



Agglomération
PROVENCE VERTE

Provence verte

Le Magazine

C'EST L'ÉTÉ !
Idées de sorties

On est heureux...

NATIONALE 7

LE VIEUX NANS

Le Moyen-Âge au sommet

UN WEEK-END EN PROVENCE VERTE

Quand l'Argens fait le bonheur...



L'été 2024 est assurément marqué du sceau de la ferveur sportive, la même qui s'est manifestée, le 10 mai dernier, lorsque la flamme olympique a fait escale en Provence verte, à Brignoles. Cette communion de tous, ce partage de valeurs et d'esprit d'équipe se retrouvent pleinement dans l'union de projets et de volontés qui caractérise votre Agglomération et les élus qui la conduisent. Chaque jour, et dans tant de domaines, l'Agglomération Provence verte travaille, toujours à vos côtés.

Vous le découvrirez dans cette parution que j'ai le plaisir et la fierté de vous présenter. Il s'agit du nouveau magazine de votre Agglomération. C'est un vrai magazine, un de ceux, j'en suis certain, que vous allez conserver, feuilleter à de nombreuses reprises, lire avec intérêt et, au final, garder, car il parle de vous, de la Provence verte qui est votre terre de coeur, de votre Agglomération qui investit tant pour améliorer votre quotidien. Chaque page vous apporte une information. Très concrète parfois, pratique, ou bien concernant une activité, une expérience, une compétence publique mise en oeuvre dans l'une des 28 communes qui composent notre beau territoire. Les nombreuses illustrations témoignent du talent des artistes photographes qui vivent en Provence verte et qui savent mieux que quiconque en dévoiler l'âme.

A travers les rubriques, variées, qui vous sont proposées, chacun trouvera un sujet, une image, propre à la découverte. Un vrai voyage dans une Provence verte tellement belle, tellement dynamique, tellement festive.

Bonne lecture.

Didier BRÉMONT

Président de l'Agglomération Provence verte
Premier vice-président du Conseil Départemental du Var
Maire de Brignoles

SOMMAIRE

06



C'est l'été ! Idées de sorties en Provence verte

06

Bicentenaire de la Nationale 7

07

33^e Festival de Néoules

08

Nuits Musicales de Mazaugues

09

31^{èmes} Soirées Musicales
de l'Abbaye de La Celle

10

Les Médiévales de Brignoles

11

80^e anniversaire de la Libération

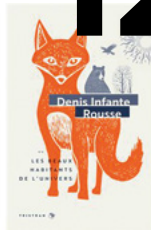
12

Rendez-vous gourmands...
parfois dansants !

13

Réussir la rentrée...
et prolonger l'été !

12



Idées de Lecture

Romans, nouvelles, bandes dessinées

14



Portfolio : "Verte et..."

L'Agglomération Provence verte est verte, assurément, mais elle est aussi bleue, blanche, rouge.... Illustrations photographiques de sa diversité.

23



Initiatives Projets Actions

24

On est heureux...
Nationale 7

26

Le Mécénat en Provence verte

28

"La courte échelle",
la crèche qui grandit à Brignoles

30

DFCI.
Des pistes... et des solutions

33

Le Campus connecté et le CNAM,
savoirs et compétences
en Provence verte

37



Inoubliable Provence verte

38

Les vestiges du Vieux Nans,
le Moyen-Âge au sommet

40

La grotte de Plan d'Aups,
rencontre avec Marie Madeleine

42

L'exposition "l'Aluminium, un
métal de champion!" au musée
des Gueules Rouges, à Tourves

45

L'exposition "Parade"
Pierre Ardouvin au Centre d'Art
contemporain à Châteauvert

48



Une œuvre, une artiste

L'Episode, Sara FAVRIAU

49



Noir et blanc

Cartes postales anciennes de
la Provence verte

53



Réussites Innovations Attractivité

54

Diffusion Céramique,
Hélène, Mathilde et carreaux...

56

La SOMECA,
pierre après pierre, faire carrière

58

Voir l'avenir en vert... pistache

61



Un Week-End en Provence verte

Quand l'Argens fait le bonheur...

63



Un produit, une recette

Le pois chiche, une filière
locale en pleine renaissance

C'est l'été !

Quelques idées de sorties en Provence verte



Pourrières L'Opéra au village

30 juin

François-René Duchable, Duo Kastler-Woringer, Isabelle Terjan : Quatre pianistes, trois claviers et huit mains feront vibrer le couvent comme jamais.

9 juillet

Philippe Bernold dirigera la *Camerata Rosa Musica*, ensemble de musique de chambre de quinze cordes.

13 juillet

Anne Quéfelec en clôture du Festival.

Information au 06 98 31 42 06

Brignoles Esprit blanc

5 juillet de 18h à 23h

1^{ère} édition

Jardin Charles-Gaou

Partez à la découverte des terroirs de la Provence verte ! Dans une ambiance jazzy, une vingtaine de vignerons vous feront déguster leurs vins blancs. De quoi expérimenter et célébrer le monde du vin tout en profitant du début de l'été.

Dress code : tout en blanc !

Pass dégustation à 10€ pour 3 verres de vin blanc.

Prévente dans les offices de tourisme de la Provence verte et Verdon et sur place le jour même.

Liste des domaines viticoles sur brignoles.fr

Brignoles Bicentenaire de la Nationale 7

10 juillet de 18h à minuit

**Institution Sainte Jeanne d'Arc
Gratuit**

Venez célébrer les 200 ans de la route Nationale 7, la route des souvenirs de vacances, dans le magnifique parc arboré du Château Tivoli, ancien Hôtel Restaurant réputé. Un évènement soutenu par l'Agglomération Provence verte. Apportez votre pique-nique ou composez votre casse-croûte sur place avec des artisans locaux.

Au programme : défilé de voitures d'époque, exposition, stands de produits du terroir, pique-nique champêtre, concert "La Belle Équipe" avec un répertoire 100 % chansons françaises et un récital de chansons d'époque qui vous fera danser aux rythmes des souvenirs avec Marjorie Oriol au chant, Jean-Sebastien Bressy au piano-chant et Jo Labita à l'accordéon.

Et en clôture, cinéma en plein air :

"Les vacances de Mister Bean" !

Information au 04 94 86 22 22



Carcès Spectacle Fréquences 80'

16 juillet à 20h30

Concert mémorable des légendes de la musique des années 80'.

Information au 04 94 04 50 14

C'est l'été !

Quelques idées de sorties en Provence verte

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume Concert de chants grégoriens et de polyphonies médiévales

17 juillet à 20h30

**Basilique Sainte-Marie-Madeleine
Entrée libre**

"Sainte-Marie-Madeleine" par La Scola Sancta Philumena.

Direction : Philippe Mopin, fondateur de cet ensemble, chanteur, chef de chœur, professeur d'éducation musicale et ancien membre des "Chantres du Thoronet".

Information au 06 71 12 48 94



Néoules 33^{ème} Festival de Néoules

18 /20 juillet de 18h à 1h30

Bastide de Châteauloin

Rendez-vous incontournable de la saison estivale que ce plus ancien festival de musique actuelle indépendant de la région PACA.

18 juillet

Jahneration, Skarra muc-ci, Baja Frequencia, ASM, Alambic.

19 juillet

Les fatals Picards, la Caravane passe, les sales majestes, Sidi Wacho, Ciao Basta.

20 juillet

Tairo, Flavia Coehlo, Twinkle Brothers, Vanzo, King Kalaa Band, Bahiavi.

Info et billetterie : www.festival-de-neoules.fr



C'est l'été !

Quelques idées de sorties en Provence verte



Sainte-Anastasie-sur-Issole Concert

19 juillet à 21h
Place de la gare
Gratuit

Le groupe RECIDIV' chante Johnny.
Information au 04 94 69 64 40

Brignoles

Christophe WILLEM en Concert

19 juillet à 22h

Gratuit et entrée libre.

Première partie : "Descriptif"

Révéle dans la saison 4 de l'émission Nouvelle Star, Christophe Willem est devenu rapidement l'un des artistes les plus appréciés du public. Après cinq ans de silence, le chanteur est de retour avec un nouvel album, "Panorama".

Information au 04 94 72 04 21



Nuits Musicales de Mazaugues

20 juillet / 10 août - 21h
Théâtre de Verdure du Château

Ces 38^{èmes} Nuits Musicales de Mazaugues seront, comme de coutume, l'occasion de rencontres intimistes dans un cadre verdoyant et authentique, entre de grands artistes et leur public.

Quatre soirées vous sont proposées :

20 juillet : Victor Hugo - Choses vues... et chantées
Christophe Barbier (comédien), Anahit Serekian (piano) et Pauline Courtin (soprano).

24 juillet : PianOlympiades
François-René Duchâble (piano) et Alain Carré (comédien).

3 août : Abrazo
Vincent Peirani (accordéon) et Emile Parisien (saxophone).

10 août : Schubert in Love
Rosemary Standley (chant) et Ensemble Contraste :
Arnaud Thorett (alto), Raphaël Jouan (violoncelle),
Johan Farjot (piano).

Tarifs :
Zone B&F : 27 €, Zone C&E : 22 €, Zone D : 12€
Information au 04 94 72 04 21

31^{èmes} Soirées Musicales de l'Abbaye de La Celle

25 juillet / 11 août - 21h

31 ans de rencontres et d'émotions pour ce festival de musique classique. Les concerts auront lieu en plein air dans les vignes du conservatoire des Coteaux Varois en Provence ainsi que dans le cloître de l'Abbaye.

Programme :

25 juillet- 21h - Conservatoire des Coteaux Varois en Provence

Jazz au féminin dans les vignes.

28 juillet- 21h - Conservatoire des Coteaux Varois en Provence

Polyphonies corses, les voix de l'émotion.

4 août - 21h - Cloître de l'Abbaye de la Celle

Récital de piano Shani Diluka.

6 août - 21h - Cloître de l'Abbaye de la Celle

Trompette et orgue pour une Abbaye.

8 août - 21h - Cloître de l'Abbaye de la Celle

Inspirations latines, récital flute et guitare.

11 août - 21h - Cloître de l'Abbaye de la Celle

Une soirée avec Renaud Capuçon.

Renseignements et réservations
Mairie de la Celle - Place de la Mairie
83170 LA CELLE - Tél. 06 31 77 65 53



C'est l'été !

Quelques idées de sorties en Provence verte

Cotignac

Les toiles du Sud

18 juillet / 18 août
Théâtre du rocher
sur réservation

Pour sa 17^{ème} édition, l'association Cotignac Cinémas vous invite à des séances de Cinéma en plein air sous le Rocher de Cotignac.

Information au
04 94 04 61 87



Carcès

1^{er} Festival du CARCÈS Country Club

27/28 juillet de 16h à minuit
Stade Michel Siméon
Entrée libre

Un festival entièrement dédié à la musique country et à la culture américaine.

Information au
06 26 66 54 98



C'est l'été !

Quelques idées de sorties en Provence verte

Entrecasteaux

42^{ème} Festival de Musique de Chambre d'Entrecasteaux

Direction musicale : Olivia Hughes.

19 / 23 août

19 août - 19h

Entrecasteaux - Eglise

T Takemitsu, F. Schubert, P. Glass, M. de Falla.

20 août

Tourtour - Eglise

W.A. Mozart, B.H. Crusell, G Faure.

21 août - 19h

Tourtour - Eglise

L.V. Beethoven, R. Schumann, Clara Schumann, D. Shostakovitch.

22 août - 19h

Pontevès - Eglise

J. Brahms, L. Bernstein, G. Faure.

23 août - 19h

Entrecasteaux - Espace culturel

C. Reinecke, E. Chausson, G. Faure.

Information au 04 94 37 22 88



Les Médiévales de Brignoles

10 / 11 août

Coeur de ville et centre ancien

Durant deux jours, c'est un voyage dans le temps au détour des ruelles de la Cité des Comtes de Provence qui vous est proposé, gratuitement, par la ville de Brignoles.

De place en place, rendez-vous au Moyen-Age !

La place Carami sera le refuge des animaux de la ferme et lieu de présentation des marionnettes géantes et des créatures fantastiques...

La place du 8 Mai accueillera ateliers, jeux, activités ludiques, manèges, comme des tournois de chevalerie. Sur la place Cavaillon : théâtre, fabliau, spectacle sur tréteaux...

La place Parrocel sera le lieu d'expression des troubadours, poètes, musiciens, jongleurs et ménestrels...

Sur la place des Comtes de Provence, le public sera invité à participer aux danses traditionnelles de l'époque médiévale.

La place de l'Eglise sera le domaine des souffleurs de verre, des calligraphes...

La place Saint-Pierre deviendra la place aux Ripailles marquée par la richesse et l'opulence des mets servis par les tavernes, ainsi qu'à travers jeux, manèges, divertissements et réjouissances.

La place du Palais de Justice se transforme en place des combattants avec campement d'artillerie, tirs, évocation des arts de la guerre.

Enfin, dans le Jardin Gaou, jeux médiévaux, vols de rapaces, théâtre, musique, maquillage...

Information au 04 94 72 04 21

Forcalqueiret

Chars Sherman et voitures anciennes, repas dansant

18 août

A partir de 17 h

Place de la République

Exposition de voitures de l'époque et de 2 chars Sherman. Cérémonie & Défilé.

20 h : Paëlla. (22 € / personne)

Inscription en mairie avant le 9 août puis soirée dansante avec le groupe "SWING DELIRIUM".

Renseignements en Mairie.



Le Val

Défilé de voitures militaires, soirée festive et musicale

18 août - Dans le village
Renseignements en Mairie.



Méounes-les-Montrieux

Hommage à Joseph Ducret

19 août, toute la journée

Hommage à Joseph Ducret, chef d'un réseau de résistance et instituteur. Le "chemin de la Libération" un parcours constitué de 15 panneaux depuis le domicile de Joseph DUCRET jusqu'au parvis de la mairie met à l'honneur les acteurs méounais de la Libération. Exposition de documents et objets de l'époque, de "tractions avant" FFI, jeeps et moyens de transport.

Programme détaillé au 04 94 13 83 20



Fêtez la Libération en Provence verte !

Brignoles

Défilé de voitures anciennes, chars, Exposition, concert "Tribute to Glenn Miller"

19 août à partir de 18h.

18h - Centre-Ville et arrivée Cours de la Liberté

Défilé de voitures anciennes et présence de chars.

Exposition "Les figures Brignolaises de la Libération".

20h30 - Jardin Suau

Concert du "Glenn Orchestral Big Band" : Tribute to Glenn Miller.

25 artistes sur scène ! Tous habillés en tenue de GI des années 40. Un spectacle grandiose !

Gratuit. Entrée libre dans la limite des places disponibles. (Food Trucks sur place).

23h - Complexe Jean-Jacques Marcel site du Vabre

Feu d'artifice pour la Commémoration de la Libération. Gratuit. Entrée libre.

Information au 04 94 86 22 22



C'est l'été !

Quelques idées de sorties en Provence verte

Le Val

Foire à la saucisse

31 août / 1^{er} septembre
Une fête traditionnelle sur le thème de la saucisse, avec un marché des saveurs, les défilés des confréries, des reconstitutions historiques et des repas animés.
Information au 04 94 37 02 21



Nans-les-Pins

ERICK BAERT en concert

31 août
Cour de l'école primaire de la Ferrage
Tarif unique : 20 €
Enfant (11 ans) : 12 €
1000 concerts à lui tout seul. Un feu d'artifice vocal qui explose à la vitesse du son. Une véritable performance dans laquelle il associe les voix et la gestuelle avec perfection et avec énormément d'humour.
Information au 04 94 78 95 91



Rougiers

Fête du pois chiche

8 septembre
La confrérie du pois chiche de Rougiers vous donne rendez-vous, comme chaque deuxième dimanche de septembre pour des défilés, des animations et déguster des produits du terroir.
Information au 04 98 05 93 30



Rendez-vous gourmands... parfois dansants !

BRIGNOLES
13 juillet de 19h15 à 23h
Square Jules Bianchi
Soupe au Pistou
Repas traditionnel du sud de la France préparé par le service Restauration de la Ville de Brignoles.
Tarif : Menu unique à 20€.
Apéritif, soupe au pistou, dessert, boisson, café.
Information au 04 94 86 22 22

OLLIÈRES
20 juillet - 17h - Départ de l'église
Fête de la Sainte Anne
Procession provençale au son des tambourinaires et des galoubets. La soirée se poursuit par un cocktail dînatoire et un bal qui se prolonge jusqu'au bout de la nuit.
Accès libre.

SAINTE-ANASTASIE-SUR-ISSOLE
20 juillet - 19h - Place de la gare
Soupe au Pistou
Une soirée Soupe au pistou proposée par Des ailes traiteur suivi d'un concert par le groupe "On Stage".
Tarif : Menu unique à 25€.
Inscription au 09 94 69 64 40

SAINTE-ANASTASIE-SUR-ISSOLE
27 juillet dès 17h - Pré de la Font Les Gauloiseres
Un Banquet gaulois vous sera proposé lors de cette fête. Animation musicale, et jonglerie rythmeront la soirée.
Banquet : Adultes : 25 € - Enfants (5-10 ans) : 12 €.
Information au 04 94 69 64 40

BRIGNOLES
17 août - à partir de 19h30
Place Saint-Pierre et place Carami Aioli
Aioli des Hauts Quartiers et bal.
Tarif : Menu unique à 20 €
Apéritif, aioli maison, dessert, boisson, café.
Information au 04 94 86 22 22

Réussir la rentrée...

Inscriptions aux transports scolaires
1^{ères} inscriptions et renouvellements sur www.mouvenbus.fr.
Pour créer votre dossier il faut :
• 1 photographie d'identité (format CNI).
• La carte nationale d'identité recto verso valide ou passeport valide ou copie intégrale du livret de famille.
• 1 justificatif de domicile.
Jusqu'à 50 € de prise en charge par votre Agglomération, en plus de la participation accordée par votre commune de résidence !

Inscriptions au Conservatoire intercommunal de la Provence verte
Les inscriptions sont ouvertes sur le site www.caprovenceverte.fr. (fiche au format pdf modifiable). Cette fiche en version papier est aussi disponible aux 2 secrétariats du conservatoire. Inscriptions du lundi 17 juin au vendredi 12 juillet, puis à partir du lundi 19 août. Renseignement au secrétariat du conservatoire à Brignoles (04 94 86 65 15) ou à celui de Saint-Maximin (04 94 86 18 98).

Petite Enfance, ça déménage !
La Crèche "La Courte Echelle" reprend, en septembre, ses quartiers Avenue de la gare dans un bâtiment neuf. La crèche "Les Acrobates", qui occupe le RDC du bâtiment Petite Enfance, impasse Passage de Grain à Brignoles, entre en travaux de rénovation et déménage HLM Les Cistes, Quartier Le Vabre pour une durée d'un an. Elle réintégrera son bâtiment initial à la rentrée 2025. "La Maison des Petits" et "Les Petites Bretelles" qui occupent le 1^{er} étage du même bâtiment vont être délocalisées 169 bd Bernard Le Long.

Journée mondiale de ramassage de déchets dans la nature.
Samedi 20 septembre (de 10h à 12h) sur les 28 communes, votre Agglomération coordonne la journée mondiale de ramassage de déchets dans la nature. Mise à disposition des communes et des associations volontaires du matériel (sacs poubelles, gants, gilets haute visibilité, pinces...) et sensibilisation du public aux impacts des dépôts sauvages.

... et prolonger l'été !

Brignoles
Biennale de la jupe piquée
14 / 15 septembre
Par l'association des Tambourinaires de Sant Sumian, Cours de la Liberté, c'est un hommage au "cotillon" des XVIII^e et XIX^e siècles, pour la 1^{ère} fois à Brignoles.



Camps-la-Source
Fête de la châtaigne, du vin et des produits du terroir
20 octobre
Dans les rues du village, une ode à la gourmandise et aux produits locaux.



Brignoles
Course de la Pistole
21 septembre à 17h
Départ Jardin Charles Gaou pour cette course pédestre de 5 et 10 km. Gratuit.
Fête de la Prune de Brignoles
22 septembre

Cotignac
Fête du coing
27 octobre
Fête traditionnelle autour de ce fruit emblématique de Cotignac : marché, défilé de la Confrérie en costume, visites du verger, animations.



Une sélection lecture...

par le réseau des Médiathèques de la Provence verte

SIMENON ET LES ROMANS DURS

La neige était sale

Jean-Luc Fromental (Auteur),
Bernard Yslaïre (Illustration)

Dargaud - 2024

Frank est le fils de Lotte, tenancière de la maison close que fréquentent les forces d'occupation de cette ville moyenne d'Europe de l'Est jamais nommée, figée dans les pénuries, le froid et la sourde horreur des années de guerre. Il a 17 ans et les filles n'ont plus de secrets pour lui, puisqu'il a les pensionnaires de sa mère à disposition. Sans savoir ce qu'il cherche, Frank se laisse glisser sur la pente du banditisme et de l'assassinat...

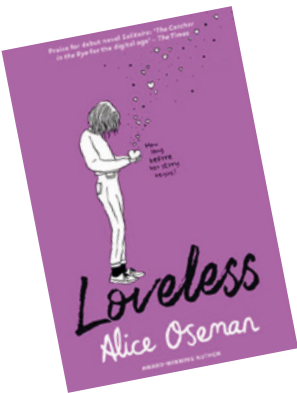
L'avis du médiathécaire Julien

Tout comme "L'étranger" de Camus, le titre de l'ouvrage prend tout son sens à sa lecture. Il partage, pour moi, avec ce dernier les faits suivants : ces histoires sont tellement puissantes qu'elles resteront toujours dans ma mémoire littéraire. L'œuvre de Fromental frise la perfection car elle arrive à livrer une histoire nerveuse tout en donnant le temps aux lecteurs de s'accaparer la psychologie des personnages, la complexité de l'époque sans amoindrir l'intrigue policière. Yslaïre réalise le sans faute... A lire absolument ! (à partir de 15 ans)



LOVELESS Alice Oseman

Harper Collins Libri - 2020



Georgia n'a jamais été amoureuse, n'a jamais embrassé qui que ce soit. Elle n'a même jamais eu de crush. Mais en tant que romantique endurcie, passionnée de fan-fictions, elle est persuadée qu'elle finira par trouver LA bonne personne. Alors qu'elle commence l'université aux côtés de ses meilleurs amis Pip et Jason...

L'avis de la médiathécaire Lorelei

Loveless est un roman extraordinaire qui aborde un sujet rarement traité dans la littérature : l'asexualité. Alice Oseman offre une voix authentique et émouvante à ceux qui se sentent déconnectés de l'idée de romance ou de sexualité, mais qui cherchent toujours leur place dans le monde. (à partir de 15 ans)

Une sélection lecture...

par le réseau des Médiathèques de la Provence verte

ROUSSE Denis Infante

Editions Tristram - 2024



"Rousse..." est une fable d'anticipation d'une beauté saisissante, toute en nuance et en émotion, qui narre les aventures d'une jeune renarde fuyant la sécheresse à travers un monde dévasté où la nature a repris ses droits, longtemps après la disparition de l'espèce humaine. Un conte pour grands enfants...

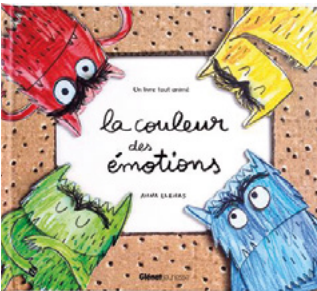
L'avis de la médiathécaire Elena

J'ai été saisie par la beauté de l'écriture et très émue par le personnage de Rousse. J'ai cru au départ que ce conte serait un peu trop enfantin pour moi, mais il s'avère qu'il est bien destiné aux adultes, ce qui m'a déstabilisée positivement. Un coup de cœur inattendu ! (Adultes)

LA COULEUR DES ÉMOTIONS

Anna Llenas

Quatre Fleuves Eds - 2014



Un superbe livre pop-up dans lequel chaque émotion est associée à une couleur : colère, joie, tristesse... L'enfant devra aider le monstre à ranger ses émotions... Un livre tout animé pour découvrir ses émotions ; une illustration et un texte pleins d'humours pour permettre aux jeunes enfants d'exprimer leur sensibilité.

Le choix de l'équipe de la direction Petite Enfance de l'Agglomération. (à partir de 3 ans).



Le réseau des Médiathèques de la Provence verte

Le réseau des médiathèques, ce sont 16 médiathèques de la Provence verte et le Centre d'Art contemporain à Châteauneuf réunis pour vous apporter un service de proximité et vous faire bénéficier d'une offre de plus de 200 000 documents accessibles depuis votre médiathèque. Avec une inscription unique, les usagers empruntent et retournent l'ouvrage dans la médiathèque de leur choix. C'est la navette du réseau qui les prend en charge pour les restituer à leur structure d'origine. Les lecteurs ont accès à l'ensemble du catalogue et des animations. Il suffit de s'inscrire dans la médiathèque la plus proche de chez soi (gratuit pour les résidents des communes adhérentes au réseau) pour accéder aux services du réseau.

Un portail en ligne pour réserver ses documents, prolonger ses prêts, consulter l'agenda de toutes les médiathèques... et beaucoup plus encore, est à disposition du public.
www.mediathèques.caprovenceverte.fr

Verte et... rouge

L'agriculture est l'un des fleurons du territoire. Les champs, les vignes, les vergers marquent de leurs empreintes la campagne, bien vivante et dynamique, de la Provence verte. Et parmi les cultures, chaque printemps, poussent les coquelicots...

PORTFOLIO

images d'un voyage photographique en Provence verte

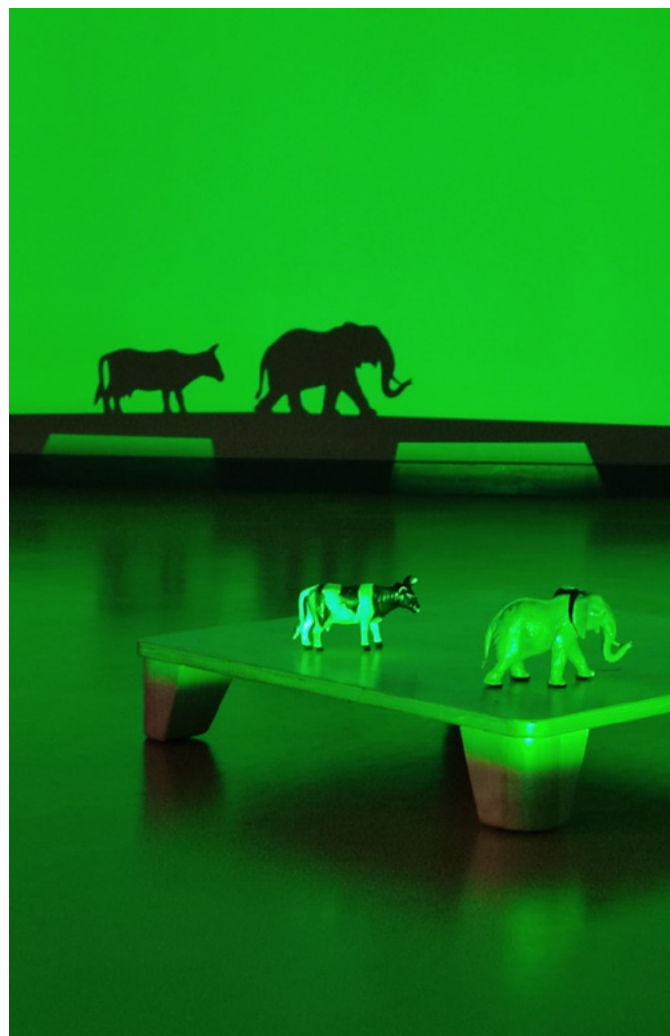
"Verte et..."

Pour ce premier Portfolio, un voyage illustré par la couleur qui symbolise à la fois le territoire et son Agglomération : le vert. Champs, prairies, forêts, cours d'eau... présentent une palette variée de verts, confirmant que la Provence verte n'usurpe pas son nom. Mais, elle n'est pas que verte. Elle est verte et... faite de nombreuses autres nuances. Clin d'oeil.

Verte et... grenache

La Provence verte et la viticulture, c'est une histoire millénaire. Dans une mer de feuilles, au vert éclatant, la main de l'homme cueille les grappes sombres d'où naîtra le nectar rouge, blanc ou rosé.





Verte et... bleue

La forêt recouvre 72% du territoire de la Provence verte. Un incroyable écrin de verdure où, parfois, un nuage vert semble vouloir rejoindre le bleu lumineux du ciel.

Verte et... rouille

L'exploitation de la bauxite fait partie de l'histoire industrielle de la Provence verte. A Tourves, le Musée des Cueules Rouges, musée d'Agglomération, rend hommage à cette activité aujourd'hui disparue.

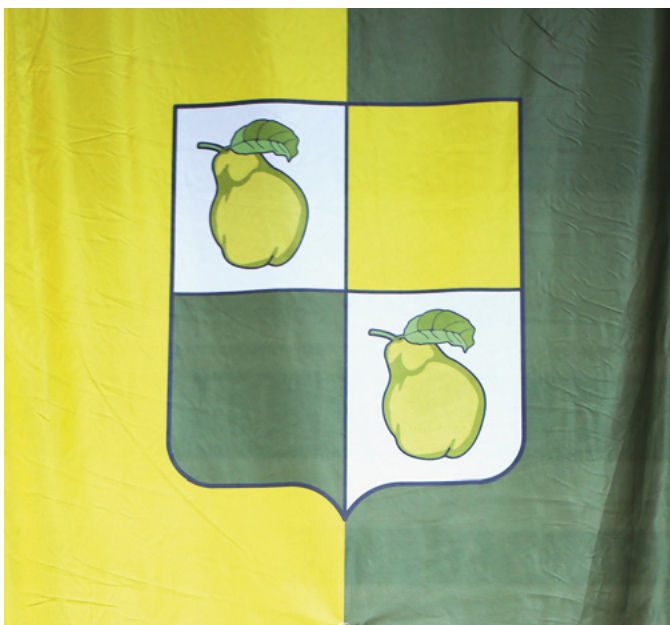
Verte et... blanche

La Provence verte, c'est aussi de beaux villages, de belles villes, aux ruelles pleines de charme, parfois colorées de volets verts sur façade blanche, comme, ici, à Brignoles.



Verte et... noire

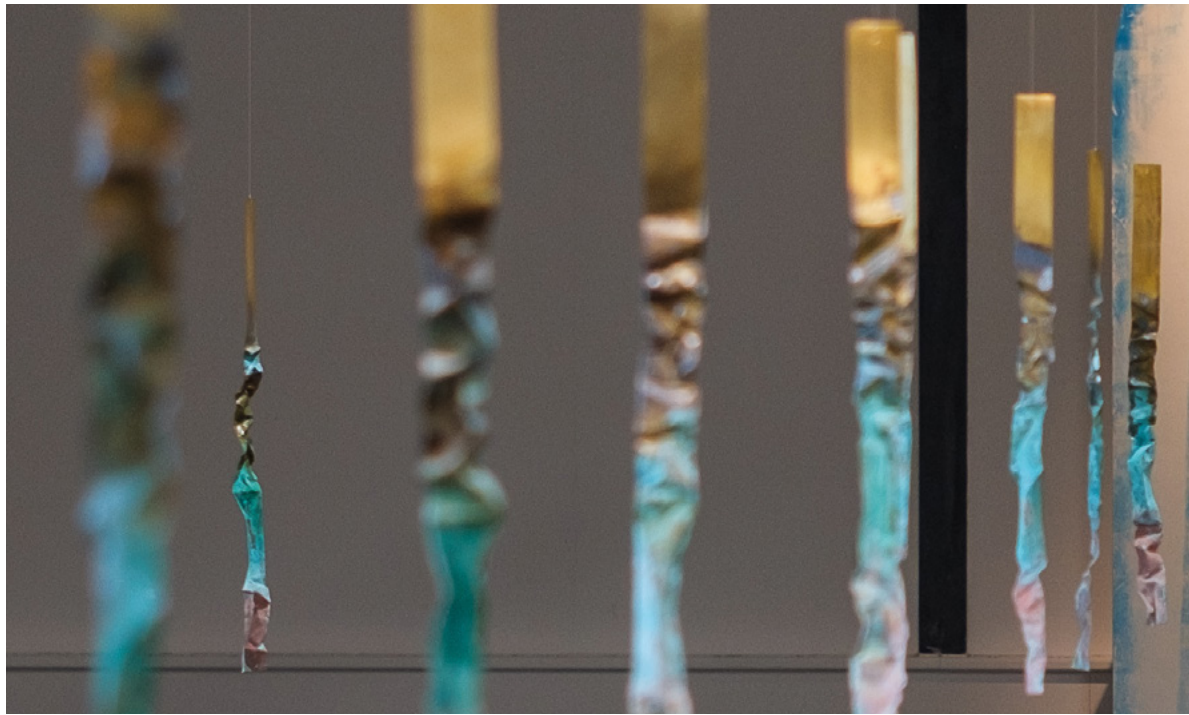
Jouer avec les ombres, s'amuser à les agrandir, les déformer, les voir bouger... c'est l'une des activités artistiques proposées au sein de la Maison des Petits, structure "Petite Enfance" de l'Agglomération.



Verte et... jaune

On sait faire la fête en Provence verte. Les festivités traditionnelles qui rendent hommage au terroir, à la tradition, aux productions locales... ne manquent pas, comme à Cotignac qui célèbre le coing, chaque mois d'octobre.





Verte... turquoise et or
 L'Art contemporain est l'une des expressions culturelles majeures de l'Agglomération Provence verte, qui propose, tout au long de l'année, expositions, concerts, festival, ateliers... Ici, une création pour l'exposition "REGAIN", au Centre d'Art à Châteauvert.



Verte... émeraude
 L'eau fait partie de l'ADN de la Provence verte. A Nans-les-Pins, les Sources de l'Huveaune ont façonné des bassins naturels qui teintent l'eau d'un magnifique vert émeraude.



Verte et... mauve
 La nature est préservée sur le territoire de la Provence verte. Flore et faune réservent des surprises à qui sait observer, comme ce Cerocomma schreberi qui se régale des pistils de cette Mauve sylvestre.

L'ALU MINIUM

UN MÉTAL DE
CHAMPIONS !

23 MARS - 15 DÉCEMBRE 2024

MUSÉE DES GUEULES ROUGES - TOURVES

Comment l'aluminium a favorisé la performance sportive



EN PARTENARIAT AVEC L'INSTITUT POUR L'HISTOIRE DE L'ALUMINIUM

COLLECTION
Jean Plateau



24
On est heureux...
Nationale 7

26
Le Mécénat en
Provence verte

28
"La courte Echelle"
La crèche qui grandit
à Brignoles

30
La Défense des
Forêts Contre
l'Incendie
Des pistes...
et des solutions

33
Le Campus
connecté et
le CNAM
Savoirs et compétences
en Provence verte

Initiatives Projets Actions



Route impériale n° 8, puis route royale n° 7 à partir de 1824, la plus longue route de France s'étire, sur 996 km, de Paris à l'Italie. C'est sous la III^e République, en pleine révolution industrielle, qu'elle devient "route nationale 7". Route bleue, route des vacances, cette route mythique traverse la Provence verte de Pourrières à Brignoles sur 29 km. Voyage, voyage...

Tourisme

On est heureux...NATIONALE 7

En 1936, le Front populaire octroie aux Français leurs premières semaines de congés payés. La Nationale 7 devient alors la "Route du sud", celle des Vacances. Elle atteint son apogée, en renommée comme en fréquentation, dans les années 1950-1960, jalonnée de nombreuses étapes gastronomiques, techniques, conviviales car trop longue pour être faite d'une traite. Elle pénètre la Provence verte (et le Var) à Pourrières. Après la grande plaine, la Nationale 7 s'engage dans une enfilade de villages qui deviendront réputés pour leurs difficiles traversées. Saint-Maximin-la-Sainte-Baume sera bientôt plus connue pour ses embouteillages, annoncés à la radio, que pour le souvenir de Marie Madeleine, sainte patronne de la Provence ! Tourves bat tous les records le lundi 2 août 1965 : Avec sa grande rue de seulement 4 mètres de large, le beau village devient un cauchemar pour les automobilistes avec le passage de 28 000 véhicules et une file d'attente de plus de 6 kilomètres... Mais on s'arrête aussi pour des moments agréables, un pique-nique sur l'herbe à l'ombre des platanes, dans une auberge ou restaurant, comme à Brignoles, où le "Château Tivoli" y a longtemps été une table réputée.



*"On chante, on fête
Les oliviers sont bleus ma p'tite Lisette
L'amour joyeux est là qui fait risette
On est heureux Nationale 7"*
Charles Trenet

On est toujours heureux le long de la Nationale 7 en Provence verte ! Et pour le confirmer, un programme d'animations festif est proposé durant tout l'été 2024, afin d'accompagner les 200 ans de la N° 7, royale puis nationale...

On fête la 7 en Provence verte !

10 juillet 2024

Grand pique-nique en fin d'après-midi pour rappeler les moments conviviaux liés aux arrêts "ravitaillement" lors des départs en vacances.
Rassemblement dans l'enceinte du lycée Jeanne d'Arc à Brignoles (ex-Château Tivoli, étape renommée sur la Nationale 7) à partir de 17 h.
- animations musicales (années 50-60)
- exposition de voitures anciennes
- séance de cinéma en plein air

Journées européennes du Patrimoine 21 et 22 septembre 2024

Les 200 ans de la Nationale 7 en Provence Verte entre Tourves et Brignoles.

Samedi 21 septembre

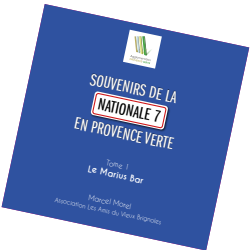
- Balade à vélo, accompagnée et guidée, sur le "chemin de la bauxite" qui longe la Nationale 7, au départ de Brignoles, place Caramy, à 14h, et à destination de Tourves, pour une arrivée au Musée des Gueules Rouges.
- Conférence d'Etienne Faugier, de l'université Lumière Lyon 2, spécialiste des routes, sur le thème de la valorisation touristique de la DN7.
(18h - Hall des expositions de Brignoles - Gratuit).

Pour toutes ces animations, la réservation s'effectue auprès de l'Office de Tourisme Intercommunautaire au 04 94 72 04 21

Des projets qui roulent pour la N7

La Nationale 7 appartient au patrimoine populaire de tous les français et spécialement des habitants des villes et villages traversés. Frégate Renault, Vedette Simca, premières DS 19 entamant leur "descente" vers une Côte d'Azur symbole des vacances, garages et auberges alignés, comme les platanes, le long de son tracé, sont les souvenirs d'une époque, d'une ambiance, que le projet autour de la Route Nationale 7, porté par l'Agglomération Provence verte, veut illustrer. Un projet touristique durable mettant en valeur le patrimoine symbolique de cette route mythique à travers :

- Un parcours cycliste sécurisé reliant les 5 communes traversées par la Nationale 7.
- La création d'une signalétique spécifique pour valoriser le patrimoine et les vestiges liés à la Nationale 7.
- La réalisation d'un parcours d'interprétation tout le long du "chemin de la bauxite", entre Tourves et Brignoles.
- La rénovation des publicités murales bordant la Nationale 7.
- La multiplication de l'offre de manifestations, outre l'incontournable Bouchon de Tourves, sur l'ensemble des communes concernées.
- Une collection d'ouvrages "Mémoires de la Nationale 7 en Provence verte" (le tome 1 est paru).



LE MÉCÉNAT *en Provence verte*

Caius Cilnius Mæcenas, en offrant son influence et ses moyens financiers aux Arts et aux Lettres dans la Rome antique, est, de fait, le grand précurseur du partenariat public/privé, non exclusivement culturel, qui aujourd'hui porte le nom de mécénat. Sa postérité est bien vivante dans une Agglomération qui fourmille de projets. Ces derniers s'inscrivent dans la préservation de notre passé comme dans la définition des équipements de demain. Afin de favoriser leur réalisation, le mécénat offre une possibilité précieuse d'agir autrement, efficacement, localement, en associant, dans une véritable dynamique, décideurs privés, chefs d'entreprises et investisseurs du territoire.

Le premier évènement labellisé "Provence verte Mécénat" a eu lieu le 19 mars dernier au Palais des Comtes de Provence. Ce dernier ferme pour 4 années, durant lesquelles un projet d'envergure va le métamorphoser en "Cœur culturel d'Agglomération", composé d'un musée totalement rénové et de collections enrichies, d'un centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine portant sur un vaste territoire et d'une salle d'exposition. Cet important investissement communautaire constitue le 1^{er} projet de la plateforme "Provence verte Mécénat". Il va concerner tout autant les œuvres que le bâtiment. Parmi les quelques 2500 objets qui sont exposés dans l'actuel Musée des Comtes de Provence, certains méritent une remise en état, comme le sarcophage de la Gayolle ou encore la barque en béton armé de Joseph Lambot. Des mécènes pourront aider à leur restauration. La Chapelle Saint-Louis, au cœur de cet ambitieux projet, est également candidate aux différentes possibilités de rénovation offerte par le mécénat.



Choisir son mécénat

Contribuer à la restauration, à l'embellissement, à l'acquisition ou à la réalisation d'une œuvre d'art.

Dans les musées d'Agglomération, au Centre d'Art Contemporain, dans les espaces publics... les œuvres d'art sont la marque d'une histoire, d'un passé. Les plus anciennes sont parfois à restaurer. D'autres peuvent être embellies. On peut choisir également d'acquérir ou commander spécialement des œuvres qui viendront enrichir les collections.

Contribuer au programme de restauration d'un bâtiment.

Rénovations de bâtiments, nouveaux aménagements, refonte de parcours muséographiques... sont des investissements visibles, utiles et pérennes. Ils sont souvent financièrement impactants pour votre Agglomération et le partenariat public/privé y trouve tout son sens.

Contribuer à la réalisation d'équipements nouveaux.

L'Agglomération Provence verte investit chaque année dans la réalisation de bâtiments publics neufs, pour y accueillir des services publics destinés aux jeunes enfants, aux écoliers, aux étudiants, aux seniors... Soutenir ses efforts de modernisation et de proximité, c'est assurer une meilleure qualité de vie, dès aujourd'hui comme pour demain.

Le mécénat est un don à un organisme d'intérêt général, financier, en nature (moyens techniques ou matériels) ou en compétences (mobilisation du savoir-faire). Le cadre législatif de la loi Aillagon du 1^{er} août 2003 permet aux entreprises, de bénéficier d'une réduction d'impôts sur les sociétés de 60% du montant du don, dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires HT, ou de 20 000 € de don annuel. Cette loi autorise, en outre, les entreprises, à bénéficier de contreparties de l'ordre de 25% du montant du don, par exemple en communication et en relations publiques (logo dans les supports de communication, visites privées, mise à disposition d'espaces...). La loi permet aux particuliers une réduction d'impôts qui s'élève à 66% du don, dans la limite de 20% des revenus imposables.



Le cercle des "Mécènes de la Provence verte"

Cette famille de partage, engagée dans l'accompagnement des projets de l'Agglomération Provenceverte, a été créée le 19 mars 2024 et regroupe tous les contributeurs aux différents mécénats du territoire. Les entreprises, organisations ou personnes intéressées à devenir mécènes peuvent prendre contact avec le responsable du dispositif mécénat de l'Agglomération Provence verte :

Par téléphone au **04.22.60.00.52**

Par e-mail : **infomecenat@caprovenceverte.fr**

En direct lors d'une manifestation "Provence verte Mécénat" auprès d'un ambassadeur du mécénat.

Après le premier contact, un rendez-vous sera proposé par le service "Provence verte Mécénat" durant lequel seront présentés les projets et initiatives actuellement soutenus par le dispositif.

Petite Enfance

"LA COURTE ÉCHELLE"

La crèche qui grandit à Brignoles

Le projet de Territoire Petite Enfance de l'Agglomération Provence verte a notamment pour objectif l'amélioration constante de la qualité d'accueil des enfants comme l'augmentation de l'offre de places. C'est dans ce cadre qu'un schéma de réhabilitation et de construction de structures Petite Enfance est déployé depuis la création de votre Agglomération. La réalisation de la crèche "Grain d'Aile" à Brignoles, de la crèche "l'Île aux enfants" à Tourves" ainsi que l'agrandissement de la crèche "Lei Esteleto" à Nans-les-Pins s'inscrivent dans ce schéma. Les travaux entrepris à la crèche "La Courte Echelle", à Brignoles, qui ouvrira ses portes en septembre 2024, illustrent la continuité de cette démarche.

Le jardin d'enfant "La Courte Echelle" comptant 24 berceaux et créé il y a plus de 20 ans, était logé jusqu'alors dans des modulaires vieillissants. Un projet d'envergure a été engagé par votre Agglomération pour créer un nouveau bâtiment, conçu en concertation, afin de l'adapter au mieux aux besoins des enfants et des professionnelles qui les accueillent.

Le nouveau bâtiment de 676 m² s'organise en trois sections modulables : bébé, moyen et grand. Chaque section dispose d'une grande salle d'activité, de deux dortoirs et d'une salle de change. Toutes les sections donnent dans un grand jardin adapté aux premières expériences "cyclistes" et également au jardinage. Les locaux sont également dotés d'une cuisine, d'une buanderie et d'un espace de stockage adaptés à la gestion logistique de plus de 50 enfants. Le bâtiment ainsi conçu permet d'augmenter l'agrément de 24 à 50 berceaux à compter de la rentrée 2024, avec une montée en puissance progressive : 30 places en septembre, 40 en novembre pour arriver à 50 en janvier 2025.



Insertion et inclusion, au coeur de la réflexion pour la grande crèche "La courte échelle"

Deux pistes de réflexion ont été menées au regard de l'insertion professionnelle des parents et de l'accueil inclusif.

Concernant l'accueil des familles en insertion professionnelle, et dans le cadre d'un partenariat avec la CAF, France Travail et le CEDIS, deux places seront réservées. Cette expérimentation permettra de vérifier l'intérêt de développer d'autres places de ce type dans cet établissement.

Concernant l'accueil inclusif, l'Agglomération Provence verte, a choisi d'identifier cette crèche comme "facilitant l'inclusion" en proposant un établissement adaptable et modulable qui permet d'accueillir, le mieux possible, des enfants en situation de handicap ou atteints d'une maladie chronique.

Modalités d'inscription des enfants

L'établissement accueille, dans la limite des places disponibles et conformément au règlement du Relais d'Accueil Petite Enfance, tous les enfants âgés de 2 mois 1/2 à 4 ans sans condition d'activité professionnelle (ou assimilée) des deux parents ou du parent unique, ni de condition de fréquentation minimale. Les enfants pourront être accueillis jusqu'à 6 ans s'ils sont en situation de handicap ou non scolarisés.

Les parents font une demande de pré-inscription via le portail famille :

<https://ca-provenceverte.portail-familles.app/>

ou directement auprès du Relais d'Accueil Petite Enfance, Pôle Petite Enfance La Tour (1^{er} étage), 272 Chemin de Bonaval 83170 Brignoles.

Tél : 04.98.05.92.85

Mail : petite-enfance@caprovinceverte.fr

Attention, la demande de pré-inscription ne vaut pas admission.

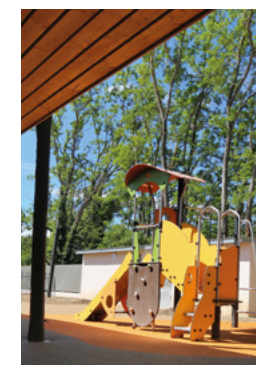
Une commission d'attribution de places se réunit fin mars de chaque année pour établir les listes d'inscriptions définitives dans les différents établissements de son territoire de compétence. Suite à la décision de la commission, la directrice contacte les familles pour informer de l'octroi d'une place.

Pour toute admission, un contrat d'accueil est établi entre la famille et l'établissement. Il prend en compte et détaille les souhaits de la famille, sur la journée ou la semaine et déduit les périodes de fermeture de l'établissement et des congés des parents. Il est exprimé en heures sur une durée d'un an.

La facturation est réalisée selon un mode de calcul établi par la CNAF et couvre, outre le temps d'accueil, les soins d'hygiène (couches, produits de toilette, etc.) et les repas.

La grande crèche "La Courte Echelle" de Brignoles est ouverte du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.

Ces horaires s'entendent hors jours fériés. L'établissement est fermé 6 semaines dans l'année. Le calendrier des fermetures est porté à la connaissance des familles chaque année.



Forêt

Défense des Forêts Contre l'Incendie (DFCI)

Des pistes... et des solutions !

L'Agglomération Provence verte est un acteur incontournable dans la stratégie de Défense des Forêts Contre l'Incendie (DFCI) en participant à la protection des personnes et des biens sur l'ensemble du territoire. Une politique dynamique est menée dans ce domaine. A partir du Plan Intercommunal de Débroussaillage et d'Aménagement Forestier (PIDAF), l'Agglomération Provence verte met en œuvre, chaque année, un programme de travaux afin de garder opérationnels ses ouvrages dédiés à la DFCI.

En cas d'incendie déclaré sur le territoire, la pénétration des moyens de secours et de lutte dans les zones impactées est l'enjeu majeur de toute stratégie de défense incendie. La facilitation comme la sécurisation des interventions du corps des sapeurs-pompiers passent toujours par un maillage de pistes DFCI opérationnelles propre à limiter la propagation, voire

arrêter le parcours du feu. Le territoire de la Provence verte est ainsi pourvu d'un nombre important de pistes dédiées à la DFCI entretenues et/ou créées par l'Agglomération. On peut dénombrer pas moins de 150 ouvrages nécessitant des opérations de mise aux normes et d'entretien sur plus de 400 kilomètres de linéaires plus de 1 000 hectares de forêt et plus de 200



citernes. Les pistes DFCI se classent en deux grandes catégories : les ouvrages de transit (dénommés liaisons) permettant aux moyens "pompiers" d'aller d'un point A vers un point B de façon plus rapide, et les ouvrages dits de lutte ayant pour objectif de pouvoir positionner des moyens humains et matériels engagés dans la lutte contre l'incendie. L'Agglomération Provence verte engage donc chaque année d'importants travaux pour entretenir, mettre aux normes ou même créer ces ouvrages stratégiques pour la DFCI.

Ces opérations se décomposent en trois grandes classes de travaux : génie civil, génie forestier et équipements.

Les travaux de Génie Civil se traduisent par des travaux de terrassement afin de remettre en état les bandes de roulement des linéaires des pistes et créer les aires de croisement et retournement nécessaires pour l'intervention des sapeurs-pompiers. Les travaux de Génie Forestier permettent d'entretenir et de mettre aux normes le peuplement forestier aux abords des pistes DFCI en réalisant des opérations de débroussaillage, d'abattage et d'élagage des arbres présents. L'objectif final étant de respecter une distance entre les cimes des arbres de 3 mètres les uns des autres afin que les sapeurs-pompiers puissent se positionner de façon sécurisée sur l'ouvrage en cas de feu avéré.

Enfin, toute une série d'équipements est réalisée par l'Agglomération Provence verte sur les ouvrages dédiés à la DFCI. Ces opérations consistent en l'entretien et le renouvellement des signalétiques (panneaux et fléchages) aux entrées/sorties des pistes classées pour la DFCI ainsi que des points d'eau (citernes) répartis sur les axes stratégiques du territoire.

Depuis 2022, sur les grandes opérations de travaux menés pour la DFCI sur le territoire de la Provence verte, ce sont 36 kilomètres de linéaire de pistes qui ont été mis aux normes et 340 hectares de forêt entretenus.



Le territoire de l'Agglomération Provence verte est façonné par de nombreux paysages forestiers qui recouvrent 72 % de sa surface. L'ensemble des massifs forestiers constitue donc l'essence même de ce territoire et est un patrimoine naturel remarquable pour ses habitants comme pour les nombreux visiteurs en quête de nature.

Ces espaces naturels se composent d'une flore typiquement méditerranéenne telle que le chêne pubescent, le chêne vert, le pin d'Alep... adaptée à la sécheresse mais qui commence à subir les effets du changement climatique. En effet, ces dernières années il est constaté des périodes de sécheresse de plus en plus longues, engendrant, notamment pour le risque incendie, une période de vigilance et prévention toujours plus importante chaque année.

Pour mener à bien les travaux dédiés à la DFCI, l'Agglomération Provence verte réalise un réel travail de collaboration à la fois avec les propriétaires forestiers, dont les terrains sont concernés par les emprises des pistes classées pour la DFCI, et les partenaires locaux : agents territoriaux de l'Office National des Forêts (ONF), élus communaux, agents en charge de la préservation des espaces naturels (Natura 2000, Parc Naturel Régional de la Sainte Baume, Syndicat Mixte de l'Argens, Département du Var) ou encore les présidents de société de chasse. Cette synergie permet de procéder à des opérations de valorisation des bois avant le passage en travaux pour la DFCI. Cela a été, par exemple le cas sur les pistes dédiées à la DFCI immatriculées "T80-Le Défens" et "T772-Les Thèmes" qui se trouvent sur les communes de Forcalqueiret, Sainte-Anastasie-sur-Issole et Rocbaron.

En effet, sur l'ensemble des emprises publiques, une opération de vente de bois sur pied a été menée, dans un premier temps, par l'ONF, au profit d'exploitants forestiers locaux, afin de valoriser les bois à prélever pour la DFCI. Cette action a donc permis la valorisation de chênes destinés au bois de chauffage et de pins destinés à la production de pâte à papier et de bois énergie.

Une fois cette opération de valorisation terminée, l'Agglomération Provence verte a procédé aux travaux de mises aux normes de l'espace forestiers sur l'ensemble de ces linéaires classés pour la DFCI.



La lutte contre les risques incendie passe par l'engagement de tous à respecter la loi et à demeurer vigilant.

Si l'Agglomération Provence verte contribue à prévenir le risque incendie sur son territoire, l'ensemble des acteurs du territoire doit se sentir concerné :

- les administrés habitant à moins de 200 mètres d'espaces forestiers doivent réaliser leurs Obligations Légales de Débroussaillage (OLD). Un administré ne s'étant pas conformé aux OLD est assujéti à une amende de 200 euros.
- les usagers des espaces forestiers doivent respecter les règles d'accès aux massifs, notamment en période estivale (du 21 juin au 20 septembre de chaque année) en se référant chaque soir, à partir de 18 heures, à la carte de classification des massifs forestiers en fonction du risque incendie (www.risque-prevention-incendie.fr/var).

Emploi / formation

CAMPUS CONNECTÉ & CNAM

Fabriques de savoirs et de compétences en Provence verte

Etudier et se former sur le territoire où l'on vit, c'est la voie que suit de façon volontaire et déterminée l'Agglomération Provence verte. Que ce soit grâce au dispositif Campus connecté, labellisé par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche et porté par les collectivités territoriales, ou bien avec le Conservatoire national des arts et métiers (Cnam), établissement spécialiste de la formation professionnelle supérieure tout au long de la vie, ce sont savoirs et compétences qui sont proposés afin d'accompagner chaque besoin, chaque projet, chaque situation.



La création d'un Campus connecté sur le territoire de la Provence verte, en 2022, s'est s'inscrite dans une approche innovante et inclusive de l'accès à l'enseignement supérieur à tous les étudiants, en levant les freins liés aux difficultés de mobilités, de logement, de financement... Il permet d'étudier à distance depuis Brignoles !

Ce campus se positionne comme un tiers-lieu offrant un espace d'études équipé de salles de cours connectées, où les étudiants peuvent suivre à distance les formations universitaires ou professionnelles de leur choix, tout en bénéficiant d'un encadrement individualisé avec un ratio d'un tuteur pour vingt étudiants. Ces formations à distance, qu'elles soient diplômantes ou certifiantes, garantiront la même reconnaissance et qualité de diplômes que celles obtenues sur un campus traditionnel.

Destiné aux néo-bacheliers, aux étudiants en réorientation, aux salariés, aux chefs d'entreprises désireux de se former tout au long de leur vie, ainsi qu'aux demandeurs d'emploi en reconversion, le Campus connecté, répond aux besoins de la population locale, contribue au dynamisme et à l'attractivité du territoire de la Provence verte.

La 1^{ère} promotion a affiché un taux de réussite de 50%. La promotion 2023-2024 a doublé ses effectifs, témoignant du franc succès rencontré par le dispositif. Le Campus connecté possédera, à partir de 2025, ses propres locaux situés Cours Liberté, se retrouvant ainsi au cœur même de la ville de Brignoles, au sein du tout nouveau C.U.B. (Centre Universitaire à Brignoles).



LE Cnam

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le 30 novembre 2022, à Brignoles, la convention d'installation du Cnam Provence-Alpes-Côte d'Azur, a été signée par Didier Brémont, Président de l'Agglomération, illustration concrète du programme "Au cœur des territoires" qui vise à apporter une réponse de formation par l'ouverture de nouveaux centres Cnam dans les villes moyennes. Une offre adaptée aux besoins des territoires en matière d'emplois et de compétences.



Après un travail d'analyse des besoins en compétences, un portefeuille, varié et pertinent de formations du Cnam, parfois spécifiquement créées pour le territoire de la Provence verte, a été élaboré.

Bac+1 Gestion touristique : hospitalité, accueil et expérience client.

Diplôme visant un accès direct à l'emploi et permettant de se former dans le secteur du tourisme, il prépare, sur le plan théorique et pratique, à occuper des fonctions d'accueil et d'accompagnement de la clientèle (hôtellerie, restauration, œnologie/ œnotourisme, patrimoine historique...) ou permet d'envisager par la suite une poursuite d'étude au sein d'un des BTS associés ou une reprise d'un cursus universitaire. Ce diplôme est préparé sous le format de l'alternance déployé en partenariat avec le lycée Raynouard et le CFA académique FORPRO Paca GIP FIPAN permettant une poursuite d'étude pour des jeunes bacheliers qui n'auraient pas trouvé de vœux Parcoursup correspondant à leurs attentes ou qui souhaitent poursuivre une formation très professionnelle sur un cycle cours (une année) avec un accès à l'emploi facilité sur le territoire.



Ardan tremplin, en partenariat avec les acteurs du développement économique, que sont l'UPV, la CCI du Var, la CMAR, Initiative Var, Réseau Entreprendre Var, France Travail et l'APEC.

- Formation action permettant le retour à l'emploi des demandeurs d'emploi de longue durée.

- Formation d'appui au développement des petites entreprises du territoire leur permettant de passer d'une intention de projet de développement à sa mise en œuvre effective.

L'objectif est de déployer 10 missions ARDAN TREMPLIN.

L'offre modulaire à la carte du Cnam sur les filières tertiaires ou les filières scientifiques et techniques permet de suivre un parcours modulaire et individualisé, diplômant ou non. Elle est essentiellement proposée en distanciel ou en format hybride.

Le "Lab by Le Cnam Paca".

Grâce à l'utilisation des plateaux techniques de Réalité Virtuelle (VR) de l'Agglomération, il a pour missions principales de former les professionnels de la formation à l'usage des technologies immersives et à l'Intelligence Artificielle (IA). Différents modules technologiques sont proposés en pédagogie, médiation de groupe, ingénierie pédagogique (intégration de briques VR dans un scénario pédagogique), scénarisation de vidéos à 360 degrés...



Dernière ligne droite pour les travaux du futur C.U.B.

L'Agglomération Provence verte investit en centre-ville de Brignoles afin de se doter de nouveaux locaux, permettant d'accueillir les équipes du CNAM ainsi que les équipes et les étudiants du Campus connecté, baptisés Centre Universitaire à Brignoles (C.U.B.). Cet équipement communautaire va pouvoir proposer un environnement adapté et propice à l'acquisition des savoirs et des formations proposés. Une vraie plus value, moderne et pratique.



Inscriptions



Inscription tout au long de l'année. Nombre de places limité. Remplir le dossier de candidature soit sur le site campusconnecte@caprovinceverte.fr soit sur place sur RDV en téléphonant au 06 07 61 85 18. En parallèle penser à s'inscrire dans l'établissement supérieur choisi.

Pour les inscriptions en Licence1, BTS et formation de santé : le calendrier est le même que Parcoursup.

A noter : ouverture de la phase d'admission complémentaire de Parcoursup à partir du 11 juin jusqu'au 12 septembre 2024.

Pour les inscriptions en L2, L3, DAEU... : consulter les périodes d'inscription auprès de l'université ou de l'établissement concerné.

Pour les candidatures en Master : consulter les calendriers et procédures sur la plateforme nationale Mon Master.

Journée portes ouverte le 4 juillet de 8h30 à 12h30, Lycée Jean-Raynouard à Brignoles.

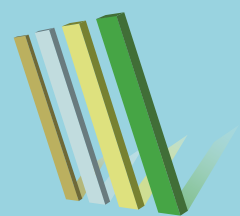
LE Cnam
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Cnam Paca va ouvrir sa "fabrique de compétences" dans des locaux mutualisés du C.U.B. au cœur de Brignoles en proposant, dès la rentrée 2024 :

Bac+1 Gestion touristique : hospitalité, accueil et expérience client, formations modulaires à la carte, leLab d'innovation pédagogique.

Pour plus d'informations sur ces formations et les modalités d'inscription, contacter le centre Cnam Paca le plus proche ou **consulter le site web www.cnam-paca.fr**.

Une équipe dédiée est disponible pour accompagner les candidats dans leur démarche et les orienter vers les parcours les mieux adaptés à leurs projets professionnels et à leurs aspirations.



Agglomération
PROVENCE VERTE



PARADE

PIERRE ARDOUVIN

28 JUIN/ 1^{er} DÉCEMBRE 2024

CENTRE D'ART CONTEMPORAIN-CHÂTEAUVERT



460 chemin de la Réparade
83670 Châteauvert
07 81 02 04 66

Inoubliable Provence verte

38

**Les vestiges du
Vieux Nans**

Le Moyen-Âge au sommet

40

**La grotte
de Plan d'Aups**

Rencontre avec
Marie Madeleine

42

**Exposition
"L'Aluminium, un
métal de Champions"**

au Musée des
Gueules Rouges, à Tourves

45

**Exposition "PARADE"
Pierre Ardouvin**

au Centre d'Art contemporain
à Châteauvert

48

**Une oeuvre,
une artiste**

L'Episode, Sara FAVRIAUX

49

Noir et blanc

Cartes postales anciennes
de la Provence verte





Patrimoine

Le Vieux Nans

Le Moyen-Âge au sommet

Perchées au sommet d'une colline ensoleillée et abritée des vents dominants, émergent, d'une végétation sauvage et odorante, les ruines du Vieux Nans, dont certains vestiges, notamment la muraille fortifiée et le donjon, s'élèvent encore à plus de 10 m de hauteur. Un voyage dans le temps qui se mérite, réservé aux randonneurs confirmés.

Partir à la découverte du Vieux Nans, c'est comme entreprendre un voyage au cœur du Moyen-Âge, dans un castrum, lieu élevé et fortifié jouté d'habitations, typique des habitats perchés provençaux, habité dès le VIII^e siècle et jusqu'au début du XVI^e siècle, avant d'être définitivement abandonné. La grande majorité des ruines visibles aujourd'hui date de la période qui s'étend du XII^e au XVI^e siècle. L'ascension débute en zigzaguant à travers une succession de restanques érigées avec les pierres des maisons effondrées, qui étaient bâties un peu plus haut, dans le faubourg que l'on atteint très vite. Ce dernier témoigne de la vitalité de la ville jusqu'à la fin du Moyen-Âge. Cette

extension du Bourg au-delà de la muraille primitive, au sud et à l'est, a doublé la surface occupée portant le nombre d'âmes à 700. Il semble que deux faubourgs se distinguent, la partie sud de l'extension étant clairement fortifiée. Le réseau des rues apparaît par bribes et les restes de maisons sont nombreux. On distingue portes, fenêtres, emplacements de poutres... Continuant la marche vers le sommet de la colline, on entre dans le bourg lui-même, la partie la plus ancienne et la plus élevée du site, dans laquelle on pénètre par une très grande porte qui ouvre à l'est la magnifique muraille. L'enceinte militaire, longue de 400m, et bâtie de façon homogène au XII^e siècle, présente

des archères par dizaines, des créneaux, un chemin de ronde et des systèmes de blocage de porte par traverses coulissantes... Cette muraille, percée de quatre portes, est assurément l'un des points forts de la visite. Tout au sommet du bourg se trouve un ensemble monumental composé du château, de l'église et de tours carrées. Le donjon, aux murs à double épaisseur, point le plus haut du castrum, abrite le logis seigneurial. La porte dite "d'apparat", ostensiblement surdimensionnée au regard de la difficulté d'accès, ouvre vers l'ouest (*ces deux vestiges sont interdits au public pour des raisons de sécurité*). L'église, accolée au donjon, un petit peu plus bas sur le fil de l'abrupt nord, se composait d'une grande nef à plusieurs travées couverte d'une voûte en berceau. Sa porte, au sud, donne sur un parvis aujourd'hui 1,5 m plus haut que d'origine. Une tour voûtée, la tour orientale, particulièrement remarquable bien que très dégradée, prolonge l'église. La vue, de cet endroit du Vieux Nans, est époustouflante : au sud, le massif de la Sainte-Baume dessine le paysage de son horizontalité. Au nord, les monts Auréliens et la Sainte-Victoire s'offrent au regard. Ce panorama est en soit une récompense, l'acmée de la visite.



Un peu d'Histoire

Un oppidum celto-ligure des II^e et I^{er} siècles avant J.C. a été repéré sur la colline voisine de Ste-Croix. Si la période gallo-romaine voit fleurir des villas dans la plaine, c'est entre les VIII^e et IX^e siècles, qu'est, pour la première fois, fait mention du *castrum de Nantis*, donné par un seigneur local, Sigofrédus, (nom d'origine franque) et son épouse Heurileuba, à l'abbaye Saint-Victor. Il se compose d'un château, de maisons et même, déjà, de ruines. L'existence d'une église consacrée à Saint Léonce est mentionnée. Cette dépendance monastique semble avoir été en partie aliénée à la famille vicomtale de Marseille. Alors que Foulques de Solliès disparaît lors de la 1^{ère} croisade, après avoir gagé le quart du castrum auprès de l'abbé Richard, un conflit s'engage entre les descendants de la famille et l'abbaye pour la possession du château. Saint-Victor finit par en obtenir l'entière propriété au XII^e siècle. A partir du XV^e siècle débute l'abandon du Vieux Nans, en tant que lieu d'habitation, au profit de l'actuel emplacement. Vendu en 1566 à Joseph de La Cetta, le château est détruit en 1578 par le capitaine huguenot Louis Laugier de Verdaches.



Nans Autrefois

L'association Nans Autrefois, née en 2000, a pour but de préserver et transmettre aux générations futures les divers témoignages du passé de la ville de Nans. Son premier président, Alain Bontemps, aujourd'hui, président d'honneur, est toujours très actif dans la transmission de la mémoire locale notamment auprès des enfants. Aujourd'hui, présidée par Denis Metzger, l'association est partie prenante dans l'aménagement de la cité médiévale du Vieux Nans où elle s'investit, au côté de la mairie et de l'architecte en charge du projet depuis l'origine Xavier Boutin. Ces activités ont permis de faire classer, en 2013, 220 ha autour du site, au titre de la "Loi Paysage". Chaque deuxième samedi du mois, les bénévoles de l'association entretiennent les vestiges. L'association organise, plusieurs fois par an, et notamment lors des Journées du Patrimoine, des visites, des conférences, des expositions. Elle fait des recherches dans les archives, publie des articles et collecte coutumes, documents et témoignages des anciens Nansais, comme autant de petits bouts de vies à conserver précieusement. Contact : Nans.autrefois@gmail.com

Le chemin des Roys

Lorsqu'en 1279, Charles II d'Anjou, futur Comte de Provence, découvre, à Saint-Maximin, les reliques attribuées à Sainte Marie-Madeleine, le pèlerinage s'intensifie vers la grotte de la Sainte. La voie qui relie Saint-Maximin à la montagne sacrée, aménagée à la fin du XIV^e siècle passe par le Vieux Nans. Cette voie a reçu le nom de "Chemin des Roys" en raison de la quarantaine de souverains, français et étrangers qui l'ont empruntée, dont Louis XI, François 1^{er}, Louis XIV... Les pèlerins anonymes, très nombreux, ont contribué à la prospérité de Nans et à son déplacement vers la plaine, le long du prestigieux chemin.

Histoire

LA GROTTE DE PLAN D'AUPS

Rencontre avec Marie Madeleine

Figure des premiers temps chrétiens et témoin de la Résurrection pour les croyants, rousse flamboyante dévêtue dans une grotte pour des générations de peintres ou encore souvenir intemporel de divinités féminines antiques pour d'autres, tout le monde la connaît ou croit la connaître.

Pour se faire sa propre idée, on peut, certes, consulter les centaines d'ouvrages qui lui sont consacrés, on peut aussi commencer par suivre ses traces, car la grotte dans laquelle elle aurait passé les trente-trois dernières années de sa vie est accessible par de larges sentiers.

Le bon marcheur grimpera en une demi-heure, le flâneur comptera le double. Il est des lieux sacrés qui se méritent et essoufflent le pèlerin. Cependant, le spectacle qu'offre la forêt traversée lors de l'ascension participe à la découverte. C'est la végétation, si particulière, qui a poussé les peuples de l'Antiquité, puis les chrétiens, à toujours protéger et vénérer ses arbres. Pour preuve, au Moyen-Âge, quiconque bravait les interdits de coupe pouvait être frappé d'excommunication...

Cette ardeur à la défendre permet désormais de contempler la parfaite harmonie des chênes, hêtres, ifs et érables qui ont conquis l'ensemble du versant nord du massif.

Après cette mise en condition toute botanique et spirituelle, la récompense surgit sur l'esplanade qui jouxte le "monastère de poche" et l'entrée de la grotte transformée en sanctuaire. Comme pour mieux impressionner le visiteur, la vue s'étend du Garlaban et des portes de Marseille à la montagne Sainte-Victoire et aux contreforts des Alpes.

Selon la tradition, cette grotte fut le refuge de Marie Madeleine. Illustre figure des premiers compagnons de Jésus (souvent considérée comme une pécheresse repentie) elle s'avère néanmoins être la seule femme qui tient une large place dans les Évangiles. Elle deviendra même la patronne de la Provence après une enquête qui mena, en 1279, à la découverte de ses reliques sous la basilique qui porte son nom, à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume.

Les éléments historiques corroborent peu la présence de la sainte et de sa famille dans la région. Toutefois, ce qui est certain, c'est que les premiers représentants de cette nouvelle religion sont bien arrivés dans les environs de Marseille. Pour preuve, les vestiges archéologiques les plus anciens de France attestent que la Provence est la première région à être "entrée en chrétienté".



Marie Madeleine

Cette importante figure du christianisme, riche, pécheresse, prostituée, pénitente selon les récits, est, dans les quatre Évangiles, la première à témoigner du tombeau vide et de la Résurrection de Jésus, la faisant désigner comme "l'Apôtre des apôtres". La tradition provençale en fait une évangélisatrice après qu'elle se soit échouée à Marseille, survivante d'une dérive à travers la Méditerranée sur un bateau sans gouvernail. Elle passe les trente dernières années de sa vie en prière dans une grotte où, à chaque heure canoniale, les anges viennent la chercher pour l'élever au ciel.



Marie Madeleine est le sujet de nombreuses oeuvres picturales. Si elle est représentée avant son repentir, elle est montrée en courtisane parée et fardée (son image se rapprochant de celle de Vénus durant la Renaissance). Son attribut le plus fréquent et le plus ancien, qui permet d'identifier le personnage à l'analyse d'une oeuvre, est le vase à nard dont elle oint les pieds de Jésus chez Simon (et qu'elle apporte avec elle au Sépulcre). Plus tardivement seront ajoutés le miroir de courtisane, la tête de mort (devant laquelle elle médite lorsqu'elle se retire dans la grotte de la Sainte-Baume) et la couronne d'épines. En dehors de rares exceptions, ses cheveux sont toujours longs et dénoués.



Exposition

L'ALUMINIUM *un métal de champions !*

Musée des Gueules Rouges - Tourves

Exploits, succès et victoires sont avant tout le résultat des actions des athlètes. Mais la compétition dépasse la seule performance humaine et concerne aussi les équipements, matériels et matériaux. L'exposition "L'Aluminium, un métal de champions!", au Musée des Gueules rouges, musée d'Agglomération, a pour ambition de présenter le rôle de l'aluminium et de ses alliages dans la conquête de records et la réalisation d'exploits.

L'aluminium s'est fait, peu à peu, une place dans le sport. Industriels et concepteurs d'équipements sportifs ont travaillé en étroite collaboration avec les champions pour faire évoluer le matériel, car l'aluminium et ses alliages permettent de concevoir des équipements plus efficaces, plus performants. Très vite, les records tombent. Certains domaines comme le cyclisme, la navigation ou encore la montagne (ski, escalade et alpinisme, himalayisme...) sont des terrains que l'aluminium a marqués et marque encore profondément. Après des années de conquête, l'aluminium, très utilisé dans les années 1950-1970, est lui-même concurrencé par d'autres matériaux comme les fibres de verre, de carbone... Mais pour quelques activités sportives, et pour certaines pratiques amateurs, l'aluminium et ses alliages restent toutefois des matériaux pleinement d'actualité.

L'aluminium concurrence le bois dans la fabrication des skis à partir des années 1930. Les fabricants prennent un virage quasi général vers les skis métalliques au début des années 1960, lorsque les sports d'hiver s'affirment comme une pratique de masse et que l'enjeu des compétitions sportives devient intense. En janvier 1960, Adrien Duvillard remporte la descente de Hahnenkamm à Kitzbühel. Le mois suivant, aux Jeux olympiques de Squaw Valley, aux États-Unis, Jean Vuarnet est médaillé d'or de descente. L'aluminium et sa propension à glisser sur la neige offrent de l'or !



Dès qu'il est obtenu de façon industrielle à bon marché, l'aluminium est employé dans la fabrication des voiliers. Le célèbre navigateur Éric Tabarly (1931-1998) a beaucoup travaillé l'allègement de ses Pen Duick grâce à l'alliage aluminium-magnésium et remporte de nombreuses courses. En 1968, le trimaran Pen Duick IV est construit avec une coque en alliage léger d'aluminium. Racheté l'année suivante par Alain Colas, ce bateau est rebaptisé Manureva, "oiseau de voyage" en tahitien. Il disparaît au large des Açores en novembre 1978, lors de la Route du Rhum.

C'est en 1934 qu'Antonin Magne remporte le tour de France avec des jantes en aluminium, deux fois plus légères que les autres, mais ces jantes étant interdites en compétition, Magne les peint couleur bois... L'année suivante, les jantes "alu" deviennent la norme dans le peloton ! La longue histoire associant aluminium et cyclisme commence.



Le feu de l'Olympe, la flam-luminium ?

La plupart des torches des Jeux olympiques d'été (5 mises à part) sont intégralement ou en partie en aluminium. Elles sont toutes chargées de symboles :

Torche olympique, Atlanta 1996

La torche en aluminium, laiton et bois de pacanier, porte la liste des Jeux d'été de 1896 à 1996, gravée sur le manche et 22 tiges d'aluminium représentant le nombre de Jeux olympiques d'été. Une connexion entre le ciel, la terre et la flamme olympique est soulignée grâce au bois du manche d'origine locale, don d'agriculteurs.

Athènes 2004, XVIII^e olympiade

La torche est composée de bois d'olivier et d'aluminium : l'olivier, arbre sacré des peuples méditerranéens, symbole de la ville d'Athènes et de la paix ; l'aluminium occupant une place majeure en Grèce depuis la fondation du complexe industriel à Agios Nikolaos, sur le golfe de Corinthe, en 1960.

Tokyo 2020, XXII^e olympiade

L'aluminium recyclé, présent à hauteur de 30 % environ dans chacune des torches, a été utilisé à l'origine pour des habitations temporaires préfabriquées destinées aux sinistrés du séisme ayant frappé la région du Tohoku en 2011.



Le Musée des Gueules Rouges à Tourves est l'un des trois musées et Centre d'art de l'Agglomération Provence verte. Il retrace l'histoire de l'exploitation minière de la bauxite dans le Var. Il a fêté en 2022 son 100 000^{ème} visiteur et ses 10 ans en 2023 ! Il accueille 12 000 visiteurs par an.

www.museedesgueulesrouges.fr

Votre Agglomération a pour ambition d'assurer l'égal accès de tous à la culture. À ces fins, ses musées sont ouverts tout au long de l'année au grand public ainsi qu'aux classes de tout niveau scolaire comme aux centres de loisirs.

Si l'aluminium a acquis ses lettres de noblesse dans certains sports comme le cyclisme ou le ski, il n'en est pas moins présent dans une grande variété de sports.

En 1955, l'Américain Bud Held établit un nouveau record du monde à 81,75 mètres, grâce à un javelot en aluminium, plus léger et plus stable. Les escrimeurs portent des vestes électriques en aluminium quand leurs mains sont à l'abri des coups grâce aux gardes des épées, sabres et fleurets. Joueuses et joueurs de football et de rugby chaussent des crampons. Ceux en aluminium, souvent plus longs, offrent une meilleure adhérence sur les pelouses grasses et humides.



On trouve également de l'aluminium sous le sabot d'un cheval. Les fers en aluminium permettent de gagner jusqu'à un kilogramme sur les fers en fer ! En athlétisme, on le trouve dans les starting-blocks, les haies ou les témoins des relais. Golfeurs et archers plébiscitent également l'aluminium pour leurs clubs et flèches. L'aluminium et l'acier servent aussi à fabriquer des raquettes. Plus inattendue est la présence d'aluminium dans les cordages, dans lesquels il est associé au polyester afin d'apporter plus de puissance et de prises d'effets. Et quand l'aluminium n'a pas formé la raquette, il a empêché, dans les presse-raquettes, la déformation des cadres en bois. Depuis la fin des années 1990, certaines ligues de baseball permettent l'emploi de battes en acier ou en aluminium. Le gain de poids peut aller jusqu'à la moitié !



Provence, pétanque et bauxite, une association prédestinée ?

Avec la pétanque, on touche à l'authentique, à la tradition provençale dans ce qu'elle a de plus ludique. Si les boules en acier (au carbone ou inox) sont les plus utilisées, celles en cupro-aluminium (cuivre et aluminium) sont plus tendres, anti-rebond et plus adaptées pour les tireurs ou milieux (capables de tirer ou de pointer).



VISITER L'EXPOSITION

1^{er} juillet au 31 août
Du mercredi au vendredi : de 14h à 18h
Samedi et dimanche : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h

Vacances scolaires (zone B)
Du mercredi au dimanche
septembre : 14h à 18h
octobre et novembre : 14h à 17h

Hors vacances scolaires
Mercredi, samedi et dimanche
septembre : de 14h à 18h
octobre et novembre : de 14h à 17h

Fermeture
1^{er} novembre et 11 novembre



VISITER LA MINE

Les visites de la mine se font uniquement à horaire fixe :
11h00 > les samedis et dimanches du 1^{er} juillet au 31 août
14h30 > tous les jours d'ouverture
15h30 > tous les jours d'ouverture
16h30 > les jours d'ouverture en septembre
La durée de la visite est de 45 minutes environ.

TARIFS

Tarif plein : 6€
Tarif réduit* : 4€
Gratuit* : moins de 6 ans
*www.museedesgueulesrouges.fr

GROUPE

Les visites organisées de groupe sont accompagnées d'un guide et se font uniquement sur réservation.

ACCES

Avenue de la Libération
83170 Tourves
Accès : A8, sortie 35, direction Tourves

Exposition

PARADE

Pierre Ardouvin

28 juin / 1^{er} décembre
Centre d'Art contemporain
Châteauvert

Les titres des expositions de Pierre Ardouvin, minutieusement et malicieusement choisis par l'artiste, parmi lesquels "Tout est affaire de décor", "Marcel", "Soupe de têtes de fantômes", "Prouve que tu existes", ou encore "Purple Rain", laissent aisément deviner que "PARADE", titre de la nouvelle exposition personnelle de Pierre Ardouvin, accueillie au Centre d'Art contemporain à Châteauvert, œuvre produite pour l'occasion, si elle fait référence à l'univers du cirque et surtout au film éponyme de Jacques Tati, est aussi une manière de suggérer l'évitement, la riposte, la diversion face à un imprévu ou une attaque. Pierre Ardouvin s'est saisi des réalités territoriales, pas si éloignées de celles que l'on nomme globales, et de leurs débordements, au travers de son lexique formel pour composer une "PARADE", telle une invitation joyeuse et mélancolique, fragile et concrète, où le maximum rejoint le minimum.



Pouvez-vous nous faire le récit de "Parade", quelle est sa genèse ?

Il y a deux années, Lydie Marchi, la précédente directrice du Centre d'art à Châteauvert, m'a invité à visiter le lieu, son parc de sculptures et ses alentours dans la perspective d'une exposition. Nous avons échangé sur les débordements de l'Argens, sur les questions de réchauffements climatiques qui n'épargnent pas la Provence verte, sur l'histoire du Centre d'art et de son écrin de verdure. Ce sont toutes ces dimensions paysagères, culturelles, sociétales, en quelque sorte concentrées sur ce territoire, qui m'ont amené à imaginer "Parade".

Quels liens avez-vous tissés avec le territoire de la Provence verte pour cette exposition ?

Il y a dans le projet d'exposition quelque chose qui renvoie à une catastrophe qui aurait eu lieu et qui prendrait la forme d'une grande "Parade". C'est l'Argens qui sort de son lit et investit le centre d'art avec une cohorte d'éléments, de la terre, des rochers et des branches, ou des objets domestiques, des canapés et fauteuils essentiellement, reliés entre eux par des bastings utilisés dans les cas d'inondations, stratagème précaire face à une situation d'urgence. Ces assises disparates ont par ailleurs fait l'objet d'une recherche au sein du territoire de la Provence verte.

L'exposition "Parade" est un assemblage de différents éléments, matériaux naturels et artificiels, objets du quotidien, sculptures. Pouvez-vous expliciter leur potentielle charge mémorielle ?

Comme indiqué précédemment, qu'il s'agisse du mobilier ayant appartenu à des habitants du territoire, mémoire des corps et



CENTRE D'ART D'AGGLOMÉRATION

Le Centre d'Art contemporain à Châteauvert accueille des expositions collectives ou monographiques d'artistes représentatifs de la diversité des courants et des tendances de l'art des XX^e et XXI^e siècles. Il reçoit 13 000 visiteurs par an. www.cac.chateauvert.fr
Votre Agglomération a pour ambition d'assurer l'égal accès de tous à la culture. À ces fins, ses musées sont ouverts tout au long de l'année au grand public ainsi qu'aux classes de tout niveau scolaire comme aux centres de loisirs.

des intérieurs, des éléments issus du parc et de ses abords, qui font référence aux images télévisuelles d'inondations devenant récurrentes, ou des sculptures qui ponctuent l'installation comme autant de babioles rapportées à l'occasion de congés et de loisirs, ils possèdent tous cette capacité à nous remémorer une chose vue, vécue, rapportée, à travers une sorte de miroir déformant.

Sur l'affiche de l'exposition apparaît clairement une sculpture, appartenant à une série, pouvez-vous nous la/les décrire ?

Cette sculpture présente sur l'affiche appartient à une série intitulée "Les équilibristes". Faite en plâtre, matériau traditionnel du moulage en sculpture, elle renvoie autant à la pratique académique des beaux-arts qu'aux loisirs enfantins. Chaque sculpture est un assemblage précaire d'éléments disparates issus de notre mémoire, jouets et bibelots divers, ici manipulés et tenus ensemble entre équilibre et déséquilibre. Dans le chaos apparent de "Parade", proposant une reconstitution, un paysage, une miniature d'un évènement passé, "Les équilibristes", si l'on s'y attarde de plus près, déploient modestement une sorte de réenchantement de notre petit monde.

10 ans tout rond, bon anniversaire au Centre d'Art !

Le 12 juillet à partir de 18h

Lancement officiel des 10 ans du Centre d'Art avec visites guidées de l'exposition "Parade" et de l'espace rétrospective des 10 ans, inauguration de l'œuvre de Jean Denant, spectacle de cirque, cocktail avec animation musicale .

Le 13 juillet à 17h

Performance de l'artiste Hélène Garcia du duo Extra-lucide puis à 21h, concert de DJ Vinzoo.

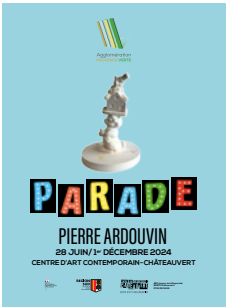
Le 14 juillet à partir de 14h

Performance de l'artiste Hélène Garcia du duo Extra-lucide et atelier "Quésaco" (8 € sur inscription au 07 81 02 04 66, à partir de 9 ans).

Le 18 juillet de 10h à 12h

Atelier enfant "Joyeux anniversaire !"

(4 € sur inscription au 04 94 72 04 21, de 6 à 12 ans).



VISITER L'EXPOSITION

Hors vacances scolaires :
Mercredi, samedi et dimanche.
Du 1^{er} octobre au 30 avril,
de 14 à 17h.
Du 2 mai au 30 septembre,
de 14 à 18h.
Vacances scolaires :
Du mercredi au dimanche.
Du 1^{er} octobre au 30 avril,
de 14 à 17h.
Du 2 mai au 30 septembre,
de 14 à 18h
Juillet / août :
Du mercredi au vendredi,
de 14 à 18h
Samedi et dimanche,
10h -13h / 14-18h

TARIFS

Plein tarif : 3 € / Tarif réduit : 1.50 €
Gratuit : enfant de - 6 ans
Renseignements : 07 81 02 04 66

ACCES

460 chemin de la Réparade
83670 Châteauvert
Accès : A8, sortie 35, direction Le Val
puis Châteauvert



Culture

Une oeuvre Une artiste

L'Episode, Sara FAVRIAU, 2016.
Jardin du Centre d'Art contemporain à Châteauvert, Centre d'Art d'Agglomération.
250 x 200 x 300 cm, bois Douglas.
Montage du 13 au 17 juin 2022. Inauguration le 7 octobre 2022.

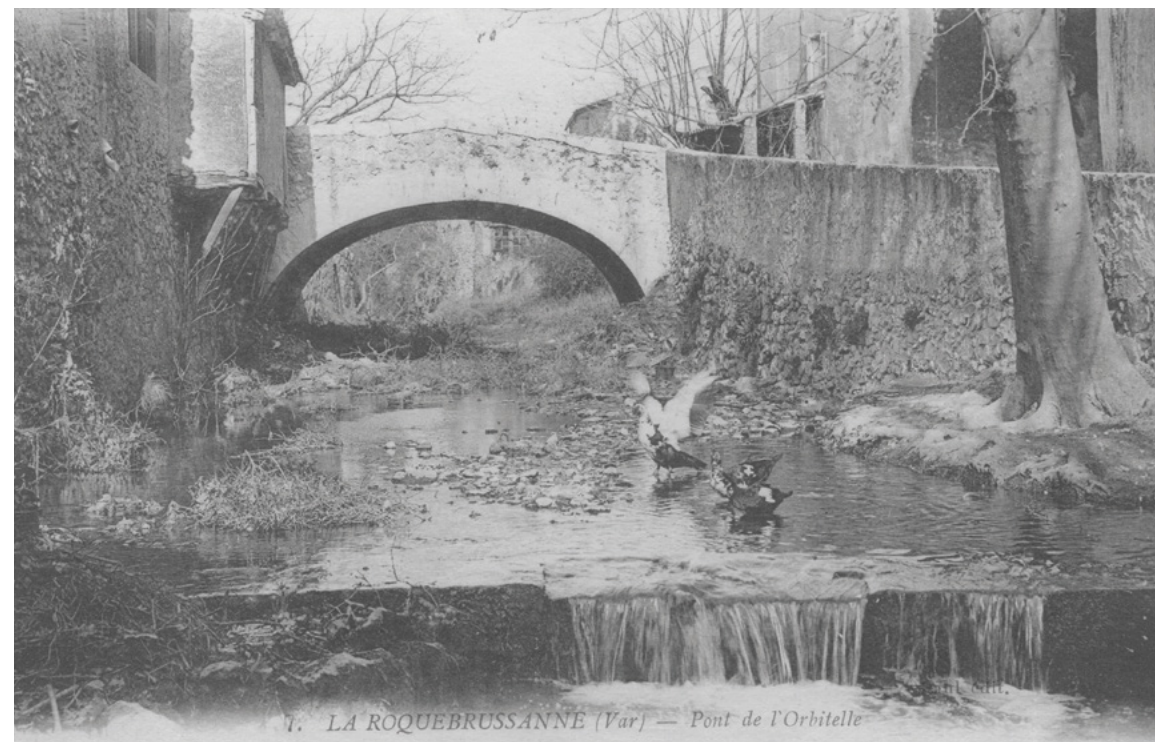


Réalisée en 2016 et présentée pour la première fois à Paris au Palais de Tokyo, L'Episode, de Sara Favriau, a été imaginée par l'artiste comme une série de cinq cabanes reliées entre elles par des passerelles. Séparée des quatre autres, l'oeuvre a voyagé dans divers jardins avant d'être acquise par l'Agglomération Provence verte en 2022.

A la fois oeuvre et écrin, L'Episode est pensée en correspondance extérieur-intérieur. Les cloisons, sculptées à claire-voie au couteau, conservent la trace du geste de l'artiste et permettent de découvrir l'intérieur de l'oeuvre à travers ses ouvertures. L'oeuvre, conçue volontairement fragile, ne se prête pas aux jeux de l'expérimentation et du praticable par les publics. Elle se veut plutôt une invitation à imaginer ses potentialités.

Sara Favriau

Sara Favriau convoque des formes, des symboles et des procédés de nature populaire pour les transposer. Une cabane, une pirogue, un arc, un arbre, le voguing... sont des éléments qui font partie de son vocabulaire formel et conceptuel, portant leur propre dramaturgie : leur mise en acte poétique. C'est une rencontre entre passé, présent et futur qu'elle développe depuis des années. Comment le passé et son patrimoine, le progrès et ses découvertes, ces deux temporalités, peuvent être, par leurs mises en commun, singulières. Ce métissage est au cœur de ses intentions : imbriquer la métamorphose, la fiction, et l'essai, selon une forme simple comme un arbre-pirogue qui traverse une mer, pour retrouver une forêt. Un mélange vertueux approché avec humour dont la forme poétique existe jusque dans le titre de ses oeuvres.



La Roquebrussanne

Pont de l'Orbitelle, sur l'Issole, canards au bain.

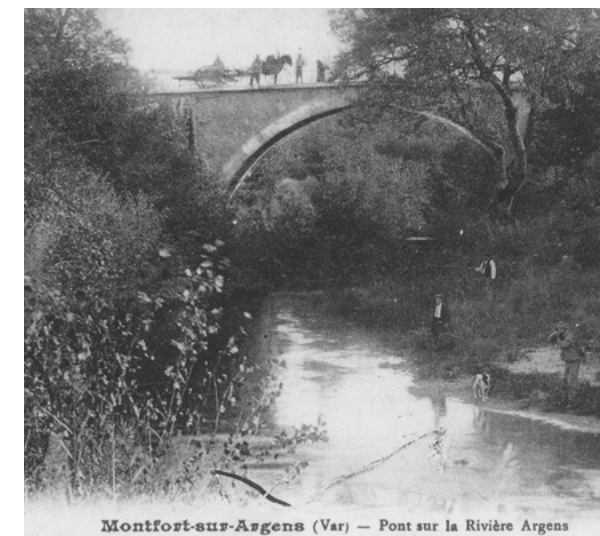
Témoignages en Noir et Blanc

La Provence verte est bénie des *Potamoï*. Les cours d'eau y sont nombreux et leurs bienfaits, comme leur fureur parfois, ont marqué la terre et les hommes. Trois d'entre eux sont emblématiques du territoire : L'Argens, le Caramy et l'Issole. Le long de leurs cours, villes et villages sont nés et ont grandi, l'agriculture comme les activités industrielles ont prospéré. Ils ont façonné de leurs empreintes les paysages et touchent encore au coeur. Petit voyage séculaire en cartes postales, ...



Brignoles

Les berges du Caramy.



Montfort-sur-Argens

Pont sur le fleuve Argens, chasse et pêche, curieux.



Provence verte

Le Magazine



Abonnez-vous et recevez le magazine de votre Agglomération dans votre boîte aux lettres ou par mail !



Réussites Innovations Attractivité

54

**Diffusion
Céramique**

Hélène, Mathilde
et carreaux...

56

La SOMECA

Pierre après pierre,
faire carrière

58

**Voir l'avenir en
vert... pistache**

61

**Un Week-End
en Provence verte**

Quand l'Argens
fait le bonheur...

65

**Un produit,
une recette**

Le pois chiche,
une filière locale
en pleine renaissance



Innovation

DIFFUSION CÉRAMIQUE

Hélène, Mathilde et carreaux...

Hélène, la mère, Mathilde, la fille et le carreau élevé au rang d'œuvre d'art. Voilà le trio symbole du succès de la société "Diffusion céramique", installée à Nicopolis, rue de la Création, si bien nommée. De cette zone d'activité emblématique de la Provence verte, s'exportent, jusqu'à New York, des créations incroyables. Découverte.

Originaire du nord de la France, Hélène Boulogne commence sa carrière professionnelle dans le marketing direct aux côtés d'industriels majeurs. Suite à l'achat d'un hôtel particulier haussmannien, à Lille, qui nécessite d'importants travaux, elle va en superviser toute la décoration, se prenant de passion pour cette activité qui fait à la fois appel à l'imagination, l'amour des matériaux et l'esthétisme. Quelques années plus tard, Mathilde, sa fille, bonne élève qui doit s'orienter vers des études de médecine, y renonce finalement et part s'installer à Londres. Une décision qui fait l'effet d'un électrochoc. La famille, déjà un peu varoise puisque propriétaire d'un pied-à-terre dans le golfe de Saint-Tropez, déménage dans le sud. Si le climat, les paysages, la mer incitent naturellement au farniente, Hélène n'est pas femme à se passer d'activité professionnelle. Diffusion céramique, entreprise brignolaise créée en 1979, propriétaire du "Carreaux métro" qui habille la plupart des stations historiques du métro parisien (comme de plus en plus de salles de bain...), est à vendre. Elle l'achète. Commence alors une belle aventure qui va lier la mère, la fille et le carreau.

Car Mathilde a beaucoup de talent. Elle rejoint

la société et devient la créatrice des collections. Si la matière vient essentiellement d'Espagne, d'Italie ou du Maroc, tout le travail créatif est réalisé en Provence verte par Mathilde, qui donne aux produits déco qu'elle conçoit, des formes, tailles, couleurs et motifs très étudiés, utilisant parfois des techniques innovantes. Elle trouve aussi, les noms des modèles comme "Cannoli" ou "Soffice" qui évoquent l'Italie, "Tahiti", les îles, "Versailles", le luxe à la française... Parmi les produits les plus novateurs, on trouve quelques produits de niche comme "initiales DC" créations en béton moulé ou bien des collections de pierres décorées par impression avec imprimante jet d'encre, aux noms évocateurs : "Kinshasa", "merveilles de la nature", "textiles d'exception", "Amérique du Sud"... L'imagination de Mathilde paraît sans limite. Elle puise son inspiration dans la mode, l'architecture, l'art, mais aussi à l'occasion de voyages ou lors de simples promenades dans les rues de Paris ou de Londres. Ce travail d'élaboration est un travail de longue haleine qui peut prendre des mois (voire des années) avant que l'idée de départ ne soit effectivement commercialisée. En 2024, ce sont environ 200 nouvelles créations qui intègrent le catalogue ! Grès,



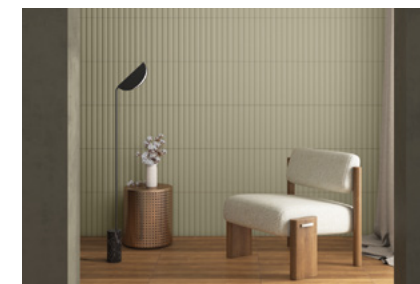
cérame, faïence, céramique, pierre, émaux de verre, terre cuite revisitée... composent les quelque 2000 références de ce dernier, dont 70 % sont créées en interne par Mathilde, à Brignoles, l'objectif étant, à terme, d'atteindre les 100 %. Diffusion céramique, entreprise en B to B, distribue ses produits en France, en Allemagne, en Belgique, en Suisse, en Pologne, en Grande-Bretagne, en Italie, au Luxembourg... Paris et la région parisienne sont les premiers débouchés de la société et une destination qui peut être livrée en 24 heures, grâce à des stocks importants, constitués et gérés par Hélène. C'est l'une des grandes forces de l'entreprise. Tout est fait pour que le client puisse recevoir sa commande rapidement. Il n'a plus qu'à réceptionner et livrer. Mère et fille forment un binôme, un duo. La première se concentre sur la gestion de la société, la seconde sur les achats et la création des produits. Toutes deux s'accordent sur la nécessité d'une vraie rotation des collections afin de toujours enrichir le catalogue de nouvelles offres. Car, si certaines créations séduisent instantanément, d'autres, parfois, mettent du temps à s'installer. En moyenne, la durée de vie d'une collection excède rarement plus de cinq ans. Il faut, de leur propre

aveu, ne jamais être trop en avance sur les goûts du marché. On retrouve la production de Diffusion céramique dans des hôtels, des restaurants, des commerces, des lieux publics et une véritable collaboration avec des cabinets d'architectes se développe, y compris dans le Var, comme à l'hôtel des Lices à Saint-Tropez, dans une maison d'hôte à Cotignac, ou pour un domaine au Val.

Être en Provence verte, est, pour la société, un véritable atout, une évidence. La position géographique du territoire est extrêmement centrale pour son activité qui s'approvisionne dans l'arc Méditerranéen entre Valence, en Espagne, et Sassuolo, en Italie, tout en étant proche du port de Marseille, dont les containers arrivent dès le lendemain à Brignoles. À l'inverse, la livraison des clients est facilitée par la proximité de l'autoroute, assurant un service rapide vers la France et l'Europe. Cet ancrage local est confirmé par l'agrandissement de l'entreprise programmé dans quelques mois sur un terrain voisin. L'histoire d'Hélène, de Mathilde et de leurs carreaux ouvre un nouveau chapitre en Provence verte qui sera, assurément aussi beau que les précédents.



En 2020, Mathilde Bray a été lauréate du prestigieux **MUUUZ international awards** dans la catégorie "agencements, matériaux, revêtements" pour sa pierre décorée "Rio". Un prix qui récompense chaque année les produits les plus remarquables de l'architecture, l'agencement et la décoration.



Réussite

La SOMECA

Pierre après pierre, faire carrière

De sa base, la zone artisanale des Consacs, à Brignoles, et depuis plus de 40 ans, la SOciété MÉridionale de CARrières (SOMECA) développe, pierre après pierre, l'une des activités les plus indispensables et les plus dynamiques du Var : l'extraction de granulats. Voyage au pays des carriers et zoom sur la carrière du futur au Val.



En remblai, en assise de chaussée, en couche de roulement, en mélange dans la composition des enrobés, dans la fabrication de mortier et d'enduit... le granulat est l'un des composants invisibles mais incontournable de nombreux ouvrages ou matériaux. L'entreprise brignolaise SOMECA, qui compte une dizaine de sites d'exploitation dont cinq carrières classées ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement), est l'un des acteurs majeurs du secteur dans la région. Sables, gravillons, ballasts, tout-venants, blocs, etc. sont extraits par millions de tonnes chaque année pour permettre la construction de collèges, de routes et autres infrastructures. Cette impressionnante réussite débute par la volonté visionnaire de son fondateur : Maurice Garrassin. Après-guerre, ce dernier se lance dans le transport de la bauxite. Il achète un camion,

puis deux, puis trois...Travailleur acharné, une dizaine d'années plus tard, il est à la tête d'une petite flotte de véhicules, qui transporte le minerai extrait des mines de Brignoles. Lorsque les mines ferment, il se lance dans le terrassement et acquiert la carrière de Meyrargue. C'est le début de l'aventure. Il utilise ses propres camions pour transporter ses propres matériaux : gain de temps, gain d'argent. Dans le même esprit, dans les années 70, Maurice Garrassin ouvre les carrières du Revest, une pépîte, et de "Chibron," à Signes, toutes deux encore exploitées de nos jours. En 1982 la SOMECA naît. Deux ans plus tard, la carrière de "La Catalane" ouvre à Callas, développant l'activité à l'est du département. La carrière du "Juge", au Val, démarre elle son exploitation en 1989... Huit ans plus tard, victime d'un AVC, Maurice Garrassin se

voit contraint de prendre du recul. Un partenariat est noué avec les sociétés Colas et Cemex, qui rentrent au capital. Un partenariat gagnant-gagnant. Les années 2000 voient la consolidation de l'entreprise. La SOMECA devient un roc économique, une institution dans le Var et en Provence verte.

Des racines profondes et durables en Provence verte

Originaire de Tourves, la famille Garrassin crée son siège social à Brignoles et fait partie des premiers occupants de la zone industrielle des Consacs. Cette situation géographique centrale dans le département se révèle stratégique. Les camions de l'entreprise sont à 3/4 d'heure des sites de production de l'entreprise. Le personnel est majoritairement issu des localités du territoire (Brignoles, Bras, Camps-la-Source, Mazaugues, Tourves, Le Val).

L'enracinement, c'est aussi la carrière du "Juge" au Val, qui est l'objet de toutes les attentions, toutes les innovations et illustre parfaitement la démarche de préservation de l'environnement de l'entreprise. Car si la réglementation est de plus en plus contraignante, SOMECA est convaincue que protéger et contribuer à la régénération de l'environnement dans ses méthodes de travail est un devoir sociétal. Un investissement de plusieurs millions d'euros va permettre une moindre consommation d'énergie électrique sur site et l'installation d'un poste de concassage mobile qui pourra se déplacer au fur et à mesure que bougera la zone d'extraction : C'est la carrière de demain qui se dessine là. Décarbonation des activités, préservation de la ressource naturelle, intégration territoriale du site, contribution et engagement de chacun des collaborateurs sont des priorités concrètes au service de la transition. Avec l'association locale "Les Cousardes", la SOMECA recycle les vêtements de travail usagés de ses employés qui sont réutilisés pour confectionner des sacs, des trousse, etc. Grâce à sa Fondation, l'entreprise met en place des partenariats en faveur de la biodiversité mais aussi du patrimoine bâti ancien (rénovation de l'ancien lavoir du Val) et apporte des soutiens locaux auprès d'associations comme avec le

"Collectif NOUS". Récemment, la SOMECA vient de s'engager à participer au financement de la restauration de l'une des œuvres majeures du Musée des Comtes de Provence, Musée d'Agglomération : "la Vierge allaitante". Une statue en... bois. Comme quoi !



Frédéric SOULIÉ Portrait d'un Directeur général heureux

Frédéric Soulié est un passionné dont l'énergie communicative n'est pas sans rapport avec les incroyables performances de la société SOMECA dont il est Directeur général depuis 2012. Cet albigeois d'origine, fils d'agriculteur, garde de ses années de rugby au poste de demi de mêlée, les réflexes nécessaires pour suivre de près l'action, orienter le jeu, distribuer le ballon... gagner ! En 2000, il est cadre chez Colas lorsque la société entre au capital de la SOMECA. Il intègre cette dernière et l'univers des carriers : il ne les quittera plus. "C'était une société à l'esprit de PME, familiale" se souvient-il. "L'outil industriel était fabuleux mais il fallait travailler le commercial, la sécurité, l'environnement, tout en conservant les belles valeurs de l'entreprise ". Bref, transformer l'essai pour relever de nouveaux défis. Pour Frédéric Soulié, maîtriser les impacts environnementaux de l'activité de la SOMECA est une réalité et une fierté. "Aujourd'hui, nous sommes Certifiés ISO 14001 environnement, sur l'ensemble de l'activité, et produisons même du miel *de roche* issu de ruchers essaimés dans l'enceinte des carrières." Frédéric Soulié a beaucoup de raisons d'être un homme heureux !



Agriculture

Voir l'avenir en vert... PISTACHE

Brignoles - Montfort-sur-Argens

C'est l'histoire d'une graine, à la saveur douce, logée dans une coque qui s'ouvre quand le fruit est mûr, cultivée en Perse depuis au moins 4000 ans. Elle va conquérir les territoires du pourtour méditerranéen dès le I^{er} siècle, avec l'introduction de pieds syriens par les romains, et surtout à partir du VII^e siècle, à l'initiative des conquérants arabes. Le pistachier vrai (son nom scientifique, en latin, est Pistacia vera) devient roi en Sicile, prince en Italie et gagne ses lettres de noblesse en Provence, en Espagne, plus tard en Amérique même, sous le soleil de la Californie... Il ne doit pas être confondu avec le pistachier lentisque ou le pistachier térébinthe, qui sont tout aussi fréquents autour de la Méditerranée. Le petit arbre à feuilles caduques, ne dépassant pas les 6 à 7 mètres, porteur du précieux fruit, disparaît presque complètement de France au début du XX^e siècle. Or, depuis XVII^e siècle, les petits fruits oléagineux parvenus à Paris, via le port de Marseille, grâce à des négociants s'approvisionnant directement au Moyen-Orient, sont intégrés à de nombreuses recettes. "Tourte de pistaches", "pâte de pistaches", "œufs aux pistaches"... font, sous Louis XIV, leur apparition dans les recueils de cuisine. "Les pistaches entrent dans quantité de ragoûts et on l'en fait d'excellentes dragées" indique Le Dictionnaire universel de commerce de 1723 ! Dès que l'on parle gastronomie, on se doit de penser "France", et une filière de la pistache française prend aujourd'hui tout son sens, surtout dans un contexte d'aléa climatique qui fragilise les monocultures. De quoi donner l'idée de créer une filière dont la Provence verte pourrait bien être l'un des acteurs les plus actifs.



La diversification des cultures en Provence aux côtés de la vigne, activité agricole majeure, ils y croient et ils le font ! Hugues Chaboud, vigneron du domaine de Ramatuelle à Brignoles et Thomas Paul, viticulteur à Montfort-sur-Argens, ont créé, en 2020, une pépinière de plants de pistaches, Pépistach'. Les 2 ingénieurs agronomes, diplômés de l'école de Purpan, s'organisent aujourd'hui pour participer à la création d'une filière allant du plant à la transformation.

Avant de reprendre l'exploitation familiale, Thomas Paul a travaillé à l'étranger pendant 17 ans dans la grande distribution, allant du Mexique à l'Espagne, en passant par l'Argentine et le Moyen Orient. "Mes premières missions à l'étranger consistaient à construire, structurer des filières d'approvisionnement agricole créatrices de valeur". Il rencontre Denis Ketabi, franco-iranien, producteur de pistaches et dirigeant de plusieurs ateliers de transformation. Lorsque Thomas revient en France en 2015, alors que le rosé de Provence connaît son euphorie, il pense qu'il est important de se diversifier pour maintenir la rentabilité à long terme des exploitations agricoles. Il réfléchit alors à la pistache, à la grenade et au nopal. La pistache retient toute son attention, notamment pour ses débouchés importants, que ce soit pour la pâtisserie, la confiserie et la nougaterie.

De son côté, Hugues Chaboud connaît plusieurs épisodes de gel de printemps qui impactent de manière très importante sa production. Il pense alors très fortement à diversifier ses cultures. "Et lorsque vous travaillez le rosé, la vulnérabilité climatique



se traduit immédiatement en vulnérabilité économique" confie ce dernier.

Très rapidement, Thomas et Hugues identifient la pistache verte émondée comme un marché structurel générateur de forte rentabilité et compatible avec leur valeur de terroir d'excellence, qui, de surcroît, s'adapte le mieux à une culture dans le sud de la France. Originaire de pays arides et semi-arides, le pistachier s'épanouit sous des climats extrêmes, il est plus résistant que la vigne aux maladies, à la sécheresse et au gel. "La présence de pistachiers sauvages autour de nous prouvait son adaptabilité à nos conditions agropédoclimatiques et notamment sa résistance à la sécheresse" souligne Hugues Chaboud. Mais si la pistache a bien été cultivée en France jusqu'au XIX^e siècle, il fallait partir d'une feuille blanche. Avant de s'aventurer dans la pistache, Thomas et Hugues ont travaillé plusieurs années sur les différentes variétés : la snack, bien connue à l'apéritif qui constitue 70% du marché, la coque décortiquée qui représente 20% du marché et la verte émondée destinée à la confiserie, la pâtisserie et la nougaterie, cette dernière représentant environ 10% de la production.

Une curiosité

Le pistachier a une particularité, assez peu répandue dans la nature : les pieds mâles et femelles sont distincts, ce qui oblige à planter des arbres des deux sexes pour espérer récolter des pistaches. Il faut attendre 5 ans pour qu'un plant donne ses premiers fruits. Au cours du mois de septembre, la récolte s'effectue uniquement à la main lorsque la pistache est encore immature et dans sa coque. On collecte environ 15 kilos de fruits par arbre en bord de champs. Une fois décortiquée et séchée, il ne restera qu'1,5 kilos de produit.

Une fois greffés, les pistachiers partent en croissance et restent dans la pépinière environ 18 mois. Hugues et Thomas accompagnent systématiquement les agriculteurs et ne vendent pas d'arbre sans avoir procédé à une analyse d'implantation. Ils collaborent étroitement avec deux autres pépinières (l'une grecque, l'autre espagnole), leur permettant ainsi de couvrir l'intégralité de leurs besoins. Aujourd'hui, il y a 300 hectares plantés. Leur objectif est d'atteindre les 3 000 hectares en 2030 et 5 000 en 2035. Leur zone de chalandise est vaste puisque la pistache verte émondée peut s'épanouir dans tout l'arc méditerranéen nord, des portes de Nice, jusqu'à l'Occitanie. Un territoire où la vigne est reine mais qui possède également de nombreuses terres libres, laissées en jachère.

La pépinière PÉPISTACH'

Hugues et Thomas sont avant tout agriculteurs. Ne trouvant pas de plants français de qualité satisfaisante, ils partent à l'étranger à la recherche de portes greffes et de cultivars. En 2020, ils s'associent et fondent, à Brignoles, Pépistach', la pépinière de plants de pistaches. Denis Ketabi se joint à l'aventure, apportant son expérience et son expertise. Cette démarche leur permet de mieux comprendre le végétal, de tester, d'expérimenter et d'observer. Les pistachiers ne peuvent pas produire en pied franc. Aujourd'hui, les graines de leur porte greffe proviennent d'Amérique et des montagnes provençales (les sujets sont repérés et ils ramassent ensuite les graines).

PISTACHE PROVENCE, l'atelier de transformation, pilier de la filière

Au-delà de la pépinière, Thomas, Hugues et Denis ont créé "Pistache Provence", l'atelier de transformation. Pour construire la filière, l'étape de la transformation est capitale. Elle nécessite un très haut niveau d'exigence et de technicité. L'atelier permettra de transformer les pistaches produites dans tout le sud de la France. Il portera aussi le développement d'essais variétaux et participera à la diffusion du progrès technique. La rigueur de l'approche agronomique, la production de plants de qualité, la recherche et l'expérimentation, l'accompagnement technique des producteurs, la présence d'un atelier de transformation performant sont d'autant d'éléments essentiels à la réussite de la construction de cette nouvelle filière.



Gourmande, la pistache, mais pas que...

C'est surtout à partir du XIX^e siècle que l'emploi des pistaches par les pâtisseries, les confiseurs et les cuisiniers français, va se généraliser. Biscuits, gâteaux et meringues de pistaches enrichissent les livres de recettes. On incorpore bientôt la pistache aux sauces, aux farces, aux terrines, aux pâtés, à la crème glacée et aux pâtisseries. Les pistaches entrent aujourd'hui dans de nombreuses préparations, sucrées comme les macarons, les financiers, les crèmes et les mousses, les nougats, les dragées et toutes sortes de confiseries ou salées comme dans les pâtes, ou de succulentes croûtes pour réaliser un carré d'agneau ou un dos de cabillaud. La pistache peut également se consommer crue, comme les amandes, ou grillée. Elle accompagne souvent l'apéritif. Ces noix, riches en nutriments, en plus d'être délicieuses, présentent un profil nutritionnel sain. On retrouve des fibres et des bonnes graisses qui contribuent à réduire les risques des pathologies cardiovasculaires ou les complications vasculaires du diabète. Saines pour le cœur, elles sont également vectrices de caroténoïdes : lutéine et zéaxanthine. Au côté du zinc, ils contribuent à réduire les pathologies de la vision provoquée par le vieillissement. Les pistaches contiennent des graisses saines et constituent une bonne source de protéines et d'antioxydants. Ce type de fruit à coque peut même lutter contre le stress en raison de sa forte teneur en magnésium.

Tourisme Un WEEK-END en Provence verte



Châteauvert, Correns, Montfort-sur-Argens, Carcès, Cotignac, Entrecasteaux.

Quand l'Argens fait le bonheur...

Le temps d'un week-end de rêve, entre culture, Histoire, dégustations, gastronomie et farniente, découvrez, au travers de cette proposition indicative, le nord-est de la Provence verte, là où l'Argens fait le bonheur...



Matinée au Centre d'Art contemporain de *Châteauvert*

Cube de métal noir conçu par l'architecte Michel Bourcy, surplombant une prairie bordée par le fleuve Argens, le Centre d'Art contemporain de Châteauvert, Centre d'Art d'Agglomération, propose deux expositions par an, un festival estival, un cycle de conférences et/ou d'événements en lien avec les expositions, ainsi que des résidences d'artistes. Situé dans un parc de plus de 9 hectares, un jardin de sculptures s'offre au regard.



Déjeuner à *Montfort-sur-Argens*

Montfort-sur-Argens est un village templier perché sur un "Mont Fort" en bordure de la plaine de l'Argens. Sa vieille ville, avec ses ruelles et ses passages voutés, vous réserve de jolies surprises. Vous pourrez découvrir une porte à herse du XIII^e siècle, la tour de l'horloge et son campanile... Au terme de votre balade vous arriverez devant le château qui domine le village.



Le déjeuner / "La Petite Marmite", au centre du village, propose une cuisine des saveurs, élaborée "maison" avec des produits frais. Sa terrasse ombragée peut accueillir jusqu'à 30 convives. Salle chaleureuse également à l'intérieur.



Après midi, visite d'un domaine viticole à *Correns*

Correns, 1^{er} village bio de France, est implanté sur la rive droite de l'Argens. Il se distingue par une qualité de vie préservée, dans un cadre idéal pour le tourisme familial et culturel. Correns est bâti sur une hauteur dominée par une imposante résidence du XIII^e siècle, ancienne demeure abbatiale : le Fort Gibron. Tout autour du fort, les anciennes rues et calades dessinent l'actuel village où à chaque instant l'insolite le dispute au charmant. Non loin de la Porte Saint Germain, un vieux pont de pierre conduit au faubourg de la rive gauche du fleuve varois, en direction de Châteauvert.



La visite / Le Domaine des Aspras

Le domaine des Aspras se situe à la limite septentrionale de l'Appellation "Côtes de Provence". Cette situation géographique induit une exposition plus longue des raisins au soleil d'automne et donc des vendanges plus tardives. La propriété s'étend sur 32 hectares de vignes d'une moyenne d'âge de 20 ans.

***le petit +* de l'après-midi**

Découvrir une fabrique de spiritueux artisanaux

Distillerie Sentema

Créative et éthique, où tous les spiritueux sont entièrement réalisés à la main à base de produits bios et locaux, la distillerie Sentema propose des recettes aux saveurs franches et naturelles à l'anis vert et plantes infusées, au genévrier et plantes distillées, au Géranium ou aux zest d'orange !



Dîner et nuit à *Cotignac*

Cotignac, véritable joyau de la Provence verte, labellisé "Plus beau village de France" en 2022, est une destination de choix pour les amoureux de la nature et les passionnés d'Histoire. Abrité par une impressionnante falaise de tuf percée d'habitations troglodytiques, ce village médiéval aux allures de crèche provençale se distingue par son patrimoine naturel et culturel remarquable. Cotignac offre une expérience touristique inoubliable pour les voyageurs en quête d'authenticité et de découverte.

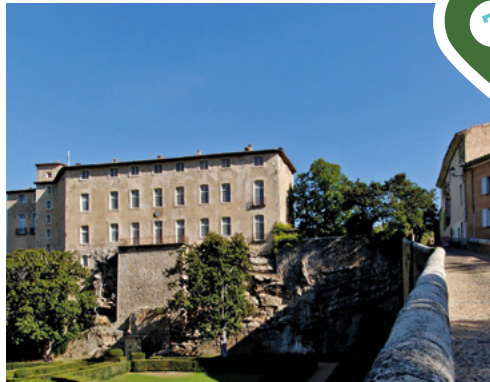
Le dîner / "Brasserie La Fontaine"

Petite brasserie conviviale à l'intérieur chaleureux et à la terrasse confortable qui propose une cuisine élaborée avec des produits frais.



La nuit / "Lou Calen" est un magnifique domaine de 3 hectares de nature verdoyante situé en plein cœur de Cotignac. Son Histoire, intimement liée à celle du village depuis le XVII^e siècle, en fait une adresse incontournable en Provence verte. Le domaine invite ses visiteurs au repos et à la détente, tout en leur offrant la possibilité de vivre des expériences inédites au contact des habitants du village pour découvrir leur Histoire et partager leur savoir-faire.





Matinée à *Entrecasteaux* et visite du château

Niché entre deux gorges qui verrouillent le parcours de la Bresque, le village d'Entrecasteaux est édifié sur un piton rocheux qui domine la rivière. Le village médiéval, flanqué d'un château fort, était ceinturé de remparts dont des vestiges subsistent dans l'habitat actuel. Il s'est ensuite développé, aux XVI^e et XVII^e siècles, le long de la falaise qui borde la rivière. Dressé au centre du village, le château

d'Entrecasteaux est un chef d'œuvre de l'architecture provençale. L'ensemble qu'il forme avec son jardin "Le Nôtre" s'impose au visiteur dès son arrivée sur la place. Edifié au XI^e siècle par les Castellane, c'est au Comte de Grignan, à qui revient le château de ses ancêtres en 1670, que l'on doit l'aménagement du jardin.

Déjeuner à *Carcès*

Le vieux village de Carcès s'enroule en colimaçon autour de son château médiéval. Les nombreuses maisons aux façades de tuiles vernissées y apportent un charme et un caractère particulier tandis que des trompe-l'oeil dessinent un voyage dans le passé. Se perdre dans ses ruelles est un véritable voyage dans le temps...

Le Déjeuner / "La Guinguette du lac".
Restaurant situé au bord du lac, bénéficiant d'une terrasse ombragée et proposant des glaces artisanales.



Pêche et randonnée au lac de Carcès



Le lac Sainte-Suzanne ou lac de Carcès est né d'un barrage construit entre 1934 et 1939 pour créer une retenue de 8 millions de m³ d'eau afin d'alimenter en eau potable la ville de Toulon. Le lac, qui s'étend sur 3 kilomètres, est le spot varois par excellence pour la pêche. Perches, brochets, carpes... y sont présents en nombre. (carte de pêche indispensable). La "Maison de la Pêche et de la Nature" propose des animations thématiques. Une magnifique randonnée vers les chutes du Caramy est une alternative possible, d'autant qu'une grande partie de la marche se fera le long du lac, offrant au regard des paysages magnifiques.



Pour bien préparer votre Week-End :

Provence Verte & Verdon
Tourisme
Carrefour de l'Europe
83170 BRIGNOLES

Tél. 04 94 72 04 21
Site web :
www.provenceverteverdond.fr
Site séjour :
www.sejourprovence.com

Gastronomie

Un produit *Une recette*

De la famille des fabacées le pois chiche est cultivé sur tout le pourtour de la Méditerranée. Le nom latin, *Cicer arietinum*, renvoie à la forme de la graine qui possède comme de petites cornes, évoquant une tête de bélier... Culture traditionnelle peu gourmande en eau, qui apprécie les terroirs au sol calcaire et au climat sec, la réputation des pois chiches de la Provence verte n'est plus à faire. Rougiers, Rocbaron, Garéoult, entre autres, peuvent s'enorgueillir d'une production de qualité grâce au savoir faire millénaire des agriculteurs locaux. La semence de la graine est préconisée en octobre, sur un sol préparé. Le récolte se fait quant à elle en été.



LE POIS CHICHE en Provence verte

La culture du pois chiche est grandement soutenue par l'Agglomération Provence verte qui s'est engagée auprès des professionnels à promouvoir une véritable filière, du champs à l'assiette. En effet, l'Agglomération, qui travaille aussi sur la relance de différents produits comme la prune de Brignoles, le coing de Cotignac, la pistache... croit au potentiel comme aux débouchés de ce délicieux pois, star du "Chichoulet", sorte de "cassoulet" provençal.

RISOTTO AUX POIS CHICHES

- Pour 4 personnes
Préparation : 10/15 min
Cuisson : 15/20 min
Niveau : Chef
- Ingrédients**
- * 250 g de riz spécial risotto
 - * 800 ml de bouillon de légumes
 - * 1 échalote
 - * 1 filet d'huile d'olive
 - * 1 petit verre de vin blanc sec
 - * 40 g de parmesan râpé
 - * sel et poivre du moulin
 - * 200 g de pois chiches en conserve

- Pour la garniture :**
- * 1 petit oignon rouge
 - * quelques tomates cerises
 - * quelques tranches de coppa
 - * 3 branches de persil
 - * 1 filet d'huile d'olive
 - * sel et poivre du moulin



Préparez la garniture en coupant en deux les tomates, en ciselant l'oignon rouge, le persil et en mélangeant le tout avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Ciselez l'échalote finement et faites la revenir dans l'huile d'olive afin de la faire suer.

Ajoutez le riz et mélangez bien pour le rendre translucide.

Ajoutez le vin blanc et laissez-le complètement s'évaporer.

Ajoutez au fur et à mesure des louches de bouillon chaud (couvrez à chaque fois complètement le riz) jusqu'à complète absorption et répétez l'opération jusqu'à épuisement du bouillon (la cuisson ne doit pas dépasser 20 minutes).

5 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les pois chiches et le parmesan, rectifiez l'assaisonnement et mélangez-bien.

Servez bien chaud avec la garniture.

On cuisine nature en Provence verte !

La Cheffe



Sarahtatouille

«La cuisine, pour moi, c'est avant tout une histoire de gourmandise et de partage !»

«J'ai créé mon blog il y a 12 ans par passion, je suis totalement autodidacte et véritablement passionnée de cuisine et de pâtisserie. Le terroir pour moi à une réelle importance dans ma façon de cuisiner au fil des saisons car j'aime surtout mettre en valeur les produits mais aussi leur histoire et connaître les personnes qui se cachent derrière. Il me tient à cœur de réaliser une cuisine simple, de montrer que l'on peut faire du bon et du beau avec peu de chose, en peu de temps mais surtout avec de bons produits.»



Directeur de la publication
Didier Brémond

Conception éditoriale
Philippe Vuyenne

Rédaction
Direction de la communication, les directions de l'Agglomération Provence verte,
Caroline Rocca (La Grotte d'Aups, rencontre avec Marie Madeleine)
et Sarahtatouille (recette du risotto aux pois chiches)

Mise en page
Direction de la communication

Crédits photos
Lionel Barbe : édito (Didier Brémond), pages 11 (Jeep) 19 (fenêtre), 21 (sources de l'Huveaune), 37 (source de Nans), 38 (Vieux Nans), 39 (panneau Vieux Nans), 40 et 41 (grotte de Plan d'Aups).
Patrick Blot : couverture, pages 19 (Pin et Musée des Gueules Rouges), 20 (exposition "Regain"), 33 (Campus connecté), 35 (le C.U.B en travaux), 42, 43 et 44 (exposition "l'Aluminium, un métal de Champions !"), 48 (oeuvre de Sara Favriau), 54 (trophée), 55 (Portraits, Céramiques), 57 (portrait), 58 et 59, 62 (Centre d'art).
Zoé Lemonnier : pages 16 (vendange), 18 (coquelicots et bannière), 20 (Mauve sylvestre), 23 (cour crèche), 24 (Nationale 7), 26 et 27 (Musée des Comtes de Provence), 28 et 29 (crèche «La Courte Echelle»), 30, 31 et 32 (pistes DFCI), 50 et 51 (oliveraie).
Luc Verney : page 62 (Montfort)
Karyn Zimmermann : pages 63 (Correns), 64 (pêche et randonnée)
David Girard : page 63 (distillerie Sentema)
Adeline Lebel : page 63 (Cotignac)
Mélanie Retamar : page 63 (Lou Calen)
G. Voineau : page 64 (Entrecasteaux)
Laurent Nembrini : page 47 (cirque)
Alienor De Celles : page 47 (portraitmaton)
Didier Robcis : page 46
Adobe stock : pages 6, 7, 9, 12, 13, 34, 60, 65
Jean-Michel Constans : page 25 (bouchon de Tourves),
Diffusion céramique : pages 53, 54 et 55
Someca : page 56

Impression
ASM Brignoles

Remerciements
Alain Bontemps, Président d'honneur de "Nans Autrefois", Hélène Boulogne et Mathilde Bray, Diffusion céramique, Hugues Chaboud, vigneron du domaine de Ramatuelle à Brignoles et Thomas Paul, viticulteur à Montfort-sur-Argens, Julien, Lorelei et Elena, médiathécaires du réseau, Frédéric Soulié, Directeur général de la SOMECA, Stéphanie Lallemand, Audrey Falcou (OIT)

Tirage à 40 000 exemplaires.
Dépôt légal à parution.
Coût au numéro : 1 €

Où trouver le Magazine de l'Agglomération Provence verte ?
Le magazine est diffusé gratuitement dans tous les lieux d'accueil du public de l'Agglomération, les mairies, les Offices du tourisme... ou lors de manifestations événementielles.
Il est téléchargeable gratuitement sur caprovenceverte.fr
Vous pouvez aussi vous abonner.



Le magazine de l'Agglomération Provence verte

LA PROVENCE VERTE L'ÂME DU VAR