



## 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.

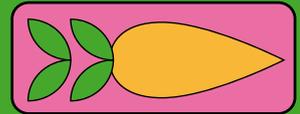
MUSICA



### 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: Míriam 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

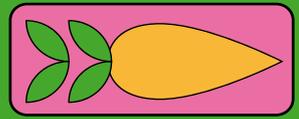
CHEF: Miriam Ortiz. Spécialiste de la cuisine macrobiotique, de l'alimentation saine, de la thérapie diététique et de la cuisine végétarienne et végane.

### 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

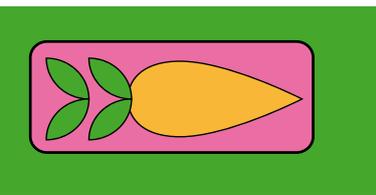
\*Ateliers pour 12 personnes, jusqu'à ce que la capacité totale soit atteinte.

### 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.