



Agglomération
PROVENCE VERTE

Provence verte

Le Magazine

L'AGGLOMÉRATION ³

Un pôle jeunesse au cœur de Brignoles

UN WEEK-END EN PROVENCE VERTE

Gapeau et Val d'Issole

LA BASILIQUE SAINTE-MARIE-MADELEINE

Un joyau du gothique provençal

PIQUE-NIQUER EN PROVENCE VERTE

L'art du déjeuner sur l'herbe



Chers administrés,

Le 1^{er} semestre 2025 a été fructueux pour votre Agglomération. De nombreux projets initiés en 2024 ont vu leur éclosion durant les premiers mois de cette année. Dans tous les domaines, l'union de nos 28 communes, la collaboration de leurs 28 maires, permettent d'agir, au quotidien, au service de tous.

La station d'épuration réalisée à Méounes-les-Montrieux, et inaugurée en juin, sécurise le traitement des eaux usées tout en garantissant un territoire plus propre aux générations futures. La halte routière de Néoules, partiellement équipée par votre Agglomération, notamment d'un quai, d'abribus et d'un local à vélo, poursuit l'objectif de multimodalité en matière de transport. Les locaux neufs, Cours Liberté à Brignoles, destinés au Campus connecté et à l'enseignement des arts graphiques, ont été livrés et investis par leurs occupants, jeunes enfants, adolescents, étudiants... Avec le Conservatoire intercommunal tout proche, c'est un véritable pôle jeunesse tourné vers la culture, les arts et la formation universitaire qui prend racine au cœur de la ville. Les travaux de rénovation du Musée des Comtes de Provence viennent de franchir l'étape du diagnostic archéologique et le permis de construire de "La Maison des Internes" vient d'être accordé.

Ce dynamisme se retrouve également dans les événements proposés pour cet été et dont une sélection vous est présentée dans ce numéro, en tête desquels ceux du Musée des Gueules Rouges et du Centre d'art contemporain de Châteaufort, deux structures d'Agglomération. Jusqu'à l'automne, le territoire va vibrer au son des nombreux concerts et festivals qui s'y succèdent, briller lors de soirées d'exception, étonner par l'originalité et la variété de l'offre, résonner jusqu'au cœur des villages et des villes lors des célébrations officielles, des festivités et des repas conviviaux qui s'y déroulent nombreux.

La Provence verte vous offre tellement, qu'il n'est pas étonnant qu'on en devienne vite admiratif, fervent, addicte. Ses paysages, son patrimoine, ses artisans, ses curiosités, ses attraits et atours, vous les découvrirez également dans ce 3^{ème} numéro du magazine de l'Agglomération, reflet, plus que jamais, de l'âme du Var.

Didier BRÉMONT

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

SOMMAIRE

06



Été / automne 2025

Quelques idées de sorties en Provence verte

06

Conférence à la Roquebrussanne
Festival "encore encore" à Correns
L'opéra au village à Pourrières
"Esprit blanc" à Brignoles

07

Défilé et reconstitution historique sur le chemin des Roys à Nans-les-Pins
Spectacle son et lumière à Cotignac
Festival de Néoules

08

Concert Dany Brillant à Brignoles
39^{ème} Nuits Musicales de Mazaugues

09

32^{èmes} Soirées Musicales de La Celle
Comédie musicale "Météore" à Carcès
Concert hommage à Johnny Hallyday à Rocbaron

10

Le "Bouchon de Tourves"
"Les Médiévales" de Brignoles

11

43^{ème} Festival de Musique de Chambre d'Entrecasteaux
Festival du cinéma de Provence et Foire à la saucisse au Val
Fête du pois chiche à Rougiers

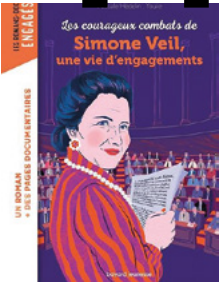
12

Le Castellat à travers le temps à Forcalqueiret
La 20^{ème} fête de la prune / course de la Pistole à Brignoles

13

Foire aux santons à Brignoles
Fête de la châtaigne à Camps-la-Source
Fête du coing à Cotignac
Rendez-vous gourmands... parfois dansants !

14



Loisir

14

Une sélection lecture :
Romans jeunesse, adulte, BD

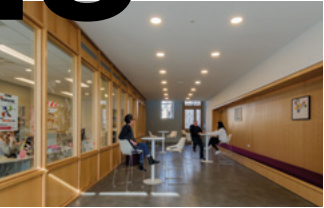
16

Le jardin à papillons du domaine
de l'Escarelle à La Celle
Faire du VTT en Provence verte

17

Florie CARRER, fondateur d'art

18



Préparer la rentrée en Provence verte

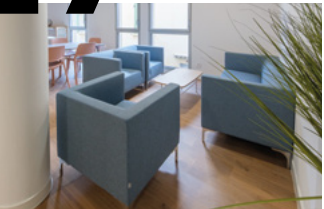
20



Portfolio

Images d'un voyage photographique
en Provence verte

27



Initiatives Projets Actions

28

L'Agglomération a créé l'évènement à la
foire de Brignoles en Provence verte

30

Aménagement de la
halte routière de Néoules
Haltes, on avance !

32

Déchets abandonnés
Votre Agglomération agit

34

Interview : Amandine Gurucéaga
*Un sans faute pour cette coquille
acquise par l'Agglomération*

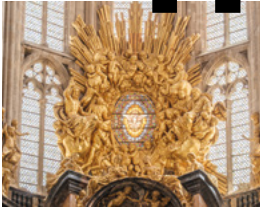
36

L'Agglomération³
*Un pôle de culture, d'art et
de formations universitaires
au cœur de Brignoles*

39

Mois après mois, votre
Agglomération en action !

41



Inoubliable Provence verte

42

Le Centre d'Art Contemporain de Châteauvert
Nature culture

46

Le Château du Castellat
Mille ans et (presque) tous ses redans

48

L'Exposition maudite
*Escape game "frissons"
au Musée des Gueules Rouges*

50

La basilique Sainte-Marie-Madeleine
Un joyau du gothique provençal

56



Une oeuvre, Un artiste

Le bateau en béton de Joseph Lambiot
Musée des Comtes de Provence

57



Noir et Blanc

Rues d'antan

60



Dossier

Pique-niquer en Provence verte
L'art du déjeuner sur l'herbe

69



Réussites Innovations Attractivité

70

Bio Logica
La Provence verte dans la peau

72

"l'Ardoise d'Audrey et Nico"
Bistronomie, oui, mais d'ici !

74

Le safran,
L'or rouge de la Provence verte

77

Un Week-End en Provence verte
Gapeau et Val d'Issole

81



Un produit, une recette

Le fromage de chèvre, en
Provence verte

Été/automne 2025

Quelques idées de sorties en Provence verte

La Roquebrussanne

Conférence

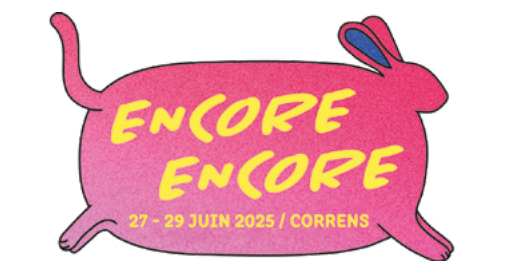
"Christiane Desroches Noblecourt, la passion et l'énergie au service de l'Égypte" par l'égyptologue Gwénaëlle Le Borgne

27 juin à 19h

1, rue de la Latte, Moulin à huile

La vie de la femme exceptionnelle que fut Christiane Desroches Noblecourt, adulée par le grand public, parfois décriée par ses pairs, ce qui n'est pas chose aisée.

Gratuit



Correns

"Encore Encore" Festival

27 / 29 juin

Théâtre de verdure

5^{ème} édition à Correns. La nuit c'est des musiques pop et électroniques, du R'n'B smooth et du hip-hop. Le jour c'est des live ambient en feat. avec les cigales pour sonothérapie.

Tarif plein : 45 € Tarif réduit : 35 € (selon conditions). Pass 3 jours possible.

Informations et programme : encoreencorefestival.com

Pourrières

L'Opéra au village

2 juillet

Voyage en amours avec Marie-Christine Barrault, Brigitte Tramier, Gabriel Terry : "correspondance amoureuse Diderot, Sophie Volland"

9 juillet

Carnets de voyage, récital de Manon de Andreis avec Isabelle Terjan au piano

16 juillet

Voyage à la Sainte-Baume, conférence en musique de Bernard Grimonet (texte et images) et Isabelle Terjan au piano.

Tous les spectacles ont lieu à l'église de Pourrières, à 19h.



Brignoles

Esprit blanc

4 juillet à partir de 18h

2^{ème} édition - Jardin Charles-Gaou

Partez à la découverte des terroirs de Provence verte. Dans une ambiance musicale, les vignerons vous feront déguster leurs vins blancs. Dress code : tout en blanc bien sûr !

Plus d'info sur brignoles.fr

Photo ©Lionel Barbe



Nans-les-Pins

Le Chemin des Roys Défilé et rétrospective

12 juillet à 18h

Centre du village

Depuis des siècles, rois, reines, princes, français et étrangers, papes, poètes et autres personnages illustres de notre Histoire, se sont succédés sur le Chemin des Roys, cet itinéraire de pèlerinage qui débute au cœur de Nans et parcourt le Massif de la Sainte-Baume jusqu'à la Grotte de Marie-Madeleine. L'engouement pour Marie-Madeleine, a attiré, à la Sainte Baume, de nombreuses personnalités du Moyen Âge jusqu'à notre époque contemporaine. De Saint-Louis à Louis XIV, en passant par François 1^{er}, tous ont emprunté le chemin qui partait du petit village de Nans et permettait d'accéder à la grotte sacrée, qui deviendra le Chemin des Roys.

A l'initiative de l'association du chemin des roys, une rétrospective historique mettra en scène 10 siècles d'histoire avec un grand défilé dans les rues de Nans-les-Pins, sur les premiers mètres du Chemin, constitué de 150 bénévoles en costumes d'époque, avec le "Gruppostorico" d'Italie, qui animera l'événement avec des tambours, des trompettes et des lances de drapeaux et le groupe folklorique "Lei Dansaire de Lorient".

Information : chemindesroys83860@gmail.com

Cotignac

Spectacle son et lumière "Le veilleur du Rocher"

15 / 20 juillet à 22h

Sanctuaire Notre-Dame de Grâces

Une grande représentation vivante qui retrace l'histoire de la Provence et des apparitions de Cotignac. Une belle façon de revivre, à travers cette cinéscénie, les événements extraordinaires dont ce lieu aurait été témoin.

Information au 06 12 26 13 55



Néoules

Festival de Néoules

17 /19 juillet de 18h30 à 2h

Bastide de Châteauloin

L'un des plus anciens festivals de musique de notre département vous accueille dans son cadre idyllique, situé au cœur de la Provence verte sur un site enchanteur, rythmé en été par le chant des cigales au milieu d'une clairière entourée de vignes...

17 juillet

OBF, THK, DAWA HIFI meets ROOTS RAID, ATILI, STEEL ALIVE

18 juillet

GROUNDATION, BROUSSAÏ, MO' KALAMITY, RASPIGAOUS, GANG JAH MIND

19 juillet

TAGADA JONES, DIDIER SUPER DISCOUNT, FRÈRES 2 MISÈRE, MAGGY BOLLE, LES CIGALES ENGATSÉES

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



Été/automne 2025

Quelques idées de sorties en Provence verte

Brignoles

Dany BRILLANT en Concert

18 juillet dès 21h

Gratuit et entrée libre.

Dany Brillant, crooner à la voix claire sur des musiques jazzy est l'invité des "Estivales de Brignoles".

Ouverture des portes du jardin Suau à 20h, première partie à 21h, Dany Brillant à 22h. Spectacle assis et gratuit en entrée libre dans la limite des places disponibles. Food trucks sur place.

Information sur brignoles.fr.

ou au 04 94 72 04 21



Nuits Musicales de Mazaugues

19 juillet / 8 août - 21h

Théâtre de Verdure du Château

Ces 39^{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.

19 juillet : RÉCITAL Aylen PRITCHIN

Premier Grand prix du Concours Long-Thibaud-Crespin à Paris (2014), Aylen Pritchins est l'un des artistes les plus brillants de sa génération.

2 août : MÉMOIRES D'UN AMNÉSIQUE

C'est en compagnie d'un habitué du festival que cette soirée aura lieu ! Alain Carré sera accompagné de la pianiste Laure Favre-Kahn, autour de l'oeuvre d'Eric Satie.

8 août : CHOPIN par Adi NEUHAUS

Un jeune virtuose au potentiel exceptionnel !

Au cours des dernières saisons, Adi Neuhaus fait des débuts remarquables dans certaines des plus grandes salles d'Europe, d'Asie et des États-Unis . Il enchaîne à l'Auditorium du Louvre à Paris, à l'Académie des arts du spectacle de Hong Kong et en Russie à la Philharmonie de Saint-Petersbourg.

Tarifs :

Zone B&F : 27 €, Zone C&E : 22 €, Zone D : 12€

Information au 04 94 72 04 21



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

24 juillet / 10 août - 21h

32 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 Côteaux Varois en Provence ainsi que dans le cloître de l'Abbaye.

Programme :

24 juillet- 21h - Cloître de l'Abbaye de la Celle

Bach, Haydn, Mozart

28 juillet- 21h -Cloître de l'Abbaye de la Celle

Quatuor Modigliani, l'un des plus grands quatuors du monde !

3 août - 21h - Dans les vignes du Conservatoire des Coteaux Varois en Provence

Jazz dans les vignes avec Franck Amsallem trio jazz, une référence !

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

Accordéon et violoncelle, les voix de l'émotion !

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

Stella Almondo, une pianiste sur une voie royale !

10 août - 21h - Dans les vignes du Conservatoire des Coteaux Varois en Provence

Chants et musiques traditionnelles d'Amérique Latine ! "Los Koyas ".

Renseignements et réservations

Mairie de la Celle – Place de la Mairie

83170 LA CELLE - Téléphone : 06 31 77 65 53



Carcès

Comédie musicale MÉTÉORE

22 juillet

Théâtre Plein Ciel Laurent Gerra

Château de Carcès

À 21h00 : Théâtre Plein Ciel Laurent Gerra - Château de Carcès



Après 3 années de formation au Cours Florent à Paris, 15 jeunes artistes ambitieux ont imaginé et conçu leur 1^{ère} Pièce Musicale, alliant avec audace, le chant, la danse et le jeu sur scène.

Une comédie

musicale 100% originale et d'actualité !

Gratuit

Rocbaron

Concert Hommage à Johnny Hallyday

25 juillet 21h30

Centre-ville

Entrée libre

Dans une ambiance chaleureuse et festive, venez

partager en

famille ou entre

amis des titres

cultes et une voix

puissante. La

soirée promet de

belles émotions

et un moment

de souvenir

impérissable.

Information au :

04 94 72 84 75



Été/automne 2025

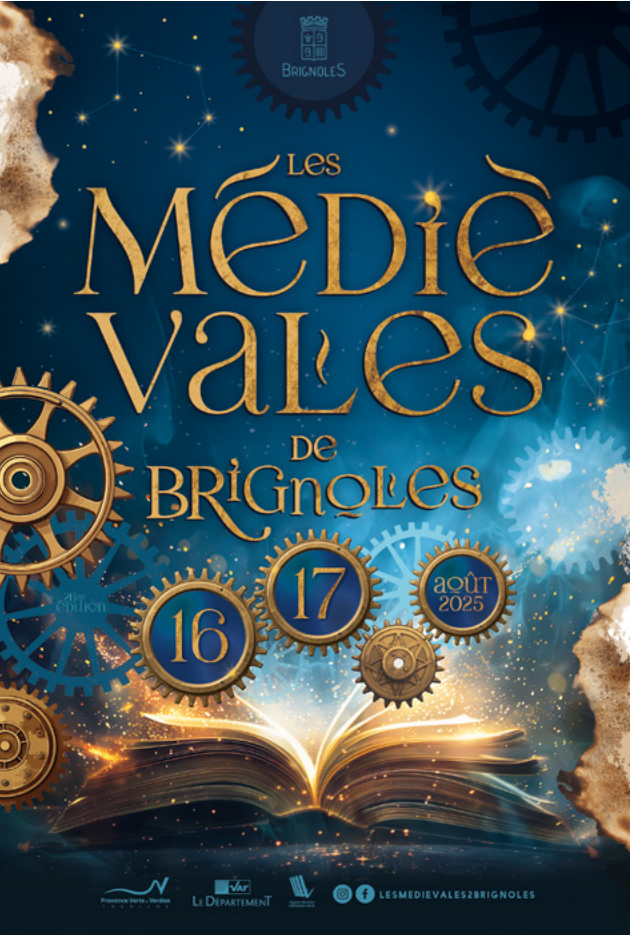
Quelques idées de sorties en Provence verte



Le "Bouchon de Tourves"

15 août
Cœur de ville de 10h à 12h

Comme tous les 2 ans, reconstitution du fameux "Bouchon de la RN7" qui se produisait dans la traversée du village de Tourves, durant les années 60', où des files interminables de voitures se formaient Depuis 2009, sous l'impulsion de l'association "N7HP", le "Bouchon de Tourves" est devenu une manifestation très sympathique qui reconstitue la galère les vacanciers en route (ou de retour) pour la côte. Des milliers de spectateurs assistent au blocage, durant 2h, du centre ville par de beaux véhicules d'époque.
 Accès libre



Les Médiévales de Brignoles

26^{ème} édition

16 / 17 août
Cœur de ville et centre-ancien de 12h à Minuit.

Brignoles (re)devient médiévale. En cœur de ville et centre-ancien, le festival des arts de rue accueille une quarantaine de compagnies de spectacles, des créatures fantastiques, des marionnettes géantes, des échassiers et des personnages emblématiques du Moyen Âge mais aussi un marché médiéval, des artisans et des créateurs. Gratuit.
 Samedi 16 août
Spectacle gratuit à 23h place de Gaulle avec Galileo par la compagnie Deus Ex Machina.
 Information sur brignoles.fr.



Entrecasteaux

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

Direction musicale : Olivia Hughes.

16 /22 août

16 août 2025, 19:00 – 20:00
Tourtour
W. A. Mozart, quintette à cordes en sol mineur kv.516
A. Bruckner, quintette à cordes en Fa majeur

17 août 2025, 19:00 – 20:00
Entrecasteaux
A. Schoenberg, quatuor à cordes op. 0 en Ré majeur
F. Schubert, quintette à cordes en ut majeur D.956

19 août 2025, 19:00 – 20:00
Carcès
F. Kreisler, pièces de genre pour violon et piano
F. Kreisler, "marche miniature" pour trio avec piano
W. A. Mozart, sérénade n.10 “gran partita” pour vents, transcription pour hautbois, violon, alto, violoncelle et piano

20 août 2025, 19:00 – 20:00
Pontevès
W. A. Mozart, quintette pour piano et vents kv.452 en mi b majeur
L. V. Beethoven, quintette pour piano et vents en mi b majeur op.16

22 août 2025, 19:00 – 20:00
Entrecasteaux
F. Schubert, octuor en fa majeur D.803

Information au 04 94 37 22 88

Le Val

Festival du Cinéma de Provence, Hommage à Pagnol pour les 130 ans de sa naissance.

20 et 21 août
2 soirées de projection en plein air de films en lien avec notre belle Provence. "La Femme du Boulanger" de Marcel Pagnol (1938) et "Jean de Florette" (Manon des Sources), l'adaptation de Claude BERRI (1986). Les séances sont gratuites et ouvertes à tous, dans la limite des places disponibles. Buvette sur place.
 Contact : 04.83.67.02.41
(CCAS Accueil Le Val Services)



Foire à la saucisse

6 et 7 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. Cette année, la confrérie Sant Antoni Dou Porquet vous invite à fêter ses 40 ans, avec pour invités d'honneur la confrérie de la Saint Michel et la verte confrérie de la lentille du Puy.
 Programme complet / Information :
04 94 72 04 21

Rougiers

Fête du pois chiche

14 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



Été/automne 2025

Quelques idées de sorties en Provence verte
... pour prolonger l'été !

Forcalqueiret

Le Castellas à travers le temps

20 et 21 septembre

Dans le cadre des festivités liées au millénaire du château, 4 troupes de reconstitution vous transporteront au cœur de la Provence méviévale au travers de leurs campements.

"La Compagnie des Cabris d'Argens" :

Jeux en bois en libre-service, démonstrations de combats à l'épée chorégraphiées, démonstration de forge, démonstration de sculpture.

"L'Ost de temps jadis"

Campement composé de différentes tentes, échoppes et éléments de la vie quotidienne. Démonstrations d'escrime médiévale, spectacles de combats. Présentation des armes et armures, des arcs, arbalètes et des flèches, cotte de maille, travail du cuir, démonstration de tissage traditionnel, herboristerie.

"Les Gardiens des 3 croix"

Présentation du harnois (équipement et armement des chevaliers et piétons) avec évocation des croisades, des ordres monastiques guerriers (templiers, hospitaliers...). Combats avec différentes armes (épées, haches, fléau, bâtons...) et initiation pour les volontaires adultes et enfants. Herboristerie, tissage en macramé, démonstration de Lucette (ancêtre du tricotin). Calligraphes et relieuses seront en démonstration. Evocation de la médecine au Moyen-âge...

"Prince des Dombes"

Camp de vie avec tente seigneuriale qui recrée la vie médiévale. Exposition et présentations d'armes, exposition de couronnes héraldiques, traité de dragonologie, petite histoire de l'art de la table médiévale, démonstration d'haubergier...Réalisation de cotte de maille.

et aussi...

Reconstitution d'une ferme médiévale par la Ferme du Soleil 13 avec tous les animaux de la basse-cour. La troupe animalière est composée d'une trentaine d'animaux à plumes ou à poils accompagnés de leurs quelques serviteurs à deux pattes. Animation des



journées par des interventions parlées, des ateliers découvertes, des jeux. Réalisation de soupes, confitures, de pain...

Marché médiéval avec de nombreux stands, démonstration de sculpture, de souffle de verre et de vannerie...

Nombreux concerts partout en ville et deux conférences : "L'Evolution des villages du Pays d'art et d'histoire Provence Verte Verdon du Moyen-Âge à nos jours" et "Les fouilles au château de Forcalqueiret : la vie quotidienne des paysans et des notables".

Programme complet au 04 98 05 13 99

Brignoles

20^{ème} Fête de la Prune & Course de la Pistolet

20 septembre

Course de la pistolet - départ à 17h du jardin Charles-Gaou, course pédestre de 5 et 10 km

Renseignements : Service des Sports : 04 98 05 16 72 / sports@brignoles.fr
Gratuit sur inscription

21 septembre

La Fête de la Prune de Brignoles, le rendez-vous des



gastronomes ! De 9h à 18h place Saint-Pierre. Marché de producteurs, animations, ateliers et démonstrations culinaires Ainsi qu'un repas pour célébrer les 20 ans de la Fête. Information sur brignoles.fr.

Camps-la-Source

Fête de la châtaigne, du vin et des produits du terroir

19 octobre

Salle polyvalente

22^{ème} édition. De nombreux stands vous attendent comme châtaignes grillées, confitures de marrons, safran, charcuterie, miel, nougat, huile d'olive, vin, fromage...

Restauration sur place.



Brignoles

Foire aux santons

25 et 26 octobre

Salle polyvalente

Les santonniers proposeront aux visiteurs leurs productions de santons traditionnels et de crèches
Entrée libre.



Cotignac

Fête du coing

26 octobre

Le coing de Provence sera à l'honneur dans tout le village. Fête traditionnelle autour de ce fruit emblématique de Cotignac : marché, défilé de la Confrérie en costume, visites du verger, animations.



Rendez-vous gourmands... parfois dansants !

BRAS

28 juin -16h /22h -

Guinguette du grand Jas

Un après-midi dansant qui se prolonge jusqu'au soir. Buvette et petite restauration dans cet écrin de verdure.

Musiciens bienvenus. Scène ouverte.

Accès libre.

Information au 06 21 32 18 10

BRIGNOLES

12 juillet à partir de 19h15

Place du 8 mai

Soupe au Pistou

Repas traditionnel du sud de la France.

Tarif : Menu unique à 20€.

Réservations obligatoires à partir du 21 juin à l'accueil de l'hôtel de ville, place Carami au 04 94 86 22 22



BRIGNOLES

23 août - à partir de 19h30

Place Saint-Pierre

Aïoli

L'aïoli des Hauts Quartiers, un plat traditionnel, particulièrement dans le Var.

Tarif : Menu unique à 20 €

Réservations obligatoires à partir du 2 août à l'accueil de l'hôtel de ville, place Carami au 04 94 86 22 22

LOISIR

Une sélection lecture

par le réseau des Médiathèques de la Provence verte

DU THÉ POUR LES FANTÔMES

Chris Vuklisevic **Edition Denoël**

Roman adulte

Grand prix de l'imaginaire 2024

Agonie est sorcière. Félicité, passeuse de fantômes. Le silence dure depuis trente ans entre ces deux filles de berger, jusqu'au jour où la mort brutale de leur mère les réunit malgré elles. Pour recueillir ses derniers mots, elles doivent retrouver son spectre, retracer ensemble le passé de cette femme qui a aimé l'une et rejeté l'autre. Mais le fantôme de leur mère reste introuvable, et les témoins de sa vie, morts ou vivants, en dessinent un portrait étrange, voire contradictoire. Que voulait-elle révéler avant de mourir ? Qui était vraiment cette femme fragmentée, multiple ? Leur quête de vérité emmènera les sœurs des ruelles de Nice au désert d'Almería, de la vallée des Merveilles aux villages abandonnés de Provence, et dans les profondeurs des silences familiaux.



L'avis d'Elena Baroso, médiathèque de Méounes

Dans "Harmonies", les joueurs doivent composer un paysage pour y attirer des animaux sauvages. Pour cela, les joueurs récolteront des jetons ressources au moyen d'une mécanique qui rappelle celle de "azul". Ils devront alors les agencer de sorte à marquer le plus de points possibles à la fin de la partie à la manière de "cascadia". Si vous avez aimé ces jeux, "harmonies" est fait pour vous ! Le jeu n'invente rien en termes de mécanique mais offre une très grande profondeur et laisse libre cours à une certaine créativité. Le côté abstrait apporte un aspect très original. Ses règles concises, parfaitement expliquées et complétées par une belle aide de jeu, parviennent à rendre ce jeu exigeant, assez accessible.

SIMONE VEIL, une vie d'engagement

Pascale Hédelin, Youlie **Bayard Jeunesse - 2024**

Roman jeunesse (dès 10 ans)

Ce roman passionnant de la nouvelle série des Romans Doc Engagés fait découvrir les combats de Simone Veil aux enfants, et des pages doc leur expliquent le contexte et les enjeux de l'époque. Entrée au Panthéon il y a 5 ans, rescapée d'Auschwitz, elle a notamment oeuvré pour le droit des femmes, en faisant voter une loi qui porte son nom dépénalisant l'avortement. Engagée dès les premiers temps de l'Union européenne, elle a travaillé ardemment pour la paix en Europe. Présidente du Parlement européen, ministre, engagée.

L'avis de Simone Japel, Médiathèque de Néoules

Cette excellente et originale série "romans-doc engagés" des éditions Bayard se compose de petites biographies associant roman et documentaire sur une personnalité (Simone Veil, Nelson Mandela et Alfred Nakache).



LES BRAISES DE PATAGONIE

Delphine Grouès

Edition le cherche-midi - décembre 2024

Roman adulte - collection les passe-murailles

Au cœur de la Patagonie, les destins croisés d'une femme médecin chilienne dans les années 1950 et d'un jeune Français en 1998. L'une brave le monde sauvage, les oppositions politiques, l'anéantissement des peuples premiers, l'autre part en quête de ses racines. L'histoire de deux âmes fortes, éprises de liberté, dans des contrées de l'extrême.



L'avis de Peggy Amiard, médiathèque de Rocbaron

Ce roman d'aventure nous transporte dans un voyage immersif au Chili. On y découvre son climat changeant, sa nature aussi fragile qu'impitoyable, on y rencontre les hommes et les femmes qui composent ce territoire fascinant, leur héritage qui perdure à travers les âges. Le style lyrique de Delphine Grouès transmet à merveille l'ambiance, les contrastes des paysages et la force des personnages. Bouleversant.

LE RÉSEAU PAPILLON

Franck Dumanche et Nicolas Otéro

Jungle - 2024 Bande dessinée jeunesse (dès 9 ans)

1940 - La France est occupée. Un village de Normandie apprend à vivre aux côtés de l'ennemi pendant que s'organise la Résistance. Gaston et sa bande, Bouboule, Doc et Elise, sont bien décidés à défendre leur pays malgré leur jeune âge, et s'engagent dans la Résistance. Au fil des tomes et des années, les quatre enfants vont traverser de dures épreuves dans leur lutte contre l'occupation, notamment par des opérations de sabotage ou de sauvetage, en faisant leur maximum pour échapper à l'attention des forces nazies mais aussi des collaborateurs.



L'avis de Téo Sauzède, médiathèque de Rocbaron.

Le 8 mai 2025 commémorera les 80 ans de l'armistice de la Seconde Guerre Mondiale, c'est l'occasion parfaite de faire redécouvrir cette période historique avec cette série. Les quatre héros font face à un danger omniprésent, qu'ils affrontent par leur courage et leur intelligence. Ils grandissent et évoluent à travers les difficultés et les rencontres, amicales et hostiles. Cette BD assume pleinement son contexte historique documenté : chaque tome se termine par un dossier pédagogique détaillant des événements de la Seconde Guerre Mondiale. Idéal pour les enfants curieux de cette période : s'ils ont aimé la série de BD "Les enfants de la Résistance", ils apprécieront "Le Réseau Papillon".

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 Châteauvert qui se sont réunis pour 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. Inscription gratuite pour les résidents des communes adhérentes au réseau. Informations : mediatheques.caprovenceverte.fr





LOISIR

Une sélection IN & OUT

La Celle

Le Jardin à papillons du domaine de l'Escarelle

Au cœur de la Provence verte, le domaine viticole de l'Escarelle présente des paysages sauvages et préservés de vignobles, de garrigues, de forêts matures d'arbousiers et de chênes, de prairies et de restanques abandonnées, reliques d'une exploitation anciennes. Ces dernières abritent un magnifique jardin à papillons. La création du jardin a débuté au printemps 2016 par le travail du sol et a été terminée en 2017 par l'installation de panneaux d'information. En partant de la liste des papillons présents (jusqu'à 95 espèces peuvent être observées), des espèces végétales indigènes ont été sélectionnées (principales plantes hôtes des chenilles et plantes nourricières des imagos). Ce jardin contribue à sensibilisation du public mais permet également une observation privilégiée de la biodiversité.

Les visites guidées se déroulent sur inscription auprès de l'office de tourisme de la Provence verte au 04 94 72 04 21.

Escapades en VTT

Il est parfois tentant d'oublier sa voiture, pour enfourcher un vélo et pédaler dans la nature. La Provence verte regorge de chemins et de sentiers qui serpentent à travers les collines, les vignobles, les villages... Une autre façon de



découvrir le territoire. Des prestataires louent le matériel et/ou encadrent les balades. L'office de tourisme a sélectionné pour vous les plus belles routes. Alors plus d'hésitation, c'est en vélo que se poursuit l'aventure !

Informations auprès de
Provence Verte & Verdon
Tourisme.
Téléphone : 04 94 72 04 21
provenceverteverdon.fr



Florie CARRER *Artiste fondeur d'art*

Force et sensibilité. En deux mots, voilà résumés la personnalité et le travail de Florie Carrer, fondeur d'art varoise, originaire de Carcès et installée à Bras, en Provence verte. On sent cette magicienne du métal capable de déplacer des montagnes, mais tout en finesse...

C'est au lycée Raynouard, à Brignoles, qu'elle se prend d'amour pour l'art. Mais c'est aux Beaux-Arts de Toulon que son avenir va se forger. Dans le cadre d'un stage dans une fonderie d'art à Carcès, "l'atelier 960", c'est le coup de foudre pour un métier dont le maître mot est la diversité, des étapes comme des matériaux. Exactement ce qu'il faut à la jeune femme en quête perpétuelle de nouveautés. Elle réussit son CAP de mouleur noyateur.

Sa vie prend un nouveau virage (et ce n'est pas pour lui déplaire...) quand on lui propose de réintroduire la fonderie chez les compagnons du devoir (le dernier compagnon référencé l'a été en 1860 à la Sainte-Baume). Elle se lance. Entrée chez les compagnons, elle entame son tour de six années qui la conduira à Reims, Paris, Orléans, Saint-Etienne Lyon puis Hô Chi Minh, années durant lesquelles elle apprend la fonderie d'ornementation, la statuaire, la fonderie de cloche, l'orfèvrerie/bijouterie, la fonderie industrielle... De retour à l'atelier de Carcès, elle devient chargée de mission à l'AOCDF* pour les fondeurs et crée son statut d'artiste.

Après 3 années auprès de ses pairs, elle fonde, en 2021, à Bras, commune de son "chéri" comme elle aime à appeler son compagnon, son propre atelier dans une grange en ruine qu'il va falloir entièrement retaper. Elle y travaille depuis pour des clients qui lui confient leurs œuvres afin d'en faire des objets d'éternité en bronze. C'est le procédé à la cire perdue qui est utilisé alors. Elle réalise un moule élastomère, y tire une cire, crée le système d'alimentation puis un moule réfractaire qui enrobe le tout. Ce dernier cuit à 750° pendant le nombre d'heures proportionnel à la taille du moule. Le bronze est fondu à environ 1100° dans le four de fusion avant d'être coulé dans le moule réfractaire où il prendra la place de la cire fondue durant la cuisson.



Mais Florie Carrer travaille majoritairement sur ses propres créations. Elle exprime son amour et son respect pour la nature en ramenant de ses promenades dans le Var, la région, mais aussi de ses voyages plus lointains (Guadeloupe, Afrique...) des plantes, des bois, des cabosses qu'elle fige dans le métal pour l'éternité afin d'éveiller à la fragilité et à la beauté de la nature. Un sincère message "politique". Florie Carrer se définit comme fondeur botanique et ses œuvres personnelles le confirment. Sa première réalisation, en forme d'expérimentation, a été une rose séchée qu'on lui avait offerte. Le procédé est dit à modèle perdu. Le système d'alimentation est conçu sur le végétal, le moule est réalisé en premier lieu au pistolet afin que le plâtre épouse tous les détails, puis achevé plus grossièrement et les étapes s'enchaînent de la même façon que pour le procédé à cire perdue sauf que là, c'est le modèle lui-même qui disparaît pendant la cuisson et laisse place à l'alliage fondu. Après refroidissement et démoulage (parfois périlleux...) vient l'ébarbage, la ciselure puis la patine, réaction à chaud entre la pièce et un acide, créant une oxydation colorée selon l'envie et l'inspiration. Cela donne des œuvres à la finesse incroyable, aux détails impressionnants. Des pièces forcément uniques qui dévoilent toute la sensibilité de l'artiste et qui provoquent le désir comme l'envie de partager le monde de Florie.



Visite à l'atelier sur rdv.
Téléphone : 06 77 82 36 35
Instagram, facebook :
carrerflorie artiste fondeur.

Prix moyen des œuvres :
entre 1500 et 5000€ par pièce

* Association Ouvrière des
Compagnons du Devoir et du
Tour de France

Préparer la rentrée *en Provence verte*



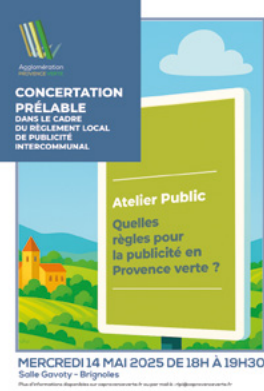
INSCRIPTIONS AUX TRANSPORTS SCOLAIRES

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

transport@caprovenceverte.fr
Téléphone : 04 98 05 93 70

RÈGLEMENT LOCAL DE PUBLICITÉ INTERCOMMUNAL

L'Agglomération Provence verte souhaite mieux réguler l'affichage sur le territoire communautaire. Dans la poursuite de cet objectif, elle élabore actuellement un Règlement Local de Publicité Intercommunal (RLPi). Ce document permettra, de venir réglementer l'implantation des différents dispositifs d'affichage, tel que les enseignes, les préenseignes et les publicités. Cette réglementation visera notamment : à améliorer le cadre de vie des habitants par le biais du paysage, en préservant les centres anciens ; mais aussi à mettre en valeur les activités économiques du territoire en améliorant l'intégration architecturale des différents dispositifs d'affichage dans les façades. Vous pouvez participer à l'élaboration de ce règlement en vous informant sur le site web de l'agglomération et en transmettant vos questions et remarques par mail à rlpi@caprovenceverte.fr



VOTRE CARTE D'ACCÈS AUX DÉCHÈTERIES EN UN CLIC, C'EST MAINTENANT POSSIBLE !

Obtenir la carte d'accès aux déchèteries de la Provence verte n'a jamais été aussi simple. Votre carte d'accès gratuite aux déchèteries de la Provence verte est disponible via le guichet numérique jetrieenprovenceverte.fr
Les étapes :
- Faire sa demande en ligne
- Puis Traitement des pièces justificatives par les services de l'Agglomération (justificatif de domicile, pièce d'identité et carte grise du véhicule).
- Réception par mail de la carte d'accès aux déchèteries.
La carte d'accès peut être utilisée dans toutes les déchèteries du territoire.



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 16 juin au 16 juillet et à partir du 20 août.
Renseignement au secrétariat du conservatoire à Brignoles (04 94 86 65 15) ou à celui de Saint-Maximin (04 94 86 18 98).



AVEC LE CAMPUS CONNECTÉ, POURSUIVEZ VOS ÉTUDES SUPÉRIEURES À BRIGNOLES.

Dès la rentrée 2025, au Centre Universitaire de Brignoles (C.U.B.) des formations diplômantes sont proposées par l'Agglomération Provence verte, en partenariat à l'Université de Toulon.

3 modules autour de l'oenotourisme

Sous le format de la formation continue, ces modules sont à destination des professionnels principalement (vignobles, opérateurs touristiques...), sans exclure la participation de stagiaires sur fonds propres.
Dégustation et accords mets et vin : 5 jours (35h)
LV1 anglais du tourisme et du vin : 3 jours (18h)
Conception d'un événement oenotouristique durable : 1 Jour (7h)

Le DAEU SONATE.

Une formation en distanciel multi-sites à partir du campus connecté
Le DAEU (Diplôme d'Accès aux Études Universitaires) est un tremplin pour l'emploi qui permet de reprendre des études supérieures. Il donne également la possibilité de passer des concours de la fonction publique. SONATE (Solidarité Numérique et Attractivité Territoriale) vise l'insertion de publics défavorisés dans le système d'enseignement supérieur basées sur l'utilisation du numérique et du tutorat à distance.

Cours d'anglais et la certification TOEIC.

Le programme TOEIC® est la référence en matière d'évaluation des compétences en langue anglaise utilisée dans un contexte professionnel.



PORTFOLIO

Images d'un voyage photographique en Provence verte



Relief - Le Val



Escalier dans une restanque, Cotignac



Abbaye de La Celle

Clins d'oeil de bâtisseurs

La Provence verte est riche en témoignages architecturaux de toutes les époques. Les génies de la construction et de l'artisanat y ont élu domicile siècle après siècle, laissant en héritage des centres-villes médiévaux magnifiques, des châteaux, des maisons de villages, des restanques et des moulins... Lorsque l'on prend le temps de partir à leurs découvertes, il faut ouvrir l'oeil, et le bon. Car au détour d'une ruelle, dans le recoin d'un édifice, sur un toit ou un mur, dans la campagne même, un détail, une originalité, une fantaisie crée la surprise. Ces clins d'oeil jouent avec notre propre regard et rendent plus vivants encore l'architecture et le savoir faire des artisans d'hier comme d'aujourd'hui.



Conservatoire intercommunal des Ursulines - Brignoles



Une porte cloutée provençale typique

Porte, cours Gambetta - Cotignac

Tuiles vernissées - Montfort-sur-Argens



Initiatives Projets Actions



Agglomération
PROVENCE VERTE

INSCRIPTIONS TRANSPORTS SCOLAIRES

DU 17 JUIN AU 31
JUILLET 2025





INFOS & CONTACT
Inscriptions en ligne sur
www.mouvenbus.fr
Par téléphone
04 98 05 93 70

Par mail
transports@caprovinceverte.fr
Sur place
Du lundi au vendredi
9h à 12h & 14h à 16h

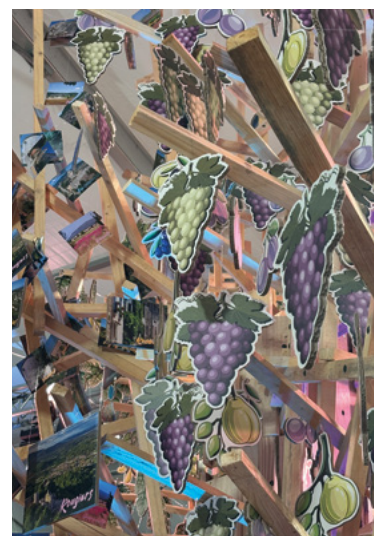
Quartier de Paris,
174 route départementale 554
83170 Brignoles



- 28**
Agriculture
 L'Agglomération a créé
 l'évènement à la foire de
 Brignoles en Provence verte
- 30**
**Aménagement de la
halte routière
de Néoules**
Haltes, on avance !
- 32**
Déchets abandonnés
Votre Agglomération agit
- 34**
Amandine Gurucéaga
*Un sans faute pour cette coquille
acquise par l'Agglomération*
- 36**
l'Agglomération³
 Un pôle de culture, d'art et
 de formations universitaires
 au cœur de brignoles
- 39**
**Mois après mois, votre
Agglomération en action !**



L'AGGLOMÉRATION A CRÉÉ L'ÉVÈNEMENT À LA FOIRE DE BRIGNOLES EN PROVENCE VERTE !



La Provence verte peut s'enorgueillir de compter sur son territoire l'une des dernières foires de la Région à forte résonance agricole. Les foires, dont les racines remontent au Moyen Âge, et qui existent encore au XXI^e siècle, sont bien peu nombreuses. La Foire de Brignoles en Provence verte est de celles-là. Un vrai atout pour le territoire. A l'origine lieu d'échanges entre producteurs locaux et marchands, l'évènement est aujourd'hui convivial, festif, familial, gourmand, au diapason de son époque. Votre Agglomération, partenaire principal de la manifestation, a pris une part active à la réussite de l'édition 2025 en y organisant un grand nombre de rendez-vous, autour de la thématique "l'agriculture dans l'âme", sur un stand de 400m² organisé autour d'un arbre géant, symbole de la force agricole du territoire.



L'Agglomération Provence verte défend et soutient l'agriculture

Durant neuf jours, le monde agricole a été mis à l'honneur par votre Agglomération qui a donné un coup de projecteur sur les productions, les filières et les débouchés touristiques... liés à l'agriculture. Sur les quatre espaces déployés autour d'un arbre de 4,8m aux "feuilles" imagées, l'accent a constamment été mis sur l'agriculture de demain, les filières d'avenir et les initiatives locales visant le "bien manger". De nombreuses animations se sont succédées. Réalisation de recettes de cuisine à base de produits locaux, concours de dessins, ateliers créatifs... ont permis aux petits visiteurs comme aux grands de faire plein de découvertes. Chaque jour également, une filière ancestrale (apicole, oléicole, viticole...) ou d'avenir (pistache...) était présentée tandis que les produits "stars" de la Provence verte comme la prune, le pois chiche, l'huile d'olive... se montraient parfois sous un jour original. L'élevage et le maraîchagen'étaient pas oubliés alors que le "Chichoulet de la Provence verte" mis en bocal sur le territoire, était officiellement

présenté. L'un des temps forts sur le stand car représentatif de l'ambition territoriale qui vise à la reconnaissance d'une véritable identité culinaire. Au final, une belle illustration du soutien qu'apporte votre Agglomération à l'agriculture et aux agriculteurs.



Magazine hors série, programme et jeu des 7 familles, trois des supports spécialement édités pour la foire



Transport

AMÉNAGEMENT DE LA HALTE ROUTIÈRE DE NÉOULES

Haltes, on avance !

Dans le cadre du plan de mobilité simplifié voté en juin 2024, l'Agglomération Provence verte s'appuie sur 4 axes pour son déploiement. La structuration de l'offre de transport collectif, à travers le réseau Mouv'enbus, la multiplication d'offres de mobilités complémentaires, le développement d'une approche collective et concertée de la mobilité, l'amélioration des conditions de déplacement à pied et à vélo.

C'est dans le cadre de la structuration de l'offre de transport que votre Agglomération participe à l'aménagement des haltes routières sur le territoire, articulé avec l'offre de service définie par le plan de mobilité.

C'est à Néoules qu'est inaugurée la première halte routière multimodale de la Provence verte. Une halte routière est un aménagement permettant de sécuriser les échanges voyageurs et les circulations des véhicules de transport public. Le schéma d'équipements structurant permet de préciser l'implantation et le dimensionnement de ces pôles de mobilité. La pertinence d'implantations des haltes routières est jugée en tenant compte de l'accès aux transports collectifs, des conditions de circulation des bus, de l'acheminement des usagers jusqu'à la halte routière et de l'adaptabilité du lieu choisi pour permettre les aménagements d'accessibilité. A Néoules l'ancienne aire d'arrêt et de retournement des bus, à proximité de l'entrée du lotissement du Font Marcellin, dit "Le lavoir", ne répondait pas aux besoins liés à la sécurité des usagers et celle située sur la D558 sur le territoire de la Roquebrussanne n'était pas sécuritaire pour les usagers néoulais qui l'empruntaient. Le nouvel espace d'accueil, situé à proximité immédiate de Châteauloin, tour du X^e siècle entourée



d'une bergerie du XIX^e siècle, au milieu des chênes, très apprécié des visiteurs, répond de manière immédiate, aux besoins des usagers des transports en commun avec une desserte régulière Mouv'enbus et réseau Régional ZOU, en lien avec les contrats opérationnels de mobilité régionaux.

La halte routière, à 600 m du centre-ville, réalisée en partenariat étroit avec le commune, permet un lien direct répondant aux besoins liés aux transports et au parking. Elle favorise aussi la multimodalité puisque l'on peut y accéder à pied, en vélo, en bus et parce qu'elle s'articule avec le projet d'aire de covoiturage au croisement de Néoules.

Travaux pris en charge par l'Agglomération

L'Agglomération Provence verte a financé les aménagements et équipements améliorant la sécurité des usagers, l'accueil du public, l'accès aux réseaux, les liaisons entre réseaux et avec les autres modes de transport. Dans le détail, elle a financé les aménagements des voies d'accès et les quais, deux abribus, un abri vélo, tandis que la commune créait un parc de stationnements de 20 places, dont 2 équipées d'une borne de recharge pour véhicules électriques, installait les signaux lumineux et la signalisation horizontale, aménageait le carrefour ainsi que les travaux commandés par les exigences de la sécurité routière.

Inauguration de la halte routière le 26 avril 2025

C'est le 26 avril dernier que les travaux d'aménagement et d'équipement de la halte routière de Néoules ont été inaugurés. Il s'agit pour l'Agglomération Provence verte d'une première étape alors que des projets sur Montforts-sur-Argens et Pourcieux sont déjà dans les cartons.





DÉCHETS ABANDONNÉS

Votre Agglomération agit

L'Agglomération Provence verte qui exerce pleinement la compétence déchets depuis le 1^{er} janvier 2024, s'engage, en 2025, dans une grande campagne de sensibilisation auprès du public afin de lutter contre les déchets abandonnés. L'enjeu est d'importance pour un territoire dont la nature et un environnement remarquables sont non seulement constitutifs de son identité mais également l'objet d'une reconnaissance unanime. Préserver le cadre de vie comme l'image de la Provence verte doit être un engagement citoyen vertueux autant qu'une déclaration d'amour à nos paysages.

Un déchet abandonné qui se retrouve dans la nature de manière inadéquate, que ce soit volontairement ou par négligence, dans des lieux publics ou sur des terrains privés, c'est toujours un affront au bon sens qui veut qu'au XXI^e siècle le tri soit devenu une seconde nature. Les causes sont multiples : l'incivilité, la négligence, mais aussi l'envol par le vent ou la dispersion par les animaux. Trop souvent on pense ne pas être responsable de cette souillure de notre cadre de vie mais, en réalité, nous sommes tous concernés. Un simple moment d'inattention et un déchet tombe de notre poche sans qu'on ne s'en rende compte. Qu'ils soient en plastique, en verre, en métal ou en papier, les emballages dispersés dans la rue ou dans la nature, posent un problème majeur pour l'environnement. Ils sont la cause d'une pollution durable car un déchet met très longtemps à se dégrader. Jusqu'à 500 ans pour un sac plastique ! Ils sont aussi responsables d'une partie de la souffrance animale. Les animaux peuvent ingérer les déchets qu'ils trouvent sur leur passage, leur occasionnant des blessures parfois mortelles. Les déchets abandonnés sur le sol favorisent la prolifération de bactéries et de microplastiques qu'on retrouve dans l'eau, l'air et même dans nos aliments. Conséquence non sans intérêt, le ramassage de ces déchets coûte cher aux collectivités, donc aux contribuables. Il convient donc d'adopter les bonnes pratiques, d'une manière automatique et définitive. Cela implique d'être vigilant au quotidien et de mettre en oeuvre des écogestes naturels et très peu contraignants.

Au lieu d'abandonner les restes de son pique-nique, serviettes, couverts en plastique et bouteilles de verre compris, conservez-les jusqu'à trouver une poubelle. Il faut penser également à trier dès que possible les emballages et papiers pour leur donner une seconde vie. Ramasser un déchet s'il vous échappe malgré vous, ou tombe de votre poche (nul n'est à l'abri d'un moment d'inattention) aide aussi à moins polluer. La sensibilisation de l'entourage en rappelant gentiment les bons gestes lorsque l'on est témoin d'incivilité est vertueux.

Dans cette prise de conscience, les responsabilités sont partagées entre les citoyens, les entreprises, les collectivités et les acteurs de la propreté. L'Agglomération Provence verte entre en action et se donne trois objectifs : réduire, réemployer, recycler. Avec le soutien de Citeo, elle agit pour :

- Poser un diagnostic afin de comprendre d'où viennent ces déchets et adapter les actions
- Prévenir en améliorant la conception des emballages, en installant plus de poubelles et en sensibilisant les citoyens
- Nettoyer en accompagnant les acteurs de la propreté vers des actions efficaces et respectueuses de l'environnement

L'Agglomération Provence verte noue des partenariats, notamment avec CITEO, mène des études, déploie des expérimentations partout sur le territoire et accompagne les acteurs locaux dans ce combat qui doit être gagné.

Le World Clean Up Day

L'Agglomération Provence verte relaie sur l'ensemble de son territoire, en partenariat avec les communes volontaires (21 l'an dernier) l'opération mondiale de nettoyage World Clean Up Day. Rendez-vous le 20 septembre 2025. Chaque effort compte dans la lutte contre les déchets abandonnés.

Ce que dit la loi

Déposer, abandonner, jeter ou déverser tout type de déchets sur la voie publique ou privée est puni d'une amende forfaitaire : amende de 135 € si paiement dans les 45 jours sinon 375 €. Si l'amende forfaitaire n'est pas payée ou contestée, le juge du tribunal de police est saisi. Le juge pourra décider d'une amende de 750 € pouvant aller jusqu'à 1 500 €, avec confiscation du véhicule, s'il est utilisé pour transporter les déchets..

Le "mémo tri" et le "mémo collecte" sont deux publications mises gratuitement à votre disposition dans les 28 hôtels de ville de l'Agglomération



La campagne de sensibilisation déployée par l'Agglomération

Parue en décembre 2024, dans le magazine "VALORISATION", tiré à 20000 exemplaires, l'insertion sensibilisant le public aux déchets abandonnés a marqué l'engagement de l'Agglomération. Ce visuel a été décliné en affiches abribus fin janvier, restant 1 mois dans les 40 abribus du territoire. Elle est présente dans ce magazine été 2025 et bénéficiera d'une nouvelle diffusion à l'automne.





Interview

AMANDINE GURUCEAGA

Un sans faute pour cette coquille, acquise par l'Agglomération

Avant d'être contactée par le Centre d'Art de Châteauvert afin d'imaginer l'inscription d'un geste artistique au sein du jardin de sculptures, connaissiez-vous ce lieu, vous l'enfant du pays ? Ce lien biographique a-t-il joué un rôle dans cette invitation et la réponse que vous avez élaborée ?

Quand Lydie Marchi m'a proposé ce projet, je ne connaissais pas encore le Centre d'Art de Châteauvert, mais je connaissais bien cette région. J'ai grandi dans le Var et étudié au lycée Raynouard à Brignoles. Ce lien intime avec le territoire a naturellement influencé ma manière de penser cette pièce. Je travaille souvent à partir des contextes dans lesquels je suis invitée, en cherchant comment tisser un dialogue sensible avec le lieu. Ici, c'était particulièrement fort : il y avait quelque chose d'évident à vouloir déposer un geste dans un paysage qui a façonné mon enfance et donc ma perception du monde. "Shell Shelter" est en cela une œuvre nourrie par ce rapport biographique, mais aussi par une volonté d'offrir aux visiteurs une forme d'abri symbolique et léger enracinée dans cet environnement.

L'œuvre que vous avez conçue se nomme "Shell Shelter" (coquille, abri). C'est une sculpture d'aluminium tressé et peint, pensée à l'échelle du paysage, faisant signal à l'entrée du centre d'art. Pouvez-vous nous décrire comment "Shell Shelter" est à la fois une réponse à ce contexte spécifique mais s'inscrit aussi en dialogue avec votre travail de sculpture dans l'espace public ?

"Shell Shelter" s'inscrit pleinement dans ma manière d'aborder la sculpture en dialogue étroit avec le contexte de sa commande. Dès le départ, il m'a été proposé de réfléchir à une œuvre autour de la notion de refuge, de cabane, d'abri pour le parc. Ce thème m'a immédiatement évoqué des architectures du repli, de l'isolement, mais j'avais envie, au contraire, de parler d'ouverture, d'adaptabilités. C'est ainsi que l'idée du coquillage s'est imposée : une forme d'abri organique, qui grandit, évolue et s'adapte à l'organisme vivant qu'il protège. La structure même de la coque, ses tressages naturels, m'intéressait formellement et m'a guidée dans la conception de

l'œuvre. Pour "Shell Shelter", j'ai choisi d'utiliser des matériaux industriels – l'aluminium tressé et peint – que je détourne pour leur insuffler une sensualité et une certaine porosité. Mon travail explore souvent cette tension entre la rigueur des structures et la légèreté des formes. La couleur joue ici un rôle actif : appliquée en dégradés sur l'aluminium, elle capte et transforme la lumière naturelle, modifiant sans cesse la perception de l'œuvre au fil de la journée évoquant par la même la nacre du coquillage. "Shell Shelter" se présente ainsi à la fois comme un signal dans le paysage et comme une expérience sensorielle.

Il semble évident en tant qu'artiste et sculptrice que la monumentalité fasse partie de votre vocabulaire, comment vos projets s'élaborent-ils, et celui-ci en particulier ?

Le travail à grande échelle est pour moi une manière d'engager un véritable dialogue entre l'œuvre et le paysage. Il s'agit de trouver une échelle juste, où ni l'un ni l'autre ne domine, et c'est pour cela que l'emplacement est crucial. Chaque projet commence par des esquisses, des maquettes, ainsi que des études de matériaux et de couleurs. Pour "Shell Shelter", il a fallu conjuguer des contraintes techniques — résistance structurelle, durabilité en extérieur — avec une volonté esthétique de légèreté et de fluidité. La collaboration avec des artisans et des ingénieurs a été essentielle pour faire émerger cette pièce. Une fois la sculpture réalisée, telle une grande toile vierge, j'ai travaillé directement à son échelle, appliquant la couleur par couches successives, à la manière d'un peintre. En parallèle de ces réalisations monumentales, je développe également des œuvres plus intimistes dans mon atelier, où je poursuis mes recherches autour du textile, de la couleur et des formes organiques. D'ailleurs cet été, je présenterai une exposition personnelle à La Traverse, et je prépare une installation in situ dans la gare SNCF de St Gervais Les Bains pour la Biennale Artocène, deux nouvelles occasions de continuer à explorer ce dialogue entre matière, couleur et lumière qui traverse l'ensemble de mon travail.



Jeunesse

L'AGGLOMÉRATION³

Un pôle de culture, d'art et de formations universitaires au cœur de Brignoles

Au cœur même de Brignoles, cours Liberté, l'Agglomération Provence verte dispose aujourd'hui d'un pôle dédié à la jeunesse. Ce pôle est composé de l'antenne brignolaise du Conservatoire Intercommunal de la Provence verte, qui propose un enseignement artistique complet, les arts plastiques bénéficiant de locaux tout neufs, et le C.U.B. (Centre Universitaire de Brignoles) qui, avec le Campus connecté et les formations mises en place en partenariat avec l'Université de Toulon, permet la poursuite de ses études à distance, dans un lieu équipé et adapté. Ce pôle concentre les opportunités et ouvre sur le monde de l'art et du savoir. Le meilleur moyen de préparer l'avenir des futurs actifs de la Provence verte.



Le conservatoire intercommunal des Ursulines

L'Agglomération Provence verte porte l'enseignement artistique au cœur de son projet culturel. C'est pourquoi elle a investi dans la réhabilitation totale des "Ursulines", en plein centre-ville de Brignoles, un vaste couvent construit en 1837, au moment de la suppression des remparts du XVI^e siècle et qui abrita cette congrégation vouée à l'enseignement des jeunes filles jusqu'en 1905. Equipé de salles d'études, de deux studios de musiques actuelles, de deux studios de danse, d'une salle d'audition d'environ 100 m², de bureaux... ce bâtiment permet de réunir toutes les activités sous le même toit, facilitant ainsi les projets interdisciplinaires et la cohésion des actions comme des acteurs. Le Conservatoire dispense à 1150 élèves l'enseignement de quatre disciplines reconnues par le Ministère de la Culture : la musique, la danse, le théâtre et les arts plastiques*. On y dénombre 19 disciplines instrumentales, un pôle voix (chœurs et ateliers chant musiques actuelles), de la danse contemporaine, danse classique et danse de claquettes. L'accent a été mis sur les passerelles entre les disciplines, le croisement des élèves, des projets pédagogiques innovants et la mutualisation des orchestres.

* Deux autres sites existent à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume et à Garéoult.



Un nouveau lieu pour les arts plastiques

Sur plus de 110 m² désormais dédiés aux enseignements des arts plastiques, le conservatoire déploie ses ailes et offre à déjà 70 élèves une multitude d'offres. Des propositions sensibles et adaptées à chacun avec un parcours destiné aux jeunes se préparant les concours d'entrée aux écoles supérieures d'art.

L'atelier **Les Pépins**, pour les enfants de 4 à 6 ans est un atelier d'éveil artistique sous forme d'activité ludique tandis que L'atelier **Jardin'Art** pour les enfants de 6 ans à 13 ans propose une découverte artistique et de familiarisation avec différentes techniques de dessin, peinture, collage... L'atelier **Cultur'Art** pour les adolescents et les jeunes (de 13 ans jusqu'à 18 ans) joue sur la promotion de l'expression personnelle par la pratique de nombreuses techniques (illustration, manga, lettrage, pochoir, art végétal, volume et dessin de modèle vivant). Les élèves développent leur savoir-faire et leur esprit critique.

L'atelier **Mouv'Art** destiné aux adultes favorise les projets personnels, collectifs, interdisciplinaires. Il est l'occasion de rencontres avec des artistes, de cours de modèles, une plongée dans les différentes techniques du dessin et de la peinture et périodes de l'histoire de l'art.

L'atelier **Modul'Art** permet une découverte d'une autre discipline pour les élèves plasticiens, ou une initiation aux pratiques d'art plastique pour tous les autres élèves du conservatoire à partir de 15 ans.

L'atelier **ArtyHouse** est orienté vers la préparation aux concours d'entrée aux écoles supérieures d'art.





**Le C.U.B.
(Centre Universitaire de Brignoles)**

Le Campus connecté de la Provence verte a emménagé dans ses nouveaux locaux, à Brignoles, au pôle Liberté, le 31 mars dernier. Son implantation en centre-ville permet une plus grande accessibilité. Prenant place dans un open space de 300 m², il offre un environnement moderne, spacieux et adapté aux besoins des étudiants qui suivent des formations à distance. Il est composé d'espaces de travail équipés de matériels informatiques, d'une connexion internet gratuite, ainsi que d'un espace de restauration et de détente. Il accueille actuellement 12 étudiants âgés de 19 à 49 ans, inscrits en BTS Commerce International, DAEU Sonate, licence de droit, de sciences, d'anglais... qui bénéficient d'un accompagnement individuel au quotidien par une tutrice. Labellisé par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche et porté par l'Agglomération Provence verte, le campus connecté de la Provence verte, cœur battant du Centre Universitaire de Brignoles (C.U.B.), permet à toutes personnes (bacheliers, étudiants, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle...) de suivre des formations à distance diplômantes ou certifiantes et de niveau post-bac, tout en restant sur leur territoire. Une "journée portes ouvertes" sera organisée le 1^{er} juillet de 09h00 à 16h00 .

Pour s'inscrire :
Il faut au préalable être accepté dans une formation à distance. L'inscription est possible toute l'année et le dispositif est gratuit !
Ouvert du lundi au vendredi de 7h00 à 23h00.
Informations au 04 98 05 94 54
campusconnecte.caprovenceverte.fr



**MOIS APRÈS MOIS,
VOTRE AGGLOMÉRATION EN ACTION !**

**FIN DE TRAVAUX POUR LA STATION
D'ÉPURATION DE L'AGGLOMÉRATION
A MÉOUNES-LÈS-MONTRIEUX**

Enjeu majeur en matière de dépollution et de protection de l'environnement, la station d'épuration communale de Méounes-lès-Montrieux, nécessitait d'être remplacée afin d'optimiser le traitement des eaux usées. Votre Agglomération a donc décidé la construction d'une nouvelle station d'épuration (ST.EP) en aval de l'existante, le long du Gapeau. La première pierre a été posée le 22 mars 2024 et elle a été inaugurée le 17 juin 2025. Avec cet investissement de 3,2 millions d'euros, qui déploie une méthode de traitement des eaux usées de type Boues Activées / Aération prolongée, l'Agglomération Provence verte modernise les équipements dédiés au traitement des eaux usées à Méounes-les-Montrieux et, au delà, protège l'environnement en épargnant les cours d'eau de toute pollution, garantissant un territoire plus propre aux générations futures.



**DIAGNOSTIC ARCHÉOLOGIQUE
AU MUSÉE DES COMTES DE
PROVENCE**

A l'occasion du programme de rénovation du bâtiment et du Musée, votre Agglomération a saisi le Service Régional Archéologique pour effectuer un diagnostic archéologique afin de parfaire la connaissance de ce bâtiment, son histoire et son évolution au fil des siècles. L'équipe du Service Archéologique a effectué des sondages et le décroutage des enduits pour appréhender précisément les fonctions et articulations du bâtiment. Chaque élément a été décrit avec précision, photographié et replacé dans l'espace grâce à un scan 3D du bâtiment. Cette archéologie du bâti est l'occasion d'affiner l'histoire du palais Comtal, rare en Provence, qui comportait une grande cour, un sellier surmonté d'un bâtiment d'apparat, des lieux d'habitations et une chapelle. Les études et analyses en cours apporteront sans aucun doute leur lot de découverte.



**LA DYNAMIQUE DE L'ÉDUCATION
ARTISTIQUE ET CULTURELLE (EAC)
SALUÉE PAR LA DRAC.**

Le bilan de la convention EAC 2022-2025 exposé en mars dernier a mis en évidence la forte mobilisation locale, avec environ 17 000 bénéficiaires sur l'année scolaire 2023-2024 et l'obtention du label 100 % EAC. Le territoire se distingue notamment dans le 1^{er} degré, avec 70 % des élèves touchés et par la diversité des actions menées (petite enfance, scolaires, musées, santé, conservatoire, champ social). 298 artistes médiateurs ont été mobilisés, 131 structures impliquées, 7 domaines artistiques (patrimoine, lecture, musique, cinéma, danse, arts visuels, multidisciplinaire) explorés. Les perspectives 2025 incluent notamment le renforcement de la culture scientifique, et la poursuite des actions en zone rurale et QPV. La DRAC a salué la dynamique du territoire. Le renouvellement de la convention EAC 2025-2028 est en préparation, avec un appel à la mobilisation de nouveaux signataires.



Provence verte Le Magazine



Abonnez-vous et recevez le magazine de votre Agglomération dans votre boîte aux lettres ou par mail. C'est gratuit !



Scannez-moi

Inoubliable Provence verte

42

Le Centre d'Art Contemporain de Châteauvert
Nature culture

46

Le château du Castellas
Mille ans et (presque) tous ses redans

48

L'Exposition maudite
Escape game "frissons" au Musée des Gueules Rouges

50

La basilique Sainte-Marie-Madeleine
Un joyau du gothique provençal

56

Une oeuvre, un artiste
La barque en béton de J. Lambot

57

Noir et Blanc
Les rues d'antan

60

Dossier : Pique-niquer en Provence verte
L'art du déjeuner sur l'herbe



Exposition

LE CENTRE D'ART CONTEMPORAIN DE CHÂTEAUVERT

Nature culture

Imaginez, le long de l'Argens qui serpente à Châteauvert, une Nature à la fois sauvage et organisée, des arbres polis mais aux formes arrogantes, l'herbe des champs qui lutte contre le nécessaire ciseau qui régulièrement la coupe. Et parmi tous ces acteurs à la fois sauvages et domptés qui ornent l'écrin du Centre d'Art Contemporain de Châteauvert, des oeuvres d'art, partout où le regard se pose. Un résumé parfait de l'identité même la structure, boîte noire posée dans ce décor vert, qui marie avec bonheur, depuis les origines, la Nature et les artistes. L'Agglomération Provence verte cultive, exposition après exposition, cette singularité dont les bourgeons donnent des fleurs toujours plus belles, plus fortes, plus originales.

L'exposition GRANDEUR NATURE

Une sélection d'œuvres contemporaines de 1970 à nos jours parmi de grandes collections publiques et privées.

Premier chapitre d'un cycle de programmation sur deux ans où le paysage, pris dans ses nombreuses acceptions, est le personnage central, l'exposition Grandeur Nature a marqué le début de l'année. Pour la première fois depuis son ouverture en 2014, le Centre d'Art contemporain de Châteauvert a proposé une sélection d'œuvres significatives issues de collections autant publiques que privées et pour certaines, très peu montrées en France. Les artistes de différentes générations et provenant de géographies très diverses, venant de neuf pays répartis sur quatre continents, ainsi que les œuvres, des années 1970 à aujourd'hui ici rassemblées, qu'il s'agisse de peintures, sculptures, installations, photographies et vidéos, ont déployé une multitude de regards portés sur le paysage. GRANDEUR NATURE a proposé aux visiteurs un cheminement spécialement conçu pour l'exposition, propice à encourager un déplacement dans le temps

CENTRE D'ART CONTEMPORAIN
CHÂTEAUVERT
CENTRE D'ART D'AGGLOMÉRATION



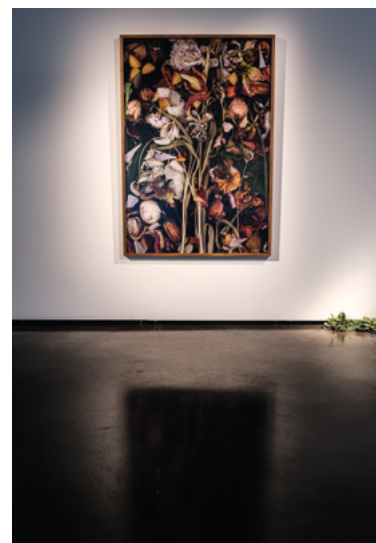
et dans l'espace. "Paysage" (Moïse) de Latifa Echakhch accueillait le public dès l'entrée de l'exposition. L'installation monumentale se déployait jouant en décor de scène un paysage exotique et mémoriel autant fantasmagorique que fantomatique. Aube grise qui rend silencieuses les couleurs du vivant ou crépuscule annonciateur des temps futurs, l'œuvre nous guidait vers d'autres rêveries et désirs. Ainsi la vallée de Maloja en Suisse se projetait dans l'ambiguïté d'une modernité possiblement dystopique sous les couleurs mordorées de l'artiste Miriam Cahn.

Un peu plus loin, dans cette déambulation qui jouait sans cesse les rapports d'échelle, "Time Flowing and Time Repeating" de Richard Long nous invitait en mots à traverser la vallée d'Isoard où à ses côtés "A Line of Sticks in Somerset", photographie archive de 1974 d'une action passée, l'artiste marcheur et précurseur du Land Art y pose les signes éphémères et modestes de sa traversée du paysage.

Ici et là poussaient entre les cimaises et les œuvres installées, les artefacts hyperréalistes de grands plantains ou "plante des coups" de Tony Matelli, qui s'immisçaient et s'épanouissaient avec ténacité au sein de pelouses piétinées, interstices de trottoirs, pieds des murs, nous disant discrètement quelque chose de l'ère de l'anthropocène. L'œuvre de Luzia Simons, "Stockage 184", enregistre avec force détails et précision une végétation qui pourrait s'évanouir demain quand Enrique Ramirez, dans l'installation "Pacífico ", nous plongeait littéralement dans la réalité brutale d'un moment historique, ravivant des lambeaux de mémoires lointaines.

Ces basculements d'une géographie à une autre, ces bouleversements historiques, ces ravissements successifs que les œuvres ont dévoilé, suggéré ou déclamé, trouvaient leur épilogue dans "La Mer" d'Ange Leccia, film manifeste qui restitue l'équilibre de nos commerces avec le vivant, enregistrant la nature toute puissante en majesté.

Commissariat d'exposition : Véronique Collard-Bovy avec la complicité des directrices, directeurs des institutions partenaires et collectionneuses et collectionneurs des collections privées sollicitées.



Avec les œuvres de BERGER&BERGER, (FR), Miriam Cahn (CH), Sam Contis, (USA), Latifa Echakhch (MAR), Danica Dakic (BIH), Noémie Goudal (FR), Kapwani Kiwanga (CAN), Ange Leccia (FR), Quentin Lefranc (FR), Richard Long (GB), Tony Matelli (USA), Melik Ohanian (FR), Enrique Ramirez (CL), Luzia Simons (BR), provenant des collections du Carré d'Art, Musée d'art contemporain de Nîmes, de la Collection Lambert, de la Commanderie du Peyrassol, de la Fondation Kadist, du Frac Sud – Cité de l'art contemporain, du MAC, Musée de la Ville de Marseille, du Nouveau Musée National de Monaco ainsi que des collections Josée et Marc Gensollen et Yves et Jeanine Le Goff, Marseille.

L'Exposition de l'été 2025

Et l'ombre disparaîtra dans le soleil Katia Kameli

L'exposition Et l'ombre disparaîtra dans le soleil, présente à la fois un ensemble conséquent d'œuvres issues du projet Le Cantique des oiseaux tout en ouvrant un chapitre inédit, son épilogue en quelque sorte, avec de toutes nouvelles productions. Inspiré du célèbre poème de Farid Al-Din Attar, ce projet polymorphe, développé depuis plusieurs années, explore les notions de transmission, de spiritualité et de quête initiatique. Dans cette nouvelle itération, Katia Kameli multiplie les horizons avec installations, films, œuvres graphiques et céramiques pour révéler l'écho contemporain de cette allégorie. Elle tisse des correspondances entre les imaginaires, les temporalités et les géographies, déployant un parcours où les langages sonores, visuels, chorégraphiques dialoguent au sein d'un espace poétique. Conjuguant traditions iconographiques à sa pratique plastique pluridisciplinaire, l'artiste invite le spectateur à une expérience où la lumière et la couleur sculptent une méditation sur le passage, la transformation et la quête. Dans ce voyage poétique, l'ombre s'efface peu à peu, portée par une lumière qui révèle, transfigure et ouvre de nouveaux horizons.

Katia Kameli est diplômée de l'École Nationale des Beaux-Arts de Bourges et a suivi le post-diplôme le Collège-Invisible à l'École Supérieure d'Arts de Marseille. Son travail a trouvé une visibilité et une reconnaissance sur la scène artistique et cinématographique internationale et a été montré lors de nombreuses expositions personnelles comme, pour ne citer que les plus récentes, Le Cantique des Oiseaux, Institut für Auslandsbeziehungen Gallery, Stuttgart (2023); Le Cantique des Oiseaux, Institut für Auslandsbeziehungen Gallery, Berlin (2023); Hier revient et je l'entends, Institut des Cultures d'Islam, Paris (2023); Hier revient et je l'entends, Bétonsalon - centre d'art et de recherche, Paris (2023)... Nominée au prix AWARE et lauréate du programme Les Mondes Nouveaux en 2022, ses œuvres font parties d'un nombre de collections publiques dont le Musée national d'art

moderne / Centre Georges Pompidou (Paris), CNAP, Centre National des Arts Plastiques (Paris), FRAC Hauts-de-France (Dunkerque), FRAC Poitou-Charentes (Angoulême) et FRAC PACA (Marseille), BPS22 (Charleroi).



Rayol - Katia Kameli - Mars 2023- RS * Olivier Baudry

Et l'ombre disparaîtra dans le soleil Exposition personnelle de Katia Kameli

Du 6 juillet au 30 novembre 2025
Au Centre d'Art Contemporain de Châteauvert
460 chemin de la Réparade
83670 Châteauvert

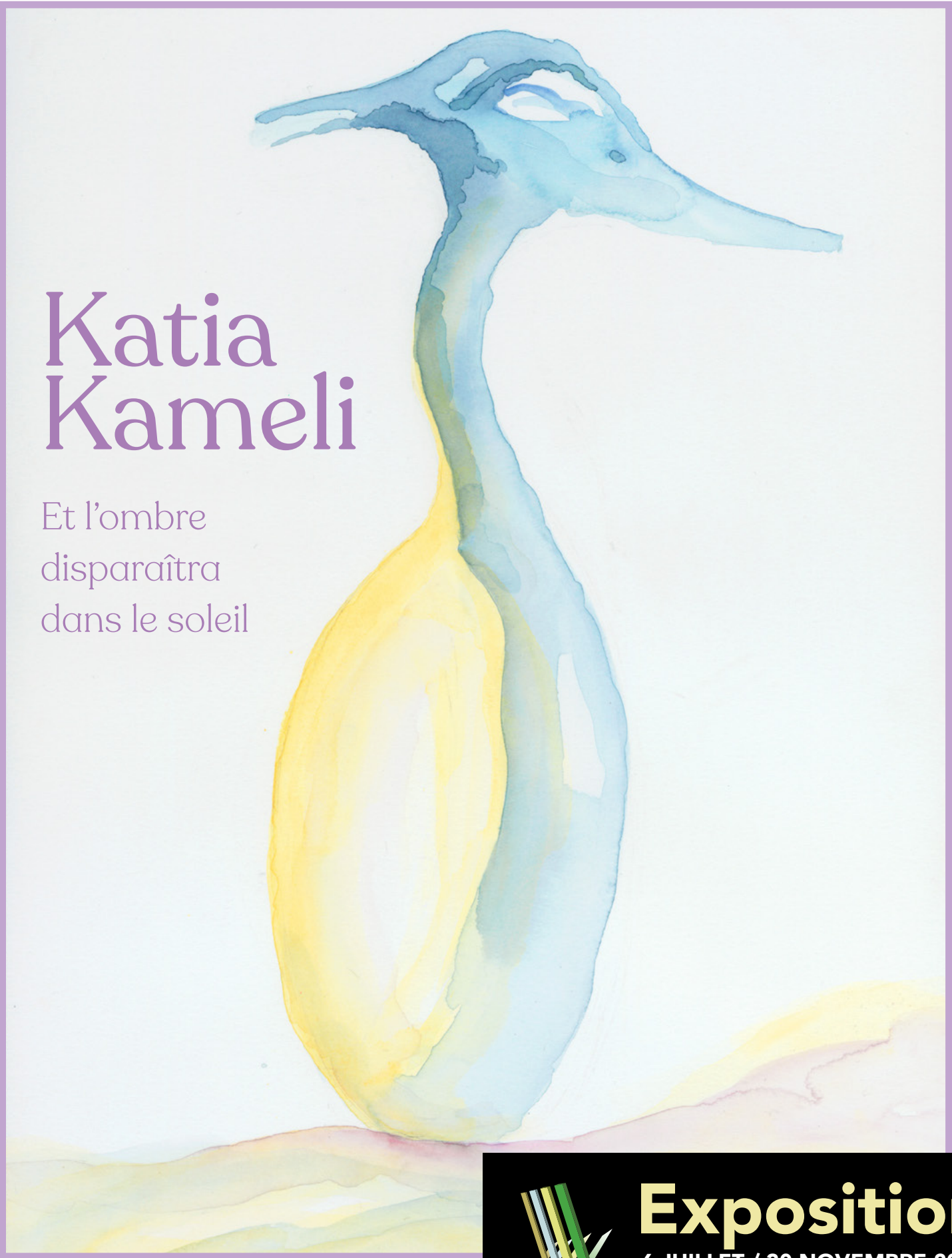
Infos pratiques / contact

Accès : 460 chemin de la Réparade - 83670 Châteauvert
Si par A8, sortie 35, direction Le Val, puis Châteauvert
Informations : cacc@caprovenceverte.fr - 07 81 02 04 66

Horaires d'ouverture du Centre d'Art

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
Tarif plein : 3 €
Tarif réduit : 1,50 €
Gratuit pour les moins de 6 ans



Héron, 2022, aquarelle sur papier, courtesy de l'artiste Katia Kameli



Histoire

LE CHÂTEAU DU CASTELLAS

Mille ans et (presque) tous ses redans

Forcalqueiret

Sa silhouette impressionnante se détache dans le ciel depuis mille ans, et semble, encore aujourd'hui, surveiller la plaine de l'Issole, la route qui serpente au pied du roc qui lui sert de socle, les armées hypothétiques de chevaliers qui viendraient lui chercher querelle. Pourtant, le château du Castellat, propriété de la commune de Forcalqueiret, est bien inoffensif tellement le temps, le vent, les hommes l'ont dégradé. Encore fier et en bon état il y a 50 ans à peine, il s'est beaucoup abîmé. Son cadeau d'anniversaire ? Une cristallisation extérieure et intérieure que lui offre la commune, comme un hommage au bout d'Histoire de la Provence verte qu'il incarne.

Le site au sommet de la colline du Castellat couvre deux hectares et se compose des ruines d'une demeure seigneuriale et d'un village (l'ancien Forcalqueiret). Le château, tel qu'il existe aujourd'hui, date du XIII^e siècle, alors que le seigneur des terres est Geoffroy Réforciat, descendant des vicomtes de Marseille. Sur l'emplacement du castrum primitif, il fait construire les corps de bâtiment nord et est. Les d'Agoult modifient l'existant et ajoutent les bâtiments ouest et sud au cours des XIV^e et XV^e siècles. Le château s'apparente plus à une résidence seigneuriale qu'à un ouvrage militaire, Sans donjon, ses seuls dispositifs de défense sont sa position naturelle et le fossé qui l'entoure. Mentionné pour la première fois en 1025 dans le cartulaire de l'Abbaye de Saint Victor de Marseille, le premier Castrum de Forcalqueiret a probablement été édifié au XI^e siècle. C'est à cette époque, en effet, que se créent les fiefs, donnant terres, droits et privilèges à des familles vassales contre divers services, dont celui de combattre au côté de son suzerain. La seigneurie de Forcalqueiret regroupe Forcalqueiret, Rocbaron et Sainte-Anastasie. Passé un temps sous l'administration de la puissante abbaye de Saint Victor, le fief est reconstitué au début du XIII^e siècle par Geoffroi Reforciat. Pendant trois siècles et demi, sous les Reforciat puis les d'Agoult, le château s'agrandit de corps de logis et de pièces de service, s'équipe d'un chemin de ronde. C'est très probablement au XV^e siècle que l'édifice prend le visage imposant que l'on voit encore aujourd'hui. Au XVI^e siècle, Après les troubles des guerres d'Italie, dont certains épisodes se déroulent sous ses murs, il devient

l'épicentre des guerres de religions lorsqu'Hubert de Garde de Vins, généralissime des armées de la Ligue en Provence y emménage avec sa famille et une garnison pour y diriger ses campagnes. Il y entreprend des travaux de défense en 1584. L'installation de son fils à Vins annonce le déclin de la forteresse, achevé avec le démantèlement des places-fortes ordonné par Richelieu en 1626. La baronnie de Forcalqueiret reste une propriété aristocratique jusqu'en 1875 avant d'être celle de plusieurs riches négociants. Le site est utilisé par certains propriétaires comme carrière de pierre. En 1978, le dernier propriétaire privé cède la colline du Castellat à la commune pour le franc symbolique. Le château peut alors, enfin, espérer une renaissance. Depuis 2021, la Municipalité a relancé les travaux de cristallisation et de sécurisation du site du Castellat, avec le soutien de l'Agglomération Provence verte, la Région, la DRAC et la Fondation du Patrimoine. Cette année marque le lancement de la dernière phase de travaux, visant à consolider l'édifice, sécuriser la chute de pierres et prévenir toute dégradation future, tant à l'extérieur que dans les salles intérieures. À l'issue, le site sera un lieu vivant et accessible à tous, équipé entre autres d'un sentier d'interprétation. Il proposera une exposition permanente mêlant patrimoine, archéologie et mémoire, ainsi que des expositions temporaires renouvelées. Viendront ensuite d'autres projets, comme la mise en valeur de la salle d'apparat, de la cour et d'autres parties du site... L'entrée restera gratuite.

Le site reste malheureusement encore interdit au public et inaccessible pour des raisons évidentes de sécurité. Un peu de patience, la fin des travaux est prévue pour mars 2027.

Aventure

L'EXPOSITION MAUDITE

Escape Game "frissons"

au Musée des Gueules Rouges **Tourves**

Comme en 2023, avec "Mine interdite", le Musée des Gueules Rouges offre au public une aventure palpitante à travers un Escape Game cousu main au fil d'aluminium. "Exposition annulée", c'est ce qu'on peut lire en arrivant au Musée. Un autre panneau propose aux plus courageux, de pénétrer tout de même au sein de cette exposition pour découvrir ce qui empêche son ouverture. Mais prenez garde ! "Des visiteurs y sont entrés et ne sont jamais ressortis" murmure un membre du personnel... Osez défier la malédiction ! Jusqu'au 17 août 2025.



Au sein d'une vraie-fausse exposition dédiée à l'histoire des mines, l'exploitation de la bauxite et sa transformation en aluminium, se trouvent toutes sortes de cadenas, codes secrets, et autres énigmes qu'il faudra résoudre pour pouvoir sortir de la salle. Le tout dans un temps limité : une fois entrés, vous disposerez de 45 minutes, pas une de plus, pour sortir.

Pour la conception de cet Escape Game, le Musée des Gueules Rouges s'est associé à une entreprise brignolaise : Secret Door. En lien étroit avec l'équipe du Musée, ils ont entièrement imaginé l'histoire, les énigmes et tous les mécanismes présents au sein de la salle "Exposition maudite". Plusieurs mois de préparation ont été nécessaires afin de proposer aux joueurs une expérience d'immersion inédite. Un Escape Game bien plus ambitieux qu'en 2023 avec "Mine interdite" qui avait été un grand succès, avec presque 500 joueurs accueillis en l'espace de 2 mois. Mécanismes encore plus perfectionnés, immersion visuelle et sonore, atmosphère réaliste d'une exposition prête à ouvrir... Vous voilà plongés dans une salle qui rivalise avec les grands Escape Game de la région.



JOURS D'OUVERTURE ET HEURES DES SEANCES
L'Escape Game du Musée des Gueules Rouges accueille des groupes de 2 à 6 personnes du 26 mars au 17 août 2025, selon les jours d'ouverture suivants :

HORS VACANCES SCOLAIRES
Mercredi, samedi et dimanche à 14h30 et 16h30

VACANCES SCOLAIRES TOUTES ZONES
Mercredi à 10h, 14h30 et 16h30
Du jeudi au dimanche à 14h30 et 16h30

TARIFS
Dès 20€ par personne. Le tarif inclut la possibilité de visiter le musée et la mine (sous réserve de place pour la visite guidée de la mine).
Non adapté aux moins de 7 ans
Les moins de 18 ans doivent obligatoirement être accompagnés d'un adulte

Réservation obligatoire à l'Office de Tourisme
Provence Verte Verdon
04 94 72 04 21 – contact@provenceverteverdon.fr



Patrimoine

LA BASILIQUE SAINTE-MARIE-MADELEINE

Un joyau du gothique provençal

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

La façade austère et inachevée de la basilique Sainte-Marie-Madeleine, à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, quoiqu'imposante, laisse à penser que l'édifice, bâti pour encastrer les reliques de Sainte Marie-Madeleine et lieu de pèlerinage durant cinq siècles, est architecturalement simple et dépouillé d'ornementation. Passée la porte, modeste elle aussi, on pénètre dans le plus vaste édifice gothique de Provence qui impressionne par sa puissance, son élégance et la richesse de son décor, majoritairement baroque. Invitation à un voyage de plusieurs siècles jusqu'aux racines même de la Chrétienté.

Un édifice magnifique, cadre d'un pèlerinage multiséculaire

À l'origine du site chrétien se trouve un monument funéraire du IV^e siècle, sur le lieu de l'actuelle crypte de la basilique gothique. Dès le VI^e siècle (ce que les fouilles archéologiques menées de 1993 à 1994 montrent) un ensemble composé d'un mausolée et d'une église flanquée à l'est d'un baptistère est attesté. Au milieu du XI^e siècle, d'autres constructions placées à l'intérieur d'un enclos complètent l'ensemble. Il s'agit alors d'un prieuré bénédictin dépendant de l'abbaye Saint-Victor de Marseille et développé autour de la tombe supposée de Marie-Madeleine. La première église, de plan crucifère, est reconstruite à la fin du XII^e siècle ou au tout début du XIII^e siècle, remplacée par un édifice à nef voûtée, englobant le baptistère. Cette église a pu subsister lors de la construction de l'édifice gothique permettant le maintien d'un lieu de culte. Les textes font référence à des églises dédiées à Sainte-Marie, Saint-Jean et Saint-Maximin, qui pourraient correspondre respectivement à l'église, au baptistère et au mausolée et qui aurait constitué le noyau architectural d'une chapelle médiévale, selon un schéma souvent constaté.

C'est l'invention des reliques de Marie-Madeleine par Charles d'Anjou, prince de Salerne, futur comte de Provence et roi de Naples qui marque le point de



départ du projet de la nouvelle basilique. Agissant par "inspiration divine", le futur Charles II entreprend, en 1279, des recherches afin de retrouver le corps de la Sainte. Ces recherches aboutissent à la découverte d'une tombe paléochrétienne (la crypte actuelle) contenant des ossements. En 1295, le roi obtient du pape Boniface VIII des bulles accordant des indulgences aux visiteurs et assurant l'authenticité des reliques. Les pèlerins vont alors affluer de la France entière, puis de toute l'Europe, assurant le développement et la richesse du bourg. Le pape permet par ailleurs au roi d'établir les frères dominicains à Saint-Maximin et à la Sainte-Baume, marquant ainsi l'éviction des bénédictins. L'ordre marquera de son empreinte le développement du pèlerinage, de la basilique comme du couvent. L'année suivante débute sur les lieux de la découverte du tombeau de la Sainte, la construction d'une église et d'un couvent. L'édifice s'inscrit dans un plan basilical à trois nefs dont le vaisseau central comportant neuf travées prolongées d'une abside heptagonale. Chaque collatéral à huit travées s'achève à l'est par une absidiole à quatre pans désaxés par rapport aux nefs secondaires. Les chapelles latérales sont logées entre les contreforts qui épaulent le monument. Celui-ci ne comporte ni transept ni déambulatoire.

Quatre grandes campagnes de travaux ont été localisées dans la construction qui progresse traditionnellement d'est en ouest. La première concerne le chevet et les trois premières travées. Après une progression rapide, le chantier s'interrompt. La travée suivante



constitue une campagne à part entière. Elle serait achevée entre 1340 et 1350. A l'issue de cette deuxième campagne, l'emprise du mausolée n'est toujours pas recouverte, ce qui sera chose faite entre 1420 et 1430. Les travaux s'interrompent à nouveau longuement pour reprendre au début du XVI^e siècle sous l'impulsion du nouveau prieur Jean Damiani. En 1508, l'architecte Hugues Caillat de Marseille dirige le chantier. La travée couvrant la crypte est terminée en quatre ans. Les trois dernières travées ne seront achevées qu'en 1525. La basilique est classée sur la liste des monuments historiques de 1840, et de nombreux éléments de son mobilier intérieur le deviennent également, tels que les sarcophages de la crypte, des peintures, des sculptures et le grand buffet d'orgues. L'église obtient officiellement le titre de basilique mineure en 2017 avec les droits, les privilèges, les prérogatives, les honneurs et les prééminences attachés à ce titre

Un tel édifice nécessite un entretien régulier et doit subir parfois des rénovations de plus ou moins grande ampleur. Infiltrations d'eau, chute de pierre, détérioration des vitraux et des stucs... marquent inexorablement le passage du temps. Dès le XVII^e siècle et jusqu'à récemment, de nombreuses interventions et réparations sont intervenues. La dernière en date, lourde et complète, entreprise à l'initiative de la commune de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, s'est achevée en 2023. Elle a consisté à reprendre maçonnerie et de pierres de taille, à engager des travaux de ferronnerie, de réparation de marbrerie et staff, de rénovation de sculptures et dorure ainsi que de boiseries. Les oeuvres peintes abîmées ont été restaurées et la mise en lumière revue. C'est donc une Basilique particulièrement belle qui s'offre à nos yeux aujourd'hui, même si, déjà, de nouveaux travaux sont en projet. Le seul moyen de préserver ce patrimoine gothique exceptionnel et transmettre son histoire aux nouvelles générations.



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 évangéliste 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.

A partir du XIII^e siècle, la "découverte" supposée de ses ossements à Saint-Maximin attirera, durant cinq siècles, des milliers de pèlerins, gens modestes comme grands de ce monde, rois et reines venus de l'Europe entière dont le plus marquant fut Louis XIV.



Le maître-autel

Lors de sa visite à Saint-Maximin en 1632, le maître général de l'ordre des Prêcheurs, Nicolas Ridolfi, est surpris de la modestie du reliquaire de sainte Marie-Madeleine au regard du trésor qu'il renferme. Il s'agit alors d'un coffret de cuivre entouré d'une simple châsse en bois brut. A son retour à Rome, il commande une nouvelle châsse, une urne en porphyre réalisée par Sylvio Calci et dont les chiens et la statue de Marie-Madeleine qui la décorent sont l'oeuvre d'Alessandro Algardi dit l'Algarde (1595?-1654). Cet ensemble est béni par le pape Urbain VIII en 1634 et envoyé par bateau à Saint-Maximin en 1635. Il faut pourtant attendre 1660 et la présence du roi Louis XIV pour qu'ait enfin lieu la translation des reliques de Marie-Madeleine dans l'urne de porphyre. A cette occasion, la reine donne 3000 livres à l'église peut-être pour un nouveau maître-autel. Toutefois, ce n'est que dix-huit ans plus tard que la commande de ce dernier devient effective. C'est à Joseph Lieutaud que les dominicains confient sa réalisation. Lieutaud a travaillé à Rome dans l'entourage du Bernin puis s'est installé à Marseille auprès de Pierre Puget. Le maître-autel sera fait de marbre jaspe, tous les ornements et figures de stucs. L'ouvrage est réceptionné en 1683.

Le Choeur

La clôture du choeur a été réalisée en 1692. Les grilles des portes sont l'oeuvre de François Peironi, serrurier à Aix-en-Provence. De part et d'autre du choeur se développent quatre-vingt-quatorze stalles en noyer au-dessus desquelles ont été sculptés vingt-deux médaillons : dix de chaque côté, les deux derniers surmontant le tout. Les sculptures ont été réalisées par et sous la direction du dominicain Vincent Funel. Elles représentent les divers miracles accomplis ou les martyrs subis par des religieux ou religieuses de l'ordre des Dominicains.



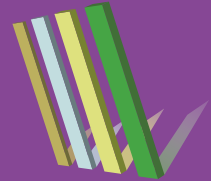
L'orgue baroque

La présence d'un orgue à Saint-Maximin-La-Sainte-Baume est attestée depuis 1500. L'orgue actuel (1772-1774) est l'oeuvre de Frère Jean-Esprit Isnard, dominicain du couvent de Tarascon, avec la collaboration de son neveu Joseph Isnard. Il demeure le dernier et le chef-d'oeuvre de Frère Isnard, l'un des deux derniers modèles "d'orgue français". Ce sont ces spécificités qui en font un instrument connu internationalement par les organistes. En 1793, Fourcade sauva l'orgue de la destruction en y jouant la Marseillaise en présence des conventionnels Barras et Fréron. Le buffet d'orgue, en tribune, a été classé au titre des objets mobiliers le 17 mars 1908 et la partie instrumentale le 17 mars 1979. Sous l'impulsion de Pierre Cochereau et de Pierre Rochas, médecin et organologue, l'année 1962 vit naître la première Académie de l'orgue classique français qui assura un rayonnement international à l'orgue. Cet aura eu pour conséquence la restauration minutieuse de l'instrument par Yves Cabourdin de 1986 à 1991. Il se compose d'un double buffet, de quatre claviers manuels de 51 notes sans premier do

dièse, 43 jeux et 2960 tuyaux, tous d'origine. Il dispose de deux pédaliers, l'un à la française (2 octaves ut à ut) l'autre à l'allemande (31 notes ut à sol 3) Il est très apprécié pour l'enregistrement des compositeurs de l'école française d'orgue, mais les sonorités complexes de ses trompettes et de ses jeux d'anches lui permettent d'aborder tout type de répertoire.


5^{ème} édition d' "HARMONIES D'ORGUE"
le 13 août et du 17 au 24 août 2025.
Basilique Sainte-Marie-Madeleine
Gratuit
Informations : 04 94 86 18 90





Agglomération
PROVENCE VERTE

ESCAPE GAME " L'EXPOSITION MAUDITE "



DU 26 MARS AU 17 AOÛT 2025

Musée des Gueules Rouges – Tourves

Réservation obligatoire : Office de Tourisme Provence Verte Verdon

04 94 72 04 21 - contact@provenceverteverdon.fr

www.la-provence-verte.net



Secret Door
ESCAPE GAME



Musée d'Agglomération





Musée Une OEUVRE Un ARTISTE

Barque en béton
Joseph Lambot - 1848
Musée des Comtes de Provence

.....

Il s'agit là non pas d'une œuvre d'art contemporain, mais d'une œuvre d'ingénierie remarquable que l'on doit à Joseph Louis Lambot, né à Montfort-sur-Argens le 22 mai 1814 et mort à Brignoles le 2 août 1887. Cet ingénieur français est l'inventeur du ciment armé, qui donnera naissance au béton armé. C'est en 1848 qu'il réalise la première barque en ciment armé connue et la teste sur le lac de Besse-sur-Issole. Le prototype original est conservé au Musée des Comtes de Provence à Brignoles.* Une seconde barque, brevetée le 30 janvier 1855, est construite pour être présentée à l'exposition universelle

de 1855. « *Mon invention a pour objet un matériau nouveau servant à remplacer le bois en construction navale et partout ailleurs où il est confronté à l'humidité, comme les planchers en bois, les réservoirs d'eau et les bacs à plantes.* » écrit Joseph Lambot sur son brevet.

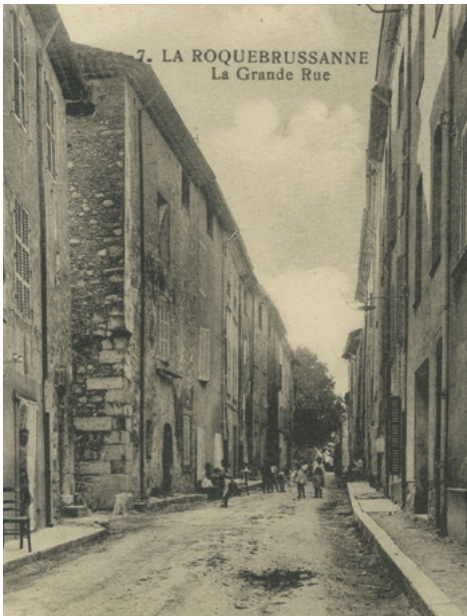
La technique consiste à réaliser un treillis métallique constitué de barres et d'étrésillons ligaturés entre eux ou assemblés en une corbeille de forme déterminée. Le treillis est ensuite "noyé" dans du ciment hydraulique, ce qui règle aussi le problème des joints éventuels. Joseph Lambot appelle ce nouveau matériau le "Ferciment". Son bateau-ciment et son brevet n'eurent pas la postérité escomptée. Les barques que l'on croyait perdues réapparaissent en 1953. La jumelle de l'exemplaire brignolais est en caisse depuis que le musée des travaux publics à Paris a été fermé. Elle se trouve aujourd'hui en dépôt au port-musée de Douarnenez.

* Le Musée des Contes de Provence est actuellement fermé au public pour cause de travaux de rénovation.

.....

Joseph Louis LAMBOT

Joseph Lambot (1814-1887) est un enfant de la Provence verte. Il naît à Montfort-sur-Argens, commence ses études à Brignoles et les achève à Paris. En 1841, il épouse Lucette Latil et s'installe dans le domaine familial de Miraval à Correns. Il consacre sa vie à prendre soin et développer les productions agricoles de son domaine tout en inventant constamment. Il confectionne, dès 1845, des caisses pour oranges, des réservoirs, des étagères, en fil de fer recouvert de ciment. Une technique qu'il va breveter et essayer de diffuser, sans succès. Il meurt en 1887 et est enterré à Brignoles.



La Roquebrussanne
La Grande Rue



Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
La Grand rue, coiffeur et chapellerie.

Souvenirs en Noir et Blanc

Tortueuses, étroites, obscures, encombrées... les rues du Moyen Age ont laissé place à des rues droites, offrant une meilleure circulation, de belles perspectives. C'est le cas aussi en Provence verte comme en témoignent ces illustrations en noir et blanc qui racontent tout à la fois l'urbanisation nouvelle des villages comme la vie sociale qui s'y déroulait. Les échoppes, les commerces, les habitations, les lieux publics concourraient à la rencontre et à l'échange. Voyage en cartes postales anciennes...



Brignoles Rue de la poissonnerie



PIQUE-NIQUER EN PROVENCE VERTE

L'art du déjeuner sur l'herbe



Les pique-niques sont fils des beaux jours. Après avoir été une mode aristocratique, à la Renaissance, inspirée des repas pris dans les champs et confirmée au XVIII^e siècle à la faveur des Lumières qui plébiscitent un retour à la nature, la Bourgeoisie les fait siens avec une apogée lors des fêtes républicaines de l'ère post-industrielle.

Avec l'avènement du chemin de fer et des transports en commun, le pique-nique renoue avec ses racines populaires. Les foules libérées par les congés payés se multiplient sur les routes et le repas champêtre devient une étape indispensable au voyage, comme le long de la Nationale 7 qui traverse la Provence verte. Aujourd'hui, le pique-nique, est le repas des familles ou des amis, pris en plein air, dans un cadre champêtre, par terre ou à table lorsque le site est aménagé. Le plus souvent composé de mets froids, le pique-nique évoque le partage et la convivialité, aujourd'hui associés aux loisirs, hier aux travaux des champs, et prend la forme simple de sandwiches maison ou achetés chez un professionnel, agrémentés de salades composées et de charcuterie variée, ou, plus raffiné, de tartes et de tourtes. Fruits de saison et boissons fraîches (selon votre goût...) sont évidemment de la partie. Chips et gâteaux secs de plus en plus aussi...

La Provence verte regorge de lieux magiques où poser votre panier en osier ou votre sac à dos. Votre magazine vous en présente une sélection. De votre halte, s'offriront au regard, des sites naturels magnifiques, des panoramas incroyables, des monuments historiques, des cours d'eau ou des lacs. Il y a en a pour tous les goûts. Il ne reste plus qu'à choisir où vous prendrez votre bol... d'air.

Les indispensables acolytes du "panier" de pique-nique :

- Une nappe.
- Des bouteilles isothermes.
- Un tire-bouchon.
- Des couverts nomades.
- Un couteau de poche.
- Des sacs poubelle (pensez à gérer vos déchets).

ENS de La Renardière
Pourrières
Pique-nique dans les bois



ENS du Vallon Sourn
Correns / Châteauvert
Pique-nique sportif



Lac Sainte-Suzanne
Carcès
Pique-nique et pêche



Massif de la Sainte Baume
Plan-d'Aups-Sainte-Baume
Pique-nique avec vue



Pont médiéval de Vins
Vins-sur-Caramy
Pique-nique
et patrimoine

Le Pré de La Font
Sainte-Anastasie-sur-Issole
Pique-nique au village



ENS de La Renardière

Pourrières

Pique-nique dans les bois

Cet Espace Naturel Sensible de 24,2 hectares, propriété du Département du Var, accueille les pique-niqueurs dans un bois magnifique, une Nature sauvage à l'orée de Pourrières, charmant village qui mérite la visite. Alouette lulu, busard cendré, circaète Jean le Blanc... le fréquentent. Vous découvrirez également sur ce site une ancienne carrière de pierre de taille de meule à olives (certaines pierres sont quasi terminées). Depuis les tables de pique-nique installées en haut du site, vous profiterez d'une vue magnifique sur la chaîne du mont Aurélien et la Sainte-Victoire. En contrebas, le canal de Provence tire une ligne droite qui tranche avec le joli désordre des arbres et des bosquets à l'ombre desquels une sieste sera idéale.

Feu et barbecue interdits.
Pensez à ne laisser aucun déchet sur place en partant.



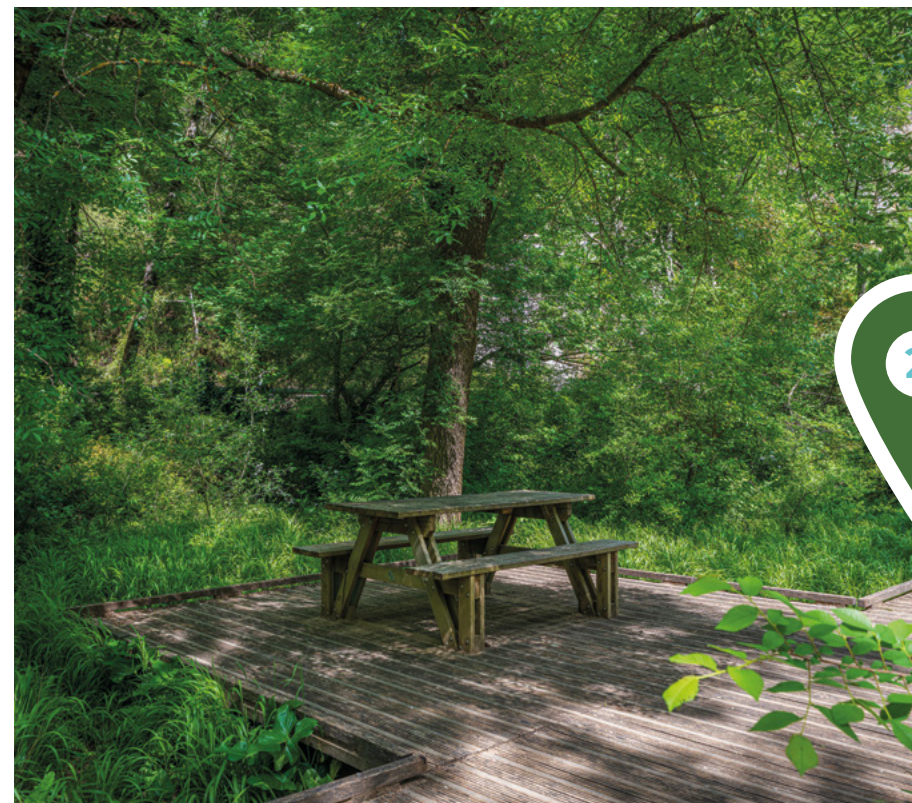
ENS Le Vallon Sourn

Correns / Châteauvert

Pique-nique sportif

Ce site de 230 hectares, partagés quasiment à égalité entre les communes de Châteauvert et de Correns, est la propriété du Département du Var. Constitué de plateaux, gorges et prairies, il est recherché par les amateurs d'escalade. L'été, il est aussi très apprécié pour la fraîcheur qu'offre le fleuve Argens qui le traverse sur 3km. Ce vallon que les anciens ont qualifié de "sombre", sourniero en provençal, abrite une faune et une flore des plus remarquables. Selon les saisons, on peut y découvrir de nombreuses espèces d'orchidées (l'orchis pourpre, la sabline du Verdon, la lavatère maritime...). Il n'est pas rare d'apercevoir le vol d'un martinet à ventre blanc, d'un choucas des Tours. du Grand duc, du grand corbeau et du ciarcète Jean-Le-Blanc. Depuis le mas de Bagarèdes, un cheminement guide les visiteurs jusqu'au cœur du site sur lequel des sentiers en platelages bois permettent aussi aux personnes à mobilité réduite de s'approcher au plus près de la rive. Les eaux du fleuve sont fraîches, même en plein été. En descendant sur Correns, les falaises du Vallon Sourn attirent chaque année des milliers de sportifs. 250 voies ont été aménagées par la Fédération française de montagne et d'escalade (FFME).

Feu et barbecue interdits.
Pensez à ne laisser aucun déchet sur place en partant.





Le pont médiéval de Vins

Vins-sur-Caramy

Pique-nique et patrimoine

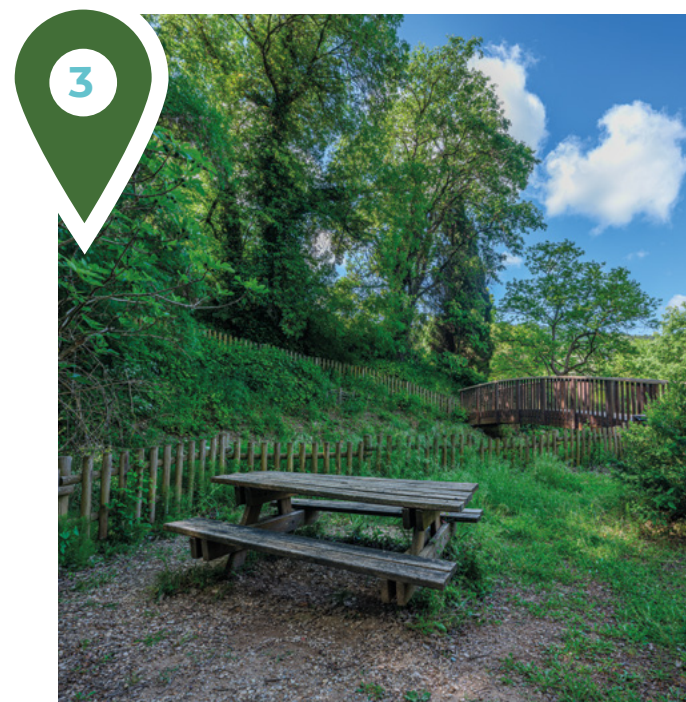
Pique-niquer hors de son époque, c'est ce que propose ce spot marqué par l'architecture et le patrimoine. A une encablure du très beau château de Vins qui se dresse fièrement au dessus du Caramy, un pont médiéval à 3 arches enjambe la rivière qui cascade ici avec moult écume et gargouillis. Il faut franchir l'onde et longer les berges pour trouver des espaces propices à étaler sa nappe à carreau, par terre ou sur les tables en bois disséminées ça et là, toujours ombragés par l'épais feuillage de la végétation.

Le pique-niqueur est alors transporté dans un autre temps, où l'homme bâtissait encore avec

la pierre, en harmonie avec son environnement. Si le cœur vous en dit, prolonger le pique-nique par une visite de la commune de Vins-sur-Caramy terminera de façon agréable le voyage dans le temps commencé au bord de l'eau.

Feu et barbecue interdits.

Pensez à ne laisser aucun déchet sur place en partant.



Lac Sainte-Suzanne

Carcès

Pique-nique et pêche

Une pause pique-nique au bord d'un lac ? Bienvenue à 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 afin d'alimenter en eau potable la ville de Toulon. On peut y déjeuner sur l'herbe, les pieds dans l'eau. Et pour se mettre en appétit, ou pour digérer, de nombreuses activités s'offrent aux pique-niqueurs. 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. Mais il existe de nombreuses autres balades à faire ! Attention, la baignade et la navigation y sont interdits.

Feu et barbecue interdits.

Pensez à ne laisser aucun déchet sur place en partant.





Le Pré de La Font

Sainte-Anastasie-sur-Issole

Pique-nique au village

Ce qui frappe en découvrant le Pré de La Font, c'est sa proximité avec le cœur du village de Sainte-Anastasie-sur-Issole, où l'on se retrouve si l'on rate l'embranchement qui permet de descendre le long de la rivière... L'aire de pique-nique se situe dans une zone d'expansion de crues permettant à l'Issole de déborder librement dans une zone non urbanisée et de réduire les risques en aval. C'est le rendez-vous des familles, qui y trouvent tables de pique-nique, aire de jeux pour enfants, terrain de sport... Si la pêche est possible sur le parcours no-kill truites, avec remise à l'eau obligatoire des captures, l'Issole abrite un grand nombre



d'espèces protégées tant végétales (nénuphar jaune) qu'animales (blageon, barbeau méridional, diane, agrion de mercure) qu'il faut veiller à préserver. Une fois le déjeuner achevé, deux balades sont possibles en suivant le chemin des Vignarets, puis le Camp de Bordeaux et le Chemin de Gardanne (environ 7 km aller/retour) ou bien le long du chemin de Saragan qui longe la rivière (environ 1,5 km aller/retour).

Feu et barbecue interdits.
Pensez à ne laisser aucun déchet sur place en partant.



Massif de la Sainte-Baume

Plan d'Aups-Sainte-Baume

Pique-nique avec vue

Une vraie bonne surprise que l'aire de pique-nique située au Plan d'Aups, quasiment en centre-ville. Avec une vue imprenable sur le massif de la Sainte-Baume, les pique-niqueurs pourront bénéficier, en famille, d'un bel aménagement de tables et d'espaces dédiés aux loisirs et aux sports : jeux d'enfants flambant neufs, terrains de volley, de pétanque, de tennis, de basket, terrain synthétique de football, équipements de parcours santé et sportif de plein air... De quoi occuper toute la famille et brûler des calories après avoir vider le panier en osier de ses victuailles ! Présents également sur l'aire, la Maison de Pays et des halles totalement ouvertes sur le paysage, sont des lieux conviviaux où il est agréable de se retrouver autour d'un verre ou d'une assiette de produits locaux. A 2 km à peine, on croise le chemin des Roys qui mène à la grotte de Sainte-Marie-Madeleine. Une autre façon de terminer une journée qui restera mémorable.

Feu et barbecue interdits.
Pensez à ne laisser aucun déchet sur place en partant.





*Forêt silencieuse, aimable solitude,
Que j'aime à parcourir votre ombrage ignoré !
Dans vos sombres détours, en rêvant égaré,
J'éprouve un sentiment libre d'inquiétude !
François-René de Chateaubriand*

AU MOINS LE POÈME EST JOLI

**L'Agglomération Provence verte lance son Plan de Lutte contre
les Déchets Abandonnés (PLDA) en partenariat avec CITEO.**

Respectez la nature. Respectez la loi.

Tout dépôt sauvage est interdit et passible d'une amende forfaitaire de 135 à 1500 € par la police municipale.

70

Bio Logica

La Provence verte dans la peau

72

**L'Ardoise
d'Audrey et Nico**

La bistronomie, oui, mais d'ici !

74

Le Safran

L'or rouge de la Provence verte

77

**Un Week-End
en Provence verte**

Gapeau et Val d'Issole

81

**Un produit,
une recette**

Le fromage de chèvre

Réussites Innovations Attractivité





Cosmétique

BIO LOGICA

La Provence verte dans la peau

Pourrières

Une nouvelle génération de soins dermo-cosmétiques a vu le jour avec BIO LOGICA. La marque, implantée en Provence verte, forte d'un savoir-faire scientifique forgé à Montpellier, Marseille et à l'international, incarne une dermo-cosmétique innovante, responsable et hautement performante. Il s'agit de la première marque française de soins hydratants et anti-âge biomimétiques contenant des exosomes, considérés comme l'avenir de la régénération cellulaire. Forte de ses technologies brevetées, de deux prix dans le secteur cosmétique et de formules composées à plus de 99,5 % d'ingrédients d'origine naturelle, BIO LOGICA est entrée, dès le printemps 2025, en pharmacie.



Installé depuis plus de trente ans en Provence, Laurent Blasco, PhD, Fondateur et directeur scientifique de BIO LOGICA, est docteur en sciences pharmaceutiques. Spécialiste reconnu du biomimétisme (sujet de sa thèse), il consacre sa carrière à bâtir des passerelles entre nature et haute technologie. Fort de plus de 30 ans d'expérience au sein de grands groupes cosmétiques et pharmaceutiques (Galderma, Bioderma, Esthederm, Guinot, IMCD, ...), il fonde BIO LOGICA en 2022 en Provence verte, par désir d'aligner ses valeurs scientifiques et éthiques. Il développe alors CELLOGIC®, une gamme de soins hydratants et anti-âge biomimétiques, enrichis d'actifs de pointe, dotés de technologies brevetées, exempts de substances controversées. Sa vision : s'inspirer du vivant, explorer les technologies les plus avancées, valoriser les ressources locales, et avant tout, respecter l'équilibre cutané. Au cœur de l'innovation de la gamme CELLOGIC® : l'utilisation d'exosomes végétaux, les exosomes Phytobolites®. Ces



micro-vésicules naturelles optimisent la communication cellulaire, stimulant la synthèse de collagène et les mécanismes naturels de réparation et de régénération cutanée. Formulés à plus de 99,5 % d'ingrédients d'origine naturelle les soins BIO LOGICA intègrent aussi des actifs hautement performants (acide hyaluronique HMW, vitamine C bi-phasée) ainsi que des extraits biologiques issus du terroir provençal, tels que l'huile d'olive du Domaine de la Pommé ou le marc de raisin du Château de Roquefeuille. Les résultats cliniques impressionnent : +113 % d'hydratation en deux semaines et -36 % de rides en quatre semaines (tests réalisés sur un panel de femmes de plus de 60 ans). Primée aux Indies Days et aux Cosmétique Mag Awards, la gamme CELLOGIC® propose, dès ce printemps en pharmacie, quatre premiers soins : une crème hydratante, une crème anti-âge, un sérum régénérant et une eau micellaire. Trois nouveaux soins (nuit, contour des yeux, peaux matures) viendront prochainement compléter l'offre.

BIO LOGICA incarne une nouvelle génération de dermo-cosmétique biomimétique. La marque allie rigueur scientifique et respect du vivant pour créer des soins anti-âge et hydratants bio-inspirés, écoresponsables, végans et composées à plus de 99,5 % d'ingrédients naturels. La société ambitionne de devenir une référence incontournable de la cosmétique performante, éthique et respectueuse de l'intelligence naturelle de la peau.



Laurent Blasco, Ph.D.
Fondateur et Directeur Scientifique
de BIO LOGICA

Quelles démarche et inspiration ont présidé à la création de BIO LOGICA ?

Tout au long de ma carrière en cosmétologie, j'ai souvent constaté que certains produits présentés comme étant développés selon une démarche biomimétique incluaient en réalité des dérivés éthoxylés, des polymères d'acide acrylique, des huiles minérales, de l'EDTA et bien d'autres additifs synthétiques, tous issus de la pétrochimie, qui, bien qu'efficaces, sont moins compatibles avec la peau. C'est ce constat qui m'a poussé à réaliser une thèse de doctorat et à mener de véritables travaux de recherche sur le biomimétisme afin de créer BIO LOGICA (la Logique du Monde "Vivant") : une gamme de soins dermo-cosmétiques réellement biomimétiques, conçue pour respecter pleinement les besoins fondamentaux de la peau.

Quels objectifs poursuivez-vous ?

Mon ambition est d'offrir des produits à la tolérance et à l'acceptabilité optimales pour les peaux exigeantes, en rapprochant leur composition de celle du tissu cutané. Cette approche unique permet d'atteindre une physio-compatibilité idéale, garante d'une efficacité renforcée et d'une parfaite tolérance. C'est là toute l'essence du biomimétisme. En reproduisant fidèlement l'organisation et la composition naturelles de la peau, nos formulations préservent et restaurent l'équilibre de l'écosystème cutané, apportant éclat, hydratation et régénération, sans compromis sur la tolérance ou le confort.

Votre installation à Pourrières n'est pas due au hasard ?

Non, c'est en Provence verte que j'ai découvert les ingrédients naturels indispensables à l'élaboration de mes formulations inspirées par la peau.

Circuits courts

"L'ARDOISE D'AUDREY ET NICO"

Bistronomie, oui, mais d'ici !

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

C'est en plein centre-ville qu'Audrey et Nico Rebrond ont créé, en septembre 2023, "*l'Ardoise d'Audrey & Nico*", une adresse bistronomique incontournable à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume. L'une des clés du succès de ce restaurant dont la réputation s'étend sur une grande partie du territoire de la Provence verte réside dans le choix assumé du circuit-court et des producteurs locaux. Le choix des produits aussi, bien évidemment, toujours de qualité et sélectionnés avec passion. Une véritable ambassade du "bien manger local", fraîche et savoureuse.

C'est un couple très complémentaire qui vous accueille à "l'Ardoise". Audrey, timide et concentrée, formée à l'école hôtelière de Bonneveine, officie en cuisine et crée recettes et dressages sensibles et inventifs. Nico, affable et à l'énergie communicative, gère la salle avec efficacité et écoute. Ils disposent tous deux de belles références, dans des maisons où ils ont pu mettre en pratique leurs compétences, comme autant d'expériences très formatrices : la Villa Madie, l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, la Bastide de Moustiers, Chez Hugo à Seillans, Le Castellaras à Fayence...

C'est en gérant, ensemble, et durant quatre ans et demi, le restaurant de Terre de Mistral, domaine viticole du Rousset, qu'ils expérimentent la chance qui est la leur de pouvoir proposer aux clients des produits issus du domaine (vin, huile d'olives, légumes volailles...) en circuit extra court. Une vision du métier qu'ils se promettent de mettre en oeuvre dès qu'ils auront leur propre restaurant. C'est chose faite, à Saint-Maximin, une première fois en 2019, rue Gutenberg, puis, afin de

trouver un lieu plus grand, une seconde fois, en 2023, 3bis Place de Lattre de Tassigny. La carte, renouvelée chaque mois, afin de suivre le rythme des saisons et celui propre aux produits locaux qui parfois poussent en avance ou en retard, se compose de 2 entrées au choix, 4 plats au choix, et 1 plat du jour, 1 sélection de fromages et 4 desserts. (y compris des propositions sans gluten, végétariennes ou végétaliennes). On y déguste le cochon de "la ferme de Manon" élevé en plein air et nourri au maïs sans OGM à Saint-Maximin, ou le cochon noir de Sébastien et Audrey Cano à Néoules, le fromage de chèvre qui se love au cœur des ravioles produit au "Jas des Espinasses" à Tourves, des fraises, des asperges, des pois gourmands, des épinards... de l'exploitation agricole Spalémi, à Saint-Maximin, et, bientôt, les fleurs de courgettes d'Yves Brémond également à Saint-Maximin. 75% des produits cuisinés sont régionaux et 70 % sont originaires de la Provence verte. Si l'on considère que le pain, cuit au feu de bois, vient de chez Antoine ("du levain et des mains") et que les pâtes et ravioles fraîches de chez "Pasta", deux enseignes maximinoises, on comprend que la proximité et la qualité sont des recherches permanentes à "l'Ardoise". La carte des vins, essentiellement bio, est composée à 96% de vins locaux dont 40 % de Provence verte (Tourves, Brignoles, Saint-Maximin...). 9 domaines sont proposés au verre, et un intéressant accord mets/vin est possible,



concocté avec la cave "Suzanne et Marcel" à Saint-Maximin, qui propose 4 vins par mois (2 blancs et 2 rouges) afin d'accompagner les créations de la cheffe. La cuisine gourmande d'Audrey, se caractérise par un jeu subtil entre textures et sauces. Une cuisine fraîche, faite maison et toujours dressée avec finesse. Une spécialité dans cette farandole de plats toujours renouvelés ? Un cheesecake à la compotée de banane, au mascarpone à la pâte de cacahuète et nappé de caramel ! Addictif ! L'équipe de 7 personnes reçoit entre 55 et 60 convives au maximum, à l'intérieur et dans sa belle terrasse ombragée, afin de conserver la qualité des assiettes et celle du service. Une philosophie bien en accord avec la démarche du couple : la bistronomie, oui, mais d'ici !



Filières et circuits-courts en Provence verte

Les filières historiques, comme la viticulture et l'oléiculture, coexistent avec de nouvelles dynamiques agricoles qui s'adaptent aux attentes des consommateurs qui veulent de plus en plus des produits sains et locaux. Les circuits courts participent à la redynamisation des territoires ruraux. L'implication de l'Agglomération Provence verte auprès des agriculteurs est totale. Le maraîchage connaît un essor remarquable. L'élevage extensif et la valorisation des produits laitiers s'impose comme une alternative durable. Les légumineuses et les céréales anciennes (pois chiches, lentilles, épeautre, petit épeautre...) sont en plein renouveau. Les nouvelles cultures (chanvre, spiruline, safran, prunes, pistaches...) portent en elles des filières émergentes.

Gourmandise

LE SAFRAN

L'or rouge de la Provence verte

Épice obtenue par le prélèvement et la déshydratation des trois stigmates rouges de *Crocus sativus* L, le safran doit sa haute valeur marchande à son processus de fabrication laborieux et manuel. Originaire de Crète, il se répand en Grèce, au Moyen-Orient et sur le pourtour de la Méditerranée où il colore les plats culinaires d'un jaune-orangé si caractéristique. La culture du safran est présente en Provence verte à Correns, Cotignac et Tourves, entre autres, donnant une couleur méditerranéenne aux collines et aux restanques.

Avec son goût amer, son parfum de foin et ses notes légèrement métalliques, le safran a été utilisé comme assaisonnement, parfum, teinture et médicament. Il était également employé pour colorer textiles et objets. De l'Antiquité à nos jours, et partout dans le monde, la plus grande partie du safran produit par les agriculteurs était, et cela est encore vrai, utilisée en cuisine. D'un point de vue médical, le safran était autrefois recommandé pour traiter un large éventail de maux comme la variole, la peste bubonique ou encore les indigestions, avec plus ou moins de bonheur... Actuellement, plusieurs essais cliniques démontrent néanmoins le potentiel du safran en tant qu'agent antioxydant et comme anticancéreux.



Correns, Cotignac, Tourves.

Sur de petites surfaces, en restanque ou en plaine, mais toujours dans une terre particulièrement bien exposée et adaptée à la plante, quelques passionnés produisent l'or rouge de la Provence verte.

Safran des Pierres Blanches
857, route du vallon sourn
83570 - Correns
06 45 56 95 96
herve.neuovic83@gmail.com

Le Safran du Cabanon
3350, chemin de la colle de l'Anderete
83570 Cotignac
06 87 02 91 10
safran.cotignac@gmail.com

La Safranière du Mirandolier
Les Ecuries du Mirandolier
Hameau Rabassières
83170 - Tourves
06 70 15 58 85
lasafranieredumirandolier@gmail.com

Crocus sativus L

Le safran prospère dans les sols argilo-calcaires friables, bien arrosés et drainés, exposés au soleil. La botanique a démontré que *Crocus sativus* résulterait d'une sélection intensive de *Crocus cartwrightianus*, un crocus à floraison automnale, par des producteurs antiques, très certainement minoens, désireux d'obtenir de plus longs stigmates. L'analyse de l'ADN nucléaire de *Crocus sativus* confirme que *Crocus cartwrightianus* est l'ancêtre le plus vraisemblable du safran. Comme les fleurs du safran ne produisent pas de graines viables, la plante est dépendante de l'homme pour sa reproduction. Les cormes du *Crocus sativus* sont de petits globules bruns, d'environ 4,5 cm de diamètre. Les cormes, qui ne survivent qu'une saison, doivent être divisés manuellement, cassés, puis replantés. Ils fourniront ainsi jusqu'à dix caïeux, qui produiront de nouvelles plantes. Après une période de repos en été, appelée estivation, cinq à onze fines feuilles vertes verticales émergent du sol. En automne, des bourgeons pourpres apparaissent. C'est seulement en octobre, après que la plupart des autres plantes à fleurs ont relâché leurs graines, que *Crocus sativus* développe ses fleurs colorées, allant d'un léger lilas pastel à un mauve plus foncé et strié. Durant la floraison, le safran mesure un peu moins de 30 cm de haut. Dans chaque fleur, on trouve un style présentant trois fourches, chacune se terminant par un stigmate cramoisi de 25 à 30 mm de long. C'est ce dernier qui est récolté à la main, séché et qui sera utilisé, en brin ou moulu, pour ses propriétés gustatives et de coloration.





Une épice qui colore les recettes culinaires du monde entier

Le safran a inspiré les cuisines européenne, arabe, indienne, iranienne, d'Asie centrale... Son arôme est décrit comme ressemblant au miel, mais avec des notes métalliques. Il apporte aux mets une coloration jaune-orangé. Ces caractéristiques font du safran une épice utilisée dans des plats et des transformations aussi différents que des fromages, des confiseries, certains currys, des liqueurs, des soupes, ou encore des plats de viande.

Dans la cuisine espagnole, il est utilisé dans de nombreux plats comme la paëlla valenciana, spécialité à base de riz comme la zarzuela, à base de poisson. On en retrouve également dans la fabada asturiana. Le safran est utilisé dans la bouillabaisse provençale, le risotto alla milanese italien et le gâteau au safran de Cornouailles. Les Iraniens utilisent le safran dans leur plat national, le tchelow kabab. Les Marocains en parfument leurs tajines, incluant les keftas (boulettes de viande et tomate) ou la mrouzia (plat sucré-salé à base de mouton). Le safran est aussi un ingrédient central dans le mélange d'herbes composant la chermoula qui est présent dans de nombreux plats marocains. La cuisine indienne utilise le safran dans ses biryanis, plats traditionnels à base de riz, comme la variété Pakki du biryani

d'Hyderâbâd. Il est aussi utilisé dans certains bonbons à base de lait ou dans le lassi, boisson à base de yaourt. En Suisse, la préparation à base de safran la plus connue reste la cuchaule. En Suède, il entre dans la composition des petites brioches typiques que l'on trouve en fin d'année, pour fêter la Sainte-Lucie. Le safran est également utilisé en confiserie ou dans la préparation de boissons alcoolisées. Une recette plus exotique associe : safran et ananas... et elle est délicieuse !



Tourisme *Un WEEK-END en Provence verte*



Gapeau et Val d'Issole

Forcalqueiret, Garéoult, La Roquebrussanne, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Néoules, Rocbaron, Sainte-Anastasie-sur-Issole

Suivre l'eau, c'est le meilleur moyen de découvrir la Provence verte. Le long des cours d'eau, nombreux, les hommes ont installé leurs maisons, ont cultivé fruits et céréales, fait paître leurs troupeaux. Entre Gapeau et Issole, on trouve une Provence tranquille et opulente qui donne à voir des paysages magnifiques et à goûter des produits succulents. Bon voyage dans la partie sud d'un territoire qui est assurément l'âme du Var.



Matinée de promenade à *Méounes-lès-Montrieux*

Après une visite du centre ville de Méounes, et une halte devant la fontaine des quatre saisons, départ pour une promenade sur le chemin de la Vierge. L'ascension est raisonnable, mais parfois pentue, vers la statue de la Vierge qui domine Méounes. Son nom est la Vierge du Château en référence à un castellum qui s'élevait à son emplacement mais dont il ne reste que des bouts de muraille. La balade vaut, bien sûr, pour le point de vue que l'on a une fois arrivé au sommet mais aussi pour les étapes patrimoniales qui jalonnent la montée et la nature magnifique qui est donnée à voir. Une ascension familiale à couper le souffle !

Le déjeuner / "La bella clara"

49, route de Brignoles,
Méounes-lès-Montrieux

Dans ce restaurant simple et convivial, vous dégusterez une cuisine italienne aux spécialités siciliennes particulièrement savoureuses, faite maison par les propriétaires. Le tout à prix doux. Un voyage vert, blanc, rouge qui régale petits et grands !



Flanerie à *Garéoult*

Au cœur d'une plaine préservée, la ville de Garéoult est entourée de massifs boisés, (montagne de la Loube, massif de Saint Clément, massif de Thèmes) qui culminent tous à près de 700 mètres. De ces espaces frais et verdoyants, coulent de nombreux ruisseaux et une rivière : l'Issole. L'eau a façonné le paysage, favorisé les cultures et l'implantation de bastides. Les premiers habitants sont gallo-romains. Ils lui donneront son nom "Gardia Altissima", la garde la plus haute, qui se transformera par la suite en Garialtis, Garaudum, Gareld... pour devenir enfin Garéoult. Village provençal typique, on y découvre un four banal, une jolie église, des fontaines, des places ombragées...

Visite d'un domaine viticole à *Néoules*

La visite / Le Domaine de Château Trians

Le domaine de Trians, c'est 24 hectares de vignes nichées au creux de la montagne dès la fin du XVIII^e siècle. Depuis 2011, l'ensemble des productions agricoles est certifiée BIO, tant les vins que l'huile d'olive. 7 cépages sont utilisés dans les 10 cuvées élaborées au Château (dont grenache, syrah, viognier...) et donnent des vins dans les 3 couleurs : la cuvée Saint Clément, T rouge, Les Mélicots... Vins solaires et capiteux, fruités et démonstratifs, avec une touche finale saline, signature des vins de Trians... vous seront présentés. Ouverture du lundi au samedi, de 09h à 12h et de 14h à 18h.



Installation pour la nuit / Le Domaine de Château Trians

Quatre villas nichées dans un parc de 50 hectares proposent des suites toutes aussi charmantes que différentes (une salle de bain et toilettes par chambre). Pour agrémenter votre séjour : piscines, terrains de boules, vélos, sentiers pédestres s'offrent à vous. Mais le farniente n'est jamais loin, avec promenade dans les oliviers, lecture ombragée sous un chêne ou un pin...

Chemin des Rudelles D 68 (Route de Rocbaron) 83136 Néoules
Téléphone : 04 94 04 08 22 - chateau@trians.com

Diner à Forcalqueiret

"L'auberge des Tuileries" Quartier les Marins - Rond point des Tuileries - Forcalqueiret
Tel : 04 94 86 60 71

Cette auberge est une institution en Provence verte, reconnue pour sa cuisine provençale respectueuse des saisons, généreuse, ambitieuse et simple à la fois. Et comme il n'y a pas de bonne cuisine sans de bons produits et de bons producteurs, agriculteurs, éleveurs et vignerons locaux y sont à l'honneur toute l'année. Vous pourrez y déguster le cabri de Rocbaron, l'agneau de Camps-la-Source et la truffe noire du pays ! Attendez-vous à vous... régaler.



Mystères de l'univers, en nocturne, à *Rocbaron*

En compagnie d'André Cassese, expert et passionné en astronomie, découvrez la beauté et les mystères de l'univers avec une des plus grandes lunettes astronomiques professionnelles d'Europe et différents instruments de l'observatoire. Dates et horaires disponibles auprès de l'OIT Provence verte/Verdon

Centre d'observation astronomique de Rocbaron
Parc du Soleil et de la Lune - Domaine de La Verrerie - 83136 Rocbaron
Téléphone : 06 74 32 59 88



Visite de la glacière de Pivaut à *Mazaugues*

C'est la plus spectaculaire des glacières de la Sainte-Baume. Le bâtiment circulaire de 23m de haut et d'un diamètre de plus de 17m, pouvait conserver jusqu'à 3 100 m³ de glace principalement destinée à la ville de Toulon pour la conservation estivale. A partir du XVII^e siècle au moins, le massif de la Sainte-Baume accueille de nombreux lieux de fabrication. L'eau des sources et des ruisseaux était captée, canalisée et mise à geler sur des terrasses ou bassins bordés de murets. Elle était ensuite stockée dans des glacières creusées dans le roc, dépassant du sol sur un quart de leur hauteur et recouvertes d'un toit de tuiles posées sur une couche de terre. En été, les blocs étaient débités et transportés par charroi nocturne.

Le site est accessible depuis la D95 où un parking a été aménagé. Entrée libre. Des panneaux explicatifs guident le visiteur.





8

Visite d'une ferme vinicole gallo-romaine à *La Roquebrussanne*

À l'époque Gallo-Romaine ce ne sont pas moins de six domaines que l'on dénombre sur le territoire de l'actuelle commune de La Roquebrussanne (Lamanon, les Aires, la Frise, les Molières, les Chaberts et le Grand Loou), dont, pour certains, les vestiges sont encore visibles. Le domaine du Loou est actif dès le I^{er} siècle avant J-C. Des bâtiments d'une superficie de 5000 m², dite "Villa Marius", sont dégagés, révélant une Villa Rustica et une Villa Urbana.

La visite est libre et gratuite. Panneaux explicatifs sur place

Déjeuner à *Sainte-Anastasie sur-Issole*

Le village est intimement lié à l'Issole, qui le traverse. Toute promenade dans ses ruelles se termine par un crochet vers les berges de la rivière qui apporte fraîcheur et tranquillité : le paradis des familles.

Le déjeuner / "La Guinguette".

1, rue Notre Dame - Sainte-Anastasie-sur-Issole

Téléphone : 04 94 72 23 67

Depuis bientôt 40 ans maintenant, "La Guinguette" régale vos papilles de ses spécialités au feu de bois (pizzas cuites dans un four traditionnel et des viandes au barbecue cheminée)... Des mets simples et savoureux.



9

10

Ascension de la Barre de Saint-Quinis



C'est une ascension qui peut paraître impressionnante et parfois ardue mais les incroyables points de vue qui s'offrent aux randonneurs récompensent des efforts consentis. À l'extrémité est, au sommet d'un éperon rocheux, se trouve une chapelle datant de 1636 ainsi qu'un petit monastère attenant de 1646 qui emprunte son nom à l'évêque Qunidius, devenu Saint-Quinis. Scille fausse Jacinthe (en avril-mai) et Iris noirs (en juin-juillet) y poussent.

Au milieu de la barre rocheuse, à 2,5 kilomètres de la chapelle, se situe une aire de décollage pour parapente. En week-end, les plus chanceux pourront observer ce balai aérien. Des baptêmes sont proposés par plusieurs structures.



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.provenceverteverdon.fr
Site séjour :
www.sejourprovence.com

Gastronomie Un PRODUIT Une RECETTE



Le fromage de chèvre en Provence verte

En Provence verte, la filière caprine est très active. Couvrant l'ensemble des secteurs du territoire, les éleveurs de chèvres et les artisans fromagers proposent des produits locaux de grande qualité à la saveur unique, celle de la Provence verte. Il y en a pour tous les goûts : fromages frais ou affinés, secs, au raisin, aux fruits secs, aux herbes aromatiques, au miel, conservés par la cendre, par un bain d'huile ou d'alcool. Très affinés, les fromages peuvent devenir si secs que leur pâte "casse", se délitant en strates comme des ardoises. Les adresses sur le territoire : "Fromagerie des Vallons" à La Roquebrussanne, "La Ferme de Manon" à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, "Lou cabrier - Chèvres du Rove pastorales en Sainte-Baume" à Plan d'Aups Sainte Baume, "Domaine la Grivoisière" à La Roquebrussanne, "La Ferme du Bessillon" à Cotignac, "Le Petit Campsois" à Camps-la-Source, Ciccone Stéphane à Bras, "Laetit'Chèvres" à Ollières.

AUBERGINES FARCIES AU CHÈVRE

Recette d'été

Les chèvres sont des animaux gentils, très familiers, mais facétieux. Leurs fromages sont à leur image, bons et aromatisés, sans trop de saveurs puissantes. L'aubergine aussi est facétieuse. Ce légume-fruit d'origine asiatique, à la robe changeante, s'est très bien acclimaté à la Provence verte où elle est cultivée avec bonheur. On associe volontiers les chèvres à l'huile ou aux herbes aromatiques (thym, sarriette) pour les parfumer. Au miel aussi. Il faut également songer à l'associer à l'aubergine ! Une rencontre étonnante et délicieuse. C'est la recette de l'été que vous propose l'Agglomération Provence verte, toujours attentive aux circuits courts et aux produits du terroir.

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Recette facile et bon marché.

Ingrédients
Fromage de chèvre ((buchette ou rond)
120g
2 aubergines
1 oignon
1 tomate
1 cuillère a café de miel
Thym
Origan
Gruyère râpé
Sel et poivre



Couper les aubergines en deux dans la longueur et faire cuire 10 minutes au micro-ondes dans un plat recouvert de film alimentaire (ne pas oublier de faire des petits trous).
Faire revenir l'oignon en petits dés dans une poêle, laisser fondre, puis faire caraméliser en ajoutant le miel (tout ça prend 10 min environ).
Ajouter la tomate épépinée, coupée en dés.
Vider les aubergines à l'aide d'une petite cuillère, couper grossièrement la chair et mettre dans la poêle.
Ajouter le fromage de chèvre émietté à la préparation.
Bien mélanger.
Remplir les coques d'aubergine avec cette "farce".
Parsemer de gruyère râpé.
Enfourner à 200° pendant 20 minutes.

On cuisine nature en Provence verte !



Directeur de la publication
Didier Brémont

Conception éditoriale
Philippe Voyenne

Rédaction
Direction de la communication, les directions de l'Agglomération Provence verte,

Mise en page
Direction de la communication

Crédits photos

Couverture : Patrick Blot, édito (Didier Brémont) : Lionel Barbe - Page 6 : festival "encore encore" (Correns); association l'opéra au village (Pourrières) ; Service communication de la ville de Brignoles (Esprit blanc) - Page 7 : Service communication de la ville de Nans-les-Pins (chemin des Roys) ; Isaiespectacle (Cotignac); Festival de Néoules (Néoules) - Page 8 : Thomas Braut (Dany Brillant), Nuits musicales (Mazaugues) - Page 9 : Quatuor Modigliani (La Celle) ; spectacle Météore (Carcès) ; ville de Rocbaron (concert Johnny) - Page 10 : Tourves Nationale 7, Service communication de la ville de Brignoles (Les Médiévales) - Page 11 : Festival de Musique de Chambre (Entrecasteaux) ; Le Val : adobe stock ; Rougiers : adobe stock - Pages 12 : service communication de Forcalqueiret (Le Castellans) - Page 13 : Santons : Patrick Blot ; Camps-la-Source : Adobe stock ; Cotignac : Zoé Lemonnier ; Brignoles : Adobe stock - Page 16 : Papillon, Zoé Lemonnier ; VTT : Zoé Lemonnier ; fondeur : Patrick Blot - Page 17 : Patrick Blot - Page 18 : Direction de la communication de l'Agglomération Provence verte - Page 19 : Patrick Blot - Pages 20/21 : Lionel Barbe - Page 22 : Zoé Lemonnier (gauche), Lionel Barbe (droite) - Page 23 : Patrick Blot - Page 24 : Lionel Barbe - Page 25 : Zoé Lemonnier - Page 27 : Patrick Blot - Pages 28 et 29 : Patrick Blot ; Direction de la communication de la Provence verte - Page 30 : Direction de la communication de la Provence verte - Page 31 : Patrick Blot - Page 32 : Adobe stock - Page 33 : Direction de la communication de la Provence verte - Page 35 : Patrick Blot - Pages 36/37 : Patrick Blot - Pages 38/39 : Patrick blot sauf diagnostic archéologique : Direction de la culture de la Provence verte - Pages 41/42/43/44/46/48/49/50/51/52/53/54 : Patrick Blot - Page 56 : Direction de la communication de la Provence verte - Pages 58/59 : Lionel Barbe - Pages 60/61/62/63/64/65/66/67 : Patrick Blot - Page 69 : Zoé Lemonnier - Pages 70/71 : Bio Logica - Pages 72/73 : Patrick Blot, sauf p. 73 bas : Lionel Barbe - Pages 74/75/76 : Zoé Lemonnier - Page 77 : Patrick Blot (Glacière, Garéoult, Les Tuileries, Sainte-Anastasie, Mont Saint-Quinis), Zoé Lemonnier (Méounes, La Roquebrussanne), Domaine de Trians (domaine) - Page 78 : Zoé Lemonnier (2 photos du haut) Patrick Blot (Garéoult), Domaine de Trians (bas) - Page 79 : Domaine de Trians (haut), Patrick Blot (milieu et bas) - Page 80 : Zoé Lemonnier (haut), Patrick Blot (milieu et bas) - Pages 81/82 : Adobe stock.

Impression
ILD Imprimerie

Tirage à 40 000 exemplaires.
Dépôt légal à parution.
Coût au numéro : 0,94 € TTC
ISSN : 3039-4821

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 évenementielles.
Il est téléchargeable gratuitement sur caprovenceverte.fr
Vous pouvez aussi vous abonner : c'est gratuit !



