



Agglomération
PROVENCE VERTE

Provence verte

Le Magazine

LOUIS XIV À COTIGNAC

La Provence verte en majesté

UN WEEK-END EN PROVENCE VERTE

Le long du Caramy

ESPRITS INANIMÉS, AVEZ-VOUS DONC UNE ÂME ?

*Au cœur de la métamorphose
du Palais des Comtes de Provence*

**PAR MONTS & PAR VAUX
EN PROVENCE VERTE**

En quête de sommets



ÉDITO

L'été 2026 est l'été de la nouvelle mandature pour votre Agglomération. Le 9 avril dernier, une nouvelle gouvernance a été installée, marquée par la continuité et la stabilité, suite aux renouvellements des conseils municipaux intervenus dans les 28 communes membres. Je suis confiant et enthousiaste quand je pense aux années de travail à venir tant les projets structurants, qui sont déjà votés ou en gestation, sont bénéfiques à l'intérêt général.

On aime les défis en Provence verte et les sommets ne nous font pas peur. Des défis l'Agglomération en a relevé de beaux, de nombreux, depuis 2017, année de sa création, et, à la veille de ses dix années d'existence, elle peut, d'un regard au dessus de son épaule, être fière du chemin parcouru. Elle a gravi des pentes, tout comme on vous le propose dans les pages qui suivent, à la lecture du dossier "par Monts et par Vaux". S'attaquer aux sommets, cela permet de s'endurcir et de gagner en souffle. Votre Agglomération a aussi innové, transformé, bâti, métamorphosé, comme vous le lirez en découvrant les actions déployées en matière d'attractivité territoriale, de transport, de santé, de valorisation des déchets, de culture... Elle reste belle et fière de son histoire, ce dont vous serez persuadés à la lecture des richesses naturelles et patrimoniales détaillées dans ce 5^{ème} numéro de votre magazine. Son dynamisme, économique, agricole, ou touristique, est également apparent dans ce numéro si l'on en croit les nouvelles installations d'entreprise sur le territoire, notre projet alimentaire étroitement lié aux productions agricoles locales, les visites et découvertes à faire le long du Caramy... C'est, de nouveau, toute la diversité, le charme, l'Histoire, la modernité de la Provence verte qui sont, ici, mis en lumière.

Notre territoire d'exception qui ne cesse de grandir en population, en notoriété, en attractivité, poursuit son chemin avec détermination dans le respect de son passé et de son identité tout en explorant des voies nouvelles, performantes et d'avenir. Une volonté de réussite partagée, je le sais, par l'ensemble des maires et conseillers communautaires de la Provence verte qui tous, au quotidien, font vibrer 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



Été / automne 2026

Quelques idées de sorties en Provence verte

06

Fête des tracteurs à Forcalqueiret
Concert "chants du monde" à Bras
La folle nuit des restanques à Rougiers
Conférence "Paul Barras" à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

07

"Esprit Blanc" à Brignoles
Spectacle musical "Zoom autour de Mamma mia" à Cotignac
Festival de Néoules

08

Festival de jazz à Brignoles
33^{ème} Soirées Musicales de La Celle

09

40^{ème} Nuits Musicales de Mazaugues
Festival "The Black Horses Day Country" à Bras
Foire des Jeunes Agriculteurs à Cotignac

10

Festival d'orgue à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

11

"Les Médiévales" de Brignoles
44^{ème} Festival de Musique de Chambre d'Entrecasteaux

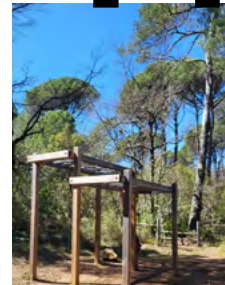
12

Foire à la saucisse au Val
Fête du pois chiche à Rougiers
La 21^{ème} fête de la prune / course de la Pistole à Brignoles
La fête du coing à Cotignac
La fête de la châtaigne, du vin et des produits du terroir à Camps-la-Source

13

Les spectacles de la rentrée
dans les médiathèques du réseau

14



Loisirs

14

Une sélection lecture :
Romans jeunesse, adulte, BD

16

Escape Game à Brignoles
Parcours de santé au Val

17

Franck Picault,
artiste peintre, peintre en décors

18



Préparer la rentrée en Provence verte

22



Portfolio

Images d'un voyage photographique
en Provence verte

27



Initiatives Projets Actions

28

Effervescence sur le stand de l'Agglomération
Foire de Brignoles 2026

30

Aménagements multipliés,
mobilités additionnées !
*L'Agglomération Provence verte ne
compte pas ses efforts.*

32

Trier, c'est avoir le choix. Faites le bon !
*Votre Agglomération sensibilise
aux bons gestes de tri.*

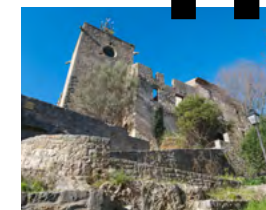
34

Santé-vous bien dans votre Agglomération
Mens sansa in corpore sano

36

Objets inanimés,
avez-vous donc une âme ?
*Au coeur de la métamorphose du
Palais des Comtes de Provence*

41



Inoubliable Provence verte

42

Le Centre d'Art Contemporain de Châteauvert
La Méditerranée comme horizon

46

Le fort Gibron
Huit cents ans et toujours vaillant

48

Exposition EROSIONS
au Musée des Gueules Rouges

50

Louis XIV à Cotignac
La Provence verte en Majesté

46

Valbelle
Le château des Lumières

56



Une oeuvre, Un artiste

Le sarcophage de La Gayolle
Musée des Comtes de Provence

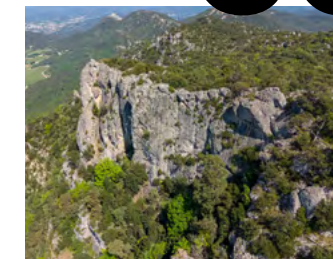
57



Souvenirs en Noir et Blanc

Les places

60



Dossier

Par Monts & par Vaux en Provence verte
En quête de sommets

69



Réussites Innovations Attractivité

70

La Compagnie des Amandes
Un succès à tout casser !

74

Le Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.)
Se nourrir bien et localement

77

Un Week-End en Provence verte
Au fil du Caramy

81



Un produit, une recette

Les fruits rouges en Provence verte
Vacherin aux fruits rouges

Été/automne 2026

Quelques idées de sorties en Provence verte

Forcalqueiret

Fête des tracteurs

13 / 14 juin à partir de 9h

Centre du village

Samedi 13 juin

De 09h à 18h : Exposition de peinture

09h : arrivée des tracteurs

A partir de 14h : concours de labour à

l'ancienne

19h : Soirée Barbecue et

Concert

Dimanche 14 juin

de 9h à 18h : Marché du terroir

Exposition de Belles

mécaniques

Exposition de peintures

11h : Défilé

2h : Aioli (sur réservation -

tarif : 25 €)

16h : Tour du village

17h : Tombola

Gratuit. Informations au 04 98 05 13 99



Bras

Concert

Chants du monde Choeur d'enfants de l'école de chant Magrini et chœur des ateliers

20 juin à partir de 15h30

Médiathèque de BRAS

Concert de chants du monde avec le chœur d'enfants de l'école de chant Magrini et le chœur des Ateliers, sous la direction de Lisa Magrini.

Gratuit.

Informations au 06 59 26 50 10



Rougiers

La folle nuit des restanques

14 juin à partir de 19h

Cave coopérative des vignerons

Musique live, Foodtrucks gourmands, Ambiance festive, et bien sûr... le vin des vignerons à déguster.

Le verre : 3 € / 2 € : la recharge de vin.

Informations au 04 94 80 42 47



Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Conférence

"Paul Barras, le roi du Directoire"

30 juin à 18h

Maison d'Histoire et du Patrimoine`

Le Vicomte de BARRAS, naît à Fox-Amphoux (Var) le 30 juin 1755. Apparenté à Mirabeau, Paul BARRAS, proche des BONAPARTE, notamment de Lucien à Saint-Maximin (entre 1793-1794). Député de la Convention, associé à Stanislas Fréron sous la Terreur à Marseille et Toulon, membre du Directoire en 1795, bénéficie d'une ascension fulgurante durant l'Empire. Malgré ses exactions et ses compromissions il ne sera jamais jugé pour ses actes.

Daniel NAPPO, Historien Biographe, vous présentera en détail ce personnage hors du commun

Entrée libre sur réservation.

Informations au 09 60 42 21 70



Brignoles

Esprit blanc

3 juillet à partir de 18h

3^{ème} édition - Jardin Charles-Gaou

Partez à la découverte des terroirs de Provence verte.

Dans une ambiance musicale, les vignerons vous feront déguster leurs vins blancs. Dress code : tout en blanc bien sûr !

Plus d'info sur brignoles.fr



Colignac

Spectacle musical

Zoom autour de Mamma mia

10 juillet à 21h30

Théâtre du rocher

Après le succès de « Autour de Starmania » et des « Misérables », les 7 musiciens et 7 chanteurs de la troupe "Première" présentent leur nouveau spectacle : Zoom sur Mamma mia, un spectacle vibrant porté par les chansons mythiques du groupe ABBA. Un voyage festif qui fait danser toutes les générations. De "Money money" à "Dancing queen" et de "Mamma mia" à "Waterloo", vous y entendrez tous les tubes qui ont constitué cette comédie musicale.

Adulte : 15 €, Enfant (10-17 ans) : 10 €. Gratuit pour les moins de 9 ans.

Information : 04 94 04 61 87



Néoules

Festival de Néoules

16 / 18 juillet de 18h à 2h

Bastide de Châteauloin

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

Jeudi 16 Juillet

Sniper Officiel : la légende du Hip Hop français

Lidiop

Weeding Dub

Toxic Frogs : le seul groupe de rock celtique 100 % féminin

Vendredi 17 Juillet

Goulamas'K

Radio Byzance

Israel Vibration

Puppetmastaz

Samedi 18 Juillet

Marcus Gad : Le chanteur Néo calédonien

Marcel et son orchestre

Kacem Wapalek

Fathabs

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

Été/automne 2026

Quelques idées de sorties en Provence verte

Brignoles

Festival de Jazz

23 / 25 juillet

Gratuit et entrée libre.

Jeudi 23 juillet :

21h30 : David Hermlin trio

Place Saint-Pierre

David Hermlin (chant, danse, batterie),

Lorenzo Baldasso (clarinette), Sasha

Kommer (piano)

Vendredi 24 juillet :

21h30 : The Sweet Peppers

Place Saint-Pierre

Audrey Leclair (chant, guitare,

banjo), Hugues Lehembre

(saxophone alto), Sami

Khaloune (chant, trombone),

David Tavani (clarinette),

Fernando Morrison

(contrebasse), Arthur Defrain

(batterie)

Samedi 25 juillet :

12h : The Ankles Beat- Le

Croque Bedaine, place du

Palais de Justice

Thierry Cartier (guitares,

chant & suitcase back drums),

Émmanuel Soullignac (contrebass &

Jack the snare)

21h30 : Nicholas Thomas Quartet

Nicholas Thomas (vibraphone), Hiroshi

Murayama (piano), Michel Rosciglione

(contrebasse), Mourad Benhammou

(batterie).

Information sur brignoles.fr.



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

24 juillet / 8 août

Vendredi 24 juillet • 20h45

Cloître de l'Abbaye de La Celle - "De Vienne à l'Italie"

Trois solistes italiens issus de la Nuova Cameristica di Milano s'unissent au flûtiste Philippe Depetris dans un programme lumineux et contrasté. De Vienne à l'Italie, Mozart, Boccherini et Rossini se répondent dans un dialogue subtil.

Lundi 27 juillet • 20h45

Cloître de l'Abbaye de La Celle - "Cordes virtuoses"

Lauréat du prestigieux Concours Paganini, Giuseppe Gibboni s'impose aujourd'hui comme l'un des violonistes les plus brillants de sa génération. À ses côtés, la guitariste Carlotta Dalia séduit par la profondeur de son jeu et l'élégance de son phrasé.

Samedi 1^{er} août • 20h45

Conservatoire des Coteaux Varois en Provence - "Ibéria"

Récital de NELSON GOERNER qui s'annonce comme un événement. Reconnu comme un pianiste d'exception, cet immense interprète a choisi de mettre son talent et son engagement au service d'un cycle majeur du répertoire pianistique : L'Intégrale d'Iberia d'Isaac Albeniz.

Lundi 3 août • 21h15

Conservatoire des Coteaux Varois en Provence

"Jazz dans les vignes"

Avec Résurgence, le pianiste et compositeur Adrien Brandeis signe un retour marquant sur la scène française. Entouré de musiciens d'exception, il déploie un jazz moderne et coloré, nourri d'influences multiples.

Mercredi 5 août • 20h45

Cloître de l'Abbaye de La Celle - "Venite exultemus"

L'Ensemble Concerto Soave est une référence incontournable de la musique baroque. Sous la direction de Jean-Marc Aymes, il propose un programme

consacré aux motets d'André Campra et Nicolas Bernier, figures majeures du baroque français, auxquels le baryton Romain Bockler prête sa voix profonde et expressive.

Samedi 8 août • 20h45

Cloître de l'Abbaye de La Celle - "Sérénades pour une abbaye"

Trois solistes parmi les plus remarquables de leur génération se réunissent pour un concert de musique de chambre d'exception. Edgar Moreau, figure majeure du violoncelle français, est accompagné de son frère David Moreau au violon et de l'altiste Adrien Boisseau. De Beethoven à Mozart, un concert de prestige, point culminant de l'édition 2026

Information : Mairie de la Celle – Place de la Mairie

83170 LA CELLE - Téléphone : 06 31 77 65 53

Nuits Musicales de Mazaugues

1^{er} / 4 / 8 août - 21h

Théâtre de Verdure du Château

Ces 40^{èmes} Nuits Musicales de Mazaugues seront, comme de coutume, l'occasion de rencontres intimistes dans un cadre verdoyant et authentique.

Samedi 1^{er} Août : Adam Laloum - Récital de piano

Paganini (Caprices), Bach (partita n°2)

Mardi 4 Août : François-René Duchâble (piano) - Alain

Carré (comédien)

Rimbaud, Voleur de feu - Liszt, Beethoven, Ravel

Samedi 8 Août : L'abolition des privilèges - avec

Maxime Pambet (comédien) - Mise en scène : Hugues

Duchêne. Installez-vous dans l'Assemblée Nationale

et venez partie prenante de la nuit historique du 4

août 1789

Tarifs : Soirées du 1^{er} et 4 Août : Zone B&F : Tarif

normal : 27 €, tarif enfants 0-14 ans et étudiants :

13,50 €. Places gratuites pour les élèves du

Conservatoire de la Provence verte "Les Ursulines"

(limité à 20 places par soirée). Zone C : Tarif normal :

22 €, tarif enfants 0-14 ans et étudiants : 11 €. Places

gratuites pour les élèves du Conservatoire

de la Provence verte "Les Ursulines" (limité à

20 places par soirée). Zone D : Tarif normal :

12 €, tarif enfants 0-14 ans et étudiants :

6 €. Places gratuites pour les élèves du

Conservatoire de la Provence verte "Les

Ursulines" (limité à 20 places par soirée).

Soirée du 8 Août : Tarif unique et placement

libre : 15 €.

Information au 04 94 72 04 21



Bras Festival : The Black Horses Day Country

24 / 26 juillet à partir de 10h
Salle F. Boschero

Plongez dans l'ambiance chaleureuse d'un festival original : des exposants passionnés, des workshops captivants

réalisés par de talentueux chorégraphes, un concert exceptionnel le samedi soir ainsi que buvette et restauration pour régaler vos papilles.

Tarif de 8 à 30 €
Information au 06 30 35 03 79



Cotignac Foire des Jeunes Agriculteurs

25 juillet à partir de 10h
Cour Gambetta

Entrée libre

Une journée festive et conviviale placée sous le signe du terroir et de la bonne humeur avec

au programme des animations pour les petits et les grands : course de tracteurs à pédales, taureau mécanique, ferme pédagogique, marché de producteurs locaux, concert...

Information au 04 94 50 33 34



Été/automne 2026

Quelques idées de sorties en Provence verte

Festival d'orgue de Saint-Maximin

"Dialogus in Musica"

12 / 23 août

Basilique Sainte-Marie-Madeleine

Émmanuel Arakélian

Président et directeur artistique

À Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, se dresse une impressionnante basilique abritant un orgue unique au monde. Construit en 1772 par le facteur d'orgues Jean-Esprit Isnard, cet instrument exceptionnel est parvenu jusqu'à nous presque miraculeusement dans son état d'origine. La qualité remarquable de sa conception nous permet aujourd'hui encore d'entendre un son très proche de celui qui pouvaient percevoir les auditeurs du XVIII^e siècle. L'orgue a été magnifiquement restauré en 2018 par Pascal Quoirin et son équipe. Bien plus qu'une œuvre d'art, il est le dépositaire d'un savoir-faire exceptionnel, admiré dans le monde entier. La basilique offre par ailleurs une acoustique remarquable, constituant un écrin idéal pour entendre l'orgue mais aussi pour accueillir d'autres formations musicales : orchestre, musique de chambre ou ensembles vocaux. La singularité du Festival d'orgue de Saint-Maximin réside dans l'alliance entre une programmation musicale de grande qualité et un projet pédagogique ambitieux.

Depuis la "Renaissance de l'Académie" en 2021,



de nombreux jeunes musiciens de haut niveau viennent chaque année au mois d'août afin de se perfectionner auprès de pédagogues parmi les plus reconnus dans le domaine du répertoire ancien. Après cinq éditions mêlant concerts et académie, un nouveau chapitre s'ouvre pour ce festival qui a su conquérir un public nombreux et enthousiaste. L'objectif est d'offrir au public une programmation riche, ambitieuse et éclectique, accessible sur l'ensemble du territoire de la Provence verte. www.festival-saint-maximin.fr

Programme

12 août - Soirée d'ouverture J.S. Bach

- **18h : Suites pour violoncelle seul**

François Gallon, violoncelle baroque.

- **21h : Prélude, toccata, chorals... et improvisations**
Johannes Lang, grand-orgue historique.

14 août - Concert exceptionnel - Olivier Latry

- **18h : Rencontre avec Olivier Latry**

Hôtel de ville de Saint-Maximin.

Entrée libre sur réservation.

- **21h : Récital d'orgue par Olivier Latry**

L'un des organistes le plus demandés de la planète - Grand-orgue historique.

15 août - Vernissage de l'exposition "L'Académie de Saint-Maximin, 60 ans de souvenirs"

- **18h : Salle de la Croisée des Arts.**

16 août

- **18h : Rencontre avec Bernard Foccroulle et Dominique Vellard.**

Hôtel de ville de Saint-Maximin.

- **21h : Ensemble "Gilles Binchois"** dirigé par Dominique Vellard et Bernard Foccroulle au grand-orgue historique.

19 août - Renaissance des Soirées de Musique Française - Basilique de Saint-Maximin.

- **18h :** Carole Serasi (clavecin), Sophie Gent (violin baroque) et Emmanuel Balssa (viole de gambe).

- **21h :** Maude Gratton, grand-orgue Isnard.

22 août - Concerts des stagiaires de l'Académie.

- **18h : Audition de viole de gambe, de violon et de clavecin** - Salle de la croisée des Arts

- **21h : Audition d'orgue**

Basilique de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume.

23 août à 21h : Concert de clôture

Pergolèse - Vivaldi - Stabat Mater .

"Ugo Gianotti and Friends".



Les Médiévales de Brignoles

28^{ème} édition

15 / 16 août

Cœur de ville et centre-ancien

Brignoles (re)devient médiévale. En cœur de ville et centre-ancien, le festival des arts de rue accueille une quarantaine de compagnies de spectacles, des créatures fantastiques, des marionnettes géantes, des échassiers et des personnages emblématiques du Moyen Âge mais aussi un marché médiéval, des artisans et des créateurs. Gratuit.

Samedi 16 août

Spectacle gratuit à 23h place de Gaulle avec Galileo par la compagnie Deus Ex Machina.

Information sur brignoles.fr.



Entrecasteaux

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

Direction musicale : Olivia Hughes.

17 / 23 août

17 août, 19h00 – 20h30

Église Saint-Sauveur - Entrecasteaux

18 août, 18h00 – 19h30

Chapelle Notre-Dame de l'Aube - Entrecasteaux

19 août, 19h00 – 20h30

Église Saint-Denis - Tourtour

20 août, 19h00 – 20h30

Église Saint-Gervais - Pontevès

22 août, 19h00 – 20h30

Église Sainte-Marguerite, Carcès

23 août, 19h00 – 20h30

Espace culturel René Marcel, Quartier Grand Entrecasteaux

Au programme : J. S. Bach, F. Schubert, M. Ravel B. Britten, V. Williams, J. Dowland, H. Purcell, E. Smyth, R. Clarke, F. Martin, E. Elgar, Alessandro Scarlatti, Robert De Visée, Jean-Baptiste Lully, T. Ades

lefestivalentrecasteaux.fr

Information au 04 94 37 22 88

Été/automne 2026

Quelques idées de sorties en Provence verte



Le Val

Foire à la saucisse

5 et 6 septembre

Une fête traditionnelle sur le thème de la saucisse, avec un marché des saveurs, les défilés des confréries, des reconstitutions historiques et des repas animés.

Programme complet / Information : 04 94 72 04 21

Rougiers

Fête du pois chiche

13 septembre

La confrérie du pois chiche de Rougiers vous donne rendez-vous, comme chaque deuxième dimanche de septembre, pour des défilés, des animations et déguster des produits du terroir.

Information au 04 98 05 93 30



Brignoles

21^{ème} Fête de la Prune & Course de la Pistole

19 septembre - Course de la pistole

Course pédestre de 5 et 10 km. - Gratuit sur inscription

Renseignements au 04 98 05 16 72

sports@brignoles.fr

20 septembre - Fête de la Prune de

Brignoles Place Saint-Pierre. Marché de producteurs, animations, ateliers et démonstrations culinaires. Information sur brignoles.fr.



Camps-la-Source

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

18 octobre

De nombreux stands vous attendent comme châtaignes grillées, confiture de marrons, safran, charcuterie, miel, nougat, huile d'olive, vin, fromage...

Information au 04 94 80 83 59



Cotignac

Fête du coing

25 octobre

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

Spectacles de la rentrée dans les médiathèques du réseau



Septembre

MILO ET NONO

Ven. 25 septembre à 17h30

Foyer - LE VAL

TERRA NUMERICA

Mer. 30 septembre de 14h à 17h

Médiathèque - MÉOUNES-LÈS-MONTRIEUX



Octobre

L'ART DE L'ENLUMINURE

Mer. 7 octobre à 14h00

Médiathèque - CARCÈS

MR TROMBONE AU PAYS DES SONS

Sam. 10 octobre à 10h30

Médiathèque - ROCBARON

LE DÉFI D'ELFI

Mer. 14 octobre à 16h00

Salle des fêtes - NANS-LES-PINS

TERRA NUMERICA

Mer. 21 octobre de 10h00 à 12h00

et de 14h00 à 17h00

Médiathèque - BRAS

CRÉATION DE BIJOUX EN ARGENT

Mer. 28 octobre à 14h00

Médiathèque - POURRIÈRES

TERRA NUMERICA

Ven. 30 octobre de 10h à 12h

et de 14h à 17h

Espace Culturel - SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME



Novembre

TAMOUK

Sam. 7 novembre à 16h - 17h - 18h

Moulin à huile - LA ROQUEBRUSSANNE

Mer. 18 novembre à 14h - 15h - 16h

Salle des fêtes - POURCIEUX

MR TROMBONE AU PAYS DES SONS

Sam. 21 novembre à 15h00

Médiathèque - CARCÈS

LES COURS D'HISTOIRE DE MAMIE GRIMOIRE - LES TEMPS MODERNES

Mer. 25 novembre à 14h30

Médiathèque - POURRIÈRES



LOISIRS

Une sélection lecture

par le réseau des Médiathèques de la Provence verte

IMPÉRATRICE DES AIRS

Pete Fromm Edition Gallmeister - 2025
Roman adulte

Dans le Montana vivent deux familles amies. Les pères Taz et Rudy construisent des maisons en bois entre montagnes et rivières. Rudy élève seul sa fille Fiona, son "impératrice des airs", sa mère Lucy étant partie après la naissance de sa fille. Mais Fiona, après enquête, a retrouvé les traces de sa mère au Canada. Après un drame, elle se lance, seule, sur les routes vers le Canada.



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

Beaucoup de dialogues au style direct, des mots qui cascadedent, rendent cette lecture vivante et séduisante. Humour décalé et autodérision chassent la mélancolie. Des personnages attachants font de ce beau roman une histoire prenante et optimiste.



HELEN DE WYNDHORN

de Tom King et Bilquis Evely
Glénat - 2025

Bande dessinée

Dans un manoir isolé, une jeune femme en deuil découvre l'univers de fantasy créé par son père... et commence à voir ce monde s'infiltrer dangereusement dans la réalité.

L'avis d'Élena, responsable de la Médiathèque de Méounes-lès-Montrieux

Très belle surprise avec Helen de Wyndhorn ! L'ambiance évoque immédiatement "Les chroniques de Narnia" : Un glissement subtil entre réel et imaginaire, avec un univers très marqué. Visuellement, c'est remarquable. Le dessin de Bilquis Evely séduit par la finesse de son trait, la fluidité des lignes et des compositions très immersives, presque cinématographiques. Les couleurs de Matheus Lopes renforcent encore cette impression, avec une palette riche, des contrastes maîtrisés et un travail subtil sur la lumière.

Côté scénario, Tom King propose une histoire particulièrement efficace : la tension s'installe progressivement, les mystères se dévoilent avec justesse, et l'ensemble tient en haleine jusqu'au bout.

La BD a d'ailleurs été largement récompensée, avec plusieurs sélections et nominations, notamment aux Eisner Awards.

Une œuvre à la fois élégante et prenante, qui explore l'imaginaire, le deuil et la construction de soi avec beaucoup de justesse. A découvrir sans hésiter !

LES FEMMES QUI LISENT SONT DANGEREUSES

Laure Adler Editions Flammarion - 2006
Essai

À travers l'histoire de la peinture, cet essai explore la place des femmes lectrices et la manière dont ce geste, aujourd'hui banal, a longtemps été perçu comme subversif. Un ouvrage aussi accessible que passionnant, qui se distingue par son approche originale : mêler analyse historique et reproduction de tableaux. Le dialogue entre texte et image fonctionne à merveille, surtout si l'on apprécie l'art et la peinture.

L'avis d'Élena, responsable de la Médiathèque de Méounes-lès-Montrieux

Laure Adler met particulièrement en lumière les périodes antérieures au XX^e siècle, riches en anecdotes et en pratiques de lecture parfois surprenantes. Saviez-vous que la lecture à voix haute était longtemps la norme ? Lire en silence, seul(e) face à son livre, est une pratique récente. On lisait pour partager, transmettre, faire entendre... Ce qui donne une toute autre dimension à ces scènes de lectrices représentées en peinture.

Un essai instructif qui se parcourt avec plaisir et curiosité et qui offre un regard à la fois culturel et artistique sur un geste du quotidien longtemps chargé de sens.



BUNNY

Mona Awad Editions Harper Collins - 2025
Roman adulte

Dans une université élitiste, une étudiante marginale est peu à peu happée par un groupe de jeunes femmes aussi fascinantes qu'inquiétantes... jusqu'à basculer dans une réalité de plus en plus troublante.

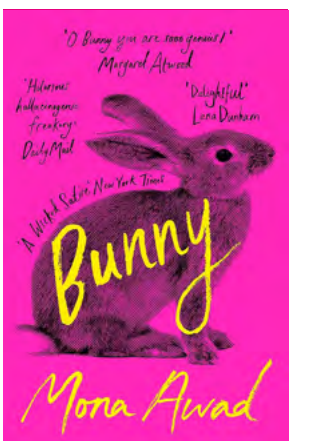
Étrange, dérangeant, fascinant : Bunny est de ces romans qui déstabilisent autant qu'ils captivent. On oscille en permanence entre malaise et curiosité, avec parfois des touches d'humour inattendues, presque absurdes.

L'avis d'Élena, responsable de la Médiathèque de Méounes-lès-Montrieux

Le début peut sembler classique... puis le récit bascule, doucement mais sûrement, vers quelque chose de beaucoup plus trouble. La tension monte, les repères vacillent, et on se retrouve plongé dans un chaos aussi déroutant que maîtrisé.

Mona Awad crée une atmosphère singulière, presque hypnotique, portée par une narration immersive et des personnages volontairement dérangeants. On ne comprend pas tout et c'est justement ce qui rend la lecture aussi addictive.

Un roman audacieux, marquant, qui intrigue, bouscule et donne envie d'y replonger pour en saisir toutes les nuances.



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
Secret Door
Escape Game

Si, au cœur de l'été, vous recherchez la fraîcheur et le mystère, "Secret door" vous propose de jouer dans l'un des 4 scénarii en mode coopération. Sinon, place à la compétition ! Découvrez un concept inédit et original, unique en France : Affrontez-vous sur des scénarii différents et ressortez avec plus de points que vos adversaires ! Sinon, une salle de quiz est également à votre disposition. Rigolades garanties ! Comme sur un plateau TV, affrontez-vous sur des questions de culture générale ! Il y en a pour tous les goûts !

Secret Door - Escape Game. 102 Rue de la République Brignoles
 Email : contact@secretdoor.fr - Téléphone : 07 69 83 44 28
 Pour les salles autres que la salle enfant, les enfants de moins de 7 ans ne sont PAS acceptés. Tout enfant de moins de 14 ans doit être accompagné d'un adulte minimum.

Le Val
Parcours de santé

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, tranquillement, sous les pins et les chênes.

LOISIRS

Une sélection IN & OUT



Franck PICAULT
Artiste peintre, peintre en décors

Jeu de séduction et de confusion du spectateur, réalisé sur toiles, bois ou murs, le trompe-l'œil joue sur l'illusion et la perspective en traitant des sujets inanimés ou statiques. Franck Picault, bourguignon de naissance et saint-anastasiensien d'adoption, excelle dans cet art. Le dessin a toujours fait partie de sa vie, une sorte d'ADN qu'il partage avec sa sœur et sa fille, toutes deux artistes peintres. Depuis plus de 20 ans, et une reconversion débutée par l'obtention d'un diplôme de peintre en décors à Institut Supérieur de Peinture Décorative (IPEDEC) à Paris, il réalise panoramiques, trompe-l'œil, ornements et décors peints pour des commandeurs publics, mais surtout des particuliers. En effet, si ses œuvres monumentales réalisées en façade de bâtiments sont les plus impressionnantes, et voyantes, comme les fresques murales peintes sur les façades des mairies de Sainte-Anastasiens et de Besse-sur-Issole, l'essentiel de son travail se cache à l'intérieur de lieux privés, tels que châteaux, casinos, appartements, maisons, EHPAD, cabinets médicaux...

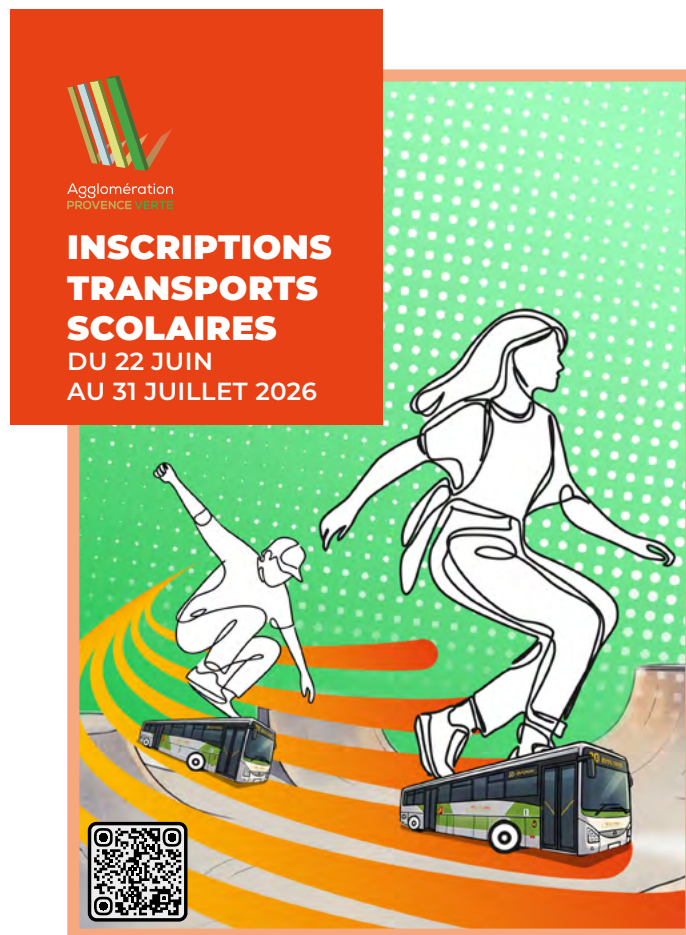
Le travail débute toujours par la réalisation d'une maquette, selon un modèle imposé ou laissé libre à son imagination. Puis vient la mise à carreau sur le support et la réalisation... sans sauter de case ! La difficulté, pour les œuvres monumentales en façade que Franck Picault réalise en peinture acrylique, tient essentiellement dans la vérification des perspectives qui doivent tenir compte d'une vision "par dessous" de l'observateur et du travail sur échafaudage, parfois pénible quand le soleil tape fort... Mais le résultat enthousiasme longtemps (des dizaines d'années) l'œil qui s'y attarde. Dans la grande majorité des cas, c'est donc chez des particuliers que l'artiste déploie son art. Il y réalise des perspectives d'escaliers et de couloirs, des décors végétaux et/ou animaliers, de fausses portes... pour des raccords ou des créations sur pans entiers. L'artiste, inspiré par les objets vieillissants et passés, avec les défauts qui rendent, une fois peints, si réels ses trompe-l'œil, est capable de produire du faux marbre, du faux bois, de la fausse pierre comme des fleurs, plantes et animaux aussi vrais que nature.

Dans son atelier, au rez-de-chaussée de sa maison de village, il réalise des peintures à l'huile sur toile de lin, présentées sur châssis ou suspendues sur baguettes, qu'il propose à la vente sur les marchés, là où il a rencontré ses premiers admirateurs et clients, là où se fait l'essentiel de ses contacts... et de ses commandes. Sa peinture précise, douce, pleine de détails, est le reflet exact de son talent. L'œil se perd dans la perspective, croit voir la réalité pour admirer, in fine, une incroyable imitation. Il dit qu'à ses yeux, le plus gratifiant, le plus intéressant, ce sont les finitions. Il avoue avoir du mal, parfois, à cesser de travailler sur ses œuvres tant il recherche la perfection. Pourtant, à les voir, on se dit que l'on en est vraiment très proche... Franck Picault est également dans le partage et la transmission. Il est membre actif de l'association "Mine d'art en Provence" et donne des cours de dessin et de peinture au sein de l'association Familles rurales. Une façon d'œuvrer, autrement, à l'expression et à la pérennisation de son art.

franckpicault.com / fpicault@free.fr - Tarif moyen : 350 € / 550 € le m²



Préparer la rentrée en Provence verte



Inscriptions en ligne sur : www.mouvenbus.montransportscolaire.net
 Inscriptions sur place, en juillet :
 Locaux de l'Agglomération, Quartier de Paris, 174, route départementale 554 - Brignoles
 Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h
 Téléphone : 04 98 05 93 70



INSCRIPTIONS AUX TRANSPORTS SCOLAIRES

Les inscriptions aux transports scolaires Mouvenbus démarrent le **22 juin** et se terminent le **31 juillet 2026**.

Les inscriptions se font par voie dématérialisée ou pendant la permanence de juillet, dans les locaux de l'Agglomération, quartier de Paris, 174, route départementale 554 - Brignoles, du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h.

Prise en charge de 50 € par l'Agglomération sur le tarif à 110 €. Reste à charge aux familles 60 € (participations communales supplémentaires possible selon les communes).
 Pour accéder au site, il faut se rendre sur : mouvenbus.montransportscolaire.net

Pièces obligatoires :

- Pièce d'identité ou livret de famille complet (pages parents et enfants)
 - Justificatif de domicile de moins de 6 mois
 - Photo d'identité en cas de changement de cycle scolaire :
- Passage maternelle, primaire
 Passage collège
 Passage Lycée

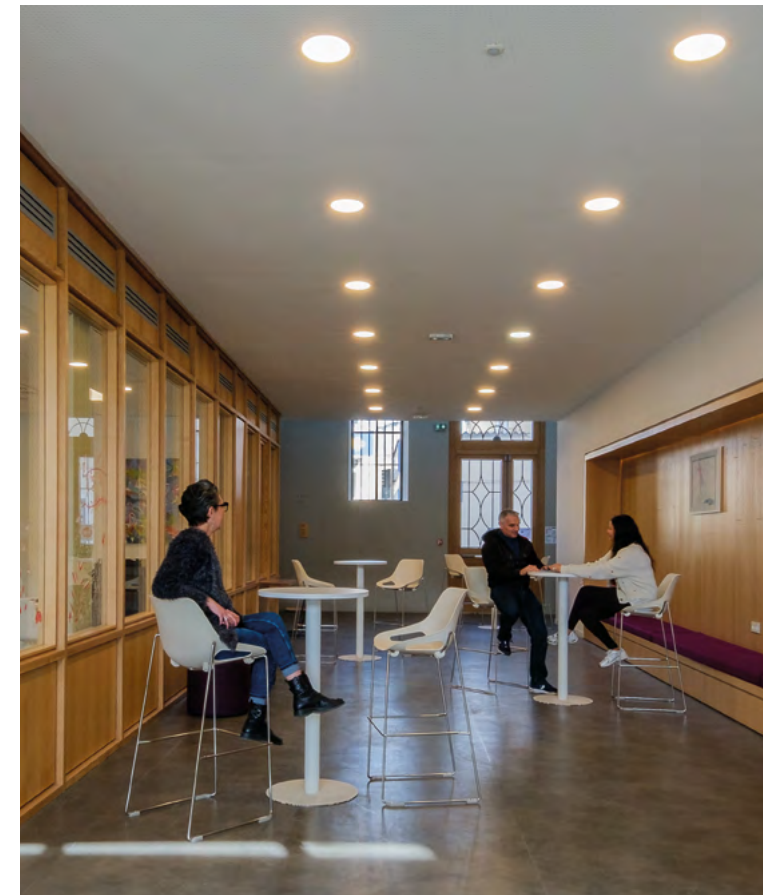
VOTRE CARTE D'ACCÈS AUX DÉCHÈTERIES EN UN CLIC, C'EST POSSIBLE !

Obtenir la carte d'accès aux déchèteries de la Provence verte n'a jamais été aussi simple. Votre carte d'accès gratuite aux déchèteries de la Provence verte est disponible via le guichet numérique jetrieenprovenceverte.fr

Les étapes :

- Faire sa demande en ligne
- Puis Traitement des pièces justificatives par les services de l'Agglomération (justificatif de domicile, pièce d'identité et carte grise du véhicule).
- Réception par mail de la carte d'accès aux déchèteries.

La carte d'accès peut être utilisée dans toutes les déchèteries du territoire.



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

Le Campus connecté est un dispositif gratuit, porté par l'Agglomération Provence verte, accueillant des étudiants inscrits dans une formation à distance de l'enseignement supérieur : DAEU, BTS, licence, master, doctorat, préparations au concours de la fonction publique...

Le Campus Connecté est un lieu d'apprentissage convivial et innovant offrant des espaces de travail équipés, des espaces de détente et de restauration, un accompagnement personnalisé.

Renseignements : Le CUB - 5, place Yves Testa - Brignoles
campusconnecte@caprovenceverte.fr
 Informations au 07 85 68 26 62

INSCRIPTIONS AU CONSERVATOIRE INTERCOMMUNAL DE LA PROVENCE VERTE

Les inscriptions sont ouvertes sur le site caprovenceverte.fr via une fiche au format pdf modifiable. Cette fiche est aussi disponible en version papier aux 2 secrétariats du conservatoire.
Inscriptions du 22 juin au 17 juillet et à partir du 17 août.

Renseignements :

Secrétariat du Conservatoire à Brignoles : 04 94 86 65 15.

Secrétariat du Conservatoire à Saint-Maximin : 04 81 06 11 61 ou 60.



PORTFOLIO

Images d'un voyage photographique en Provence verte



Plafond de la salle du Parlement.
Palais des Comtes de Provence,
Brignoles.



Carreau de céramique - création Diffusion Céramique - Nicopolis - Brignoles.

Le bleu, en Provence... verte !

Oui, notre Provence est verte. Nuance non usurpée, puisque, partout où se pose le regard, la couleur verte est omniprésente. À l'horizon : la cime des collines, la forêt... Le long des routes : les vignobles, les champs, les bosquets... Autour des villes et villages : bois et jardins. Même dans le cœur urbain des communes de la Provence verte, la végétation est abondante. Pourtant, notre Provence n'est pas pour autant monochrome. On y voit bien d'autres couleurs, dont le bleu, qui n'est pas l'apanage du littoral varois ou d'îles lointaines... C'est donc à un voyage en bleu que vous invite ce portfolio original et décalé, mais très Provence... verte !



Façade aux volets bleus - Carcès.



16M1S - CLEMENT Alain - 2012 – 2018 (258 x 205 x 180 cm) - Acier peint
Centre d'Art Contemporain de Châteauevert.

Pervenche (*Vinca L.*), plante commune dans les zones ombragées.

Marquage de chemin forestier.

Plafond de Notre-Dame de-Grâces - Cotignac.





Agglomération
PROVENCE VERTE

INSCRIPTIONS TRANSPORTS SCOLAIRES DU 22 JUIN AU 31 JUILLET 2026



Inscriptions en ligne sur :
www.mouvenbus.montransportscolaire.net

Inscriptions sur place, en juillet :
Locaux de l'Agglomération, Quartier de Paris,
174, route départementale 554 - Brignoles
Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h
et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h

Téléphone :
04 98 05 93 70



Initiatives Projets Actions

28

Agriculture

*Effervescence sur le stand de
l'Agglomération à la Foire
de Brignoles*

30

Aménagements multipliés, mobilités additionnées !

*L'Agglomération Provence verte
ne compte pas ses efforts*

32

Trier, c'est faire un choix, Faites le bon !

*Votre Agglomération vous sensibilise
aux bons gestes de tri*

34

Santé- vous bien dans votre Agglomération

Mens sana in corpore sano

36

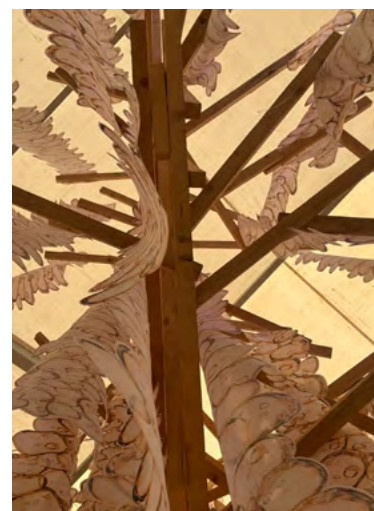
Objets inanimés, avez-vous donc une âme ?

*Au cœur de la métamorphose du
Palais des Comtes de Provence*

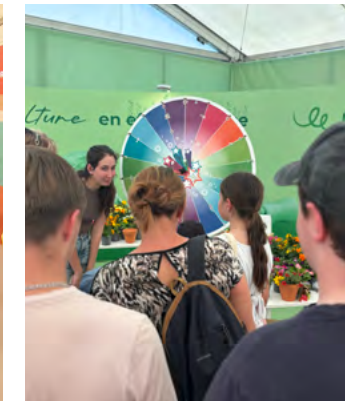


Évènement

EFFERVESCENCE SUR LE STAND DE L'AGGLOMÉRATION À LA FOIRE DE BRIGNOLES !



Il suffit de laisser son regard s'attarder sur les plaines autour de nos communes, sur les versants des collines, le long des cours d'eau pour percevoir l'importance de l'activité agricole en Provence verte. Notre passé, notre présent et notre futur sont agricoles et le dynamisme et l'innovation sont assurément les marqueurs actuels de la filière qui fait montre d'une vraie effervescence ! C'est cette effervescence qui a été présentée et partagée sur le stand de l'Agglomération Provence verte dédié à l'agriculture. Le programme d'animation a illustré ce mouvement vers l'agriculture de demain, mêlant retour aux racines agricoles du territoire et modernisme des démarches comme des matériels. Des stands présentant les initiatives de l'Agglomération en matière de mobilité douce, de rénovation de l'habitat et de valorisation des déchets ont également apporté aux nombreux visiteurs toutes les informations utiles sur ces sujets. Retour sur neuf jours d'ébullition...



Durant neuf jours, c'était l'effervescence sur les stands de votre Agglomération à la foire de Brignoles. On y a pris des cours de cuisine avec des recettes mettant en valeur les produits locaux. On a appris à faire du pain, on a joué au mot mystère, on a découvert des producteurs et des filières, on a parlé d'entreprise et d'économie, on a entendu de très intéressants intervenants, on y a réalisé des mayonnaises minute, on a pu même y chercher du travail lors d'une journée de job dating... Et en clôture, c'est une ferme qui a été recréée pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Cet hommage rendu au monde agricole sur près de 450 m² était complété par trois autres stands thématiques. Celui dédié à la mobilité douce proposait des tours de draisienne aux enfants, et de pédaler pour recharger son portable aux adultes. Le stand "rénovation de l'habitat" donnait toutes les informations nécessaires pour le réaménagement de votre domicile, soit pour réaliser des économies d'énergie, soit pour des raisons de pertes d'autonomie. Enfin le stand "valorisation des déchets" a communiqué sur le tri des emballages en présentant JAUNY, la "poubelle jaune qui emballe", mascotte du stand durant toute la foire. La grande affluence de l'édition 2026 a permis à l'Agglomération Provence verte de promouvoir son attractivité et certaines de ses politiques publiques auprès d'un public nombreux.



Magazine hors-série et programme des animations, deux des nombreux supports spécialement édités pour la foire



AMÉNAGEMENTS MULTIPLIÉS, MOBILITÉS ADDITIONNÉES !

L'Agglomération Provence verte ne compte pas ses efforts.

Dans le cadre de la structuration de l'offre de transport que votre Agglomération a engagé sur le territoire, l'aménagement de haltes routières multimodales concrétise à la fois le développement du réseau Mouvenbus et celui de la mobilité douce. Les aires de covoiturage qui se multiplient participent également à la diffusion d'une approche collective et concertée de la mobilité comme à l'amélioration des conditions de déplacement.

De nouvelles aires de covoiturage

L'Agglomération Provence verte avance sur son projet d'implantation d'aires de covoiturage afin de limiter le recours à la voiture individuelle et lutter contre l'autosolisme. Au niveau du Rond-point des Combattants Volontaires, à Brignoles, une aire récemment aménagée accueille 55 places sur une superficie de 2 074 m². Elle permet de laisser son véhicule ou son vélo dans un espace arboré et sécurisé pour ses déplacements personnels et professionnels du quotidien. Cette nouvelle aire rejoint celles de "Saint-Maximin Le Recours", Pourcieux et Nansles-Pins tandis que deux nouveaux projets sont en cours de réalisation : Rocbaron et Saint-Maximin "Sortie autoroute", en partenariat avec Escota. On retrouve sur toutes les aires une borne IRVE de recharge électrique, des box vélos sécurisés, un panneau à message variable d'information institutionnel. Tous les lieux sont sous caméra de surveillance.

Mouvenbus crée de nouveaux quais

Pour le confort des usagers et sécuriser les lieux d'attente, de nouveaux quais ont été aménagés à Brignoles, route de Camps et à Méounes-lès-Montrieux, Peyrougier. Ces quais sont accessibles avec abris bus.



De plus, depuis mars, un quai aménagé accessible avec abris bus pour le passage des navettes électriques au cœur de Brignoles a été réalisé à l'hôpital de Brignoles.

Des abris vélos en connexion

L'Agglomération Provence verte souhaite développer la mobilité douce et l'utilisation des vélos. Dans la continuité de l'aide attribuée pour l'acquisition de vélo type VTC et VTC électrique, les haltes routières, aires de covoiturage, zone d'attractivité sportive ou culturelle de l'Agglomération sont équipées en abris vélos couverts, protégés et sécurisés pour permettre de laisser son vélo dans des zones surveillées, pour ces déplacements du quotidien ou pour continuer le parcours avec un autre mode de déplacement.

La mobilité douce, une alternative intéressante pour vos déplacements au quotidien

Un dispositif d'aide vélo est attribué par l'Agglomération Provence verte pour répondre au mieux aux besoins des usagers en matière de mobilité douce et favoriser le développement économique sur le territoire intercommunal notamment le commerce local tout en préservant le cadre de vie des habitants.

Une aide de votre Agglomération est prévue pour l'année en cours pour tout achat de vélo neuf (type VTC), sur dossier et selon les conditions définies ci-après.

Pour l'achat d'un vélo classique :

Remboursement fixé pour l'achat d'un vélo neuf à 80 % du prix d'achat TTC dans la limite de 100 €.

Pour l'achat d'un Vélo à Assistance Électrique neuf (type VTC) :

Remboursement fixé à 30 % du prix d'achat TTC dans la limite de 250 €.

Les deux aides ne sont pas cumulables.

Les conditions d'éligibilité sont les suivantes :

- Être majeur
- Être domicilié sur le territoire de l'Agglomération
- Achat d'un vélo neuf (type VTC)
- Date d'achat de l'année en cours
- Ne pas être bénéficiaire d'un tel dispositif depuis 3 ans
- Un remboursement par an et par famille.

Sont exclus les achats sur internet ou dans les grandes surfaces non spécialisées dans les cycles, les VAE de haute technicité destinés à la compétition et/ou un usage éloigné de l'objectif du dispositif (VTT).

Seuls les achats effectués dans un des magasins spécialisés suivants, présents sur notre territoire, peuvent prétendre à des remboursements :

- Intersport à Brignoles
- Cycle Center à Brignoles
- S.A.R.L Thaon à Brignoles
- Chris Bike PACA à Carcès
- Sport 2000 à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
- Go Sport à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
- Théorem Cycles à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume.



TRIER, C'EST FAIRE UN CHOIX. FAITES LE BON !

Votre Agglomération vous sensibilise aux bons gestes de tri

Votre Agglomération exerce la compétence "collecte des déchets ménagers et assimilés" depuis 2024. La stratégie de gestion des déchets et les décisions afférentes sont prises par les élus siégeant au Conseil communautaire, apportant ainsi une cohérence territoriale tout en allégeant les structures administratives, offrant une meilleure lisibilité aux administrés et permettant de mutualiser les services. L'Agglomération Provence verte s'engage de façon volontaire sur la thématique. Elle poursuit les objectifs de réduction et de valorisation des déchets par, entre autres, la dotation des usagers en composteurs, une collecte des biodéchets, la sensibilisation du jeune public... Partout sur le territoire, la valorisation est à l'œuvre. Le tri, c'est une nouvelle vie !

Le tri, c'est simple ! TOUS les emballages en métal, en plastique, en carton vont dans la poubelle jaune. Cela concerne même les blisters, les barquettes, le film plastique, le tube de dentifrice et les pots de yaourt. Les résultats sont déjà là : on recycle en moyenne 3 kg d'emballages supplémentaires par habitant dans les territoires concernés. Est-ce que mon déchet sert à emballer ? Si oui, direction la poubelle jaune. Si j'ai un doute, je demande au Guide du tri ! L'Agglomération Provence verte est l'un des premiers territoires français à avoir appliqué l'extension des consignes de

tri puisque, depuis 2012, tous vos emballages présents dans la poubelle jaune sont envoyés au centre de tri VALEOR – Pizzorno Environnement au Muy pour être triés par matériau et recyclés. Le tri doit être systématique. À la maison, au travail ou en vacances, il convient de garder les bonnes habitudes, à savoir jeter ses emballages dans le dispositif de tri jaune en vrac (pas imbriqués ou dans des sacs) et bien vidés, mais pas lavés. Le territoire de l'Agglomération de la Provence verte est doté de nombreux dispositifs de collecte pour l'ensemble des flux de déchets. En centres-villes, dans les écarts,

en zones rurales, dans les zones touristiques, vous trouverez toujours des points de collecte à proximité de vous pour pouvoir trier vos différents déchets. Le tri est une nécessité afin de préserver les ressources naturelles ou économiser de l'énergie. La preuve en chiffres : En 2025, un habitant de la Provence verte a trié 85 kg de papiers et d'emballages en plastique, métal, carton et verre (87 kg par habitant et par an en moyenne en France). Cela représente près de 9 125 tonnes de déchets triés et valorisés grâce à votre geste de tri. Ces performances sont en forte progression, puisque la quantité de l'ensemble des déchets triés (y compris en déchèteries) a augmenté de 68% depuis 2010 sur le territoire. Restons mobilisés, ne lâchons rien !

JAUNY, la poubelle jaune qui emballe !

Dévoilée pendant la foire de Brignoles, la campagne de sensibilisation au tri des emballages est incarnée par Jauny, la poubelle jaune qui emballe toutes ses groupies : bouteilles, canettes, pots de yaourt... avec, comme message, que l'on ne met dans la poubelle jaune que les emballages en métal, en carton et en plastique.



Composition moyenne annuelle des OMR (Ordures Ménagères Résiduelles) par habitant : 232,54 kg.

56,40 KG (24,25 %)

Putrescibles (dont produits sous emballages) : restes de préparation et de repas, produits alimentaires, déchets de jardin.
Compostez !

47,83 KG (20,57 %)

Recyclables (hors verre) : papiers et emballages cartons, plastiques, métaux, composites.
Triez !

8,16 KG (3,51 %)

Verres, bouteilles, bocaux.
Triez !

14,10 KG (6,06 %)

Autres déchets spécifiques : textiles, chaussures, électroménager, déchets dangereux.
En déchèteries et PAV !

106,05 KG (45,6 %)

Déchets résiduels.
Seulement ce qu'il doit rester dans votre poubelle !



Quatre faits à savoir sur les ordures ménagères résiduelles (poubelle noire)

Les poubelles noires ramassées en Provence verte ne disparaissent pas comme par magie. Une fois collectées par le camion-poubelle, elles sont transportées dans une installation de stockage, notamment celui de Ginasservis, où elles sont enfouies dans la terre.

La poubelle noire est uniquement destinée à collecter les ordures ménagères résiduelles, c'est-à-dire les déchets ultimes, ne pouvant être recyclés comme les déchets hygiéniques (couches, pansements, mouchoirs...), de nettoyage (poussières, verre cassé, litière...).

Les poubelles noires ne sont ni ouvertes ni re-triées. Si elles contiennent des déchets recyclables qui auraient dû être triés séparément, ils seront enfouis également. En Provence verte, 55 % des déchets enfouis sont des déchets recyclables !

Moins on trie à la maison, plus le service de gestion des déchets coûtera cher à l'administré.

SANTÉ-VOUS BIEN DANS VOTRE AGGLOMÉRATION !

*Mens sana in corpore sano**

La Provence verte est un territoire sportif. Il faut dire que la nature y est inspirante et que ce soit pour y faire des randonnées, y courir, y faire du VTT, du canyoning, du parapente... chacun trouvera son bonheur. La Provence verte, c'est également un territoire authentique, où fruits, légumes, céréales sont encore cultivés, où fromages, viandes et miel sont produits près de chez soi, où l'art du bien manger, du manger sain, est partagé. C'est en résumé, un endroit où l'on se sent bien, où il fait bon et bien vivre et où, au final, le souci de la santé de chacun, dans tous ces aspects, devient une évidence. Votre Agglomération déploie, au travers de nombreuses politiques publiques mettant en avant le "bien manger", la mobilité douce comme la pratique sportive à tout âge... afin de poser les conditions d'une meilleure santé. Elle soutient l'événement sportif majeur qu'est le Marathon Var Provence verte et coordonne deux grands événements liés au bien-être : "Santé-vous bien en Provence verte" et les "Semaines d'Informations sur la Santé mentale".

** Un esprit sain dans un corps sain*

Santé-vous bien, en Provence verte

En Provence verte, la santé s'affirme comme un véritable engagement politique. Dès 2017, à sa création, l'Agglomération a fait le choix d'intégrer cette compétence, pourtant non obligatoire, posant les bases d'une action publique volontariste au plus près des habitants. De cette ambition est né "Santé-vous bien en Provence verte", un événement conçu comme un temps fort réunissant les acteurs du territoire autour de la prévention, de l'activité physique adaptée et du bien-être. Un rendez-vous qui installe la santé au cœur du territoire

Portée par votre Agglomération et le Réseau Parentalité, la manifestation s'inscrit dans une dynamique collective solide. Après une première édition réussie en 2024, puis une confirmation de l'engouement du public en 2025, l'édition 2026 a franchi un nouveau cap. Sur le terrain, l'événement s'est voulu accessible à tous et résolument participatif. Activités physiques adaptées, ateliers bien-être, conseils en nutrition, actions de prévention et dispositifs inclusifs en faveur des personnes en situation de handicap : tout est pensé pour permettre à chacun de s'informer, d'expérimenter et de devenir acteur de sa santé. Mur d'escalade, rugby sans contact, foot en marchant, sophrologie, ateliers culinaires, escape game et espaces intergénérationnels ont



rythmé la journée dans une ambiance conviviale. Cette offre s'est enrichie cette année grâce à de nouveaux partenariats et au soutien financier apporté par le dispositif "SPORTACT", intégré au programme Interreg Italie-France Maritime 2021-2027 financé par le Fonds européen de développement régional, porté par la Chambre de commerce et d'industrie du Var, qui permet de soutenir concrètement le déploiement d'actions sport/santé sur le territoire.

La présence de Fabé Dia, ancienne athlète de haut niveau, aujourd'hui coach sportive installée en Provence verte, a renforcé la dimension inspirante de l'édition 2026. Spécialiste du sprint (200 m et relais 4x100 m), elle a été membre de l'équipe de France et a participé aux Jeux olympiques de 2000, terminant au pied du podium avec le relais français. Elle compte également plusieurs titres nationaux et médailles internationales.

Semaines d'Information sur la Santé Mentale

Les Semaines d'Information sur la Santé Mentale (SISM) sont un moment privilégié pour réaliser des actions de promotion de la santé mentale. Ces deux semaines sont l'occasion de construire des projets en partenariat et de parler de la santé mentale avec l'ensemble de la population. Les SISM s'adressent donc aux professionnels comme au grand public afin de sensibiliser aux questions de santé mentale, informer, à partir du thème annuel, sur les différentes approches, aider au développement des réseaux de solidarité, de réflexion et de soin en santé mentale, faire connaître les lieux, les moyens et les personnes pouvant apporter un soutien ou une information de proximité.

Sur le territoire de l'Agglomération Provence verte, les SISM sont portées par le Conseil Intercommunal de Santé Mentale (CISM) créé en juin 2022 avec le soutien de l'ARS PACA et du Centre Hospitalier Henri Guérin de Pierrefeu-du-Var. Généralement organisées en octobre, les éditions cumulent près de trente événements sur une quinzaine de communes.



Le Marathon Var Provence verte

Soutenu par votre Agglomération, le Marathon Var Provence verte est un marathon nature qui permet, chaque mois de mai, de traverser des sites exceptionnels sur des distances de 42.195 km, 21.1 km, 10.7 km. En 2026 ont été créés un marathon en relais à 2 et un trail de 26 km et 900 mD+. Une formule pour ceux qui préfèrent prendre leur temps pour contempler la nature de la Provence verte est également proposée via une Randonnée de 15 km. En courant ou en marchant, c'est au cœur des champs de vignes, des oliveraies, et en longeant les cours d'eau, sur de petites routes de campagne ou des chemins, que s'entretient sa santé !

marathon-var-provence-verte.com



OBJETS INANIMÉS, AVEZ-VOUS DONC UNE ÂME ?

Au cœur de la métamorphose du Palais des Comtes de Provence

Le Musée des Comtes de Provence a fermé ses portes au public en 2024 afin de commencer sa mue et devenir le "cœur culturel" de l'Agglomération. Protégé au titre des Monuments Historiques, l'ancien Palais des Comtes de Provence, riche d'une histoire bientôt millénaire, demeure à ce jour le dernier palais comtal encore en élévation en Provence, là où les résidences de la famille d'Anjou, tant à Aix qu'à Marseille, ont disparu. La qualité architecturale de cet édifice, couplée à la valeur patrimoniale des collections qui composent les fonds du Musée, justifiait une attention particulière et un projet ambitieux proportionné à l'intérêt de cette institution d'exception. En 2026, ce projet avance à grands pas à la recherche de l'âme d'un Palais à l'histoire complexe.



Le Palais tel qu'en lui-même

Après la ruche que le palais a évoquée pendant des mois, durant lesquels, afin de libérer les espaces, tous les objets ont été inventoriés, triés, dépoussiérés... et afin de préparer le concours d'architecture qui permettra de confier la réhabilitation du Musée à un architecte de talent épaulé par de nombreux spécialistes, études et diagnostics ont tenu une part importante depuis le début de l'année. De spectaculaires sondages archéologiques ont notamment été menés dans l'ancien Palais par le service départemental d'Archéologie. Ces derniers ont révélé de nombreux aspects ensevelis dans l'oubli, tels que des circulations aujourd'hui invisibles, car murées, ainsi que des élévations en pierre de taille insoupçonnées, reflétant les grandes heures de l'époque médiévale. Les découvertes les plus impressionnantes sont sans conteste celles qui touchent aux décors peints, particulièrement nombreux. Ainsi, sous un épais badigeon blanc, un fastueux décor de guirlandes, rinceaux végétaux, mascarons et fleurs de lys sur fond d'azur orne les voûtes de la chapelle Saint-Louis, située au rez-de-chaussée du Palais. Son dégagement partiel, à la faveur d'un diagnostic mené au cours de l'hiver 2025-2026, a permis de mesurer la

* Alphonse de Lamartine, Harmonies poétiques et religieuses, 1830



bonne conservation de ces peintures baroques qui reflètent un pan résolument méconnu de l'histoire locale. Cette archéologie du bâti est l'occasion d'affiner l'histoire du Palais comtal, rare en Provence, qui comportait une grande cour, un sellier surmonté d'un bâtiment d'apparat, des lieux d'habitations et une chapelle. On sait que Brignoles bénéficie d'une enceinte fortifiée dès le XI^e siècle dont le point culminant, au sud, s'articulait autour d'une tour et d'une forteresse, parties intégrantes des remparts, au pied desquels un fossé était creusé. C'est l'ancêtre du palais actuel. Dans cette ville sûre qui domine la plaine du Caramy la présence des comtes de Provence est attestée au XII^e siècle. C'est Charles II de Naples et son épouse Marie de Hongrie qui 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. Le nouveau palais comtal, agrandi et doté d'une suite princière, voit la naissance, en 1274, de leur fils aîné, Saint-Louis de Brignoles et d'Anjou, évêque de Toulouse, qui y meurt à l'âge de 23 ans à peine, le 19 août 1297. Saint-Louis deviendra le saint patron de la ville, célébré le 19

août. C'est également dans l'édifice qu'est accueilli occasionnellement le Parlement de Provence, entre 1416 et 1631.

Le travail préparatif à la métamorphose se poursuit

Parallèlement aux opérations de sondages archéologiques, et alors que les collections du Musée sont conservées dans des conditions optimales chez un prestataire spécialisé pendant la durée du chantier, un travail méthodique et minutieux s'organise en coulisses. Après avoir fait valider par la Direction régionale des Affaires culturelles le projet scientifique et culturel du Musée, véritable programme stratégique de l'institution, de nombreuses missions occupent Alexandre Mahue-Deloffre et son équipe : conception du programme muséographique et de son futur parcours, reprise générale des fiches d'inventaire, classement complet des archives du Musée, organisation de manifestations en faveur des publics et des mécènes... Ce sont autant d'opérations auxquelles se conjugue la poursuite d'un ambitieux programme de restaurations des œuvres qui permettra de redonner vie à une multitude de trésors, jusqu'ici condamnés à dormir en réserve à cause de leur état de conservation. Ce travail de fourmi, réalisé en partie dans le Palais vidé aujourd'hui de ses collections, est le nécessaire prologue à l'impressionnante métamorphose qui s'annonce : un nouvel écrin pour un nouveau Musée. L'Agglomération Provence verte a le projet, à Brignoles, dans l'un des monuments les plus emblématiques du territoire, de faire battre son cœur culturel. Une ambition qui devrait faire rayonner la Provence verte dans toute la Région et au-delà...



Une œuvre exceptionnelle acquise par le Musée des Comtes de Provence

Parmi les "travaux de patience" dans lesquels certaines communautés religieuses excellaient aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, les "paradis" - dits beatihò en provençal - tiennent une place toute particulière dans le domaine des objets de dévotion populaire. Petites merveilles de minutie composées par les religieuses elles-mêmes, ces boîtes-vitrines sont habituellement ornées d'une multitude d'ornements et d'artifices délicatement assemblés : figurines en verre filé, personnages en cire, papiers découpés et frisés, fleurs artificielles et végétaux séchés... Les collections régionales en conservent de spectaculaires spécimens, en particulier le Museon Arlaten à Arles, la bibliothèque-musée Inguimbertaine de Carpentras ainsi que le Musée d'Art et d'Histoire de Provence à Grasse. Le paradis du XVIII^e siècle qui a pu être acquis en vente publique en février 2026 au nom du Musée des Comtes de Provence réunit plusieurs spécificités qui en augmentent la rareté. Outre sa taille qui le classe parmi les grands formats du genre, celui-ci a la particularité de représenter Marie-Madeleine à la Sainte-Baume, illustrant le prestige historique de ce pèlerinage qui donnera lieu à une section dans la première séquence du parcours permanent du musée : "Provence, terre de pèlerinages" évoquant en particulier la Sainte-Baume, Saint-Maximin et Cotignac. Ce paradis a également l'intérêt de panacher de multiples techniques qui donnent à sa qualité de confection un attrait manifeste. On dénombre un bel ensemble de figurines très expressives en verre filé, une statuette de la Madeleine en cire reprenant les conventions iconographiques de la sainte à la période baroque, mais aussi un large éventail de végétaux assemblés en de savantes compositions sur des enrochements traités en mica et en carton polychrome. Ouvrages de précision empreints de naïveté, ces boîtes vitrées sont aujourd'hui rares et prisées des collectionneurs. Celle-ci ne manquera pas d'étonner nos visiteurs.

Provence verte Le Magazine

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



42
Exposition
CIELS, TERRES, MERS, FEUX

*Un atlas de métamorphoses
Centre d'Art Contemporain
de Châteauvert*

46
Exposition ÉROSION
Musée des Gueules Rouges

48
Louis XIV à Cotignac
La Provence verte en majesté

50
Valbelle
Le château des Lumières

56
**Une œuvre,
un artiste**
Le sarcophage de la Gayolle

57
Noir et Blanc
Les places d'antan

60
**Dossier : Par Monts
et par Vaux
en Provence verte**
En quête de sommets

Inoubliable **Provence** **verte**



LE CENTRE D'ART CONTEMPORAIN DE CHÂTEAUVERT

La Méditerranée comme horizon

Ancré au cœur d'un territoire rural et naturel, classé Natura 2000, le Centre d'Art Contemporain de Châteauvert (CACC) incarne un lieu unique de rencontre entre art, paysage et société. Installé dans un écrin de verdure traversé par le fleuve Argens et entouré d'un jardin de sculptures de dix hectares, il offre un espace d'expérimentation rare où création contemporaine et environnement dialoguent en permanence. En 2026, ce dernier n'a jamais été aussi proche de la mer, comme si la Méditerranée avait décidé de remonter fleuves, rivières et cours d'eau pour venir dialoguer avec le territoire de la Provence verte, le long des berges de l'Argens.



L'exposition de l'été

Ciels, terres, mers, feux

Un atlas de métamorphoses

Au croisement des éléments et des mondes, la Méditerranée compose un paysage où les formes, les croyances et les gestes n'ont cessé de se transformer. Mer intérieure, foyer de civilisations, espace de traversées, elle est une géographie mouvante où s'entrelacent mémoires anciennes et renaissances contemporaines.

Ciels, terres, mers, feux propose d'explorer cet héritage en perpétuel devenir à travers un atlas de métamorphoses : les ciels comme miroirs des imaginaires, les terres comme archives vivantes, les eaux comme matière de circulation et de transmission, les feux comme énergie première du souffle et de la création.

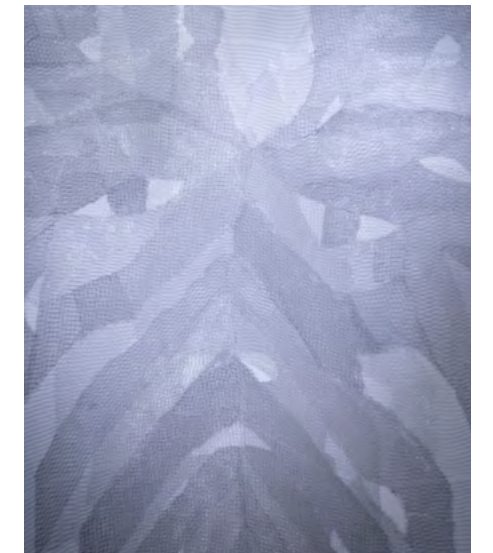
Les artistes invités, Sara Ouhaddou et Younès Rahmoun, activent cet atlas en réinventant des gestes anciens (du tissage aux lampes de verre, des rituels soufis aux cosmologies du quotidien) qu'ils déplacent dans le présent pour ouvrir de nouvelles formes de dialogue entre les rives. Leur travail, ancré dans l'artisanat, la spiritualité et l'expérimentation, compose un récit méditerranéen où tradition et contemporanéité

Retour sur l'exposition du 1^{er} semestre

Ce qui nous regarde

Hilario Isola

L'exposition "*Ce qui nous regarde*" a réuni, pour la première fois, un ensemble d'œuvres d'Hilario Isola qui, mises en regard, composent une galerie de portraits inédite au sein de sa pratique. Certaines pièces sont issues de séries existantes, *I Mani*, *I Filosofi*, *Sole Spento*, *Aruspice*, d'autres ont été spécialement conçues pour l'exposition, en résonance avec le contexte agricole, naturel et historique de la Provence verte, révélant une ligne de force souterraine dans le travail de l'artiste : le visage comme seuil, comme interface sensible entre ce que nous voyons et ce qui nous regarde.



s'éclairent mutuellement.

Entre circulation des savoir-faire, mutations des matériaux et réactivation de motifs vernaculaires, l'exposition esquisse une Méditerranée fluide, traversée, réinventée : une mer de transformations partagées. Commissariat de l'exposition / Véronique Collard-Bovy

Ce projet porté par le Centre d'Art Contemporain de Châteauevert de l'Agglomération Provence verte est rendu possible grâce au soutien de l'Institut français dans le cadre de la Saison Méditerranée, de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Provence-Alpes-Côte-d'Azur, et de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Événement organisé dans le cadre de la Saison Méditerranée 2026



Ciels, terres, mers, feux
Un atlas de métamorphoses

Artistes invités : Sara Ouhaddou et Younès Rahmoun

Du 11 juillet au 29 novembre 2026
Au Centre d'Art Contemporain de Châteauevert
460 chemin de la Réparade
83670 Châteauevert

Infos pratiques / contact

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

Horaires d'ouverture du Centre d'Art

Hors vacances scolaires
Mercredi, samedi et dimanche
Du 1^{er} octobre au 30 avril : de 14 à 17h
Du 2 mai au 30 septembre : de 14 à 18h
Vacances scolaires
Du mercredi au dimanche
Du 1^{er} octobre au 30 avril : de 14 à 17h
Du 2 mai au 30 septembre : de 14 à 18h

Juillet / août :
Du mercredi au vendredi : de 14 à 18h
Samedi et dimanche : 10h-13h / 14-18h
Tarifs
Tarif plein : 3 €
Tarif réduit : 1,50 €
Gratuit pour les moins de 6 ans



médi
saison terra
2026 née

lieu
Centre d'Art
contemporain
de Châteauevert

date
11
Juillet
29
novembre
2026

**CIELS, TERRES,
MERS, FEUX**
UN ATLAS DE MÉTAMORPHOSES



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

© Copyright de l'œuvre
SARA OUHADDOU « À la recherche des étoiles, je suis revenue avec des fleurs »
Crédit MUSEM Marseille





Culture

LE FORT GIBRON

Huit cents ans, toujours vaillant !

Correns

Correns est l'un des plus beaux villages médiévaux de la Provence verte. En son centre, une butte, qui domine rues et habitations, porte, depuis le XIII^e siècle, le château des seigneurs-abbés. Il impressionne par son austérité et son état de conservation, car, même s'il a été fréquemment remanié et récemment restauré, il présente encore tous les marqueurs du Moyen Âge : murs massifs, ouvertures étroites, créneaux, gargouilles... Mais loin d'être figé dans le temps, comme beaucoup d'édifices aussi anciens, le fort Gibron est encore vivant. En accueillant des événements privés ou publics, en ouvrant ses salles au monde associatif, il fait partie intégrante du paysage culturel local.

À la suite d'une donation intervenue en l'année 920, Correns dépend de la puissante abbaye de Montmajour-les-Arles. C'est en 1011 qu'Edelbergt de Châteaurenard et sa femme Mathilde y fondent une nouvelle abbaye pour femmes. Le château dit du fort Gibron (son nom serait tiré du provençal Gibre qui signifie givre, verglas), attesté au XIII^e siècle, est la possession de l'abbé. C'est autour de lui que les habitations viendront finalement se coller, déplaçant plus au sud le centre du village. La construction, caractéristique de l'art roman provençal, ramassée et fortifiée, est capable de résister aux menaces armées que le Moyen Âge connaît de façon habituelle. Son architecture a été régulièrement modifiée au cours des siècles. En 1604 un campanile civil est édifié à l'un de ses angles. Une cloche y est installée en 1606 ainsi qu'une horloge. C'est de cette tour qu'étaient annoncés les grands événements de la commune. C'est d'ailleurs toujours le cas aujourd'hui, mais par le truchement d'un haut-parleur qui porte vraisemblablement plus loin et plus clairement. D'une manière générale, les transformations n'ont que peu modifié la structure du bâtiment auquel on accède, du sud, par une magnifique calade serpentante. Acquis par la Municipalité, le fort Gibron, que les corrensois appellent communément "le château", a été restauré en 2008 durant 10 mois de travaux qui l'ont transformé en outil de travail performant, au service de la commune et des associations culturelles. Différents espaces y ont été créés. Une salle pour l'accueil d'activités artistiques qui sert d'espace de travail pour les musiciens en résidence. Une salle d'exposition,

la salle Soldner, régulièrement équipée pour accueillir des concerts (capacité de 100 personnes). Une autre salle d'exposition, la salle Montmajour. Une cour intérieure à ciel ouvert, pouvant également accueillir des concerts. Quatre salles servant d'espace administration dédiées à des bureaux ou salle de réunion. L'association "Le Chantier" y a son siège social. Véritable laboratoire de création, "Le Chantier" se consacre aux nouvelles musiques traditionnelles et musiques du monde. Des musiciens du monde entier viennent s'y exprimer. Dans ce lieu ouvert à l'expression de toutes les cultures, entre mémoire et modernité, "Le Chantier" accompagne et valorise les artistes. La compagnie Balthazar Montanaro créée à l'initiative de Miquèu Montanaro en 2001, y réside aussi. Au-delà de son travail de création, en grande partie autour du galoubet-tambourin, elle s'est toujours mobilisée pour le réseau des Nouvelles Musiques Traditionnelles, collaborant avec une nouvelle génération d'instrumentistes de talent dans un souci d'ouverture et de transmission. Des expositions temporaires sont également organisées dans les salles du château, soit par la Municipalité, soit par le monde associatif. Enfin, pour des goûters d'anniversaire, des mariages, des baptêmes... le fort Gibron loue ses vieilles pierres aux particuliers. Ces dernières demeurent, on le constate, toujours pleines de vie, ouvertes sur le monde comme sur la culture. Un fort aussi vaillant dans l'action, ce n'est pas banal !

L'édifice ne se visite pas. Il n'est ouvert qu'aux heures de présence des associations et accueille le public uniquement lors des expositions.



Exposition photographique

ÉROSIONS

Le voyage de la bauxite

Musée des Gueules Rouges

Tourves

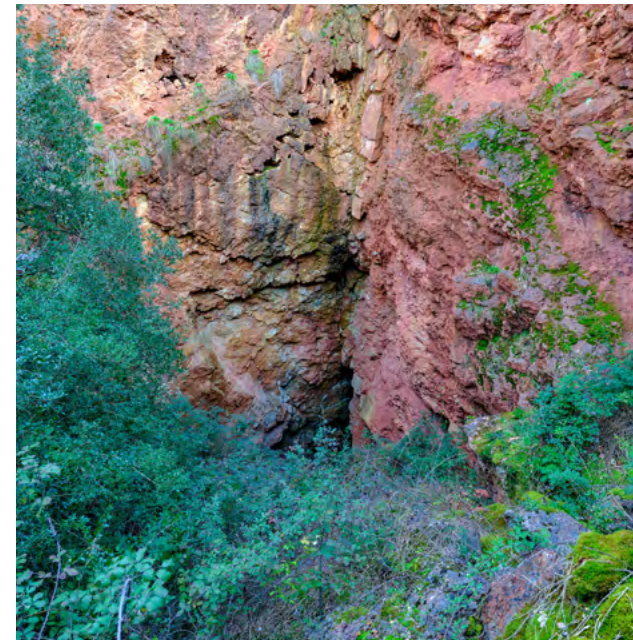
Plus de trois décennies après la fermeture des mines du bassin de Brignoles, que sont devenues les structures minières et industrielles ? Quelle préservation des anciens carreaux de mine, de l'usine de transformation de Gardanne, en passant par la voie de chemin de fer reliant les deux ? Quel héritage pour les générations futures ? En immersion au cœur des vestiges des Gueules Rouges, Camille Moirenc et Objectif Photo Tourves présentent des photographies de tout un territoire, sur plus de 70 kilomètres de distance, en mémoire des anciens sites miniers et industriels allant du Thoronet à Gardanne.

L'exposition du Musée des Gueules Rouges est une exposition mémorielle, reportage témoin d'une époque, mais aussi une vision artistique centrée autour d'une atmosphère et d'une couleur bien particulière. Le titre Erosions, illustre à la fois l'aspect géologique de la bauxite qui se forme grâce à l'érosion de certaines roches, mais aussi l'usure, la disparition des structures, des paysages miniers et de la mémoire des hommes. Minerai de bauxite, rouille, tuiles, structures érodées... le rouge/rouille est la couleur omniprésente, que ce soit au sein des anciens sites miniers ou dans l'usine de transformation de Gardanne. Les photographes de l'exposition ont créé un ensemble cohérent de clichés, qui

peuvent se contempler unitairement ou comme un organisme unique, assemblé sur les murs de la salle d'exposition. Ils marquent le voyage de la bauxite, de son extraction à sa transformation pour en tirer l'alumine.

Après une présentation de l'histoire de cette exploitation, les photographies constituent un témoin de ces lieux qui disparaissent peu à peu. C'est aussi l'occasion d'identifier des lieux familiers devant lesquels nous passons quotidiennement sans même y faire attention, tant ces éléments sont ancrés dans le paysage, certain disparaissant même au profit de la végétation, victime du vandalisme, ou de travaux d'aménagements. C'est aussi l'occasion de se

réapproprier son territoire et les éléments qui le composent. Ce travail photographique constituera aussi une source précieuse de contenu iconographique pour les générations futures afin de mesurer l'état des vestiges en 2026, presque 40 ans après la fermeture du bassin minier du Var et, par extension, de la voie de chemin de fer reliant le bassin à l'usine de transformation de Gardanne. Concernant celle-ci, plus de 140 ans après son inauguration, en 1884, ayant survécu à la fermeture des mines en France, elle va subir un important réaménagement. Celui-ci aura



pour conséquence la disparition d'une partie des structures qui la composent, notamment toute la partie transformation primaire du minerai. C'est ainsi un fragment du patrimoine visuel de Gardanne et de la Provence qui se trouve sur le point de disparaître d'ici quelques années. Dans cette dynamique, une campagne de sauvegarde de la mémoire photographique apparaît indispensable et urgente.

Camille Moirenc, la Provence dans l'objectif.

Camille Moirenc, photographe et artiste, parcourt sa Provence natale depuis plus de 30 ans. Son travail est très diversifié et son regard se pose sur tous les sujets tant aériens, terrestres, humains ou industriels... Il a publié plus de 30 livres sur la Provence, la France et le monde. C'est sur le patrimoine des Gueules Rouges et cette industrie de l'alumine qu'il pose ici le regard, tout à la fois artistique et graphique, permettant de faire le lien entre le Musée et sa galerie reconstituée et le réel du terrain.

Objectif Photo, trace, regard et territoire.

Association locale composée de passionnés, qui ont vécu à la fois la fermeture des mines ainsi que la genèse et la construction du Musée, elle a toujours fait partie du paysage mémoriel à travers de multiples campagnes photographiques, l'une d'elles ayant même donné lieu à une exposition "Retour à la mine" en 2013. Cette nouvelle collaboration permet de croiser la multitude de sensibilités artistiques de ses membres afin d'offrir des regards variés sur l'état du patrimoine minier.

Autour de l'exposition

Le musée propose tout au long de l'année des médiations autour de cette grande exposition. Ainsi, La Nuit des Musées, les Journées Européennes du Patrimoine, la Fête de la Science, sont entre autres, tout autant de rendez-vous pour participer à ces médiations, ateliers, rencontres. Chaque année, le projet artistique La classe l'œuvre met à l'honneur les collections du musée, un artiste, et une classe de la Provence Verte. Cette année, c'est une classe de cycle 3 de la ville de Bras, qui travaille avec le photographe Camille Moirenc, et réalise une exposition photo hommage à la mémoire des mineurs. Sur plusieurs séances en présence de l'artiste photographe, les élèves ont été initiés à la technique de la photographie argentique, ont découvert l'univers du musée, et la nécessité d'une préservation de la mémoire par la photographie. Les productions seront présentées aux familles et à l'ensemble du public lors de la Nuit Européenne des Musées. À cette occasion, les élèves deviennent médiateurs, le temps d'une soirée, en présentant leurs réalisations.

Le Musée des Gueules Rouges collabore aussi chaque année avec la crèche "l'île aux enfants" de Tourves, structure également portée par la Communauté d'Agglomération de la Provence verte. Cette année, le projet culturel de la crèche questionne le jeune enfant sur sa vision du musée. Pour cela, les enfants ont été équipés d'appareils photos adaptés. Les productions issues de ce projet original seront également présentées aux familles et à l'ensemble du public lors de la Nuit Européenne des Musées.

Enfin, le musée collabore avec les élèves de 3^e du Lycée Agricole de Saint-Maximin, sur un projet autour de la photographie. Après une découverte du musée, les élèves travaillent sur la composition d'une photographie (pose, accessoires, éclairage...) avant de réaliser une séance photo valorisant leurs métiers agricoles au sein de la mine, pour un résultat à la fois décalé mais mettant en avant la grande proximité du monde minier et agricole aux XIX^e et XX^e siècles. Les productions issues de ce projet seront présentées au musée le 12 juin 2026 à 18h.

À l'occasion d'Halloween, la thématique "ROUGE" devient "ROUGE SANG". Durant tout le mois d'octobre, l'exposition est frappée d'une malédiction, certaines photographies présentées se métamorphosent, plongeant le musée dans une atmosphère inquiétante.

INFORMATIONS PRATIQUES

Exposition Erosions, le voyage de la bauxite
23 mai 2026 au 11 avril 2027

Le musée est ouvert :

Du 1^{er} mai au 30 septembre les mercredis, samedis et dimanches de 14h à 18h. Vacances scolaires toutes zones : du mercredi au dimanche de 14h à 18h.

Du 1^{er} octobre au 30 avril les mercredis, samedis et dimanches de 14h à 17h. Vacances scolaires toutes zones : du mercredi au dimanche de 14h à 17h.

Le musée est fermé du 15 décembre au 1^{er} février.

Tarif plein : 6 € - Tarif réduit : 4 € (liste des tarifs réduits sur www.museedesgueulesrouges.com) - Gratuit pour les moins de 6 ans.

Musée des Gueules Rouges – Avenue de la Libération
83170 Tourves – 04 94 86 19 63 – mgr@caprovenceverte.fr
www.museedesgueulesrouges.com

LOUIS XIV À COTIGNAC *La Provence verte en Majesté*

L'épilogue de cette incroyable visite du Roi Soleil à Cotignac débute bien avant sa naissance, le 10 août 1519. Ce jour-là, la Vierge Marie serait apparue, tenant dans ses bras l'Enfant Jésus, accompagnée de l'archange Saint-Michel, du chevalier Saint Bernard et de Sainte-Catherine, à Jean de la Baume, jeune bûcheron de 22 ans, sur le mont Verdaille à côté de Cotignac. Elle lui aurait demandé une première fois de construire une chapelle à cet emplacement afin qu'elle y distribue ses grâces et ses faveurs à ceux qui l'invoqueraient en ce lieu, puis une seconde fois le lendemain. C'est ainsi que les habitants de Cotignac vont bâtir une chapelle qui portera le nom de Notre-Dame-de-Grâces...



Plus d'un siècle plus tard, en 1637, alors que Louis XIII et Anne d'Autriche sont mariés depuis vingt-trois ans, le trône de France se trouve toujours sans héritier. Le 27 octobre de la même année, un religieux de l'ordre des Augustins déchaux, le frère Fiacre, alors qu'il prie, reçoit une révélation intérieure : la reine Anne d'Autriche devait, pour obtenir le fils souhaité, faire réaliser trois neuvaines de prières à la Sainte Vierge : une à Notre-Dame de Paris, une à Notre-Dame des Victoires et la dernière à l'église Notre-Dame-de-Grâces de Cotignac. Intuition confirmée, affirme-t-il par une apparition de la Vierge le 3 novembre... La Reine, à qui la révélation est rapportée, mandate le frère Fiacre pour réaliser ces neuvaines, qu'il débute le 8 novembre 1637 et qu'il conclue le 5 décembre suivant, à Cotignac. Anne d'Autriche attend bientôt un heureux évènement. Informé de la grossesse de la reine, le 7 février 1638, Louis XIII demande au frère Fiacre de retourner au sanctuaire de Cotignac pour effectuer une neuvaine de messes, afin de demander que la grossesse de la reine se passe bien et que l'enfant, tant espéré, naisse en bonne santé. Le 10 février, Louis XIII décide même de consacrer le pays entier à la Vierge Marie. C'est le fameux "vœu de Louis XIII", un vœu apparemment bénéfique puisque, le 5 septembre 1638, Louis XIV naît à Saint-Germain-en-Laye. Se crée alors un lien spécial entre la monarchie française et Cotignac, un lien personnel entre le Roi Soleil, sa mère et le petit village de la Provence verte.

En 1644, Anne d'Autriche demande, toujours au frère Fiacre, de porter à l'église de Cotignac un tableau qu'elle a fait réaliser spécialement, représentant le roi, à genoux, présentant sa couronne et son sceptre à la Vierge, tableau, qui sera détruit à la Révolution.

Après la mort de Louis XIII, Anne d'Autriche exerce la Régence et décide, en compagnie de son fils, le roi Louis XIV, encore au début de son règne, de se rendre en personne au sanctuaire de Notre-Dame-de-Grâces.



C'est le samedi 21 février 1660 que le cortège royal arrive à Cotignac, le roi et sa mère ayant passé la nuit précédente au château de Carcès. Le roi est accompagné d'une escorte militaire composée de 40 gendarmes et d'un détachement de mousquetaires. L'annonce de son arrivée dans la petite ville a provoqué un grand émoi dans la population et parmi les notables qui, non seulement n'avaient pas l'habitude de recevoir des hôtes de cette importance, mais qui devaient, de surcroît, aménager à leurs frais le seul chemin carrossable conduisant au sanctuaire, depuis la route de Montfort. (L'actuel "chemin de Louis XIV"). Lors de sa visite, le jeune roi, âgé de 21 ans, fait don à la statue de la Vierge du long cordon de moire bleu céleste que portent les membres de l'Ordre du Saint-Esprit, dont il est membre, comme l'ensemble de la famille royale. Pour sa part, la reine fait don, sur ses deniers, de six messes à célébrer à perpétuité.

De retour à Paris, Louis XIV demande au frère Fiacre d'aller porter en son nom à Notre-Dame-de-Grâces, une copie du traité des Pyrénées et de son contrat de mariage avec Marie-Thérèse d'Autriche, ainsi qu'un tableau le représentant avec la jeune reine. Le religieux s'y rend en mars 1661. En 1667, un an après la mort de la reine régente, Louis XIV fait porter dans l'église de Cotignac, une plaque à la mémoire de sa mère, en marbre noir, rappelant qu'"il fut donné à son peuple par les vœux qu'Anne d'Autriche avait faits dans cette église". Cette plaque se trouve toujours installée sur le mur de l'église.

Le frère Fiacre

Denis Antheaume naît à Marly-la-Ville le 21 février 1609. Il entre dans l'ordre des Augustins déchaux comme frère convers sous le nom de frère Fiacre de Sainte-Marguerite, plus connu sous le nom de frère Fiacre. La Vierge lui serait apparue, avec comme "signe" de l'authenticité de sa vision, l'affirmation que, dans l'église de Cotignac, il trouverait un tableau la représentant sous les mêmes traits. Le lendemain, il en réfère à son supérieur. Le cardinal de La Rochefoucauld est mandaté pour faire vérifier les dires du religieux et il écrit pour cela au gouverneur de Provence et au cardinal de Fréjus afin de faire vérifier la description minutieuse du tableau faite par ce religieux qui n'avait jamais quitté Paris. Confirmé dans ses dires, il est pris au sérieux, mandaté par Anne d'Autriche pour réaliser trois neuvaines de prières à la Sainte Vierge afin de favoriser une grossesse, dont la dernière à Cotignac, à l'église Notre-Dame-de-Grâces. Neuf mois après, la reine donne naissance au futur Louis XIV. Le frère Fiacre restera attaché au "miracle" de cette naissance. Le 1^{er} janvier 1684, sentant sa fin prochaine, le frère Fiacre rédige une lettre à l'attention du roi lui demandant l'autorisation de pouvoir faire déposer son cœur dans l'église de Cotignac, sous le marchepied de l'autel. Il décède le 16 février 1684, cinq jours avant son soixante-quatrième anniversaire. Lisant sa lettre, Louis XIV déclare

"je donnerai mes ordres pour qu'on porte son cœur à Notre-Dame-de-Grâces". Le roi fait remettre aux religieux de son ordre une lettre les autorisant à porter le cœur du défunt frère au sanctuaire, selon son désir, ainsi qu'une bourse pour pourvoir aux frais de leur voyage. Les pères Léon et Cirile, chargés de cette mission, arrivent à Cotignac le 7 mai 1684, portant dans un reliquaire d'étain, la boîte de plomb contenant le cœur du frère Fiacre qu'ils enterreront sous le marchepied de l'autel où elle se trouve encore. À Cotignac, le frère Fiacre fut considéré comme un saint protecteur puisque, par son action, le sanctuaire de Notre-Dame-des-Grâces sera intimement lié à la monarchie française jusqu'à la Révolution.



Patrimoine

VALBELLE

Le château des Lumières

Tourves

Sa silhouette est l'un des marqueurs du paysage tourvain et ses ruines élégantes attirent immanquablement le regard. Une fortification est mentionnée, en 1082 pour la première fois, au cartulaire de l'abbaye Saint-Victor de Marseille, sur la colline du château (Cauda longa) accompagnée d'une église, Saint-Sauveur. Si, successivement, Raymond des Baux, les familles d'Arcussia, de Vintimille... en seront les seigneurs, ce sont les Valbelle, et surtout le dernier seigneur de Tourves, Omer de Valbelle (1729-1778), qui vont faire du château un joyau d'ancien régime en modelant et remaniant la demeure seigneuriale dans le goût classique à la mode au XVIII^e siècle et en aménageant un parc à l'anglaise remarquable, planté d'essences rares, agrémenté de nombreuses statues (Vénus, Mars...) et de fabriques (pyramide, pagode, obélisque...). L'aristocratie provençale s'y retrouve à l'unisson des Lumières... Jusqu'à la Révolution.



À l'origine, une tour rectangulaire de 16 m sur 8 m, autour de laquelle une église et des habitations viennent s'agréger. Voilà le "château" du XI^e siècle qui, au fil des siècles, ne cessera de croître. Remparts, tours, citerne, toits en tuiles, plafonds, salles, escalier à vis, cheminées, chemin de calade, cuisine, fenêtres... sont mentionnés comme dépenses liées aux travaux d'agrandissement réalisés jusqu'au XVI^e siècle. C'est durant ce siècle, d'ailleurs, que des commandes de tapisseries de cuir d'Espagne, un cuir doré luxueux, destiné à décorer les murs des chambres du château, sont attestées. C'est à la Renaissance qu'est édifié le bâti périphérique avant les trois campagnes successives d'extension que les Valbelle ont effectuées au début du XVIII^e siècle, faisant du château de Tourves l'un des plus complexes de Provence. Cependant, les vestiges du château de Tourves sont intimement associés au nom de Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle et de son architecte Vallon. Parmi ses nombreuses possessions, c'est sur le site de Tourves qu'Omer va donner corps à "l'Invention d'un Nouveau Monde". Rêve et utopie vont se concrétiser dans la création des parcs du château et l'installation de toute une série de fabriques, petits édifices décoratifs ayant une signification philosophique, tout en étant, pour certains d'entre eux, utilitaires : glaciers, habitations, métairies, laiteries... On y trouve une colonnade, un obélisque, des écuries monumentales, une laiterie, une pyramide... Omer de Valbelle passe tous les



ans six à sept mois à Tourves. Ses projets se concentrent sur l'aménagement des parcs et la création des nombreuses fabriques, reflets, au seuil de la Révolution, de l'esprit philosophique des Lumières. Le retour à la nature se lit dans les jardins à l'anglaise, les grands arbres des parcs, hêtres et chênes séculaires, hélas aujourd'hui disparus. Si les jardins sont là pour le divertissement et la fête, leur parcours se veut initiatique, symbolique, imité de l'Antique.

On compte six zones parsemées de fabriques. Si le "Bosquet", le "Parc d'hiver", le "Parc d'Auguste" ou le "Parc d'été" existaient au temps des grands-parents du comte Omer, celui-ci les décore d'œuvres multiples. L'esprit philosophique se retrouve partout : dans la statue "l'Écueil du sage" qui exprime la chute du sage par l'amour, et la nécessité pour le philosophe de se défendre des passions. Dans la maxime qu'il fit graver et accoler sur le mur de la laiterie aussi :

*A grandeur trop souvent succède ignominie
De Temple que j'étais, Église je devins
J'en conçus trop d'orgueil, on m'a faite écurie :
Passant qui voit l'affront dont ma gloire est suivie
Apprends, sans murmurer, à céder aux destins.*

On trouve dans le "Grand parc" une pagode chinoise et une pyramide en réduction, odes à l'Orient. Les références antiques se retrouvent partout, au travers des dénominations comme la rampe de Néron, des statues (Mars, Pomone,

Hercule, Vénus...), de la réutilisation de vestiges archéologiques, comme la borne milliaire de la voie aurélienne installée et intégrée au "Parc d'été" ou de l'architecture, comme celle des écuries "égyptiennes", ensemble monumental à trois nefs dont le mur d'honneur est en grand appareil. Rien n'est le fruit du hasard. On doit y lire la biographie sublimée du comte de Valbelle, qui s'incarne dans le personnage d'Hercule, symbole de la force et idéal de sagesse mais aussi dans toutes les figurations guerrières, comme celle de Mars (figurations armées qu'on trouvait aussi à l'intérieur du château dans le salon des trophées et le dégagement des couloirs du premier étage). Le point d'orgue est la pyramide-mausolée, lieu de sépulture pharaonique dans laquelle s'élevait une momie de marbre blanc. En symétrie à la statue de Mars placée sur le coteau, Vénus veillait, en contrebas, sur la terre de Malessauque, dans le monde des champs et des cultures où s'élevaient le moulin, la ferme et le pigeonnier.

L'espace urbanisé se trouve à l'est et constitue la partie la plus monumentale des aménagements du comte. Après avoir rasé les ruines du vieux bourg qui y demeuraient encore, ainsi que l'église Saint-Sauveur, une grande esplanade est réalisée où un obélisque est dressé. L'édifice, d'inspiration égyptienne, est le mausolée dynastique des Valbelle qui fait pendant à la pyramide située à l'autre extrémité

du parc. La réalisation la plus impressionnante, d'autant qu'elle est encore debout et visible de nos jours, est la colonnade qui ferme toute la façade est du château, dotée de dix colonnes doriques en pierre froide de 5,5 m de hauteur, taillées dans une carrière de Mazaugues, soutenant un large balcon.

La tempête de la Révolution française s'abat aussi sur Tourves. Le château des comtes de Valbelle devient bien de la Nation en 1792, le mobilier est vendu aux enchères en 1793. De 1793 à 1798, il sert d'hôpital pour les blessés des armées républicaines mais, dès 1794, il est mis au pillage. Cheminées, fenêtres, portes... disparaissent. En 1798, la Municipalité le met en vente, stipulant qu'il est dévasté.

De ce majestueux édifice, métamorphosé au siècle des Lumières par un comte à l'imagination fertile, de ses parcs et jardins, de ses statues et fabriques, il ne reste que peu. Le grand parc, le jardin, Malessauque et le quartier des Lots furent morcelés et vendus aux enchères, les arbres abattus. Les vestiges actuels ne reflètent plus le prestige d'Omer de Valbelle et de son château, rendez-vous de toute la noblesse provençale. Mirabeau a écrit à sa sœur que Valbelle *"était une cour d'amour présidée par le plus magnifique des seigneurs de province"*.

Pourtant, peu à peu, par la volonté de tous, collectivités, et associations, le glorieux passé des bâtiments et des jardins resurgit un peu via des aménagements publics, comme ceux réalisés par le département du Var dans son ENS, ou grâce à des publications et des visites érudites qui, en sollicitant un peu l'imagination, remettent en lumière un siècle qui devait être le plus brillant que la France eut connu, et qui s'est achevé dans le chaos, la guerre et la destruction.

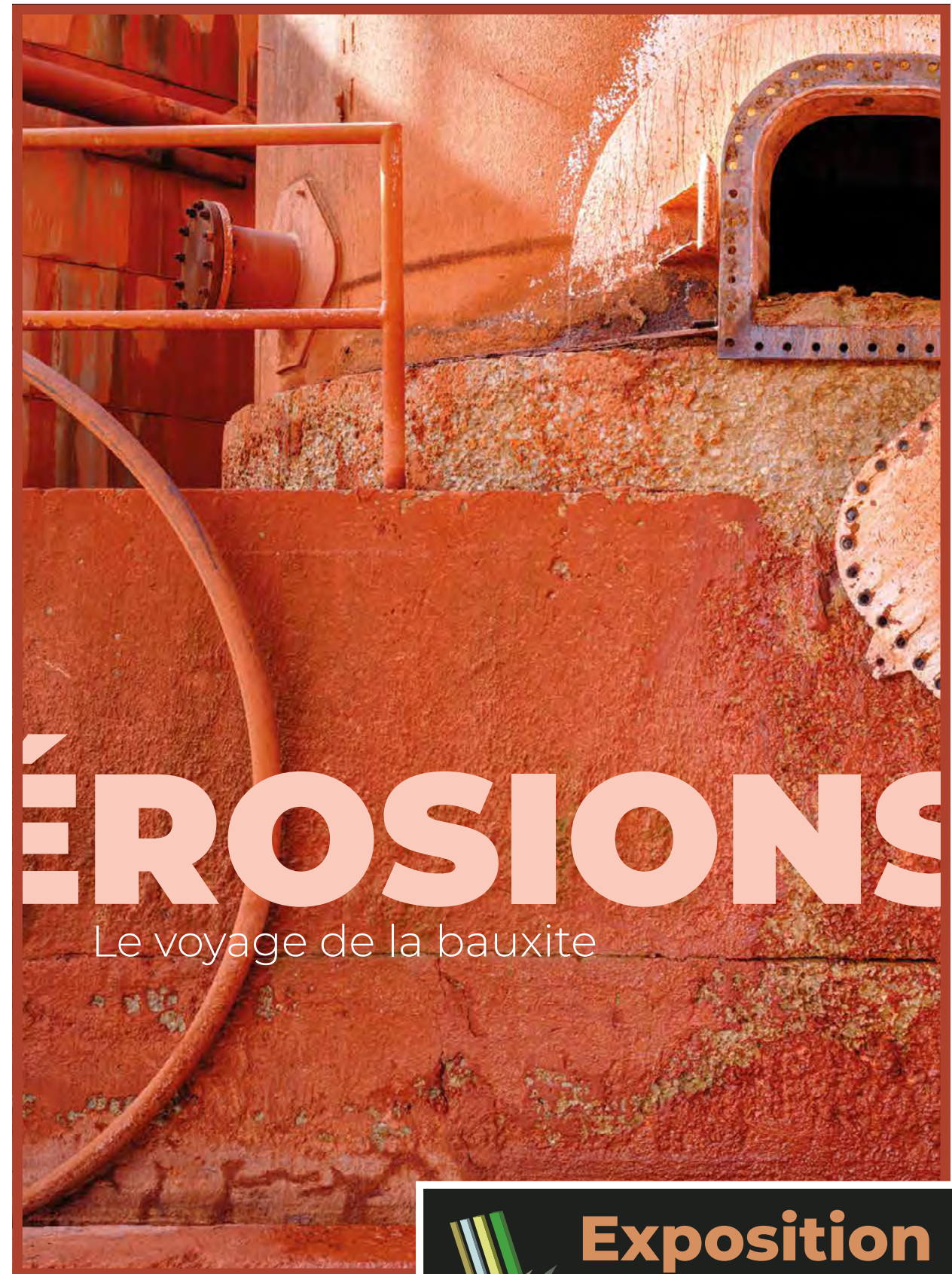
** Laurent Puech, historien de l'art spécialisé dans le XVIII^e siècle*

Article principalement rédigé d'après les documents aimablement transmis par l'association d'histoire populaire tourvaine.



Omer de Valbelle

Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle, comte de Tourves, naît le 18 juin 1729 à Aix-en-Provence. Sa famille, issue d'apothicaires de Marseille, anoblie au XVI^e siècle, est devenue l'une des plus importantes de Provence. Elle compte des officiers dans l'Armée et la Marine royale, des présidents et des conseillers au parlement d'Aix, trois évêques de Saint-Omer. Il est le fils cadet d'André-Geoffroi de Valbelle, mestre-de-camp de cavalerie, et de Marguerite Delphine de Valbelle, unique héritière du marquis de Tourves. Les époux réunirent les deux branches subsistantes de la famille les mettant à la tête d'une vingtaine de fiefs et de cinq châteaux. Mestre de camp du régiment de Berry-Cavalerie, maréchal de camp et lieutenant-général de Provence, il s'illustre à plusieurs reprises pour des faits d'armes. Il mène également une vie mondaine à Paris, où il possède un hôtel particulier rue du Bac, et à Aix-en-Provence, rue de la Porte Bellegarde. C'est dans cet hôtel de Valbelle qu'il fréquente les encyclopédistes et les philosophes tels que Voltaire, Diderot, d'Alembert et Rousseau. Au décès, le 7 août 1766, de son frère aîné, le marquis Joseph Ignace de Valbelle, il hérite de sa fortune et du château familial de Tourves qu'il remanie complètement (esplanade, parcs aux fabriques, colonnade, obélisque...). Il y donne des fêtes brillantes et reçoit toute la noblesse provençale. C'est en 1773 qu'il s'installe définitivement à Tourves. Ami des Lettres, il crée un prix pour l'ouvrage le plus utile paru dans l'année. Il fait des dons importants pour les pauvres ainsi qu'à la ville d'Aix. Il meurt à Paris d'une crise d'apoplexie le 18 novembre 1778. Le 25 août 1779, son buste, sculpté par Houdon, avec l'inscription *"Joseph-Alphonse-Omer, comte de Valbelle, bienfaiteur des lettres"*, est exposé dans la salle des assemblées de l'Académie française à laquelle il avait légué 25000 livres. D'Alembert fait son éloge. Il est inhumé à la Chartreuse de Montrieux, dans un mausolée qu'avait fait construire sa mère et qui fut détruit à la Révolution. Quatre statues de femmes, deux debout et deux assises, encadraient le monument. Un buste, probablement d'après Houdon, couronnait l'urne. Les fragments sont dispersés en 1822 et conservés à Fréjus, Toulon, Draguignan ainsi qu'à la grotte de la Sainte Baume.



PHOTOGRAPHIES
CAMILLE MOIRENC
ET OBJECTIF PHOTO TOURVES

Exposition
DU 23 MAI 2026
AU 11 AVRIL 2027
Musée des Gueules Rouges

Musée

Une **OEUVRE** Un **ARTISTE**

Sarcophage antique de Syagria. Marbre taillé. II^e ou III^e siècle.
Anonyme.
Musée des Comtes de Provence - Brignoles.

.....



C'est l'une des œuvres les plus rares et les plus historiquement importantes du Musée des Comtes de Provence, qui a entamé sa mue en vue de devenir le cœur culturel d'Agglomération que le territoire attend. Ce sarcophage du II^e ou III^e siècle de notre ère, réemployé au VI^e siècle pour une défunte nommée Syagria, provient de l'ancien prieuré de la Gayolle (ou la Gayole), sur la commune de La Celle. Le sarcophage fut découvert dans les fondations de la chapelle et donné, en 1860, au petit séminaire de Brignoles, par Mme Louise Adélaïde Brunet de la Salle, épouse de Jean-Baptiste Augustin Garnier, propriétaire du domaine de la Gayolle. En 1899, Justin Garnier, leur fils, découvre, lors d'une nouvelle fouille, un buste appartenant au sarcophage et l'envoie au petit séminaire pour compléter la donation de sa mère. Après la séparation de l'Église et de l'État, le sarcophage est revendiqué et récupéré en 1908 par la famille Garnier. Tout en se réservant la propriété de l'œuvre, la famille Garnier donne son accord en 1919 pour le dépôt du sarcophage à l'église Saint-Sauveur, aussi longtemps qu'elle sera affectée au culte catholique. À la demande de la Société des amis du vieux Brignoles, en 1962, la propriétaire du domaine de la Gayolle autorise par convention le transfert du sarcophage à la chapelle Saint-Louis du Palais des Comtes de Provence. Ce transfert est effectif en 1968.

L'iconographie du sarcophage révèle l'intégration de la symbolique chrétienne aux représentations funéraires gréco-romaines païennes : pêcheur, ancre, soleil, berger, mouton, une orante, un enfant, le bon Pasteur... Une inscription en latin figure sur la tranche supérieure : *Hic requiescet in pace bone memorie Syagria qui obiit XII Kal. Februarias Mdic. undecima. (Ici repose en paix Syagria, de bonne mémoire, décédée le 12 calendes de février, le 11 mai).*

.....



Cotignac
La Place neuve

Souvenirs en **Noir et Blanc**

Agora ou forum, fermées ou ouvertes, parvis, carrefour... les places, aménagements urbains où vibre le cœur battant de la ville, sont de toutes les formes, de toutes les tailles, de tous les usages. En Provence, ces lieux de rencontres accueillent marchés, cérémonies, spectacles en plein air... Les façades des bâtiments qui les délimitent en font le charme ou l'originalité. Fontaines et arbres complètent souvent le décor.



Nans-les-Pins
La place et la grande fontaine



Brignoles Place Sadie-Carnot (actuelle place Saint-Pierre)



PAR MONTS & PAR VAUX, EN PROVENCE VERTE

En quête de sommets

Le territoire de la Provence verte renferme une partie de ce que les géographes, les historiens et les ethnologues appellent le Var des "plateaux et collines", une appellation qui recouvre des caractéristiques physiques, mais aussi des réalités sociales, économiques et culturelles. Il s'agit d'un ensemble de dépressions et d'élévations oscillant entre 300 m et 900 m formant un paysage compartimenté, étagé et diversifié. Le socle rocheux est calcaire et fortement boisé de chênes et de pins. Les ressources en eau sont diverses : sources pérennes et intermittentes, cours d'eau aux régimes instables qui convergent vers le fleuve Argens, retenues naturelles et suintements de rochers... L'eau circule beaucoup sous terre au travers des formations karstiques, dues à la dissolution du calcaire. L'érosion provoque par endroit des paysages hérissés de rochers aux formes tourmentées.

Dans ce beau paysage, des reliefs attirent le regard. Les massifs de la Sainte-Baume, de la Loube, du Saint-Clément, de Thème, le Gros Bessillon... se dressent vers le ciel. Ils balisent une sorte de morcellement géographique et offrent, à leurs sommets, des points de vue à couper le souffle. Un grand nombre de randonnées sont possibles dans chacun d'eux, de difficultés et longueurs variées, mais toutes présentent un intérêt pour la curiosité. C'est donc à prendre de la hauteur que vous invitent les pages qui suivent et à découvrir la Provence verte, par monts et par vaux !

De juin à septembre, l'accès aux massifs forestiers est réglementé par la préfecture en raison du risque incendie. Consulter la carte interactive (disponible chaque soir à 18h).

Les indispensables acolytes pour prendre de la hauteur :

- De bonnes chaussures de marche.
- Un couvre-chef.
- Des bouteilles isothermes.
- Un pique-nique, éventuellement.
- Des sacs poubelle (pensez à gérer vos déchets).
- Des jumelles pour les plus curieux.

1

Le Pain de munition
Pourrières
Un sommet chargé d'histoire

3

Le Bessillon
Correns, Cotignac
Un mont secret

2

Massif de la Sainte-Baume
Plan-d'Aups, Mazaugues, Nans-les-Pins
Montagne sacrée

Massif de Thème
Forcalqueiret, Rocbaron, Sainte-Anastasia
L'Issole à ses pieds

4

Montagne de La Loube
La Roquebrussanne
Rochers en formes

5

Le pilon Saint-Clément
Néoules
Balcon en pleine nature

6



Le Pain de munition Pourrières Un sommet chargé d'histoire



Cette prise de hauteur vous conduira, à 612 m d'altitude et après une ascension de 2h au milieu des cistes, thyms et romarins, au sommet d'un oppidum celto-ligure offrant une vue panoramique à 360° sur la Provence verte et les Bouches-du-Rhône. Points de vue assurés sur la Sainte-Victoire et le Mont Aurélien ! Le Pain de Munition (en lien avec le nom originel qui aurait été *Petra Munita*, (la Roche fortifiée/défendue/protégée) est en effet couronné d'un oppidum vieux de plus de 2400 ans, bâti par les peuples autochtones celto-ligures de la fin de l'Âge du Bronze (VIII^e s. av. J.-C.) à la fin de l'Âge du Fer (II^e s. av. J.C.), puis réutilisé par les Romains au I^{er} siècle. Il est entouré de murs d'enceinte dont le premier, en pierre sèche, aujourd'hui écroulé, est de belle largeur. On repère plus ou moins bien les deux autres enceintes. Le départ se fait depuis Pourrières. Un totem indique où commencer la randonnée à l'entrée du parking de la pharmacie des Bastides. "Rue de trente gouttes", "Grand Rue", "chemin de Rians" puis "chemin de Bellevue" vous conduiront sur le chemin caillouteux qui grimpe dans la colline

en empruntant la piste R61. Votre ascension sera jalonnée de chemins bordés d'une riche végétation, de sous-bois, d'arbres majestueux servant de repères...

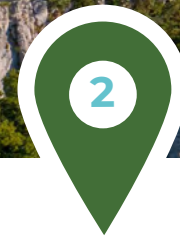
Pensez à vous munir de chaussures de marche, de chapeaux et de quoi vous désaltérer.

À voir en route...

La maison et la tombe de Germain Nouveau

Germain Nouveau (1851-1920), peintre et poète, forme, avec Paul Verlaine et Arthur Rimbaud, le plus remarquable trio de l'histoire de la poésie française. De récentes recherches attribuent à Germain Nouveau la paternité d'une partie du recueil des "Illuminations".

Sa brève vie tumultueuse le conduira de la bohème parisienne au grabat de Pourrières, son village natal, en passant par l'internement à Bicêtre... La maison dans laquelle il est mort ainsi que sa tombe sont à voir dans le village.



Massif de la Sainte-Baume Plan-d'Aups, Mazaugues, Nans-les-Pins Montagne sacrée

La barre rocheuse, longue de 12 km, orientée est-ouest, s'impose dans le paysage comme un repère incontournable. L'adret est en pente relativement douce tandis que l'ubac est abrupt et présente, à l'aplomb du Saint-Pilon, une falaise vertigineuse de 300 m de haut. Le massif de la Sainte-Baume est parcouru de ruisseaux superficiels ou souterrains, de gouffres, de grottes, de résurgences... Le plus court chemin pour accéder aux crêtes est celui qui part de l'hostellerie de la Sainte-Baume, proche de Plan-d'Aups, à travers la forêt s'étendant au pied des versants nord, puis par le col de Saint-Pilon, à 952 mètres d'altitude. Vers l'est se dresse le Joug de l'Aigle (1 118 mètres) séparé du col par le Baù des Oiseaux. Le GR 9 parcourt les crêtes vers l'est. Quelques hectomètres à l'ouest du col de Saint-Pilon, se dressent la chapelle du Saint-Pilon et sa table d'orientation. Vers l'ouest, le GR 98 mène au pic de Bertagne (1 041 mètres), belvédère surplombant la rade de Marseille et le massif des Calanques au sud. La grotte de Marie-Madeleine est une étape incontournable lors de l'ascension. Le bon marcheur y accèdera en une demi-heure, le flâneur comptera le double, à travers une forêt de chênes, hêtres, ifs et érables...

Pensez à vous munir de chaussures de marche, de chapeaux et de quoi vous désaltérer.

À voir en route...

La grotte de Sainte-Marie-Madeleine

Sainte-Marie-Madeleine est, dans les quatre Évangiles, la première à témoigner du tombeau vide et de la Résurrection de Jésus, la faisant désigner comme "l'Apôtre des apôtres". La tradition provençale en fait une évangéliste après qu'elle se fut échouée à Marseille, survivante d'une dérive à travers la Méditerranée sur un bateau sans gouvernail. Elle aurait passé les trente dernières années de sa vie en prière dans une grotte de la Sainte Baume où, chaque heure canoniale, les anges viennent la chercher pour l'élever au ciel.





Le Gros Bessillon Correns, Cotignac Un mont secret



Avec ses 813 mètres d'altitude et 3 kilomètres de crête, le Gros Bessillon est le sommet le plus haut du centre Var, sur une vingtaine de kilomètres à la ronde, ce qui en fait un véritable repère dans le paysage de la Provence verte. Ce massif fait partie du site Natura 2000 "Sources et tufs du Haut Var". Il est recouvert en grande majorité de forêts (Chêne vert et blanc, Pin d'Alep et Pignons). Il est possible d'y observer plusieurs espèces d'oiseaux (Circaète Jean-le-Blanc, Hibou Grand-Duc, Tichodrome échelette, Fauvette orphée et Vautour fauve) et de reptiles (Lézard ocellé, Couleuvre de Montpellier...). Le Gros Bessillon fut aussi un haut lieu de la Résistance, sous l'occupation allemande, en raison de sa situation isolée et très boisée. De nombreux résistants y ont trouvé la mort et plusieurs stèles marquent les lieux de combat. Un monument aux héros et martyrs du Bessillon, œuvre du sculpteur Victor Nicolas, a été érigé au bord de la route D 560 entre Cotignac et Pontevès. Il rappelle la mort de 7 jeunes, le 27 juillet 1944, sous les balles nazies. Selon la tradition, le massif fut également le lieu de plusieurs apparitions : Saint Joseph, au Monastère du même nom, et la Vierge Marie au Sanctuaire Notre-Dame-de-Grâces. Propriété privée, son sommet n'est pas accessible, d'autant que de nombreux lieux de guets contre les incendies s'y trouvent. Si vous souhaitez vous balader en forêt, départ du parking du Ferrailon, à Cotignac (totem de départ à l'entrée du parking) pour une promenade de 8 km (3h environ).

Pensez à vous munir de chaussures de marche, de chapeaux et de quoi vous désaltérer.

À voir en route...

Les habitations troglodytiques

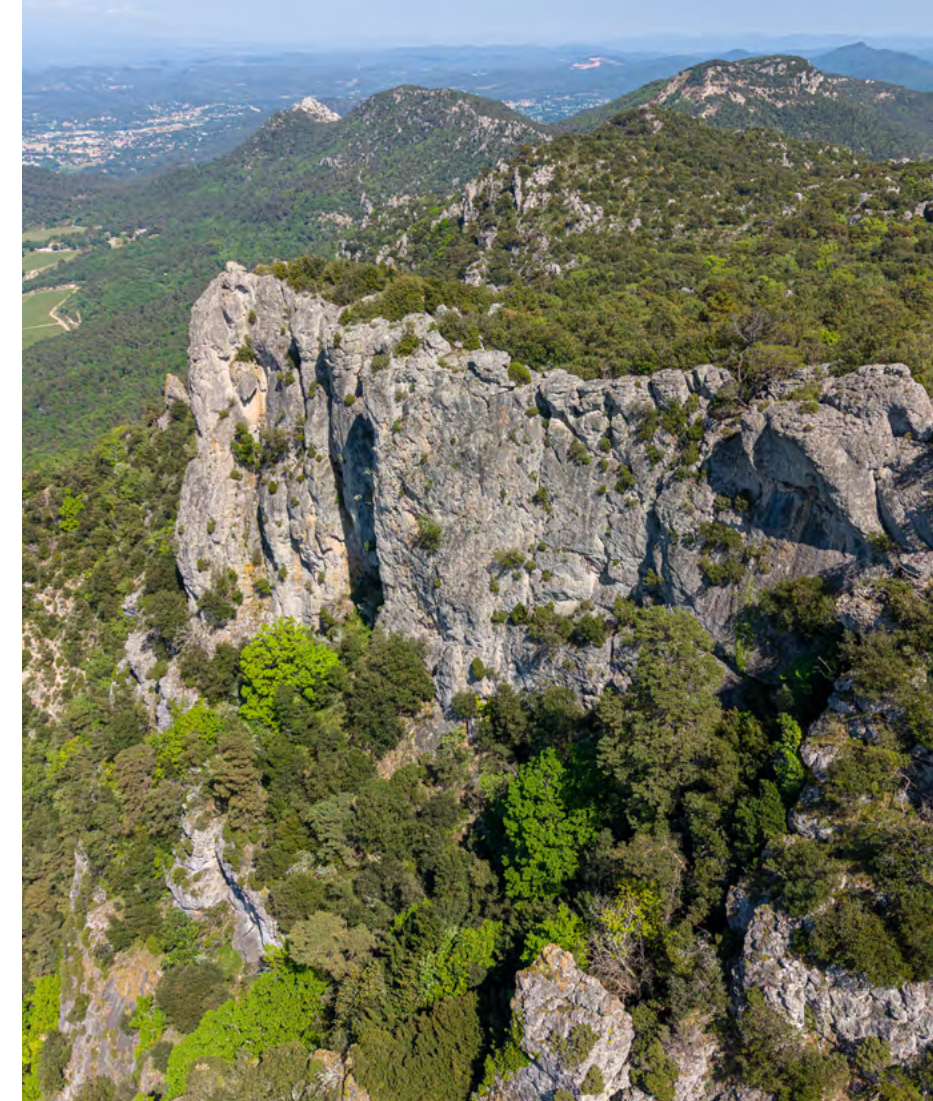
Les anciennes habitations troglodytes de Cotignac sont situées sur un "balcon" de tuf de 400 m de long et 80 m de haut qui offre des points de vue panoramiques sur le village. En visite libre, depuis la place de la Mairie, grimper les escaliers en direction du rocher, puis suivre les panneaux "promenade du rocher". (Attention : 90 marches, passages étroits et escarpés, inaccessibles en poussette et pour les personnes sujettes au vertige).



Montagne de la Loube La Roquebrussanne Rochers en formes

La montagne de la Loube culmine à 834 mètres, dominant La Roquebrussanne et le plateau de l'Issole. Le Mons Pennicus antique (de *penna*, pointes), serait devenu montagne de la Loube en raison de la forme des rochers évoquant les dents de la scie des forestiers... ou le souvenir des loups qui abondaient dans la région ! Espace forestier protégé, on peut atteindre le sommet par une voie privée interdite aux véhicules mais que les piétons sont autorisés à emprunter. En cours de route, vous pourrez admirer, sur 2,5 km, des roches de type dolomitique ruiniformes. Au sommet une table d'orientation vous présente des paysages à couper le souffle, des Alpes aux îles d'Or. Le site est connu pour ses traces préhistoriques (oppidum, grottes à ossuaires...). La densité de ses forêts bien conservées et de ses zones de falaises en fait un milieu naturel remarquable très riche. On y croise le Circaète-Jean-le-Blanc, l'Autour des Palombes, l'Aigle de Bonelli, le Faucon Pèlerin, le Grand-duc d'Europe... Tandis que vous observerez l'Aliboufier, le rosier de France, le chêne pubescent, le sorbier, l'érable, les genêts cendrés, et de Lobel, le genévrier de Phénicie (la liste n'est pas exhaustive). Une curiosité géologique attire l'œil par le vert-turquoise de ses eaux : les Laouciens, lacs aux allures volcaniques, dolines formées par l'affaissement du sous-sol provoqué par la dissolution du calcaire par l'eau de pluie. On distingue le "petit Laoucien", milieu humide temporaire, du "grand Laoucien" qui, lui, est permanent. Un parking à proximité de ce dernier vous permettra de vous évader le temps d'une halte en profitant de ce spectacle enchanteur et vertigineux. La baignade y est cependant interdite.

Pensez à vous munir de chaussures de marche, de chapeaux et de quoi vous désaltérer.



À voir en route...

Ruines romaines du Loou

La Provence verte est une terre aux vignobles réputés, déjà durant l'Antiquité. À l'époque Gallo-Romaine ce ne sont pas moins de six domaines que l'on dénombre sur le territoire de l'actuelle commune de La Roquebrussanne dont certains vestiges sont encore visibles. Au Loou, les ruines d'un grand domaine agricole du II^e siècle (Villa Rustica et Villa Urbana) sont encore visibles.

Visite libre et gratuite.
Panneaux explicatifs sur place.





Le plateau de Thème Forcalqueiret, Rocbaron, Sainte-Anastasie-sur-Issole L'Issole à ses pieds

Le Thème, dont le point culminant se trouve à 400 mètres d'altitude environ, est un plateau qui, depuis Forcalqueiret et Rocbaron, suit le Val d'Issole. De multiples randonnées, aux départs nombreux (Pugetville, Carnoules, Besse-sur-Issole.. (comme hors de la Provence verte), vous conduiront en pleine nature afin de découvrir, de son sommet, les plaines de l'Issole au nord et, à l'ouest, toute la Provence verte. Le mieux est de partir de Forcalqueiret, en Provence verte donc, rond-point des Tuileries, sur la D43. On monte vers le plateau par une piste large et caillouteuse qui passe par le château médiéval du Castellas. Cette impressionnante forteresse dont la commune réalise la cristallisation est l'un des fleurons militaires médiévaux de la Provence

À voir en route...

L'observatoire de Rocbaron

En compagnie d'André Cassese, expert et passionné en astronomie, découvrez la beauté et les mystères de l'univers grâce à l'une des plus grandes lunettes astronomiques professionnelles d'Europe.

Dates et horaires disponibles auprès de l'OIT Provence Verte/Verdon.

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



Le pilon Saint-Clément Néoules Balcon en pleine nature

Les falaises calcaires des Barres de Cuers (du provençal "barri" au sens de rempart) correspondent à la corniche terminale du plateau de Néoules et forment une barre rocheuse continue au sud de la Provence verte. Point culminant du chaînon calcaire des barres de Cuers, le Pilon Saint-Clément, situé à 705 mètres d'altitude, est un observatoire privilégié de la côte varoise où se distinguent les Monts Toulonnais (Caume, Coudon et Faron), la presqu'île de Giens et les îles d'Or (Porquerolles, Port-Cros, Le Levant), tandis qu'au nord, toute la Provence verte est à vos pieds avec Néoules, Rocbaron, le château de Forcalqueiret, la Barre de Saint-Quinis, la Loube, les Monts Auréliens et... un bout de Montagne Sainte-Victoire. Deux promenades bien différentes s'offrent à vous, si vous voulez atteindre le pilon avec sa croix de 200 kg en guise de repère : Depuis Néoules, la randonnée est sportive et longue de 19 km aller/retour. Depuis le Col de la Bigue, ce sont 4 kilomètres aller-retour de marche (environ 45 minutes pour atteindre le sommet par le GR9) que l'on peut compléter d'une balade sur la crête également de 4,5 kilomètres aller-retour. Mais pensez à faire demi-tour au niveau de la citerne, sinon vous arriverez à Belgentier !

Pensez à vous munir de chaussures de marche, de chapeaux et de quoi vous désaltérer.

À voir en route...

Le domaine Château Trians

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

Ouverture du lundi au samedi, de 09h à 12h et de 14h à 18h.



verte. À admirer uniquement de l'extérieur car y pénétrer est, pour votre sécurité, totalement interdit. Les collines et sommets des environs se dévoilent déjà. La rude ascension par le chemin de St Quinis se conclut par une sympathique descente vers le village de Sainte-Anastasie-sur-Issole, via une piste étroite, sinueuse et technique par endroits. Il est recommandé de terminer la randonnée par une flânerie sur les bords de l'Issole, bienvenue après les presque 800 m de dénivelé positif ! Ce parcours alterne montées sur pistes larges, descentes ludiques, et permet de visiter des villages typiques de la Provence verte tout en offrant une belle vue sur les collines du centre Var.

Pensez à vous munir de chaussures de marche, de chapeaux et de quoi vous désaltérer.

*Janny,
il emballe!*



Réussites Innovations Attractivité

70

La Compagnie des Amandes

Un succès à tout casser !

74

Le Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.)

Se nourrir bien et localement.

77

Un Week-End en Provence verte

Le long du Caramy

81

Un produit, une recette

Les fruits rouges



Entreprise

LA COMPAGNIE DES AMANDES

Un succès à tout casser !

Nicopolis - Brignoles

L'amandier, cultivé depuis l'antiquité en Provence, fait partie du paysage et du patrimoine gustatif du midi. Après la Seconde Guerre mondiale, en Provence, il y avait 12 000 Ha d'amandiers d'anciennes variétés, très sensibles au gel de printemps. Ils ont été dévastés par le grand gel de février 1956 où la température a chuté jusqu'à -20°C... C'est donc une filière en pleine reconstruction qui se développe lentement depuis 10 ans environ. Un verger moyen est de très petite taille, ce qui ne permet pas d'investir dans une machine à récolter ou un séchoir. C'est la raison pour laquelle la Compagnie des Amandes, qui s'efforce de structurer la filière en achetant la récolte de ces petits vergers pour agréger l'offre et trouver un débouché commercial, a installé, depuis l'automne 2025, la plus grande casserie de France, à Brignoles, zone artisanale de Nicopolis.

La Casserie de la Compagnie des Amandes est opérationnelle depuis la récolte 2025, à Brignoles, suite à l'aménagement d'une usine de 1728 m². Cette dernière est organisée de façon à assurer une traçabilité totale des produits, en fonction de leur provenance, de leur variété et de leurs différentes certifications (Bio, HVE, IGP) depuis le verger jusqu'au consommateur final. Pour les agriculteurs, la Casserie met à disposition une offre complète de prestations techniques visant à assurer le traitement et la valorisation des amandes en coque en amandons prêts à la commercialisation.

Ces prestations sont réalisées à un prix constant quel que soit le rendement. Le prix au kg d'amandons est moins coûteux que dans les casseries artisanales et compétitif par rapport aux prix espagnols.

La prestation de la casserie intègre la collecte dans l'exploitation (gratuite dans un rayon de 300 km de Brignoles), la casse, le calibrage, le tri et même le stockage pendant 3 mois dans un entrepôt à température et hygrométrie contrôlée. Plus de frais de transport, plus de risque de détérioration des amandes décortiquées, plus besoin de re-trier les amandes. Une prestation "à la carte" est même proposée en option afin de sécher les amandes ou les garantir prêtes à être livrées

en deux semaines seulement, les stocker plus longtemps ou même les commercialiser. Un outil informatique spécialement développé permet de garantir une traçabilité totale des flux et la gestion informatique du stock.

La casserie bénéficiera bientôt d'une certification Bio et un plan d'amélioration continue pour obtenir la certification ISO 22000 afin de répondre au cahier des charges des clients. Cela souligne l'engagement fort de l'entreprise pour la nature et en faveur de la biodiversité.

Si toutes les amandes sont livrées en environ six semaines, entre la fin août et octobre, dates de récoltes, il faut plusieurs mois pour casser l'intégralité de la production.

Un process bien huilé...

Les amandes en coques arrivent sur un quai de déchargement spécifique. Elles font l'objet, à l'arrivée, d'un agréage à réception et d'analyses qualité physico-chimiques envoyées en laboratoire. Elles sont séchées à leur arrivée si nécessaire pour en préserver la qualité.

Les amandes en coques, dont la réception aura été validée en amont, seront stockées en palox, dans des racks fixes. La gestion du stockage, tout comme la traçabilité amont des lots, sera gérée via un ERP.



Les amandes sont ensuite cassées, calibrées, triées puis conditionnées en big-bags ou sacs de 25 kg sur l'une des deux lignes de casse, dans le respect de la traçabilité.

Le stockage se fait à température contrôlée pour garantir des conditions de conservation optimale. Du contrôle continu en ligne, en passant par les échantillonnages pour les contrôles physico-chimiques, et microbiologiques, tout est mis en œuvre pour garantir le respect des spécifications des clients. Pour l'expédition client, la casserie se charge de la préparation des commandes, des bons de livraison et de l'affrètement.

Le contrôle qualité

À réception des amandes en coques, deux contrôles qualité sont menés en parallèle. Un agréage portant sur des aspects organoleptiques et physiques dont le contrôle du taux d'humidité et un échantillonnage pour réaliser des analyses physico-chimiques en laboratoire externe. Durant la casse, il prend la forme d'un contrôle en ligne, d'un tri manuel, d'un trieur optique et d'un détecteur à métaux. Pendant le stockage des amandons, le contrôle touche la température dirigée, le contrôle de l'alimentarité des emballages et la propreté. Enfin, lors de l'expédition client, la libération des lots intervient après réception des analyses physico-chimiques et microbiologiques complètes.

La compagnie des amandes, leader de la filière

La Compagnie des Amandes s'est imposée comme le leader incontournable dans la production d'amandes 100 % françaises, de haute qualité et respectueuses de l'environnement. L'entreprise, qui croit à un développement durable, valorise le terroir français et propose des amandes reconnues pour leur goût unique et leur traçabilité irréprochable. Chaque étape, de la culture à l'expédition, est soigneusement contrôlée pour garantir la qualité exceptionnelle des amandes. La réduction de son empreinte carbone passe par l'adoption de techniques innovantes d'irrigation et l'utilisation d'énergies renouvelables pour le séchage et le traitement des amandes, garantissant des produits bons pour le consommateur et pour la planète. Les amandes françaises sont appréciées pour leur goût doux et leur texture croquante, idéales pour une consommation en l'état ou pour être intégrées dans de nombreuses recettes.



L'amande, un fruit aux multiples bienfaits !

Riches en nutriments, les amandes sont une excellente source de vitamines et de minéraux, notamment la vitamine E, le magnésium et le zinc, bénéfiques à la prévention du déclin cognitif. Bonnes pour le cœur, elles aident à réduire le mauvais cholestérol (LDL) et à augmenter le bon cholestérol (HDL), ce qui contribue à la santé cardiovasculaire. Antioxydants puissants, les amandes protègent les cellules contre le vieillissement et réduisent le risque de certains cancers. Grâce à leur faible index glycémique, elles aident à réguler la glycémie et sont recommandées pour les personnes atteintes de diabète de type 2. Riches en fibres, elles favorisent une bonne digestion tout en étant idéales pour calmer la faim entre les repas. En plus de tous ces bienfaits pour la santé, les amandes sont délicieuses ! Elles se mangent fraîches ou séchées. Fraîche, elle est croquante, juteuse et légèrement âpre. Sèche, elle est ferme, cassante, sucrée et légèrement amère. La graine séchée peut être entière, grillée, effilée, pilée, mondée, en pâte, en crème ou en lait. Elle se consomme telle quelle ou entre dans la préparation de nombreux gâteaux. C'est l'un des 13 desserts du Noël provençal, qui compte également le nougat... Elle se mange aussi en dragée, en praline, calisson, touron ou en fruit déguisé, dans la frangipane ou la pâte d'amande. L'amande est un constituant important des pâtisseries orientales (baklava, briwat, etc.). Elle se retrouve aussi dans de nombreuses boissons à base d'amande, dite « Lait d'amande, ou dans l'orgeat.



François MOULIAS
Directeur-Général
Compagnie des Amandes

Comment la Compagnie des Amandes envisage sa relation avec les producteurs ?

L'entreprise travaille avec deux catégories de producteurs. La première, qui représente 30 % d'entre eux, regroupe des vergers associés dans des sociétés communes, qui sont gérées comme des filiales. Les charges d'exploitation sont financées en attendant la maturité des amandiers plantés, ce qui prend 6 années. L'autre catégorie regroupe des producteurs totalement indépendants (70 % des clients) avec qui on signe des contrats pluriannuels qui les sécurisent. La démarche de la Compagnie des Amandes est ainsi vertueuse et rémunératrice. C'est d'ailleurs raccord avec la philosophie de l'entreprise, certifiée, en 2014, ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale) comme les mutuelles, les coops... Nous répondons parfaitement aux attentes car, les premiers, nous avons su analyser le besoin.

Votre installation en Provence verte n'est pas due au hasard ?

Non, en effet. Après de nombreuses visites dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône dans des zones d'activités où les prix au m² sont très chers, nous avons trouvé à Nicopolis, une zone facile d'accès, dynamique, où se trouvait un bâtiment déjà prêt et adapté. L'installation a été simple et correspondait parfaitement à nos besoins. Une évidence en quelques sorte...

Quelles perspectives à moyen terme pour la Casserie de Brignoles ?

L'ambition de l'entreprise est de commercialiser la moitié de la récolte française d'ici 2032, soit 1700 tonnes de fruits (amandons) nécessitant l'emploi d'une dizaine de salariés saisonniers. Le chiffre d'affaire, qui va être de 4 millions d'euros en 2026, devrait atteindre plus de 20 millions à terme.

Circuits courts

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (P.A.T.)

Se nourrir bien et localement

Dès sa création, la Communauté d'Agglomération de la Provence verte a mis en place une stratégie ayant pour ambition de préserver le patrimoine agricole du territoire et l'activité économique induite par les acteurs du secteur. La question de l'alimentation et plus généralement de la souveraineté alimentaire, s'y est très naturellement posée. Ainsi, et depuis plus de 8 ans, les acteurs publics et privés de Provence verte (collectivités, acteurs économiques, acteurs associatifs, citoyens...) se sont engagés à mettre tout en œuvre pour assurer au territoire et à ses habitants, une gestion durable de l'alimentation qui y est produite, distribuée et consommée.



La Provence verte, un territoire où il fait bon manger !

Le territoire de la Provence verte est l'un des fleurons agricoles du Var, grâce à ses terres riches et au savoir-faire de ses agriculteurs. Mordre dans un fruit juteux, croquer dans un légume savoureux, cuisiner des produits locaux de qualité... c'est possible quelle que soit la saison. En effet, toute l'année, 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.

Le P.A.T. de la Provence verte

Issus de la Loi d'avenir, de l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, le PAT est un dispositif qui a l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire pour faire face aux enjeux de transition agricole, alimentaire et environnementale. En ce sens, il permet d'apporter, collectivement, des réponses à différentes problématiques. Mobilisés par l'Agglomération, tous les acteurs locaux de la Provence verte se sont engagés à agir sur la fracture alimentaire et à questionner l'ensemble



de la chaîne sur la résilience du système. Pour ce faire, l'Agglomération Provence verte s'est appuyée sur la création d'un Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.) avec pour objectif de répondre aux enjeux forts, pour son territoire, en matière d'agriculture et d'alimentation, mais également à une demande clairement exprimée par la population d'un accès pour tous à une alimentation saine, de qualité, issue de circuits de proximité.

Labélisé en 2021, le P.A.T. de la Provence verte, le premier dans le Var, a permis de développer des actions dans ce sens dont voici quelques exemples :

- En partenariat avec les collectivités : Développement de jardins partagés, création de fermes municipales, travail sur le foncier agricole avec la création de Zones Agricoles Protégées (ZAP), lutte anti-friches, remise en culture de terre en agriculture vivrière...
- Dans la restauration collective : Sensibilisation et formation des personnels travaillant dans les cantines scolaires, travail sur l'approvisionnement en circuit court, local et bio avec les producteurs locaux, sensibilisation des élèves...

Le guide des producteurs de la Provence verte

Manger local, manger sainement !

En pleine complémentarité avec le Projet Alimentaire Territorial, le service agriculture de votre Agglomération, au sein de la Direction de l'Attractivité du Territoire, a compilé l'ensemble dans un guide de 116 pages, tous les producteurs présents sur le territoire de la Provence verte. Apiculteurs, éleveurs, horticulteurs, maraîchers, arboriculteurs, oléiculteurs, boulangers & céréaliers, viticulteurs... sont classés par thématiques afin de privilégier une consommation locale et saine. Une fiche complète décrit l'activité de chaque producteur, précise sa position géographique, détaille ses coordonnées. Un outil qui facilite l'échange entre les filières agricoles locales et les clients. L'objectif est double : d'une part, faire découvrir au grand public l'étendue de l'offre, tellement variée et nombreuse. D'autre part, sensibiliser aux circuits courts, à la qualité que l'on doit rechercher dans son alimentation comme aux vertus de l'économie circulaire. Ce guide est disponible en téléchargement sur le site de l'Agglomération : caprovinceverte.fr et dans les 28 mairies du territoire de la Provence verte ainsi que les offices du tourisme.



- En partenariat avec les acteurs privés :
 Valorisation des circuits locaux de commercialisation et des filières locales (prunes, pois chiches...), identification des produits locaux sur les marchés hebdomadaires, mise en avant des producteurs du territoire, création de jardins d'entreprises...

- Dans le domaine du social :
 Atelier de cuisine, paniers solidaires, valorisation des initiatives des associations...

- Dans le domaine de l'environnement :
 Travail sur la question du gaspillage alimentaire, valorisation d'une agriculture durable et respectueuse de la biodiversité.

A terme, pour les habitants du territoire, la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire permettra, des cantines aux lieux d'achats (marchés, commerces de proximités, grande distribution...), de mieux identifier les produits locaux, d'y accéder avec plus de facilité et de participer au développement économique de la Provence verte.



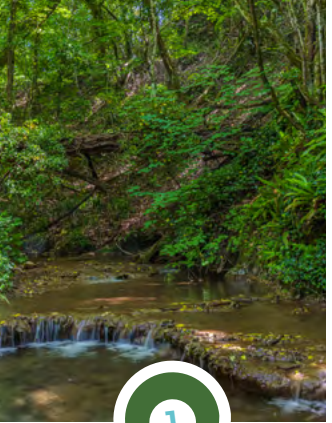
Tourisme

Un WEEK-END en Provence verte



Le long du Caramy **Mazaugues (source), Tourves, La Celle, Brignoles, Vins-sur-Caramy, Carcès (confluence).**

Le Caramy, qui prend sa source à 470 mètres d'altitude sur l'ubac du Mourré d'Agnis, au sud de Mazaugues, parcourt près de 50 kilomètres, au centre de la Provence verte, avant de se jeter dans le fleuve Argens à Carcès. Gorges aux falaises abruptes, vallées encaissées aux paysages remarquables, lit qui serpente dans la grande plaine de Brignoles, cascades... la rivière offre une grande variété de panoramas. C'est à la découverte de son cheminement, des magnifiques villes qu'elle traverse, dont la ville centre de la Provence verte, Brignoles, des femmes et des hommes qui s'y sont installés et qui assurent son dynamisme économique, que ce week-end vous invite. Histoire, patrimoine, nature, agriculture, viticulture, gastronomie... sont au programme. Bon voyage au cœur de la Provence verte, un territoire qui est assurément l'âme du Var.



Début de matinée par une promenade à Mazaugues

Randonner vers la source du Caramy est une activité qui vous prendra la journée. Cependant, la visite à pieds du village est possible en 1h environ. Le village médiéval (castrum de Mazaugues) est progressivement abandonné au XVI^e siècle au profit d'une installation au pied de la butte. Jusqu'au XIX^e siècle, et avant l'exploitation de la bauxite, Mazaugues doit sa richesse à l'eau, abondante, qui va servir à fabriquer de la glace. Sur les vingt-et-une glacières du massif de la Sainte Baume, dix-sept se trouvent sur le territoire de la Commune. L'une d'entre elles, la glacière de Pivaut, est inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques.



2 Visite du Musée des Gueules Rouges à Tourves

Le Musée, moderne et ludique, des Gueules Rouges, musée d'Agglomération, vous propose, sur 2 000 m² d'exposition, de découvrir l'histoire de la bauxite en vous amusant. Plus de 500 objets, machines, outils et documents sont exposés et une galerie minière reconstituée par d'anciens mineurs vous transportera au centre de la Terre ! Le Musée des Gueules Rouges retrace l'histoire de l'exploitation minière de la bauxite dans le Var, son origine, son exploitation durant plus d'un siècle, les techniques de transformation de ce minerai en aluminium et les utilisations contemporaines de ce métal. Des expositions temporaires en lien avec la bauxite ou l'aluminium complètent l'exposition permanente.

Le déjeuner / "L'avenue"

10, avenue Gambetta à Tourves. Téléphone : 04 98 15 68 24

Restaurant français proposant dans une carte-menu variée une cuisine impeccable et raffinée. 3 suggestions du jour pour chaque plat et dessert. Cocktails et planches à partager au moment de l'apéro.

Après-midi à Brignoles, demeure des Comtes de Provence

Si l'installation humaine est attestée dès la Préhistoire et durant l'Antiquité, Brignoles marque aujourd'hui les esprits par un cœur de ville médiéval remarquable, siège des comtes de Provence qui y avaient un palais. L'église Saint-Sauveur en marque le centre. Maisons romanes à baies géminées et encadrements de portes et de fenêtres multiséculaires témoignent encore de sa richesse. Après la Révolution française, Brignoles devient chef-lieu du département du Var de 1795 à 1800, puis Sous-Préfecture, ce qui accroît sa prospérité. Au XX^e siècle, agriculture, viticulture et exploitation des mines de bauxite (jusqu'au début des années 1990) participent à son développement. La place Carami est le lieu incontournable pour boire un



verre à l'ombre des platanes centenaires et des façades provençales. Le Jardin Charles Gaou, très proche, offre une aire de jeux, un théâtre de verdure, un bassin monumental... La belle place Saint-Pierre, de forme rectangulaire, construite en 1501, présente une ceinture de maisons bourgeoises. À découvrir aussi : le Cours Liberté, le Hall des Expositions, le Conservatoire des Ursulines...



4

Installation pour la nuit / Hostellerie de l'Abbaye de La Celle

En pleine nature, au cœur d'un parc de 2 hectares entouré de vignes, l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle dévoile 10 chambres et suites toutes singulières à l'atmosphère provençale délicate. Pensées par Alain Ducasse et ses collaborateurs, comme des lieux de vie chics et chaleureux où l'on vient trouver le repos et la quiétude le temps d'un séjour dépaysant et ressourçant, elles séduisent par leur ambiance élégante et leur grand confort.

10 place du General de Gaulle - La Celle
Téléphone : 04 98 05 14 14 - abbaye-celle.com



5

Diner à La Celle

"L'hostellerie de l'Abbaye de La Celle"

10 place du Général de Gaulle - La Celle - Téléphone : 04 98 05 14 14

Le chef Nicolas Pierantoni sublime légumes et poissons comme une cuisine de terroir où la viande est l'une des pièces incontournables. Cèpes, tomates, betterave, courge... Se marient avec le cochon, l'agneau ou la volaille, tout comme avec le poulpe de roche, le maigre, le merlu, les rougets... Les produits sont frais, issus de circuits courts. C'est une cuisine de producteurs guidée par la saisonnalité que vous dégusterez.



Visite de l'Abbaye de La Celle à La Celle

L'un des joyaux de l'art roman provençal se trouve en Provence verte ! L'abbaye de La Celle, classée au titre des monuments historiques depuis 1886, fait partie intégrante de l'Histoire de la Provence. Centre de spiritualité durant près de six siècles, aujourd'hui propriété du département du Var, elle est l'une des composantes de l'âme du territoire. L'histoire monastique du site débute au XI^e siècle, quand l'évêque de Cavaillon, Ingerand, fait don de l'église Sainte-Perpétue et d'un important domaine agricole à la puissante abbaye bénédictine de Saint-Victor. Cette dernière y développe rapidement un monastère double : un pour des moines et un autre, plus important, pour des moniales à qui l'on va bâtir une deuxième église, Sainte-Marie, consacrée en 1056... Découvrez la suite durant la visite !

L'Abbaye de La Celle vous accueille du mardi au dimanche de 10h à 17h30 (mars, avril et septembre à décembre) et 18h30 (mai à août).





Halte sur le pont médiéval à Vins-sur-Caramy

À une encablure du très beau château de Vins qui se dresse fièrement au-dessus du Caramy, un pont médiéval à trois arches enjambe la rivière qui cascade ici avec moult écumes et gargouillis. Il faut

franchir l'onde et longer les berges afin de voir les trois monuments commémoratifs du chemin des Résistants. Le premier, situé quelques mètres après le pont médiéval, se compose de quatre petites tombes en béton. Le chemin mène ensuite au deuxième monument, un mégalithe dressé par l'ANCVR (Association Nationale des Combattants Volontaires de la Résistance) et la commune. De là, un sentier conduit à la grotte des Résistants, surplombée par une stèle.

Déjeuner au bord du lac de Carcès

Le lac de Carcès, de son vrai nom lac Sainte-Suzanne, est né de la construction d'un barrage réalisé entre 1934 et 1939 afin d'alimenter en eau la ville de Toulon. Sa superficie est supérieure à cent hectares. Il compte huit kilomètres de rive.

Le déjeuner / "La Guinguette du lac".

Camp Redon - Carcès - Téléphone : 04 94 04 51 02

Restaurant situé au bord du lac, bénéficiant d'une terrasse ombragée avec brumisateur, où l'on déguste une cuisine familiale simple et savoureuse ainsi que d'excellentes glaces artisanales.



Promenade vers les chutes du Caramy puis déambulation dans les rues de Carcès



À la confluence du Caramy et de l'Argens, la cité médiévale de Carcès est riche en vestiges patrimoniaux. Le château bien sûr, les places, les nombreuses fontaines, les façades en tuiles vernissées, les peintures en trompe-l'œil... valent le coup d'œil. Pour se rendre aux chutes du Caramy, en partant du centre de la commune, suivre le canal en direction des deux chapelles romanes : la chapelle Notre-Dame-de-Carami, classée aux Monuments Historiques, et la chapelle Saint-Jaume, répertoriée sur le Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Continuer en direction du lac puis quitter la route pour suivre de nouveau le canal sur la gauche jusqu'aux chutes. Rejoindre la route, tourner à gauche et passer devant le barrage pour regagner le canal puis le centre ville.

Gastronomie

Un PRODUIT

Une RECETTE



LES FRUITS ROUGES

en Provence verte

Fraise, framboise, myrtille, mûre, groseille, cassis, cerise... Sous l'appellation "fruits rouges" sont regroupées une dizaine de variétés de ces petits fruits identifiables à leur couleur. Incontournables dans notre alimentation en été, nous les utilisons aussi pour personnaliser nos desserts et pâtisseries, en smoothies ou avec nos granolas préférés. En plus d'être gourmands et rafraîchissants, ces petits fruits possèdent de nombreux bienfaits sur notre santé : réduction du taux de cholestérol total et des triglycérides comme de la pression artérielle, suggérant un effet bénéfique sur le contrôle des facteurs de risque des maladies cardiovasculaires. Le soleil de la Provence favorise la culture de ces baies rouges, sous serres comme en plein champ. Pas loin d'une vingtaine d'exploitations agricoles proposent, en saison, fraises, framboises, myrtilles, mûres... partout sur le territoire de la Provence verte, principalement sur les marchés.

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES

Recette d'été

Les fruits rouges sont, avec les melons, les pastèques, les pêches et les abricots, les rois de l'été. Ils se dégustent nature, en boisson, en tarte et en glace. La version glacée est celle qui, assurément, se marie le mieux avec les fortes chaleurs estivales. Finir son repas, en famille ou entre amis, par un dessert glacé aux fruits rouges, c'est l'assurance d'un vrai plaisir gourmand, rafraîchissant et idéal avant... la sieste ! Votre magazine vous propose donc une recette de vacherin facile à réaliser et qui comblera les papilles les plus exigeantes.

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 20 minutes
Recette facile et bon marché.

Ingrédients

- 1 disque de meringue de 18 cm de diamètre ou 1 coque de vacherin en meringue (à commander chez le pâtissier)
- 1 litre de glace à la vanille
- 600 g de petits fruits rouges mélangés (fraises, framboises, groseilles, fraises des bois...)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de sucre en poudre
- Sucre glace

Sortir la glace du congélateur, 45 minutes à 1 heure, selon la température ambiante et la laisser légèrement ramollir sans la laisser fondre.

Trier, laver délicatement et équeuter les fruits, puis les laisser s'égoutter sur un linge.

Fouetter la crème bien froide en chantilly en lui incorporant, à la fin, la moitié du sucre en pluie.

Étaler la moitié de la glace sur le disque de meringue. Par-dessus, faire une couche avec le quart des fruits rouges.

Recouvrir avec le reste de glace, puis avec la crème fouettée.

Parsemer le dessus avec un autre quart de fruits rouges et placer au congélateur.

Mixer le reste des fruits rouges avec le reste de sucre en poudre, filtrer au travers d'une passoire pour éliminer les petites graines, puis réserver au réfrigérateur.

Sortir le vacherin 10 à 20 minutes avant dégustation, en fonction de la température ambiante.

Au moment de servir, saupoudrer votre vacherin de sucre glace et l'accompagner du coulis de fruits rouges servi à part.



On cuisine nature en Provence verte !



Directeur de la publication
Didier Brémont

Conception éditoriale
Philippe Voyenne

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

Mise en page
Direction de la communication

Crédits photos

Toutes les photos sont au crédit de Patrick BLOT (La Marque Jaune)

sauf :

Lionel Barbe - Page 3 (photo de Didier Brémont), page 7 (esprit blanc),
page 60 et 63 (Montagne de la Sainte-Baume), page 77 (abbaye de La Celle).
Zoé Lemonnier - Page 12 (fête du coing), page 65 (zone d'archéologie du Laou)
Direction de la communication de l'Agglomération Provence verte - page 16 (parcours santé),
page 28 et 29 (sauf photo du bas), page 30 (aire de covoiturage de Brignoles),
page 31 (Halte routière), page 64 (falaise de Cotignac), page 78 (Brignoles),
page 79 (jardin Charles Gaou et cloître de l'abbaye de La Celle).
Directions de l'Agglomération Provence verte - page 29 (4 photos du haut),
pages 30, 31 et 32, pages 34 et 35 (activités sportives),
Directions de la communication des communes de la Provence verte
et organisateurs d'événements - Pages 6 à 13
Secret Door - Page 16 (affiche)
Marathon Var Provence verte - Page 35
Château Trians - Page 66 (photo aérienne du domaine)
Hostellerie de l'Abbaye de la Celle - Page 79 (chambre et plat).
MUSEM Marseille - Page 42 (Sara Ouhammadou "À la recherche des étoiles, je suis revenue avec des fleurs")
Sara Ouhammadou - Page 44
Paul Moirenc - Pages 48 et 49.
Claude Arnaud - Page 54 (le comte de Valbelle par Houdon - Musée des Beaux-Arts de Draguignan)
Alain Gesbert Bonnet - Page 54 (tableau du XVIII^e siècle "le château de Tourves vu du sud-est")
Adobe stock - Page 12 (pois chiche), page 13 (mortier), page 82.

Impression

ILD Imprimerie

Tirage à 30 000 exemplaires.

Dépôt légal à parution.

Coût au numéro : 0,84 € TTC

ISSN : 3039-4821

Où trouver le Magazine de l'Agglomération Provence verte ?

Le magazine est diffusé gratuitement dans tous les lieux d'accueil du public de l'Agglomération, les mairies, les Offices du tourisme... ou lors de manifestations événementielles.

Il est téléchargeable gratuitement sur cprovenceverte.fr

Vous pouvez aussi vous abonner : c'est gratuit !



Scannez-moi





La Provence

verte

L'ÂME

du Var