



Agglomération
PROVENCE VERTE

Provence verte

Le Magazine



BRIGNOLES, CAPITALE DE LA PROVENCE

"Nourrice et demeure des enfants de la couronne"

RÉNOVATION DE L'HABITAT

L'Agglomération à votre service

LE DIMANCHE EN PROVENCE VERTE

Idées de sorties

VESTIGES TEMPLIERS EN PROVENCE VERTE

Trésors du Moyen Âge



ÉDITO

Dans ce magnifique territoire qu'est la Provence verte, riche des 28 communes qui la composent, de milliers d'entreprises et de commerces, de centaines d'agriculteurs, éleveurs, viticulteurs, de femmes et d'hommes de talent, comment s'étonner d'être encore émerveillé ?

Dans ce quatrième numéro de votre magazine, cela est illustré de bien belle manière. A sa lecture, votre Agglomération apparaît dans toute ses compétences et son allant, développant des services de proximité efficaces et utiles. Page après page, le patrimoine naturel, culturel, historique et patrimonial du territoire confirme le charme sans limite de nos communes et de leurs attractions. Lignes après lignes, l'énergie de nos entrepreneurs colore de dynamisme un tableau déjà teinté de séduction, d'attraction et osons le penser et le dire, de beauté.

Ce dynamisme se retrouve également en égrainant les évènements proposés durant cet hiver et le printemps prochain, dont une sélection vous est présentée dans ce numéro, en tête desquelles les nombreuses animations de Noël, majoritairement proposées aux enfants, mais pas seulement...

La Provence verte offre beaucoup. Elle vit au fil des saisons avec autant de désirs et de résolutions. On s'y promène, on y découvre, on y cultive, on s'y cultive, on y fabrique, on y crée aussi bien en juillet qu'en janvier. C'est en soit une chance pour tous les habitants. C'est aussi une satisfaction pour nous tous, élus, agents publics, actifs, retraités, producteurs, consommateurs, vacanciers... car c'est à la vitalité d'un territoire que l'on mesure ses capacités à grandir, à prospérer. La Provence verte vit et prospère. C'est de bon augure pour les jeunes générations pour qui nous préparons le meilleur futur possible, tout en préservant notre identité qui est l'âme du Var.

Didier BRÉMOND

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

SOMMAIRE

06



Hiver / printemps 2025-2026
Quelques idées de sorties en Provence verte



**Fêtes de Noël
en Provence verte**
Les immanquables !

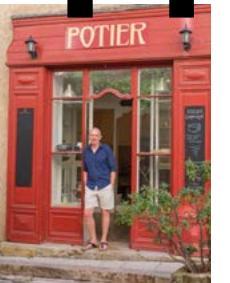
13



Évènement

L'Agglomération participe à la Foire de Brignoles 2026 : "l'effervescence"

14



Loisir

14
Une sélection lecture,
romans jeunesse, adulte, BD...

16-17
Aquavabre
Le jardin du château d'Entrecasteaux
Nicholas Baker, un potier à Cotignac

18



**A venir
en Provence verte**



Portfolio

Images d'un voyage photographique
en Provence verte
Les arbres emblématiques

27



**Initiatives
Projets
Actions**

28
Le service public de la Petite Enfance
Un engagement pour l'avenir

30
France services
*La performance d'un
maillage territorial*

32
Rénovation de l'habitat :
un accompagnement
personnalisé et gratuit
L'Agglomération à votre service

34
Campus connecté
*1ère rentrée au sein du C.U.B.
(Centre Universitaire de Brignoles)*

37



**Inoubliable
Provence verte**

38
Brignoles, capitale de la Provence
*"Nourrice et demeure des
enfants de la couronne"*

41
Musée du jouet ancien
& de la figurine historique
L'émerveillement de l'enfance

42
Exposition "Visages de poussière"
Musée des Gueules Rouges

44

La glacière Pivaut
Froid d'avant !

45



Dossier

Vestiges templiers en Provence verte
Trésors du Moyen Âge

54



**Une oeuvre,
Un artiste**

Bague en aluminium des tranchées
Anonyme (soldat de la Grande Guerre)

55



**Souvenirs en ...
Noir et Blanc**

Les chapelles en Provence verte

59



**Réussites
Innovations
Attractivité**

60

La Ferme de Manon
Passion, résilience et foi en l'avenir

62

Les Cires Lafont
L'atelier de la bougie artisanale

64

Nicopolis fête ses 40 ans !
*Le choix d'un territoire,
la force d'une économie*

67

Le dimanche en Provence verte
4 activités du dimanche

71

la Provence verte des 4 saisons
On se régale local

81



**Un produit,
une recette**

Le raisin de table en Provence verte
Aiguillettes de canard au raisin



Hiver 2025 / printemps 2026

Quelques idées de sorties en Provence verte



Nans les Pins

Concert

6 décembre à 21h

Salle des Vignerons

LIAME est une rencontre entre deux artistes et leurs langues de cœur : le corse et le provençal. Ces deux langues ensoleillées ainsi liées sauront vous prendre la main.

Tarif : 10€

Informations au 04 94 78 95 91

La Celle

Conférence / Visite guidée

La Celle et les femmes dans les ordres monastiques

Dans le cadre des rendez-vous

"Un dimanche en Provence Verte & Verdon"

21 décembre 2025

Réservation obligatoire

04 94 72 04 21

La présence des femmes dans les ordres monastiques et l'image de certaines d'entre elles se sont longtemps entremêlées avec les croyances païennes et chrétiennes.

Venez assister à une conférence sur cette histoire pour ensuite découvrir l'abbaye de La Celle à l'aune de cette thématique.

10h30 - Conférence : les femmes dans les ordres monastiques

Salle Lantelme à La Celle

14h - Visite de l'abbaye de La Celle

Accueil à l'entrée de l'abbaye

Journée menée par Brigitte Blondeau, guide conférencière du Pays d'art et d'histoire.

Garéoult

Fête de la Roustide

20 décembre de 8h à 12h

Place Georges Gueit-Four Banal

Accès libre

La Roustide, appelée aussi toti, est une tradition typiquement varoise qui ne se mange qu'une fois dans l'année, pendant la récolte des olives.

Ce plat rustique, met en évidence le pain de campagne, l'ail, le sel et, bien sûr, l'huile d'olive.

Venez découvrir ou redécouvrir un apéritif typique de la région, La Roustide servie sur du pain cuit dans le four communal. Informations au 04 94 72 87 08



Brignoles Cycle de conférences 2025/2026

11 décembre à 18h30 - Auditorium des Ursulines

"MOZART, LE DESTIN D'UN PRODIGE"

par Monique Dautemer, agrégée de l'Université.

Gottlieb, dans les pays germaniques, Amadeo en Italie, Amédée en France... ce n'est qu'à son décès qu'il fut inscrit dans le registre nécrologique de la cathédrale de Vienne sous le nom de "Wolfgang Amadeus", les prénoms passés à la postérité. Il fut un musicien non seulement européen, mais surtout un musicien universel de génie.

22 janvier à 18h30 - Hall des expositions

"DE SYLLA À AUGUSTE : LA MONARCHISATION DU POUVOIR"

par Sabine Lefebvre, professeure à l'Université de Bourgogne-Europe.

Depuis le I^e siècle av. J.-C., les institutions de la République romaine se dérèglent peu à peu au fur et à mesure de l'avancée des conquêtes. Les généraux vainqueurs, les imperatores, au contact des pratiques monarchiques hellénistiques, souhaitent de plus en plus acquérir un pouvoir personnel. Au début du I^e siècle av. J.-C., Sylla est l'archétype de ces dirigeants. Suivront Pompée ou César. Par l'accumulation des titres et pouvoirs, ils préparent le terrain pour la monarchisation du pouvoir...

12 février à 18h30 - Hall des expositions

"L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900, ENTRE DÉMESURE ET INNOVATION"

par Sandrine Chabre, historienne.

Les expositions universelles de Paris au XIX^e siècle ont transformé la capitale et permis la découverte par le grand public des dernières innovations comme l'ampoule électrique ou le métro. Machines à emballer le chocolat, maisons en kit ou barques en béton y ont côtoyé des œuvres de grands artistes et des reproductions de temples égyptiens. Parmi ces expositions, celle de 1900 fut grandiose, incontournable et inoubliable.

12 mars à 18h30 - Auditorium des Ursulines

"LA GUERRE DE CENT ANS : MOBILISATION DES POUVOIRS, ÉPREUVE POUR LES POPULATIONS"

par Germain Butaud, Maître de conférences en histoire médiévale à l'Université Côte d'Azur.

Cette conférence cherche à présenter la longue séquence guerrière qui vit s'affronter, par intermittence, l'Angleterre et la France, sur le défi que cela représentait pour les deux royaumes qui durent innover du point de vue militaire et fiscal. Pour les populations, il s'agissait d'une épreuve dont l'intensité varia selon les lieux et les périodes.

9 avril à 18h30 - Hall des expositions

"JOUER ! TROIS PETITES HISTOIRES DANS L'HISTOIRE DES JEUX VIDÉO"

par Alexis Blanchet, maître de conférences au département Cinéma et Audiovisuel de l'université Sorbonne Nouvelle et chercheur à l'Ircav.

A travers trois observations historiques, cette conférence présentera notamment les liens inattendus entre l'OuLiPo et les jeux informatiques en France au début des années 1960, mais aussi le succès des jeux vidéo japonais aux Etats-Unis et en Europe à la fin des années 1980 et évoquera enfin le rôle des game designers quant aux attitudes qu'ils arrivent à faire adopter aux joueurs dans les jeux vidéo.

21 mai à 18h30 - Hall des expositions

"ART ET POUVOIR : UNE HISTOIRE D'IMAGES ET D'INFLUENCE"

par Haywon Forgione, conférencière en histoire de l'art.

Depuis l'Antiquité, l'art entretient des liens étroits avec le pouvoir politique. Gouverner, c'est aussi se mettre en scène, affirmer son autorité, construire sa légitimité, imposer son prestige. Qu'il soit impérial, royal ou républicain, le pouvoir s'appuie sur les artistes pour façonnner son image, susciter l'admiration, voire la crainte.

Hiver 2025 / printemps 2026

Quelques idées de sorties en Provence verte

Le Val

Visite guidée

Une journée au Val

Dans le cadre des rendez-vous

"Un dimanche en Provence

Verte & Verdon"

18 janvier 2026

Réservation obligatoire

04 94 72 04 21

Le village du Val se situe dans une vallée peu profonde. Depuis le castrum de Paracol jusqu'à son implantation dans la plaine, plus de 1000 ans se sont écoulés. Des maisons romanes aux créations artistiques de Marcel Le Couédic, plongez dans l'histoire et la richesse du patrimoine de la commune.

10h30 - Le Val : la ville médiévale

Point de rencontre devant l'Espace Tourisme & Découverte

14h - Le Val sur les pas de Marcel Le Couédic

Point de rencontre devant l'Espace Tourisme & Découverte

Journée conduite par Sandra Natalini, guide conférencière du Pays d'art et d'histoire.



Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Concert

Broadway Show

Soul jazz et rythmes afro

8 février à 17h

Croisée des Arts

Amateurs de comédies musicales, de Londres à Broadway... Le Broadway show est une invitation à redécouvrir les grands classiques du genre, de Cabaret à Chicago, de Hair à Cats. Dahlia Spencer signe l'ensemble des adaptations

Adulte : 15 €, Enfant (10-18 ans) : 8 €. Gratuit pour les moins de 9 ans.
Informations au 04 94 59 25 89



Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Théâtre contemporain

"Marie Tudor"

8 mars à 16h

Croisée des Arts

Alors que son règne est menacé par les partisans de sa demi-soeur Elisabeth, la reine Mary, fille aînée d'Henry VIII, prend pour amant Fabiano Fabiani, hâï par la Cour et qui va la trahir... Dans cette mise en scène aux accents jazzy, l'action est placée dans les années 1930, entre grande dépression, crise économique mondiale et montée des régimes autoritaires. Production : L'aparté - Dès 12 ans. Informations au 04 94 59 25 89



Correns / Châteauvert

Visite guidée

D'un vallon à l'autre

Dans le cadre des rendez-vous

"Un dimanche en Provence

Verte & Verdon"

15 mars 2026

Réservation obligatoire

04 94 72 04 21

Le patrimoine naturel du territoire, sa faune et sa flore, sont des richesses à préserver. Le matin, vous parcourrez les rives du Vallon Sourn le long de sa ripisylve et l'après-midi le site des Carmes, son histoire, son patrimoine et sa biodiversité.

10h30 - Visite du Vallon Sourn

Départ du parking visiteurs sur la route entre Correns et Châteauvert.

Visite menée par Denis Huin, guide naturaliste.

Prévoir de bonnes chaussures et de l'eau.

14h - Visite du Vallon des Carmes

Départ devant l'entrée du vallon, au nord, zone d'activité des Carmes.

Visite menée par Mélanie Robeau, guide conférencière du Pays d'art et d'histoire.

Prévoir de bonnes chaussures et de l'eau.



Marathon Var Provence Verte

1^{er} et 2 mai 2026

Sur inscription

8^{ème} édition d'un Marathon nature qui vous permettra de traverser des sites exceptionnels sur des distances de 42.195 km, 21.1 km ou encore de 10,7 km. Informations et inscriptions : marathon-var-provence-verte.com



Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Danse

Festival de danse : En mai, danse comme il te plaît

28 mars / 17 mai

Croisée des Arts

5^e édition sous le parrainage de Julien Lestel, directeur de la compagnie BJL. Le festival de danse célèbrera la danse sous toutes ces formes, dans un esprit de partage et de découverte. Sensibilité, création, émotions seront les maîtres-mots de cette édition, avec comme fil rouge les talents de demain.

Du 30 avril au 18 mai : Exposition "Afterlife" - par l'artiste numérique CBLM au hall des exposition de la Croisée des arts.

Samedi 28 mars : Open dance life

Vendredi 1^{er} mai : Éclats de scène

Soirée d'ouverture.

Dimanche 17 mai : Soirée Volupté

Soirée de clôture.

Plein feux sur la jeunesse : rencontres avec les étudiants des Ecoles supérieures nationales et les centres de formation du territoire et du Conservatoire Provence verte.

En bord de plateau : rencontre avec les chorégraphes et danseurs à l'issue de chaque spectacle.

Informations au 04 94 59 25 89

Suite de la programmation en janvier 2026.



Fêtes de Noël en Provence verte

Les immanquables !



Le Val

Durant 3 week-ends, le Val est le village de Noël

5, 6 et 7 décembre : Le Noël des enfants

Marché de Noël, arrivée du Père Noël, parade et activités pour les enfants. Ateliers santons de Provence, vannerie et aquarelle. Concert de Gospel

12, 13 et 14 décembre : La fête de l'olivier

Marché de Noël "couleur olive", défilés et danses folkloriques, concours de pompe à l'huile et d'aioli, ateliers treize desserts, tapenade et initiation à l'art du portrait. Concert de chants corses.

20 décembre : La Pastorale dans les rues

21 décembre : Concert de Noël

Programme complet sur Facebook levalsefete et Instagram levalsefete83

Méoune-lès-Montrieux

Défilé aux lampions et Concert de Noël



6 décembre - Place de l'église

Défilé aux lampions, départ 19h45 devant l'Eglise. Infos mairie : 04.94.13.83.20
Sine Dié, concert de Noël offert par l'OCC (Chant traditionnels corses et provençaux) et repas traiteur, 20h30 en l'Eglise. Informations OCC : 04.94.13.83.36 ou occ@meounes.com



La Celle Marché de Noël

6 et 7 décembre

Centre ville - Accès libre
Artisanat, animations pour enfants, concerts, vin chaud, déambulation festive et musicale. Informations au 04 94 69 09 04

Entrecasteaux

Marché de Noël

6 décembre de 14h30 à 21h

Place Bruny et Bouloodrome

Accès libre

Ateliers de maquillage et de jeux gratuits pour tous les enfants. Nombreux stands (crèches et santons, produits locaux et artisanat). A 18h : Arrivée du Père Noël en calèche. Photos avec le Père Noël gratuites. A 19h, feu d'artifice de Noël au jardin du Château suivi d'un repas chaud proposé aux visiteurs avec soupe de Noël et Mont d'or garni de frites et charcuterie. Informations au 04 94 37 22 88



Correns

Marché de Noël

7 décembre de 10h à 17h

Place du village - Accès libre

Le marché de Noël du village fête ses 10 ans. Marché artisanal et producteurs, vente de sapins de Noël, Présence du Père Noël. Restauration sur place
Informations au 06 84 92 85 27



Néoules

Marché de Noël

7 décembre de 10h à 19h

Place de la Liberté - Accès libre

Stands créateurs, vin chaud, chasse aux lutins, père Noël, parade, tour de poney, concours de dessin, animations et déambulations rythmeront cette journée.



Forcalqueiret

Marché de Noël

7 décembre de 10h à 18h

Place de la République

Accès libre

Venez flâner parmi les nombreux stands du Marché de Noël : artisans, créateurs et producteurs locaux vous proposeront mille et une idées cadeaux, gourmandises et décorations pour les fêtes. Tout au long de la journée, des animations pour petits et grands vous attendent : structure gonflable, balades à poney et à 14h, démonstration de l'association "Issol'danse", qui offrira au public un moment rythmé et plein de bonne humeur. Venez nombreux partager un moment convivial et chaleureux dans l'esprit de Noël. Informations au 04 98 05 13 99



Carcès

Marché de Noël

7 décembre de 10h à 17h

Centre ville

Stands, calèche, Père Noël !

Vins-sur-Caramy

Marché de Noël

7 décembre de 10h à 18h

Place de l'église - Accès libre

Profitez de cette journée pour flâner auprès des stands de nombreux exposants, dégustez les saveurs de noël, atelier de maquillage pour enfants, balade à poney gratuite, animations musicale ...
Informations au 04 94 37 00 40



Bras

Marché de Noël

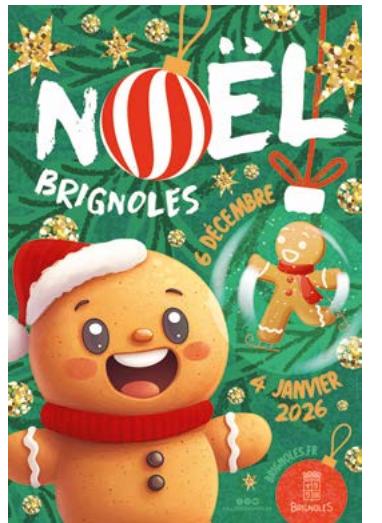
14 décembre

Centre ville- Accès libre

Prêts à remplir votre hotte de Noël ? Venez flâner sur la marché de Noël. Artisans, producteurs et créateurs locaux vous accueilleront.
Informations au 04 94 37 23 44

Fêtes de Noël en Provence verte

Les immanquables !



Brignoles **Noël à Brignoles**

Du 4 décembre au 4 janvier, Noël s'installe en cœur de ville de Brignoles. Square Saint-Louis de Brignoles, la **patinoire** sera le cadre de deux événements : un grand spectacle sur glace le 13 décembre à 18h et une soirée DJ sur glace le 20 décembre à 18h. Place Carami sera le royaume des enfants avec la **Maison du Père Noël** et ses activités ludiques alors que le petit train sera en gare au jardin Charles-Gaou. Concerts, parades, expositions, spectacles, gros soupers, marché de Noël place du 8 mai et bien d'autres surprises sont également prévues pour le plus grand bonheur des petits et des grands. À ne pas manquer, la **mise en lumière de la ville le 6 décembre à 17h** au jardin Charles-Gaou et le 23 décembre à partir de 17h30, l'arrivée du Père Noël, la grande parade et le feu d'artifice.

Tous les détails sont à découvrir sur brignoles.fr.

Nans-les-pins **Marché de Noël**

13 et 14 décembre
de 10h00 à 19h00
Salle des Vignerons
Marché artisanal, marron chaud, vin chaud. Restauration sur place et animation pour tous. Photo avec le Père Noël.

Illuminations

13 décembre à 17h30
Cours Général de Gaulle
Feu d'artifice 18h à la Ferrage.

Concert

14 décembre à 16h à l'église
Le Chœur de l'Huveaune



Méounes-lès-Montrieux **Spectacle de Noël**

20 décembre à 15h
Bibliothèque
Accès libre
Spectacle pour enfants "Le Noël de Stella" proposé par l'association La Passerelle du Val d'Issole.



Plan d'Aups **Noël Provençal à la Sainte-Baume**

Mercredi 24 au jeudi 25 décembre 2025

Rendez-vous à l'Hostellerie de la Sainte Baume

Procession aux flambeaux jusqu'à la grotte de la Sainte Baume et messe de minuit.

Informations au 04 42 04 54 84



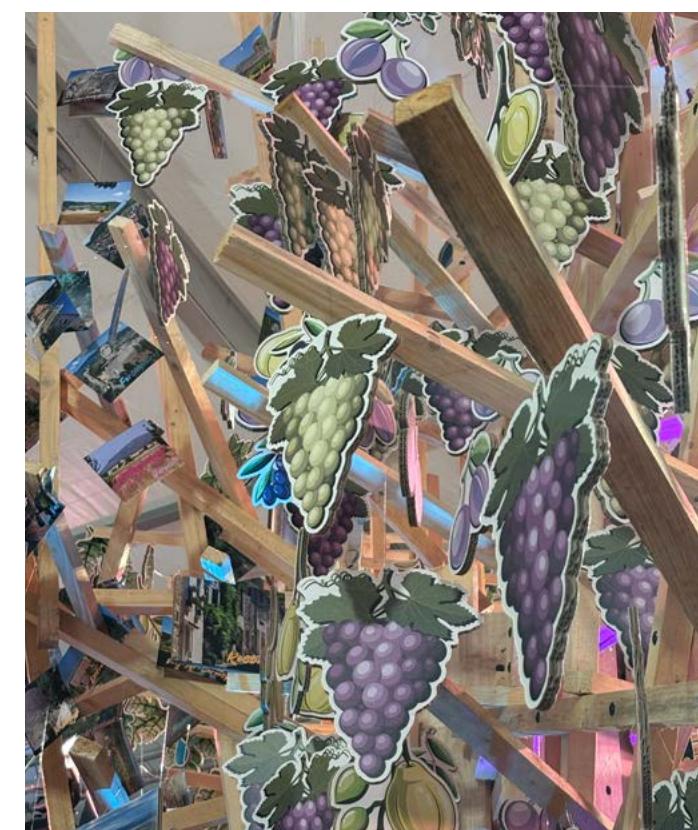
Evènement

LA FOIRE DE BRIGNOLES EN PROVENCE VERTE

En 2026, l'agriculture à nouveau mise à l'honneur par votre Agglomération

Les foires médiévales sont, par essence, agricoles car lieux d'échanges de bétails, de produits, de denrées... La foire de Brignoles en Provence verte a cultivé cette identité durant des décennies et l'Agglomération Provence verte, depuis l'an dernier, a décidé de mettre l'agriculture à l'honneur en réalisant un stand entièrement dédié à la thématique agricole. Partenaire principal de la manifestation, votre Agglomération prend une part active à la réussite de cette dernière, en y organisant un grand nombre de rendez-vous et en proposant au public des animations attractives tout en cultivant les racines d'un territoire aux mille produits, aux mille saveurs, aux mille couleurs... L'âme du Var.

Du 11 au 19 avril 2026, l'Agglomération Provence verte vous donne rendez-vous sur son stand baptisé : "l'agriculture en effervescence".



Pour ce nouveau rendez-vous annuel autour de la thématique agricole, votre Agglomération va mettre l'accent sur l'une des caractéristiques du monde paysan de la Provence verte : l'effervescence ! Dans les intentions, les projets, les expérimentations, les productions, les filières, les formations, les initiatives... l'effervescence est de mise, partout, tout le temps, au service d'une agriculture toujours plus vivante, toujours plus enrichissante.

Sur un stand de 450 m², le programme qui sera proposé aux visiteurs illustrera cette dynamique si particulière au territoire à travers un grand nombre d'animations et de découvertes. Le tout dans un décor tout rond, lui aussi effervescent et plein de surprises. Ce voyage "en agriculture" qui étonnera petits et grands, sera l'occasion d'un hommage à toutes les générations qui ont sculpté le territoire de la Provence verte grâce au travail de la terre.

Des corners dédiés au transport, à l'habitat et à la valorisation des déchets donneront au public de nombreuses informations utiles. Réservez votre visite et bienvenue chez vous !

LOISIR

Une sélection lecture par le réseau des Médiathèques de la Provence verte

LADIES WITH GUNS

Olivier Bocquet et Antor

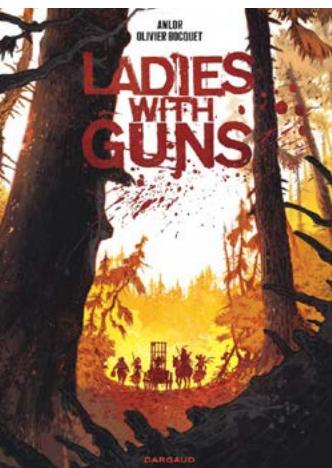
Les éditions Dargaud

Bande dessinée

Une B.D pour adultes, en 4 tomes. Elles sont cinq, avec toutes des histoires personnelles différentes : une petite esclave noire en fuite, une anglaise en route pour le Far West qui vient de perdre son mari, une amérindienne dont la famille a été décimée, une ancienne institutrice au caractère bien trempé et enfin une fille échappée d'un bordel. Le hasard va les faire se rencontrer et leur passé va leur donner une raison de rester ensemble. Elles ont toutes eu à faire face à des hommes qui les ont fait souffrir et s'uniront pour se venger de la gent masculine.

L'avis de Katherine, médiathèque de Montfort-sur-Argens.

L'intérêt de cette série, non terminée, réside clairement dans le fait de voir les rôles principaux de ce western incarnés par des femmes. Un très bon rythme, une intrigue prenante et un dessin incisif qui permet de bien transmettre la violence de certaines scènes. C'est très réussi et on attend la suite !



LES LIVRES D'ART DANS VOS MEDIATHEQUES



Les livres d'art ouvrent les portes de l'imaginaire, de la poésie et de la créativité humaine. Ils sont nombreux dans les médiathèques de la Provence verte. Exemple : La villa Noailles. Voulue par la mécène Marie-Laure de Noailles au mitan du XX^e siècle, celle-ci a fait appel à l'architecte Robert Mallet-Stevens pour inventer un nouveau style architectural pour sa villégiature hyéroïse. A lire la biographie "Marie-Laure de Noailles, vicomtesse du bizarre" par Laurence Benaim, et un documentaire "Robert Mallet-Stevens, dialogue d'un architecte avec son œuvre". Les catalogues d'exposition sont présents en nombre dans les collections. Réalisés par les commissaires d'exposition, ils actualisent la réflexion scientifique sur un sujet précis comme "Futurismo, l'utopie du design italien, 1930-1990" de Marie-Ange Brayer. Côté romans, des intrigues policières dans le monde de l'art dont "Fauves" d'Eric Mercier sont menées tambour battant par un écrivain-historien

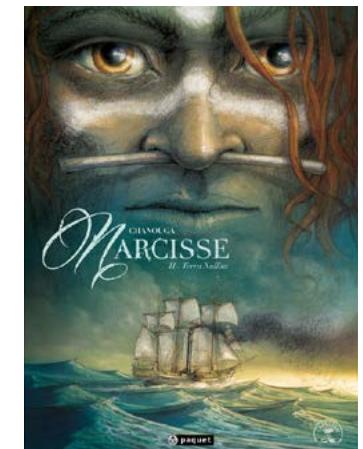
d'art. Le street art et Bansky sont à découvrir dans la BD "Looking for Bansky, la légende du Street art" de Francesco Matteuzzi. Comment ne pas citer Michel Pastoureau, historien spécialistes des couleurs et des symboliques : chacun de ses ouvrage est un plaisir de lecture, tant il excelle dans la vulgarisation des sujets. Côté livres d'arts, vos médiathèques sont de véritables "mines" à creuser !

NARCISSE

Chanouga

Paquet Eds - avril 2019

Bande dessinée



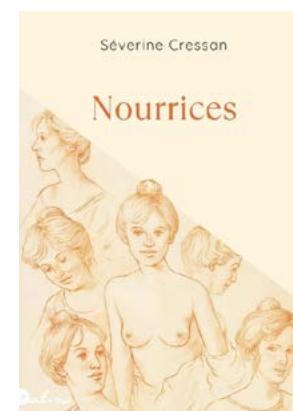
Narcisse Pelletier (ou Amglo) est un jeune mousse vendéen né au milieu du XIX^e siècle. Il embarque sur un voilier mais celui-ci s'échoue sur un îlot au large de la Papouasie-Nouvelle Guinée. Abandonné par l'équipage, le jeune garçon est recueilli par un clan aborigène de Cap York, en Australie. Dix-sept ans plus tard, des navigateurs anglais le retrouvent par hasard, l'enlèvent et le ramènent en Nouvelle-Calédonie d'où il est rapatrié en métropole. Fêté, puis moqué, le sauvage blanc au torse scarifié et au nez et oreilles percées devint un objet de curiosité. Passé le temps du sensationnel, le naufragé d'hier devint presque un étranger à qui l'administration française accorda un emploi de gardien de phare.

L'avis de Simone Japel, médiathèque de Néoules. Narcisse ou l'Ulysse du XIX^e siècle. Chanouga retrace l'histoire de Narcisse en faisant alterner Narcisse d'une culture à l'autre tout au long du récit. Le trait du dessin varie du bleu au gris, seulement ponctué par la couleur orange de la chevelure rousse de Narcisse.

NOURRICES

Séverine Cressan

Editions Dalva - Roman - août 2025



Sylvaine, une jeune paysanne, habite avec son mari bûcheron dans une chaumière. Après la naissance de son premier enfant, elle se propose comme nourrice. On lui confie une chétive petite fille de quelques jours. Une nuit de pleine lune, Sylvaine trouve un nourrisson dans une clairière, et à côté d'elle un carnet qu'elle ne peut déchiffrer ne sachant pas lire. Gladie, la chétive petite fille meurt. Sylvaine décide de lui substituer "l'enfant de lune".

L'avis de Katherine, médiathèque de Montfort-sur-Argens.

L'intérêt du livre réside dans la reconstitution très vivante et effrayante de cette pratique de commercialisation des nourrices, avec tous les abus et la corruption qui en résultent. Une belle écriture, poétique, pour une intrigue à l'atmosphère de légende.

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

Brignoles Aquavabre

Equipement sportif réalisé par l'Agglomération Provence verte, le centre aquatique AQUAVABRE est un établissement de dernière génération ayant pour vocation d'offrir des prestations sports et loisirs dans un cadre moderne et ludique. C'est sur le site de l'ancienne piscine olympique extérieure que les habitants de la Provence verte peuvent s'adonner aux joies de la nage, comme de la trempette. Ouvert toute l'année, 7/7j, AQUAVABRE offre un espace aquatique avec installations intérieures et extérieures, un espace bien-être avec sauna et hammam, un espace fitness. Jetez-vous à l'eau !

Centre aquatique Aquavabre
Place Gross-Gerau - 83170 Brignoles
Tél. : 04 94 80 88 52



Entrecasteaux Les jardins du château

Souvenir de l'Amiral Bruny d'Entrecasteaux, le château, par sa façade sud tournée vers le village, surplombe un jardin à la française. C'est Le Nôtre qui aurait donné à la Marquise de Sévigné les plans et croquis du jardin de l'Orangerie de Versailles pour que son gendre les reproduise à Entrecasteaux.

Visite libre et gratuite.



LOISIR

Une sélection IN & OUT

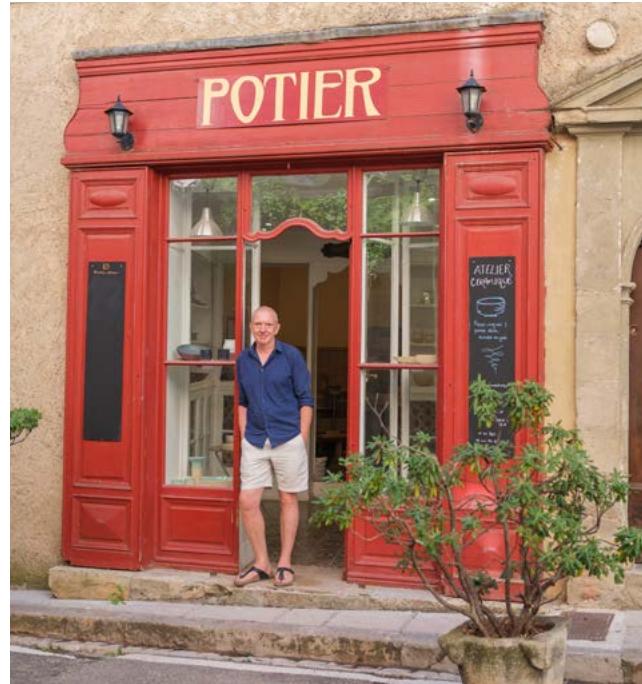
Nicholas BAKER

Un potier à Cotignac

C'est l'**histoire d'un changement radical de vie, un changement voulu, réfléchi, mis en œuvre avec tout à la fois détermination et passion**. C'est l'**histoire d'un homme qui cherche la liberté par l'expression d'un savoir faire millénaire : la céramique**. C'est l'**histoire de Nicholas, britannique aujourd'hui naturalisé français, qui quitte Londres pour Cotignac et en devient le potier à la devanture rouge** !

Jusqu'en 2021, Nicholas Baker est londonien, galeriste spécialisé dans l'art contemporain. Il partage son temps entre Londres, Los Angeles, New-York, Hongkong... toujours entre deux vols, mû par un emploi du temps millimétré et prévu des mois à l'avance. Une grande envie de calme et de liberté l'envahit et ce n'est pas pour rien qu'il se forme, déjà à l'époque de sa vie trépidante, à la technique de la céramique. Il fait une pause à Cotignac, comme nombre de vacanciers étrangers et le village fait battre son cœur.

Il y revient plusieurs fois avec toujours le même enthousiasme amoureux. Il aime à dire qu'il n'a pas choisi Cotignac mais que c'est Cotignac qui l'a choisi, lui... Arrive la pandémie de la COVID et la décision est prise : changement de vie total et déménagement entre les deux confinements ! Nicholas ne souhaite pas devenir un artiste. Il aspire à devenir un artisan, trouver l'équilibre et la beauté dans la réalisation d'objets quotidiens en terre, simples et intemporels. La boutique de l'ancien notaire de Cotignac, qu'il parvient à louer et où il installe à la fois son atelier et la présentation de ses réalisations, est une ode aux objets familiers : bols, plats, assiettes... travaillés à la main dans un esprit et une technique assumée. Nicholas tourne principalement le grès rouge chamoté qui a la particularité d'être une terre rugueuse qu'il prend bien soin de ne pas polir afin de rendre le touché plus brut, en contraste



avec l'émail lisse coulé à l'intérieur, et le grès blanc, irisé de particules volcaniques, qu'il laisse aussi brut à l'extérieur donnant beaucoup de naturel et d'originalité à son travail. Il fabrique ses émaux lui-même, turquoise (couleur de l'été 2025), blanc, bleu de cobalt foncé... La première cuisson de la terre, à 1000 degrés, est effectuée dans un four situé un peu à l'écart de l'atelier, tout comme la cuisson de l'email qui nécessite, elle, 1240 degrés !

Au Japon, où il a beaucoup voyagé, il rencontre nombreux d'artisans potiers détenteurs d'une tradition multiséculaire. Dans le bouddhisme, 5 éléments se complètent : le feu, l'eau, le vent, la terre et le vide (kū en japonais), vide qui permet de donner naissance à quelque chose de plus. C'est le cas dans la poterie également, qui rassemble ses 5 éléments. Nicholas accorde une importance particulière au vide, assimilable à la zénitude et à la liberté. Pour le potier qu'il est, l'inaccessible étoile est de faire plus de vide à l'intérieur que ne le permet l'extérieur d'un bol...

Le bol, justement, est l'objet de ses plus grandes attentions. Il façonne des Chawan, bol à thé japonais, en y laissant volontairement les traces de ses doigts sur la face extérieure. Cette technique donne plus de vie à l'objet. Et le summum de son art s'exprime dans les chawan montés à la main, sans tour, comme les potiers du Japon les réalisent depuis des siècles. Un résultat



étonnant qui par les imperfections de la surface constellée de facettes, donne quasiment vie à l'objet. Une technique onéreuse en temps et peu rentable dans nos sociétés habituées à l'uniformité et à la standardisation. Un travail pourtant essentiel qui renferme en quelques centimètres de terre toute l'âme du potier.

Les belles céramiques de Nicholas Baker s'exportent aux Etats-Unis, en Suisse, en Allemagne, en Italie... Il travaille sur commande pour les restaurateurs désireux de créer une vaisselle adaptée à leurs plats, et bien évidemment vend à toutes les personnes rencontrées à la boutique, françaises comme étrangères. Dans la boutique justement une collaboration est proposée chaque été avec d'autres artisans céramistes, ce qui permet de multiplier l'offre, les styles, les techniques, avec succès puisque la boutique ne désemplit pas !

Nicholas BAKER
8, rue des deux places - Cotignac
Téléphone : 06 44 92 94 28
nickbakerart@outlook.com - Instagram : @nickb_atelier
15€ (petite tasse) Grand saladier 180€



A venir en Provence verte

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

CONCERT DES PROFESSEURS DU CONSERVATOIRE INTERCOMMUNAL

13 décembre à 18h - Croisée des Arts

Accès libre - Réservation obligatoire au 04 94 86 65 15
ou au 04 94 86 18 98

Comme tous les ans, les professeurs du Conservatoire intercommunal, toutes disciplines confondues, proposent un grand spectacle de fin d'année. Cette année le spectacle est inspiré des "Aventures d'Alice au Pays des Merveilles" dont nous célébrons le 160^e anniversaire. Le texte, écrit par les professeurs eux-mêmes, nous plonge dans l'atmosphère de ce roman célèbre et sert de fil conducteur aux tableaux musicaux et dansés. Assurément à ne pas manquer !



UNE DEUXIÈME VIE POUR VOTRE SAPIN DE NOËL



Comme chaque année, des points de collecte de vos sapins naturels seront identifiés sur le territoire, afin que ces végétaux soient broyés et recyclés pour un usage en épandage.

Rendez-vous sur le site [jetrieenprovenceverte](#) pour découvrir le point de dépôt le plus proche de chez vous !

Cette collecte dure du

26 décembre 2025 au 23 janvier 2026.

COMPOSTEURS INDIVIDUELS LES DISTRIBUTIONS CONTINUENT

Vous avez un jardin et souhaitez valoriser vos restes alimentaires directement chez vous ? L'agglomération de la Provence verte assure des distributions gratuites de composteurs, au sein même de vos communes, sur inscription préalable en ligne.

Agglomération PROVENCE VERTE

DISTRIBUTIONS DE COMPOSTEURS PRÈS DE CHEZ VOUS

VOTRE KIT DE COMPOSTAGE
TOURNÉE 1^{er} JANVIER AU 30 JUIN 2026

■ BRAS Parking du collège Geneviève Mer. 07 jan. 2026 de 14h à 16h Lun. 29 juin 2026 de 9h à 11h	■ LA CELLE Parking du cimetière Mer. 18 mars 2026 de 14h à 16h
■ BRIGNOLES Quartier de Paris/Entrée vieux chemin de vins Mer. 14 jan. 2026 de 14h à 16h Ven. 22 mai 2026 de 9h à 11h	■ LA ROQUEBRUSSANNE Parking de la salle René Autran Mer. 25 mars 2026 de 14h à 16h
■ CAMPS-LA-SOURCE (devant le cabinet médical) Mer. 21 jan. 2026 de 14h à 16h	■ LE VAL Parking de l'école, avenue des droits de l'homme Mer. 01 avril 2026 de 14h à 16h
■ CARCÈS Parking du collège Geneviève De Gaulle-Anthonioz Mer. 28 jan. 2026 de 14h à 16h	■ MAZAUGUES Parking des boules, Place André Pedeau Mer. 09 avril 2026 de 14h à 16h
■ CHATEAUVERT Pkg du musée d'art contemporain Mer. 04 fév. 2026 de 14h à 16h	■ MÉOUNES-LES-MONTRIEUX Parking du Forum Mer. 15 avril 2026 de 14h à 16h
■ CORRENS Parking de la salle des fêtes La Fraternelle Mer. 11 fév. 2026 de 14h à 16h	■ MONTFORT-SUR-ARGENS Parking de la Palud Mer. 22 avril 2026 de 14h à 16h
■ COTIGNAC Parking de la coopérative, Avenue Jean Moulin Mar. 17 fév. 2026 de 14h à 16h	■ NANS-LES-PINS Parking de la mairie Mer. 29 avril 2026 de 14h à 16h
■ ENTRECASTEUX Parking de la Bruny Mer. 25 fév. 2026 de 14h à 16h	■ NEOUÈLES Place des ferrages Mer. 06 mai 2026 de 14h à 16h
■ FORCALQUIERET Parking de la Farandole Mer. 04 mars 2026 de 14h à 16h	■ OLLIÈRES Parking du Général du May Mer. 13 mai 2026 de 14h à 16h
■ GARÉOULT Parking du collège Guy de Maupassant Mer. 11 mars 2026 de 14h à 16h	■ PLAN-D'AUPS-LA-SAINTE-BAUME Parking de la maison de Pays Mer. 20 mai 2026 de 14h à 16h
■ Distributions exceptionnelles les SAMEDIS 7 FÉVRIER et 30 MAI de 9h à 11h, à la déchèterie de TOURVES, 2^{es} Ferrages, à côté de la déchèterie	

Les communes de la Provence verte vous donnent rendez-vous pour vous équiper d'un kit de compostage gratuit !

Réservez votre créneau

REGION SUD

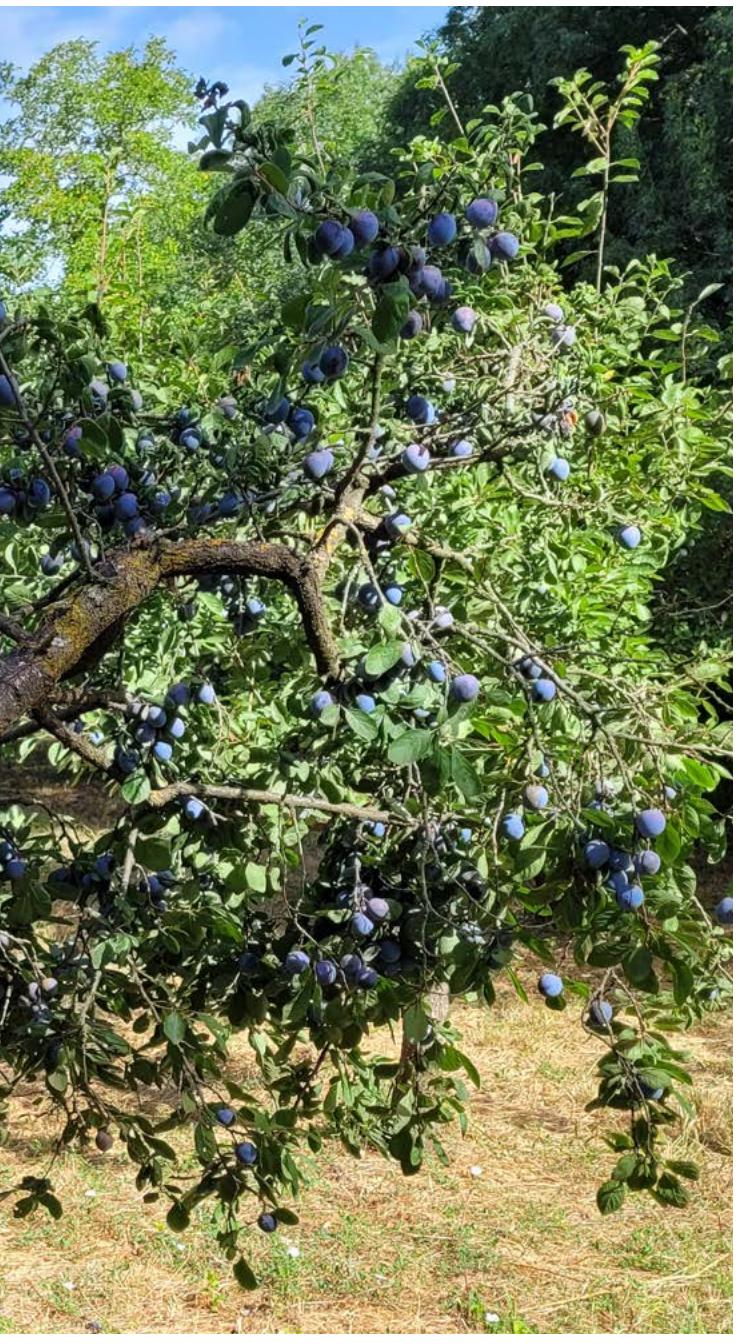
L'AGGLOMERATION
PROVENCE VERTE
VOUS SOUHAITE UN JOYEUX NOËL

PORTFOLIO

Images d'un voyage photographique en Provence verte



Le chêne, qui peuple depuis des millénaires toutes les collines de notre beau territoire.



Le prunier "Perdrigon" violet, de Brignoles !



L'olivier, l'emblème par excellence de la Provence.

Arbres emblématiques de la Provence verte

Cette couleur verte dont l'Agglomération porte dans son nom fièrement la nuance, c'est la couleur d'une végétation nombreuse et préservée qui compose l'essentiel du tableau de nos paysages. La diversité des essences fait la richesse naturelle et sauvage de la Provence verte qui, comme partout en Provence, compte chênaies, oliveraies, pinèdes, châtaigneraies, garrigue... qui se succèdent, se côtoient, se complètent. On voit aussi souvent, et selon la spécificité du sol, des cyprès, des pistachiers, des figuiers, des peupliers... sans oublier platanes, pruniers et cognassiers dont l'histoire est intimement liée au territoire. Les arbres sont une part non négligeable de l'âme de la Provence verte. Découvrez en image quelques spécimens emblématiques, parmi tellement d'autres !



Le peuplier, voisin des nombreux cours d'eau, lacs et étangs de la Provence verte.



Le platane, emblématique de tout le Sud et de la fameuse Nationale 7, qui traverse la Provence verte.

Le pistachier sauvage, très fréquent dans les collines.

Le pin d'Alep, dont la silhouette signe de sa hauteur tous les territoires du pourtour méditerranéen.



Provence verte Le Magazine

Déjà 550 abonnés !



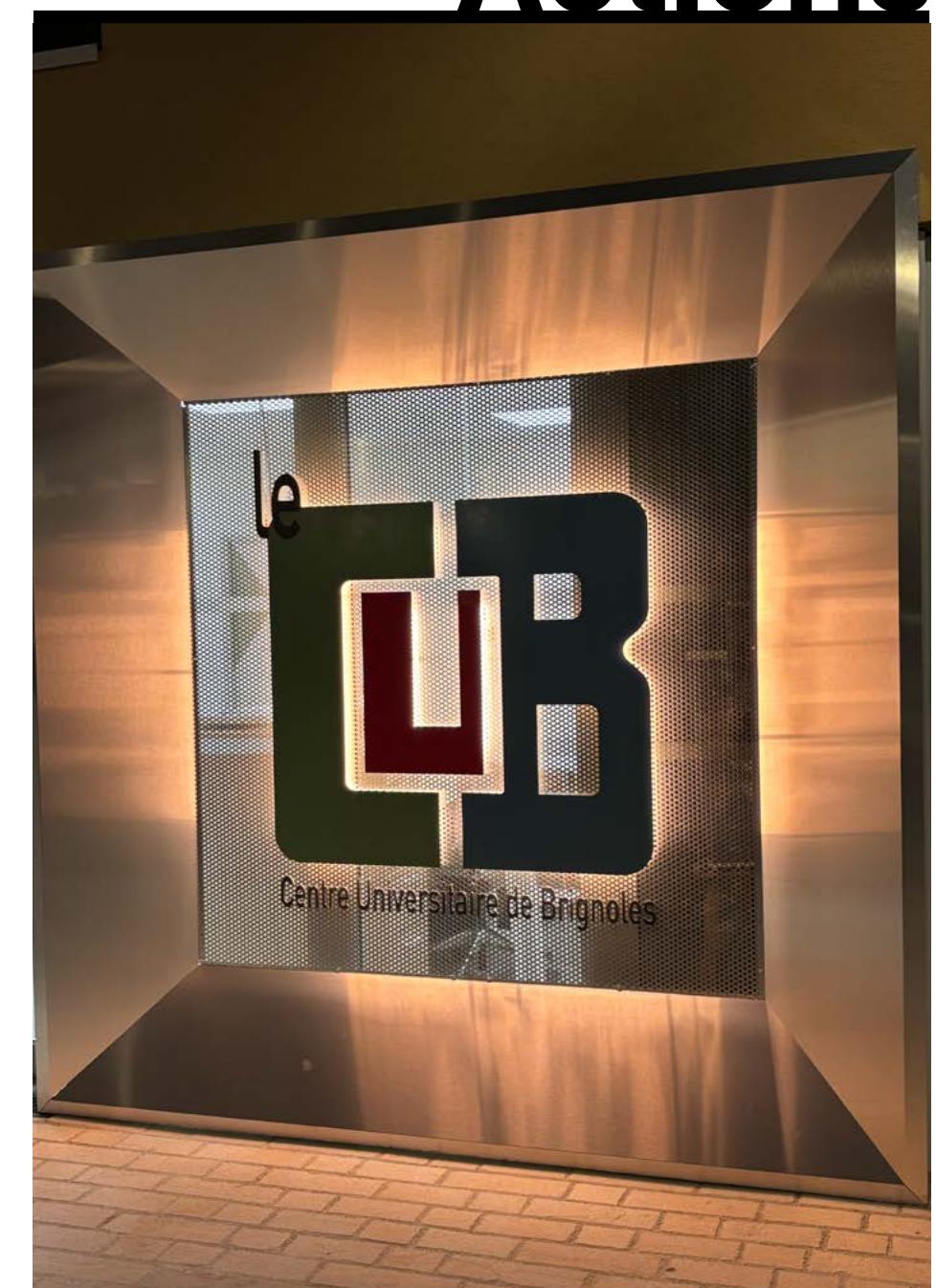
**Abonnez-vous et recevez le magazine
de votre Agglomération dans votre
boîte aux lettres ou par mail.**

C'est gratuit !



Scannez-moi

Initiatives Projets Actions



28

Petite Enfance

Un engagement pour l'avenir

30

France services

Un maillage territorial

32

Rénovation de l'habitat : un accompagnement personnalisé et gratuit

L'Agglomération à votre service

34

Campus connecté

*Première rentrée au sein du C.U.B.
(Centre Universitaire de Brignoles)*

35

**Mois après mois, votre
Agglomération en action !**

Petite Enfance

LE SERVICE PUBLIC DE LA PETITE ENFANCE

Un engagement pour l'avenir

Depuis le 1^{er} janvier 2025, l'Agglomération Provence verte est devenue autorité organisatrice de l'accueil du jeune enfant, dans le cadre du nouveau Service Public de la Petite Enfance (SPPE) créé par la loi du 18 décembre 2023. Une compétence qui s'inscrit dans une ambition forte : placer l'enfant et sa famille au cœur de toutes les attentions.

Votre Agglomération, dans le cadre de sa compétence "Petite Enfance", se voit confier quatre missions essentielles : Recenser les besoins des enfants de moins de trois ans et de leurs familles, ainsi que les modes d'accueil disponibles sur le territoire, informer et accompagner les parents et futurs parents, planifier le développement des modes d'accueil en fonction des besoins identifiés, soutenir la qualité des structures d'accueil. C'est au travers de la mobilisation de toute une agglomération et des 28 communes qui la composent, que la Provence verte fait de la Petite Enfance une priorité collective, guidée par les recommandations du rapport des 1000 premiers jours (Boris Cyrulnik) et de la Charte Nationale du Jeune Enfant. Ces textes soulignent l'importance cruciale des premières années de vie pour le développement de l'enfant et sa santé future.

C'est pourquoi la qualité d'accueil est une priorité absolue. Pour votre Agglomération, la qualité d'accueil ne se limite pas à des locaux adaptés et sécurisés. Elle repose avant tout sur des équipes professionnelles, formées, épanouies et disponibles. Avec un taux d'encadrement moyen d'un adulte pour cinq enfants, les structures de la Provence verte, qu'elles soient gérées en régie ou en délégation de service public, actuellement par 2 associations locales distinctes, garantissent un accompagnement personnalisé et bienveillant. "La qualité d'accueil" passe d'abord par l'humain, rappellent les professionnels. Pour favoriser leur épanouissement, votre Agglomération encourage la mise en place de projets ponctuels (art, nature, sorties, ateliers variés) qui

enrichissent le quotidien des enfants. L'art et la culture, sont au cœur de l'éveil des tout-petits. Inspirée par les travaux de Sophie Marinopoulos sur l'apport de l'art et de la culture chez le jeune enfant, l'Agglomération Provence verte a intégré la petite enfance dans sa convention d'éducation artistique et culturelle (EAC). L'objectif ? Permettre à 100% des enfants du territoire de bénéficier d'une action artistique ou culturelle chaque année. Un projet innovant qui vise à sensibiliser les familles aux richesses du territoire suivant trois actions phares : La réalisation d'un album de découverte du patrimoine destiné aux 2-3 ans, qui mettra en valeur les lieux emblématiques du territoire, illustré par une autrice du Var et conçu en collaboration avec les professionnels de la petite enfance ; la création d'un "pass



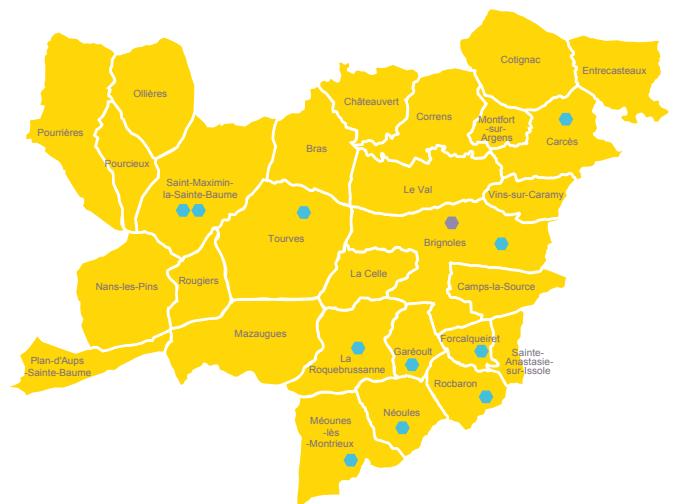
culture des petits curieux", distribué aux enfants des 28 structures et accueillis chez les assistantes maternelles, offrant l'accès gratuit à une inscription en médiathèque, à un spectacle, une entrée au Centre d'Art Contemporain de Chateauvert et au Musée des Gueules Rouges de Tourves, en compagnie d'un parent ; organiser des sorties culturelles pour les crèches dans les musées ou centre d'art, permettant aux familles de découvrir, accompagnées des équipes, des équipements culturels qu'elles ne fréquentent pas toujours. En Provence verte, la petite enfance est bien plus qu'un service, c'est

LES LIEUX DEDIES AUX ENFANTS ET AUX PARENTS SUR LE TERRITOIRE

Les Lieux d'Accueil Enfants Parents sont des espaces de rencontres et d'éveil accessibles à toutes les familles du territoire. En complément des structures d'accueil traditionnelles, votre Agglomération mise sur un réseau de 11 lieux d'accueil parents-enfants, répartis de manière à être accessibles à moins de 15 minutes pour la majorité des habitants. Ces espaces, gratuits, anonymes et ouverts sans inscription (hors ateliers spécifiques), se veulent des havres de convivialité et de bienveillance pour les enfants de moins de 6 ans, leurs parents, les adultes référents et les futurs parents.

Pour les plus jeunes, ces lieux sont riches en propositions : espaces sensoriels pour explorer matières, couleurs et formes, parcours sécurisés pour les premiers pas, initiation au livre et découverte de comptines. Les enfants peuvent y trouver des jeux inédits, des espaces d'imitation pour "faire comme les grands", ou encore des parcours d'aventure adaptés, entourés de tapis moelleux. Ateliers créatifs, peintures, explorations, manipulations... tout est pensé pour stimuler leur imagination et leur motricité en toute sécurité. Au-delà des activités ludiques proposées aux enfants, ces lieux offrent aux parents un moment de partage et de respiration, une pause bienvenue dans le quotidien. L'occasion de jouer avec son enfant, d'observer ses découvertes, mais aussi d'échanger avec d'autres parents ou grands-parents, confrontés aux mêmes défis et aux mêmes bonheurs.

Encadrés par des équipes spécialisées en petite enfance, ces espaces se veulent rassurants. Sans jugement ni recette miracle, les professionnelles présentes sont là pour écouter, conseiller et apaiser les interrogations de chacun, avec bienveillance et expertise. Une initiative qui place l'accessibilité, la rencontre et l'éveil au cœur du projet de l'Agglomération Provence verte. L'enjeu est double : rompre l'isolement des parents, en offrant un espace de parole et de rencontre ; prévenir les difficultés en accompagnant les familles dès les premiers âges de l'enfant.



Services publics

FRANCE SERVICES

Un maillage territorial

Cotignac - Garéoult - Saint-Maximin-la Sainte-Baume

Depuis 2020, afin de renforcer la présence des services publics de proximité, des espaces France services ont ouvert partout sur le territoire français. Ces guichets regroupent sur un même site plusieurs administrations afin de simplifier le quotidien des usagers. Les France services répondent à de nombreux besoins, y compris pour les publics en difficulté avec le numérique. Mais plus de 7 usagers sur 10 s'y rendent pour bénéficier d'un accompagnement individuel dans la réalisation d'une démarche administrative. En 2022, l'Agglomération Provence verte s'est pleinement engagée dans cette politique de proximité des services publics, en déployant sur son territoire deux structures France services.



Forte de ses 28 communes et ses 110 000 habitants, la Provence verte a mis en place, en février 2022, un dispositif structuré afin de répondre aux principales demandes que sont la retraite (créer un espace personnel, faire des simulations d'allocations, liquider sa pension...), la santé (CPAM ou MSA), les impôts (aide à la déclaration d'impôt sur le revenu, naviguer sur son espace personnel...), les titres d'identité, l'immatriculation de véhicule...

Une France services principale est créée à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume. Elle est gérée directement par l'Agglomération. Des permanences sont assurées les après-midi dans 7 communes (Pourrières, Pourcieux, Tourves, Plan d'Aups, Nans-les-Pins, Rougiers et Bras). Une France services multisites se répartit entre Garéoult et Cotignac. Elle fonctionne via une convention de partenariat entre les communes et la l'Agglomération. Labellisées le 1^{er} juillet 2022, ces structures couvrent les quatre bassins de vie du territoire : Brignoles, Carcès/Cotignac, l'Issole et Saint-Maximin.

A Saint-Maximin ce sont deux conseillers intercommunaux qui animent la coordination de la multisites dont les conseillers sont des agents des mairies de Garéoult et de Cotignac, détachés les jours d'ouverture de leur France services pour assurer leur mission. Des réunions régulières entre agents et un comité de pilotage annuel rassemblent élus, partenaires institutionnels et représentants de l'État, garantissant une cohérence d'action

et un partage d'expériences. C'est l'an dernier que l'activité s'est fortement développée avec la participation des deux France services à plusieurs salons (emploi, seniors, rénovation énergétique...), où en organisant des ateliers "France Rénov" et des sessions d'information sur les économies d'énergie. 1740 accompagnements ont été réalisés dans la France services de Saint-Maximin pour 1 368 usagers, dont un quart concernent la permanence des impôts. Des permanences hebdomadaires ou mensuelles avec France Rénov, le Point-Justice et le CLIC ont aussi été proposées au public par votre Agglomération. Pour la France services de Garéoult se sont 982 accompagnements pour 719 usagers, avec des permanences mensuelles de France Travail.

A Cotignac, on comptabilise 823 accompagnements pour 655 usagers.

La constante notable dans toutes les structures est l'importance de l'accompagnement humain dans la réalisation des démarches administratives. En Provence verte, l'essentiel des demandes concernent la CPAM, l'ANTS, la CARSAT, la DGFIP et la CAF.

Trois ans après leur lancement, les France services de la Provence verte s'imposent comme des relais essentiels entre les citoyens et les administrations. L'arrivée d'un nouveau partenaire, l'URSSAF et le lancement du Service public de la rénovation de l'habitat, porté directement par l'Agglomération Provence verte sont les nouveautés de 2025.

La montée en puissance des accompagnements, la diversification des permanences et l'élargissement des partenariats confirment la pertinence d'une gouvernance intercommunale au service d'une proximité administrative renforcée.



Informations pratiques

Cotignac

Rue Saint Jean
Tél : 04 98 15 79 47
france-services@mairiecotignac.fr
Mardi de 9h à 12h et de 14h à 17h
Jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Garéoult

Rue de la Russie (derrière la mairie)
Tél : 04 94 04 87 17
franceservices@gareoult.fr
Lundi et mercredi de 9h à 12h
et de 14h à 17h

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Antenne territoriale de l'Agglomération Provence verte
68 avenue Estienne d'Orves
Tél : 04 98 05 92 90
franceservices-st-maximin@caprovenceverte.fr
Du lundi au vendredi de 9h à 12h

Permanences de 14h à 17h dans les communes de :

Bras : 1^{er} et 3^e mardi du mois
Hôtel de ville - 04 94 37 23 40
Nans-les-Pins : 1^{er} et 3^e lundi du mois
Hôtel de ville - 04 94 37 21 41
Plan d'Aups : 2^e et 4^e lundi du mois
Hôtel de ville - 04 42 04 50 10
Pourcieux : 2^e et 4^e mardi du mois
Hôtel de ville - 04 94 78 02 05
Pourrières : 1^{er} et 3^e jeudi du mois
Médiathèque - 04 94 78 46 41
Rougiers : 1^{er} et 3^e mercredi du mois
Hôtel de ville - 04 98 05 93 30
Tourves : 2^e et 4^e jeudi du mois
Le Cercle - 04 94 37 00 00

Habitat

RÉNOVATION DE L'HABITAT : UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ ET GRATUIT

L'Agglomération à votre service

L'année 2025 a marqué la fin du Programme d'Intérêt Général (PIG) "Habiter Mieux et Louer Mieux en Provence verte" porté par votre Agglomération depuis 2019. Afin de poursuivre et renforcer son action, l'Agglomération Provence verte, en partenariat avec l'ANAH, a mis en place, depuis octobre 2025, son nouveau Service Public de la Rénovation de l'Habitat (SPRH).

Dans le cadre du nouveau SPRH, l'Espace Conseil France Rénov' de la Provence verte met à votre disposition des conseillers pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner à chaque étape de votre projet* : définition du programme de travaux, mobilisation des financements, suivi administratif et technique, etc.. Ce guichet unique dédié à la rénovation de l'habitat propose un accompagnement neutre, gratuit et personnalisé destiné à l'ensemble des propriétaires d'un logement situé dans l'une des 28 communes membre de l'Agglomération quel que soit leur niveau de ressources.

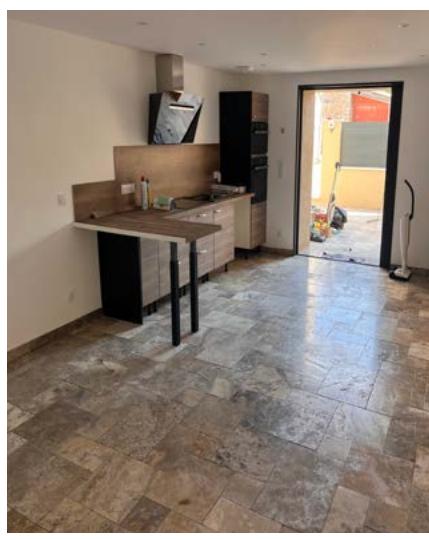
Les propriétaires occupants qui souhaitent réaliser des travaux de rénovation énergétique (isolation, changement de système de chauffage, ventilation, remplacement des menuiseries, etc.) peuvent bénéficier de ce service. L'objectif est d'améliorer le confort thermique, de réduire les consommations d'énergie et de valoriser le patrimoine. Les conseillers proposent un diagnostic énergétique du logement, des recommandations de travaux et un accompagnement dans le montage des dossiers de subventions*. Pour les ménages aux revenus les plus modestes, l'accompagnement est gratuit et des aides financières significatives peuvent être mobilisées.



avant travaux



après travaux



Le dispositif s'adresse également aux propriétaires occupants en perte d'autonomie et/ou en situation de handicap qui souhaitent continuer à vivre chez eux dans de bonnes conditions de sécurité et de confort en adaptant leur logement*. Des conseillers spécialisés accompagnent ces ménages pour élaborer un projet de travaux adapté à leur situation actuelle et tenant compte de l'évolution de leur état de santé : adaptation de salle de bain, installation de monte-escaliers, remplacement des revêtements glissants, sécurisation des accès et des circulations, etc. Là encore, un accompagnement administratif, technique et financier complet est proposé, de l'élaboration du projet, jusqu'à la réception des travaux en passant par l'identification et la sollicitation des aides mobilisables.

La rénovation des logements destinés à la location est également possible.. Les propriétaires qui mettent un logement en location (bailleurs) peuvent bénéficier d'un accompagnement spécifique pour la rénovation de leur bien (vacant ou occupé)*. Ils seront guidés dans l'élaboration de leur projet sur le plan administratif, technique et financier, le choix des entreprises, la mobilisation des dispositifs fiscaux, les solutions de sécurisation de la relation locative, etc.. En réalisant des travaux d'amélioration (performance énergétique, mise aux normes, sécurité, etc.), ils répondent ainsi aux nouvelles exigences et obligations réglementaires (notamment énergétiques) et valorisent leur patrimoine immobilier tout en bénéficiant d'aides financières et d'avantages fiscaux**.

* Sous conditions (statut de propriété, ressources, type de travaux envisagés, etc.)

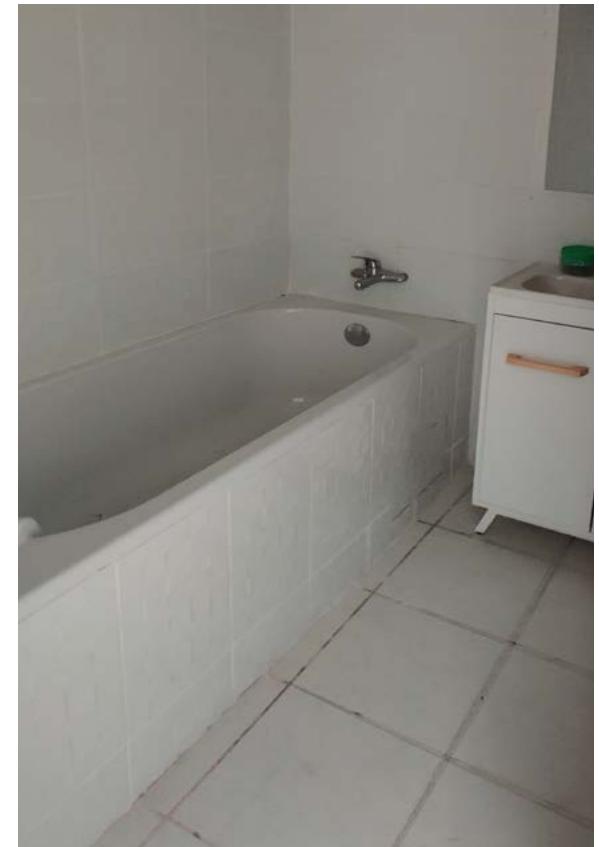
** Sous condition de conventionnement

Contact et informations pratiques

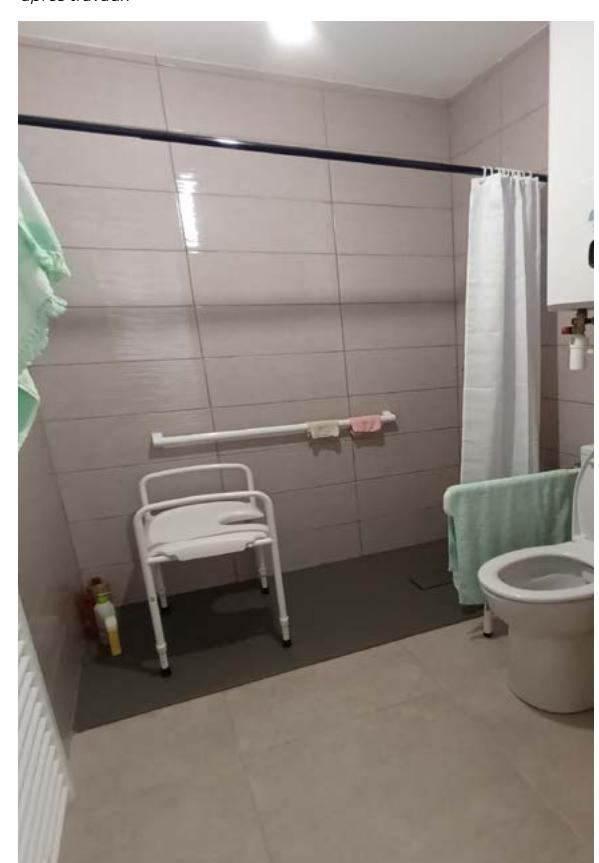
Pour tout renseignement, l'Espace Conseil France Rénov' de la Provence verte : 04.49.23.21.95 / renovhabitat@caprovenceverte.fr

Permanences physiques, uniquement sur rendez-vous :

- Brignoles (10 rue Jules Ferry) : mercredi et vendredi, 14h00-16h30
- Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (68 Avenue Estienne d'Orves) : jeudi, 14h00-16h30 et vendredi, 9h30-12h00
- Cotignac (14 rue Saint-Jean) : jeudi, 9h30-12h00
- Garéoult (1 rue de la Russie) : mercredi, 9h00-12h00



avant travaux



après travaux

Université /Formation CAMPUS CONNECTÉ

Première rentrée au sein du C.U.B. (Centre Universitaire de Brignoles)

C'est en septembre 2025 qu'a eu lieu la première rentrée du "Campus connecté Brignoles", labellisé par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche et porté par l'Agglomération Provence verte, dans ses nouveaux locaux, place Testa, à Brignoles. Prenant place dans un espace de 300 m², il offre un environnement moderne, spacieux et adapté aux besoins des étudiants qui suivent des formations à distance. Le dispositif est gratuit.



Le Campus connecté de la Provence verte, cœur battant du Centre Universitaire de Brignoles (C.U.B.), permet de suivre des formations à distance, diplômantes ou certifiantes, de niveau post-bac. Vous souhaitez poursuivre ou reprendre des études supérieures ou vous n'avez pas la possibilité d'étudier dans un établissement éloigné de chez vous ? C'est possible grâce au Campus connecté, à Brignoles. Vos études dans l'enseignement supérieur bénéficient de la même reconnaissance et de la même qualité de diplôme que sur un campus universitaire. Vous êtes accompagné par une tutrice, dans un lieu innovant qui met à disposition des espaces de travail à la fois individuel et collectif ainsi qu'une connexion internet, du matériel informatique et du mobilier adapté aux conditions de suivi d'une formation à distance. Néo-bacheliers, étudiants en poursuite d'études, personnes souhaitant reprendre ses études, sportifs de haut de niveau et artistes confirmés... le Campus connecté est fait pour vous !

Renseignements : campus.connecte@caprovenceverte.fr -
Téléphone : 04 98 05 94 54

MOIS APRÈS MOIS, VOTRE AGGLOMÉRATION EN ACTION !



EXPÉRIMENTATION SUR LE TRI DES BIODECHETS A TOURVES

Les biodéchets représentent encore 60kg/ personne / an dans les poubelles d'ordures ménagères, qui finiront en centre d'enfouissement, alors que triés séparément, ces matières fermentescibles peuvent être valorisées en compost, matière riche pour les sols, ou générer du biogaz par méthanisation. Votre Agglomération a mené une expérimentation grandeur nature à Tourves. Il était proposé aux habitants en appartement, n'ayant pas de jardin pour composter leurs biodéchets, de relever un défi : trier leurs restes alimentaires dans les bornes biodéchets mises en place au cœur du village. Equipés d'un bioseau, de sacs kraft et de la plaquette informative rappelant les consignes de tri, les Tourvains ont participé en nombre. Cette première expérimentation a permis de valoriser déjà plus de 20 tonnes de biodéchets ! Bravo !

AIRE DE COVOITURAGE

Début des travaux pour l'aire de covoiturage située au niveau du Rond-point des Combattants Volontaires à Brignoles, afin de créer 55 places. Votre Agglomération vous proposera mi 2026 un espace arboré et sécurisé afin d'y laisser son véhicule ou son vélo.



VIOLENCES INTRAFAMILIALES



Votre Agglomération s'engage dans la lutte contre les violences intrafamiliales. C'est tout naturellement qu'elle a co-financé, dans un partenariat étroit avec l'Etat, "La salle Mélanie", un espace pour accueillir la parole des mineurs victimes de violence, situé au centre hospitalier de Brignoles. Les gendarmes et leurs intervenantes sociales bénéficient d'un cadre de travail adapté pour recueillir la parole libre de l'enfant, et alimenter leurs enquêtes en vue de réprimer. L'Agglomération Provence verte édite par ailleurs un guide qui est gratuitement disponible dans les mairies, les centres sociaux, les pharmacies, laboratoires et médecins.

LA MAISON DES PETITS A DEMENAGÉ

Depuis le mois d'octobre, la Maison des Petits a investi ses nouveaux locaux situés au lotissement "les Cistes", à Brignoles. Informations sur :
facebook : "Maison des petits en Provence verte" maisondespetits@caprovenceverte.fr
Contacts : 04 94 14 32 99 ou 06 71 55 83 33

WORLD CLEAN UP DAY 2025

Pour la 8^e année consécutive, l'Agglomération Provence Verte a coordonné le World Clean Up Day sur tout le territoire. Environ 1300 bénévoles, dont 850 enfants se sont mobilisés pour un environnement plus propre et plus durable : en village, en bord de route, en forêt, ainsi que sur le fleuve de l'Argens à bord de kayaks pour les plus motivés ! Plus de 2,3 tonnes de déchets ont été ramassés et triés grâce à ces actions, ainsi que plusieurs dizaines de milliers de mégots (qui ne se décomposeront pas dans la nature).





Agglomération
PROVENCE VERTE

RÈGLES DE SÉCURITÉ DANS LES TRANSPORTS



Ne pas traverser devant ni derrière un car à l'arrêt, mais attendre que celui-ci soit parti pour avoir toute la visibilité requise.

Évitez d'utiliser vos écouteurs et d'être au téléphone afin de pouvoir entendre les véhicules qui circulent.



Inoubliable Provence verte



38

Brignoles, capitale de la Provence

"Nourrice et demeure
des enfants de la couronne"

41

Musée du jouet ancien & de la figurine historique

L'émerveillement de l'enfance

42

Exposition "Visages de poussière"

Musée des Gueules Rouges

44

La glacière Pivaut

Froid d'avant

45

Vestiges templiers en Provence verte

Trésors du Moyen Âge

54

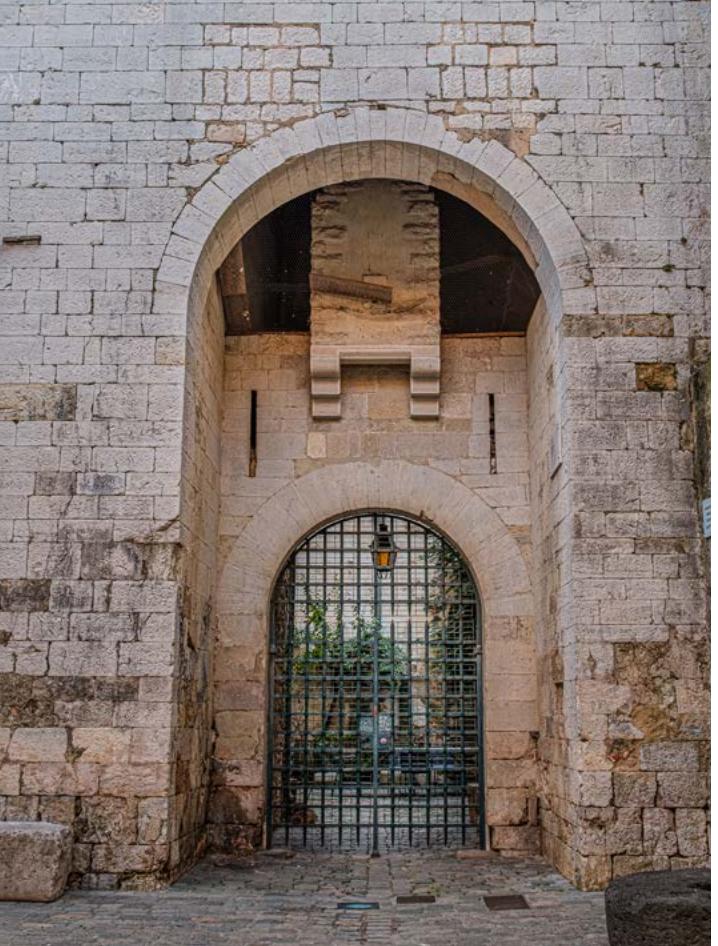
Une oeuvre / un artiste

Bague en aluminium des tranchées

55

Souvenirs... en Noir et Blanc

Chapelles en Provence verte



Histoire BRIGNOLES, CAPITALE DE LA PROVENCE

"Nourrice et demeure des enfants de la couronne"

"Capitale" ? Vraiment ? Alors que les villes d'Arles, de Tarascon, d'Aix-en-Provence viennent plutôt à l'esprit lorsque l'on imagine les lieux dans lesquels les comtes de Provence ont bâti leurs résidences et exercé le pouvoir ? Et pourtant, selon l'époque, et les circonstances, Brignoles a bien été l'une des capitales d'un comté dont les frontières, comme les familles régnantes, ont été souvent changeantes... La ville en garde un patrimoine exceptionnel dont le joyau est le Palais des Comtes de Provence, aujourd'hui Musée d'Agglomération.

Si Brignoles est citée pour la première fois en l'an 558 dans la charte du roi Childebert à propos de La Celle, le "castrum brinoniae", qui sert de refuge aux habitants pendant les raids sarrasins, ne devient un bourg important qu'au X^e siècle. Bâtie sur une élévation, Brignoles bénéficie d'une enceinte fortifiée dès le XI^e siècle dont le point culminant, au sud, s'articule sans doute dès la même époque, autour d'une tour et d'une forteresse, parties intégrantes des remparts, aux pieds desquels un fossé est creusé. C'est dans cette ville sûre qui domine la plaine du Caramy que la présence des comtes de Provence

est attestée au XII^e siècle. En 1116, Raimond Béranger I^{er}, comte de Barcelone et de Provence, vient à Brignoles pour juger un différend survenu entre les moines de Saint-Victor et quelques seigneurs locaux à propos de Nans et de Solliers. Le procès se déroule dans la cour comtale "*in curia comitis, apud castrum briniolam*". Car les comtes de Provence, seigneurs de Brignoles, y possèdent de nombreuses terres et une demeure. C'est là que viennent accoucher les comtesses, d'où le nom donné à Brignoles de "nourrice et demeure des enfants de la couronne". Le siège de la cour comtale est édifié dans la maison dite "de la feue Lombarde", accolée à l'église Saint-Sauveur (actuelle rue des Lanciers).

Charles II de Naples et son épouse Marie de Hongrie décident, vers le milieu du XIII^e siècle, d'établir leur résidence dans l'ancienne forteresse qu'ils aménagent plus confortablement. En effet, on pénétrait dans cette dernière par une grande porte fortifiée qui donnait dans une cour. Une grande salle des gardes obscure et humide se situait au rez-de-chaussée. De là on accédait à l'escalier de la tour et à l'étage supérieur, au chemin de ronde et aux remparts. C'est dans le nouveau palais comtal, agrandi et doté d'une suite princière que naît, en 1274, leur fils ainé, Saint-Louis de Brignoles et d'Anjou, évêque de Toulouse. Il mourra

Le comté de Provence

C'est aux Ostrogoths, en 508, que l'on doit la naissance d'un duché de Provence, dépendant de leur royaume italo-dalmate, future basse Provence ou comté de Provence. Ce dernier entrera définitivement dans le domaine franc, en 736, grâce à Charles Martel. Terre d'Empire, à partir du traité de Verdun de 843, le comté de Provence fut un des grands fiefs du royaume rodolphiens de Bourgogne. En 972, Guillaume I^{er} et Roubaud libèrent la Provence des Sarrasins qui depuis le massif des Maures pillent la région. Nouveau suzerain, Guillaume I^{er} fait d'Arles sa capitale. À la mort de Boson II d'Arles, ses deux fils, Guilhem dit le Libérateur et Roubaud, se partagent le comté : la branche issue de Guilhem a donné celle des comtes de Provence, celle issue de Roubaud, les comtes de Forcalquier et les marquis de Provence. En 1019, Emma, comtesse de Provence, se marie avec Guillaume Taillefer, comte de Toulouse, transmettant les droits du Marquisat de Provence à la maison de Toulouse. En 1112, Douce de Provence, héritière des droits de la ligne de Guilhem, épouse Raimond-Béranger III, comte de Barcelone, qui devient Raimond-Béranger I^{er} de Provence. Les maisons de Toulouse et de Barcelone entrent alors en conflit pour le marquisat. Un traité est conclu, en 1125, entre Raymond-Béranger et Alphonse-Jourdain de Toulouse : le comté de Provence est divisé en un marquisat au nord de la Durance - attribué aux comtes de Toulouse - et un comté au sud, attribué aux comtes de Barcelone. Parallèlement le nord-est du territoire était devenu indépendant de fait autour du comte de Forcalquier. En 1193, Alphonse II de Provence épouse Gersande de Sabran, petite-fille de Guillaume II comte de Forcalquier, ce qui permet au comté de Provence de récupérer la partie sud du comté de Forcalquier. Quand meurt Raymond-Béranger V de Provence, en 1245, sa fille Béatrix est l'épouse de Charles, comte d'Anjou et du Maine, frère de saint Louis. C'est cette dernière qui reçoit en héritage les deux comtés de Provence et Forcalquier, les transmettant à la première maison capétienne d'Anjou. En 1382, à la mort de la reine Jeanne, s'achève la première maison capétienne d'Anjou. Elle avait adopté Louis I^{er} (frère du roi Charles V), fait comte puis duc d'Anjou, fondant, après une période de troubles appelée guerre de l'Union d'Aix, la seconde maison capétienne d'Anjou. Le 10 décembre 1481, le comte Charles III de Provence dicte un testament qui institue le roi de France, Louis XI, comme légataire universel, et meurt le lendemain... Le 15 janvier 1482, les États de Provence, dans un document souvent improprement appelé "constitution provençale", font de Louis XI le comte de Provence et proclament l'union de la France et de la Provence.



à l'âge de 23 ans à peine, le 19 août 1297, en présence de toute la cour et de son ancien précepteur, Jacques Duèze, le futur pape Jean XXII. Saint Louis deviendra le saint patron de la ville, célébré le 19 août.

Durant une grande partie du XIV^e siècle, le pouvoir en Provence est ailleurs qu'à Brignoles et il faudra attendre le règne de Louis II, roi titulaire de Jérusalem, roi de Sicile, duc d'Anjou, comte du Maine, de Provence et de Forcalquier, seigneur de Guise, pour que comtes et comtesses retrouvent le chemin de la ville aux Pistoles. Le dernier comte de la famille d'Anjou à y séjourner fut le roi René en 1458 et 1470.

Cependant, Brignoles accueille occasionnellement le siège du Parlement de Provence entre 1416 et 1631.

Le premier parlement est créé en 1415 et dissout en 1417. Un nouveau parlement est accordé en 1502 par Louis XII, peu après l'union perpétuelle de la Provence à la France, instituée par Louis XI en 1482. Ce parlement était une cour de justice repris sur le modèle de celui de Paris, créé par Louis IX pour juger en appel au nom du roi. Cour souveraine, le Parlement jugeait en dernière instance l'ensemble des affaires passées par les tribunaux de sénéchaussées et par les tribunaux féodaux de son ressort. Il était composé d'un président et onze conseillers dont quatre clercs et sept laïcs. La Cour disposait d'un avocat général, d'un procureur des pauvres, de quatre secrétaires et greffiers et de trois huissiers. Le véritable chef de ce collège était le grand sénéchal. Il représentait le roi, et c'est en son nom que les arrêts étaient rendus. Le Premier président présidait en son absence.

L'installation de cette suprême cour de Justice prévue à Aix-en-Provence ne put y avoir lieu en raison de la peste qui sévissait dans la ville. C'est donc à Brignoles que se tint la première réunion, dans la salle basse du palais des Comtes.

C'est, par ailleurs, en 1449, qu'une foire annuelle est accordée à Brignoles, le jour de la Saint-Antoine, le 17 janvier.

Durant près de trois cents ans, entre les XII^e et XV^e siècles, Brignoles a donc été, pour les comtes de Provence, tantôt une place forte sûre et loyale, tantôt le lieu de leur demeure, le lieu de naissance de leurs enfants, le siège de leur pouvoir ou de leur Parlement, un centre économique dynamique tandis qu'à la même période Saint-Maximin se développait autour de sa basilique, lieu de pèlerinage et de dévotion de réputation européenne, devenant, sous l'influence avisée des dominicains, l'un des principaux centres religieux de Provence.

Brignoles, capitale de la Provence ? Assurément. Car si le monde médiéval est un monde où les princes se déplacent sans cesse afin d'asseoir leur puissance partout sur leur territoire, le pouvoir est toujours là où sont les princes. Le pouvoir en Provence a donc été souvent à Brignoles.



Musée

MUSÉE DU JOUET ANCIEN & DE LA FIGURINE HISTORIQUE

L'émerveillement de l'enfance

Le Val

C'est un Musée qui étonne par la profusion de ses pièces rares, issues principalement d'une collection patiemment constituée et étoffée par Claudine et Michel Autissier, valois d'adoption. Les deux étages du Musée enthousiasment tout autant le jeune public qui y découvre des jouets finalement pas si éloignés de son univers que les seniors qui y retrouvent des souvenirs d'une enfance amusée par de belles poupées, le cirque ou des soldats de plomb. La ville du Val œuvre à sa conservation et à son enrichissement grâce à des dons réguliers, offrant à tous un lieu où s'émerveiller.



Le Musée du Jouet ancien et de la Figurine historique a ouvert ses portes en 1994 sur l'emplacement des anciennes tanneries de la commune, installées dès le 17^e siècle en bord de rivière. Le public est accueilli par des poupées de collection, articulées et âgées de plus d'un siècle. Les visages en porcelaine et les cheveux naturels font à la fois leur beauté et leur fragilité. À leurs côtés, le poupon "petit baigneur" et les poupées "Bella" et "Reynal" qui les ont supplanté vous sourient. Des jeux éducatifs anciens (le "petit chimiste", le "petit imprimeur...") ornent les vitrines. Les nombreux mannequins ("élégantes" et personnages historiques), tous habillés par Claudine Autissier qui était couturière, évoquent une époque à chaque fois différente. Mais le plus fascinant, ce sont les différents cirques animés, aussi techniquement réussis qu'esthétiquement remarquables. A l'étage, la figurine historique domine, depuis les images d'Épinal, (sorte de soldats en cartons sur pieds), jusqu'aux historex (soldats en plâtre à peindre) et aux soldats de plomb. La collection Pillard est vraiment magnifique. Le couple Autissier, passionné des époques napoléoniennes (I^{er} et Second Empire), collectionnait des soldats, dioramas et statuaires à l'effigie de Napoléon Bonaparte. Une splendide parade animée devant l'empereur est le clou de la visite du 1^{er} niveau. On trouve aussi des curiosités dans ce Musée, comme les deux grandes maquettes en allumettes, réalisations de patience et d'audace. La course de char de Ben Hur a nécessité 11 ans de travaux créatifs et 1 000 000 d'allumettes. Le sphinx, qui pèse 72 kg, est lui composé de 300 000 allumettes. C'est les yeux remplis d'émerveillement que l'on quitte l'endroit, après un voyage dans le temps et l'enfance.

Le Musée du Jouet ancien et de la figurine historique se visite toute l'année sur rdv auprès de l'Espace Tourisme et Découverte, situé place du 4 septembre. Contact : patrimoine@mairie-leval.fr - 04 94 37 02 21 - www.mairie-leval.fr



Exposition

VISAGES DE POUSSIÈRE

Musée des Gueules Rouges

Tourves

Dans la pénombre minérale du Musée des Gueules Rouges, l'artiste italien Hilario Isola déploie un projet *in situ* qui semble littéralement faire remonter des physionomies anciennes à la surface. *Visages de poussièr*e (2025) est une œuvre de révélation lente et minérale, où la matière extraite devient médium, et le vide, moteur de figuration.

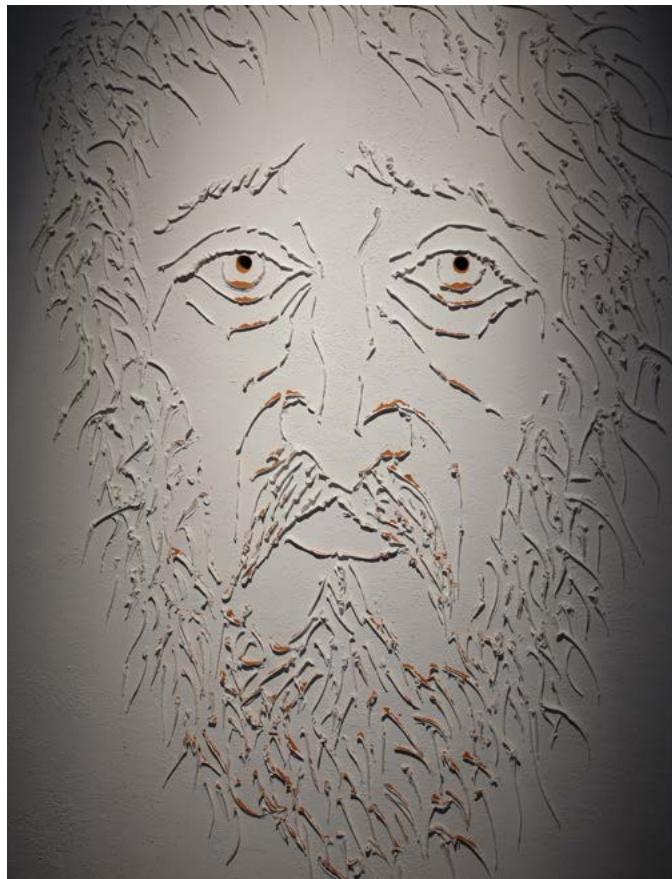
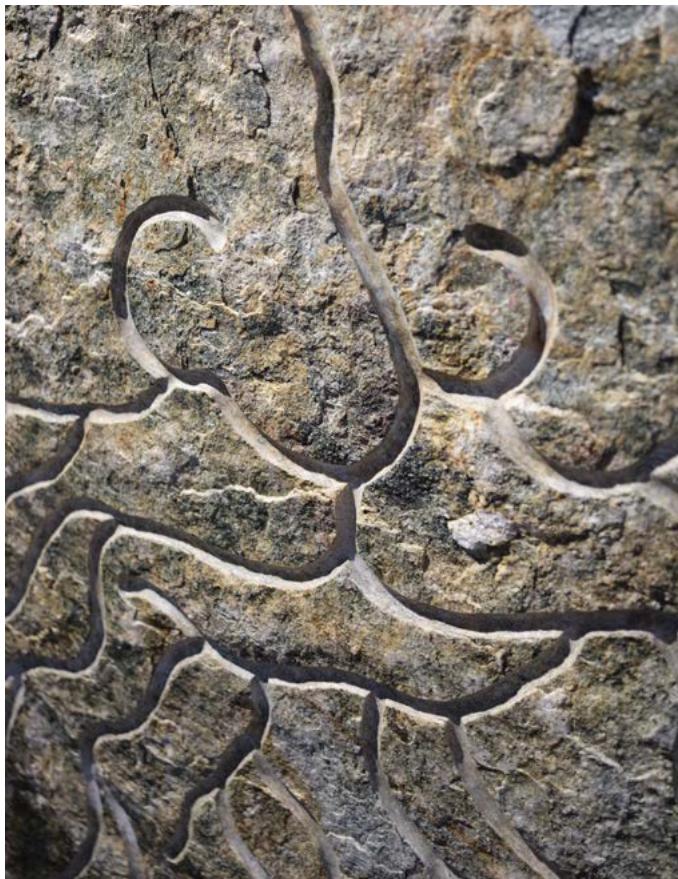
S'inspirant des gestes ancestraux des mineurs – creuser, forer, arracher –, l'artiste transpose l'acte d'excavation dans une proposition plastique singulière : le mur devient sol, le dessin devient sédimentation. De fines plaques de plâtre, à peine perceptibles, sont disposées à même la paroi. Lors du percement d'une constellation de trous, la poussière de bauxite issue du forage retombe, se dépose, et vient adhérer à ces formes de bas-relief. Ainsi, par un jeu de hasard maîtrisé, des visages apparaissent, comme révélés par les strates du mur lui-même. Archétypes plus que portraits, ils évoquent les figures anonymes des mineurs, corps dissous dans la roche et la poussière, souvenirs tenaces d'une géographie humaine enfouie.

Au centre de la salle, une imposante dalle de pierre repose sur un rail de berline utilisé pour transporter la bauxite, comme extraite d'une carrière voisine. Sa surface grisâtre, trouée d'alvéoles lisses, laisse affleurer des teintes ferrugineuses. Ce visage mangé, vermoulu, semble à la fois résidu et apparition : un plan de mine en coupe géologique, une relique, ou peut-être une icône érodée par le temps et le travail. Cette ambivalence entre présence et effacement, matière et absence, innervent en profondeur le projet de l'artiste.

On pense alors à *I Dormienti*, projet d'art public qu'Hilario Isola développa dans des sites à forte charge historique et symbolique. Des visages fragmentés, inspirés des mythologies antiques et païennes, sont insérés dans les interstices des murs – failles, fissures, creux de la pierre – comme autant d'apparitions discrètes venues combler un vide culturel. Cette œuvre, à la fois discrète et puissante, transforme l'oubli en mémoire active. Par sa manière de glisser le sensible dans les marges du visible, elle résonne profondément avec *Visages de poussièr*e, où les portraits émergent des creux, de la matière, de la disparition. L'artiste cherche ainsi à activer une mémoire souterraine, à faire œuvre avec ce qui s'efface, à travailler l'empreinte plus que la forme. Le travail d'Hilario Isola se déploie à l'intersection de l'installation, du dessin et de la sculpture, dans un dialogue constant avec les systèmes naturels, les

substances premières et les espaces qu'il investit. Plus qu'une simple mise en scène de la nature, son œuvre est une plongée sensorielle dans ses mécanismes profonds – croissance, érosion, fermentation, cristallisation, disparition. À travers des dispositifs souvent subtils et visuellement épurés, il met en lumière les propriétés intrinsèques des matériaux et questionne notre rapport au vivant et au temps. Qu'il s'agisse de pigments issus de fruits fermentés, de ruches hybrides ou de sons biologiques captés dans des cycles de régénération, chaque œuvre révèle la texture latente des choses. Isola ne cherche pas à représenter la nature, mais à la réactiver, à en révéler l'architecture invisible. Cette approche se double d'une réflexion sur le dispositif même de l'exposition : que montre-t-on, que cache-t-on, et comment reconfigurer le rituel de la présentation artistique ? En brouillant les frontières entre l'œuvre, son processus, et son environnement, il propose une expérience où l'apparition importe plus que la forme finie.

mgr@caprovenceverte.fr - www.museedesgueulesrouges.fr - www.caprovenceverte.fr



Hilario Isola

Né en 1976 à Turin, Hilario Isola vit et travaille entre l'Italie et la France. Artiste et agriculteur, il développe depuis le début des années 2000 une œuvre sensible et conceptuelle nourrie par les formes de la nature, les gestes artisanaux et les phénomènes de transformation lente. Son travail a été présenté dans de nombreuses institutions en Europe et à l'international, notamment au NMNM – Nouveau Musée National de Monaco, au MUCEM (Marseille), à la Friche Belle de Mai, à Art in General et Artists Space (New York), au SculptureCenter (NY), au CCA de Montréal, à la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo (Turin), au Museion de Bolzano, à la David Roberts Art Foundation (Londres) ou encore à la Fondazione Bevilacqua La Masa (Venise). L'invitation faite à Hilario Isola par l'Agglomération Provence verte se poursuivra en février 2026 avec une exposition monographique au Centre d'art contemporain de Châteauvert, venant prolonger et approfondir les résonances de ce travail de mémoire organique et de révélation plastique





Sciences et technique **LA GLACIÈRE PIVAUT** *Froid d'avant !*

En Provence verte, dès le XVII^e siècle, on produit de la glace pour la conservation des aliments, particulièrement du poisson frais, pour rafraîchir les boissons, réaliser des sorbets... principalement dans le massif de la Sainte-Baume. Une vingtaine de glacières la conservait jusqu'aux mois d'été, lorsque les demandes de cette onéreuse marchandise se faisaient nombreuses, voire pressantes.

La glacière Pivaut, à Mazaugues, 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 3100 m³ de glace principalement destinée à la ville de Toulon. En hiver, l'eau des sources et des ruisseaux était captée, canalisée et mise à geler sur des terrasses ou bassins bordés de murets, aménagés à l'abri du soleil, et bénéficiant d'un courant d'air frais. Il fallait jusqu'à quatre gelées pour remplir un bassin. Puis, les paysans embauchés pour "arrondir" leurs fins de mois, sciaient la glace en blocs et la charriaient jusqu'aux glacières creusées dans le roc, dépassant du sol sur un quart de leur hauteur et recouvertes d'un toit de tuiles, où d'autres employés la tassaient et la compactaient. Les murs étaient recouverts de paille et de matière isolante. Puis, une fois la glacière pleine, on la scellait à l'aide d'une triple porte. L'été, le travail se faisait le soir et toute la nuit. Il consistait à sortir la glace à l'aide de moules cylindriques et à acheminer ces "pains" de glace cylindriques protégés de la chaleur par des couvertures de laine et de la paille, sur des charrettes, avant le lever du jour... et ses concurrents !

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

Mazaugues



DOSSIER VESTIGES TEMPLIERS EN PROVENCE VERTE

Trésors du Moyen Âge
Bras, Brignoles, Montfort-sur-Argens



L'Ordre du Temple, ordre religieux et militaire français né en 1129 lors du Concile de Troyes, est, dès le XII^e siècle, très présent en Provence verte. Les commanderies du centre Var étaient puissantes et nombreux sont les vestiges ayant vu flotter à leur sommet la croix rouge sur fond blanc.

La chapelle Notre-Dame-de-Bethléem à Bras
La ferme templière Saint-Christophe à Brignoles
Le château des templiers à Montfort-sur-Argens



La Chapelle Notre-Dame-de-Bethléem Bras

Traverser le joli village de Bras par la grande rue principale, c'est tomber sous le charme de la Provence qui défile sous vos yeux, façade après façade. L'histoire templière de la ville doit se mériter. En effet, les vestiges liés aux chevaliers du temple se trouvent un peu à l'écart de l'artère principale et sont entourés de maisons et d'étroites ruelles. C'est au détour de l'une d'elles que se dévoile la chapelle Notre-Dame-de-Bethléem, édifice roman à la fois massif et de taille humaine, dont la modestie frappe au premier regard. C'est le seul vestige que l'on puisse visiter, la commanderie ayant aujourd'hui disparu et les quelques murs et fondations épars de l'époque ne subsistent que dans des propriétés privées. L'immersion médiévale est pourtant bien réelle...

Bras est, au XIII^e siècle, l'une des 3 plus importantes commanderies du centre Var. Ses possessions s'étendent jusqu'à Brue-Auriac, Châteauvert, au Val, Brignoles, Saint-Maximin et La Roquebrussanne. Le bourg se compose de trois îlots : Saint-Pierre, Saint-Aquilée et l'Hôpital. C'est dans ce dernier que se situe la commanderie et la chapelle Notre-Dame-de-Bethléem.

Ce n'est qu'à partir du 2 août 1220, à l'occasion d'un litige entre son commandeur, Bernard, et le prieur local qui s'opposait à ce que les frères de la milice construisent un oratoire à côté de leur établissement, que la maison du temple de Bras est attestée. L'évêque de Fréjus, dans ce document, tranchera et fixera les conditions dans lesquelles le Temple pourrait avoir sa chapelle. Les origines de la Maison de Bras sont donc inconnues mais on peut vraisemblablement supposer que la milice s'était établie dans la localité dès le XII^e siècle comme donataire de Foulque de Bras, frère de l'Ordre et commandeur de la maison de Richerenches de 1175 à 1179. Si des biens importants sont sans doutes acquis avant 1220, ce n'est qu'après cette date qu'elle remembra à son profit la plus grande partie de la seigneurie, des fiefs et des autres tenures de la localité.



En 1235 Pierre de Pontevès, co-seigneur de Bras vend au commandeur tout ce qu'il possède en lieux et territoires, en juridiction et domaine. L'Ordre devient plus puissant alors que la famille Pontevès elle-même. De cette époque faste pour l'Ordre, qui était propriétaire de nombreux moulins, de beaucoup de terres, d'aires de battage, maisons et granges... ne reste debout et visible (après une importante restauration) que le chapelle Notre-Dame-de-Bethléem, inscrite à l'inventaire des Monuments historiques en 1957. Orientée à l'est et répartie en une nef et deux travées, on y entre sur le côté nord par un portail encadré d'un arc aux voussoirs travaillés. À l'est se trouve une petite abside semi-circulaire recouverte d'un demi-dôme et légèrement en retrait sur le plan d'étage. Le mur est de la nef est surmonté d'un clocher percé de deux grandes ouvertures en plein cintre. A l'intérieur, le sol est couvert de dalles de pierre brute. La chapelle est éclairée par une étroite ouverture en forme de meurtrié, dans le mur de l'abside, et par un oculus qui perce le mur sud. Au milieu de la journée, les rayons lumineux provenant des deux ouvertures se rencontrent sur l'autel. Sur le mur ouest on devine une ouverture aujourd'hui murée qui desservait une galerie réservée au commandeur. L'écho produit par l'architecture austère du bâtiment impressionne par sa puissance, résonance séculaire des templiers.

Visite libre. Panneaux explicatifs sur place.
Demander la clé à la mairie.





La ferme templière Saint-Christophe Brignoles

La ferme templière de Brignoles est particulièrement éloignée du bourg médiéval et de nos jours encore assez isolée quoi que voisine de l'autoroute A8. Au Moyen Âge, l'emplacement était en revanche stratégique car situé au croisement des routes empruntées par les marchands, les pèlerins et les voyageurs, suivant un tracé proche de la via Aurélia romaine. Les bâtiments abritent aujourd'hui une communauté de moines bénédictins qui s'adonnent au travail et à la prière. Le cœur spirituel et historique du lieu est la chapelle Saint-Christophe, bâtie au X^e siècle et dans laquelle des offices quotidiens, ouverts à tous, sont toujours célébrés.

S'il y avait une Maison des Maîtres (ou Hôtel) dans l'enceinte de la ville de Brignoles, les chevaliers templiers possédaient une église, une lieue à l'est de la ville, à proximité d'un gué sur le Caramy datant de l'époque Romaine, ainsi qu'une bastide et des terres qui, sans compter les redevances perçues sur les fonds voisins, formaient un revenu considérable pour l'Ordre. L'ensemble bâimentaire est construit sur





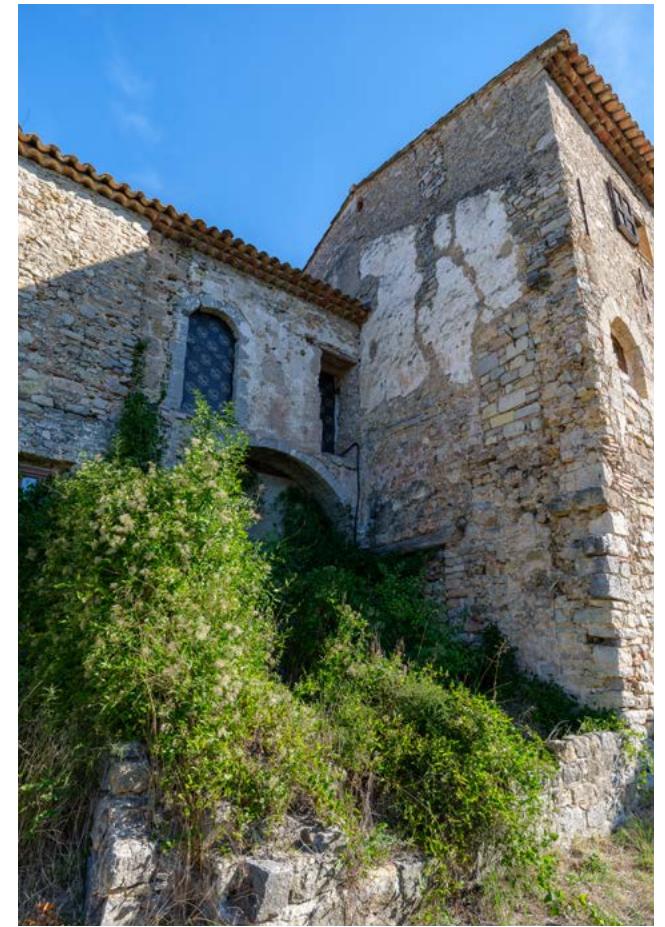
un socle rocheux au croisement de l'axe reliant l'arrière-pays aux ports d'Hyères, de Fréjus, de Toulon, de Marseille... et la route de l'Orient qui conduit pèlerins et marchandises vers la Terre sainte, celle de l'Occident conduisant vers Saint-Jacques-de-Compostelle. La chapelle se trouve très vraisemblablement sur l'emplacement d'un lieu de culte plus ancien, daté des II^e / IV^e siècles, sans doute un baptistère. L'édifice médiéval figure dans les annexes du cartulaire de Saint-Victor de Marseille dès 1025, lors d'une donation par Gualdrade et Geoffroy de Rians, riche famille provençale, à l'Abbaye Saint-Jean d'Esparron (dépendance de Saint-Victor). Sans doute bâtie au siècle précédent, elle porte déjà le vocable de Saint-Christophe. La chapelle du X^e siècle est conservée dans sa quasi totalité et revêt un caractère tout à fait exceptionnel en tant qu'édifice médiéval le plus ancien de Provence, témoin-type du début de l'art roman provençal. En 1125, l'Ordre du Temple, en pleine expansion, récupère l'édifice existant avec les terres attenantes. Des travaux sont entrepris comme l'ajout de 3 arcs-diaphragmes compartimentant

la chapelle en travées, l'ouverture de 2 nouvelles baies dans l'abside...

Dès sa création, la chapelle Saint-Christophe est tournée vers les pèlerins en route pour les grands pèlerinages. Comme la vocation première de l'Ordre du Temple était d'assurer la sécurité des pèlerins ainsi que leur transit vers la Terre Sainte, son implantation en ce lieu tombe sous le sens. Le domaine devient une halte privilégiée pour les pèlerins rassurés par la présence des Templiers. La fertilité des terres de la propriété templière, arrosées par le Caramy, participe à la richesse de l'exploitation agricole. On y produit blé, céréales, vignes et on y élève des bovins, des ovins, etc. On trouve encore trace, de façon éparses et discrète, de quelques arches et portes, de bâtiments agricoles, d'un réfectoire attenant à la chapelle... datant des XII^e et XIII^e siècles, âge d'or de l'Ordre. Au moment de la chute des Templiers, une dizaine de personnes vivent dans la *domus Sancti Christophori*, en permanence dont un clerc, un cuisinier, des bouviers... Le domaine possède environ 66 hectares de terre, 26 hectares de vignes, 3 hectares de prés. Une

main d'œuvre importante est nécessaire pour les semis, les moissons, les vendanges. De cette époque qui met fin à la puissance de l'Ordre par son anéantissement par le roi de France Philippe IV, nous possédons l'acte d'arrestation du Commandeur de Brignoles, Pierre Borgondio, arrêté le 24 Janvier 1308 dans le château de Montfort. Alors que l'arrestation des Templiers eut lieu le 13 Octobre 1307 dans tout le royaume de France, on peut dire que la ferme templière de Brignoles aura bénéficié d'un sursis de quatre mois supplémentaires. Saint-Christophe passe sous la juridiction des Hospitaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, relevant alors de la commanderie de Beaulieu. Si des travaux datant des XIV^e et XV^e siècles sont attestés et parfois visibles, le domaine n'est plus aussi florissant. Dès avant la Révolution et la vente des biens du clergé, il semble que les bâtiments aient été en partie sécularisés. Au XIX^e siècle, la chapelle abrite des logements, d'autres bâtiments du bétail. Une première restauration intervient dans les années 1990. Ce n'est qu'en 2020 qu'une communauté internationale de bénédictins en devient propriétaire et rouvre la chapelle au culte.

4763 Route Théodore Linari - Brignoles
contact@monasterebrignoles.org
www.monasterebrignoles.org
 Certaines parties du monastère ne se visitent pas.





Le château des templiers Montfort-sur-Argens

Le bâtiment est impressionnant. Il couronne le bourg médiéval de Montfort-sur-Argens qu'il domine de son imposante façade flanquée de tours massives. On devine la force et la puissance des maîtres de ce château-forteresse. On est ici, pourtant, dans l'évocation. En effet il ne reste rien de la commanderie templière historique de Montfort-sur-Argens puisque les Hospitaliers rasèrent le château des chevaliers du Temple dans sa totalité pour le reconstruire au XV^e siècle. C'est lui que nous voyons aujourd'hui... Pour autant, l'emplacement, les proportions, et les matériaux utilisés laissent imaginer le visage de la commanderie d'origine.

Le premier château des Templiers daterait des XII^e et XIII^e siècles et seule subsiste de cette époque une partie des sous-sols, non accessibles au public puisque le château est une propriété privée. C'est au mois de septembre 1197 que Foulques de Pontevès cède aux Templiers du Ruou tout ce qu'il possède à Montfort et dans la vallée de Carcès. L'acte est signé dans la maison des Tailles de Marseille en présence de l'évêque



et de son cousin, le vicomte Roncelin. En octobre 1207, la seigneurie de Montfort est donnée aux Templiers d'Hyères. Alphonse II d'Aragon, comte et marquis de Provence, "de sa propre volonté, fait donation aux frères de la maison du Temple située près d'Hyères et à Guillaume Gralhi, maître en partie de la Provence, tout ce qu'il a, qu'il tient, possède, pourrait posséder et tenir dans tout le territoire du château de Montfort ou dans ses dépendances*". Il accorda en plus un droit d'albergue annuel de cent sous ainsi que les "droits de justice, seigneurie, cavalcade, usages, fiefs, pâturages et autres". Le comte fait cette donation en règlement d'une livraison de blé qui lui avait été remise par la Maison d'Hyères. De son côté, Raimond de Cotignac, seigneur local, se fait Templier à Acre et donne à Montfort tous les biens venant de l'héritage de sa mère Adélaïde. L'importance des dons consolide la puissance des chevaliers qui se matérialise par l'édification d'un imposant château. La façade principale est encadrée de trois tours carrées à contreforts qui délimitent la cour intérieure. Cette cour sera couverte au siècle suivant de voûtes en berceau pour supporter les deux étages du logis. Les meurtrières d'origine seront ensuite remplacées par des fenêtres à meneaux. La vie matérielle des chevaliers est toujours simple. Dans les chambres, des matelas, des couvertures, des rouleaux de toile ou des sacs forment l'ordinaire pour dormir. Les épées pendent au mur. Dans la cuisine un grill, une crémaillère, des marmites et des tonnelets... le strict nécessaire. Dans les dépendances fermières, guère plus que l'essentiel, témoignage de la vie frugale menée par la milice. Après l'éradication du Temple par le roi de France Philippe IV, en 1314, le domaine de Montfort passe aux Hospitaliers qui rasent le château dans sa totalité pour le reconstruire au XV^e siècle. C'est celui que nous voyons aujourd'hui. Propriété privée, il ne se visite pas.

* Marseille. Archives Départementales. 56 H. ancienne côte, B.4, fol 185.



Musée Une ŒUVRE Un ARTISTE

Bague en aluminium
Anonyme
Musée des Gueules Rouges



A Tourves, le Musée des Gueules Rouges, musée d'Agglomération, présente, dans l'espace consacré à l'histoire de l'aluminium, des objets issus de "l'artisanat de tranchée" comme des tabatières, des ronds de serviette ou des bagues. Durant la Première Guerre Mondiale, et surtout lorsque la guerre de mouvement devint une guerre de position, les soldats durent faire face, entre deux attaques, à l'attente et à l'ennui. Ainsi, ils se livrèrent à de nombreuses activités pour faire passer le temps : lecture, dessin et à ce que l'on appelle "l'art de tranchées". Il s'agissait de récupérer les matériaux et objets issus de cette guerre "industrielle" pour en faire des bibelots et des bijoux. L'acier des obus, le laiton des douilles de munitions, et surtout l'aluminium des fusées d'obus, sont ainsi travaillés par les soldats, découpés, fondu, soudés, gravés ou incrustés. L'aluminium, par sa facilité à être travaillé, malléable et dont le point de fusion est à 660°C, est souvent privilégié. Dès 1915, les témoignages et les récits sont nombreux sur ces productions. Guillaume Apollinaire lui-même va réaliser deux bagues pour Lou, son amour. Il évoque cette réalisation dans ses correspondances : *"On passe le temps à faire des bagues. Envoie-moi la mesure de ton annulaire, j'en ferai une très jolie avec une belle devise."*

Les soldats, selon leurs appétences et leurs anciens métiers, vont développer toute une technique pour traiter, fondre et couler cet aluminium. Les bijoutiers, maréchaux-ferrants vont se spécialiser dans ces productions. Ce sont de véritables petits ateliers qui se mettent en place dans les tranchées, non sans risques, car le martelage, la fumée ou la lumière peuvent signaler la position à l'ennemi. De plus, les conditions précaires de fonte et de coulage du métal sont dangereuses pour les soldats inexpérimentés, conduisant le Maréchal Joffre à prendre des mesures de restrictions. Malgré cela, cette activité connaît un franc succès et les contrefaçons firent rapidement leur apparition, produits par des artisans basés loin du front. Ces modestes bijoux, visibles au sein du parcours permanent du Musée des Gueules Rouges, sont très émouvants. Ils témoignent des sentiments et des espoirs des poilus, voire d'une certaine beauté au milieu de l'horreur de la guerre.



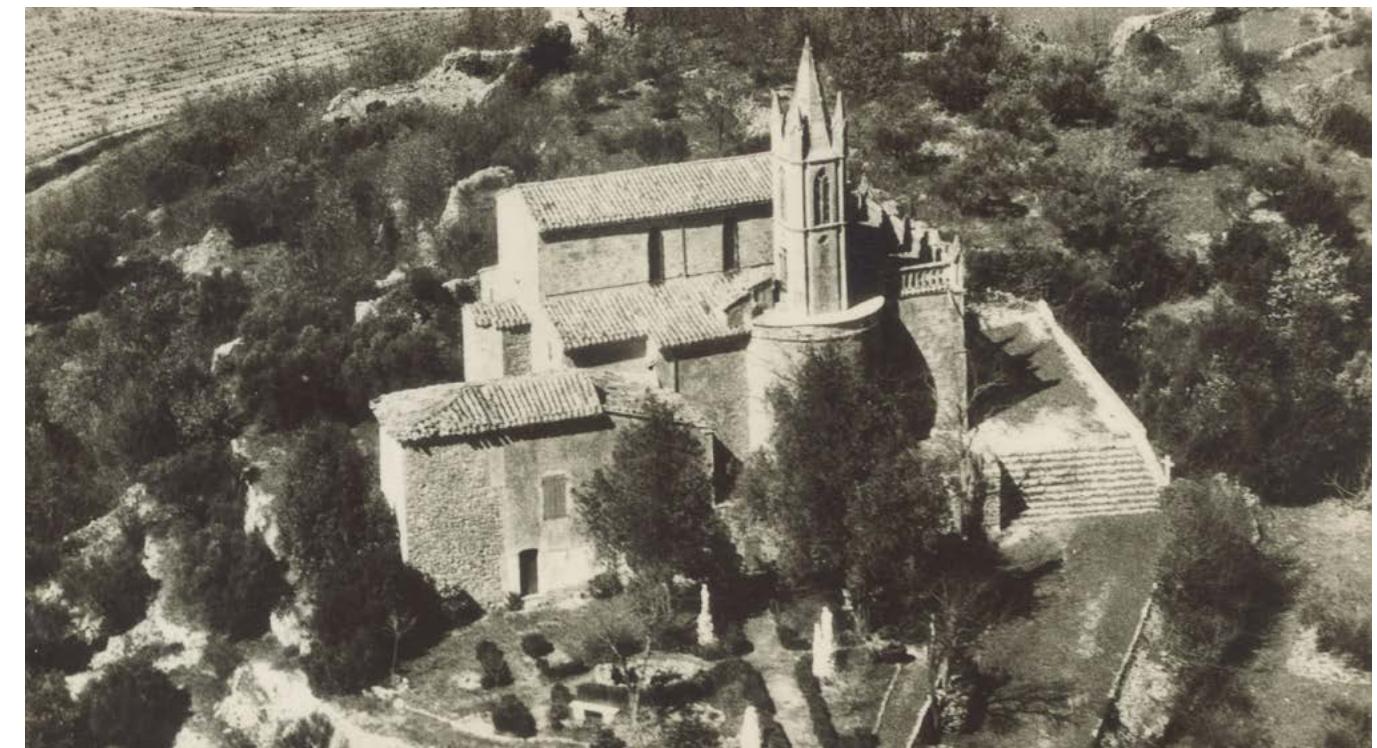
Brignoles Notre-Dame d'Espérance



Carcès Notre-Dame de bon secours

Souvenirs en... Noir et Blanc

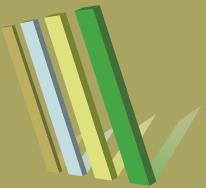
Édifices distincts ou intégrés dans un autre bâtiment (église, hôpital, château...) les chapelles, lieux de culte chrétiens, se sont multipliées tout au long du Moyen Âge. Celles construites de manière indépendantes de tout autre bâtiment, ont marqué de leur silhouette les centres urbains où les campagnes en Provence verte, comme dans toute la Chrétienté. Sources d'inspiration picturales et photographiques, elles demeurent bien présentes sur le territoire.



Tourves Notre-Dame de La Salette

Le lac de Vins-sur-Caramy





Agglomération
PROVENCE VERTE

DISTRIBUTIONS DE COMPOSTEURS PRÈS DE CHEZ VOUS

VOTRE KIT DE COMPOSTAGE

TOURNÉE 1^{ER} JANVIER AU 30 JUIN 2026

- **BRAS**
Parking du collège Geneviève
Mer. 07 jan. 2026 de 14h à 16h
Lun. 29 juin 2026 de 9h à 11h
- **BRIGNOLES**
Quartie de Paris, Entrée vieux chemin de vins
Mer. 14 jan. 2026 de 14h à 16h
Ven. 22 mai 2026 de 9h à 11h
- **CAMPS-LA-SOURCE**
Parking du ménage (devant le cabinet médical)
Mer. 21 jan. 2026 de 14h à 16h
- **CARCÈS**
Parking du collège Geneviève De Gaulle-Anthonioz
Mer. 28 jan. 2026 de 14h à 16h
- **CHÂTEAUVERT**
Pkg du musée d'art contemporain
Mer. 04 fév. 2026 de 14h à 16h
- **CORRENS**
Parking de la salle des fêtes, La Fraternelle
Mer. 11 fév. 2026 de 14h à 16h
- **COTIGNAC**
Parking de la coopérative, Avenue Jean Moulin
Mar. 17 fév. 2026 de 14h à 16h
- **ENTRECASTEAUX**
Parking de la place Bruny
Mer. 25 fév. 2026 de 14h à 16h
- **FORCALQUEIRET**
Parking de la Farandole
Mer. 04 mars 2026 de 14h à 16h
- **GARÉOULT**
Parking du collège Guy de Maupassant
Mer. 11 mars 2026 de 14h à 16h

■ Distributions exceptionnelles les **SAMEDIS 7 FÉVRIER et 30 MAI** de 9h à 11h,
au pôle valorisation des végétaux de **TOURVES**, ZA les Ferrages, à côté de la déchèterie

Les communes de la Provence verte vous donnent rendez-vous pour vous équiper d'un kit de compostage gratuit !

Réservez
votre créneau



Réussites Innovations Attractivité

60

La Ferme de Manon

Passion, résilience et foi en l'avenir

62

Les Cires Lafont

L'atelier de la bougie artisanale

64

Nicopolis fête ses 40 ans

Le choix d'un territoire,
la force d'une économie

67

Le dimanche... en Provence verte

Visite guidée, équitation,
sport, gastronomie

71

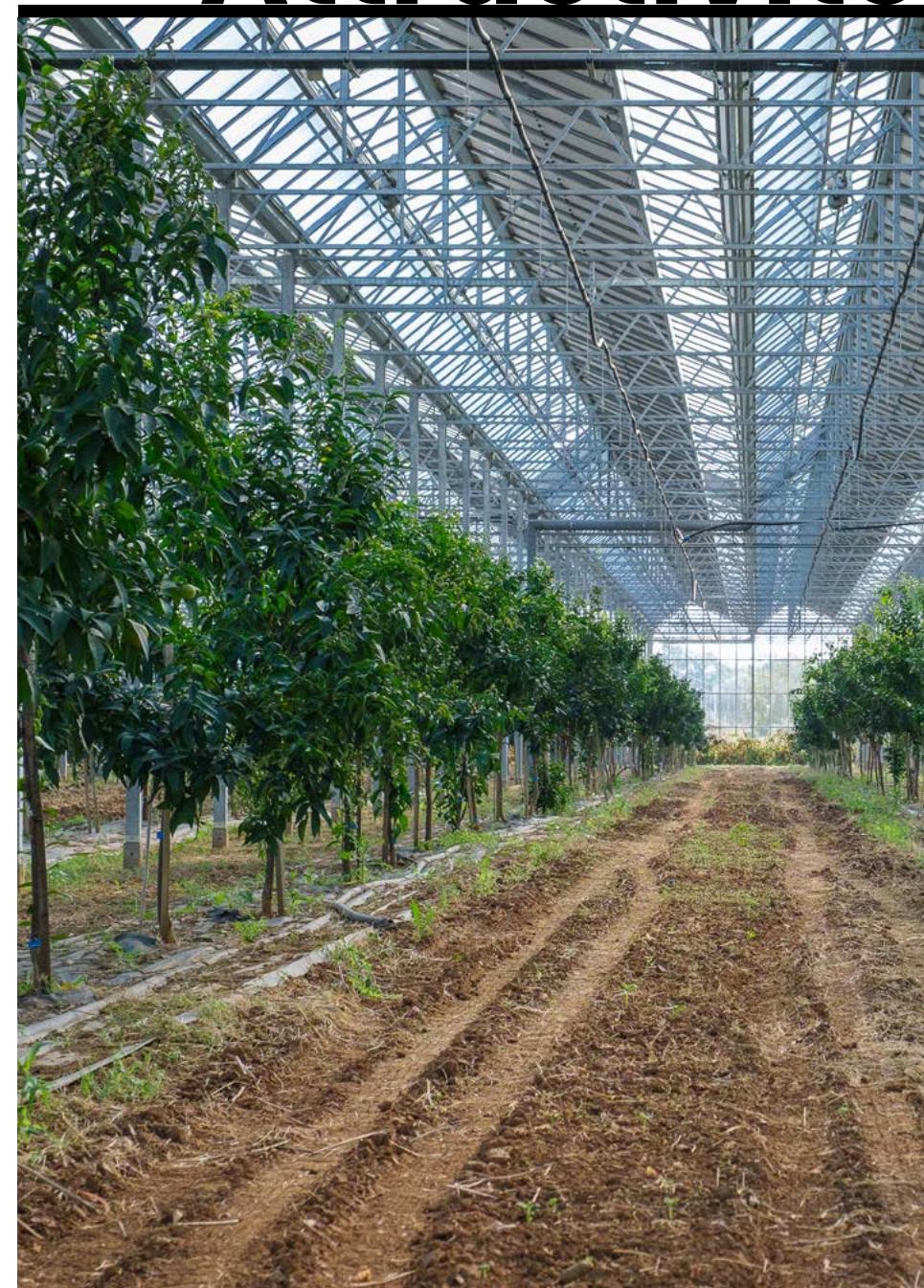
La Provence verte des quatre saisons

On se régale local !

73

Un produit, une recette

Le raisin de table



Exploitation agricole

LA FERME DE MANON

Passion, résilience et foi en l'avenir

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Michelle, Dominique, et bientôt Manon, Jolivet sont à la tête de l'une des rares exploitations bovin/lait du Var. Ils s'installent, en 2021, sur une propriété de presque 14 hectares à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume avec vue sur l'emblématique barrière montagneuse. En deux années à peine l'exploitation est construite et équipée en matériel, les bêtes sont achetées, les locaux de transformation et de fabrication, ainsi que la boutique, opérationnels. Tout cela pour Manon, encore lycéenne au campus de Saint-Maximin mais qui, dès son baccalauréat en poche, rejoindra la ferme... qui porte son nom. Et ce n'est pas le récent incendie qui a dévasté une partie de l'exploitation qui peut mettre fin cette aventure familiale dont l'élément moteur est la passion.

Vénus, Venise, Victoire... vaches Brunes des Alpes, font partie du troupeau composé d'une quarantaine d'animaux (vaches et veaux) élevés à la Ferme de Manon, essentiellement pour la qualité de leur lait mais aussi de leur viande. Elles sont les héritières de Soleil, la première d'entre elles, qui a inspiré le nom d'un fromage produit sur place : "les petits soleils". Cette race au caractère docile, affectueuse et calme, produit un lait au taux de matière grasse élevé de très bonne qualité pour la transformation, grâce au fort taux de protéine A2A2 qu'il contient et qui le rend plus digeste. Lait frais, beurre, yaourt,

crème, fromage, fromage blanc, faisselle, glace... sont directement fabriqués à la ferme avec les quelques 180 litres produits en moyenne chaque jour avec l'aide d'un robot de traite tout automatisé unique dans le département. La tome de la famille Jolivet a reçu la médaille d'or lors de la foire de Brignoles 2025. Les Brunes des Alpes, race mixte lait/viande sont également réputées pour leur bonne viande très persillée malgré un manque de rentabilité comparé à la Blonde d'Aquitaine, 100kg plus lourde. C'est Seaver, le taureau, qui se charge de la reproduction au rythme d'une quinzaine



de veaux par an. Les animaux reviennent de l'abattoir en quartiers et la découpe comme la transformation se font également à la ferme. La production (une vingtaine de tonnes par an) est écoulée en vente directe. Michelle Jolivet aime à dire que l'on est ici en circuit court-court. On ne peut pas en effet faire plus court, 50 m séparant l'étable de la boutique ! C'est ce que recherchent et plébiscitent les quelques 1400 clients, principalement issus de la Provence verte, qui peuvent également acheter des

La Ferme de Manon, 2081 route de Rougiers - Saint-Maximin
jms.lafermedemanon@gmail.com - Tél : 07 60 06 88 15



volailles (poules, chapons, canards, oies...) et de l'agneau, tous élevés sur l'exploitation, comme de la charcuterie réalisée sur place avec les porcs engrangés à la ferme. Tous les animaux bénéficient d'une nourriture fraîche et variée ainsi que d'espaces de liberté dans les prés et bosquets avoisinants, assurant le zéro-stress, nécessaire à leur bonne santé comme à la qualité. C'est avec optimisme et plein de projets en tête que les Jolivet s'attèlent à reconstruire et à investir, pour l'avenir... et pour Manon.

Circuits-courts en Provence verte

Les filières historiques, comme la viticulture et l'oléiculture, coexistent avec de nouvelles dynamiques agricoles qui s'adaptent aux nouvelles attentes des consommateurs en 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, au travers du Projet Alimentaire Territorial qu'elle pilote.

Entreprise

LES CIRES LAFONT

L'atelier de la bougie artisanale

Brignoles

C'est l'histoire d'une aventure familiale, un projet initié par Pierre Lafont, trentenaire dynamique originaire de Garéoult qui a l'entrepreneuriat dans le sang et le sang qui bouillonne d'idées et de peps. Et c'est à Brignoles que son projet va prendre racine, dans le hangar de sa belle famille. Depuis 3 ans, méthodiquement, pas à pas, et avec l'assurance née de son expérience professionnelle, il développe sa société, les Cires Lafont. Créateur de produits parfumés à base de cire, Pierre Lafont propose une gamme de produits réalisés à la carte en fonction du désir des clients, adaptable à toutes les demandes, même en très petite quantité. Une réponse artisanale et de qualité, originale dans le monde de la bougie.



Pierre Lafont est un enfant de la Provence verte. Originaire de Garéoult, il obtient son baccalauréat S au lycée Raynouard de Brignoles avant de poursuivre en DUT génie mécanique à La Garde et à l'école d'ingénieur de Belfort dont il sort ingénieur industriel. Il acquiert ses premières expériences professionnelles dans l'univers du luxe (Cartier horlogerie, Hermès sellerie...) avec un détour par la Suisse chez l'horloger Vacheron Constantin. Pour se rapprocher de sa maman Brigitte, il est de retour dans le sud, dans la région marseillaise, au sein d'une entreprise qui fabrique des bougies parfumées à grande échelle et pour le monde entier.

Pierre remarque qu'un grand nombre de demandes ne sont pas honorées par sa société car les quantités demandées, trop faibles, ne correspondent pas au calibrage de la chaîne de production de l'entreprise. C'est un vrai potentiel de "petits clients" qui est délaissé. D'autre part il se persuade qu'une spécialisation tournée vers la cire végétale, plus haut de gamme, est la voie à suivre. C'est fort de ces deux constats que va naître les Cires Lafont, sa propre entreprise de création de bougies parfumées.

La principale caractéristique de l'entreprise familiale à laquelle participe Annabelle, sa belle sœur, pour la partie graphisme, web, tests..., Brigitte, la maman, formée au méchage, et parfois quelques intérimaires, est la souplesse d'adaptation face à la demande. L'atelier, équipé pour toutes les étapes de la fabrication, propose la mise à disposition des contenants, l'accessoirisation (capot, étiquettes, packaging...), la sélection des parfums, la composition de la



cire, l'en cirage des mèches et leur dimensionnement, le méchage dans les contenants grâce à une machine, le coulage, après adjonction du parfum, à 70 degrés environ, à la main pour les petites séries (300 bougies à l'heure) ou semi-mécanique (700/800 bougies à l'heure). Après le refroidissement, le centrage de la mèche est réalisé manuellement ainsi que le surfaçage de la bougie si besoin. L'étiquetage peut également être réalisé dans l'atelier. Le respect de la réglementation et les consignes d'utilisation dépendent des marchés où seront vendues les bougies. La coloration de la cire se fait grâce à un pigment naturel (végétal ou animal) ou synthétique. Le travail de la cire est primordial. Il faut tester des mélanges, s'adapter au contenant et au parfum afin que la cire reste de bonne qualité après avoir chauffé. Pour obtenir une bougie haut de gamme il faut contrôler avec précision la durée de brûlage grâce à une cire de préférence végétale, (soja, coco, olive...) ou mixte. Une trentaine de parfums répartis en trois grandes familles (florale, boisée, sucrée) peuvent être proposés à la clientèle. L'atelier brignolais des Cires Lafont offre ses services à de nombreux clients dont certains exigent la plus grande des confidentialités, mais aussi à des boutiques ou des particuliers. Par ailleurs une gamme de bougies sous la marque Cire Lafont est également développée avec des cires exclusivement végétales.

Côté projets, qui ne manquent pas, Pierre Lafont travaille sur la fabrication de recharges (peut-être un débouché d'avenir) ou sur des objets parfumés, en cire froide, à poser où bon vous semble...

L'ouverture d'une boutique à Brignoles est également à l'étude. Un lieu dédié à la présentation et à la découverte d'une gamme de bougies de qualité aux senteurs incroyables produites localement. On brûle d'impatience !

Prix selon la taille : 5€ à 18 € en boutique (12 points de vente dans le sud-est dont Forcalquier et Flassans) et à Lyon.



Economie

NICOPOLIS FÊTE SES 40 ANS

Le choix d'un territoire, la force d'une économie

Brignoles

La zone d'activités de Nicopolis, située sur la commune de Brignoles au cœur de la Provence verte, a fêté cette année ses 40 ans. Depuis sa création administrative en 1984 et les premiers aménagements réalisés en 1985, la zone a connu une véritable transformation, passant d'une commercialisation difficile à un véritable pôle économique structurant, regroupant près de 300 entreprises et générant environ 2 500 emplois. Grâce à sa localisation stratégique, proche des grands axes, la zone bénéficie d'une accessibilité optimale pour des activités locales, nationales et internationales. Nicopolis est ainsi devenue la première offre foncière industrielle de la Provence verte, l'un des pôles économiques majeurs du département du Var. Elle s'est progressivement imposée comme un modèle de diversification économique, d'innovation et de développement durable. La zone d'activités de Nicopolis, gérée par l'Agglomération Provence verte, est aujourd'hui un véritable moteur économique pour le territoire.

Le développement de Nicopolis est le résultat d'une politique économique volontariste menée par l'Agglomération Provence verte. La participation régulièrement à des salons professionnels de grande envergure (Salon de l'Immobilier d'Entreprise à Paris, Salon des Entrepreneurs à Marseille), favorise une promotion efficace de la zone et l'implantation d'entreprises dans des conditions vertueuses. Aujourd'hui, Nicopolis accueille des entreprises majeures dans divers secteurs, parmi lesquelles ITM Log (logistique),



Smurfit Kappa Provence Méditerranée (industrie), Sodexo (services), Bulle de Linge (blanchisserie industrielle), Kuehne et Nagel (logistique internationale), Minuty et Peyrassol (agroalimentaire / viticulture)...

Les services aux entreprises et aux salariés sont également un point fort : conciergerie d'entreprises, crèche, restaurants, agences d'intérim, connexion fibre optique et gaz, locaux mutualisés via la Technopole, et un réseau de transport en commun reliant Nicopolis au centre-ville de Brignoles.

En 2024, la zone d'activités de Nicopolis a obtenu la labellisation Parc+ niveau 1, soulignant son engagement en faveur d'un développement durable et responsable. Cette distinction récompense des actions concrètes pour préserver la ressource en eau, comme les études en cours pour réutiliser les eaux traitées de la station d'épuration à des fins industrielles, l'émergence d'une démarche d'Écologie Industrielle Territoriale (EIT), favorisant les synergies environnementales entre entreprises ainsi que la réalisation de projets innovants comme la création d'une centrale biomasse (portée par IDEX) et une filière hydrogène (portée par HYNOE), en adéquation avec les objectifs régionaux de transition énergétique.

Le développement de Nicopolis ne repose pas seulement sur ses infrastructures mais également sur une forte dynamique collaborative avec l'association "Nicopolis Avenir", véritable relais entre les entreprises et les institutions. Cette collaboration permet la co-organisation de manifestations promotionnelles (visites d'entreprises, Rosé Run, Clean Up Day, événements fédérateurs pour valoriser le dynamisme du territoire), et des actions de soutien aux entreprises locales, favorisant le développement des activités et la création de synergies économiques.

Les ambitions de Nicopolis ne s'arrêtent pas là. Les projets en cours visent à renforcer la modernisation des accès (nouvelle entrée Est, nouvelle voie depuis la RD554), requalifier les friches existantes comme le site de l'ancien parc Mini France, améliorer la signalétique, et repenser les aménagements. Toutefois, ces projets ne peuvent voir le jour sans un respect des exigences environnementales portées par l'État qui induisent des contraintes mais dont l'Agglomération se saisit à bras le

Victoire !

Nicopolis vient du grec ancien "Nikè", qui signifie victoire, et "polis", qui signifie ville, ce qui donne littéralement "ville de la victoire". La Zone d'Activités de Nicopolis porte ce nom pour des raisons historiques et culturelles. Ce choix fait écho à un épisode marquant de l'histoire locale. En 1536, pendant les guerres d'Italie, Charles Quint envahit la Provence avec environ 50 000 hommes. Il pille Brignoles et, pour marquer sa victoire, renomme la ville "Nicopolis", la ville de la Victoire. Brignoles retrouve son nom d'origine après quelques mois seulement.

Choisir ce nom pour la Zone d'Activités évoque cet épisode historique, tout en portant une dimension symbolique forte. L'idée de dynamisme et de réussite économique, associée à la notion de victoire, donne à cet espace une identité distinctive et prestigieuse, tournée vers l'avenir. Ce nom participe enfin d'une démarche de marketing territorial, contribuant à renforcer l'attractivité de Brignoles et à fédérer les acteurs économiques autour d'un projet commun porteur de sens et recherchant la victoire !





corps pour permettre d'atteindre les objectifs. Nicopolis est aujourd'hui une zone modèle, qui conjugue développement économique, innovation, qualité de vie au travail et respect de l'environnement. Avec sa labellisation Parc+ niveau 1 obtenue en 2024, ses nombreux projets en faveur de l'écologie industrielle, et sa forte dynamique partenariale avec l'association Nicopolis Avenir, elle incarne la victoire d'une vision comme la victoire, durable du secteur économique en Provence verte.

Un anniversaire marqué par la nouveauté !

Le 8 juillet 2025, devant une centaine de chefs d'entreprise et en présence de M. le Préfet du Var et du Président de la CCI, le Président de l'Agglomération Provence verte, Didier Brémond, a souhaité un très bon anniversaire à la Zone d'Activité de Nicopolis, félicité l'association

"Nicopolis Avenir", pour ses initiatives, salué le travail des équipes de l'Agglomération en charge de la promotion économique et présenté la nouvelle identité visuelle de la zone, un "N" orange, solide et dynamique, à l'image de "Nicopolis 2025".



Tourisme LE DIMANCHE... en Provence verte

Pluvieux, ou au ciel d'un bleu éclatant mais glacé par le mistral, ou bien encore doux sous un ciel bas et gris... les dimanches d'hiver et de printemps ne se prêtent pas tous aux moments partagés entre amis ou en famille. Sauf en Provence verte ! Car ici, si "*tous les jours de la semaine sont vides et sonnent creux*" comme le chantait Aznavour qui haïssait les dimanches, le premier jour de la semaine peut être l'occasion de belles découvertes, d'expériences uniques, de gourmandise. Petite sélection...

Parcours de santé

Raffermir son corps, dépenser des calories, s'oxygénérer, dans le cadre sauvage d'une forêt, voilà ce que propose le parcours santé du Val, route de Bras. Des appareils en bois jalonnent la promenade qui devient vite... sportive !



Visite commentée

Le Pays d'art et d'histoire Provence Verte Verdon vous invite à découvrir les richesses de notre patrimoine chaque troisième dimanche du mois, d'octobre à juin. En mai, "une journée de châteaux" vous est proposée.



Déjeuner gourmand

Le repas du dimanche au restaurant, c'est un peu une madeleine de Proust. L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle est l'une des nombreuses tables gourmandes de la Provence verte qui vous propose un déjeuner mémorable.



Initiation à l'équitation

Poneys et chevaux aiment la Provence verte qui le leur rend bien. Sur leur dos, on se balade, on saute, on découvre sentiers et paysages. Le Haras du Val-de-Camps accueille petits et grands.



LE DIMANCHE... en Provence verte

Équitation

Leharas du Val de Camps Brignoles

Si la Provence invite indéniablement à la promenade et à la découverte de sa belle nature, pourquoi ne pas le faire à cheval ou en poney ? Le Haras du Val de Camps, à Brignoles, accueille passionnés, petits et grands, à découvrir l'équitation ou à se perfectionner, dans ses installations étendues sur 12 hectares. Pour les enfants, le centre équestre propose cours d'initiation, balade à poney, leçons de poney, stages pendant les vacances scolaires. Le haras propose également des pensions pour chevaux, des cours loisirs et compétitions niveau club, poney, amateur et préparation aux concours internationaux de saut d'obstacles. L'École d'Équitation est labellisée F.F.E. Pour les plus aguerris, le passage des examens fédéraux est possible, Compétitions Club, Ponam et Amateur - Disciplines CSO, dressage, cross, hunter, TREC...

Chemin val de camps - Brignoles
Victor : 06 62 89 69 88 - Marianne : 06 59 30 66 15



Visites commentées

Une journée de châteaux Rougiers & Tourves

Depuis les forteresses médiévales jusqu'aux demeures classiques du XVIII^e siècle, les châteaux du territoire marquent le paysage de leur empreinte. À Rougiers, le castrum Saint-Jean continue de surveiller le village moderne depuis les hauteurs. À Tourves, le château de Valbelle et son parc rappellent les grandes heures de l'architecture des Lumières.

Dimanche 17 mai 2026

10h30 - Visite du castrum Saint-Jean à Rougiers

Départ de la piste DFCI sur la route des Glacières, accessible depuis le haut du village de Rougiers.

14h - Visite du château de Valbelle à Tourves

RDV au bas de la calade qui permet d'accéder au site, au bout de l'avenue Gambetta.

Journée menée par Sandrine Barbier, guide conférencière du Pays d'art et d'histoire. Le Pays d'art et d'histoire Provence Verte Verdon vous propose une découverte chaque troisième dimanche du mois, d'octobre 2025 à juin 2026.

Les visites se font sur réservation auprès de l'Office de Tourisme Provence Verte & Verdon au 04 94 72 04 21.



et pour le déjeuner...

LE BOUILLON DES GOURMETS

Route départementale 205,
route de Toulon
83170 Tourves

Téléphone : 04 89 36 28 45
Vous dégusterez une cuisine raffinée, revisitée au goût du jour, alliant les produits locaux et de saison. Des plats savoureux tels que le fameux Boeuf Wellington ou encore des Saint-Jacques accompagnées d'un risotto à la truffe raviront les gourmets.

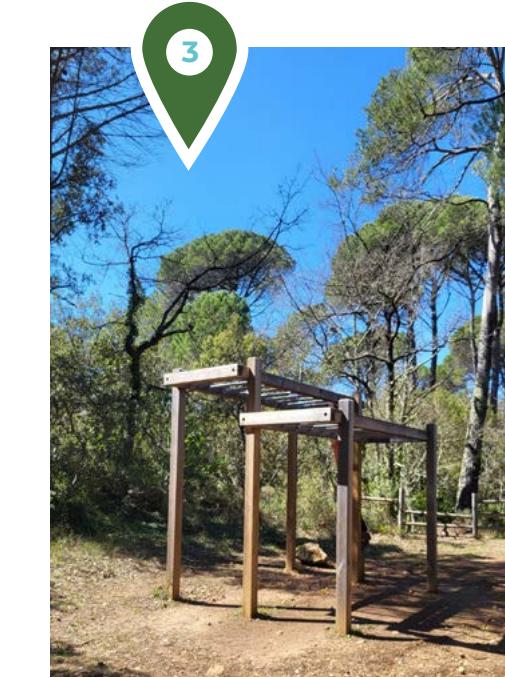


et pour le déjeuner...

EL COCHINO

11 Place Caramy
Brignoles

Cochon cuit à basse température fondant et savoureux, travers, échines, pavés, entrecôtes... Parce que dans le cochon, tout est bon ! Les plats sont faits maison, à base de produits locaux et frais en privilégiant le circuit court..



Parcours de santé

Nature, sport et grand air Le Val

Que vous soyez sportif ou simple promeneur, le parcours de santé du Val offre un superbe site en pleine nature, au cœur de la forêt communale. Sur un circuit de 2,3 km, une quinzaine d'ateliers permettent de s'exercer en douceur ou de se dépasser, selon trois niveaux de difficulté. La Belette, mascotte du parcours, guide petits et grands dans leurs mouvements : tractions, slalom, poutre d'équilibre, abdominaux ou pas de géant. On respire, on s'étire, on profite du calme de la forêt. Certains viennent y courir, d'autres y marchent tranquillement

sous les pins et les chênes, parfois panier à la main pour ramasser quelques champignons quand la saison s'y prête. À l'entrée, des tables de pique-nique invitent à prolonger la pause. Après l'effort, le réconfort ! Un dimanche au parcours santé du Val, une belle façon de conjuguer sport, détente et grand air, au cœur de la Provence verte.

et pour le déjeuner...

LA FONTAINE

2 place du Consul Debergue
Le Val

04 94 80 75 18 ou 06 43 83 53 56
En plein cœur du village, face à l'une des 18 fontaines du village, le Chef propose une cuisine authentique, simple et régionale, avec des produits frais et locaux, le tout évidemment "fait maison".



LE DIMANCHE... en Provence verte



Déjeuner gourmand *L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle*

C'est dans une auberge du XVIII^e siècle, qu'Alain Ducasse, séduit par le charme de l'endroit, crée, en 1999, un nouvel établissement à La Celle. Dès l'ouverture, le chef Nicolas Pierantoni y fait son apprentissage de cuisinier quand Benoît Witz, premier chef de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle, lui donne sa chance. Pour cet enfant du pays, né à Brignoles et qui a grandi à La Celle, c'est un défi. Lui qui, diplômé d'un BEP de l'école hôtelière au Golf Hôtel de Hyères, n'a pas l'expérience de la cuisine gastronomique, va se prendre d'amour pour le lieu et travailler dur afin d'apprendre le métier et faire honneur à la Maison Ducasse qu'il ne quittera plus. Après un passage de trois années au Louis XV, à Monaco, où il se forme à l'excellence des établissements 3 étoiles, il revient à l'Hostellerie aux côtés de Benoît Witz, comme sous-chef, poste qu'il occupera pendant 10 ans. En 2016, suite au départ de Benoît Witz, Alain Ducasse le choisit pour diriger la cuisine. Si son inclinaison personnelle va vers les légumes et le poisson, qu'il adore sublimer, la cuisine de terroir où la viande est l'une des pièces incontournables n'est pas négligée pour autant. Cèpes, tomates, betterave, courge... se marient avec le cochon, l'agneau ou la volaille, tout comme avec poulpe de roche, le maigre, le merlu, les rougets... Attentif aux désirs de la clientèle qui plébiscite aujourd'hui les produits frais, issus de circuits courts, Nicolas Pierantoni développe une cuisine de producteurs. Le produit est inspirant, la saisonnalité est gage du meilleur produit possible, voilà l'équation qui le conduit à s'approvisionner principalement auprès de maraîchers, fromagers, éleveurs... de la Provence verte ou



du Var. Fromagerie "le jas d'Espinasse" à Tourves, fruits et légumes bio de "Vincent Duclos" également à Tourves, cochons de "La ferme de Manon" à Saint-Maximin, poulets de "Volailles des Galinettes" à Rocbaron... se dégustent dans les assiettes impeccables du chef. Tout comme les agneaux élevés à la Roque-Escalpon ou les poissons pêchés exclusivement en Méditerranée. Mulet préparé cru, anchois, cèpes se dégustent en ce moment parfumés des herbes cultivées dans le potager du restaurant (sauge, thym, estragon...). Le circuit court est aussi illustré par l'équipe de l'hostellerie quasiment toute issue de la Provence verte. Ainsi, l'esprit "Maison" est une réalité à La Celle, dans les assiettes, dans l'accueil, dans l'humain. Un esprit qui demain, peut-être, s'exprimera également dans de nouveaux projets ? Les gourmets l'espèrent voire l'attendent déjà !

10 Place du Général de Gaulle, 83170 La Celle - Téléphone : 04 98 05 14 14 - abbaye-celle.com

Agriculture

LA PROVENCE VERTE DES QUATRE SAISONS *On se régale local !*

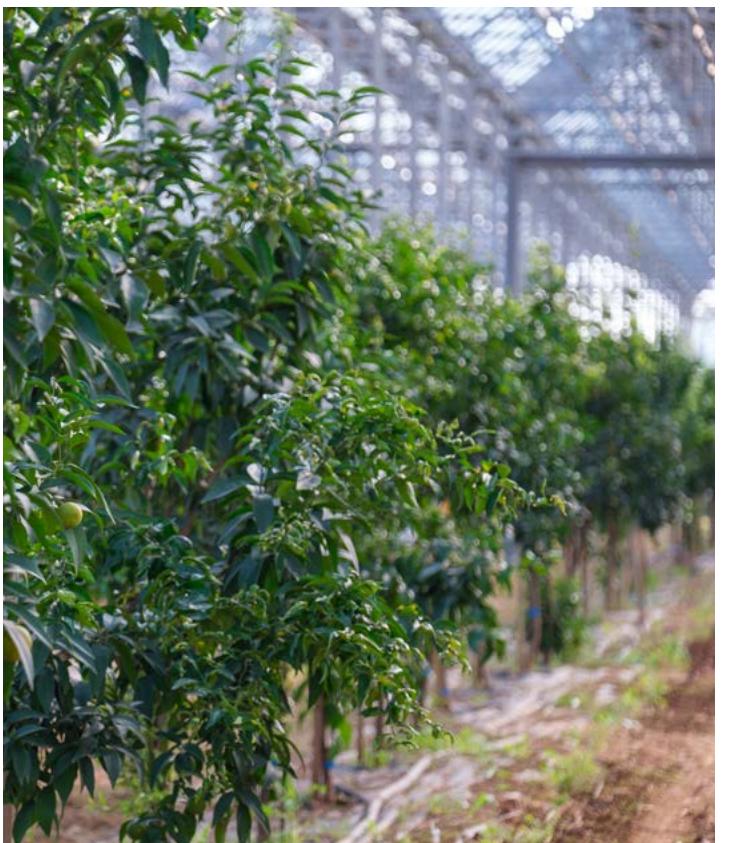
Mordre dans un fruit juteux, croquer dans un légume savoureux, cuisiner des produits locaux de qualité n'est pas réservé aux seuls mois du printemps et de l'été. En effet, c'est toute l'année qu'en Provence verte des agriculteurs sèment, plantent, récoltent et vendent leur production que l'on retrouve dans un grand nombre de restaurants du territoire comme sur les marchés. La saisonnalité et la diversification sont les maîtres mots d'une nouvelle agriculture qui entend sortir de la monoculture viticole afin de répondre aux attentes des consommateurs. C'est le choix qui a été fait par l'EARL famille Decomis à Saint Maximin-la-Sainte-Baume.



Jean-Paul Decomis est à la tête d'une exploitation agricole de 150 ha issue du regroupement de trois propriétés, la sienne, celle de ses parents et celle de son frère, dont une moitié est dévolue à la vigne, l'autre au maraîchage. Ici, ce ne sont pas moins de 12 employés qui travaillent la terre à l'année, sèment, plantent, réparent ce qui doit l'être, permettant une production sur les quatre saisons. Marsane, Ribol, Romoranti, Muscat d'Alexandrie, Gros Vert, Alphonse-Lavallée... sont les principaux cépages cultivés sur les 75 ha que l'on récoltent de fin août à fin septembre. Le raisin est entièrement livré à la coopérative Cellier de la Sainte-Baume à Saint-Maximin et à la cave Fontaillade à Brue-Auriac pour donner en moyenne 5500 hl de jus. Une partie de la production est réservée pour le raisin de table que l'on déguste jusqu'à la fin de l'année.

La production de céréales et de fourrage permet de nourrir les animaux dans un rayon d'au maximum 50 km. En plein champ, poussent courges, pommes de terre, patates douces, artichauts... Mais le plus impressionnant dans cette exploitation hors-normes, ce sont les serres, véritables cathédrales agricoles, dont certaines bénéficient d'une toiture

Un PRODUIT Une RECETTE



photovoltaïque. A l'abri du froid et du vent et grâce à une température régulée, sont produits courgettes, aubergines, blettes, moutarde, herbes aromatiques, poivrons, épinards, tomates, radis, navets, carottes, cresson, asperges, salades, choux... Les fraises se récoltent même bien après l'été ! C'est l'énergie et le foisonnement d'idées impressionnantes de Jean-Paul Decomis qui sont à l'origine de cette diversification de la production bien en accord avec une clientèle qui veut manger local et de saison. D'ailleurs, un projet d'aménagement à l'étude de 4 hectares d'ombrières photovoltaïques sur l'exploitation en ferait une Première dans le Var. Le plus extraordinaire tient dans l'immense serre aux agrumes, activité lancée, il y a trois ans. Presqu'à perte de vue, dans une gigantesque structure de métal et de verre, commencent à mûrir, dès l'automne, oranges mandarines, citrons, citrons caviar, Pomelos, kumquats... Un paradis d'agrumes "made in Provence verte", preuve qu'avec de la volonté, des idées et un certain nombre d'investissements, on peut présenter aux consommateurs des fruits, magnifiques et savoureux qui ont poussé à moins de 20 km de chez eux ! Un vrai tour de force, une vraie bonne idée qui est en train de devenir une vraie réussite.

L'autre point remarquable de l'exploitation est son moulin à huile. De fin octobre à début janvier, ce ne sont pas moins de 1500 clients qui viennent d'apporter leur production personnelle afin de bénéficier des services du moulin de la famille Decomis et repartir avec leurs bouteilles d'huile d'olive. Alors que la production propre à l'exploitation s'élève à 3000 litres par an, ce sont 30 000 litres qui sont générés par le pressage des olives des clients ! Il faut y voir l'expression d'une démarche guidée par l'ouverture à l'autre, le partage et la volonté de s'inscrire dans une agriculture qui entend nourrir dans la proximité. Voilà ce qui guide Jean-Paul Decomis, lui qui écoute quasiment l'intégralité de ses productions sur les marchés, parce que pour lui, le contact avec le client, il n'y a que ça de vrai !

Retrouvez les produits de l'exploitation sur les marchés de Saint-Maximin le mercredi, de Pourrières le vendredi Ap.Midi (devant la coopérative) et aussi à Trets, à Marseille (Cours Julien), à Seillons le mardi.



Le raisin de table en Provence verte

Alors que le territoire de La Provence verte est l'un d'un fleurons agricoles du Var, grâce à ses terres riches et au savoir-faire de ses agriculteurs, il se murmure qu'un produit, autrefois répandu, se fait plus rare aujourd'hui. Il se murmure même qu'un seul agriculteur sur tout le territoire poursuit sa production. De quoi parle-t-on ? Du raisin de table ! Très commun auparavant, traditionnellement présent sur toutes les tables provençales de septembre à décembre (c'est l'un des 13 desserts de Noël), le raisin de table a vu sa production locale concurrencée par d'autres régions de France, puis par l'étranger. Le nombre d'exploitations agricoles qui proposent ce produit a considérablement réduit. Il est pourtant délicieux et les vertus du circuit courts lui donnent un goût très particulier, celui de la fraîcheur et de l'authenticité. Ribol, Romoranti, Muscat d'Alexandrie, Gros Vert, Alphonse-Lavallée... sont à retrouver sur les marchés de Pourrières et de Saint Maximin. Demandez Jean-Paul !

Recette d'automne

AIGUILLETTES DE CANARD ET POÊLÉE DE RAISIN

Cuisiner le canard se fait souvent en accommodant sa chair, de préférence rosée, avec un accompagnement ou une sauce sucrée. L'orange, le miel, les baies rouges sont des classiques en la matière. Plus rares sont les recettes qui marient le canard et le raisin. Pourtant, une fois cuisinés, les grains de raisin perdent leur légère amertume afin de n'être, sur la langue, qu'une douceur acidulée. Cette recette va vous surprendre et si le canard n'est pas la volaille la plus répandue en Provence verte (des producteurs locaux en élèvent néanmoins), au moins le raisin, lui, est produit localement et avec la volonté d'accéder à une qualité optimale.

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette facile et bon marché.

Sucrée / salée

Ingrédients

500 g de raisin

2 échalotes

600 g d' aiguillettes de canard

2 oranges

1 c à s d' huile d'olive

1 c à s de miel

3 branches de thym

Sel

Poivre

Laver et égrenaer le raisin.

Réserver.

Éplucher et ciseler finement les échalotes.

Ouvrir les oranges en deux et les presser.

Réserver.

Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive. Déposer les échalotes ciselées et les aiguillettes de canard.

Les faire dorer 3 min en remuant régulièrement. Ajouter le miel et faire caraméliser encore 5 min. Sans couper le feu, retirer de la sauteuse les aiguillettes de canard et les déposer dans un plat à gratin.

Les réserver au chaud.

Verser le jus d'orange dans la sauteuse et le faire réduire à feu vif environ 5 min.

Ajouter les grains de raisin et les faire chauffer en remuant régulièrement pour qu'ils soient enrobés de sauce. Parfumer de thym. Servir le canard avec le raisin.



On cuisine nature en Provence verte !

Toutes les photographies sont de **Patrick Blot "La Marque Jaune Production"**, sauf :
édition (Didier Brémond) : Lionel Barbe - Page 6 : Direction de la communication de la Provence verte, services de la communication des communes de Garéoult et de Nans-les-Pins - Page 7 : Direction de la communication de la commune de Brignoles - Pages 8 : Illustrations concernant les événements organisés à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume - Page 9 : Marathon de la Provence verte, Festival de danse - Pages 10 à 12 : Services communication des communes - Pages 14 et 15 : Maisons d'éditions des ouvrages présentés - Page 16 : Zoé Lemonnier (piscine) - Page 18 : Direction de la communication de la Provence verte - Page 22 : Prunier (association de la prune de Brignoles) - Page 27 : Direction de la communication de la Provence verte - Pages 28 et 29 : Équipes de la "Maison des Petits" et de la "Courte Echelle" - Pages 32 et 33 : Solliha - Page 35 : Direction de la communication de la Provence verte - Page 55 : Cartes postales anciennes - Page 61 : Direction de la communication de la Provence verte (Photo du bas) - Page 64 : Lionel Barbe (ZA Nicopolis) - Page 65 : Lionel Barbe ZA Nicopolis) - Page 66 : Lionel Barbe (2 photos du haut) - Page 67 : Hostellerie de l'Abbaye de La Celle (plat) - Lionel Barbe (Rougiers) - Page 68 : Lionel Barbe (Rougiers), Restaurant "El Cochino" (plat) - Page 69 : Restaurant "Le bouillon des gourmets" (plat), restaurant "la Fontaine" (plat) - Page 70 : Hostellerie de l'abbaye de La Celle (plat) - Page 74 : Adobe stock.

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



Scannez-moi

Mention rectificative suite à la parution de l'article "La Pistole de Brignoles" dans le magazine n°2 de l'Agglomération : La dénomination "La Pistole de Brignoles" est une marque enregistrée par la Confrérie de la Pistole de Brignoles. Les produits présentés dans notre article du numéro Hiver 2024 / Printemps 2025 ne sont pas issus de cette structure, ni autorisés à exploiter cette appellation.



**La Provence
verte
L'ÂME
du Var**