

*Aubépine 2016 - Arlon*

# *Salon Bio*

*Consommons bio, local et de saison !*



1976 - 2016  
Nature & Progrès  
fête ses  
**40** ans

*Samedi 1<sup>er</sup> octobre de 11 h à 19 heures*

*Dimanche 2 octobre de 10 h à 19 heures*

*ARLON - Hall polyvalent / Parc des expositions*

*Une organisation*



<http://www.salon-aubepine.be>  
<http://www.natpro.be>

Editeur responsable - Philippe Heynen - 3, rue Haute - 6700 Tournai-Arlon



# Programme

**Les producteurs bio à l'honneur ainsi que de nombreux autres exposants dans les domaines du jardinage bio, des énergies et de l'habitat écologique, de l'artisanat, du commerce équitable, de l'hygiène, de la santé...**

**Restauration – bar et garderie-animation pour les enfants**

## Samedi 1er octobre

---

- 11h00** **Christine Lenselaer** - Découverte de l'assiette équilibrée selon la théorie de la tradition millénaire chinoise.  
**Yves Mathieu** - Et si le changement passait aussi par la finance ? NewB, une initiative durable et coopérative.  
**Atelier : Madeleine Boniver, Nature & Progrès** - Des pesticides dans notre assiette ? Jamais chez moi !
- 13h00** **Vincent Wattiez** - Habitat léger : De l'importance d'une reconnaissance culturelle, sociale et réglementaire.  
**Marie-Thérèse Kroemmer, Nature & Progrès** - Cultiver sur mon balcon.  
**Atelier : Véronique Corman, Nature & Progrès** - L'ortie aussi douce que piquante !
- 15h00** **Guirec Halfants, Vents du Sud** - Le circuit-court de l'énergie, c'est possible.  
**Hubert Lambot, Nature & Progrès** - Dans nos jardins, produire ses semences potagères.  
**Atelier : Jean Dupierry, Nature & Progrès** - Les produits d'entretien écologiques.
- 17h00** **Dr Michel Vanoudenhoven** - La place des protéines dans notre assiette-santé.  
**Atelier : Bruno Clause, Nature & Progrès** - Le bonheur de faire son pain.

## Dimanche 2 octobre

---

- 11h00** **Edouard Lecomte et Damien Poncelet** - Cantines en transition vers l'alimentation durable.  
**Katy Fox** - La permaculture, bien plus que des buttes!  
**Atelier : Martine Devos, Nature & Progrès** - Cuisine végétarienne.
- 13h00** **Marie-Laure Lichtfus** - Les plantes contre le froid de l'hiver.  
**Georges Kaisin, Nature & Progrès** - La serre en bio.  
**Atelier : Jean Dupierry, Nature & Progrès** - Les produits d'entretien écologiques.
- 15h00** **Maarten Roels, Terre en vue** - L'accès à la terre pour nos agriculteurs  
**Fanny Lebrun, semencière** - Production de semences.  
**Atelier-contes : Nicole Lambert.**

### Informations pratiques : [www-salon-aubepine.be](http://www-salon-aubepine.be)

**Dates :** Samedi 1<sup>er</sup> octobre de 11h00 à 19h00 - Dimanche 2 octobre de 10h00 à 19h00.

**Lieu :** Hall polyvalent, Parc des expositions à Arlon.

**Tarif :** 5 euros /jour

(-50% pour les membres de Nature et Progrès, gratuit pour les -18 ans et les étudiants).  
La garderie et les animations pour les enfants sont gratuites durant tout le salon.

**Organisation : Nature et Progrès asbl – 520 rue de Dave à B-5100 Jambes**  
**Tél 081/30 36 90 Mail : [phil.heynen@belgacom.net](mailto:phil.heynen@belgacom.net)**