

**FERME LA GRAVE**  
**Fabrication et vente de crottins de chèvre fermier**



**Christophe VERGEZ**  
 La Grave  
 40120 BOURRIOT BERGONCE  
 Tél.: 05 58 93 39 12 HR - 06 12 32 48 85

Email : christophe.vergez@wanadoo.fr

vente de chevreaux de lait  
 (de mars à juin sur réservation)

**Mil & un soleil, l'art du métissage culinaire**

*Epices, thés & tisanes*  
*Les Saveurs gourmandes*  
*Les Mange'avec*  
*Les Apéri'sav'*



**Le savoir-faire méridional, des traditions tropicales & orientales**  
 Marie-Isabelle LODATO  
 04 74 57 77 92 06 85 24 57 16  
 LD Le Rousset 38780 EYZIN PINET  
**Fabrication traditionnelle**  
 milodato@aol.com



**Lampe en Cristal de Sel**

Elu «3ème meilleur produit» au salon mondial des produits naturels  
 Biofach 96 de Francfort.

Apaisantes et Ionisantes, elles assainissent nos intérieurs!  
 Séries limitées en bois et sculptures  
 Pour la foire de **CAPTIEUX**  
 Infos : **Johnny WILST 06 76 35 40 17**

**ORGANISATION**  
**MAIRIE**

**33840 CAPTIEUX**  
 Tél. 05 56 65 60 31 - Fax : 05 56 65 65 66  
 Email : mairiecaptieux@yahoo.fr

**11<sup>E</sup> FOIRE**  
**DES CULTURES**  
**DE LA HAUTE**  
**LANDE**



De 10h à 19h Entrée libre et gratuite

**CAPTIEUX**

**DIMANCHE 27 AVRIL**

**Place du Foirail**

- \*\*\*\*\*
- \* Producteurs bio (fruits et légumes, plants) \*
  - \* Eco-construction, bois énergie \*
  - \* Energies renouvelables \*
  - \* Produits de bien-être (plantes médicinales, huiles essentielles) \*
  - \* Bijoux, décorations, arts de la table \*
  - \* Vêtements en coton écologique \*
  - \* Restauration bio et traditionnelle \*
  - \* Artisanat commerce équitable \*
  - \* Associations militantes \*
  - \* Projection cinéma en partenariat avec Cinequadoc \*
- \*\*\*\*\*

## Programme de la journée

10H00 : Ouverture de la **11e Foire des Cultures de la Haute Lande**

A partir de 12h30 : Sous le chapiteau

### Restauration proposée par «Aux Graines d'Assiettes »

Restauration bio et traditionnelle

- **Menu à 10 € :**

Poêlon, café ou thé.

- **Menu à 13 € :**

Entrée ( salade de saison ou terrine de betterave/fromage frais aux herbes) ou dessert au choix ( gâteau au chocolat, fromage blanc nature ou confiture) , poêlon , café ou thé

- **Menu à 15 € :**

Entrée au choix , poêlon au choix , dessert, verre de vin ou jus de fruit, café ou thé.

**Nos poêlons :** ailerons de poulet à la persillade accompagnés de frites maison, chili con carne.

**De 15h à 18h :** (Sous le chapiteau)

Un après midi découverte de l'argile sera proposé aux enfants. L'atelier sera animé par Nathalie OCHOA . Les enfants pourront s'initier au modelage et découvriront la douceur de l'argile.



**17h00 :** Projection du documentaire: « **le beurre et l'argent du beurre** »

Documentaire réalisé par Philippe BAQUE et Alidou BADINI, durée de cette projection : 52 mn , suivi d'un débat.

Le commerce équitable est aujourd'hui en vogue. Il prétend aider les populations les plus déshéritées de la planète à émerger grâce à une répartition plus juste des revenus.

Le beurre de karité, produit par les femmes les plus pauvres du Burkina Faso, est de plus en plus apprécié en Europe où il est utilisé dans les produits cosmétiques ou comme substitut du chocolat.

En partageant la vie de ces femmes, le film nous conduit au cœur des problèmes de survie de l'Afrique. Différentes expériences de commerce équitable prétendent les aider. Mais à qui profite vraiment l'argent du beurre? Il est difficile d'échapper aux implacables lois du marché et, seuls, quelques individus tentent de rompre avec elles. Dans cette confusion, quel consommateur a le temps et les moyens de regarder derrière l'étiquette ?

**CINEQUADOC**  
↳ Les écrans aquitains du film documentaire

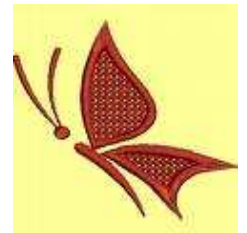
Durant cette journée une **exposition sur la restauration de nos lagunes** est présentée à la salle des Sociétés. Vous pourrez y admirer de magnifiques photos sur la faune et la flore.

Ce programme de restauration a été lancé en partenariat avec la Fédération des Chasseurs de la Gironde, Le Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne ainsi que les propriétaires concernés.

Remerciements pour leur participation :

- \* Services Techniques de la Commune de Captieux
- \* Exposants et annonceurs / Revues, magazines et journaux

**Un grand et chaleureux merci aux bénévoles**



**Silit**  
30 ans  
*La Référence Culinnaire !*

Silit France  
Rue Paul Sabatier-BP175  
71105 CHALON SUR SAONE Cedex  
Tel : 03.85.46.85.85 - Fax 03.85.41.87.66