

nice-matin

grasse - pays grasseois

dimanche 18 octobre 2015

Le grand quotidien du Sud-Est

nicematin.com



MONDIAL DE RUGBY - FACE AUX ALL BLACKS

Humiliés (62-13) les Bleus éliminés

CAHIER
CENTRAL



GRATUIT

Votre cahier
Histoire

4 PAGES
DE 15 À 18

Le bio s'enracine

GRASSE

La cueillette
solidaire
pour modèle

P 4

SAINT-CÉZAIRE

L'opération
« Bienvenue chez
vous » a la cote

P 5

VOLLEY-BALL

La France arrache
sa place en finale
de l'Euro

CAHIER
CENTRAL

Signé Roselyne

La semaine
de Roselyne Bachelot

P 11



(Photo Franz Chavaroche)

Les Alpes-Maritimes comptaient 214 exploitations labellisées « AB » fin 2014. Un chiffre en hausse régulière, tiré par une demande qui ne se dément pas. **P 2-3**



UNE PUBLICATION
DU GROUPE NICE-MATIN

**SUCCOMBEZ AU
SHOPPING VUE MER**

HALTE JEUX
CARTE DE FIDÉLITÉ
5H DE PARKING
OFFERTES*

cap3000
CÔTE D'AZUR

* Informations à la réception et sur cap3000.com

www.cap3000.com

Grasse

Eurosud Publicité : 04.93.18.70.00
Rédaction : 10, bd du Jeu-de-Ballon Tél. 04.92.42.30.60 - secgrasse@nicematin.fr



Infos services



URGENCES

SOS Médecins,
0825.005.004.
Maisons médicales :
- Hôpital Clavary.
Tél. 04.93.09.52.06.
Dimanche de 12 à 24 h.
- Clinique du palais, 25, av.
Chiris. Tél. 0.825.005.004.
Dimanche/jours fériés : 10 h
à 23 h. Sans rendez-vous.
Pharmacie de garde,
Aujourd'hui, dimanche :
Pharmacie du Cours
1, bd Victor-Hugo. Grasse
04.93.36.07.45.
La nuit se présenter au

commissariat de police.
Hôpital Clavary,
04.93.09.55.55.
Pompiers : 18.
SAMU : 15.
Appel d'urgence
européen : 112.
Police municipale :
04.93.40.17.17.
Police secours : 17.
Gendarmeries :
Grasse : 04.93.70.33.33.
Le Bar/Loup : 04.93.42.40.06.
Mouans : 04.93.75.27.46.
Roquefort : 04.93.77.54.55.
Saint-Vallier, 04.93.42.64.55.
Séranton, 04.93.60.30.01.

Jouez avec Nice-Matin

Gagnez des places pour l'expo de basse-cour

Chaque jour, la Société d'aviculture de la Côte d'Azur (Saca), organisatrice de la 19^e Exposition des animaux de basse-cour du vendredi 23 au dimanche 25 octobre prochains, fait gagner dix entrées aux personnes qui répondront les premières à une question publiée dans Nice-Matin. Les réponses sont à envoyer par mail à l'adresse suivante : grasse@nicematin.fr
Question du jour : lequel des trois est monogame : la poule, le pigeon, le canard ?
Réponse à la question d'hier : Le pigeon.



Aujourd'hui

GRASSE

Brocante solidaire

À la maison paroissiale chemin du Vieux-Pont au Plan-de-Grasse. De 10 h à 17 h. Rens. : 06.07.83.56.74.

Vide-greniers à Saint-Jacques

De 8 h à 18 h, place Frédéric-Mistral, à Saint-Jacques. Rens. : 06.70.89.38.08.

ESCRAGNOLLES

Cinéma itinérant

Les Minions à 16 h et Les nouvelles aventures d'Aladin, à 18 h, salle Saint-Pons. Tarifs : 5 €, réduit 3 €.

CABRIS

Festival « Cabrioles »

À 10h30 : Shaun le mouton de Richard Starzack, dès 3 ans ; à 14 h : À la poursuite du Roi Plumes de Esben Toft Jacobsen, dès 6 ans, 1h15 ; à 16 h : Le Petit Prince de Marc Osborne, dès 6 ans. Salle Frédéric-Mistral. Entrée : 3 €. Ateliers pratiques animés par Studio Patamm, en accès libre, en mairie. Rens. 04.93.60.55.63.

La cueillette solidaire sauvera-t-elle le monde ?

Les premières Rencontres de Grasse autour de la cueillette solidaire et de ses nombreux acteurs ont fait le plein : 70 représentants ont nourri la journée d'hier au VVF Les Cèdres.

Des associations qui, à l'initiative de Renouer, association grassoise « qui a été la première en France à lancer la cueillette solidaire », ont échangé sur leurs expériences variées (voir ci-dessous). Elles ont également envisagé l'avenir, comme le résume, non sans humour, le président organisateur, Claude Benassi :

« On espère développer d'autres modèles économiques... On veut juste changer le monde avec des actions toutes simples, comme la cueillette et le glanage. Des actions que l'on veut encourager et promouvoir en im-



Hier, les cueilleurs glaneurs de France ont répondu à l'invitation de Renouer, association grassoise qui, la première, à lancer la cueillette solidaire en France. Ce matin, les participants des premières Rencontres de Grasse participeront à la récolte dans une oliveraie grassoise. (Photos Xavier Depoilly)

gant un label et un réseau. Il existe une vingtaine de mouvements de cueilleurs glaneurs, hors jardins partagés. L'idée est de lutter en amont contre le gaspillage alimentaire tout en redon-

nant le plaisir de cueillir et en resacralisant l'aliment. Ces mouvements sont également créateurs d'emplois lors de la transformation des produits. Et là, il y a un potentiel incroyable. On estime,

dans les Alpes-Maritimes que la cueillette sur toutes les parcelles abandonnées de fruitiers, principalement d'oliviers, créerait un millier d'emplois. »

M.L.M.

Ils parlent de leurs actions

« Une oliveraie de 600 arbres nous a permis de créer 7 emplois à Grasse »

Claude Benassi, président de Renouer

Quand, on cueille chez un propriétaire d'oliviers, nous lui reversons 10 % de la cueillette sous forme d'huile que nous avons fait transformer. Nous avons signé une convention sur une parcelle de 600 oliviers qui nous a permis de créer sept emplois cette année. Sans parler de la transformation de produits (lavande et olives) qui a débouché sur l'embauche d'une couturière et d'une cuisinière.



« Nous valorisons des fruits et des légumes disqualifiés »

Baptiste Bourdeau (J'aime Boc'oh), Céline Julliat (Les repêchés mignons), et Colette Rapp (Re-Belle)

Nos trois associations assez récentes, basées à Toulouse, Chambéry et la région parisienne, portent un projet similaire qui consiste à récupérer des fruits et légumes disqualifiés chez les paysans et les distributeurs, et à les transformer en conserves artisanales. Principalement des confitures pour l'instant. Notre objectif respectif est de créer des emplois au sein d'une population en difficulté.



« Cueillette solidaire et éco-hameau à Draguignan »

Ludovic et Marie-Do de Lalaubie, association Eco-hameau solidaire de Saint-François

La cueillette solidaire est l'une des activités que nous développons et qui nous permettent pendant ce temps de monter notre projet d'éco-hameau (27 places en pension de famille et 17 logements sociaux pour des personnes fragilisées) en partenariat avec d'autres associations : Dracénie Solidarités, Habitat et humanisme et le Secours catholique. La cueillette favorise le lien social et lutte contre l'exclusion.



« Donner accès à des produits frais, locaux et bio »

Jean-Luc Gauthier et Mireille Dubois, association Pour une alimentation solidaire

Nous sommes dans une zone rurale entre Roanne, Saint-Etienne et Lyon. Nous donnons accès à une centaine de familles en difficulté à des produits frais, locaux et issus de l'agriculture bio ou paysanne. Des fruits, des légumes, des œufs et des fromages en surplus, invendus ou disqualifiés que nous achetons à 15 producteurs à 15 % du prix du marché. On n'est pas dans la gratuité. La salade ou l'œuf est vendu 10 cents, les légumes 30.



« Bienvenue chez vous » se décline à Saint-Cézaire

Dans le cadre de l'opération « Bienvenue chez Vous », organisée par la région PACA, six activités sont proposées à Saint-Cézaire, jusqu'au 1^{er} novembre, sur inscription auprès des participants. Dont les visites de la grotte (04.93.60.22.35 - www.grotte-saintcezaire.com), du village aux santons (04.93.60.82.39), et de l'atelier de l'artiste peintre Annie Binan (06.30.70.04.75), ainsi qu'une journée découverte à la chèvrerie du Bois d'Amon (06.37.78.34.75 - www.chevrierieduboisdamon.fr). Mais aussi, à La Capelle et au Rucher, que l'on détaille ici.

Plantes aromatiques à La Capelle

Le Domaine de la Capelle domine le village et offre une vue à 180° sur la mer. Propriétés aux oliviers, ainsi qu'aux plantes aromatiques sauvages, ces terres sont aussi celles des crocus dont les étamines donnent le safran. Sur ces restanques plein sud, les ânes sont les rois, toujours les plus heureux lorsqu'on vient les retrouver une balade d'un jour ou d'un week-end nature avec hébergement original. Ces animations qui font le bonheur des petits et grands de Pâques à octobre ne sont que l'une des activités du domaine des frères Carla-



À gauche : les visiteurs sont venus de Cagnes-sur-Mer pour découvrir les secrets de la distillation des plantes aromatiques sous la conduite de Patrick Caravan.

À droite : Les enfants sont tout particulièrement intéressés par les abeilles et ils apprécient le miel, les bonbons, le nougat maison... (Photos J.O.)

van. Depuis plusieurs années, Patrick, qui a quelque peu lâché le safran, s'est tourné vers la distillation des plantes aromatiques. Il promène régulièrement son alambic de verre - et Moka et Fanny, deux des ânes du domaine - dans toutes les animations villageoises. « Je trouve cela plus amusant... » explique-t-il, surtout lorsqu'il a du public à qui exposer cette activité. Voilà pourquoi il est partenaire de l'opération « Bienvenue chez vous » et, à ce titre, il reçoit les visiteurs pour leur expliquer les secrets de cette pratique ancestrale.

Pas si compliqué, au fond ! Prenez des fleurs de lavande avec quelques-unes de leurs tiges, insérez-les dans le tube placé au-dessus d'une « marmite » d'eau de source que vous portez à ébullition et attendez une bonne heure et demie que la magie opère dans l'alambic propice à la démonstration pour récupérer le distillat odorant. Tous ceux qui s'y sont essayés ont apprécié...

Savoir +

Contact : anesdelacapelle@gmail.com.
Tél. 06.69.01.65.30.
485, chemin de l'Adrech.

Le monde des abeilles au Rucher

Au Rucher, d'entrée, une belle affiche des plantes mellifères donne à imaginer les butineuses voletant sur les fleurs. Et pour bien savoir comment elles vivent, Philippe et Frédéric Maure répondent à toutes les questions. Dans leur approche pédagogique de ce métier qui les passionne, ils ont aussi installé une ruche transparente dans laquelle les abeilles vont et viennent dans cette architecture très élaborée qui leur sert de maison. Ces petites travailleuses infatigables ne

s'arrêtent jamais racontent les apiculteurs. Elles sortent faire des provisions le jour et travaillent à l'intérieur la nuit, autour de sa majesté leur reine, en petites servantes dévouées jusqu'à la mort. De leur ouvrage incessant naît le nectar, ce miel de toutes les couleurs, de toutes les textures, aux goûts subtils variant selon les secteurs où ont festoyé les ouvrières. Cette année, par exemple, après un printemps froid en montagne et un été chaud, a amené un miel de mûre, très délicat, une nouveauté appréciée qui vient compléter la dizaine de variétés pro-

posées à la dégustation des visiteurs. Bienvenu au Rucher, le public a pu apprécier aussi de s'entendre raconter la transhumance des ruches ou écouter avec plaisir parler d'un métier exigeant, lié au rythme des saisons et des aléas de la nature, auquel ils consacrent beaucoup de temps et d'énergie pour que la qualité soit toujours au rendez-vous.

Savoir +

Samedi 24 octobre, de 14 à 17 h.
Tél. 04.93.60.20.81.
www.mieldeprovence.com

J.O.

CHÂTEAUNEUF

C'est la courge attitude depuis hier

Pour la douzième année consécutive, la courge s'invite à Châteauneuf pour offrir, aujourd'hui, un dimanche festif à ces nombreux visiteurs. Face à la mairie, hier après-midi, plus d'une cinquantaine de personnes se sont réunies pour éplucher, découper courges et pommes de terre de la soupe proposée à l'occasion de ce dimanche de fête. Plus d'une tonne de courges fraîchement ramenées de chez les producteurs du Haut-Var servira aussi bien à la décoration qu'à éveiller nos papilles (tartes, cakes, soupe...).

La fête de la courge organisée par la commune et l'association « la Courge d'Abondance » permettra de venir en aide à des associations humanitaires qui recevront une aide financière,



Après-midi épluchage de plus de 250 kg de courges, hier, pour réaliser la soupe servie aujourd'hui, et une cinquantaine de tartes qui seront vendues à tout petit prix. (Photo J.M.)

pour leurs actions menées tout au long de l'année. De nombreuses animations seront proposées aujourd'hui : concours d'épouvantails, fanfare de 11 à 12 h, pêche à la ligne, maquillage,

manège, découpe de courges, exposition de courges géantes, etc. Adoptez donc la courge attitude lors de ce dimanche de fête et de solidarité!

J. M.

XII^e Fête de la Courge Exposition de courges géantes, concours d'épouvantails, jeux... sur la place de la mairie, à partir de 9 h. Restauration possible sur place. Entrée libre. Rens. Association La Courge d'Abondance au 04.93.42.52.70.

En image

Le rallye historique des Jasmins a pris place à Peymeinade



Arrivés vendredi en fin d'après-midi sur le parking de la place du Centenaire, les 90 véhicules de collection participant au rallye des Jasmins historique ont attiré en premier le regard des enfants sortant de l'école Mirabeau, un peu agacés les mamans qui avaient du mal à se garer pour aller les chercher et fait le bonheur des amoureux des vieilles bielles qui ont entouré les voitures, questionné les pilotes et pris le temps de les regarder ensuite partir, après les contrôles techniques et administratifs, pour leur circuit de 390 km de Peymeinade aux Alpes-de-Haute-Provence avec retour en fin de journée sur la place de départ... (Photo J.O.)