



SAMEDI 6

11:15 Présentation du livre (R)Evolución vegana

INTERVENANTE: Cristina Rodrigo. Responsable des affaires publiques chez Oatly en Espagne et responsable mondial des campagnes chez Compassion in World Farming.

12:15 Communication Antiespéciste

INTERVENANTE: Andrea Arrizabalaga. Diplômée en communication audiovisuelle. Journaliste à EITB.

13:15 TABLE RONDE. Sanctuaires et Refuges : histoires de sauvetage et d'espoir. Des voix qui changent des vies

INTERVENANTS:

Sanctuario Corazón Verde. Sanctuaire animal.

La Manada Cántabra. Refuge pour animaux.

Frente L.A. Sanctuaire animal.

Katubihotz. Association pour le sauvetage des chats.

Fundación Santuario Gaia. Sanctuaire animal.

Fundación El Hogar. Sanctuaire animal.

**14:30 DJ SET**

Om Lila. DJ/Productrice de musique house.

16:00 Et toi, comment as-tu étudié les animaux ?

INTERVENANTES:

Rocío Cano. Diplôme en sociologie de.

Mery Ocaña. Enseignante en primaire, éducatrice environnementale et créatrice de contenu.

17:00 Présentation du livre La hamburguesa que devoró el mundo

INTERVENANT: Javier Morales Ortiz. Écrivain, journaliste et professeur d'écriture créative.

18:00 Cérémonie de remise des prix de la deuxième édition des Prix V-Label Espagne 2025**18:15 TABLE RONDE. L'avenir du plant-based en Espagne : innovation, éthique et changement systémique**

INTERVENANTS:

Kim Sorensen. Fondateur du groupe Tentorium et créateur de MedFoods.org.

Carla Carrió. CEO La Carleta.

Jordi Moré. Chef-Commercial chez Zyrcular Foods.

Alejandra Salas. Uve Label España.

**19:15 Fête avec Silent Disco San Sebastián : « Le jeu des 3 chaînes »**

DIMANCHE 7

11:00 Podcast en directe MALDITOS VEGANOS**12:15 Des algorithmes aux personnes : comment la communauté améliore vos décisions en matière de santé**

PONENTES:

Kim Sorensen. Fondateur du groupe Tentorium et créateur de MedFoods.org.

Roger Vilageliu. Nutritionniste. Spécialisé en nutrition sportive et clinique.

**13:15 Comment rendre votre maison plus durable sans vous ruiner**

INTERVENANTE: Laura Peinado Manzanares. Créatrice de contenu et divulgatrice.

14:30 DJ SET DJ MANCERA. DJ et producteur originaire de Saint-Sébastien dont sa carrière est née d'un lien profond avec la musique électronique et les influences sonores des années 80.**16:00 Sans conscience de classe, votre combat n'a aucun intérêt. Veganisme, féminisme et écologisme : des combats transversaux**

INTERVENANTE: Miriam Jiménez Lastra. Activiste vegan et féministe, divulgatrice, sociologue et écrivain.

17:00 Alimentation végétale et santé

INTERVENANTE: Ariadna Jordá. Diplômée en nutrition humaine et diététique, titulaire d'un master en nutrition et métabolisme.

18:00 Infiltrada en el búnker: la vérité qu'ils ne veulent pas que tu voies

INTERVENANTS: Pablo de la Chica. Réalisateur. Lucía Arana. Journaliste.

**19:00 MUSIQUE LIVE**

Miseo Future. C'est la synthèse des innombrables propositions musicales d'Enek-o Zulaika.

LUNDI 8**11:15 Interdire les élevages d'octopodes : c'est le moment ou jamais**

INTERVENANTES:

María González Lacabex. Avocate, experte en droit animalier.

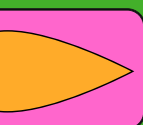
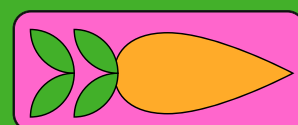
Lucía Arana. Journaliste. Communication chez INTERCIDS, Opérateurs juridiques pour les animaux.

12:15 Notre mouvement : défis et progrès

INTERVENANT: IMAE (Iniciativa Meta-Activista España).

13:15 Activisme vegan : inspirer des changements de comportement

INTERVENANTS: Meri et Ricardo - We The Free Madrid

**14:30 DJ SET DJ EROMENA.** Hip hop, dancehall, afro beats, amapiano, afro trap, electrónica, funk carioca, afro pop, r&b y kuduro.**MANGE
MANGE
MANGE
MANGE
MANGE****SUKALDEAN****SAMEDI 6****13:00 Comment rendre les légumes ennuyeux attrayants ?**

CHEF: Maddi Etxeberria. Nutritionniste.

18:30 Un voyage en Inde à travers les sens

CHEF: Claudia Cafferata-Sabores de la India.

DIMANCHE 7**13:00 Atelier cuisine : menu de Noël**

CHEF: Miriam Ortiz. Chef spécialisé dans l'alimentation saine, la macrobiotique, la diététique et la médecine traditionnelle chinoise, cuisine vegane-végétarienne.

18:30 Noël vegan

CHEF: Aída Lídice. Créatrice de Begin Vegan Begun.

LUNDI 8**13:00 Cuisine anti-gaspillage**

CHEF: Miriam Ortiz. Chef spécialisé dans l'alimentation saine, cuisine vegane-végétarienne.



ESPACE GK GREEN FASHION

Un lieu participatif proposant des ateliers et des démonstrations qui présentent des alternatives durables et sans exploitation animale.

	SAMEDI 6	DIMANCHE 7	LUNDI 8
11.30 - 13.30	Fashion Revolution Euskadi Couronnes et décorations de Noël réalisées selon la technique de l'upcycling	Fashion Revolution Euskadi Sachets en toile recyclée	Ixkin berdea Atelier de décoration: Cadre photo avec du lichen préservé et des lettres en bois, créant une pièce unique à emporter chez soi
16.00 - 17.00	Atelier Recicla Birziklatu <i>Prendre soin de nos compagnons à quatre pattes</i> Atelier de cosmétiques naturels animé par Rut et Laida	Atelier Recicla Birziklatu <i>Maison sans toxiques</i> Atelier de cosmétiques naturels animé par Rut et Laida	
17.30 - 19.30	Organic Studio Biocéramique : des déchets organiques au design durable	Organic Studio Biocéramique : des déchets organiques au design durable	

Ane Arzelus - Art live

Ane Arzelus peindra en direct une fresque inspirée de l'esprit Be Veggie! **6-7-8 décembre**

FASHION REVOLUTION : Carnaval de la mode durable Ateliers familles

Jeux éducatifs : puzzle grand format, mode et lecture, mode et sport, mots mêlés, memory et déchets textiles..

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

Escape Box TerminUs - Ekoetxea Txingudi

SAMEDI 6 ET DIMANCHE 7 | 11.30 | 13.00 | 16.00 | 19.00

LUNDI 8 | 11.30 | 13.00

Fashion Revolution Euskadi ouvre de nouvelles voies pour que la mode et les jeunes générations se rencontrent : la fusion des disciplines artistiques, l'imagination et la créativité, le jeu et le divertissement. Nous le faisons à travers des jeux éducatifs conçus pour eux en fonction de leur tranche d'âge, dans un espace polyvalent où ils peuvent profiter de divers jeux dynamiques qui les aident à éveiller leur esprit critique.

Espace artistique pour des enfants

SAMEDI 6 ET DIMANCHE 7 | 11.30 - 13.30 / 16.30 - 19.30

LUNDI 8 | 11.30 - 14.30

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

bizi
be veggie!
vis