

Programme



Programme des activités de Planète Citoyenne à Dakhla

Mardi 22 février

- De 10h à 12h : projection-débat du film Home et jeu interactif en partenariat avec Dell suivis d'un débat dans une école publique de Dakhla.
- De 15h à 17h : Ateliers ludo-éducatifs : sensibilisation à l'économie de l'eau, tri des ordures et « Surprises de la marée » avec Surfrider Foundation sur le site du Lagon Bleu (PK 6 – Dakhla).
- Stand de démonstration (économie d'eau) en partenariat avec la Compagnie Marocaine du Développement Durable (CM2D) sur le site du Lagon Bleu.

Mercredi 23 février

- De 10h à 12h : projection du film documentaire Océans suivie d'un débat avec un océanographe de l'Institut National de la Recherche Halieutique dans une école publique de Dakhla.
- De 15h à 17h : Ateliers ludo-éducatifs : sensibilisation à l'économie de l'eau, tri des ordures et « Surprises de la marée » avec Surfrider Foundation sur le site du Lagon Bleu (PK 6 – Dakhla).
- Stand de démonstration (économie d'eau) en partenariat avec la Compagnie Marocaine du Développement Durable (CM2D) sur le site du Lagon Bleu.

Jeudi 24 février

- De 10h à 12h : projection du documentaire « Périple d'une goutte d'eau de la montagne à l'océan » suivie d'un débat avec Surfrider Foundation dans une école publique de Dakhla.
- De 15h à 17h : Ateliers ludo-éducatifs : sensibilisation à l'économie de l'eau, tri des ordures et « Surprises de la marée » avec Surfrider Foundation sur le site du Lagon Bleu (PK 6 – Dakhla).
- Stand de démonstration (économie d'eau) en partenariat avec la Compagnie Marocaine du Développement Durable (CM2D) sur le site du Lagon Bleu.

Vendredi 25 février

- De 10h à 12h : projection du documentaire Océans suivie d'un débat avec un océanographe de l'Institut National de la Recherche Halieutique dans une école publique de Dakhla.
 - De 12h à 17h : Festival de la Lagune, Animation et Gastronomie avec un menu élaboré à partir de produits du terroir par le Chef Cuisinier résident Amine Berrada et des Guests Chefs (dont Jean-Marie Gueraische, chef des Jardins d'Ines de Marrakech et de l'Arts Age à Casablanca) qui vous surprendront avec des huîtres de Dakhla au vinaigre de figue et échalotes hachées, un Carpaccio de Lotte, marinade au safran et basilic, jus de citron vert ou encore un Ceviche de poissons blancs, poivrons rouges, oignons, coriandre frais, huile d'olive et filet de jus de citron et bien d'autres délicatesses de la Lagune...
(réservation tickets au 06 60 09 29 53)
- Des cours de cuisine seront gracieusement dispensés aux « apprentis chefs » qui le souhaitent tout au long du FLAG dans le décor unique du Lagon Bleu.
- De 15h à 17h : Ateliers ludo-éducatifs : sensibilisation à l'économie de l'eau, tri des ordures et « Surprises de la marée » avec Surfrider Foundation sur le site du Lagon Bleu (PK 6 – Dakhla).
 - Stand de démonstration (économie d'eau) en partenariat avec la Compagnie Marocaine du Développement Durable (CM2D) sur le site du Lagon Bleu.

Planète Citoyenne

Programme



Programme des activités de Planète Citoyenne à Dakhla

Samedi 26 février

- De 10h à 12h : animation Paddle sur la plage de Dakhla pour les enfants de la région.
- De 12h à 17h : Festival de La Lagune, Animation et Gastronomie avec un menu élaboré à partir de produits du terroir par le Chef Cuisinier résident Amine Berrada et des Guests Chefs (dont Jean-Marie GUERASICHE, chef des Jardins d'Ines de Marrakech et de l'Arts Age à Casablanca) qui vous prépareront une Paella de Mariscos cuite au charbon de bois, une Ombrine marinée, aneth, citron, huile d'olive, cuisson au barbecue, sel de Maldon ou encore des Sars grillés, entaille et beurre noisette, sel de Guérande et bien d'autres délicatesses de la Lagune...

(réservation tickets au 06 60 09 29 53)

Des cours de cuisine seront gracieusement dispensés aux « apprentis chefs » qui le souhaiteront tout au long du FLAG dans le décor unique du Lagon Bleu.

- Ateliers avec Surfrider Foundation et animation autour du stand de Planète Citoyenne et du stand de démonstration sur l'économie de l'eau au bivouac.
- Stand de démonstration (économie d'eau) en partenariat avec la Compagnie Marocaine du Développement Durable (CM2D) sur le site du Lagon Bleu.

Dimanche 27 février

- De 12h à 17h : Festival de La Lagune, Animation et Gastronomie avec un menu élaboré à partir de produits du terroir par le Chef Cuisinier résident Amine Berrada et des Guests Chefs (dont Jean-Marie GUERASICHE, chef des Jardins d'Ines de Marrakech et de l'Arts Age à Casablanca) qui vous feront découvrir le Tagine de Daurade au fenouil et citons confits en barbecue, un Tartare de poissons blancs, vinaigre de xérès, coriandre frais, échalotes hachées puis suées ou encore des Calamars à la plancha, filet d'huile d'olive, jus de citron, ail, persil et coriandre et bien d'autres délicatesses de la Lagune...

(réservation tickets au 06 60 09 29 53)

Des cours de cuisine seront gracieusement dispensés aux « apprentis chefs » qui le souhaiteront tout au long du FLAG dans le décor unique du Lagon Bleu.

- Stand de démonstration (économie d'eau) en partenariat avec la Compagnie Marocaine du Développement Durable (CM2D) sur le site du Lagon Bleu.

