



Programme de Paille & Ripaille par espaces Tous les ateliers et animations sont gratuits

OUVERTURE VENDREDI 31/08 DES RESTAURANTS A MIDI -

OUVERTURE VENDREDI 31/08 DE 19H A 2H

OUVERTURE SAMEDI 1^{ER} SEPT DE 10H A 2H30- OUVERTURE DIMANCHE 2 SEPT DE 10H A 22H

INAUGURATION OFFICIELLE SAMEDI 1^{ER} SEPT A 11H

Ca sent bon la campagne ! Toute la journée !

Exposition d'une batteuse, moissonneuse lieuse, une botteleuse pour presser la paille , présentation par les amis de la Forêt

Baptêmes en tracteur- gratuits avant 17h le samedi et avant 16h le dimanche

Exposition de vieux tracteurs présentation par l'association de Roaillan , les amis des vieux tracteurs.

Exposition des animaux de races domestiques , anciennes et exotiques , des animaux de la Ferme sans oublier notre Mascotte, Pichoun, bébé alpaga , né à Origne en février – On retrouvera des poules, canards, lapins, dindons, pigeons, vaches, ânes, chevaux bretons, chèvres nubiennes et maltaises

Samedi et dimanche de 11h à 18h : Exceptionnel : démonstration de sculptures sur bois à la tronçonneuse avec 2 épreuves du championnat de France - Exposition de vieux outils forestiers, démonstration et initiation au passe partout, animé par Jean Michel PETITQUEUX et Christophe TROUCHE, exploitant forestier .

Samedi 18h30 : Le Championnat du monde du Cri du Cochon revient- sélection et finale à 19h30.

Samedi à 17h : course de cochons sur le cochodrome – Le gagnant de la combinaison repart avec le vainqueur de la course !

Dimanche à 16h : course de cochons sur le cochodrome – Le gagnant de la combinaison repart avec le vainqueur de la course !

Sous les platanes

Samedi de 10h à 21h30 et dimanche de 10h à 19h

Le Village des Vignerons, Fromagers et artisans de bouche de toutes les régions de France

Jardin de tomates mise en scène des tomates à table- dégustations suivies d'un atelier de grainage – Présentations de mandalas de tomates sur le thème de l'Amérique du Sud , pays d'origine de la tomate.

Dimanche à 17h30 : remise des prix du concours de la plus belle étiquette

Pour les enfants

Samedi et dimanche de 10h-19h :: animations pour les enfants avec la ferme « roule ma poule » : exposition des animaux de la ferme – animation pédagogique gratuite

Ateliers arts créatifs

Jeux d'Antan en bois libre d'accès

Atelier initiation au goût : « Quel est le meilleur copain du pruneau? - Toutes les 30 mn, à partir de 8 ans

Samedi de 14h à 17h – Dimanche de 11h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Ateliers animés par Virginie Hildebert de Carrément Goût

Pavillon des Produits de Nouvelle Aquitaine- Toute la journée !

Espace Richesses des terroirs : boutique éphémère de produits gastronomiques de notre territoire

Le Pruneau D'Agen avec la Ferme et Musée de Granges sur Lot, Invité d'Honneur de Paille & Ripaille

Office de tourisme de Sauternes-Graves-Landes Girondines : exposition de Photos à ciel ouvert

PNR : présence du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne

Syndicats viticoles Sauternes-Barsac et des vigneronns de Langon dans les Graves.

L'adar de LANGON, chambre d'agriculture de la Gironde

Nouveau Dimanche de 10h-11h : Championnat du monde du meilleur dessert à base de pruneaux – dépôt du dessert au Chef F COIFFE - **15h** : remise du prix du championnat du monde du meilleur dessert à base du pruneau

Dimanche à 17h : signature du pacte de l'amitié avec notre invité d'honneur, le Pruneau d'Agen avec la Ferme et Musée de Granges sur Lot

Vos ateliers gratuits

Samedi à 11h00: atelier met et vin animé par notre chef Frédéric COIFFE , Maitre cuisinier de France à l'Atelier du Goût avec la participation d'un propriétaire de Sauternes, Gabriel de Vaucelles, Château FILHOT, grand cru classé. Atelier débute par une dégustation de vin avec le vigneron puis bascule sur l'association met et vin.

Samedi à 13h30 : atelier met et vin animé par notre chef Frédéric COIFFE avec la participation des Côtes de Bordeaux Saint Macaire, Mathieu DELONG avec sa cuvée Hypos .

Samedi à 15h30 : atelier met et vin animé par notre chef Frédéric COIFFE , avec la participation d'un propriétaire Graves, Sylvie et Alain DAROMAN, château Maine Perrin (graves rouge) Atelier débute par une dégustation de vin avec le vigneron puis bascule sur l'association met et vin.

Samedi à 18h : atelier de dégustation d'huile d'olive du Moulin PARADIS , animé par F COIFFE

Dimanche à 11h00 : atelier met et vin animé par notre chef Frédéric COIFFE , avec la participation d'un propriétaire de Sauternes, Thomas DEJEAN, Château RABAUD PROMIS, 1^{er} grand cru classé . Atelier débute par une dégustation de vin avec le vigneron puis bascule sur l'association met et vin.

Dimanche à 12h15 : atelier de dégustation d'huile d'olive du Moulin PARADIS , animé par F COIFFE

Dimanche à 13h30 : atelier met animé par notre chef Frédéric COIFFE

Dimanche à 15h30 : atelier met et vin animé par notre chef Frédéric COIFFE , avec la participation d'un propriétaire des Graves , Jérôme BUYTET, Château Teigny : Graves sec . Atelier débute par une dégustation de vin avec le vigneron puis bascule sur l'association met et vin.

Samedi à 12h : atelier de dégustation de vin bio animé par Emeline Delong en collaboration avec le Centre de Formation de Beauséjour de Gironde sur Dropt **Et Dimanche à 11h30 ,** Des vins du Château COURTEY et des vins de la cave de MESSTERIEUX, et de l'EARL PEYVERGUES 5 CASSEUIL°

Samedi à 14h-15h : atelier de dégustation animé par la Barrique, bar à vin de Langon - Vin du Portugal, Soalheiro n2017 , cuvée Allo **-Et Dimanche à 14h30** vin des Cévennes, Domaine Terre d'Hachene 2018, cuvée Petraea.

Samedi de 15h à 18h : Atelier Gaspillage Alimentaire avec la Glaneuse, véhicule de sensibilisation de l'Auringleta de Saint Macaire **Et Dimanche de 14h30 à 17h**

Samedi de 15h45-17h00 : Concours dégustateurs en scène : 1^{ère} démonstration à l'aveugle par les meilleurs Français

Dimanche de 15h-16h45 : Concours dégustateurs en scène : finale de la démonstration à l'aveugle par les meilleurs Français

Samedi de 17h-18h : atelier de transformation d'un panier de légumes BIO par Carlos, chef au centre de formation de Beauséjour **Et Dimanche de 16h-** Des légumes fournis par Xavier DUCOS, maraicher bio à Loupiac de la Réole

LANGON envoie la Musique !

Vendredi, Samedi, dimanche : ouverture de l'espace restauration, bar à vin, bar à saujito...

Vendredi et samedi : De 20h à 2h : Ouverture de l'espace restauration, bar à vin, bar à sauj'ito stand de champagne...

Vendredi à 19h00-20h30:Banda les BEUCHIGUES de LABREDE

Vendredi à 20h30-21h30 : LE FESTIN : reprises guinguettes festives

Vendredi 21h30 Ni Vu Ni Connu , répertoire Guinguette et Rock

Samedi et dimanche à 12h : ouverture espace restauration , animé par les élèves de l'école de musique ARDILLA de Saint Macaire, en formation atelier

Samedi à 17h à 20h30 : animation avec la banda Les Amuses Gueules de Grignols

Samedi à 20h30-21h30 Kamino Mas et ses reprises pop version latino

Samedi à 21h30 : Concert de El Gato Negro , répertoire Cumbia libre aux airs de Mano Negra.

Dimanche à 12h : animation avec la banda les Beuchigues de Labrède.