

CHEF: Miriam Fabà. Chef végane et professeur de cuisine. Créatrice de @veganeando et du Club Veganeando Fit.

18:30 Récupérer les plats traditionnels x Vanetta

CHEF: Vanetta

DIMANCHE 8

13:00 Recettes faciles et délicieuses

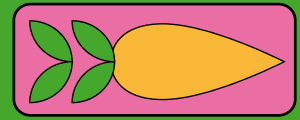
CHEF: Miriam Ortiz. Spécialiste de la cuisine macrobiotique, de l'alimentation saine, de la thérapie diététique et de la cuisine végétarienne et végane.

17:00 ANNULÉ Dîners complets pour l'automne et l'hiver

CHEF: Helenka Santos.



AUTRES ACTIVITÉS



Atelier : cosmétiques naturels et vegans **ESPACE SUKALDEAN**

Organisé par *Recicla Birziklatu* | Données par Rut et Laida - *El rincón de Rut y Laida*.

SAMEDI 7 - Nettoyage vegan et non toxique de la maison

11:30 - 12:30 Liquide vaisselle - poudre

16:30 - 17:30 Savon pour lave-linge - multi-purpose cleaner

DIMANCHE 8 - Cosmétiques et produits de loisirs naturels véganes et non toxiques

11:30 - 12:30 Pâte à modeler vegan

15:30 - 16:30 Dentifrice

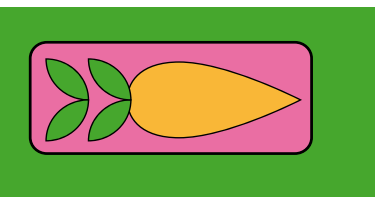
*Ateliers pour 12 personnes, jusqu'à ce que la capacité totale soit atteinte.

Fashion Revolution Euskadi Quel est l'impact de votre vêtement ?

Masterclass Yoga Vinyasa Flow avec María Eskitxabel

DIMANCHE 8 | 11:30 Sur inscription **AU HALL DU PREMIER ÉTAGE**

Planeta Dots Passez par la caravane et créez un joli souvenir durable



ATELIERS POUR DES ENFANTS



Contes et récits avec Eguzkiñe Gago **El niño que quería bailar**

VENDREDI 6 | 11:30 - 13:00 / 16:30 - 18:00

Atelier : « Construisez votre propre Lunero »

Nous fabriquerons un aimant avec l'image de Lunero, le taureau qui est le personnage principal de l'histoire. Vous pourrez l'emporter chez vous.

Contes et récits avec Mery Ocaña "El sueño de Dolfi"

SAMEDI 7 | 12:00 / 17:00

Ateliers dans l'espace MATER

SAMEDI ET DIMANCHE 8 | 16:00 - 19:00

- Connaître les microplastiques
- À la recherche d'alternatives au plastique

Espace artistique

SAMEDI ET DIMANCHE 8 | 11:00 - 14:00 / 16:00 - 19:00

Venez peindre ! Peinture murale collaborative, animaux du monde et maquillage.