VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 1

Vivre à Lorgues

JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

n°131 1er trimestre 2017

Le mot du maire

CLAUDE ALEMAGNA

Associés depuis plusieurs millénaires, la vigne et l'olivier, le vin et l'huile développent un cousinage étroit. Au début du siècle dernier, la vigne lorguaise occupaient environ 1 000 hectares, et Lorgues s'appuyait déjà sur une solide réputation oléicole, le nombre d'oliviers étant évalué à près de 220 000 sujets. La qualité de l'huile produite était réputée bien au-delà des frontières communales. Cette culture déclina après la guerre de 1914, en raison d'importantes importations en provenance du pourtour méditerranéen. Des gels importants, en 1709, 1812 et 1956 ont donné quelques coups d'arrêt à cette oléiculture. A propos du gel de l'hiver 1956, Louis Nardin dans son « Histoire de Lorgues », note : « *En février 1956 une vraie catastrophe frappa la région, un froid exceptionnel s'abattit sur toute l'Europe ; Lorgues enregistra -12° le 3 février, la neige tomba en abondance les 12, 19 et 20 février. Des orages accompagnèrent ces chutes, de nombreuses toitures s'effondrèrent sous le poids de la neige, les fils électriques et téléphoniques furent rompus. Quant aux oliviers, leurs feuilles noircies, l'écorce craquelée, ils éclataient avec fracas sous l'action du gel. Il fallut en arracher plus de 100 000, toute la récolte fut perdue et celles des années à venir tellement réduite que les moulins fermèrent ; même la coopérative oléicole dut cesser son activité. Elle la reprit en 1965* ».

Mais en tout temps, en dehors de quelques épisodes climatiques comme celui de 1956, la vigne et le vin sont fortement apparentés. Déjà dans les bateaux des Phéniciens qui sillonnaient la Méditerranée, les jarres à huile côtoyaient les amphores de vin. Comment ne pas être frappé par cette étroite complémentarité, cet incroyable enchevêtrement symbolique qui unit l'olivier et la vigne, l'huile et le vin ? Tous deux concentrent des propriétés mystiques et magiques. Mais si le vin s'ingère et promet l'ivresse et ses dangers, l'huile fournit à la fois la beauté du corps la lumière et la pureté. Le vin rentre dans l'homme et le transforme. L'huile le couvre et le protège. Ils sont cousins tant le geste du tailleur d'olivier ressemble à celui du vigneron et tant ils visent la perfection en suivant des rituels rigoureux et sophistiqués.

Ces deux modes d'exploitation des surfaces agricoles sont profondément culturels. C'est-à-dire qu'ils répondent à des impératifs de paysages, de terroirs. Ils sont inséparables de la construction des restanques et des murs en pierre sèches qui dessinent le paysage varois. Ils constituent ensemble une barrière contre le développement urbain anarchique. Associés ils représentent l'image de la « campagne idéale » qui plait tant aux habitants et aux touristes. Ils participent au maintien de l'agriculture locale grâce à la bonne valorisation des terres. Enfin, ils mobilisent les élus dans la mise en œuvre de stratégies de développement. Quels que soient les impératifs dictés par une administration centrale tatillonne, le Maire d'une commune varoise qui élabore un Plan Local d'Urbanisme, ne peut pas feindre d'ignorer l'importance de cette culture (le vin et l'huile d'olive) inscrite dans l'héritage patrimonial de la commune qu'il administre. Son devoir est de préserver ces traditions, les codes et les rites qui historiquement l'accompagnent. Cette continuité est indissociable de l'ADN local, elle est aussi la clé de voute du développement de la commune, de son identité actuelle et future.

Que cet éditorial soit aussi l'occasion de rendre un hommage sincère à Roger Bounetoux décédé il y a quelques semaines. Ce personnage de la vie locale présidait aux destinées de la coopérative oléicole de Lorgues, seul moulin lorguais encore en exploitation depuis 1987. Roger Bounetoux a pendant 30 ans perpétué ce savoir-faire pour traiter les 70 à 80 tonnes d'olives amenées par 110 coopérateurs actifs, en conciliant traditions ancestrales et investissements matériels nécessaires pour maintenir cette activité en concordance avec les exigences économiques de la modernité.

sommaire

- **LE MOT DU MAIRE** p. 1
- **LEGENDE** Le quatrième Roi Mage. p. 2, 3
- ***Petit conte de noël.*** p. 4
- **HISTOIRE LORGUAISE** La chapelle Saint-François et les pénitents gris. p. 5
- **PATRIMOINE** Le Beffroi. p. 6, 7
- **LEGENDE** La cabro d'or. p. 8, 9
- **HISTOIRE** La peste soit du grand Saint-Antoine. p. 9
- **COMMERCES** Le marché des petits producteurs «hiberne». p. 10, 11, 12, 13
- **HOMMAGE** Tel pére, tel fils. p. 14, 15, 16
- **VITICULTURE** COP 21. p. 17
- **REFLEXION** Bizarre vous avez dit bizarre. p. 18, 19
- **PARASITOLOGIE** ZIKA. p. 20
- **NATURE** Gecko ou Tarente ?. p. 21
- **LIVRE** La salade d'Alexandre Dumas. p. 22
- **DETENTE** ***La grille d'Antoine.*** p. 23
- ***Adresses utiles.*** p. 24

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 2

Le quatrième Roi Mage

Vous connaissez l'histoire des trois Rois Mages qui allèrent au loin offrir des présents à l'enfant couché dans une crèche à Bethléem, mais connaissez- vous l'aventure du quatrième Roi Mage ?

Voici ce que l'on m'a raconté au pays des Mille et une Nuits :

- A Ecbatane, dans les montagnes de Perse, le roi Artaban-le-Mède, était un homme d'une vive sensibilité et d'une volonté inflexible.

« Soyez les bienvenus, dit-il à mesure que les mages entrèrent dans la chambre haute du palais, cette maison est illuminée par la joie de votre présence » .

Ils étaient neuf dignitaires d'âges différents mais tous semblables par la richesse de leurs vêtements. Ils se placèrent autour d'un petit autel où brûlait une faible flamme de rameaux d'olivier et d'huile odorants.

« Vous avez répondu, cette nuit, à mon appel. Ensemble nous avons approfondi les secrets de la nature et découvert la science la plus élevée : celle des étoiles », puis ajoutant d'un ton solennel « au temps fixé les hommes verront la lumière d'une grande étoile ».

Les neuf mages fixèrent Artaban avec des yeux interrogateurs. Il poursuivit : « Nos amis les mages : Gaspard, Melchior et Balthazar m'ont confirmé que l'avènement de cette lumière coïncide avec cette année. Ils sont actuellement en observation à l'ancien temple des sept sphères à Babylone. Si l'étoile annoncée apparaît, ils m'attendront dix jours, puis nous irons ensemble porter nos présents à l'Enfant-Roi. Je suis prêt à partir. J'ai vendu tous mes biens et j'ai acheté trois joyaux : un saphir, un rubis et une perle pour les offrir comme tribut au Roi ».

Les neuf mages le regardèrent avec stupéfaction et désapprobation. Ils s'écrièrent : « Aucun Roi ne se déplacera pour honorer la race déchue des hébreux ». Et chacun se retira en maugréant que cette aventure ne le concernait pas. Dépité, Artaban se rendit sur la terrasse. Le ciel était pur, Jupiter et Saturne scintillaient dans l'espace. Tout à coup une étincelle d'azur jaillit des ténèbres elle brillait de tous ses feux sous la voûte céleste.

« C'est le signe s'écria le Mage, le Roi nous arrive et je vais aller à sa rencontre ».

Voyage

Vasda, la jument la plus rapide de l'écurie d'Artaban, scellée et bridée, avait attendu toute la nuit dans sa stalle, piaffant impatiemment. Le cavalier et sa monture s'élancèrent sur les chemins escarpés. Artaban devait chevaucher sans perdre de temps s'il voulait rejoindre ses amis au jour fixé. Il avait 150 parasanges[1] à parcourir. Il ne pouvait en faire que quinze par jour. Il forçait Vasda, chevauchant tard dans la nuit et repartant dès l'aurore. Son voyage se passa sans incident. Il arriva, enfin, au crépuscule du dixième jour, à l'ombre des murs de Babylone. La jument était épuisée, mais comme il ne restait plus que trois heures de route pour rejoindre Gaspard, Melchior et Balthazar, il décida de poursuivre.

Rencontre

En passant près d'un bosquet de palmiers, Vasda fit un écart et s'arrêta brusquement devant une ombre accroupie sur le sable. La clarté des étoiles découvrit une forme humaine recroquevillée. Artaban descendit de

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 3

sa monture et reconnut un pauvre exilé hébreu qui avait probablement fui Hérode et ses légions romaines exterminatoires. Sa peau sèche et jaune portait l'empreinte de la fièvre. Ses mains avaient le froid de la mort. Artaban allait poursuivre sa route, le coeur rempli de pitié, confiant le corps au linceul du désert, quand un long soupir s'exhala des lèvres du moribond. Le mage se rapprocha. Les doigts décharnés saisirent convulsivement le pli de la toge. Surpris, apitoyé, il fit rapidement le point : « Si je m'arrête ne serait-ce qu'une heure, je n'atteindrai jamais le temple assez tôt. Mes amis supposeront que j'ai renoncé au voyage et ils partiront sans moi. Dois-je me détourner de la poursuite de l'étoile pour venir en aide à un pauvre Hébreu expirant » ? Il décida alors d'aller chercher de l'eau au puits voisin, y mêla quelques gouttes d'un onguent qu'il portait à sa ceinture, en humecta la bouche, le front et la poitrine de l'Hébreu. Heure après heure, il le soigna . « Qui es-tu ? murmura le moribond », « Je suis Artaban, mage et roi et je vais à Jérusalem à la recherche du Roi qui doit naître. Je ne peux plus longtemps différer mon voyage. Prends ce pain, ce vin et ces herbes médicales ».

L'Hébreu éleva ses mains tremblantes en signe de reconnaissance : « Pour te remercier je vais te confier ce que nos prophètes ont prédit : le Roi naîtra non pas à Jérusalem mais à Bethléem ». Surpris Artaban se hâta de repartir.

Les premiers rayons de soleil pointaient quand il arriva au temple des sept sphères. Les trois Rois Mages n'étaient plus là. Déçu Artaban s'effondra sur la pierre. Il trouva un parchemin dissimulé et lut : « Nous ne pouvons attendre plus longtemps, nous allons trouver le Roi. Suis-nous à travers le désert » . Avec un cheval épuisé et peu de nourriture, il prit la décision risquée de traverser le désert. Il arriva piteusement à Bethléem. Il trouva une ville déserte. Il frappa à une première porte et entra sans y être prié. Il découvrit dans la pénombre d'un pauvre logis une jeune mère terrorisée qui cachait un enfant au berceau Il demanda où se trouvait l'Enfant Roi annoncé. Elle répondit, en tremblant de peur, que ses parents l'avaient emmené en Egypte pour échapper aux soldats romains. Effondré Artaban s'affaissa sur un banc. Après un silence il murmura : « Ne crains rien, je suis Artaban le mage Roi. Hélas, je ne verrai pas l'enfant promis parce que je me suis attardé pour accomplir un acte de charité ».

Rassemblant le saphir, le rubis et la perle, il les tendit à la jeune mère en lançant d'un ton solennel : « Prends pour ton enfant qui est ton Roi ».

Et c'est ainsi que le quatrième Roi Mage arriva trop tard. ●

Conte de Henry Van Dyck
arrangement de Rober BADIN

1) Parasanges : Unité de longueur pour la correspondance de laquelle nous sollicitons l'érudition de nos aimables lecteurs.

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 4

Petit conte de noël

Béatrice BEDIN

Imagine all the people...
(you may say I'm a dreamer but I'm not the only one...)

Leurs pas les avaient menés jusqu'à Lorgues. Fatigués mais oh combien déterminés, ils avaient suivi ce lien, cet espoir... Une adresse échangée avec des amis français en visite touristique dans leur pays, quelques années auparavant. Et depuis, des liens d'amitié s'étaient tissés. Au-delà des frontières.
Ils avaient échangé des courriers, des adresses.
Il avait été convenu qu'en cas de coup dur, ils s'aideraient. Et les coups durs étaient tombés, tels des cataclysmes.
Et maintenant, les voilà qui sollicitaient le soutien de Jacques le Lorguais.
Et Jacques au grand cœur proposa refuge dans ce modeste petit maset au cœur de ses vignobles. Ce refuge prenait des airs de palace. Les parfums de thym et de menthe poivrée avaient remplacé les odeurs de sang et de mort.
Ainsi débarquaient Ben, 5 ans et ses parents. Seuls. Dans un monde inconnu, sans ressources, démunis mais vivants et avec un avenir à l'horizon.
Jacques leur avait allumé un feu dans la cheminée. Des matelas de fortune et quelques couvertures chaudes avaient été posés dans un coin de la pièce.
Du mobilier de jardin était entreposé là et bientôt, la maîtresse de maison apporta une daube brûlante, du pain, du fromage, des fruits et des couvertures chaudes.
La communication n'était pas aisée, les mots sortaient difficilement.
Comment exprimer cette détresse, ces blessures assassines ? Mais les regards en disaient long et les gestes de reconnaissance valaient tous les plus beaux discours.Une fois seuls, ils se restaurèrent et se blottirent au coin du feu.
C'était la veillée de Noël. Le ciel était rempli d'étoiles et le froid sec.
L'homme entrouvrit la lucarne pour mieux voir au-dehors, et alors, quelque chose de très rapide et lumineux s'engouffra dans la pièce. C'était une étoile, scintillant de mille feux. Elle vint se poser sur la cheminée et éclaira toute la pièce, irradiant une douce chaleur. L'enfant était fasciné... C'était extraordinaire
Un peu plus tard, ils entendirent gratter à la porte... Ils ouvrirent doucement et....
Frrrr, un petit mulot, pas timide du tout, vint se poster dans un coin de terre battue. Et il se mit à gratter furieusement le sol avec ses petites pattes et ses grandes dents. Rapidement, il dénicha des graines mais il continua à gratter la terre, infatigable. Intrigué, le père vint regarder de plus près et vit que quelque chose apparaissait au fond du trou. Quelque chose de brillant et de plat.
Avec précaution, il dégagea " la chose "
et réalisa, tout ébahi, qu'il s'agissait d'un petit lingot d'or.... Incroyable !
Abasourdis, réchauffés par la belle étoile et tenant entre leurs mains cet or du ciel, ils se regardèrent et s'embrassèrent.
Jacques, venu vérifier si tout allait bien, fut médusé. Le spectacle le sidéra et un immense bonheur l'envahit.
Il pouvait revendiquer ce trésor, certes... mais il ne le fit pas. Lui, il avait déjà tout : un toit, de l'argent, de quoi manger et bien vivre. Mais eux ? N'était-ce pas un signe, un espoir, une chance ? Cet or allait les aider à s'en sortir...
Ils allaient pouvoir se loger, amorcer une nouvelle vie, trouver du travail, oublier l'enfer.
N'était-ce pas un merveilleux soir de Noël ?

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 5

La chapelle Saint-François et les pénitents gris 3

Au moment où la restauration de l'église collégiale arrive à son terme, encore que de nombreux mois soient encore nécessaires pour cela, faisons un plongeon dans le temps où la collégiale n'était pas à l'ordre du jour

La confrérie des pénitents gris

La confrérie des pénitents gris fut établie à Lorgues en 1633. Ils furent 24 frères à la fondation de la confrérie. Provenant de familles nobles, bourgeoises et riches. Ils se fixèrent à la chapelle de Saint-Honorat.
Au fil des mois, le nombre de frères augmentant sans cesse, il fallait une chapelle plus vaste. Par des cotisations, la confrérie fit construire la chapelle de Saint-François et s'y fixa en 1636. L'harmonie ne régna pas toujours et, à la suite de divers procès et luttes intestines, la chapelle fut interdite et fermée par Monseigneur de Belay, évêque de Fréjus. Elle fut cédée aux fournisseurs de l'armée et elle devint pour un temps un magasin de foin.
En 1668, Monseigneur de Beausset lève l'interdit et la confrérie reprend un nouvel élan. Un siècle plus tard, vers 1770, les prémices de la révolution commencent à agiter les Lorguais. On ferme toutes les églises, il n'y a plus de prêtres jusqu'en 1803. La chapelle Saint-François est transformée en auberge. L'hospice attenant est profané et pillé. En 1804, M. de Villeneuve-Bargemon devint curé de Lorgues. Sur son intervention, Mme Combe, née Roux, rachète à la nation la chapelle de Saint-François où les pénitents gris reprennent leurs réunions et fêtes. Plus tard, cette chapelle devient propriété de l'hospice, mais reste ouverte au service paroissial. Après la disparition des pénitents gris en 1879, la chapelle Saint-François devint le siège religieux de la congrégation des Mères Chrétiennes. Depuis, elle est toujours ouverte au service paroissial. Aujourd'hui même, elle remplace la Collégiale Saint-Martin pendant la restauration de celle-ci.

Autres sanctuaires lorguais

Tout le territoire lorguais recèle de nombreux monuments de la vie religieuse. Donnons, pour finir, un coup d'œil sur ces vestiges plus ou moins bien conserver actuellement.

- L' ermitage Saint-Ferréol : l'ermitage de Saint-Ferréol a vu de nombreux ordres religieux se succéder jusqu'à l'arrivée des Pères Capucins en 1852. ils y sont restés jusqu'en 1892.

- La chapelle de Saint-Jaume : dans cette chapelle le service dominical fut assuré jusqu'à la guerre de 1914.
- La chapelle Sainte-Anne : la confrérie de Sainte-Anne entretient la chapelle et vénère la sainte (la confrérie est en sommeil).
- La chapelle Saint-Jean Baptiste : fut desservie longtemps par les Frères sous l'autorité du chanoine Vian.
- La chapelle des Pailles : elle fut dédiée à Notre Dame de Florièyes. Une messe était dite en mai et une autre en septembre, jusqu'en 1940.
- La chapelle de Notre Dame de Ben Va : chapelle sise au hameau des Salettes. Elle est classée monument historique pour ses riches peinture murales (XVème siècle).

Si l'on remonte plus haut dans le passé, des ruines vénérables s'offrent à notre méditation :

- Sur les bords de la Florièye : les ruines de la chapelle Saint-Barthélemy dont plus aucun document n'existe pour en retracer la vie.
- Du côté de Saint- Jaume, la chapelle San Peire ou selon la légende, Saint Pierre jouait au palet avec Saint Ferréol (actuellement propriété privée).

Et nous finirons sur cette vieille maxime : « les ruines matérielles sont toujours précédées de ruines morales ». ●

Feu M. le curé SALOMON
et J.L CASCETTA

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 6

Le Beffroi

« Quand on arrive à Lorgues, il y a deux choses qui dépassent, la Collégiale et la Tour de l'horloge » m'a dit un Lorguais à qui je demandais mon chemin la première fois que je suis venue à Lorgues.

C'est qu'elle est photogénique, cette tour qui apparaît aux automobilistes et aux touristes en perspective dans la rue de l'église, avec sa stature de 25 mètres, sa belle horloge ronde et son gracieux campanile qui se découpe sur le ciel bleu provençal. Belle et vivante: sa cloche anime le quartier et la ville en sonnant les heures.

Travaux de revalorisation

Parce qu'aimer notre Patrimoine et le faire apprécier c'est l'entretenir, la municipalité prévoit des travaux de remise en état du beffroi communal sur le prochain exercice budgétaire. En attendant, ses services ont d'ores et déjà commencé l'assainissement de l'intérieur de la tour que les pigeons du quartier squattent de longue date…

Futures visites ?

Si vous venez voir la tour un jour de pluie, guidé par la plaque de rue indiquant le « Beffroi du XIIème siècle » à l'entrée de la ruelle moyenâgeuse qui y mène, n'espérez pas y passer avec votre parapluie tant elle est étroite. C'est toute une histoire qui a épaulé la tour avec les maisons avoisinantes, créant ces ponts d'étaiement qui forcent les passants à se ployer. Elle marque pourtant la limite des remparts du Castrum, que flanquaient douze tours carrées, dont il n'en reste que neuf, et dont le Beffroi est la plus haute, solide angle du sud-est. Tour de guet, c'est une tour fermée au contraire de la tour ouverte « à la gorge » de la Citadelle « Tour de la Reine Jeanne ».*

Impatiemment attendues par les curieux et les Amis de Saint-Ferréol et du Vieux Lorgues, les futures visites monteront par l'étroit escalier en colimaçon de 106 marches, jusqu'à la cloche dont le mécanisme est actionné par la corde du poids qui s'enfonce dans le puits haut d'une vingtaine de mètres, actionnant le mécanisme de l'horloge et le mouvement de la cloche.

Vus de nuit, le campanile et sa cloche sont mis en valeur par un éclairage faisant ressortir la girouette du coq (d'un mètre de haut), le drapeau tricolore de métal (rareté) et la cloche délicatement illuminée sur fond étoilé de ciel. Le jour, les vols planés des pigeons tournoient autour des quatre gargouilles d'angle.

Horloge et campanile

La tour est l'oeuvre des Templiers qui installèrent dès 1170 leur Grange enclose dans le quartier du Ruou et ceinturèrent la Cité de remparts bâtis sur les anciens murs défensifs du Xème siècle. Les tours carrées servaient au guet et à la défense en cas de siège par exemple.

C'est au début du XVIIème siècle, grand moment de construction hors du Castrum (Place Neuve) que la tour d'angle a été surélevée (de 1615 à 1623) pour accueillir l'horloge de la tour du Chichourlie** venant de la rue des Moulins (actuelle rue Cordouan). Le poids des 5 mètres de maçonnerie du campanile lui valurent quelques inconvénients : menacée d'effondrement il fallut consolider la tour ancienne par des contreforts obliques, comme on le remarque aujourd'hui.

« Elle devient alors la tour de l'horloge contenant la cloche publique enfermée dans sa cage en fer forgé. Le beffroi ou campanile domine fièrement les toitures du haut de ses 28 mètres. Il symbolise encore l'esprit d'une communauté émancipée vis-à-vis de ses anciens seigneurs ». (C. Delseray).

Une voix a Lorgues

Fondue à Draguignan par François de Bérazie, comme l'indique l'inscription qu'elle porte, la cloche est classée monuments historiques en Novembre 1981. C'est en effet la seule cloche de Lorgues qui n'ait pas été fondue à la Révolution pour convertir le métal en canons et par déchristianisation, car elle donnait les heures et pouvait sonner le tocsin en cas d'incendie ou de calamités.

Elle donne le La. Son poids est de 385 kg environ (il est calculé approximativement à partir du diamètre).

L'inscription gravée renseigne : « Du règne de Louis XIII le Juste, très triomphant, très auguste, je suis été faite une voix à Lorgues. FDB (François de Bérazie, fondeur à Draguignan), 1623 ».

La tour est l'oeuvre des Templiers

Restaurations

Après sa surélévation par le beffroi et le renforcement de sa base par un puissant empattement de maçonnerie au XVIIème siècle, la tour et le campanile circulaire ont été restaurés par l'abbé A. Volpato en décembre 1981. Ayant décroûté les façades, « il a appliqué un enduit au ciment bâtard en utilisant du sable naturel verdâtre de Tourtour. Il a mis à jour des gargouilles en figure de bêtes aux quatre angles de la tour ». (C. Delseray)).

Attendons donc que la restauration prochaine de la municipalité redonne à la Tour de l'horloge l'attrait de son imposant passé et un renouveau d'intérêt. ●

Gisèle ESPLANDIU

* A la gorge : tour ouverte à l'intérieur des remparts pour éviter que les attaquants ne s'y réfugient.

**Chichourlie : désigne, en provençal, qui produit des « chichourlo » ou « gingourlo ». A donner l'interjection « fan de chichourle ».

Bibliographie : « Patrimoine urbain de Lorgues: 1- Le Castrum » Bulletin AD 2007 des Amis de Saint-Ferréol et du Vieux Lorgues (disponible à la Maison du Tourisme).

« Lorgues au fil des rues, au fil du temps ». Bulletin AD 2004 des ASFVL. (Id)

Photos : Idem, et Bulletins annuels des ASF de 1984, 1991, 1996,1999. Patrimoine urbain de Lorgues : 2- La Bourgade et les Faubourgs Bulletin AD 2008 des ASFV.

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 8

LA CABRO D'OR

Après la visite de la chapelle de Saint-Ferréol, je conseille toujours aux visiteurs de se promener sur le Site, dans son environnement de paix, son chemin de croix et, qui sait, la rencontre, dans les bois, d'une chèvre d'or gardienne d'un fabuleux trésor. Il y aurait même eu, culminant sur cette « colline de la chèvre d'or » un temple antique dédié à cette fabuleuse créature.

Cette Cabro d'or, est un animal mythique… qui n'est pas (dommage) l'apanage de Lorgues, malgré que Marius TRUSSY, écrivain Lorguais se fasse le chantre de cette légende quant il écrit (1861, MARGARIDO chant 3) :

« A soun jas maudi dins la santo colo
Dau grand sant Farruòu, que dién qu'agu tort
De pas l'empacha de gita de sort… »

(elle a son gîte maudit dans la sainte colline du grand Saint Ferréol, à qui l'on reproche de ne pas l'avoir empêchée de jeter des sorts).

On la retrouve dans le pays d'Oc, et principalement, un peu partout en Provence. On trouve sa présence dans le massif de l'Estérel et, dans la Provence orientale la légende la rattache à la fée Estérelle ; cette même légende la situe aussi dans les Alpilles. Dans « MIREIO » (Mireille), Frédéric Mistral lui fait hanter la région du Val d'Enfer proche de la

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 9

vallée des Baux « Le trou des fées », son repaire préféré :

« Vole la Cabro d'or, la Cabro
Que degun de mourtau ni la pais ni la mous
Que sout lou ro de Baus-Maniero,
Lipo la moufo roucassiero,
O me perdriéu dins li péiriero
O me veiriés tourna la cabro dó péu rous…»

(Je veux la chèvre d'or, la chèvre que nul mortel ne paît ni ne trait, qui sous le roc de Baus-Manière, lèche la mousse des rochers, ou je me perdrais dans les carrières, ou tu me verrais ramener la chèvre au poil roux).

De son repaire « Lou trau de la cabro », veillant le jour et sortant la nuit, elle est la gardienne des trésors d'Abd-el-Rhamân, laissés sur place après la fuite des Sarrazins de la Provence; grotte, où seraient entassées en des profondeurs mystérieuses des masses d'or et de pierres précieuses. On ne pourrait arriver jusqu'à ces trésors sans l'aide de la chèvre, postée sur le seuil et invisible durant le jour. Elle apparaît le soir, éveillant, par ses bonds capricieux, la curiosité du passant. Malheur à celui qui la suivrait dans la grotte, il ne reverrait jamais la douce lueur du jour, égaré dans le labyrinthe des couloirs ténébreux, il perdrait bientôt le trace de la chèvre et mourrait misérablement de faim, de soif et d'épouvante, près des plus mirifiques richesses. C'est ce qui est arrivé, conte-t-on, à tous ceux qui ont voulu suivre la chèvre dans sa sombre retraite.

A Tanneron, un homme délivra une chèvre d'or prisonnière des buissons. En remerciement, elle le conduisit au Bau Redoun, un rocher qui pivota alors sur lui-même, afin de leur offrir l'entrée d'une grotte contenant des arbres en or et diverses pierres précieuses. L'homme piocha abondamment dans ce fabuleux trésor. Il partit à Toulon puis revint vieilli et diminué. Dès lors il recommanda aux gens tentés par cette grotte magique de ne pas convoiter les richesses illusoires de l'or, mais de préférer une vie sobre et calme

On la retrouve à Saint-Rémy-de-Provence où elle campe au sommet du mausolée des Antiques. Là aussi elle est gardienne du trésor. Ce même trésor lui fait aussi hanter le Ventoux. Son antre se situe au-dessus de Malaucène, au lieu-dit «Les Aréniers», près de la source du Groseau. De gigantesques lingots d'or sont cachés derrière la «Porte Saint-Jean» qui ne s'ouvre que la nuit de Noël. Les audacieux peuvent s'en saisir au cours de la messe de minuit puisque la porte ne s'ouvre qu'entre le début de l'Épître et la fin de l'Évangile.

Et encore moult lieux où sévit cette insaisissable représentante de la race ovine. Mais qui sait, rien ne vous empêche, par une belle nuit d'été, par exemple, d'aller roder dans les bois de la colline, des fois que… A défaut vous pourriez sans doute avoir… une pleine lune.

Jean-Claude LARROQUE

Sources : Encyclopédie Wikipédia - Le Folklore de la Provence de C.. de Seignol /1963)
Les œuvres de F. Mistral et M. Trussy - sites web.

H I S T O I R E

La peste soit du grand Saint-Antoine

Suite à l'excellent article de Gisèle, sur « La Place d'Antrechaus… » (VAL n° 130) traitant notamment du remerciement de Toulon à la ville de Lorgues, lors de l'épidémie de la peste de 1720 ; je donne ce scoop... sur l'origine de ce fléau :

« Marseille, 25 mai 1720 : Le « Grand Saint-Antoine » navire marchand, rentre de Syrie chargé d'indiennes et de cotonnades revenant, pour une part importante à J.B Estelle, échevin de Marseille. La visite sanitaire faite lors d'une précédente escale fait état de décès causés par « des fièvres malignes pestilentielles ». Les autorités portuaires ferment les yeux. Pas de mise en quarantaine, ni de destruction de marchandises. Résultat : une peste touche toute la basse Durance et le Var de 1720 à 1722, faisant environ 100000 morts, dont à peu près 40000 à Marseille et 15000 à Toulon »...

…Requiescat in Paché.

Jean-Claude LARROQUE

Source : Supplément à VAL n°76 " Les Varois dans l'histoire de la Provence "

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 10

Le marché

Vendredi 25 Novembre. C'est le dernier jour du marché des petits producteurs du vendredi, il me prend l'envie d'aller « tailler la bavette » avec les exposants.

Je sais que ces beaux étals vont disparaître pendant quelques mois pour faire place aux feuilles mortes, aux courtes journées d'hiver, aux rues désertées et aux assauts du mistral. Puis viendra le Marché de Noël et probablement d'autres manifestations, mais sans tomates ni melons….

Nous allons bientôt être privés de senteurs de lavandes, d'anchoïades et de tapenades.

Ce marché nous remplit de bonne humeur. Il est animé, coloré, odorant. On y croise les amis, les touristes, les habitués, tous en quête d'authenticité et de couleur locale.

Certes il nous reste le « grand » marché du mardi, mais c'est un peu moins « famille ».

C'est pourquoi j'ai voulu approfondir L'histoire du marché des petits producteurs :

Voilà dix ans que ce marché anime notre bourgade. Il a été mis en place à l'initiative de la Chambre d'agriculture et des producteurs. Auparavant pris en charge par le Syndicat d'Initiative, il est

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 11

é des petits producteurs «hiberne»

maintenant géré par « Lorgues en Fête ». Dans la boucle de cette création, il faut citer Axel, cet auteur qui écrit sur la Provence et que l'on retrouve sur les marchés. La responsable est Marie-Cécile Garibo, de Saint-Antonin : elle fait le lien entre la Chambre d'agriculture, les Agriculteurs et la Municipalité. On compte 52 inscrits dont 82% de producteurs.
Ces producteurs ont l'appellation « bio ». S'ils ne l'ont pas, ils certifient que les produits à la vente sont issus de leur production locale, selon une charte spécifique et « raisonnée », avec ou sans appellation.

Qui peut avoir accès à une place sur le marché ?

Attention : ne peut pas venir n'importe qui ! il faut montrer patte blanche !
Il faut suivre la procédure, faire une demande auprès de la Chambre d'agriculture et remplir un dossier. La demande est étudiée en commission et c'est la Chambre qui décide. Les producteurs locaux sont prioritaires.

Combien cela coûte de s'installer sur le Cours ?

Il faut payer une cotisation à la Chambre d'agriculture, et comme pour tout forain, un droit d'emplacement sur l'espace public. Le petit producteur engage à venir 20 jours.
Un quota agriculteurs / artisans est respecté, avec priorité donnée aux agriculteurs.
Petit tour aux étals des producteurs. Et un grand salut à Sylvain, Brice, Jérôme, Joseph, Sylvie, Patrick, pour ne citer qu'eux.
Arrivant depuis la Rue de l'église, je constate que les brocanteurs ont pris la poudre d'escampette, pliant bagage avant les autres en septembre. Je ne peux donc pas les interroger sur leur vécu estival.
Mon premier arrêt sera au stand de bijoux artisanaux , de pulls, de gants et de lainages. Le tout fait main.
La vendeuse vient de Saint-Antonin. Je l'aborde.
« Bonjour, vous en avez de bien jolies choses Madame… Quel bilan pouvez-vous faire de cette saison ? »
« Oh, vous savez je commence à être bien fatiguée de déballer et de remballer. Et puis, quand les gens arrivent sur mon étal, s'ils sont déjà passés par la brocante, ils sont fauchés, ils ont déjà tout dépensé et ils n'ont plus un sou. L'emplacement des brocanteurs sur le marché me fait un peu tort. Et cette année est moins bonne que les autres, à cause de la conjoncture ».
Je continue mon chemin, attirée par le spectacle de belles olives accompagnées de sauces bariolées. C'est l'étal de Sohad. Elle dessale ses olives et confectionne toutes ses sauces. Elle se dit ravie de sa saison. Vraiment contente, elle déclare que ça marche bien. On peut la trouver aussi sur le marché du mardi. Cela fait plaisir de voir son sourire.
A côté, c'est l'univers du jambon, de la charcuterie et de la tripaille. Je m'arrête, j'observe et j'écoute. Une dame est en train d'acheter du jambon : « Vous savez, le même que celui de la dernière fois, il était tellement bon que j'aurais mangé la couenne ». Par le fumet alléchée, par tous ces compliments subjuguée, j'interroge les producteurs : Tonio et sa fille, là depuis 5 ans, viennent de Moustiers, sont debout à 5 heures et sont ravis ! Ce petit marché a transformé leur vie. Ils reviennent l'année prochaine, sans doute aucun !
Plus loin, le rouge éclate la devanture : des tas de tomates bien rondouillardes aux espèces variées attendent les chalands. Courges, courgettes, oignons, poireaux, salades, viennent trancher le rouge de taches jaunes, orangées et vertes. C'est le stand de Joseph Galliano, le frère du maire de Taradeau. Il cultive ses légumes de plein champ, dans la lignée du réseau de la Lutte Raisonnée. On peut aussi acheter ses produits à la ferme, après le pont de chemin de fer entre Taradeau et lesArcs.
Marie-Françoise l'aide. Je suis étonnée de voir encore tant de tomates à cette époque et on m'explique que ceci est la conséquence d'une saison très douce. Génial pour les amateurs de tomates et coulis ! Profitons-en, et pourquoi pas ? Faisons des conserves. Pour M. Galliano, les dates de fermeture de ce marché sont parfaites car il ne cultive pas sous serres. Voilà 5 ans qu'il est sur les marchés. Sa clientèle est une fidèle clientèle de pays. Pour lui, la saison est bonne, il est content et reviendra l'année prochaine.
Je quitte cet étal et je croise en chemin un joueur de tambourin aux couleurs locales. Ses notes de musique s'égrènent gaiement, nous donnant l'envie d'esquisser quelques pas de gavote ou de rigodon, ●●●

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:40 Page 12

●●● les narines chatouillées par des odeurs de farigoulette. Cet homme est, me dit-on, malade. Sa thérapie : faire de la musique et rencontrer du monde.

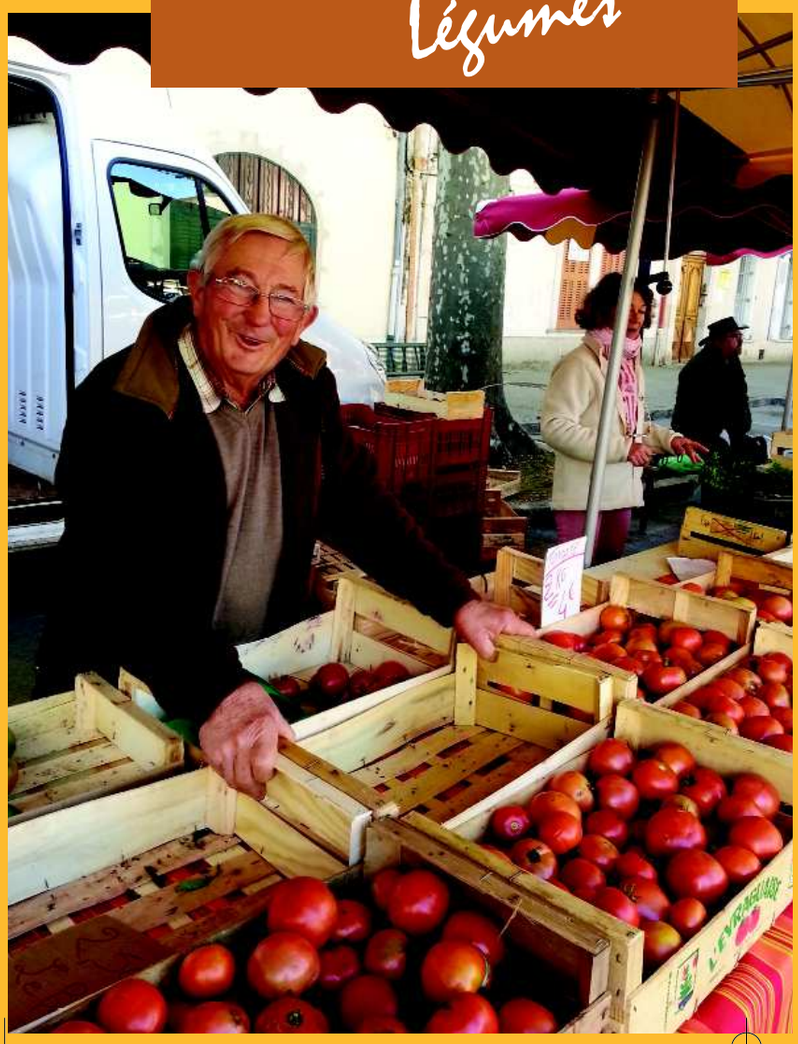
Tiens ! voici les fruits et légumes de la famille Chauvier avec « tata Simone », pilier incontournable des marchés lorguais. Tata Simone, me rappelant au passage qu'elle pratique une « culture raisonnée », me notifie qu'elle est contente du petit marché du vendredi, qu'elle y retrouve une clientèle fidèle de gens d'ici et de touristes. En riant, elle me dit que Germaine, sa mère de 92 ans, viendrait bien aussi l'aider si elle n'avait pas mal au genou.

En face, devant la boutique de La Martinette, je vais mirer les tomates joufflues, les choux pommés, les carottes en bottes, les jolis navets de Jérôme et de Nico, maraîchers. Debout à 4h30, nos deux compères viennent de Carqueiranne. Ils sont adeptes d'une agriculture raisonnée et font partie de « La Lutte Intégrée ». Ils ont démarré en 2005. Pour eux, cette année est semblable aux précédentes, sans progression, avec une légère baisse suite aux attentats. Ils sont là aussi le mardi, leur clientèle est fidèle (« nos petites mamies » comme ils disent…) et ils sont très satisfaits. Ils souhaiteraient que ce petit marché fonctionne toute l'année, car ils cultivent en serres.

Quelques pas de côté et me voici devant la lavande de Marie-Cécile, notre Responsable du Marché. Pour elle, la saison a été bonne, peut-être un peu moins que d'habitude, compte-tenu de la mauvaise conjoncture. Marie-Cécile garde son noyau de fidèles clients, avec beaucoup d'étrangers. Ses huiles essentielles de lavande, ses alambics et ses jus de raisin maison attirent la vue et l'odorat. Les enfants sont très intéressés par la fabrication des huiles essentielles et posent des questions pertinentes sur le procédé, du genre : « Comment se peut-il que d'un produit solide on fasse un produit liquide ? » Tout est « fait maison ».

En face, ça sent le fromage de chèvre, évidemment, c'est l'étal de Sébastien qui se lève à 4h30 car il vient de Camps-la-Source. Voilà 5 ans qu'il a posé ses tréteaux sur ce petit marché et il est content. Le bon truc, c'est qu'il n'a pas de concurrent. Sébastien est producteur, éleveur et affineur. Il possède 80 chèvres et quelques boucs. Tout est naturel et « fermier » de A à Z. Les chèvres sont nourries en collines et le foin, en provenance de La Crau, est AOC. La traite a lieu une seule fois

M. Galliano
Légumes



Marie-Cécile
Essence de lavandes

le matin. Alors, que choisir entre brousse, faisselle et yaourts ? Ma foi, c'est bien tentant toutes ces bonnes choses. A moins d'opter pour le « Boursineau », une spécialité introuvable dans le commerce.
Je laisse Sébastien à ses biquettes et je me dirige vers un étal voisin, garni de courges, potirons et autres légumes de saison. Jenna se présente avec un large sourire, apparemment ravie de faire partie du marché des petits producteurs. Jenna a changé de métier. Elle est passée par une reconversion pour se tourner vers la culture « équitable ». Et après une première année d'exercice, elle trouve le bilan positif. Bien sûr, c'est un métier « physique », il faut se lever très tôt pour faire les marchés (St-Aygulf et Taradeau ajoutés à celui de Lorgues). Jenna a repris une production légale dont les terres sont situées à Lorgues. Si elle veut revenir l'année prochaine ? Quelle question, bien sûr !
Bon, c'est bien beau tout cela mais l'heure tourne et les producteurs commencent à remballer leurs affaires. Je dois moi aussi songer à clore cet épisode, non sans rappeler les nouveautés prévues l'an prochain : un producteur de champignons (frais et séchés) et un producteur de pommes (Bruno, de Châteaudouble) auront, eux aussi, leur étal.
Enfin je décide de terminer mon reportage par une petite visite rapide à quelques commerçants ayant pignon sur rue.
Bonjour Monsieur le Libraire, comment allez-vous ? Pourriez-vous me dire si ce petit marché du vendredi a un impact sur votre commerce ?
« Oh là là ! pour moi c'est catastrophique ! Il n'y a personne les jours de marché. Les chalands cheminent sur le Cours sans faire cas de ma librairie. Il n'y a aucun trafic commercial pour moi : zéro ! Il n'y a pas de place pour se garer, les places de parking sont prises par les gens du marché… Il faudrait leur trouver un parking bien à eux pour que les potentiels clients puissent se garer sans problème ».
Bon, pas ravi Monsieur le Libraire….
Au suivant :
Bonjour Madame Antiquités et Petite Brocante, quel impact a ce petit marché sur vos affaires ?
« Pour moi, c'est plutôt positif, les gens se baladent et n'hésitent pas à venir chiner chez moi. Les jours de marché sont des jours porteurs de clientèle, surtout étrangère ».
Bon, contente Madame de la Brocante.
Allons faire un dernier petit saut chez Madame la Boulangère des Climènes :
« Bonjour Madame la Boulangère, ça sent drôlement bon chez vous ! Que pensez- vous du marché du vendredi ? Est-ce que vous avez plus de clients que d'habitude ?
« Ce marché est un jour prospère pour mon commerce. On a beaucoup plus de monde qu'à l'ordinaire. Et nous nous en réjouissons. Il faut que ce petit marché continue, ça nous aide ! ».
Bon, plutôt enthousiaste notre boulangère !
Il faut maintenant clore le chapitre. Nous attendons impatiemment que ce petit marché revienne nous titiller les narines en nous offrant de beaux produits de Provence, pleins de couleurs et de saveurs.
Comme chaque année, nous prendrons un réel plaisir à remplir nos paniers de bonnes choses en aidant les petits producteurs à développer un commerce de « lutte raisonnée ».
Le « petit marché du vendredi » fait maintenant partie intégrante de notre vie locale. Et c'est tant mieux !

Béatrice BEDIN

Sébastien
Fromages de chèvres

Yves et Michel Rocard

Tel père, tel fils

« Il était un inlassable déchiffreur d'idées qu'il aimait puiser loin des cercles de pensée convenus » c'est ainsi que le journaliste Eric Fottorino décrit Michel Rocard qui nous a quittés début juillet 2016.

En effet, celui que l'on comparait à Tintin dans les années 60, savait entrainer son environnement dans une histoire à tiroirs dont il tirait un fil puis un autre puis encore un autre, il nous a ainsi emmenés de la naissance de la social démocratie à l'aventure des pôles à la fin de sa vie. Passionné par les terres australes et boréales, il avait été nommé à près de quatre-vingts ans ambassadeur des pôles par la France. Il avait tenu à « voir sur place » et des amis Lorguais en croisière dans l'Antarctique l'ont même vu malgré son âge marcher sur les glaciers du pôle sud. Cette volonté d'aller toujours de l'avant, de déchiffrer, Michel Rocard l'avait héritée sans conteste de son père Yves qui, scientifique réputé, avait, à la fin de la seconde guerre mondiale, été nommé directeur à l'École Normale Supérieure. Yves Rocard avait alors fortement contribué à la réorganisation de la recherche scientifique en France, participé à la conception de la bombe atomique, mis en place un réseau de sismographes capables de détecter et localiser toute explosion nucléaire puis, sur cette base, il avait fait faire un bon de géant à la sismologie.

Nous avons consacré dans VAL plusieurs articles à Yves Rocard que nous avons transmis début 2014 à son fils Michel.

Ce dernier nous avait gentiment remerciés. Voici quelques éléments de sa réponse *« J'ai pris plaisir à lire vos différents articles sur mon père Yves…. J'ai moi-même un jour fait un petit discours lors de " la journée en hommage à Yves Rocard " tenue à l'Ecole Normale Supérieure le 7 Octobre 1992 en présence de ses anciens collègues, de ses anciens collaborateurs et élèves…, le texte de ce discours figure dans le Bulletin des Amis de l'Ecole Normale Supérieure n°190 ci-joint… »*

Voici ce que dit Michel Rocard à propos de son père Yves, décédé quelques mois auparavant :

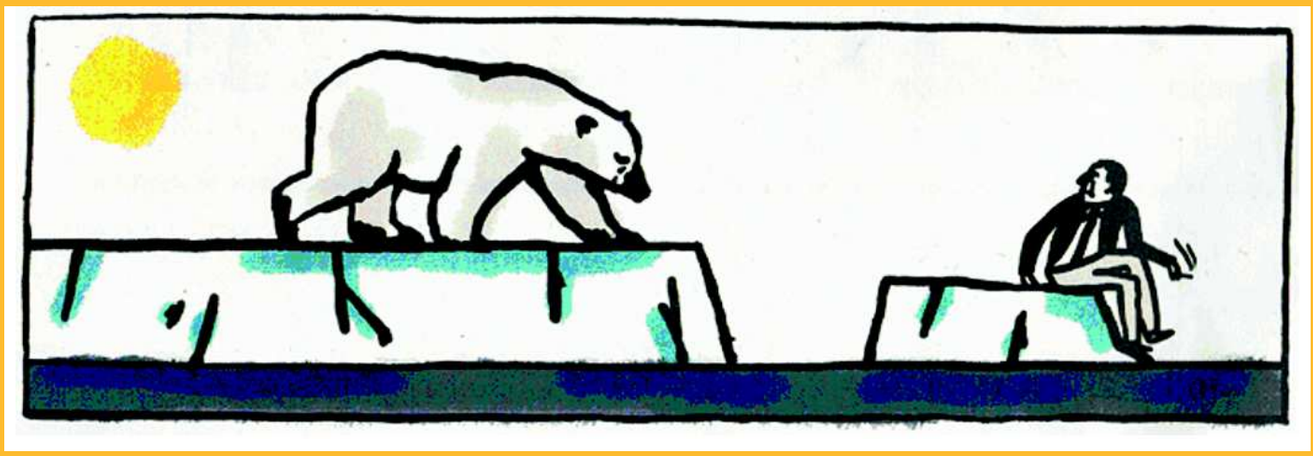
Texte du discours

« Néanmoins, le passé occupait peu de place dans ses réflexions ou ses attitudes. Il (Yves Rocard) était de manière absolument constante toujours sur le front de la conquête de nouveaux pans de savoir.
De cette permanente orientation de son esprit vers la découverte nouvelle je veux donner un savoureux exemple familial et dire le dernier combat. Je ne saurai dater exactement l'exemple familial. Nous devons être à l'été 1983 ou 1984. Papa est en retraite depuis plus de dix ans, il approche des 80 ans, je suis ministre en exercice, donc à l'emploi du temps un peu chargé. Nous convenons néanmoins que j'irai avec femme et enfants passer deux jours en sa compagnie dans une résidence qu'il avait aux Arcs en Provence et que je ne connaissais pas encore. Il y avait fort longtemps que je ne l'avais pas vu pour plus d'un repas, dans une atmosphère de vrai calme, et je me réjouissais de ces retrouvailles. Nous arrivons en voiture, nous entrons, il commence par nous faire attendre un long moment, ce qui était tout à fait inhabituel chez lui. Puis il entre dans la grande pièce, très affairé, et m'explique que je n'ai qu'à m'installer et prendre mes aises, mais qu'on se verra peu parce qu'il a beaucoup de travail. A quatre-vingts ans ?
Je découvre avec une stupeur amusée qu'une campagne de tirs de bombes atomiques est en cours à Mururoa et que mon père est lancé dans des travaux importants sur la détermination de la composition du noyau terrestre à partir des perturbations et surtout des inflexions de trajectoire que subissent les ondes qui le traversent, que dans ces conditions il est essentiel de faire des mesures précises aux antipodes exacts du tir et dans un cercle relativement large ayant l'antipode pour centre, pour ce faire il a réussi à mobiliser trois ou quatre jeunes chercheurs issus du CEA pour l'aider à effectuer ces mesures, et que la maison bruit de l'activité de cette équipe vérifiant un matériel sophistiqué emprunté dans des conditions administratives peu claires à divers laboratoires complices. Mais surtout, la zone la plus intéressante était dans le nord de l'Italie, et le gouvernement italien, saisi dans les délais utiles, s'était trouvé incapable, sans doute pour cause de coordination, de donner à temps les autorisations nécessaires, et voila ce noble vieillard entouré de quelques jeunes admirateurs, en train de monter une expédition clandestine, avec franchissement irrégulier de frontière pour du matériel ultrasensible. J'hésitai entre les grandes manœuvres de boy-scout et les entreprises ténébreuses de nos services spéciaux. Je me suis laissé dire ensuite que le coup avait été réussi et les mesures parfaitement probantes. En tout cas, je n'ai à l'époque rien raconté au ministre en charge de la douane ni à celui de la recherche scientifique. Il va de soi que la publication ultérieure de ces travaux fut parfaitement roborative et que rien n'y laisse soupçonner l'infernal bricolage qui présida aux dits travaux ».*

il évoque ici un épisode digne d'un roman d'espionnage qui s'est déroulé aux Arcs sur Argens.
Si Yves Rocard s'est toute sa vie engagé dans la recherche scientifique, son fils Michel, à son grand désespoir, s'est détourné de la science pour se consacrer à la société et à la politique. Mais à travers les épisodes que nous venons d'évoquer, nous avons la conviction que tous les deux, le père comme le fils avaient, jusqu'à leur dernier souffle, la passion, le sens de la conquête et de la découverte.

François LENGLET

*CEA : Commissariat à l'Energie Atomique
Sources : - Journal " Le 1 " N°114 Juillet 2016
-Bulletin N°190, Décembre 1992: Société des Amis de l'École Normale Supérieure



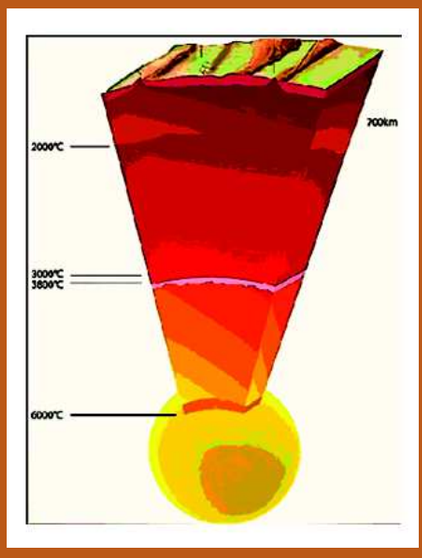
VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:41 Page 16

le noyau terrestre dimension et composition de la graine

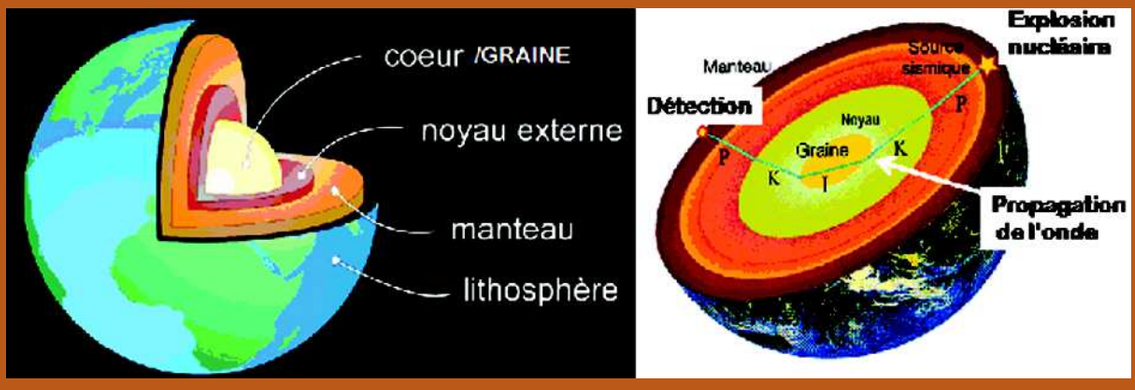
Quelles étaient donc les recherches qu'effectuaient Yves Rocard et ses jeunes chercheurs du CEA en 1983 ?
A la fin des années 1970, les scientifiques avaient la conviction que le noyau de la terre était solide et l'avait baptisé «la graine». Il restait à en déterminer le diamètre avec précision. De son coté, Yves Rocard, fort de l'expérience acquise en sismologie par ses anciennes équipes du CEA*, les avait poussées à étudier la structure interne de la terre en étudiant la propagation des ondes sismiques lors d'un tremblement de terre. L'essai nucléaire de Mururoa constituait donc une véritable aubaine pour effectuer des mesures précises de l'onde sismique émise d'un endroit connu à un instant précis et permettrait de préciser les dimensions de la graine.
Les premières estimations des dimensions de la graine datent de 1981 : le modèle PREM établi à partir de la mesure de la déviation d'ondes sismique lui attribue un rayon de 1220km, c'est cette dimension que confirmèrent quelques années plus tard Yves Rocard et ses équipes lors des essais organisés à partir de sa résidence des Arcs sur Argens.
Quand au CEA, il reste toujours parmi les pionniers dans l'étude de la terre. C'est ainsi que en 2013, ses équipes avec l'aide du Synchrotron de Grenoble et le CNRS ont réussi à simuler les conditions de température et de pression qui règnent au centre de la terre, au sein de la graine.
La graine est composée essentiellement de fer et de nickel, la pression est de 3,3 millions d'atmosphères (pour mémoire, la pression atmosphérique au niveau de la mer est de 1 atmosphère). A ce niveau de pression, le fer rentre en fusion à une température de 6000 °C. Un résultat qui a permis aux scientifiques de démontrer que la température du noyau terrestre était comprise entre 3 800°C et 5500°C, selon la zone du noyau considérée.
C'est vraiment l'enfer.

Source : Revue du CEA d'Avril 2013 « Des chercheurs déterminent la température du noyau terrestre avec une précision inégalée »

Répartition de la température au sein de la planète.



Etude de la structure de la terre par la prolongation des ondes sismiques



VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:41 Page 17

COP 21

Quelques vignerons anticipent les changements climatiques

La viticulture est particulièrement sensible aux changements climatiques. De nombreuses solutions existent pour s'adapter, mais les acteurs de la filière doivent apprendre à raisonner différemment.

Conséquences du réchauffement

Dès 2013, les climatologues jetaient une terrible inquiétude sur l'avenir de nos vignobles. Selon leurs calculs les terres favorables à la culture de la vigne du sud de l'Europe se réduiront de 68 % en 2050. Exit les vins de Bordeaux, de la vallée du Rhône et de la Provence, ainsi que la plupart des domaines de l'Espagne et de l'Italie.
L'Angleterre et la Norvège deviendraient propices à la viticulture.
Quand on sait que le secteur de la vigne et du vin génèrent chaque année plus de 10 milliards d'euros en France et que près de 500 000 emplois en dépendent, un tel scénario prend des allures de catastrophe nationale.

Réaction de la branche viticole

Qui regarde de façon mitigé les pronostics des climatologues, et modère :
« Si on suit leurs prévisions, on ne pourrait déjà plus produire de Syrah en côtes du Rhône, de Mourvèdre en Provence. Ce qui n'est pas le cas. On constate que les cépages, en général, tolèrent les températures maximales ».
Autre remarque importante : les stratégies d'adaptation des viticulteurs déjà à l'oeuvre et à venir qui n'ont pas été prises en compte par les climatologues.
A l'INRA le projet «LACCAVE», qui a exploré les effets du changement climatique sur la vigne et le vin à l'horizon 2050, a mobilisé pendant 4 ans une centaine de scientifiques issus de nombreuses disciplines (agronomie, climatologie, économie, œnologie etc…) et rendu ses conclusions récemment. Les résultats soulignent toute l'importance de maintenir le réchauffement en deça de 2° centigrades.

Adaptation : les nouveaux leviers

Comment rendre les vignes plus résilientes (qui résistent aux variations) :
Il existe de nombreux leviers pour adapter la fabrication du vin et rendre les vignes plus résistantes : cépages plus précoces qui produisent moins de sucre, résistant mieux à la sécheresse et aux maladies, meilleure gestion des sols pour limiter les besoins en eau, contrôle du froid à la réception des vendanges (vendanges la nuit pour conserver les arômes), nouvelles techniques oenologiques pour réduire l'alcool ou maintenir une bonne acidité, etc.

Il n'y a pas de solution miracle. Tous les acteurs doivent apprendre à raisonner en termes d'adaptation et construire des réseaux d'échanges de connaissances incluant les scientifiques car beaucoup d'incertitude demeure.
Déjà certains vignerons du Gers, en particulier, anticipent les changements et travaillent de nouveaux cépages cultivés sous des climats plus chauds que les leurs, par exemple le Verdeiho (Portugal) , Le Verdero (Espagne). Ils ont réussi à maintenir le style des vins, améliorer et optimiser le rendement sans abaisser la qualité

Conclusion

Le changement climatique reste pour beaucoup de gens, très abstrait mais les conséquences qu'il produit déjà sur les rendements et la qualité des vins permettent de prendre conscience des enjeux globaux et de leur gravité. ●

Robert BADIN

Extraits d'une publication de Jean-Marie TOUZARD et Nathalie OLLAT chercheurs à l'INRA

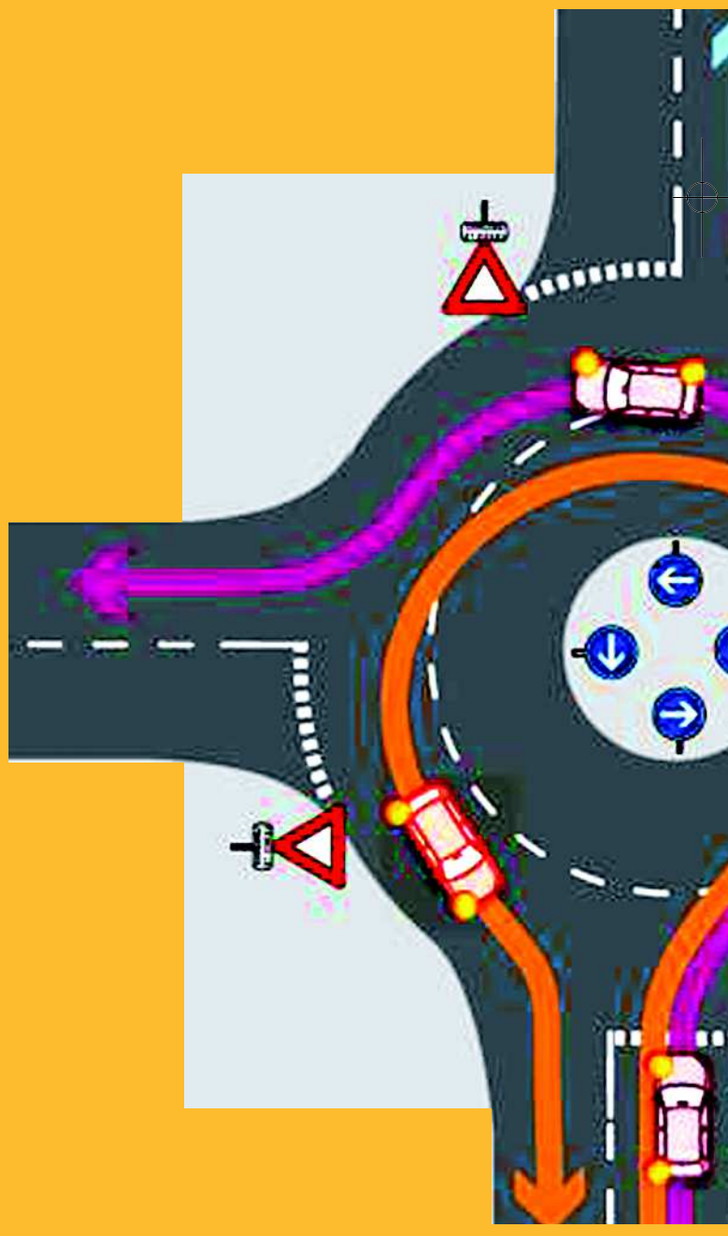
VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:41 Page 18

BIZARRE VOUS AVEZ DIT BIZARRE ?

Comme dans toutes les agglomérations, à Lorgues nous comptons une dizaine de ronds-points. Sur une voiture une moto ou un camion, il existe un système électrique que beaucoup de conducteurs ne connaissent pas...

Bien que cette invention, qui date du début des années 1900, soit enseignée dans toutes les auto-écoles, des études sérieuses ont démontré que 30 à 55 % des conducteurs ne connaissent pas du tout cette création magique et pourtant extrêmement facile d'utilisation !
C'est donc un petit manche ou un bouton placé sous le volant ou le guidon. Personne ne le remarque à tel point qu'il est totalement oublié ! Et pourtant ça fonctionne très bien, je vous assure ! Quand on l'active (c'est hyper simple) il crée un petit clic-clac et une petite lumière s'éclaire sur le tableau de bord. Et puis mieux que ça ! Une lampe s'allume et s'éteint à l'extérieur avant et arrière du véhicule et même sur les côtés, soit à droite soit à gauche. Cela permet de signaler aux autres conducteurs et aussi aux piétons que l'on va tourner ou dévier ! C'est génial et ça marche à tous les coups, surtout aujourd'hui avec les nouvelles technologies.
Eh bien oui, nous sommes scandalisés de voir que de trop nombreux conducteurs n'actionnent pas leur clignotant sur la route ni sur les autoroutes, mais surtout dans les ronds-points ! Ces ronds-points qui sont si pratiques et qui remplacent avec bonheur et soulagement les feux tricolores. Quand on les emprunte, on se sent subitement seul au monde et comme on est prioritaire lorsque l'on est dedans, on ne se fiche pas mal des véhicules qui gravitent autour, ceux qui veulent y entrer ou sortir !!!

Voici ci-dessous un article du FIGARO
« La compagnie d'autoroutes Sanef lance une campagne pour encourager les automobilistes à utiliser leurs feux de signalement quand ils dépassent et se rabattent.
Un automobiliste qui déboîte ou se rabat sans enclencher ses clignotants: ce comportement peut paraître anodin mais c'est un véritable danger, notamment sur autoroute. Or ce comportement serait assez banal. Selon l'observatoire de la Société des autoroutes du nord et de l'est de la France (Sanef), 33% des conducteurs oublient de mettre leurs clignotants quand ils dépassent. La proportion monte même à 59% au moment du rabattement. Un phénomène qui s'est un peu ampli-



fié entre 2012 et 2013 puisque la part des automobilistes qui ne mettent pas leurs clignotants en se rabattant a augmenté de 2 points ».

Trois points en moins sur le permis

Le but des clignotants est de « faire savoir aux autres usagers vers où vous vous dirigez de sorte qu'ils puissent anticiper votre changement de direction », rappelle la Sécurité routière. Sur autoroute, c'est particulièrement important pour les deux-roues. Un motard qui doit faire un écart, à grande vitesse, peut facilement chuter. Avec une moto, « un simple oubli de clignotants peut déclencher un accident grave, voire très grave », assure ainsi un responsable de la Sécurité routière à RTL.
La Sanef a donc lancé une campagne de sensibilisation le 10 février. « Vous doublez? Vous vous rabattez ? N'oubliez pas : clignotez ! », demande le nouveau slogan. Ce n'est pas la première campagne en faveur de l'utilisation des clignotants. En 2011, la Sécurité routière avait lancé l'opération « Je mets mon clignotant, je sauve des vies » .
Ce comportement dangereux serait aussi important en ville. Selon le 9e baromètre Axa, un Français sur deux négligerait l'usage des clignotants. L'infraction au Code de la route coûte pourtant 3 points sur le permis et une amende de 35 euros.

DROITS DE L'USAGER

Par Mtre Rémy Josseaume, avocat à la cour, président de l'Automobile-Club des avocats.

Chacun a pu le constater, de plus en plus d'automobilistes se dispensent de l'usage du clignotant, surtout en ville. Cette indélicatesse ne doit pas faire oublier qu'il demeure le principal moyen de communication avec les autres usagers.
1 - L'usage du clignotant est obligatoire quand vous changez de cap. Vous avez l'obligation d'avertir les autres usagers en cas de changement de direction (à droite ou à gauche), de file et lorsque vous vous insérez sur une bretelle d'accès de route ou en sortez.
2 - Cette obligation s'impose également lorsque, après un arrêt ou stationnement, le conducteur veut reprendre sa place dans le courant de la circulation. De la même manière, dans le flux d'un rond-point, vous devez également signaler vos intentions en actionnant vos clignotants droits (sortie) gauche (maintien de votre position dans l'axe).
3 - En cas de contravention aux règles d'usage du clignotant, l'automobiliste s'expose à une amende de 35 euros, à la perte de 3 points sur son permis de conduire et à une peine complémentaire de suspension du permis de conduire pour une durée de trois ans, au plus.
4 - Toutefois, à la lecture combinée des textes et notamment des articles R.419-9 et R.414-10 du Code de la route, à la suite d'un dépassement, il n'y a pas d'obligation d'actionner le clignotant à droite puisque le principe général est de se rabattre et de circuler sur la voie la plus à droite de la chaussée.

Il faudrait peut-être des clignotants entièrement automatisés qui fonctionnent tout seuls, par exemple branchés sur le GPS lorsqu'il est en action, pourquoi pas ? Je n'ajouterai rien de plus, mais avec l'augmentation exponentielle du nombre de véhicules et engins qui circulent, soyons ou restons responsables et pensons aux autres, c'est une des bases de la sécurité sur la route et cela évitera bien des désagréments !
Per lei legèire de VAL : uno bono annado, granado e acoumpagnado !
E à bèn lèu ! ●

Jean-François HUMBLOT

Bibliographie :
http://www.lefigaro.fr/automobile/2014/10/11/30002-20141011ARTFIG00006-pas-de-clignotant-trois-points-perdus.php
http://www.lefigaro.fr/actualite-france/2014/02/21/01016-20140221ARTFIG00154-un-tiers-des-automobilistes-oublient-leur-clignotant-sur-autoroute.php

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:41 Page 20

Zika

la recherche progresse... le virus aussi

Des vaccins sont en cours d'expérimentation, certains chez l'homme, alors que les premiers cas d'infection autochtones ont apparu aux Etats Unis.

Infection

Les résultats interviennent alors que l'on assiste à une explosion inquiétante du nombre de ces infections par le virus Zika à Porto-Rico. Dans ce territoire, situé dans les grandes Antilles, 5351 patients symptomatiques ont été recensés dont 44% de femmes enceintes. Par ailleurs, sur le territoire continental américain, le centre de contrôle et de prévention des maladies d'Atlanta a enjoint à toutes les femmes enceintes d'éviter de se rendre dans le quartier nord de WynWood à Miami (Floride) où il redoute la propagation par les moustiques du virus Zika, qui peut causer de graves anomalies de développement du cerveau (microcéphalie) chez le foetus. Le centre de contrôle recommande beaucoup de précautions : le virus pouvant être transmis par voie sexuelle. Ces mesures font suite à l'annonce par les autorités des premiers cas de transmission du virus par des moustiques sur le territoire continental américain chez des personnes n'ayant donc pas contracté le virus à l'étranger.

Vaccination

La recherche sur la mise au point de vaccins contre Zika progresse à grands pas. Trois vaccins, de conception différente, ont réussi à protéger des singes d'une infection virale provoquée avec des souches circulant actuellement au Brésil et à Porto Rico. Ces trois vaccins expérimentaux ont été développés par des chercheurs de l'armée américaine. L'un deux devrait entrer en phase d'essais cliniques cette année. Deux autres vaccins anti-zika sont en phase préliminaire d'expérimentation chez l'homme, afin de tester leur sécurité d'emploi. Le premier développé par Inovis Pharrmaceuticals ; le second conçu par les Instituts Américains de la santé.

Ce sont des résultats encourageants. ● Robert BADIN

Publication de Marc GOSLAN journaliste scientifique

Gecko ou Tarente ?

La tarente (tarentola mauritanica) ou tarente de Maurétanie appelée aussi gecko des murs est un lézard de la famille gekkonidae . La Maurétanie est un ancien territoire du nord-ouest de l'Afrique.
Le gecko a l'oeil dépourvu de blanc,, ne possédant pas de paupières mais une membrane tégumentaire translucide, qu'il peut nettoyer avec sa langue.
Animal territorial , il ne s'aventure guère à plus de 4 ou 5 mètres de son refuge diurne pour trouver sa nourriture (petits invertébrés : moustiques, mouches, papillons, blattes, araignées). Le gecko profite de la présence humaine pour chasser sa proie à la lueur des lampadaires jusqu'à l'intérieur des maisons.
On peut en retrouver dans les arbres, sur les vieux murs, les tas de bois, les toits, tous types de refuges leur offrant gîte et nourriture. Paraissant insensible à la pollution atmosphérique, il ne boit que de l'eau de pluie.
Lézard agile, muni de lamelles adhésives sur ses longs doigts, elles-mêmes couvertes de millions de poils microscopiques aux extrémités en forme de spatule. Le poil est attiré à la surface par des forces électrostatiques à l'échelle manométrique (force de Van der Waals) qui permettent au gecko de se maintenir en posant les doigts perpendiculairement aux surfaces et à se déplacer sans trop d'effort, même au plafond de votre maison, en les tirant parallèlement à la surface. Il possède également des griffes rétractiles.
La reproduction a lieu au printemps ; le mâle légèrement plus grand que la femelle introduit, à la façon des serpents, l'un de ses hémipénis (pénis jumeau) dans le cloaque de la femelle pour la féconder. Elle pondra un ou deux œufs qu'elle enterre et cela plusieurs fois. Une dizaine d'oeufs au maximum par an. Les œufs éclosent au bout de cinq à six semaines, les jeunes gecko de trois centimètres sont déjà autonomes. Le couple ne s'en occupe plus.
Le gecko est un animal très vif qui n'hésite pas à sauter. Sa capture n'est pas facile d'autant plus que son espèce est protégée. Son élevage et sa détention sont strictement interdits.
Il existe en France deux autres sortes de gecko : Le gecko verruqueux ou gecko turc (hémidactyle turcicus) plus petit, 10 à 12 cm, de couleur gris rose violacé et aux moeurs similaires, le phylodactyle d'Europe (phyllodactyle europaens) qui ne vit que sur les petites îles au large de Marseille, îles du Frioul et Porquerolles, il mesure 7 cm et pousse des cris au son de « geeeeek », mais ne fréquente pas les deux autres espèces au risque d'être dévoré.

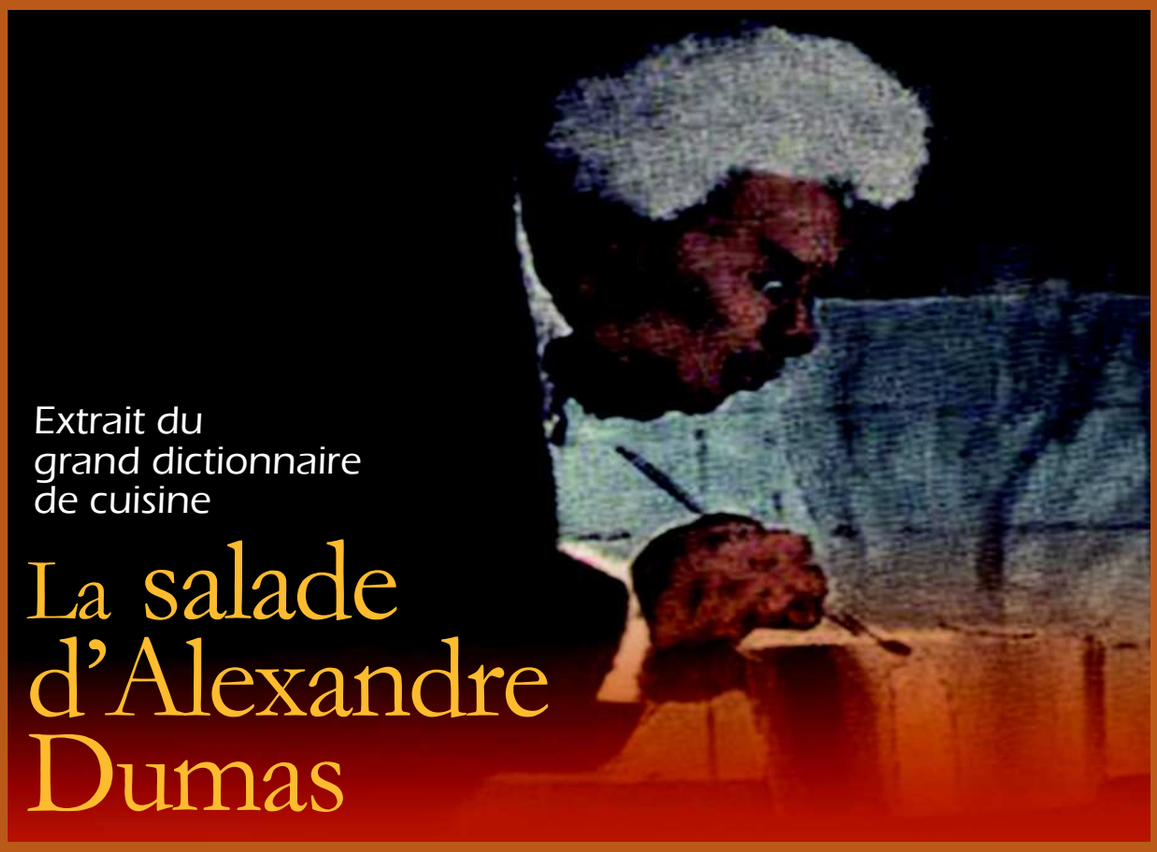
En Provence, le gecko est depuis longtemps considéré comme un porte-bonheur pour la maison quand il y pénètre. Ne le chassez pas.

Antoine PAYET

P.S : J'en ai chez moi et ils m'apportent le bonheur de vous faire quelques articles et la grille d'Antoine depuis vingt-cinq ans.

Source : Internet

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:41 Page 22



Extrait du grand dictionnaire de cuisine

La salade d'Alexandre Dumas

L'auteur des trois mousquetaires, de la Reine Margot, du comte de Monte-Cristo et tant d'autres chefs-d'œuvre, écrivit aussi un « grand dictionnaire de cuisine ». Homme à la personnalité généreuse et exubérante, Alexandre Dumas père (1802-1870) mena une vie passionnante et tumultueuse. Il aima recevoir fastueusement ses amis,, fréquenta les plus célèbres restaurants de Paris du XIXème siècle et, grand voyageur, goûta les cuisines régionales et étrangères. Son grand dictionnaire de cuisine, paru en 1872, après sa mort, offre non seulement des recettes, mais aussi des anecdotes et des souvenirs plein de… sel. C'était une période d'autres grands gourmands se tenant bien à table ! Ecoutons notre cher Dumas nous dévoiler sa recette personnelle de la salade.

« Ma salade n'était point une salade comme toutes les salades... C'était une salade de haute fantaisie, ordre composite, formée de cinq ingrédients principaux : de rouelles de betterave, de tranches de céleri, d'émincés de truffes, de raiponces (radis noir) avec leur panache et de pommes de terres cuites à l'eau. Je vais vous dire comment j'assaisonne (ma salade) :
D'abord je pose un plat sur le saladier. Je le retourne et je place à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide. Je met dans mon saladier un jaune d'œuf pour deux personnes, six jaunes d'œufs pour douze convives. Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte. A cette pâte j'ajoute : du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde de Maille, une grande cuillérée de soja, des cornichons hachés et le blanc des œufs haché. Je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puisse trouver. Enfin, je remets la salade dans le saladier. Je la fais retourner par mon domestique, et, sur la salade retourné, je laisse tomber de haut une pincée de paprico, poivre rouge de hongrie ».

NDLR : nous ne doutons pas que cette salade soit délicieuse. Nous remarquons, simplement, qu'il faut un domestique pour la retourner et qu'elle pourrait servir de réclame pour Maille (quelques 160 ans plus tard) !!! En outre, les amis de Dumas ne devaient pas savoir compter, s'il faut un oeuf pour deux , il en faut bien 6 pour 12 convives. C'est pour ce souci de la précision, que nous avons tous lu et relu Alexandre Dumas.
Dumas tu as enchanté notre jeunesse, nous en rêvons encore !

Michel CHAPELAIN (texte de 2010)

VAL N° 131.qxd 12/01/2017 21:41 Page 23

La grille d'Antoine

PAR **ANTOINE PAYET**

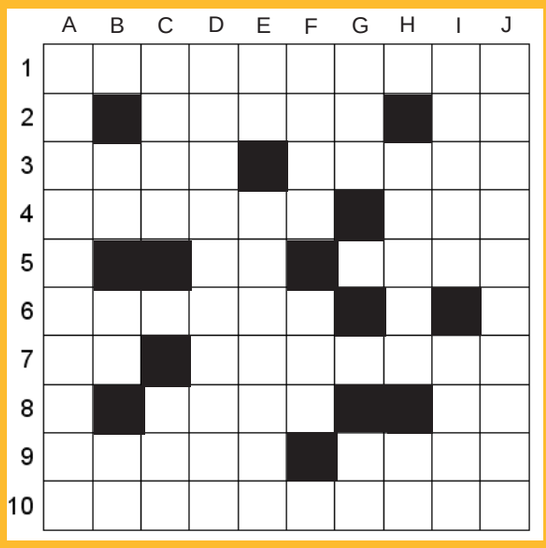
N° 131

Horizontalement

1 – Pour s'envoyer en l'air.
2 - Vient de nuire . Celui qui a tort.
3 - Ebène. Elle avait une passion pour Tristan.
4 - Il fait le malin. Pour trois.
5 – L'argon du chimiste. Dans le vent.
6 – Revenus périodiques.
7 – Pronom. Allonger.
8 – Plan incliné pour navire. Berge.
9 – Plaisant. Jeu de cartes.
10 – Anéantir.

Verticalement

A – Chemin lorguais.
B – Deux voyelles. Préposition. Deux de roux
C – Dans le pastis. Stupide.
D – Jardin lorguais.
E – 3,14. Répéta (en remontant).
F – Pour un soir. Pièce de charrue.
G – Article. Vient de rire.
H – Etire. Dieu de Sumer.
I – Attacher. 500 feuilles de papier.
J - Maintenir.



Solution du n° 130

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	F	R	A	T	E	R	N	I	T	E
2	A	A	■	R	I	O	■	T	A	N
3	U	T	R	I	C	U	L	E	■	T
4	C	A	R	A	M	B	O	L	E	R
5	O	F	■	G	R	I	M	E	R	A
6	N	I	U	E	■	N	E	■	R	I
7	N	A	I	S	■	E	■	S	E	N
8	E	■	E	■	T	■	M	E	■	E
9	A	U	■	O	O	■	A	V	E	U
10	U	R	S	U	P	A	T	E	U	R

Vivre à Lorgues

Appel à rédacteurs

occasionnels, temporaires ou permanents.

VIVRE A LORGUES (VAL) paraît depuis plus de vingt années. Une douzaine de rédacteurs permanents constitue le Comité de Rédaction. Certains sont là depuis l'origine. Souvent, le journal s'enrichit de rédacteurs occasionnels.
VAL a besoin de vous car il est le journal de tous les Lorguais se croisant, se parlant et vivant dans le même village.
Si l'envie vous prend de venir nous rejoindre, même ponctuellement, contactez-nous ou laissez-nous un message au
06 03 12 79 56 ou au **04 94 60 13 02**
Vous serez les bien venus !

La rédaction de Vivre à Lorgues vous souhaite une bonne et heureuse année 2017

ADRESSES UTILES

Mairie de Lorgues
Tél : 04 94 85 92 92
www.lorgues.fr
C.C Action Sociale 04 94 85 92 77
ccas@lorgues.fr 78 ou 79

Médicaux
Para Médicaux

Médecins
- Bernard J.-P. 04 94 73 70 27
- Decroocq D. 04 94 73 95 74
- Grouiller G. 04 94 73 70 27
- Isvanca E. 04 94 73 70 30
- Laure Ch. 04 94 73 70 27
- Richez F 04 94 73 70 27
- Duffau C. 04 94 73 95 95

Rhumatologue
- Joïta M. 04 94 47 41 38

Chirurgiens-dentistes
- Clément-Ricard M. 04 94 73 99 83
- Domart F. 04 94 73 71 64
- Lion J.-F. 04 94 73 26 00
- Risso X. 04 94 73 26 00
- Roguet J.-F. 04 94 73 27 32

Laboratoire d'analyses médicales 04 94 60 47 70

Pharmacies
- Barthélemy F.-X. 04 94 73 70 31
- De L'Arsenal 04 94 73 58 05
- Saint-Férréol 04 94 73 72 97

Infirmiers (es) à domicile
- Bardaji P. 06 26 64 11 89
- Bianco N. 06 10 50 49 12
- Boulleret L. 04 94 67 64 22
- Brunet P. 04 94 73 90 90
- Cretegny I. 04 94 73 90 90
- Delattre M.-F. 04 94 73 90 90
- Ferrero L. 06 01 44 42 79
- Frere D; 04 94 73 90 90
- Habary C. 04 94 73 90 90
- Hamelin G. 04 94 73 90 90
- Lakhal R.D. 06 82 31 87 31
- Magnan M.-M. 04 94 67 64 22
- Marivoët C. 04 94 67 64 22
- Pedroni S. 06 09 59 34 28
- Roux C. 04 94 73 90 90
- Siard A. 04 94 73 90 90
- Tesson C. 04 94 73 90 90
- Urquiza M.-J. 04 94 73 90 90
- Van Rompaey M. 06 83 12 65 91
- Wispelaere J.- P. 04 94 73 90 90

S.S.I A.D. (service de 06 08 80 12 10
soins infirmiers à domicile) 04 94 73 90 39

Service de soins à domicile pour personnes âgées 06 08 80 12 10
et handicapées 04 94 73 90 39

Psychanalystes
- Crouzillat J.-P. 06 87 70 12 48
- De Witte K. 06 89 60 71 83
- Hardouin G. 06 43 43 83 13

Psychothérapeutes
- Amand-Jules C. 06 63 89 03 10
- Rougemont C. 04 94 47 95 14

Psychothérapeutes
hors du cadre réglementé
- Bruyant M. 06 75 05 16 13
- Massei C. 04 94 67 62 29
- Sabben M. 06 71 38 41 07

Psychologue
- Perez J. 06 73 40 70 45
- Petit M. 06 09 03 48 29
- Rougemont C. 04 94 47 95 14

Orthopédiste podoorthesiste
- Guillemard M. 04 94 47 49 44

Orthophonistes
- Galy I. 04 94 73 96 72
- Ludier-Mrani A. 04 94 73 20 84

Etiopathe
- Boitard J.-M. 06 20 47 12 73

Kinésithérapeutes
Ostéopathes
- Bernard F. 04 94 67 66 27
- Dardenne L. 04 94 85 10 17

Kinésithérapeutes
- Belotte G. 04 94 85 22 53
- Gauriat H. 04 94 85 22 53
- Losson P. 04 94 70 84 57
- Méhois Y. 04 94 84 37 99
- Silvy O. 06 63 37 82 70
- Stoffaneller M. –J. 04 94 73 72 32
- Marchenoir I. 06 12 05 20 36

Ostéopathes
- Chastanier M. 04 94 73 94 78
- Combes S. 04 94 68 00 14
- Dallée A.C. 04 94 68 04 17
- Guillet- Lhermitte JF. 04 94 73 94 78

Pédicure Podologue
- Ernoux F. 04 94 47 02 37
- Toulliou C. 04 94 73 79 16

Médecine traditionnelle Chinoise
- Moulard J.P. 06 03 18 59 71

Audioprothésiste
- Metzinger M. 04 94 47 00 27

Diététicienne
- Allègre M. 06 03 28 69 18

Nutrithérapeute
Naturodiététicienne
- Buwaj K. 04 94 47 57 18

Prothésiste capilaire
- Moulet B. 04 94 84 36 55

Sophrologue
- Dehan E. 06 77 77 53 46

Réflexologue
- Campion A.M. 06 76 26 51 68
- Robion H. 06 84 15 11 13

Déblocage musculaire
- Mortelette J. 07 89 30 06 22

Thérapies manuelles & énergétique traditionnelle chinoise
- Bonvalot V. 06 85 22 92 82

Vétérinaires
- Chabaud M. Guirard L., 04 94 73 96 32
- Jean É., Postec R. 04 94 73 96 32

Gendarmerie ***17*** ou 04 94 73 70 11

Police Municipale ***89*** ou 04 94 85 92 88

Pompiers ***18***

Centre de secours 04 98 10 40 78

Centre anti-poison 04 91 75 25 25

La Poste 3639

Multi-accueil
Lou Pitchounet 04 94 67 62 69

Trésor Public 04 94 39 00 40

Médecins de garde ***15***

Urgences nocturnes et jours fériés 04 98 10 40 78 ou ***18***

Transports
- Ambulances C.A.V. 04 94 73 24 88
- Ambullances Lorguaises 04 94 73 77 38
- Taxi Christophe P. 06 09 57 43 16
- Taxico 06 08 63 13 43
- Taxi Serge 06 85 11 03 84
- S.N.C.F. (Renseignements) 36 35
- TED petit Bus : Appel gratuit 0800 65 12 20

Office de Tourisme-Syndicat d'Initiative Tél. : 04 94 73 92 37
contact@lorgues-tourisme.fr Fax : 04 94 84 34 09
www.lorgues-tourisme.fr

Secours Catholique 7, rue du Collège (répondeur) 04 94 84 04 87

Sécurité Sociale mairie annexe, Place Neuve
(Voir calendrier du mois) 04 94 85 92 77

Centre Départemental pour l'Insertion Locale
(C.E.D.I.S.) : mairie annexe, Place Neuve
Sur rendez-vous 04 94 85 92 77

Centre de Solidarité Sociale
Sur rendez-vous 04 94 99 79 10

Consultation de nourrissons, P.M.I.
Sur rendez-vous : 04 94 50 90 55

Conciliateur de Justice mairie annexe, Place Neuve
Sur rendez-vous 04 94 85 92 77

Mission d'Animation, C.L.S.H.
Rue de la Trinité. 04 94 73 99 18

Mission Locale Relais Jeunes, Place d'Entrechaus
mardi matin de 9h à 12h. 04 94 76 96 89

DÉCHETS
Quai de transfert de Mappe
Route de Carcès, à 4,5 km de Lorgues.
Décharge privée Ste-Anne
Information, Tarification :
V. Henry : 04 94 50 50 50 et 06 89 72 77 31
Ramassage des « encombrants »
Sur rendez-vous 0800 18 34 13

Vivre à Lorgues

Rédacteurs
Robert Badin, Béatrice Bedin, Jean-Louis Cascetta, Gisèle Esplandiu, Jean-François Humblot, Jean-Claude Larroque, François Lenglet, Antoine Payet.

Directeur de publication
Claude Alemagna.

Coordination
Frédéric Tendille
04 94 70 84 48

Secrétariat
Doris Bonardi.
04 94 60 13 02

Maquette
Alain Bonardi.
06 85 87 34 50

Imprimerie
Zimmerman