

## Des houblonnières bio et agroécologiques dans le 04 renforcent la filière brassicole locale

Nous vous convions, dans une atmosphère professionnelle, à l'une des  
**2 sessions proposées : 15h-17h ou 17h-19h**

### AU PROGRAMME

- 1/ **Visite de la houblonnière** expérimentale de Karl GOBYN /  
initiation à la **culture du houblon**
- 2/ Présentation des projets de Karl Gobyn à **Forcalquier** et [Florian Mongin](#) à **Reillanne**
- 3/ Présentation de **filère brassicole locale et régionale**
- 4/ Dégustation avec la [brasserie Bulle](#) et la brasserie associative [la Serpentine](#) pour mieux comprendre le houblon dans la bière

**Contacts** : Karl Gobyn 06 17 81 33 22 / Florian Mongin 06 16 41 09 14

**Adresse** : Le Viou 04300 Forcalquier

*Pour le confort de toutes et tous, nous vous conseillons, suivant la météo, d'apporter de quoi vous désaltérer et vous protéger du soleil ou de la pluie.*