



UN ÉTÉ BIO
C'est là-haut!

Collongues
Dimanche 1er juillet



COMMUNIQUE DE PRESSE

En partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse et le Parc Naturel Régional des Préalpes d'Azur, Agribio Alpes-Maritimes lance la 5ème édition de l'été bio à Collongues, le dimanche 1er juillet de 10h à 17h.

Une mise à l'honneur du haut-pays

Un marché de producteurs 100% bio, des artisans, des associations, un repas bio, et des animations tout au long de la journée : une fête rythmée par l'envie de faire découvrir et partager au grand public le savoir-faire du Haut-Pays et ses initiatives ! Fil rouge de cette édition, les inventions durables et les économies d'avenir seront présentes à travers des animations ludiques à découvrir.

Au programme cette année :

11h00 Atelier fabrication de fromage

Par Véronique Sontag, éleveuse à Collongues et Joanna Fabre à La Sagne, qui feront découvrir les étapes de fabrication des fromages de chèvre frais.

10h30-13h30 Balade Nature

Par Jean-Luc Manneveau, guide de pays de l'association Les Géophiles, qui fera découvrir les alentours du village et son identité au travers d'une balade 100% nature. Inscription et départ à l'accueil de la fête. Prix libre.

12h-14h30 Repas à base de produits bio & locaux sur réservation

Le comité des fêtes de Collongues servira un repas complet à 15€ à base des produits des agriculteurs bio du Haut-Pays et de saison (à réserver auprès du comité des fêtes au 04 83 93 60 04)

13h30 Démonstration de greffe

Par Davide Fabbri, éleveur à La Sagne, qui proposera des démonstrations de greffe sur son stand, sur

l'espace du marché bio.

14h Fabrication d'une lessive écologique suivie d'une session pédalavage !

Le Cyclotrope, vélo-école du département, viendra avec un « lavélo ». Avis aux cyclistes et sportifs qui devront pédaler pour faire une lessive à base de cendre fabriquée un peu plus tôt. L'eau sera chauffée grâce à un four solaire.

15h Atelier fabrication d'un déodorant maison & bio

Découvrez comment fabriquer un déodorant naturel à base de cire d'abeille et de bicarbonate.

Tout au long de la journée :

- **Un marché 100% bio et artisanal**
- **Exposition « Travailler aux champs »** de l'Écomusée de la Roudoule
- **Distillation de plantes à parfum** par Marie-Line Faustin
- **Démonstration d'inventions durables et renouvelables**
- **Présence d'associations d'économie sociale et solidaire**
- **Exposition photos "Travailler aux champs"** de l'Ecomusée de la Roudoule
- **Déambulations musicales**
- **Espace détente paysan** (en palettes et en paille)

Pour en savoir plus

Agribio Alpes Maritimes

04 89 05 75 47

agribio06communication@gmail.com

agribio06.wordpress.com

Facebook.com/agribio.alpesmaritimes

AVEC LE SOUTIEN DE

