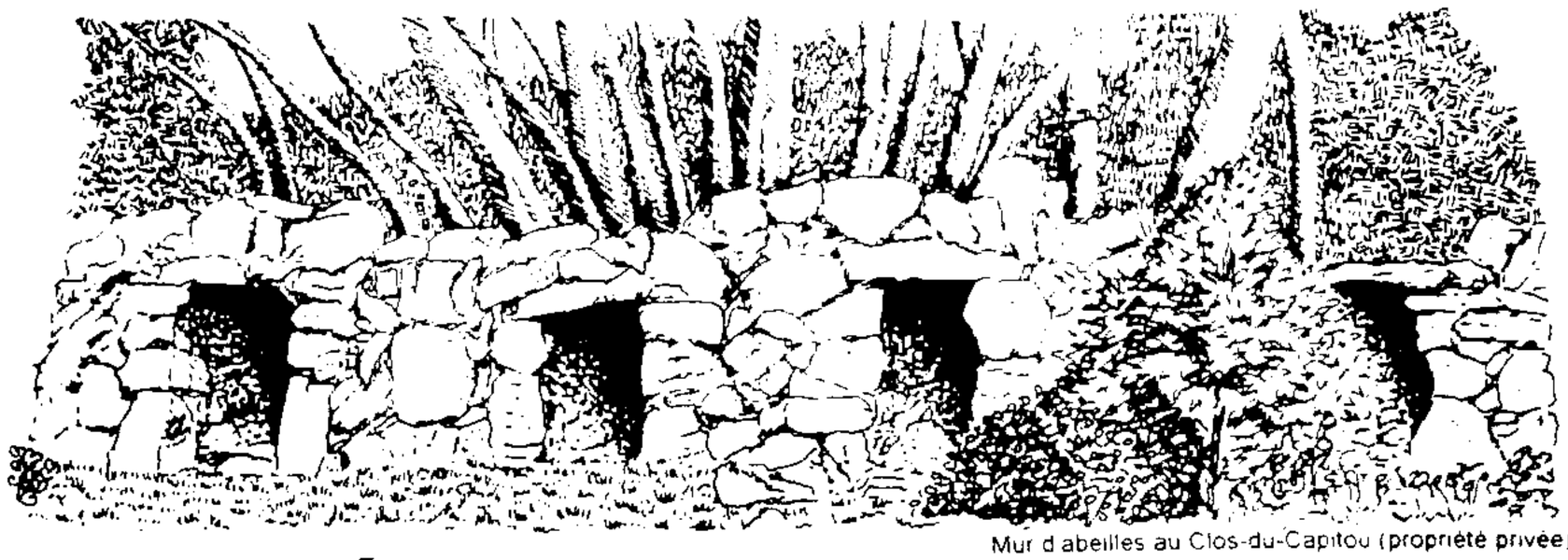
Vivre à Lorgues
JOURNAL COMMUNAL

V.A.L. n°46
5 juillet 1999
Thématique MIEL



Mur d'abeilles au Clos-du-Capitou (propriété privée)

SOMMAIRE

RAYON DE MIEL. P. 2 à 16

P. 2 à 5. L'homme et le miel.
- Le miel, alchimie des abeilles
- Bref survol de l'apiculture.
- Église et miel.
- Structures en nid d'abeille.
- Le miel dans La Bible.

P. 6 à 8. Le miel, en général.
- Composition moyenne des miels
- Les sens dans l'analyse des miels.
- Ah, la merveilleuse fabrique !
- Commercialisation : le miel n'est pas d'or...
- Comment apprécier un produit consommable ?
- Particularités.

P. 9 à 11. La vie des abeilles.
- De l'œuf à l'insecte parfait.
- Des abeilles et des chiffres.
- Les abeilles et les fleurs
- Alerte : pollution, maladies, parasites, acariens.
- Miel et transhumance

P. 12 à 14. Le miel à Lorgues.
- Jean Léonce, apiculteur du temps passé.
- Propos d'un grand ancien. Léon Meissel.
- Mémoire d'apiculteur. Louis Teisseire.
- Jean Tomior. « Un métier heureux ».
- Remèdes de grand-mère.
- Ruchers, apiés et murs d'abeilles.

P. 16. Mielli-miello.
- Cuisiner tout miel !
- Pâtisserie au miel.
- Piqûres et venin.

CHRONIQUE VILLAGEOISE. P. 17 À 22.

- *La Bibliothèque* :
  - Lu pour vous (thème miel).
  - Dernières acquisitions.
- Communiqué. *Secours Populaire Français.*
- Grain de folie. *Antoine Payet.*
- En perspective pour cet été .. *Sophie Dupré.*
- Les peintres dans la rue. *Jean-Claude Renaud.*
- Récital d'orgue. *A.D.M.O..*
- Art et vin. *Heintz-J. Knapp.*
- Enquête : « À voir et à manger ». Restaurants-théâtres. *V.A.L..*
- À la découverte du tir à l'arc. *J.-Cl. Rosello.* Ensemble choral : crème catalane. *Un accompagnateur.*
- Clochez là ! Souscrire pour la Martine. *Les Martins qui chantent !*
- L'École d'Application de l'Artillerie à Lorgues. *Claude Malaisé.*
- Téléthon (déjà) : projet d'un film. *L'âne Onime.*
- Musicos. Warning blues sème d'amour. *Ghap.*
- Tribulation d'un oléiculteur lorguais. *Robert Badin et « le responsable du Moulin de Lorgues ».*

P. 23. Notre histoire.
- Un domaine agricole lorguais. Le domaine des Crôtes. *André-B. Richez.*

Encart blanc : municipal.

Éditorial

« Le chantier d'Insertion, c'est pour le « I » de R.M.I.. ». Ainsi définirait-on en bref ce que nous faisons, en relation avec le Département et l'État, au sein duquel, en particulier, l'Office National des Forêts : le chantier d'insertion de Lorgues est ouvert depuis le 1er juin.

Ses principes vous ont été présentés dans notre numéro 44, mais j'y reviens brièvement.

À Lorgues, le secteur de l'environnement est en priorité concerné par cette opération :

- la qualité et la diversité des travaux demandés font de ce chantier un véritable terrain d'exercice de formation et d'habilitation, en grandeur réelle ;
- le partenariat qu'il mobilise constitue pour les personnes recrutées un tremplin vers l'emploi ou la création d'entreprise.

Ainsi, chez nous, le support de l'action est, pendant un an, la forêt de Saint-Ferréol. L'action est organisée sur deux axes :

- l'entretien de l'espace boisé,
- la mise en valeur et la protection des sites remarquables et de leurs vestiges de patrimoine populaire (canaux, maçonneries de pierre sèche, puits, ...).

À cette occasion, les personnes recrutées reçoivent une formation, en vue de les préparer à une embauche ultérieure : connaissances forestières de base et techniques, connaissance des machines, sécurité, techniques des petites maçonneries, approche économique et juridiques des travaux effectués... sont au menu.

D'autre part, des actions de formation sociale et de mises à niveau diverses ont pour but de faciliter le retour à l'autonomie.

Nous sommes là au cœur du mobile de notre démarche. Dans un contexte où il n'y a pas le plein-emploi, il s'agit de promouvoir les capacités d'adultes, jeunes et moins jeunes, et de leur ouvrir un champ d'activités : nous ferons le maximum pour qu'ils y soient en situation favorable.

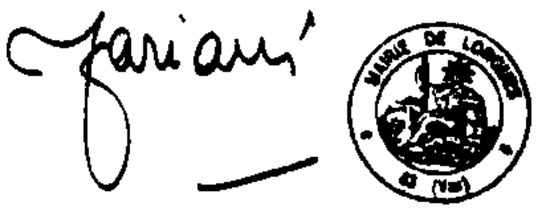
Je m'en voudrais de ne pas frôler maintenant le thème de la sécurité que vous trouverez à peine amorcé, intentionnellement, dans nos pages jaunes... Entre insertion et prévention, le lien est fort. Il est vital. Au moyen du chantier, nous « prévenons », en effet, la dégradation de certaines situations.Celles-ci, malgré la dignité des uns et des autres, se traduisent par la dévalorisation des personnes et par des désespoirs probablement pires que la plupart d'entre nous les imaginons.

Nous renforçons donc la relation entre les demandeurs d'emploi et les actifs.

Déjà, réfléchissons : bientôt, et probablement encore dans trente ans, les murs de pierre sèche de Saint-Ferréol auront été, par eux, sauvés. Ces murs offriront l'illustration exemplaire de succès établis dans la durée. D'avance, nous en sommes fiers et je souhaite que beaucoup prennent soin d'être attentifs aux travailleurs qui opèrent dans le « bois », et à ce qu'ils y restaurent.

À Saint-Ferréol, une fois encore, commençons, ensemble, à passer un bon été !

Barthélemy MARIANI, maire de Lorgues, conseiller général du Var



VALEURS DE SAISON

Soleil à l'éclipse, miel à la hausse. Jouons les valeurs sûres ! Le soleil ne fait plus recette ; le miel : si ! (voir p. 16). Le soleil brûle ou s'absente (11 août, voir p.21). Le miel provençal est bonnement généreux, comme nos vins, mais il peut, lui, être consommé sans modération.

En ce début d'été, V.A.L. porte le miel au pinacle. L'astre du jour s'en remettra-t-il ? Réponse, sans doute, dans notre numéro d'automne, spécial associatif. Si vous le voulez bien !

Sur le thème du miel, Michel Chapelain a coordonné l'équipe d'auteurs et d'enquêteurs de V.A.L. : la famille Chalt, Claude Derambure, Marie-Claire Dolghin, Léo Doumont, Jacques Gauneau, Gilles Hardouin, Marie-Claire Laurent, Antoine Payet, Lucien Preire, Émilie Ruby, Élisabeth Soudey, et Christiane Turner.

L'HOMME ET LE MIEL

LE MIEL, ALCHIMIE DES ABEILLES

Lequel d'entre nous ne s'est émerveillé quand, au réveil du printemps, le hasard lui a fait rencontrer un essaim d'abeilles sauvages se formant sur une branche, dans l'encoignure d'une fenêtre ou dans le creux pierreux d'une ruine ? Cette organisation mystérieuse et ordonnée, ces alvéoles de cire si géométriquement construites, cette industrie naturelle, cette production délicieuse, nous laissent étonnés, admiratifs. Bientôt, si l'essaim n'a pas été recueilli par quelque homme de l'art, on pourra voir le miel suinter sur le gâteau d'alvéoles. Le vol de l'essaim, à la recherche d'un refuge est lui-même fascinant. Quelque chose d'une organisation sociale particulièrement efficace et réussie nous apparaît là.

La voix des contes

Cette « science » des abeilles et cette qualité exceptionnelle de leurs fabrications, miel, cire, gelée royale ... ont fait de tout temps de celles-ci des symboles sacrés ; nous y reviendrons. Parlons déjà de cette intelligente structure sociale. Un conte de Grimm[1], intitulé « Les deux compagnons de route », met en scène les abeilles. Un joyeux tailleur est poursuivi par la jalousie démoniaque de son compagnon de route, le cordonnier. Pour mieux le perdre, celui-ci souffle au roi de la ville où ils séjournent que le tailleur « se vante de pouvoir façonner en cire la reproduction exacte du palais royal, avec tout ce qu'il comporte, extérieur et intérieur, meuble ou fixe jusqu'au plus menu détail ».

Comme il se doit dans les histoires, le roi fait venir le tailleur pour exiger cette réalisation, et, devant l'impossible tâche, celui-ci choisit de quitter la ville au plus vite. Mais il avait, peu de temps auparavant, respecté une ruche devant les supplications de la reine des abeilles, alors qu'affamé il s'apprêtait à la piller. Aussi, lorsqu'accablé il se repose au pied de l'arbre creux où les abeilles ont élu domicile, celles-ci viennent-elles lui demander la raison de cet accablement. Et, après s'être concertées avec la reine, lui disent de rentrer chez lui sans crainte et d'attendre au lendemain. Ecoutons Grimm : « Il s'en retourna donc pendant que les abeilles quittaient toutes la ruche pour voler au palais royal, entrer par les fenêtres ouvertes, visiter tous les coins et recoins, et tout examiner en détail. De retour à la ruche, elles reproduisirent le palais dans la cire, avec une telle rapidité qu'on eût cru le voir grandir à mesure. Le soir même, tout était achevé, et lorsque le tailleur arriva le lendemain matin, le chef-d'œuvre était là, sans qu'il manquât un seul petit clou au mur ou une seule tuillette sur le toit. Le tout était délicat, d'une blancheur de neige, et répandait un doux parfum de miel. Le tailleur l'enveloppa soigneusement dans sa toile et le porta au roi, qui n'en finit pas de s'émerveiller ; il l'exposa dans sa plus grande salle et fit don au tailleur d'une grande maison de pierre ». C'est ainsi que les projets malveillants du cordonnier se retournèrent en faveur du joyeux tailleur.

Le sens des représentations

Que nous dit cette histoire ? Les abeilles représentent là une harmonie et une intelligence collective. Leur action concertée et commune aboutit à un « chef-d'œuvre », image d'une structure intelligente. Les relevés pris par chacun des petits insectes diligents, conduisent à une représentation fidèle dans l'espace, le plan du Palais royal, dans une matière pure et odorante, la cire. Les abeilles de notre conte sont des sortes d'alchimistes sous la conduite d'un esprit intelligent, la reine. C'est le miracle d'une capacité d'ordre naturel où les parties du tout coopèrent pour réaliser une nouveauté créatrice qui est ici exprimée et projetée, pourrait-on dire, sur l'abeille. Car, si elle est l'architecte que l'on sait dans sa ruche, son art ne va pas jusqu'à des constructions comme celle du conte. Par contre, nous avons appris, avec les études de Karl von Frisch, ses dons pour transmettre les messages concernant les sources de nourriture et leur situation dans l'espace. Les abeilles de notre conte nous disent néanmoins quelque chose sur les merveilles d'un organisme dont les parties concourent au bien collectif et, si on y réfléchit, notre corps et ses organes, sous la direction cérébrale, a cette vertu et cette intelligence, indispensables à la vie. Quelque chose donc de l'intelligence naturelle, capable d'accorder ses parties dans l'harmonie d'un tout, est fort bien représentée par l'art des abeilles et la cohésion de la ruche. Dans cette société idéale, néanmoins, l'individu n'a pas la place que nous cherchons à lui donner, il s'efface au bénéfice de la collectivité. La ruche représenterait mieux notre corps et les abeilles nos cellules industrieuses qu'une société idéale.

La trace des légendes

Depuis des siècles les abeilles ont été reconnues comme sacrées et le miel a été récolté depuis la plus haute antiquité puisque l'on trouve déjà une représentation de sa récolte sur une peinture rupestre de plus de 7.000 ans avant Jésus-Christ, découverte en Espagne. Pour les égyptiens les abeilles étaient nées des larmes du Dieu Râ et le miel était offert en libation ou utilisé dans l'embaumement des corps. Aliments sacrés, le nectar et l'ambroisie qui nourrissaient les dieux de l'Olympe seraient de même nature que le miel. L'hydromel, mélange d'eau et de miel fermenté et pimenté, est à la fois la boisson des dieux et des sages, tant en Afrique chez les Bambaras, qu'en Amérique de Sud chez les Mayas, et, plus près de nous, chez les Celtes. Moïse conduit les Hébreux, sur les conseil de l'Éternel, vers une terre où coule le lait et le miel. Partout, depuis l'Extrême-Orient jusqu'aux Amériques, le miel porte cette symbolique de douceur et de perfection qui en fait un aliment sacré, un élixir de longue vie, une panacée, un symbole de perfection, de pureté, de richesse, de bonheur, d'immortalité enfin. De nos jours encore de nombreuses religions, bouddhistes, chrétiennes, musulmanes, animistes... ou autres, confient à la cire le message de communication avec la divinité, sous la forme de multiples cierges.

C'est que l'abeille opère une alchimie particulière en récoltant le suc des fleurs et en le distillant de telle manière qu'il devient imputrescible. Ce travail de métamorphose, à partir d'un élément naturel, se rapproche de l'art des premiers expérimentateurs chimiques. Mais la sagesse de l'abeille est innée et millénaire, aussi donne-t-elle à notre réflexion une charmante, odorante et sucrée leçon d'humilité.

[1] N°107

BREF SURVOL DE L'APICULTURE

La généralisation de la ruche à cadres mobiles extractables n'a guère qu'un demi-siècle d'existence. Cela signifie que les ruches à rayons fixes ont une très longue histoire, mais leur mode d'exploitation et surtout la façon d'en récolter le miel et la cire n'a pas toujours été le même suivant les pays ou les régions.

Si l'on fait l'inventaire des méthodes utilisées par les anciens pour récolter le miel des ruches à rayons fixes, on peut citer la taille, le culbutage, la chasse et l'étouffage.

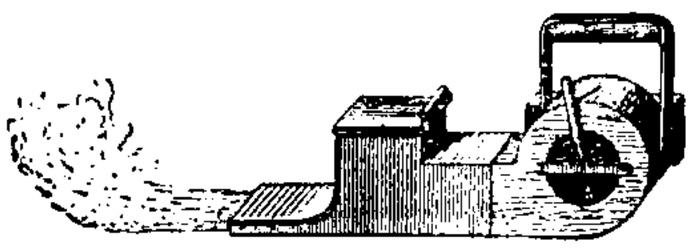
La taille est sans doute la méthode la plus ancienne. Elle consistait à prélever soit par le haut, soit par le côté une partie des rayons pleins de miel tout en laissant à la colonie la possibilité de reconstruire les parties endommagées.

Elle se pratiquait au printemps, les risques de famine étant moins grands pour la colonie qu'à l'automne, juste avant l'hiver.

Le culbutage était un procédé astucieux consistant à renverser la ruche et à la coiffer d'une autre ruche destinée à recevoir la colonie qui allait s'y installer. Il fallait attendre 21 jours qu'un autre couvain se soit installé dans la ruche du dessus.

La chasse consistait après enfumage à transvaser l'essaim pour récolter le miel. Ce devait être une méthode peut conservatrice de l'essaim.

L'étouffage était le sacrifice de toutes les abeilles pour en récolter totalement le miel et la cire. Il se pratiquait au début de l'automne.



Enfumoir automatique.

L'histoire ancienne

Dès la plus haute antiquité, le miel était connu, récolté, consommé par les hommes. A l'origine, le paysan se contenta d'imiter l'ours, il volait le miel aux abeilles. Son bon sens l'emmena très vite à contrôler cette production.

L'apiculteur était né.

Pendant des siècles, il utilisera sensiblement les mêmes méthodes de récolte, jusqu'au 19ème siècle où la technique sera perfectionnée.

Les poteries et autres vestiges archéologiques démontrent que l'apiculteur était en honneur à l'époque pharaonique, avec ses récipients pour l'hydromel et ses ruches faites à main d'homme.

Nous retrouvons des écrits sur le monde des abeilles dans Aristote et Epicure ; Pline l'ancien (50 ans après Jésus-Christ) décrit l'activité intense d'une ruche.

La bible cite 69 fois le mot miel...

Du Moyen-Age au 19ème siècle

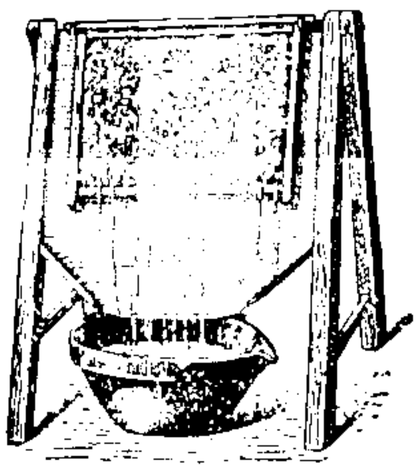
Au Moyen-Age, on élevait des abeilles à peu près partout en France et l'apié faisait partie des activités habituelles dans les campagnes. Les ruches étaient petites et il est probable que les colonies sauvages étaient aussi nombreuses que les domestiques et faisaient l'objet d'une récolte très organisée.

Pendant des siècles, le miel fut un produit sucrant de première nécessité, et la cire utilisée comme moyen d'éclairage.

Charlemagne avait édicté ses exigences en la matière : « Qu'ils (les manants) nous envoient chaque année pour notre service les deux-tiers des éléments maigres tout en légumes, en poissons, fromages, beurre, miel, moutarde... et de plus, les deux-tiers de la cire, du savon.... ».

En certaines provinces, les seigneurs organisèrent des brigades forestières, les « bigres », chargés de récolter les essaims sauvages pour les installer dans des « hostels à mouches ». Dès le 15ème siècle, le cheptel est confié en métayage aux paysans, miel et cire sont partagés à moitié.

En 1646, Alexandre de Monfort dans « Portrait de la mouche à miel » décrit quelques méthodes afin d'éviter l'étouffage, dénonçant la stupidité de certains « mouchiers » qui rompaient tous les rayons « comme si on allait couper un arbre pour avoir ses fruits ».



Chevalet à désoperculer.

L'apiculture « fixiste »

En fait, cette période débute avec la fin de l'Ancien Régime pour s'achever après la deuxième guerre mondiale. C'est la période de l'explosion industrielle, du début de l'exode rural et de la fin rapide de la paysannerie moyenâgeuse vivant en autarcie.

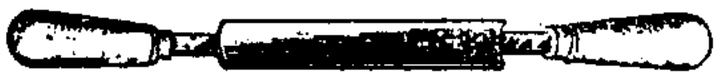
Une nouvelle conception dans l'art d'élever les abeilles se développe rapidement avec des inventeurs de génie comme Debeauvoys, avec la ruche à cadres, Merrhings, avec la cire gauffrée, et Hrushka, qui mit au point le premier véritable extracteur de miel. Charles Dardant perfectionne la ruche à cadres mobiles dès 1870.

En fait, les « mouchiers » n'étaient pas hostiles au progrès mais s'ils étouffaient leurs abeilles, c'était le plus souvent parce qu'ils ne savaient pas faire autrement.

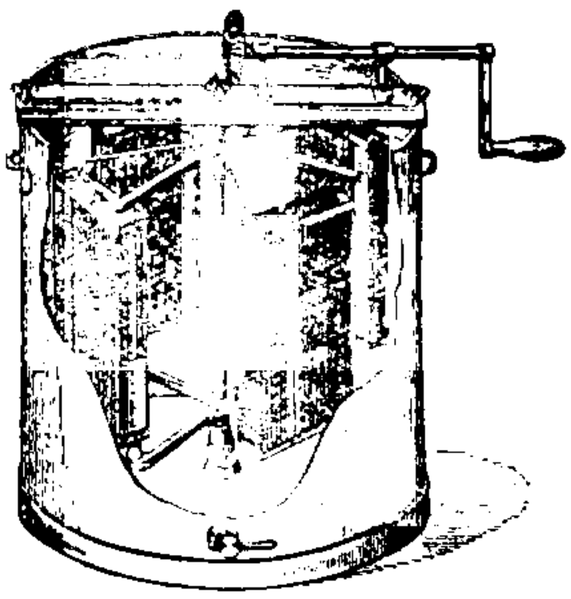
Néanmoins, le 19ème siècle est encore une époque où les abeilles sont considérées comme un accessoire de dernier ordre : ici, on pouvait être deux années de suite sans récolte, là, on ne récoltait que du miel de buis, assez épais, rouge et amer (on s'en doute !).

Il faudra plus d'un siècle pour que l'apiculture « mobiliste » détrône l'apiculture « fixiste », entraînant aussi sa totale disparition. Au moment de la seconde guerre mondiale, le nombre de ruches à rayons fixes était encore très important dans certaines régions de France.

Par exemple, en Ardèche, des ruchers de plus de 100 ruches en troncs de châtaigniers creusés recouverts d'une lauze. En Bretagne (20% du cheptel apicole en 1906), les ruches étaient en paille ou en bourdaine (arbuste aux tiges flexibles).



Couteau à désoperculer.



Extracteur à force centrifuge.

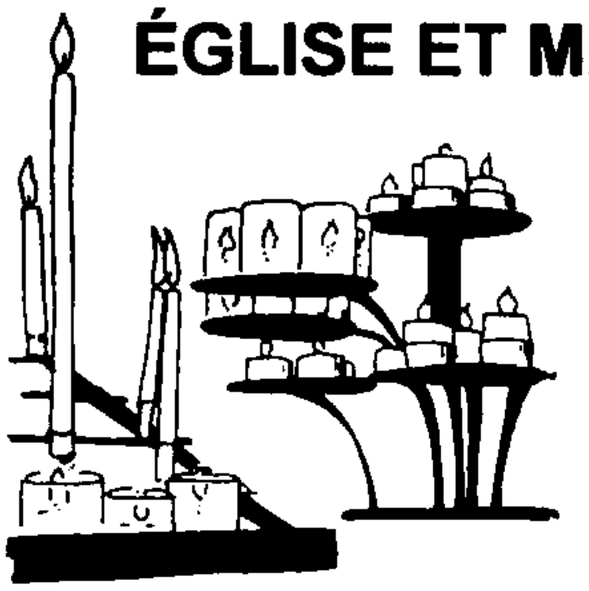
Une loi de 1942 prise sous l'occupation par Vichy interdit l'étouffage, loi confirmée après la libération en 1945.

En 1929, un premier recensement général révèle que le nombre de ruches en France n'est que de 1.300.000 soit 580.000 ruches à cadres et 720.000 à rayons fixes. C'est dire que la tradition a la vie dure.

C'est donc seulement vers 1950 que l'apiculture moderne va se généraliser et prendre en compte et le comportement de l'abeille et la qualité du miel notamment avec la transhumance afin, aussi, d'augmenter les rendements.

Couteau d'apiculteur.

ÉGLISE ET MIEL



Forte de l'héritage de Moïse à qui Dieu avait promis la terre où coulent le lait et le miel, l'église catholique s'est rapidement intéressée à un produit aussi chargé de symbole.

En 600, saint Grégoire écrivait déjà au sujet du baptême que « lorsque l'esprit saint nous visite il nous emplit de miel et de beurre » ; et l'église copte (Éthiopie, Haute-Egypte) avait très tôt institué le baptême « au miel et au beurre », qui n'a pas totalement disparu aujourd'hui.

Mais ce qui intéressait particulièrement Rome c'est la « virginité » de l'abeille, au sujet de laquelle personne jusqu'alors n'avait évoqué l'idée d'accouplement, renforçant le thème de la pureté de ce qu'elle produisait. L'église lui avait même attribué un saint patron : saint Ambroise, évêque de Milan.

Ce fut donc le drame et l'horreur lorsqu'en 1771 un savant (polonais de surcroît) décrivit l'accouplement d'une abeille et d'un bourdon. Refusant, tel Galilée, de se dédire ce savant fut illico déclaré hérétique. Et la fabrication des cierges n'en fut donc pas compromise. Mais il faudra attendre 1950 pour que, discrètement, la rectification soit effectuée !

STRUCTURES EN NID D'ABEILLE

L'aérospatiale (avions satellites), la course automobile, la course nautique (à voiles en particulier) réclament des structures de plus en plus légères et résistantes. Pour cela, une technologie faisant appel au « nid d'abeille » a été industrialisée, technologies utilisées dans d'autres domaines insoupçonnés et largement vulgarisée pour les constructions de série (avions). Le principe retenu est facile à comprendre y compris pour le profane.

Deux exemples

1er cas : lorsque nous avons des étagères à mettre dans un meuble. Selon la charge, pour éviter qu'elles ne fléchissent, nous allons soit choisir un bois et une épaisseur convenable mais ce sera lourd, soit nous allons coller deux semelles fines en contre-plaqué sur des carrelets servant d'entretoises, obtenant ainsi un produit aussi (voire plus) rigide que des planches pleines mais beaucoup plus léger (fig.1).

2ème cas Examinons une boîte en carton, comment est-elle constituée ? Soit d'un carton plein épais, soit de deux feuilles de papier fort collées sur un ondulé. C'est ce que nous appelons du carton ondulé, léger et rigide (fig.2).

En construction, chacun sait que dans une poutre (IPN en béton), profil en I (en acier), la rigidité est d'autant plus grande que les semelles sont plus éloignées, l'âme du I ne servant qu'à maintenir et solidariser les deux semelles et qu'elle pourrait à la limite être percée de trous ou alvéolée comme les poteaux en ciment armé (fig.3).

Partant de cette observation, grâce aux calculs, ingénieurs et techniciens contraints de concevoir des structures légères et très résistantes appliquent les mêmes principes : deux semelles fines en métal ou en stratifié verre-époxy (fibres de verre+résine) ou en carbone-époxy (fibres de carbone+résine) sont collées sur des entretoises métalliques ou synthétiques, ne s'écrasant pas sous la charge (flambage). Ces entretoises s'inspirent des rayons de ruche appelés nid d'abeille, reprenant exactement la forme hexagonales des alvéoles de cires construites par les abeilles.

On obtient un sandwich (fig.4) dont on peut faire varier selon les besoins, l'épaisseur des semelles, la maille du nid d'abeille et sa hauteur ainsi que l'épaisseur du clinquant de l'ordre de 5/100 de mm.

C'est le compromis poids/résistance qui conditionne le choix des matériaux. On ne fait pas que des panneaux plans. On peut facilement mouler les semelles en fibre d'époxy et déformer le nid d'abeille pour obtenir des courbures d'ailes d'avions, des carénages de voitures, des ailerons, des coques de bateaux (carènes) (fig.5).

Le moule donne la forme extérieure et l'on intercale une vessie gonflable entre le contre moule et le sandwich.

L'ensemble est « cuit » dans des fours de volume adapté à la grandeur des pièces à fabriquer, portés de 110 à 120° pour faire fondre la colle et « cuire » la résine des semelles. En fait, le processus est un peu plus complexe mais toujours selon ce principe.

A titre indicatif, un sandwich de 20mm d'épaisseur constitué de semelles en aluminium de 0,3 mm, d'un nid d'abeille de 6 mm, pesant moins de 2 kg au m² sera aussi rigide qu'un panneau de bois pesant 12 kg au m².

D'où l'utilisation dans l'industrie des satellites et des engins de course. Évidemment, le prix fera frémir mais c'est le prix de la haute technologie !

La technique du sandwich est utilisée aussi dans le bâtiment pour construire des cloisons, des portes planes... le nid d'abeille est alors en carton fort, les semelles en contre-plaqué ou en placoplâtre.

L'abeille dans son travail acharné est donc aussi porteuse de technologies fines. Comme quoi la nature...

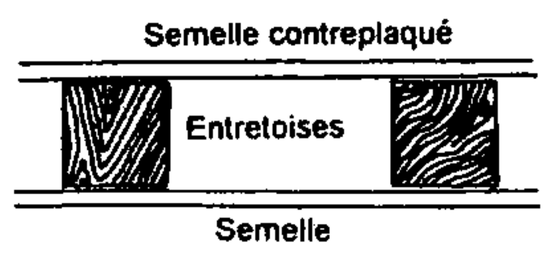


Fig. 1

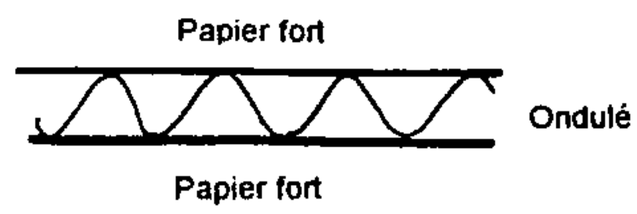


Fig. 2

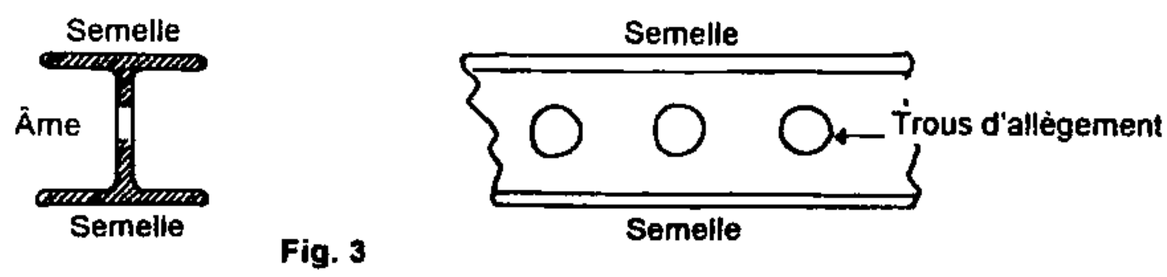
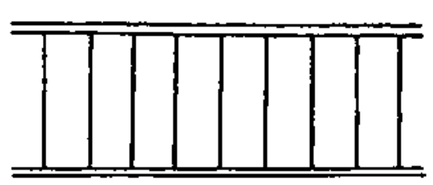
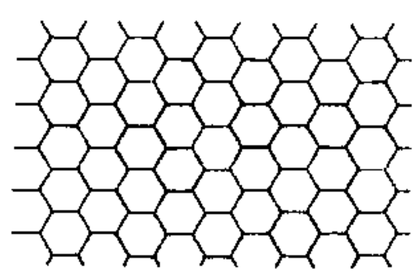


Fig. 3



Nid d'abeille



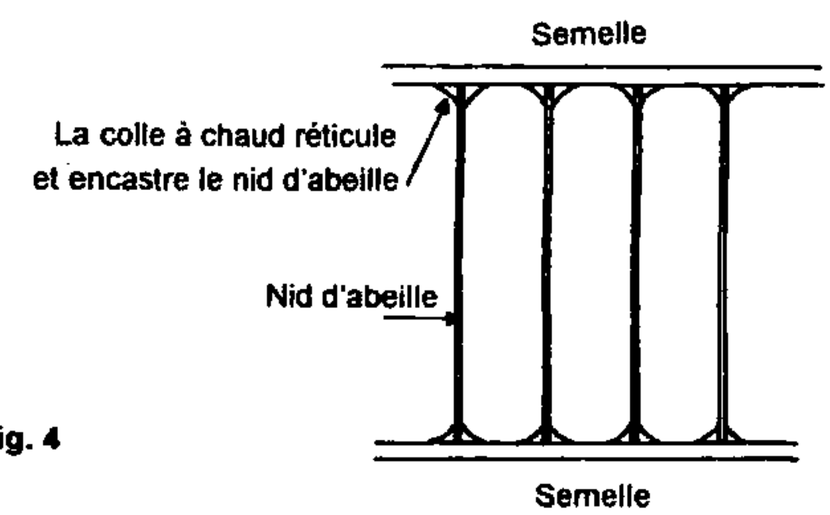


Fig. 4

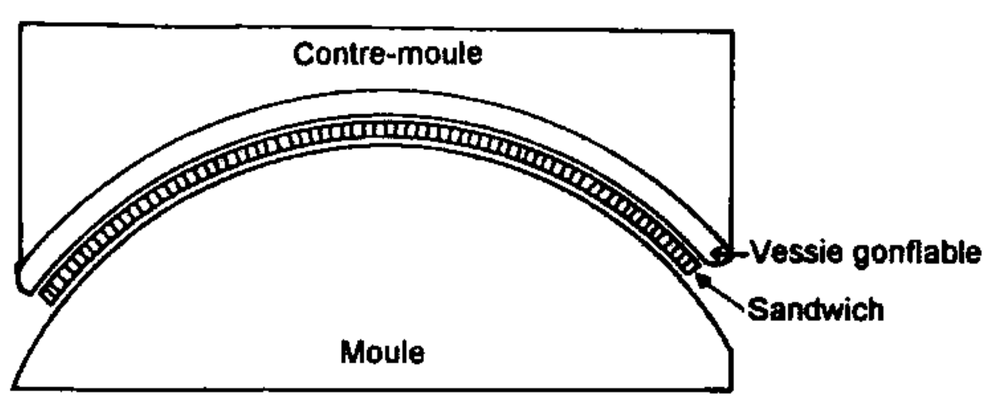
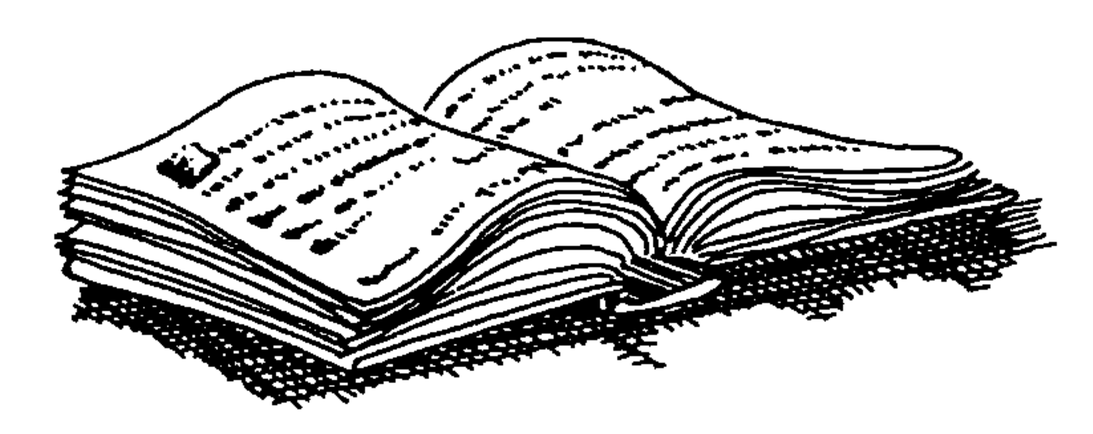


Fig. 5



LE MIEL DANS LA BIBLE

Les ecrits religieux refletent la memoire des hommes bien anterieurement a l'ecriture ou à son usage courant. Vue sous cet angle la Bible est une mine de renseignements.

Le miel est cité 69 fois dans la Bible -en hébreu principalement, mais aussi en araméen, latin et grec-.

Nous nous proposons d'ordonner les citations tirées de la Bible en partant du concret : miel aliment, pour aller vers l'abstrait : symbole d'abondance, de douceur, du bien, et finir sur les notations érotiques (Cantiques des Cantiques), puis seront évoquées la abeilles et leur vie à travers la Bible.

Miel aliment doux

« Chacun mangera les fruits de sa vigne et de son figuier ... en attendant que je vienne vous prendre pour vous mener dans un pays ... d'oliviers à huile fraîche et de miel » (Livre des rois 18-32).

« Nous avons des provisions cachées dans la nature : du froment, de l'orge, de l'huile et du miel »(Jérémie 41-8).

« Des fils d'Israël fournirent les prémices du froment, du vin, de l'huile, du miel et de tous les produits des champs ». Livre des chroniques 31-5.

« Ce qui est de première nécessité pour la vie de l'homme, c'est l'eau, le feu, le sel, la fleur de farine de froment, le lait, le miel, le sang de la grappe, l'huile, le vêtement » (Livre de Sirac 39-26).

« Il lui fait sucer le miel dans le creux des pierres (miel sauvage), ... le beurre des vaches et le lait des brebis (Deutéronome 32-14).

« Des paroles aimables sont un rayon de miel » (Proverbes 16-24).

« Mange du miel, mon fils, c'est bon ; un rayon de miel sera doux pour ton palais » (Proverbes 24-13).

« Je suis descendu pour le délivrer de la main des Égyptiens et le faire monter vers un bon et vaste pays, un pays ruisselant de lait et de miel » (Exode 3.8 ; il s'agit de l'exode d'Égypte sous Ramsès II, vers 1250 avant Jésus-Christ ; Moïse conduit son peuple vers Israël).

L'expression : ruisseau de miel se trouve déjà très anciennement, ainsi dans le mythe cananéen de Bal (vers le XVème avant Jésus-Christ).

« Les cieux font pleuvoir la graisse, les ruisseaux font couler le miel ». La formulation « terre de lait et de miel » caractéristique d'un pays d'abondance revient 19 fois, dont 16 dans les premiers livres : Exode, Nombres et Deutéronome.

« Il nourrirait Israël de fleurs de froment, et de miel sauvage. » (Psaumes 81-17).

Miel symbole de la mesure, de la modération

La Bible conseille la mesure dans la consommation du miel, en trois jolis proverbes :

« Tu as trouvé du miel ? Manges-en ce qui te suffit, autrement, gavé, tu vomirais » (Proverbes 25-16).

« Ce n'est pas bon de manger trop de miel, mais l'étude des choses importantes, c'est important » (Proverbes 25-27).

« Un gosier rassasié méprise un rayon de miel, un gosier affamé trouve doux ce qui est amer » (Proverbes 27-7).

Miel symbole de douceur

Dans l'antiquité, le miel était l'aliment le plus concentré en sucre, la canne à sucre n'ayant été importée dans le bassin méditerranéen qu'à l'époque romaine.

Le thème de la douceur du miel revient souvent dans la Bible avec une valeur symbolique :

« Quoi de plus doux que le miel, quoi de plus fort que le lion » (Juges 14-18).

« Que tes ordres sont doux à mon palais, plus que le miel à ma bouche » (Psaumes 119-103).

La citation suivante lie paroles et miel : « Plus désirables que l'or, et quantité d'or fin ; plus savoureuses que le miel, que le miel nouveau » (Psaumes 19-11).

« De crème et de miel se nourrira, sachant rejeter le mal et choisir le bien » (Esaïe 7-15). Le lait et le miel permettent au petit homme de grandir, jusqu'à l'âge où il distingue le bien du mal, notion essentielle de toutes les religions et de toutes les morales.

Mais les qualités et la douceur du miel peuvent cacher un danger comme l'hypocrisie ou la perversion : « Sous tes yeux, sa bouche est tout miel et il s'extasiera devant tes paroles ; mais par derrière il change de langage et fait de tes paroles un objet de scandale » (Siracide 27-23).

Le pêcheur peut même tomber dans les filets d'une femme inconnue et perverse !

« Oui, les lèvres de la dévergondée distillent le miel, et sa bouche est plus onctueuse que l'huile » (Prophète 5.3).

La Bible est sévère avec l'infidélité mais pas avec l'érotisme...

L'érotisme

Pris dans son sens étymologique : qui a trait à l'amour. La poésie des Cantiques associe harmonieusement miel et érotisme.

« Tes lèvres distillent du nectar, ô fiancée ; du miel et du lait sont sous ta langue, et la senteur de tes vêtements est comme la senteur du Liban » (Cantique des Cantiques 4-11 ; rappelons que le Cantique des Cantiques est attribué à Salomon).

« Je viens à mon jardin, ma sœur, ô fiancée ; je récolte la myrrhe avec mon baume ; je mange mon rayon avec mon miel » (Cantique 5-1).

Les abeilles et la Bible

Ne sont citées que 4 fois en hébreu et 1 fois en grec. La Bible s'intéresse plus au miel qu'à l'insecte qui le produit, l'apiculture procédant par cueillette de miel d'abeilles sauvages tout d'abord, alors que déjà en Égypte on construit des ruches. Ce sont les romains qui ont introduit l'apiculture sédentaire en Palestine.

On note cependant l'agressivité de l'essaim d'abeilles (Deutéronome 1-44), quoi-que ce caractère négatif soit plutôt réservé aux guêpes (Psaumes 118-12) ou aux frelons (Exode 23-28, Deutéronome 7-20, Josué 24-123).

L'abeille est pourtant en elle-même un insecte remarquable : « L'abeille est petite parmi les êtres ailés, mais ce qu'elle produit est ce qu'il y a de plus doux » (Siracide 11-3).

Les Grecs glosaient : « Va vers l'abeille et considère combien elle est laborieuse et combien noble est l'œuvre qu'elle accomplit. De ses produits, les rois et les simples usent pour leur santé. Elle est désirée de tous et renommée. Bien que chétive sous le rapport de la vigueur, elle s'est distinguée pour avoir honoré la sagesse ».

La cire

Citée 4 fois en hébreu, 1 fois en grec. Elle a surtout la propriété de fondre. David commence le Psaume par : « Mon Dieu, Mon Dieu, pourquoi m'as-tu abandonné ?... Mon cœur est pareil à la cire, il fond dans mes entrailles » (Psaumes 22-15).

« Dieu se lève, ses ennemis se dispersent et ses adversaires fuient devant lui. Comme la cire fond au feu, les infidèles périssent devant Dieu » (Psaumes 68-3).

A noter que la cire n'est jamais évoquée pour la fabrication des cierges, alors que cette pratique est décrite dans l'Égypte contemporaine de la Bible.

Les ruches

Ce sont de gros tuyaux d'argile fermés aux deux bouts par de la glaise. On laisse un trou pour le passage des abeilles. On entasse les ruches en pyramides qu'on recouvre de terre et de feuillage pour les protéger du soleil. A la récolte, on débouche les extrémités et on retire les rayons avec un crochet de fer.

Aiguillon, dard, venin, propolis

Ces éléments sont absents de la Bible, alors que les Égyptiens avaient sur ces points de vastes connaissances. Seule la citation suivante évoque peut-être le **pollen** : « La maison d'Israël donna à cela le nom de manne. C'était comme de la graine de coriandre, c'était blanc, avec le goût des beignets de miel » (Exode 16-31).

LE MIEL, EN GÉNÉRAL

COMPOSITION MOYENNE DES MIELS
(PRINCIPAUX CONSTITUANTS)

(15 à 20% d'eau, 75 à 80% d'hydrates de carbone, 1 à 5% de substances diverses)

Hydrate de carbone (sucres)	Acides (0,3%)	Protéines et acides aminés (0,4%)	Vitamines	Enzymes (diastases)	Minéraux (0,2%)	Divers
Monosaccharides Réducteurs (70 à 75% de glucose et fructose) Disaccharides . Maltose . Iso Maltose . Saccharose Tri et Polysaccharides . Erlose . Raffinose . Mélézitose . Kojibiose . Mélibiose	Acide gluconique (libre ou combiné 70 à 80% de l'acidité totale) . Acide Malique . Acide Succinique Acide Oxalique Acide Glutamique . Acide Pyroglutamique . Acide Citrique . Acide Glucuronique Acide Formique (inférieur à 10% de l'acidité totale) . Acide Butyrique . Acide Caprique . Acide Caproïque . Acide Valérique	Matières albuminoïdes Matières azotées Traces de : Trypsine . Leucine Hystidine . Alanine Glycine . Méthionique . Acide Aspartique	Traces de : . Thyamine Riboflavine Pyridoxine . Biotine	Amylases X et P Invertase (gluco invertae)	Potassium Calcium Sodium Magnésium Manganèse Fer Cuivre Cobalt Bore Phosphore Silicium Chrome Nickel Barium Césium	a- Esters Volatils Méthylantranylate b- Acéthyl Chocholine c- Pigments d- Colloïdes e- Facteurs Antibiotiques

ADDITIF AU TABLEAU

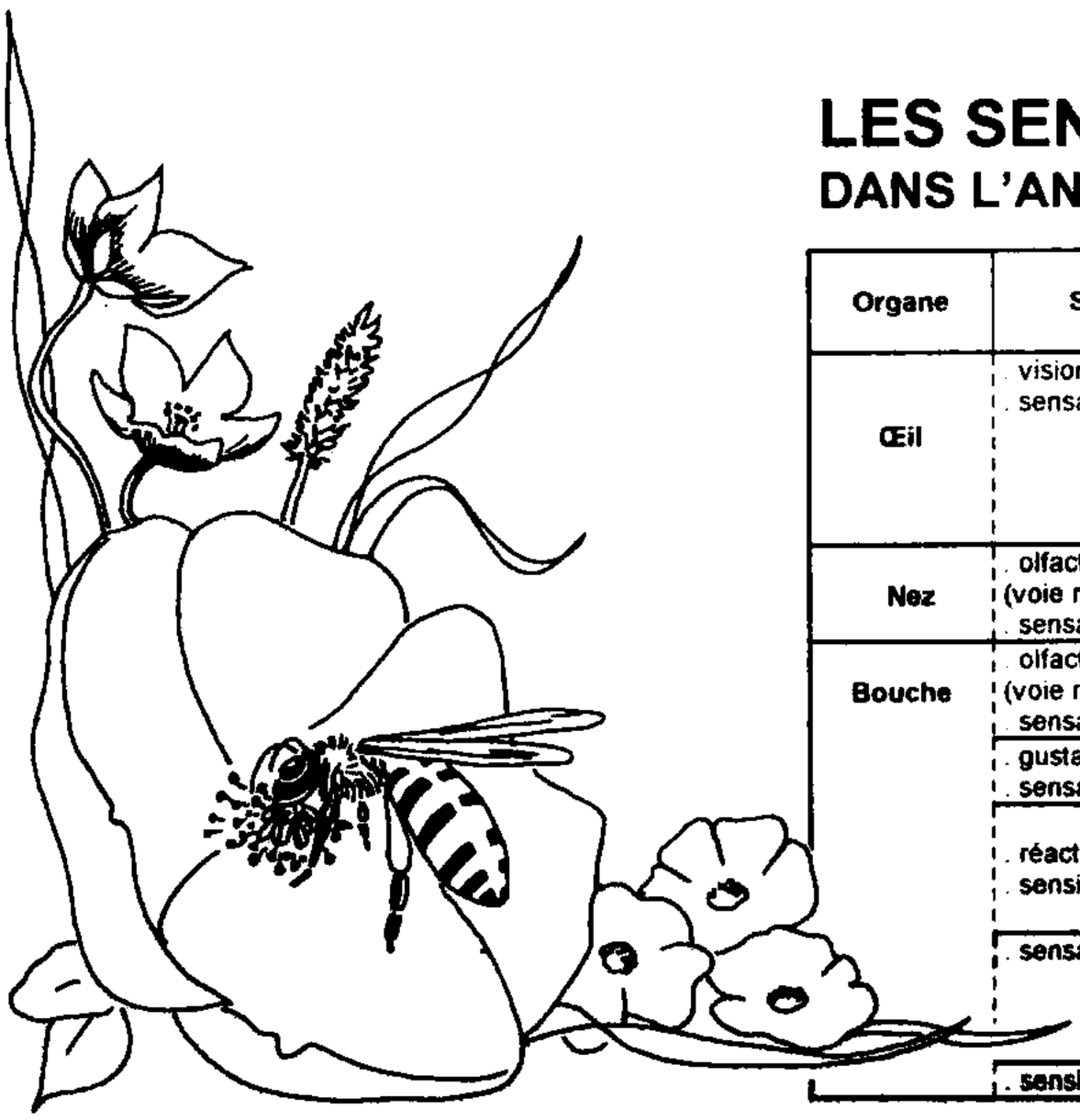
Ce tableau assez complet mais un peu indigeste (ce qui est bizarre pour un aliment) mérite quelques commentaires.

En résumé l'essentiel pour le nutritionniste est la teneur en hydrates de carbone (sucre surtout fructose), ce qui pose des problèmes au régime des diabétiques et des obèses. Sucre d'absorption rapide, il faut en tenir compte sans forcément l'interdire pour cette catégorie de malades. Le miel serait déconseillé dans les gastrites et hémorragies digestives .

Avantage il ne contient pratiquement pas de protides (intéressant pour les insuffisants rénaux), peu de sel et pas de graisse.

Son intérêt gustatif réside aussi dans ses variations saisonnières et régionales : acacia, romarin, garrigue, lavande, marronnier...

A titre anecdotique l'ancienne pharmacopée utilisait le miel rosat, la mellite comme excipient de préparation pharmaceutique et distinguait le miel blanc édulcorant et utilisable en solvant d'arôme et le miel rougeâtre d'origine bretonne à odeur forte employée pour ses vertus laxatives en suppositoire ou en lavement !



LES SENS
DANS L'ANALYSE DES MIELS

Organe	Sens et sensation	Caractères perçus	
Œil	. vision . sensation visuelle	. Couleur . fluidité . propreté . homogénéité d'ensemble . certains accidents de la cristallisation	Apparence
Nez	. olfaction (voie nasale directe . sensations olfactives	. odeur	Odeur
Bouche	. olfaction (voie rétronasale) . sensations olfactives	. arôme	
	. gustation . sensations gustatives	. saveur ou goût proprement dit	Gout
	. réaction des muqueuses . sensibilité chimique	. astringence . âcreté . acidité . brûlure	
	. sensations tactiles	. fermeté, onctuosité de la masse cristalline . granulation (épaisseur des cristaux)	Toucher
	. sensibilité thermique	. température	

AH, LA MERVEILLEUSE FABRIQUE !

Si pour l'apiculteur et nous, la finalité de la ruche est la récolte du miel, pour l'abeille, la finalité du collectage du miellat, du nectar, du pollen, de l'eau, c'est de perpétuer l'espèce ! A chacune sa spécialité : la reine pond, les jeunes ouvrières nourrissent, d'autres butinent, construisent des rayons, ventilent, les mâles fécondent ou ne font rien. Ce qui caractérise les ouvrières, c'est leur aptitude à transformer la récolte à des fins différentes grâce à leurs glandes. Il en va ainsi pour la gelée royale, le miel, la cire, auxquels il convient d'ajouter la propolis.

La cire

La cire est utile pour construire les rayons. La cire est sécrétée par les glandes « cirières » après transformation des substances sucrées. Ces glandes sont situées sous l'abdomen : il en sort des plaquettes qui seront propulsées vers les mandibules pour être ramollies et masquées pour fabriquer les alvéoles des rayons. L'activité est optimale 15 jours après la naissance de l'insecte.

Pour fabriquer 1 kg de cire, il faut environ 7 kg de miel. De nos jours, la cire d'abeille est détrônée par la cire d'origine minérale. A peine sert-elle encore pour la cire à meubles, la cire à cacheter et, de façon traditionnelle, à des fins religieuses.

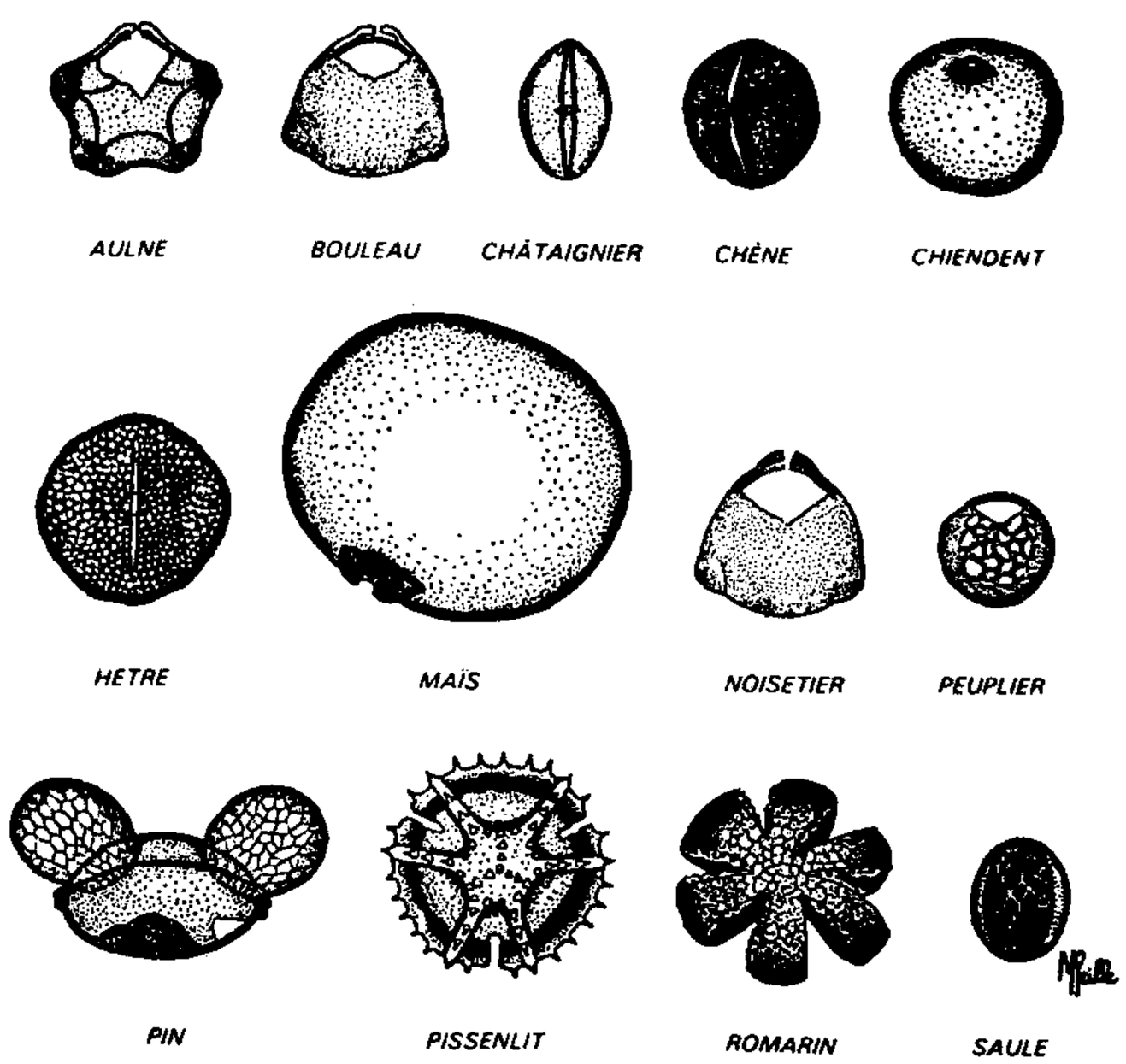
Cependant, dans l'Antiquité la cire était étendue sur des tablettes sur lesquelles on écrivait à l'aide d'un stylet. Puis elle servit à la fabrication des chandelles ; il en fallait donc des quantités énormes et était très recherchée.

Actuellement, la cire n'est donc plus qu'un revenu secondaire de l'apiculture.

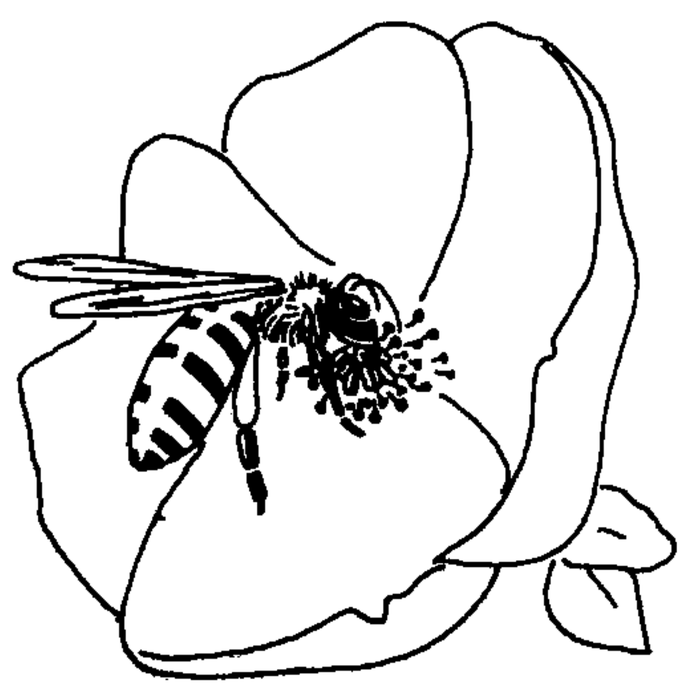
La gelée royale

Cette gelée se présente sous la forme d'une bouillie sécrétée par les glandes hypopharyngiques et mandibulaires des jeunes abeilles ouvrières, après ingestion du pollen déposé par les butineuses. Cette sécrétion se produit entre le 5ème et le 15ème jour après la naissance. Dans la ruche, la gelée est distribuée aux larves en plus ou moins grande quantité, en fonction de leur âge et de leur caste. Ce sont les larves de reine qui en reçoivent le plus, pendant 5 jours, alors que les ouvrières n'en ont que pendant 2 jours. Elle est également distribuée aux reines adultes tout au long de leur existence.

Dotée de vertus toniques, la gelée royale est commercialisée. Elle est obtenue à partir d'élevages spécifiques : des larves de moins de 12 heures sont déposées dans des alvéoles royaux placés sur des cadres spéciaux dans une ruchette d'élevage. La gelée royale est pompée au bout de trois jours après enlèvement des larves. La gelée royale est ensuite commercialisée.



Quelques variétés de grains de pollen vus au microscope, parmi ceux qui sont récoltés par les abeilles



Le miellat. Le nectar. Le miel

Le miellat est un liquide sucré déposé sur les feuilles et les branches, sécrété par des insectes arboricoles, notamment le puceron, et recueilli par l'abeille. Le miellat peut donner un miel intégral.

Mais c'est le nectar qui est essentiellement à la base du miel.

Le nectar est une substance douce et parfumée pouvant contenir jusqu'à 80% d'eau, 18% de sucre et des matières diverses comme le fer, le calcium... Le nectar se forme dans les fleurs et à pour fonction d'attirer les insectes destinés à féconder les fleurs. L'abeille plonge sa langue (4 à 6 mm) dans le nectar et le fait descendre dans le jabot où il est pétri avec les glandes salivaires et de l'eau. A son retour à la ruche, lourdement chargée, elle le déglutit dans la bouche d'autres abeilles qui le déposent dans les cellules destinées aux aliments. Une fois remplies, les alvéoles sont operculées à la cire et au miel cristallisé.

1 kg de miel (3.000 à 3.500 kcal) est composé suivant son origine de 70 à 75% de glucose, fructose et saccharose, de 18% d'eau et de composés divers pour 5 à 7%. Le miel est donc très calorique. Il sert bien évidemment de nourriture et de réserve aux abeilles. En leur prélevant l'essentiel de leur production, l'apiculteur doit compenser par des produits sucrés tel que des sirops notamment pour l'hiver.

La propolis

La propolis est une substance résineuse que les abeilles détachent des bourgeons, des pommes de pin ou de l'écorce de certains arbres. Cette résine aromatique est travaillée par l'abeille en y ajoutant de la cire. Cette matière sert à colmater les fissures de la ruche ou à envelopper les cadavres de parasites entrés dans la ruche.

On prête à la propolis des qualités antiseptiques. On l'utilise aussi pour des vernis, des mastics... Les Égyptiens l'utilisaient pour embaumer les momies.

En conclusion

Courageuse, infatigable, spécialisée suivant son âge, complexe de morphologie, l'abeille et plus spécialement l'ouvrière butineuse (à partir du 20ème jour) est largement exploitée par l'apiculteur... pour notre plaisir, voire notre gourmandise.

L'ouvrière veille à la prospérité et à la sécurité de la famille. Son existence est d'environ 40 jours en saison.

Pour fabriquer 1 kg de miel, les abeilles doivent accomplir 50.000 vols et butiner des millions de fleurs.

S'il profite du travail et de la récolte, l'apiculteur joue un rôle déterminant : il doit gérer la colonie, l'amener sur des sites, tenir compte des éléments aléatoires de la nature, composer avec le temps, contrôler les risques de contamination par les parasites, la concentration et l'importance du rucher...

RAYON DE MIEL

COMMERCIALISATION :
LE MIEL N'EST PAS D'OR...

Les labels

La production française de miel est d'environ 33.000 tonnes par an, ce qui satisfait les deux tiers de notre consommation.

Le miel se commercialise au détail (boutiques, marchés...), en demi-gros entre 70 et 50% du prix de détail, en gros (fûts de 300 l) entre 50 et 25% du prix de détail.

En comparaison, le miel d'importation des pays d'Amérique Latine (Chili, Argentine), bien que de bonne qualité, s'achète à 15% du prix de détail.

En France, deux négociants principaux se partagent le marché : Provence-miel, issu des syndicats d'apiculteurs, et Michaud. Localement, Laponche, au Muy, est le plus gros apiculteur, négociant et importateur. Il distribue sous l'appellation Albert-Ménès un miel de qualité en grandes surfaces. Rassurons-nous, en France, le miel vendu est garanti.

Y a-t-il un label « miel » ? Oui, évidemment, qui ne fait pas l'unanimité des apiculteurs. Comme partout, ce qui convient aux gros producteurs ne convient pas forcément aux petits !

Le label repose sur deux critères principaux : la qualité du miel et l'équipement de l'apiculteur ; notamment : a-t-il ou non une chambre froide ?

Il existe le label « miel de montagne » pour lequel il suffit de résider en montagne même si l'abeille butine en plaine...

Mais ce que souhaitent les apiculteurs, c'est un label plus local ou une appellation régionale, exemple : « Pays de Verdon » ou « de l'Argens »... Débat d'apiculteurs, débats d'agriculteurs, mêmes revendications !

Les étiquettes

Comme pour tous les produits (et notamment alimentaires), il existe une réglementation des étiquettes, à laquelle les consommateurs sont invités à être attentifs.

Attention aux appellations fantaisistes, du style : « miel biologique » ou « miel garanti pur » qui ne correspondent à aucune réglementation légale, puisque cette dernière interdit formellement l'ajout de sucre, parfum ou à tous les miels.

L'étiquette doit mentionner :

- s'il est « miel du cru » (dans ce cas, les abeilles n'auront butiné qu'une seule fleur, dans une proportion d'au moins 90%) ou « miel toutes fleurs » ,
- le poids en grammes ;
- le nom et l'adresse du producteur ou conditionneur ;
- le pays d'origine ;
- les labels éventuels, décernés à l'occasion de concours, et les médailles ;
- éventuellement les marques régionales : « Miel du Gâtinais », « Miel de Provence », « Miel du Canada », etc..

Les produits

Alors... que commercialise l'apiculteur de village ?

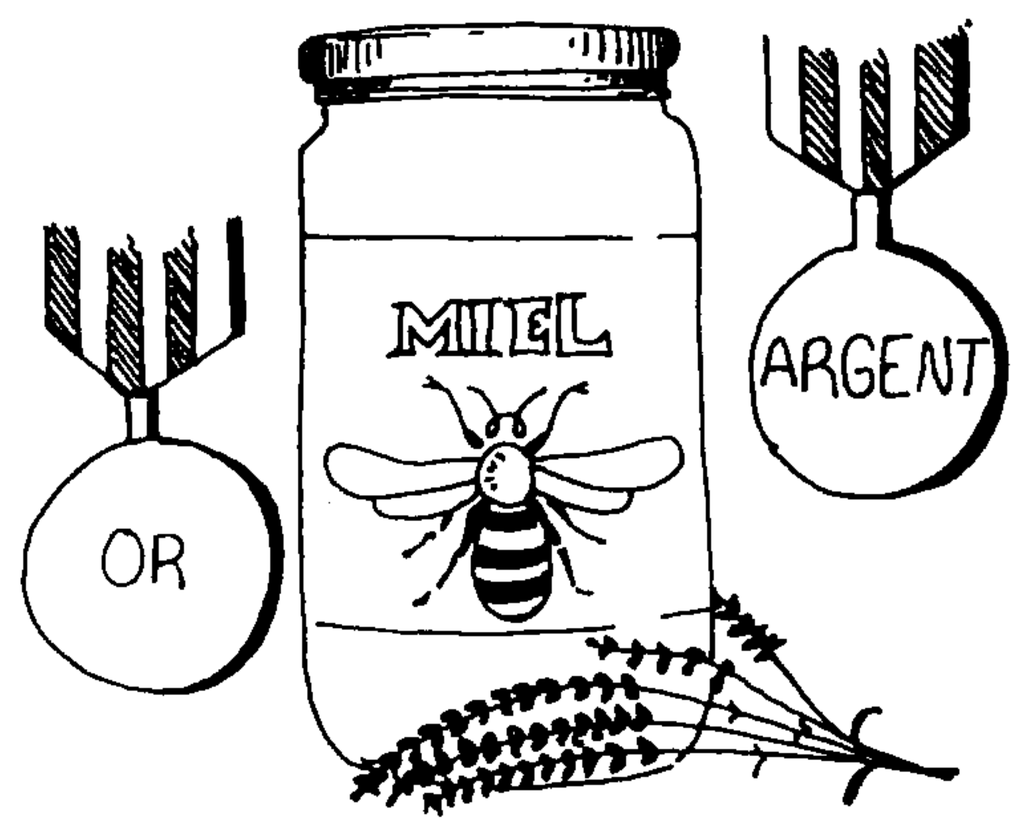
Le miel : de 45 à 70 F le kg selon l'origine et la saison.

La gelée royale est, pour l'essentiel, importée de Chine : 70 F les 10 g (7.000 F/kg) ; le pollen, de 32 à 35 F les 250 g (130 F/kg) ; la cire : 75 F le kg bien qu'il faille 7 à 10 fois le poids du miel !.

La propolis, substance antiseptique, multi-usage, jusqu'à 500 F/kg, mais l'abeille en fait peu.

Outre les produits directs de la ruche, l'apiculteur svendra des produits dérivés ou transformés utilisant le miel ou la cire : gâteaux au miel, pain d'épice, bougies, nougats...

On l'aura compris : l'apiculteur doit posséder entre 200 et 300 ruches pour vivre car, comme avait pu l'écrire ce brave Lafontaine : « les jours se suivent et ne se ressemblent pas », encore moins les saisons, voire les années !



COMMENT APPRÉCIER
UN PRODUIT CONSOMMABLE ?

EN LABORATOIRE	
analyse physico-chimique analyse biologique, etc.	avec des appareils
Pour donner : un « Etat de santé » en correspondance avec la législation en vigueur	
EN SALLE DE DÉGUSTATION	
analyse sensorielle, grâce à l'être humain	
Pour : juger de l'originalité juger de l'intelligence du produit juger du plaisir procuré	

PARTICULARITÉS

Pluies jaunes dans le Sud-Est asiatique... Elle sont dues à 99% à des enveloppes de graines de pollen venant de la défécation en masse d'essains d'abeilles géantes !

Baromètre : Beau temps, chaleur : les abeilles s'envolent malgré la brume matinale.

Prédateur : depuis 1982, un parasite, le Varroa, se fixe sur l'abeille, suce son sang, la mutile et la tue.

Lune de miel

A Athènes et à Rome, pendant toute une lunaison, la mère de la mariée apportait chaque matin aux époux une tasse de miel, symbole de douceur.

Est-ce pour cela que le mot « mielleux » a un sens péjoratif ?

LA VIE DES ABEILLES

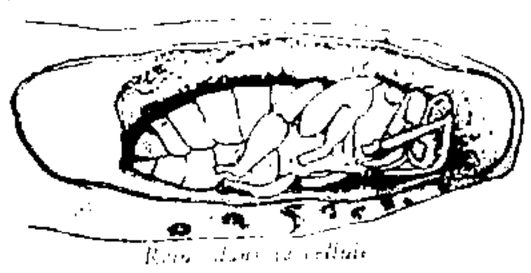
Il y a encore quelques semaines, la plupart des rédacteurs de ce journal, consommateurs occasionnels de miel, ignoraient tout du fonctionnement de la ruche. Grâce à la rencontre avec les apiculteurs de Lorgues et du canton grâce à une importante littérature qu'ils nous confièrent, nous sommes un peu plus au fait du rôle de l'abeille, cet insecte parfait. Nous allons tenter, au risque de quelques imprécisions que les apiculteurs voudront bien nous pardonner, de vous faire partager nos récentes et modestes connaissances la difficulté étant d'établir une chronologie explicative

1. Que voit-on dans la ruche ?

Des cadres ou rayons à plusieurs niveaux.

En bas, le couvain ou nid avec, groupées en boule, des abeilles Le couvain, c'est l'endroit où sont déposés et se développent les œufs, les larves, les nymphes jusqu'à la naissance des abeilles (reines, ouvrières et mâles ou faux-bourdons). Sur le couvain, des abeilles groupées en boule, c'est la grappe, permettant une température constante de 25 à 30 degrés

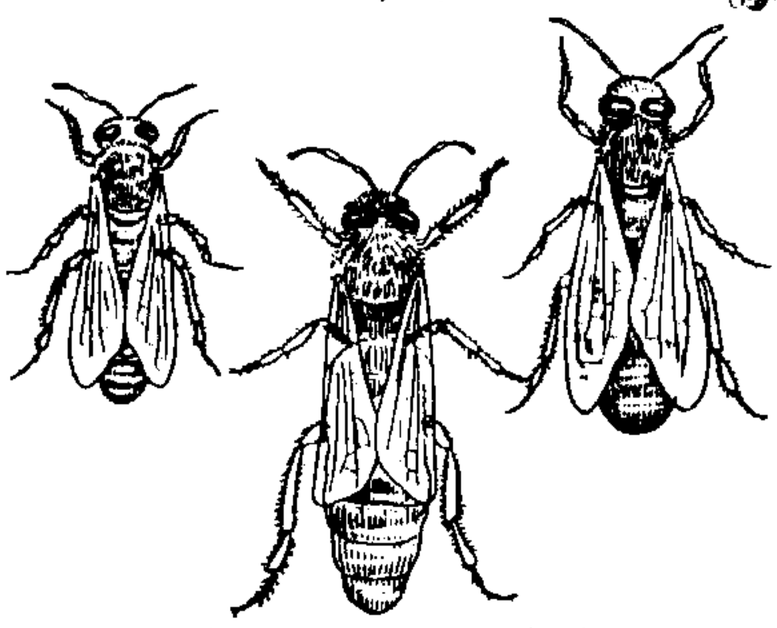
En haut dans la hausse, le grenier réservé au magasin à miel, dans lequel les abeilles déposent leur butin. Il est courant que le miel soit aussi stocké dans les rayons inférieurs autour du couvain. C'est principalement dans la hausse que l'apiculteur prélève le miel



Reine dans sa cellule

2- Trois catégories d'abeilles

La reine ou mère. Elle ne gouverne pas, elle serait plutôt gouvernée par les ouvrières qui la nourrissent Il n'existe qu'une seule reine par ruche. Si plusieurs reines naissent à la fois, les autres partent ou sont le plus souvent éliminées. La reine ne sort qu'une fois de la ruche dans sa vie, entre 15 et 20 jours après sa naissance, pour se faire féconder parfois à des kilomètres de la ruche. Après, la reine rentre dans la ruche et pond un œuf dans chaque alvéole. C'est son unique rôle. La fécondité de la reine est extraordinaire, pouvant atteindre 3.500 œufs par jour en haute saison. La reine peut vivre jusqu'à 4 ans mais dès qu'elle s'épuise, il y a intérêt à la remplacer. Elle est si parfaite qu'elle détermine le sexe des œufs grâce à sa *spermathèque*. L'œuf de l'ouvrière est fécondé alors qu'elle pond un œuf non fécondé pour un faux bourdon, en le déposant dans l'alvéole convenable. Pendant toute sa vie, elle est nourrie par les ouvrières à la gelée royale.



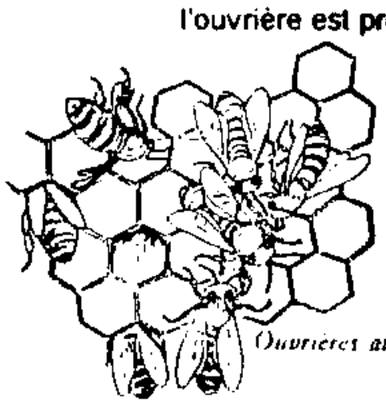
De gauche à droite : ouvrière, reine, faux-bourdon

DE L'ŒUF À L'INSECTE PARFAIT

Âge du Couvain	Nourrissement du couvain			Stade
	reine	ouvrière	faux-bourdon	
1er jour 2ème jour 3ème jour	aucun L'œuf déposé se couche progressivement au fond de la cellule.			Œuf
4ème jour 5ème jour	Gelée royale			larve
6ème jour 7ème jour 8ème jour	Gelée royale	miel + eau +pollen		larve
fin du 8ème jour	operculation			nymphe
9ème jour			miel + eau +pollen	larve
fin du 9ème jour			operculation	nymphe
du 8ème jour ou 9ème jour au 15ème ou 24ème jour	La larve emprisonnée dans l'alvéole se transforme en insecte parfait en se nourrissant des provisions déposées avant l'operculation			

Les ouvrières forment la population active. Chaque ouvrière remplit plusieurs rôles au cours de sa courte existence. Ses premiers jours se passent dans la ruche. Dans l'ordre, elle s'occupe à se fortifier, à entretenir la chaleur, à nourrir les jeunes larves, à fabriquer la gelée royale (du 7ème au 14ème jour), à faire les rayons de cire (du 11ème au 20ème jour).

Au 21ème jour, sa vie sédentaire s'achève. Elle butine alors à longueur de journée, remplit les alvéoles de pollen et de nectar. Épuisée, elle meurt après 40 à 45 jours de labeur. Seules, les ouvrières nées à l'automne arrivent à passer l'hiver. La vie de l'ouvrière est proportionnelle à ses heures de vol.



Ouvrières au travail

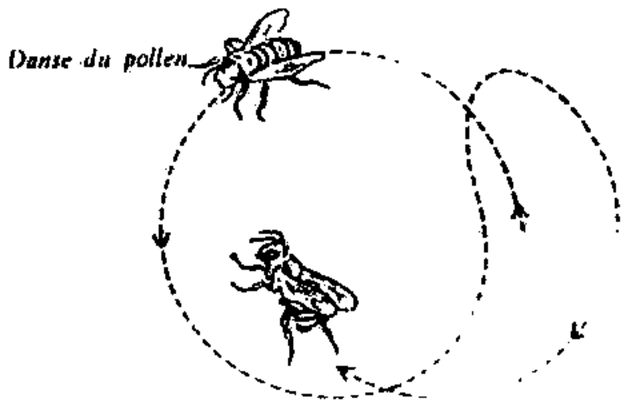
Ouvrières attachées à la pupe de la reine

Les faux-bourdons : Ce sont les mâles. Plus gros que les ouvrières, ils n'ont pas d'aiguillon. En dehors d'aller féconder les reines, ils ne font rien. Un seul mâle suffit à féconder une reine ; il meurt pendant l'acte. Ceux qui restent sont des rois fainéants, mais ils contribuent à l'équilibre de la colonie.

En octobre, les ouvrières leur refusent l'entrée de la ruche. Ils meurent.

Le faux-bourdon vit 50 à 60 jours.

Il faut bien comprendre qu'en dehors de la reine, les cycles de naissance, de vie et de mort se font en continu. Le rythme est tel qu'une ruche de 20.000 sujets au printemps peut monter à 80.000 insectes au plus fort de la miellerie.



3- De l'œuf à l'insecte parfait

Les ouvrières cirières ont confectionné les rayons. La reine pond un œuf identique dans chaque alvéole, à la différence près que les alvéoles de reine sont plus grandes que celles des ouvrières.

Le grand principe de différence résidera après, dans la durée de développement et la qualité de la nourriture des larves destinées à faire des reines, des ouvrières ou des faux-bourdons.

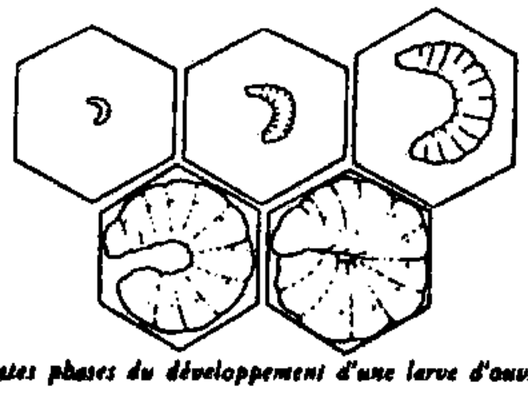
En résumé : l'ouvrière reste 3 jours sous forme d'œuf, 6 sous celle d'une larve, 12 sous celle de larve et de lymphe dans une alvéole operculée. Il lui faut donc 21 jours avant de naître.

La reine n'a besoin que de 16 jours ; par contre, il faut 24 jours au faux-bourdon.

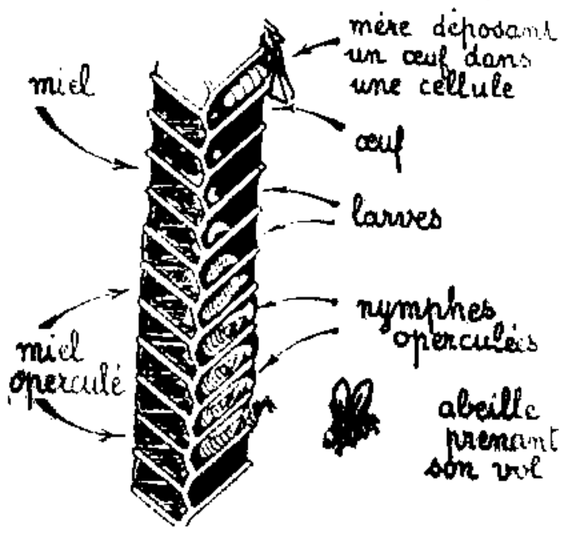
Comment fait-on une reine en moins de temps qu'une ouvrière ? La larve d'ouvrière reçoit de la gelée royale pendant 2 jours, puis un mélange plus pauvre pendant 3 jours, jusqu'à l'operculation. La reine reçoit cette gelée royale pendant 5 jours précédants l'operculation, donc une nourriture beaucoup plus riche.

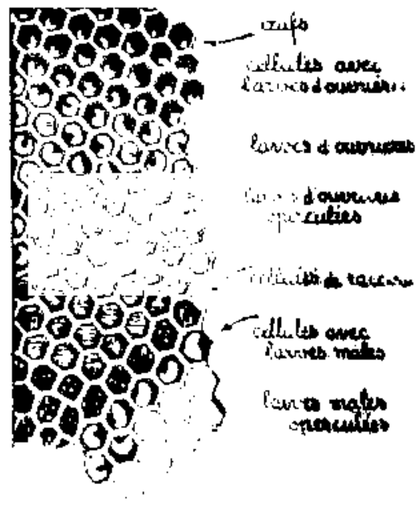
Nous le savions déjà, la ruche est parfaitement organisée. Peut-on parler de la République des Abeilles comme l'affirment certains ? Non car tout y est immuable et programmé, le travail y est divisé, l'ouvrière exerce toutes les fonctions de l'apprentissage à la mort. L'odorat joue un rôle important. L'odeur est le marqueur de la colonie différente d'une famille à une autre.

Les ouvrières savent tout, y compris quitter la ruche avec une jeune reine pour fonder une autre colonie. C'est l'essaimage, une nouvelle aventure qui commencera par la fabrication de rayons pour faire un couvain. Le processus continue !



Différentes phases du développement d'une larve d'ouvrière





DES ABEILLES ET DES CHIFFRES

L'abeille fait partie de la famille des hyménoptères qui comporte 100 000 espèces.

Les abeilles transforment en partie la saccharose en sucre inverti (glucose et fructose) grâce aux enzymes (invertases) contenues dans leur jabot. Composition moyenne voisine de celle d'un sucre inverti avec une teneur en matière sèche de 80 à 85% (constituée de sucres réducteurs et d'une fraction de saccharose).

Chez les abeilles la reine conserve, dans une sorte de réceptacle, le sperme qu'elle a reçu lors de son unique accouplement. Les ovules qui descendent ses voies génitales sans être atteints par ce sperme donneront des mâles, les autres œufs, fécondés normalement, engendreront des femelles (reines et ouvrières)

La reine, en saison pond plus de 2.000 œufs par jour, environ 2 millions pour une vie de 4 à 5 ans.

Les ouvrières vivent de 40 jours en saison chaude à quelques mois pendant le repos hivernal.

Les jeunes fabriquent des rayons de cire, ventilent en maintenant la température à 35/37°c par leurs battements d'ailes, nettoient, fabriquent la nourriture pour les larves et la mère (miel+pollen+eau).

Les vieilles abeilles gardent, récoltent nectar, pollen et eau, propolis (mastic de bourgeon de peuplier, saule et pin pour réduire les fissures de la ruche.

Un essaim se compose de 40.000 à 50.000 sujets en période de récolte. Une colonie peut féconder 28 à 35 millions de fleurs par jour. Une abeille bat des ailes 720.000 fois en 1 heure pendant laquelle elle parcourt 30 km.

Elle produit 5g de miel par jour - 100g de miel = 300 calories.

Récolte record : 225 kg de miel dans une ruche à Prats-Sourma (Pyrénées Orientales).

Production 1997 : Chine 180.000 T, USA 90.000 T, Argentine 65.000 T, France 35.000 T, Espagne 28.000 T, Italie 10.000 T.

Consommation : en kg par habitant par an : France 0,7, Italie 0,4 T.

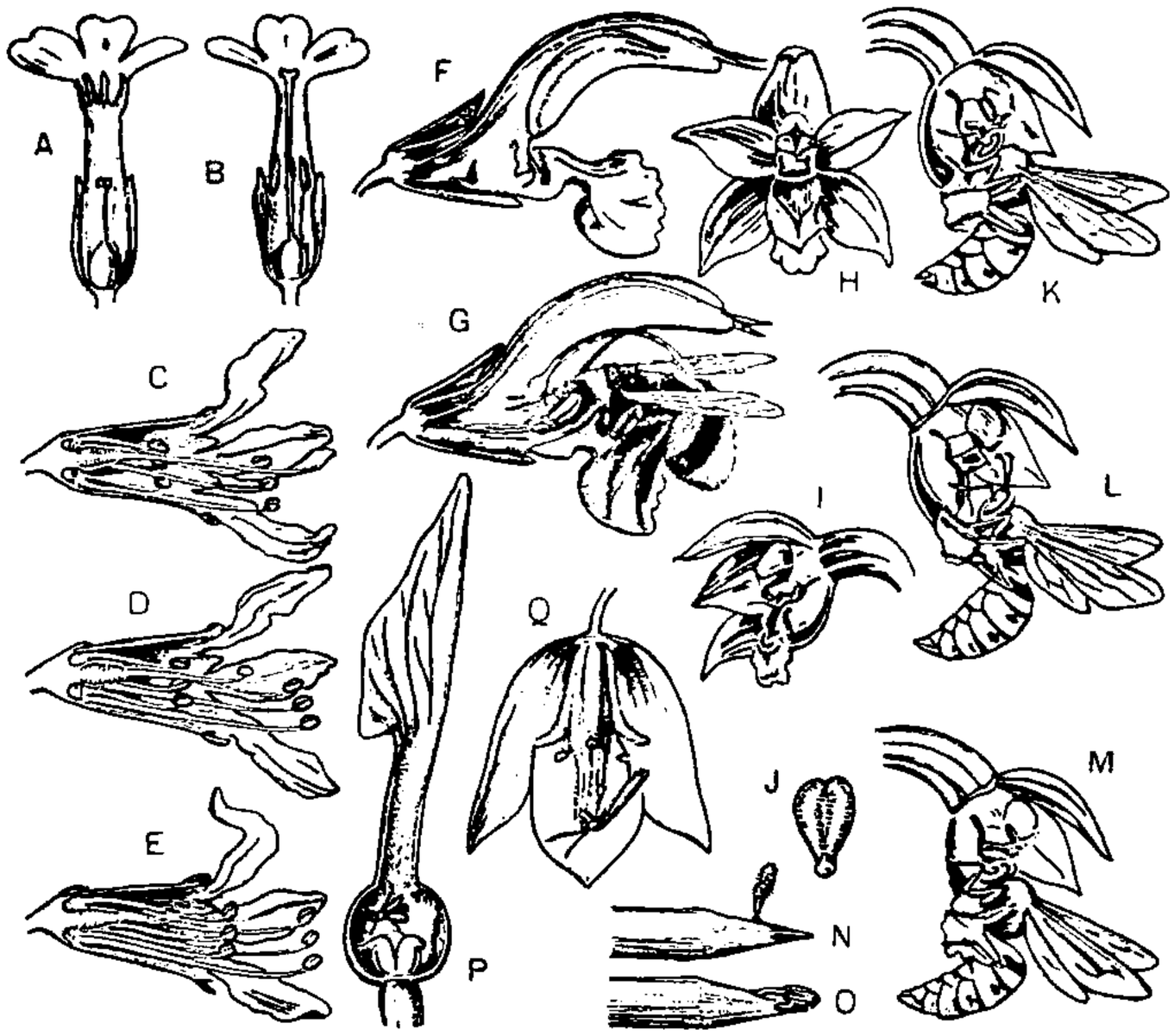
Commerce : Export : Chine 83.000 T, Argentine 62.000 T, France 3.500 T, Import : Allemagne 90.000 T, Italie 11.000 T, France 10.000 T.

LES ABEILLES ET LES FLEURS

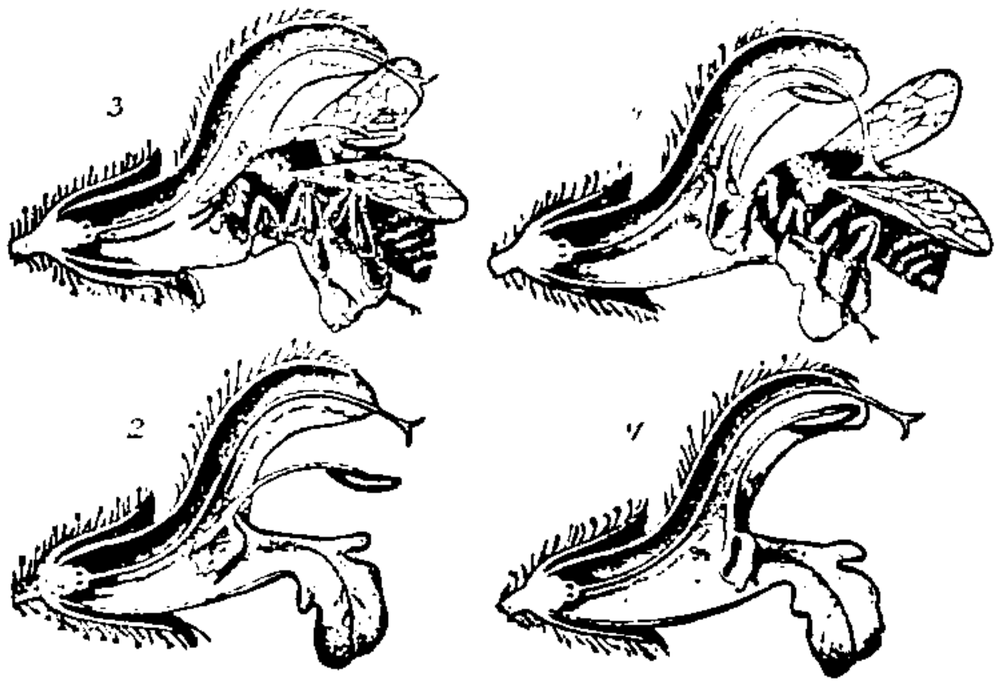
Depuis des millénaires, les abeilles occupent la première place dans la fécondation des fleurs et particulièrement des plantes cultivées possédant des disques nectarifères ou du pollen en abondance. C'est le cas des Ombellifères, les Labiées, les Crucifères, les Rosacées ou les Composées.

Il a été particulièrement remarqué que, pour assurer la fécondation croisée, les fleurs ont un développement programmé pour que les sacs polliniques ne s'ouvrent pas au moment où les organes femelles sont réceptifs.

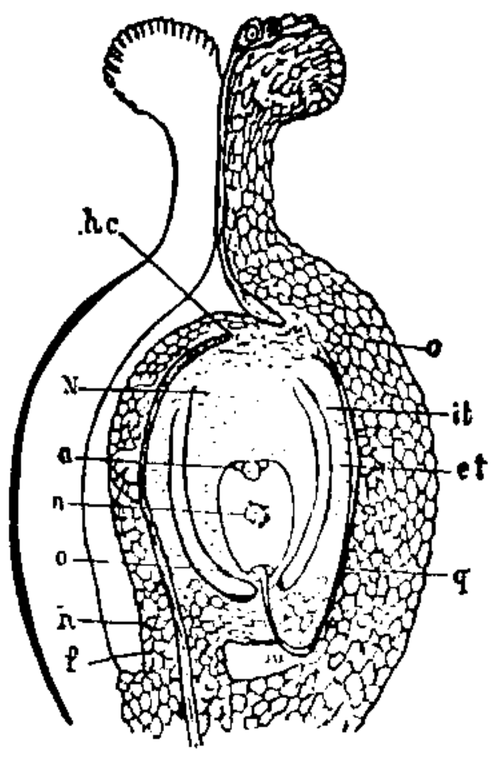
Jusqu'à présent, on a cru que c'était le grain de pollen le plus vigoureux qui arrivait à féconder les ovules. En réalité, il semble que l'appareil femelle sélectionne les grains de pollen en cours de développement... mais sur quelles bases ? ? ?



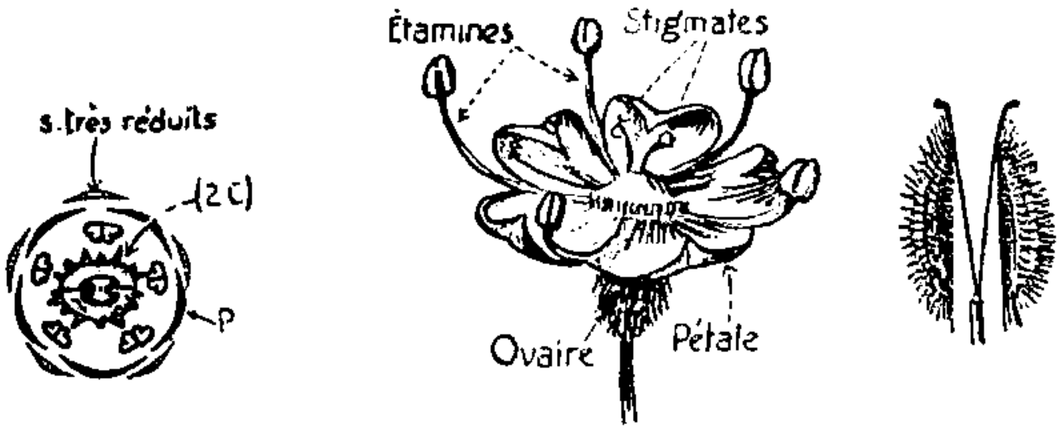
Dispositions des fleurs à insectes. A, B, Primevère ; C, D, E, tirmorphisme de la Salicaire ; F, G, Sauge des prés ; H, I, Epipactis folia ; J, ses masses polliniques ; K, L, M, visite d'une de ses fleurs par une guêpe ; N, O, masse pollinique (pollinaire) sur un crayon ; P, Aristoloche ; Q, fécondation d'un yucca par le Pronuba yucasella.



La fleur de sauge Coupes longitudinales montrant 1-Les étamines en position normale ; 2-Lorsque la partie plate du filet est relevée ,
3-Lorsqu'un bourdon pénètre dans la fleur ; 4-Lorsque la fleur, étant plus âgée, un bourdon vient la visiter (le style est fortement recourbé).



Coupe longitudinale faite à travers un pistil au moment de la fécondation. N, nucelle ; de *a* en *o*, sac embryonnaire ; *m* micropyle ; *it* et *et*, les deux membranes ; *q*, tube pollinique.



Ombellifère : la Carotte. Au milieu, fleur de carotte avec ovaire composé infère ; à gauche, diagramme de cette fleur ; à droite, le fruit mûr, dont les deux carpelles se séparent et se comportent chacun comme un skène, contenant une seule graine.

ALERTE :
POLLUTION, MALADIES, PARASITES, ACARIENS

L'index phytosanitaire édité chaque année cite quelques 152 insecticides ou acaricides utilisables sur végétaux et 213 fongicides susceptibles d'être épandus sur les parties aériennes de la plante.

On se doute que l'abeille, inlassable butineuse est vulnérable.

Malgré une réglementation de plus en plus sévère, des incidents surviennent (à plus forte raison avec l'utilisation de l'hélicoptère). Ces incidents sont le fait d'erreurs d'utilisation, de surdosages ou de mélanges (insecticides+fongicides par exemple) non prévus par les fabricants.

Bien que ces produits soient déclarés inoffensifs pour l'abeille, leur utilisation ne va pas sans danger, à commencer par la suppression de plantes mellifères.

Agriculteurs et particuliers devront observer strictement les prescriptions d'emploi : dosage et période d'utilisation.

Aussi, l'apiculteur est-il très attentif au comportement de la ruche : profusion de cadavres, baisse d'activité, cadres attaqués...

Le danger provient de sources diverses, animales, végétales ou maladives, menaçant le couvain, l'abeille adulte, pillant le miel...

Sans entrer dans le détail, nous n'établirons ici qu'une liste des prédateurs et des risques maladifs afin de montrer que la conduite d'une ruche réclame une attention permanente.

Prenons les dangers animaux : tous les mammifères friands de miel (souris, campagnols, musaraignes...), quelques reptiles (lézards), batraciens (crapauds) ; les oiseaux insectivores ayant installé leur nid à proximité du rucher.

Les insectes aussi sont amateurs de miel et de larves. Citons entre autres les fourmis, les guêpes, bourdons et frelons et principalement le pous. Cet insecte minuscule vient vivre en parasite, de préférence, sur la reine. Il se nourrit du miel coulant de sa bouche sans trop affecter le comportement de l'abeille.

Le danger principal pour les abeilles et le couvain reste les maladies infectieuses et contagieuses.

Pour les premières, citons l'acariose et la nosémose.

L'acariose peut être mortelle car l'acare, très petit, pénètre dans les voies respiratoires.

La nosémose provient de l'absorption de spores contenus dans les déjections d'abeilles contaminées, ou de l'eau de mares stagnantes. La contagion est rapide. La maladie se développe dans l'estomac et les intestins se traduisant par un ventre gonflé, des diarrhées et la mort.

La loque est une bactérie transmise par la nourriture qui affecte les larves avant l'operculation et condamne le couvain.

Au nombre des maladies accidentelles citons la dysenterie, après un long et mauvais hiver, et le mal de mai, empoisonnement causé par le pollen de certains arbres...

Depuis 1982, un parasite, **le Varroa**, venu d'Asie, a envahi la France, causant des ravages très importants aux abeilles et aux couvains, donc aux ruchers. Le Varroa femelle mesure 1,5 x 1,75 mm, parasite d'abeille qu'elle quitte pour se reproduire dans une cellule avant operculation, pour y pondre de 2 à 7 œufs. Enfermée dans la cellule, elle va se nourrir de la larve tandis que ses œufs passent à l'état adulte. Dès l'éclosion des cellules du couvain, les varroas femelles se fixent sur les abeilles, et ainsi de suite... Affaiblies, atrophiées, la longévité et l'activité des ouvrières sont réduites de 50%, entraînant inévitablement la mort de la colonie.

Toutes les maladies pouvant provoquer des épidémies dans les ruchers doivent, bien normalement, être signalées aux services vétérinaires du département.

MIEL ET TRANSHUMANCE

Le Midi de la France, donc notre région, ne constitue pas le milieu le plus prospère pour la récolte du miel car le climat y est très sec.

L'abeille a besoin d'eau, la température est élevée et la ruche devra être fortement ventilée, la floraison est d'assez courte durée.

Cependant, la Provence se caractérise par une très bonne qualité et une grande variété de miels. Cela est dû essentiellement à la transhumance vers des régions aussi variées que la plaine de l'Argens, les massifs des Maures et de l'Estérel, les Alpes de Haute-Provence et les Hautes-Alpes. La transhumance permet aussi de passer d'une floraison précoce à une floraison tardive.

Les opérations de transfert réclament beaucoup de labeur à l'apiculteur, un matériel adéquat et une organisation complexe. Le transport s'effectue de nuit : les abeilles sont toutes rentrées au calme dans la ruche.

Les sites

Succinctement, voici une chronologie des sites de transhumance.

Au printemps : mimosa (riche en pollen), bruyère blanche, châtaignier dans les Maures, l'Estérel, la plaine des Maures, Roquebrune en terrain acide ; romarin, thym, mélilot, badasse en terrain calcaire.

Puis vient l'acacia (Isère, Drôme, Ain, Ardèche).

Ensuite, ce sera la montagne pour le miel toutes fleurs : le Haut-Var (Lachens), les Alpes de Haute-Provence (Seyne-les-Alpes), les Hautes-Alpes (Lus-la-Croix-Haute).

En été : la lavande et la sauge (Vaucluse, Drôme, Alpes-de-Haute-Provence, plateau de Valensole).

A l'automne : bruyère rose (caluma) sur nos terrains acides (plaine des Maures, le Muy, Roquebrune). L'arbousier constituera l'ultime source pour les réserves d'hiver.

Les saveurs

Nous sommes en mesure d'apprécier les distances parcourues par l'apiculteur, atteignant chaque année des milliers de kilomètres (10 à 20.000).

La contrepartie en sera des miels aux parfums, aux couleurs, à l'aspect très différents.

Le miel de colza aura une saveur douce, celui de pissenlit plutôt amer, celui de trèfle blanc délicatement parfumé.

Le miel de lavande gardera une saveur fortement aromatique légèrement différente de l'odeur de la plante alors que celui du romarin, presque incolore aura un goût balsamique.

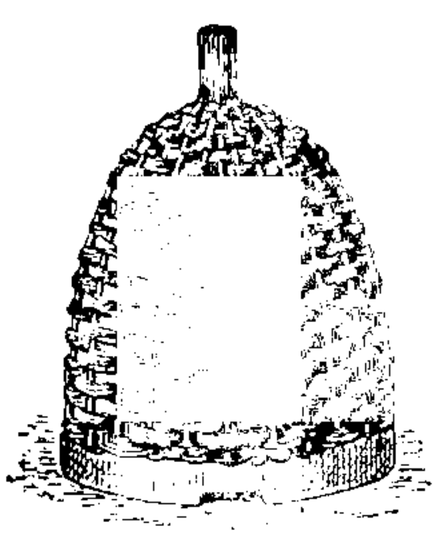
Le miel de châtaignier, très foncé, à odeur forte, pénétrante, ne pourra être confondu avec le miel de tilleul, ambré, clair, légèrement mentholé, au goût proche de la fleur et aux vertus médicinales identiques à la plante.

Le suivi

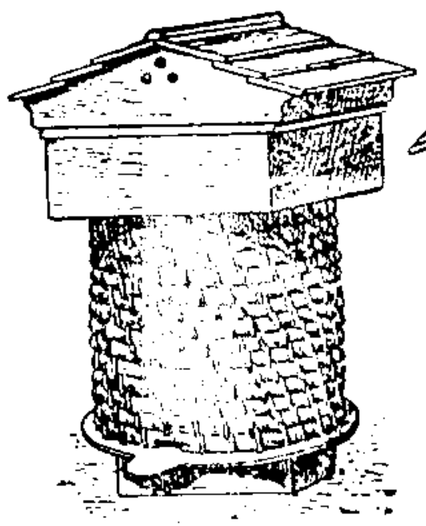
Évidemment, le miel étiqueté « lavande » ou « acacia » est effectivement le produit de la transhumance. Cependant, le miel subit des aménagements -et non des mélanges- ne serait-ce que pour son aspect. Mais ces additifs sont faits selon un modèle de cristallisation. Il en va ainsi du miel de trèfle ou de colza. Cela reste naturel et sans tricherie, consommable en toute confiance : « bio » comme diraient certains ! C'est la nature qui décide.

Ce qu'il faut quand même savoir, c'est qu'un apiculteur de village -ou amateur- aura des récoltes variant du simple au triple suivant les années. Telle ruche fournira 30 kg de miel de lavande une année et à peine de quoi nourrir les abeilles l'année suivante.

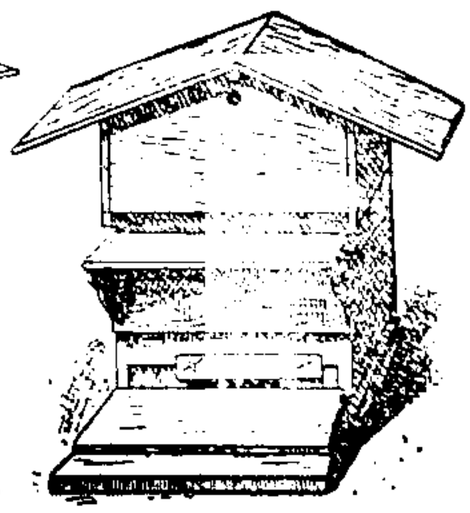
Heureusement, le miel se conserve ; mieux, il se bonifie, ce qui permet de voir venir !



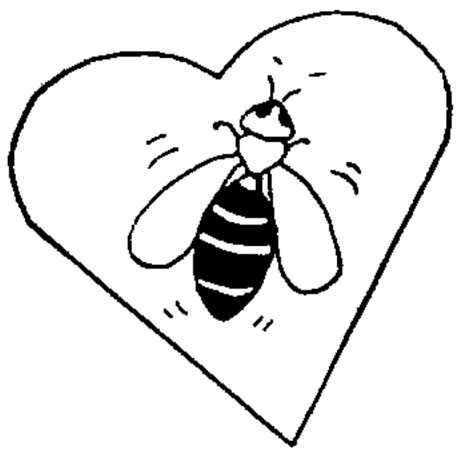
Ruche fixe.



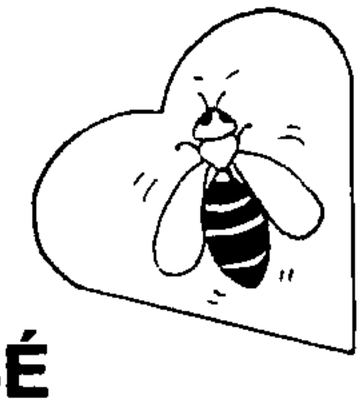
Ruche mixte.



Ruche Dadant-Blatt.



LE MIEL À LORGUES



JEAN LÉONCE, APICULTEUR DU TEMPS PASSÉ

Il serait bien dommage, dans un numéro spécial consacré au miel, de ne pas évoquer un « ancien » tout proche !

C'est en 1994 que nous a quittés Jean Léonce. Il nous avait, peu auparavant, raconté sa vie d'apiculteur lorguais, avec humour et tendresse.

Nous avons retrouvé et sélectionné quelques passages de ce chaleureux document.

« Je me prénomme, Jean, et suis né à Entrecasteaux, en mars 1912. Fils de ruraux, et fier de l'être, j'ai passé une bonne partie de ma petite enfance à Flayosc. Mais c'est à Lorgues que j'ai été scolarisé, que j'ai appris la vie sociale, et que j'ai tissé mes premiers réseaux d'amitié.

La vie à la campagne était encore rude à cette époque. Il fallait presque vivre en autosubsistance, et chaque membre de la famille avait largement sa part de tâches pour que tourne la maison. Les travaux de la terre ne laissaient guère de répit, et les bêtes réclamaient aussi nos soins. En ce temps, on faisait encore la transhumance sur le plateau de Riez.

Tout gamin je participais évidemment à l'activité familiale. Mais j'avais déjà une marotte qui me valut bien des disputes avec ma pauvre mère. Je voulais élever des abeilles ! Je ne sais comment j'ai contracté cette maladie, mais elle me tenait déjà. Bien entendu on ne me prenait pas au sérieux ; j'étais trop jeune.

Finalement mon père se laissa fléchir et finit par me faire cadeau de quelques ruches. C'était des ruches traditionnelles, faites de deux grosses écorces de liège. Mon bonheur fut grand. Après avoir accompli ma part de travaux collectifs, je consacrais tous mes loisirs à « mes ruches », sans savoir alors que je commençais ma carrière d'apiculteur.

Je pourrais vous raconter pendant des heures mes premiers apprentissages sur le tas. Car il faut bien dire que c'était plus complexe qu'aujourd'hui, et que ces ruchers primitifs posaient bien des problèmes. Leur transport (en charrettes...) était délicat, et plus encore la récolte du miel ; je me souviens qu'on enfumait les abeilles avec de grossières mèches, en toile de jute, qu'on allumait avant de les introduire.

En 1937, je me mariai avec Madeleine qui, pas trop jalouse, accepta de partager avec les abeilles. Mieux encore, elle me proposa de les aimer ensemble. Dès lors la situation se clarifia. Mon frère, Aimé, prit en charge le troupeau de moutons, et moi le rucher dans son ensemble.

Je ne me contentais pas du travail quotidien et j'essayais de me documenter par tous les moyens possibles. C'était l'époque où les nouvelles ruches à cadre faisaient leur apparition. En travaillant dur avec Madeleine, nous avons réussi à nous équiper. Nous avions alors 600 ruches. Il fallait les implanter dans des sites choisis et réservés pour leur flore différente ; et parfois fort loin. A Manosque, bien sûr et sur les hautes terres, mais aussi dans l'Ain et jusque dans le Jura. Il a donc fallu évoluer. Et j'ai été le premier dans le Var, à concevoir un camion spécialement agencé pour transporter 91 ruches, et muni d'une couchette pour le conducteur.

Nous avons produit jusqu'à 22 tonnes de miel par an, dont une grande partie était vendue d'avance ; notamment le miel d'acacia de l'Ain qui était très demandé.

À force de travail et de ténacité, notre position s'était consolidée. Notre entreprise fut baptisée « La Maison du miel », et sa réputation est montée jusqu'à la capitale puisque notre miel était vendu avenue de l'Opéra, chez Galland, à côté de chez Fauchon ! C'est vous dire...

Mais il faut que je m'arrête. Je pourrai pourtant vous parler une nuit entière sur les rapports entre la reine et le bourdon, sur l'organisation des nurseries, sur ce qu'est vraiment la gelée royale, sur les améliorations possibles des ruches modernes, sur... sur...

Tout de même, n'allez pas croire que ma passion des abeilles me fait mépriser les humains. Ainsi, toujours avec le souci d'être utile, je suis depuis trente ans (oui, 30 !) administrateur de la Maison de Retraite de Lorgues.

Mais c'est vrai que, après Madeleine, les abeilles c'est mon cœur. »

Transvasement par tapotement

PROPOS DE GRAND ANCIEN LÉON MEISSEL

Nous reproduirons ci-dessous des extraits d'un entretien donné par Léon Meissel, apiculteur d'origine lorguaise et de renommée internationale.

Bien des regards se tournent vers son expérience et son érudition apicoles. Écoutons-le, à notre tour, égrener des souvenirs rares.

Initiation

« Le premier rucher que j'ai vu personnellement se situait à la campagne La Meyère, habitée, en 1922, par Monsieur Joseph, qui exploitait une vingtaine de ruches en liège. Au moment de la récolte du miel, le soir en retournant de l'école, nous marquions un arrêt chez lui : il avait du miel dans des tians (grosse bassine en terre cuite) et nous autorisait chaque soir à une petite dégustation avec le doigt...

Mais c'est en 1923, que mon cousin Jules Meissel, âgé de 19 ans, trouva un bel essaim sur notre propriété. Il avisa mon frère qui n'était pas un fervent d'abeilles et lui donna l'autorisation de le prendre. Il fabriqua rapidement une ruche avec 4 planches et un couvercle et, de là, devait démarrer pour lui et pour moi l'apiculture. L'année d'après, cet essaim fit 3 autres essaims et, 2 ans après, 18 essaims formaient un petit rucher que nous partagions, soit 9 ruches pour chacun. Cela se passait en 1925.

À partir de là, chacun augmentait régulièrement son cheptel et vers 1935, Jules Meissel possédait environ 100 ruches, et moi-même 150 ruches. Il va sans dire qu'au départ en 1925, nous n'avions pas d'enfumoir et l'on utilisait la saucisse (toile de sacs roulée en saucisson), que l'on dirigeait selon le gré du vent. »

Successeurs

« De 1930 à 1939, de nouveaux apiculteurs surgirent à l'horizon, Monsieur Léonce qui fut président des Apiculteurs du Var, Monsieur Rebodengo, Madame Allary et fils, Luppi et Titin le coiffeur, Sangiorgio le maçon, Tornior, le bûcheron Marinni du Pont-d'Argens, le docteur Négrel maire de Lorgues, Belforti-taximan, Louis Teisseire qui succéda à Monsieur Vassal... »

Premières transhumances

« Les premières transhumances eurent lieu de 1900 à 1913. Le transfert s'effectuait par la charrette et deux chevaux. La destination était le plan d'Ampus et la plaine de Canjuers, juste derrière Vérignon. »

Municipal
V.A.L. n°46 - 5 juillet 1999

Dossier réalisé sous l'autorité de Fernand Bertojo, adjoint délégué, par la brigade de Gendarmerie, la Police municipale, la Commission communale des forêts et le corps de Sapeurs-Pompiers de Lorgues ; contributions de Jean-Jacques Campi, Christophe Codoul, Gilles Hardouin, Barthélemy Mariani, Étienne Percivalle, Michel Reybard, Michel Salvatge et Jean-Michel Sorasso, avec l'aimable concours de l'association des Médecins de Lorgues.

SÉCURITÉ(S) : PRÉVENIR

Tout, en réalité, touche à la sécurité. Mais, singulièrement, il faut être conscient que la sécurité privée interfère avec la sécurité publique. C'est sans doute pour cela que l'on dit toujours « la » sécurité et non « les » sécurités ; et pourtant !

Jugez vous-mêmes : un exécrable exemple a été donné par l'incendie de Cotignac, au mois de juin. La cuisson non maîtrisée d'une pizza s'y est traduite par un désastre écologique et des millions de francs de dépenses publiques.

Dans ces pages, nous délimiterons notre propos à l'ouverture d'un dossier sur la sécurité à Lorgues ; nous en amorçons les thèmes. Tous doivent faire l'objet de compléments et d'approfondissements de notre part et de votre part.

Que chacune et chacun y pense : le premier responsable de la sécurité publique, c'est soi-même : il faut apprendre la vigilance, la « self-defense », dans tous les domaines. Un maître mot : prévention !

Pour y aider, la Commune a quelques moyens, ci-dessous évoqués... Et notamment : la communication.

CONSEIL GÉNÉRAL DU VAR ASSEMBLÉE DU 8 OCTOBRE 98
SUR LA SÉCURITÉ
RÉPONSE DE BARTHÉLEMY MARIANI AU MAIRE, CONSEILLER GÉNÉRAL DE SAINT-TROPEZ

« Sur les questions de sécurité, nous comprenons et partageons l'inquiétude des élus de Saint-Tropez et de son golfe à propos des effectifs de Gendarmerie et de Police. Mais le problème est plus conséquent, plus global.

(...) Au maire, conseiller général de Saint-Tropez, Jean-Michel Couve, je dis que, dans ce département, particulièrement, le problème de la sécurité devrait être ressenti et assumé par tous les responsables locaux.

Le maire que je suis, qui a une brigade de Gendarmerie dans ses murs, en voit réduire les effectifs depuis que la nouvelle Gendarmerie des Arcs a été ouverte. À Lorgues, nous régressons de onze à neuf gendarmes, alors que sur les territoire protégé par la Gendarmerie de Lorgues, la progression démographique est constante, et importante.

(...) Globalisons le problème : je souhaiterais que le Conseil général s'exprime au nom de tous les Varois, en faveur d'un renforcement des services publics et particulièrement dans le domaine de la sécurité, par un renforcement conséquent des effectifs des gendarmes dans le département. »

ENFANTS, PARENTS ET SÉCURITÉ

La sécurité publique est un puzzle qui touche des secteurs complémentaires : par exemple, l'environnement, la sécurité routière et problèmes sociaux... Bien souvent, en priorité, l'idée de *sécurité publique* renvoie de façon implicite à des problématiques sociales difficiles : délinquance, conduites violentes, consommation de stupéfiants, incivilités...

Comment définir la sécurité publique ? Proposons : c'est le sentiment de bénéficier d'un environnement social sécurisant.

Les institutions ont le devoir de rappeler aux citoyens les règles essentielles de la vie en collectivité et, plus largement, de la vie en société. Elles ont mission de donner confiance : chaque individu attentif à la qualité de son environnement doit pouvoir intervenir, lorsqu'il est confronté à des incivilités.

Par ce rappel mobilisateur, le « puzzle » de la sécurité publique peut se construire et se solidifier, au contraire de ce que l'on craint.

Par exemple, récemment, une campagne gouvernementale d'information a permis à beaucoup d'entre nous de prendre tardivement conscience des carences structurelles qui ont nuit à l'éducation des jeunes...

Le rôle des parents

Les institutions, dont la famille, ne structurent pas suffisamment le milieu où est vécue la jeunesse ; ces carences laissent la place aux phénomènes de déviances.

La prévention est un palliatif ; elle a pour but de conduire le jeune citoyen à devenir un adulte responsable et se traduit par une amélioration durable de la sécurité publique.

Cependant, trop souvent, la prévention n'intervient qu'après la constatation de déviances. Et pourtant... Dès la naissance, premiers contacts d'un enfant, les parents sont aussi, pénalement responsables des actes de leurs enfants mineurs

Soyons précis : le non-respect des obligations parentales et éducatives, la provocation de mineur à la délinquance, l'incitation à l'usage de stupéfiants, à la consommation d'alcool, à la mendicité, à des crimes et délits, peuvent conduire à des peines allant jusqu'à 7 ans de prison et 1.000.000 F d'amende.

Insistons donc sur le non-respect des obligations parentales et éducatives. Article 227-17 : *« Le fait, par le père ou la mère légitime, naturel ou adoptif, de se soustraire, sans motif légitime, à ses obligations légales au point de compromettre gravement la santé, la sécurité, la moralité ou l'éducation de son enfant mineur est puni de deux ans d'emprisonnement et de 200.000 F d'amende. L'infraction prévue par le présent article est assimilée à un abandon de famille pour l'application du 3° de l'article 373 du Code Civil. »*

POLICE MUNICIPALE

Les pouvoirs de police du maire

Officier de police judiciaire en titre, chaque maire dispose de pouvoirs de police notamment définis par le Code général des collectivités territoriales.

Ses pouvoirs théoriques sont considérables et portent sur tous les aspects de la vie communale : il est chargé d'assurer le bon ordre, la tranquillité, la sûreté, la sécurité et la salubrité publique dans sa Commune.

La police municipale

Le policier municipal est recruté par concours après une formation de 6 mois ou par mutation ; il est nommé par le maire de la Commune.

Actuellement, il est assermenté et agréé par le Procureur de la République. C'est un Agent de police judiciaire-adjoint, placé sous l'autorité du maire et de l'adjoint délégué chargé de la sécurité, également sous contrôle du Procureur de la République.

L'agent de police municipale adresse des rapports à ses chefs hiérarchiques (maire, O.P.J. territorialement compétent, Procureur de la République) pour rendre compte de tous crimes, délits ou contraventions dont il a eu connaissance, ainsi que des renseignements recueillis en vue d'en découvrir les auteurs.

En matière de circulation routière, il a compétence pour constater par procès-verbal (rapport) ou par amende forfaitaire (timbre amende) certaines infractions au code de la route, ceci en accord avec l'autorité judiciaire territorialement compétente.

Toutefois, pour une meilleure crédibilité et efficacité de son travail, il est nécessaire qu'une bonne collaboration soit établie entre les policiers municipaux et les gendarmes (ou, le cas échéant, les agents de la Police nationale).

GENDARMERIE NATIONALE
RÉFLEXIONS SUR LA SÉCURITÉ

Rappel historique

L'une des plus anciennes institutions de France, la Maréchaussée, se voit confier en 1536, par François 1er, la connaissance des « crimes et délits de grands chemins », que leur auteur soit civil ou militaire.

Force militaire chargée d'assurer la protection des personnes et des biens, la Gendarmerie nationale comporte 99.000 hommes et femmes réparties dans plusieurs branches dont les principales sont la Gendarmerie Départementale, qui regroupe notamment :

- les Brigades de Gendarmerie (environ 52.000 militaires d'active et 8.500 du contingent),
- la Gendarmerie Mobile chargée entre autre des missions de maintien de l'ordre public (environ 17.000 militaires d'active et 300 du contingent),
- le Groupement de Sécurité et d'Intervention de la Gendarmerie Nationale (G.S.I.G.N.) qui comprend notamment le Groupe d'Intervention de la Gendarmerie Nationale (G.I.G.N.) dont la création remonte à 1974 fait partie intégrante de la Gendarmerie Mobile.

Elle compte également d'autres formations spécialisées dont, entre autres : la Garde Républicaine, la Gendarmerie Maritime et la Gendarmerie de l'Air.

Dans chaque Arrondissement, en principe, est implantée une Compagnie de Gendarmerie, répartie en brigades territoriales. Les brigades exercent essentiellement des missions de surveillance, de police judiciaire, de police administrative.

La Brigade de Lorgues

Elle intervient sur les communes suivantes : Flayosc, Lorgues, Le Thoronet (environ 15.000 habitants). Taradeau est sortie de sa compétence en septembre 1998..

La nuit, plusieurs fois par semaine, son secteur s'étend aux communes surveillées par les Brigades d'Aups et de Salernes, qui interviennent également en retour sur le secteur de la Brigade de Lorgues. Le peloton de Surveillance et d'Intervention de la Gendarmerie de Draguignan (P.S.I.G.) renforce en permanence les Brigades de la compagnie de Draguignan.

La brigade de Lorgues compte 9 militaires : 1 adjudant, commandant de Brigade, 2 maréchaux des Logis/Chef (en abrégé=« Chefs ») adjoints au commandant de Brigade. Ces 3 gradés sont Officiers de Police Judiciaire (O.P.J). ; ils sont assistés de 6 gendarmes, dont 2 Officiers de Police Judiciaire et 4 agents de Police Judiciaire.

La Gendarmerie de Lorgues travaille en étroite concertation et complémentarité, quotidiennement, avec les polices municipales.

Un gendarme planton est désigné tous les jours 24H/24H et ne peut être employé à l'extérieur des locaux dont il assure la garde. Naturellement, de jour, comme de nuit, il assure l'accueil au public, répond aux diverses demandes et reçoit les plaintes.

En plus, chaque nuit, un autre gendarme, au minimum, est prêt à intervenir.

Il doit être noté que son statut militaire ne donne pas au gendarme de droit à récupération : quel que soit le nombre d'heures de travail qu'il effectue, il n'aura que 48 heures de repos par semaine[1].

Action professionnelle et civisme populaire

Il faut bien savoir que les gendarmes, de statut militaire, sont tenus d'intervenir en uniforme et avec des véhicules très reconnaissables. Ils ne disposent donc pas de l'élément de surprise pour interpeller en flagrant délit... Pas plus qu'ils ne disposent d'une boule de cristal pour identifier tel ou tel fauteur de trouble.

Pour ces raisons le **témoignage** non anonyme est l'élément majeur de la réussite d'une enquête judiciaire. En la matière, « Ne rien faire, c'est participer ».

Quand le témoin d'un acte délictueux prévient immédiatement les gendarmes ou la police, ceux-ci se rendent le plus rapidement possible sur les lieux. S'ils parviennent interpeller les auteurs du délit, dans la majorité des cas, ils n'auront nullement besoin du témoignage. En Justice, leurs constats seront suffisants. C'est le cas, par exemple, d'un voleur pris en flagrant délit avec du matériel volé ou dans un véhicule volé, ou d'un trafiquant pris avec de la drogue sur lui.

En revanche, si l'auteur n'a pu être interpellé en flagrant délit, le témoignage est alors nécessaire. Il peut-être réalisé à la Gendarmerie sous couvert de *l'anonymat d'adresse* : la personne qui en fait la demande est alors domiciliée à la Gendarmerie sur un registre spécial. L'adresse exacte du témoin n'apparaîtra pas dans le dossier.

Constats locaux

Quelques chiffres sur la délinquance constatée ou les interventions marquantes réalisées par la Gendarmerie de Lorgues en 1998 :

VOLS					
Commune	habitations	commerces	divers	véhicules	dans véhicules
Lorgues	72	7	51	55	60
Flayosc	21	3	12	39	24
Le Thoronet	17	0	6	8	13
Totaux	110	10	69	102	97

DIVERS					
Commune	Violences qualifiées délit	dégradations qualifiées délit et contravention	accidents de la circulation	tués	blessés
Lorgues	16	46	10	3	15
Flayosc	9	16	6	0	14
Le Thoronet	6	5	4	1	3
Totaux	31	67	20	4	32

En 1998, nous avons constatés au total 549 délits (chiffres ne comprenant pas ceux de Taradeau).

Il peut être également signalé : 6 enquêtes sur découverte de cadavre (suicide ou mort naturelle), dont deux avec autopsie.

Pour les faits qualifiés de « délits » qui ont été solutionnés : 35 personnes ont été placées en garde à vue, 45 ont fait l'objet d'une convocation en Justice, 4 ont été écrouées immédiatement, 5 ont fait l'objet d'un rappel à la loi[2], 54 délits ont été classés sans suite par le Parquet.

Et, notons bien : au sujet des prétendus « westerns » qui se dérouleraient sur le cours de la République « à la nuit tombée », il faut savoir que, depuis de nombreux mois, la Gendarmerie n'a reçu qu'une seule plainte officielle... Pour injures !

Soyons précis : le fait de consommer de l'alcool sur voie publique -sans être ivre- ne constitue pas un délit. En revanche il est répréhensible d'y être ivre comme il l'est pour un débitant de boissons d'accueillir une personne ivre ou de servir de l'alcool jusqu'à l'ivresse.

PRÉVENTION : CONSEILS

- Ne pas laissez d'outil, d'échelle dans les jardins, ils pourraient permettre de commettre une effraction sur un volet renforcé ou d'accéder à une fenêtre non protégée.
- Avoir de bonne relations de voisinage : lorsque vous vous absentez, prévenez un voisin de confiance qui puisse réagir éventuellement s'il voit un véhicule stationné à proximité ou dans votre résidence ou s'il entend l'alarme de votre maison sonner.
- Avoir le réflexe de relever au minimum la marque, la couleur et si possible le type et l'immatriculation d'un véhicule suspect avec la date et l'heure de l'observation. En cas de cambriolage, lorsque les gendarmes viennent voir le voisinage, ce sera un élément important de vérifications.
- Refuser l'accès des habitations à tout démarcheur ou prétendu agent de service public (EDF, Poste, Eau, Téléphone...) qui ne serait pas en mesure de vous montrer sa carte professionnelle. Relever au préalable ses références. En cas de doute, prévenir la Gendarmerie et en attendant, si les gendarmes interviennent, essayer de relever le plus de détails possible sur le véhicule éventuellement utilisé pour le ou les individus.
- Ne laisser sous aucun prétexte la personne seule dans une maison (pour téléphoner par exemple ou chercher un document). L'inviter à sortir, refermer la porte à clef. Si cette personne est effectivement professionnelle, elle comprendra cette mesure de sécurité.

SÉCURITÉ ROUTIÈRE

Le chiffre des accidents est toujours trop élevé.

Lorsque les gendarmes, les pompiers, les médecins se rendent sur les lieux d'un accident de la route, ils ont vite fait de vérifier qui avait attaché sa ceinture de sécurité dans un véhicule, ou qui avait mis son casque de protection, correctement attaché sur la tête, sur un deux roues...

Il faut respecter les priorités de passage, les lignes continues, la vitesse, l'interdiction de téléphoner au volant (*de plus en plus d'accident*) et naturellement ne pas dépasser les limitations de vitesse ou consommer de l'alcool si l'on doit conduire.

Automobilistes : respectez les deux roues, surveillez vos rétroviseurs, ne tourner pas sans regarder correctement, ne coupez pas les virages.

Ces quelques conseils sur la conduite se basent sur les statistiques locales : elles invitent à la prudence !

[1] La Mission interministérielle sur le temps de travail des fonctionnaires indique qu'en moyenne, un gendarme assure 65 à 75 heures par semaine.

[2] Avertissement qui a pour effet, en cas de récidive, de faire passer la personne devant le tribunal pour les faits objets de l'avertissement, en plus des nouveaux faits reprochés.

CASSER, PAYER
VANDALISME OU ATTEINTES
EXEMPLES ET SANCTIONS

Destructions involontaires par incendie

Manquement à une obligation de sécurité ou de prudence ayant pour conséquence involontaire la destruction, la dégradation ou la détérioration des biens, par l'effet d'une substance explosive, d'un incendie ou de tout autre moyen de nature à créer un danger pour les personnes.

Faits prévus et réprimés par les articles 322-5, 322-15 du code pénal.

Peines principales : 1 an de prison ou 100.000 F d'amende.

Destructions involontaires par incendie de bois, forêt, lande ou maquis, de plantations ou reboisements

Destructions :

- par des feux allumés à moins de 200 mètres ;
- par des feux ou lumières portés ou laissés sans précautions suffisantes ;
- par des pièces d'artifice allumées ou tirées par négligence ou imprudence.

Faits prévus et réprimés par l'article L 322-9 du code forestier.

Peines principales : 6 mois de prison ou 20.000 F d'amende.

Destructions volontaires par incendie

Volontaires destructions, dégradations ou détériorations de biens par l'effet d'une substance explosive, d'un incendie ou de tout autre moyen de nature à créer un danger pour les personnes.

Faits prévus et réprimés par les articles 322-6, et 322-11 et 322-15 du code pénal.

Peines principales : 10 ans de prison, 1.000.000 F d'amende.

EMPLOI DU FEU DANS LE VAR
RÉGLEMENTATION

1 - Dispositions générales (applicables à tous)

- faire du feu en forêt à moins de 200 mètres de la forêt : interdit toute l'année ;
- jeter des objets en ignition depuis un véhicule : interdit toute l'année ;
- fumer en forêt ou sur les voies les traversant : interdit du 15 mars au 15 octobre, le reste du temps toléré.

2 - Dispositions particulières
(applicables aux propriétaires ou leurs ayants-droits)

Faire du feu en forêt à moins de 200 mètres y compris dans un incinérateur.

- du 16 novembre au 14 mars : possible,
- du 15 mars au 31 mai : soumis à déclaration en mairie,
- du 1er juin au 15 octobre : interdit,

sauf

- pour les feux de camp, d'artifice ou destiné à la cuisson une demande d'autorisation doit être déposée en mairie 8 jours avant la date prévue (imprimé n°2),
- pour les incinérations de végétaux, une demande de dérogation motivée doit être déposée en mairie 3 semaines avant la date prévue (imprimé n°3).

Faire du feu à plus de 200 mètres ou moins de 400 mètres de la forêt (incinération de végétaux sur pied) :

- du 16 octobre au 31 mai : possible,
- du 1er juin au 15 octobre : interdit,

Sauf demande de dérogation à déposer à la mairie 3 semaines avant la date prévue.

Faire du feu à plus de 200 mètres et à moins de 400 mètres en cas d'incinération de végétaux :

- du 16 octobre au 31 mai : possible,
- du 1er juin au 15 octobre : soumis à déclaration en mairie, 8 jours avant la date prévue (imprimé n°4)

3 - Dispositions exceptionnelles (toute l'année)

Faire du feu à moins de 200 mètres de la forêt pendant les périodes ou les jours de risques.

Interdit, par arrêté préfectoral publié par voie de presse pour les périodes à risques, et par les autorités les jours à risques.

LE COMITÉ COMMUNAL DES FEUX DE FORÊT
(C.C.F.)

Les C.C.F. sont institués par des arrêtés municipaux, après délibération des conseils municipaux en application légale d'articles du Code des Communes et du Code Forestier.

Leurs missions

Sur les questions de sécurité forestière, rendre service à la Commune dans les domaines suivants :

- information et sensibilisation du public,
- débroussaillement,
- équipement du terrain,
- surveillance et alerte,
- appui à l'action -et sans jamais s'y substituer- du Centre de secours pour l'assistance et le secours contre les incendies de forêts.

Fonctionnement

À Lorgues, sous l'autorité du maire, le C.C.F. est composé de :

- l'adjoint au maire délégué à la forêt, Fernand Bertojo,
- un président et quatre responsables d'équipes,
- 40 membres répartis en fonction des besoins en équipes d'alerte, de guidage et de logistique.

Information et sensibilisation

Leur objet est double :

- éviter les mises à feux par imprudence,
- améliorer la connaissance du public en matière forestière.

Notamment par la diffusion de tracts et affichettes et des patrouilles ou visites des forêts et des propriétaires.

Surveillance

Suivant les modalités départementales et locales, le C.C.F. participe aux patrouilles, services de guet, rondes. Son action ne peut être et n'est que dissuasive et éducative.

En cas d'infraction susceptibles d'entraîner des poursuites pénales, il rend compte aux autorités de police et au maire de ses constations.

Participation à la lutte contre les feux de forêts : la phase la plus délicate

Elle présuppose une connaissance, et une discipline acceptée, pour:

- la surveillance, l'alerte et l'action immédiate,
- le guidage des groupes extérieurs à la commune,
- la logistique nécessaire à l'ensemble de l'effectif engagé.

La participation du C.C.F. s'exerce en 4 temps :

- avant et à l'arrivée des secours,
- à leur arrivée,
- pendant et après la lutte contre le feu.

Un rôle confirmé

Le C.C.F. de Lorgues, s'applique à fonctionner en appliquant les diverses interprétations des arrêtés, lois et statuts.

Depuis deux ans il est adhérent de l'Association Départementale de Comités de Feux de Forêts

Le point de rassemblement, formation et instruction est le Centre de Secours de Lorgues dont il bénéficie des installations.

Depuis 1999, il est doté d'un véhicule 4/4 léger de patrouille conforme aux normes des véhicules de C.C.F., acheté par la Commune. Le C.C.F. a participé à son achat en libérant les primes attribuées, il y a quelques années, pour le feu qui a dévasté la Maure, le secteur de Berne et une partie de la Commune de Flayosc.

Son équipement radio est pour l'instant communal.

Une moto pompe a été attribuée en 1998 par le Conseil Général du Var. L'équipement est complété par des tronçonneuses, câbles, serpettes, lampes torches, casquettes, brassards de reconnaissance, cartes de la commune avec indications des ressources en eau et des pistes et coordonnées de signalisations.

Des séances d'instruction sont organisées.

Pendant la saison il assure des permanences et, si nécessaire, des patrouilles de surveillance et de guet.

Être disponibles

Certains des membres du C.C.F. sont des actifs qui ne peuvent pas toujours être disponibles. En cas de nécessité, l'essentiel des bénévoles sollicités est donc constitué de retraités. Cependant, il nous paraît souhaitable et même impératif que, en période de risques (fort mistral), les membres de la C.C.F. se mettent d'eux-mêmes à disposition auprès de leur responsable d'équipe ou du Centre de Secours, sans attendre d'être sollicités.

Ainsi, ils permettront une meilleure organisation des patrouilles, et leur diversité contribuera à une meilleure connaissance du matériel, du terrain et à l'efficacité de la mission.

D'autre part, récemment, V.A.L. n°44 a rappelé que nos bois sont intensément fréquentés : déjà, à nos côtés, les chasseurs et les cavaliers sont engagés dans la mission de sauvegarde. Chacun doit donc se persuader du rôle important qu'il peut jouer dans la prévention et la lutte contre les feux de forêts.

« Arò fau souheta que lou mistrau boufo pas tròu fouart e que li ague ges de fue ».

COMMUNIQUÉ
DE L'ASSOCIATION DES MÉDECINS LORGUAIS

Addendum pour les utilisateurs de piscine (locataires saisonniers ou futurs constructeurs)

– La piscine est souvent détachée du bâtiment principal, sans angle de vision à partir de la pièce de jour ; séjour ou véranda : le rapprochement de la piscine du bâtiment de jour, la mise en place d'un MIROIR RÉFLECTEUR visant sur l'aire de la piscine nous paraissent utiles.

– La présence d'un INTERPHONE (relié au bâtiment principal) ou d'un téléphone portable ne serait pas inutile (ainsi que la présence d'un sifflet ou d'un klaxon...).

– Laissez pendre dans l'eau aux quatre coins du bassin une corde ou une chaîne ou bien encore un objet flottant, type liège ou bouée qui permette de s'agripper en cas de difficulté.

– La piscine est exposée au soleil avec une périphérie carrelée ou bétonnée réfléchissant lumière et surtout chaleur : l'aménagement d'une zone d'ombre sur la surface de la piscine (arbre feuillu bas ou toile ou large parasol) nous paraissent une possibilité pour une personne en difficulté (coup de chaleur) de récupérer plus facilement et de se manifester.

– Laissez toujours un liquide de boisson sucrée à proximité du bord de la piscine qui permet de pallier à une HYPOGLYCÉMIE.

– Les enfants dans l'eau ne doivent pas être à jeun depuis trop longtemps ; un petit-déjeuner énergétique est de mise avant un bain prolongé ou une matinée de jeux.

– Les marches larges et douces, à partir du fond ; sont le meilleur moyen pour une personne en difficulté de regagner le bord et de se signaler.

– La CLÔTURE doit répondre à quelques règles simples : sa HAUTEUR doit être FACILEMENT FRANCHISSABLE par un adulte ou un enfant en difficulté ; donc simple et souple avec un système d'ouverture facile à manipuler.

– Il existe un matériau caoutchouc (encore de collectivité...) de type de revêtement granité (apparence enrobé mais coloré) d'impression plane mais très souple à la marche (et surtout à la chute) pouvant être placé en périphérie immédiate du bassin (couloir de course des enfants) pouvant amortir de façon très efficace les chutes et limiter la fréquence des plaies.

Quelques règles de secourisme simples

1- EN CAS DE DIFFICULTÉ NOTAMMENT RESPIRATOIRE, COMPOSEZ LE 15 AU PLUS TÔT (OU LE 18, VOIRE LE 112) ; la communication directe avec un médecin vous permettra de pratiquer des gestes sûrs, efficaces et bien conduits ; se munir d'un téléphone portable à proximité de la victime.

2- Une personne en difficulté ou inconsciente doit être placée immédiatement sous une zone d'ombre, rafraîchie au moins au niveau de sa peau (serviette humide).

3- Ne pas faire boire une personne inconsciente ou dans l'impossibilité de réaliser cette manœuvre elle-même.

4- Placez une personne inconsciente ou en difficulté respiratoire, ou qui vomit, en position latérale de sécurité, sur le côté surtout (droit ou gauche) la face plutôt vers le sol, un bras replié sous la tête, une jambe pliée afin de maintenir l'équilibre, un calage avec des serviettes est possible.

5- Le surélèvement des jambes au-dessus de l'horizontale n'est jamais une mauvaise manœuvre pour une personne inconsciente ou choquée (pâle, respirant lentement, pouls accéléré).

6- En cas de plaie du cuir chevelu, surtout, ou d'un membre ; appliquez une compresse pliée sur la plaie et déroulez une bande compressive (autour de la tête ou d'un membre) afin de limiter le saignement.

7- Ne pas pratiquer des manœuvres agressives sur un corps déjà en difficulté (tapotement du dos, transport incontrôlé, tête positionnée en bas). LE SEUL GESTE LICITE EST LA LIBERTÉ DES VOIES AÉRIENNES (BOUCHE, NARINES, GORGE).

« ATTENTION AU GRAND BLEU »

... L'été est souvent méchant ; la température élevée donc lénifiante, l'esprit en vacance donc moins présent, l'espace inhabituel donc moins facile à maîtriser.

Les enfants, L'ENFANT, SON enfant qui jouent -que l'on croit jouer avec les autres enfants-, qui a chaud, peut-être soif, dans un espace qu'il ne reconnaît pas. Tous les enfants sont vulnérables... Ceux de deux à trois ans plus que tous autres ; ils jouent, pensent peut-être se déplacer facilement mais ils sont maladroits, ils glissent, ne nagent pas encore très bien et s'ils tombent... ils peuvent paniquer, vite, trop vite (un enfant, en cas d'agression vitale perd pied quatre fois plus vite qu'un adulte).

Aujourd'hui, si un espace doit être clos, c'est celui de nos piscines !

N'attendez pas une loi qui viendra responsabiliser déjà trop tard une sanction déjà trop lourde.

Depuis trop d'étés, des drames surviennent ; ici, ailleurs (40 décès d'enfants par an par noyade, première cause de décès de l'enfant)... en vacances, dans ces espaces trop beaux, trop inconnus et trop grands pour les petits que sont les piscines.

Clore une piscine c'est déjà PROTÉGER une vie.

Pensez que nous sommes en milieu rural, dans des propriétés isolées des grands axes, aux abords souvent difficiles pour tous les secouristes et urgentistes... une minute d'anoxie cérébrale ce sont des mois de récupération incertaine, des années de séquelles invalidantes.

POURQUOI ? Pour une CEINTURE DE SÉCURITÉ qui enceint un adulte et un enfant, qui empêche un enfant petit d'y pénétrer seul... mais qui laisse espérer tant d'avenir possible : une main tendue, une mise à l'eau en cas de difficulté et le tour est joué... une vie se sauve de la noyade.

En été 1998, un drame est arrivé, loin du village, à des estivants dans leur nouvel espace de vacance. Valentin a péri, malgré la détermination désespérée et appuyée de tous (famille, pompiers, infirmiers, médecin et réanimateur). Une vie a fui le bonheur des vacances pour un espace non clos.

Il n'est pas interdit de prendre les devants avant qu'une interdiction nous oblige a boucler la piscine. La clôture ; c'est le maître nageur qu'on ne peut s'offrir pour veiller sur les enfants qui jouent, glissent, qui ont chaud, peut-être soif, maladroits, paniqués et qui ne peuvent pas rester seuls autour d'une piscine -dans une piscine-. Pour cette tache bleue qui risque de ce noircir du deuil d'un petit à l'âme blanche.

Merci pour eux, merci pour vous ; c'est triste un parent qui pleure, un frère qui reste sans comprendre... un pompier effondré de peine.

BÂTIMENT D'HABITATION
SÉCURITÉ = PRÉVENTION

Villa, immeuble ou tout autre bâtiment à usage d'habitation sont soumis à l'arrêté du 31 janvier 1986 concernant la protection contre l'incendie des bâtiments d'habitation. Cet arrêté détermine le classement des bâtiments d'habitation en fonction de leur hauteur, et des règles applicables par tous les propriétaires.

Les règles de sécurité ainsi définies concernent les secteurs suivants de l'immeuble neuf :

- structure et enveloppes des bâtiments (comportement et résistance au feu),
- dégagements (escalier, couloir, accès cave ...),
- conduits et gaines (cheminée, ventilation, ...),
- alimentation (gaz, eau, électricité,...),
- parc de stationnement en sous-sol,
- diverses installation (ascenseur..).

CHEMINÉES=PRÉCAUTIONS

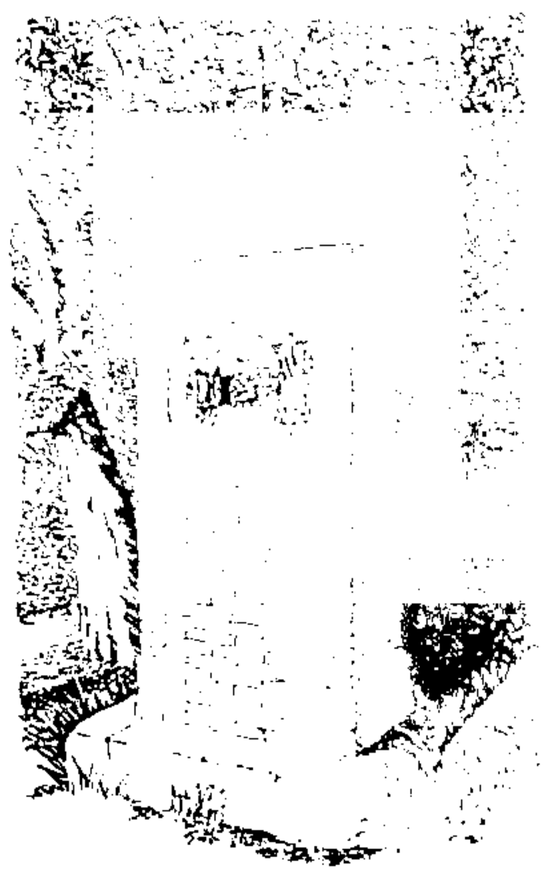
Anciennes cheminées :

- ramoner une fois l'an,
- vérifier l'étanchéité à tous les étages afin d'éliminer la propagation de gaz toxiques,
- ne pas hésiter à refaire un conduit en cas de défectuosité ou à le gainer en cas de doute.

Nouvelle cheminée :

Attention :

- à l'isolement des inserts,
- à la composition de la poutre esthétique extérieure de la cheminée,
- à la traversée des planchers et plafonds,
- au conduit intérieur des combles,
- au stockage à proximité du conduit (combles, placards, ...).



CHEMIN DE CROIX

Dans le cadre de la campagne de restauration des bas-reliefs en fonte du chemin de croix, nous recherchons des personnes susceptibles de se souvenir de l'état de ceux-ci avant avant 1949.

En particulier, au niveau de la couleur : ces plaques étaient-elles peintes avec une ou plusieurs couleurs ou bien laissées au naturel, c'est à dire une couleur « métallique » ?

Celles-ci sont aujourd'hui très abîmées et vont être restaurées par le laboratoire archéologique de Draguignan.

Mais avant de commencer toute entreprise la recherche historique la plus précise possible est nécessaire.

Les bas-reliefs datent de 1865.

De nos jours, le restaurateur d'œuvres d'art, en plus de « conserver », cherche à retrouver l'état d'origine de l'objet. Ceci pour deux raisons principales : tout d'abord le respect de l'auteur qui a conçu une œuvre selon ses propres critères de goût, ses moyens techniques, ..., ensuite pour éviter des erreurs irrémédiables lors de la restauration.

En effet, parfois, l'emploi de matériaux modernes qui, à court terme, conserve l'œuvre d'art, peut entraîner aussi, à long terme, des altérations irréversibles du support.

La restauration d'œuvre d'art est donc une action délicate : obtenir le maximum de renseignements historiques est fondamental pour mener à bien celle-ci.

Si des souvenirs, à propos du chemin de croix, vous reviennent à l'esprit, merci de me contacter... T. : 04.94.85.92.86, en mairie.

Catherine Dolghin,
emploi-jeune communal, chargée du patrimoine

ÉTÉ RICHE : POÈTES DANS LA CITÉ

Cet été, Lorgues met les poètes du Var à l'honneur ; **du 2 au 17 août**, plusieurs animations seront consacrées à cette poésie d'ici et d'aujourd'hui, au cachet parfois surprenant.... Si vous savez leur prêter une oreille attentive, ces troubadours des temps modernes sauront vous faire vibrer, frissonner, voyager au-delà des mots.

– **2, 3 et 4 août** : stage de poésie animée par des poètes locaux et proposé par Viviane Salvatge, présidente du Comité du Souvenir Français de Lorgues (renseignement : Office de tourisme, tél. 04.94.73.97.32.

– **10 août**, à 21 h 30 à la Serre : « Lectures » avec Pierre Parfant, Marie Huot et Christophe Fourvel de la revue littéraire H.I.E.M.S. (renseignement, Ministère de la Culture : 04.94.73.99.72).

– **17 août** : « Journée des poètes » : 10 h à 12 h 30, stands-animations sur le marché (apéritif place de la Poste) ; 16 h à 19 h : démonstration d'atelier d'écriture proposé par l'association « Emergences » (place de la Poste) ; 19 h 30 : soirée à Saint-Ferréol, avec les poètes et des comédiens bénévoles ; 21 h : repas.

Pour plus de renseignements, ou si l'envie de lire un texte de vous ou d'un autre vous tente, n'hésitez pas à me contacter tous les matins au 04.94.73.77.04.

Annabelle Peyre,
emploi-jeune communal, médiatrice du livre

COURRIERS

EXPO ART ET TECHNIQUE (4-21 MAI 1999)

MOT DE LA FIN

Monsieur le maire,

Par la présente, je tenais à vous remercier ainsi que vos collaborateurs, pour votre engagement fort envers la création contemporaine. C'est là pour moi une chose importante à souligner et tout particulièrement dans le contexte de votre département du Var, parfois bien maltraité par une frange politique pour qui la culture et la liberté d'expression ne semblent pas faire partie de ses priorités.

Tout cela, je souhaitais vous le dire, lors du vernissage de l'exposition « Art et Technique », mais les impératifs liés à ma charge d'enseignement à l'École d'Art de Tourcoing, dans le Nord, ne m'ont pas permis d'être parmi vous le 4 mai. (...) Vous voudrez bien m'en excuser.

Recevez mes très cordiales et sincères salutations, que j'adresse également aux Lorguaises, Lorguais, Varoises et Varois.

Pascal Simonet

RAPPEL UTILE

RÉSERVATIONS

DE L'ESPACE FRANÇOIS-MITTERRAND
DE LA SALLE JACKY-MATHEVET
DE L'ESPACE-EXPOSITION

Mode d'emploi

1) Établir un courrier au minimum deux mois à l'avance (délai nécessaire du fait du nombre des demandes) à Monsieur le maire, en précisant : le lieu (Espace François-Mitterrand, salle Jacky-Mathevet, Espace-Exposition), l'objet de la manifestation (de la demande), la date de la réservation souhaitée, le nombre de personnes envisagé.
2) La réponse donnée par Monsieur le maire, qu'elle soit positive ou négative, vous sera communiquée par courrier, au plus tôt.
3) En cas de réponse positive, vous êtes invités à prendre immédiatement contact avec : le service des Affaires Culturelles : Benoît Sallé, au 04.94.85.92.85, ou la médiatrice des Équipements, Valérie Corbin au 04.94.73.77.04, pour signer la convention définitive.

N.B. : une visite préalable des locaux est possible sur rendez-vous.

Valérie Corbin,
emploi-jeune communal, chargée des équipements

BIEN REÇUS !

Monsieur le maire,

Le temps clément de ce mois de mai et les quelques « ponts » qui, par tradition, agrémentent cette période, nous avaient incités à profiter de quelques jours de repos dans notre maison lorguaise.

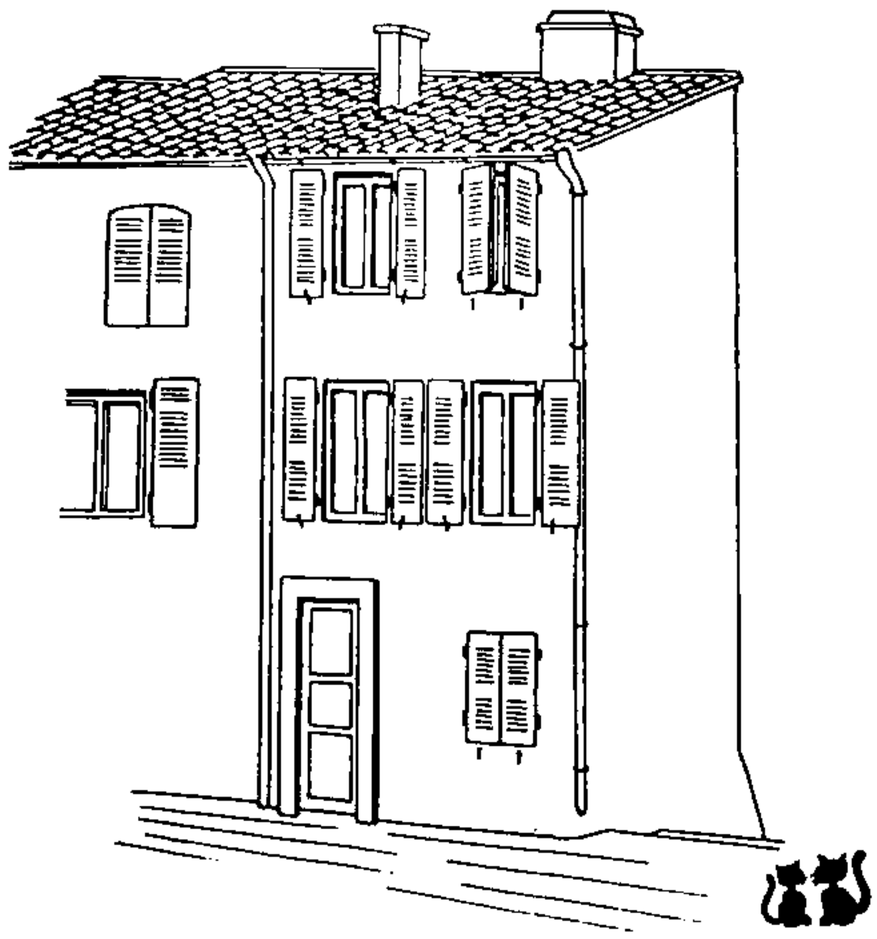
Au terme du voyage, nous en étions comme d'habitude à redouter les dernières centaines de mètres de chemin menant à celle-ci : la voiture passerait-elle, quelles nouvelles ornières dues à l'hiver et à ses intempéries allions nous trouver ?

Bref, nous en étions là de nos craintes lorsque, approchant du but, nous découvrîmes ce que nous n'osions espérer, à savoir un chemin en parfait état.

A cet égard, nous tenions à vous exprimer, Monsieur le maire, nos remerciements les plus vifs et la satisfaction de pouvoir envisager des séjours de plus en plus fréquents dans notre belle Provence et... à terme une installation définitive.

Vous remerciant à nouveau, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de notre amical souvenir et de notre reconnaissance.

Mme. et M. Latour, ch. de Liécabre



OPÉRATION PROGRAMMÉE D'AMÉLIORATION DE L'HABITAT

O.P.A.H.

La première année d'O.P.A.H est déjà écoulée, il en reste encore deux !

A l'issue de cette première année, l'opération programmée s'avère positive : déjà 25 logements ont bénéficié de subventions, 3 millions de francs de travaux ont été ou vont être réalisés par les entreprises locales, 13 logements communaux sont à l'étude, notamment rue des 4 coins et place Clémenceau.

Trois espaces publics sont en voie de réaménagement : le parvis de l'église, l'espace ruiné de l'Engélarie, espace creux du Paty.

A partir de 1999, une action renforcée des aides est mise en place :

1- la municipalité subventionne les propriétaires occupants dont les ressources vont jusqu'à 120% du plafond P.L.A..
2- Pour les propriétaires bailleurs subventionnables, l'État prévoit un remboursement substantiel de la TVA.

Précision élémentaire concernant les logements dits « conventionnés » : on les appelle ainsi car le propriétaire signe une convention avec l'Etat. Le propriétaire peut y trouver un intérêt financier : subvention de 45% minimum du montant des travaux subventionnables ; T.V.A. à 5,50% (au lieu de 20,60%, soit 15,10% de la T.V.A. remboursée au propriétaire) ; l'aide au logement est versée directement au propriétaire, tous les mois, par la Caisse d'Allocations Familiales.

A charge pour le propriétaire que le logement soit aux normes minimales d'habitabilité (surfaces, éclairement, éléments de confort...) à l'issue des travaux ; de librement choisir son locataire ; une seule condition : ses revenus ne doivent pas excéder un plafond prévu par les règlements ; de prendre et tenir l'engagement de pratiquer le loyer modéré pendant 9 ans ; toutefois il est possible de l'augmenter chaque année suivant la variation de l'indice I.N.S.E.E. du coût de la construction.

Nous sommes à votre entière disposition pour préciser tout point que vous jugerez nécessaire et répondre à toute question que vous pourrez vous poser !

Contact : O.P.A.H. du centre ancien, bureau de l'habitat, en mairie. Tél. :04.94.85.92.77, fax : 04.94.84.92.84. Permanences : lundi 14h-18h et vendredi 10h-12h et 14h-18h.

Danielle Danna, adjointe à l'urbanisme

CONSEIL GÉNÉRAL DU VAR

A.P.R.E.E.V.

ASSOCIATION DE PROMOTION DES RELATIONS ÉCOLE ENTREPRISE DANS LE VAR

L'A.P.R.E.E.V. et ses différentes composantes : Chambre de Commerce et d'Industrie du Var, Chambre de Métiers du Var, Union Patronale du Var, Éducation Nationale Var et Rotary-club sont fortement mobilisés. De plus, cette opération innovante est organisée en concertation avec la direction départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle et l'U.R.S.S.A.F. (la « sécu » du Var).

Objectifs : faciliter la recherche d'une insertion professionnelle dans le cadre de l'apprentissage et des contrats en alternance (orientation, qualification). Il s'agit de donner aux jeunes la possibilité d'effectuer un ou plusieurs « parcours en entreprise » qui viendront renforcer leurs « projet professionnel ».

Public visé : exclusivement les jeunes dégagés de l'obligation scolaire, désireux de conclure un contrat de travail dans le cadre de l'apprentissage et des contrats en alternance (orientation, qualification).

Période : les parcours se dérouleront du 1er juillet jusqu'à la fin septembre.

Durée des parcours : de 1 à 4 semaines maximum dans une même entreprise (chaque jeune pouvant effectuer plusieurs parcours).

Forfait jeunes : le jeune recevra un forfait qui n'excédera 1000 F pour 4 semaines. L'entreprise ne versera aucune gratification aux jeunes.

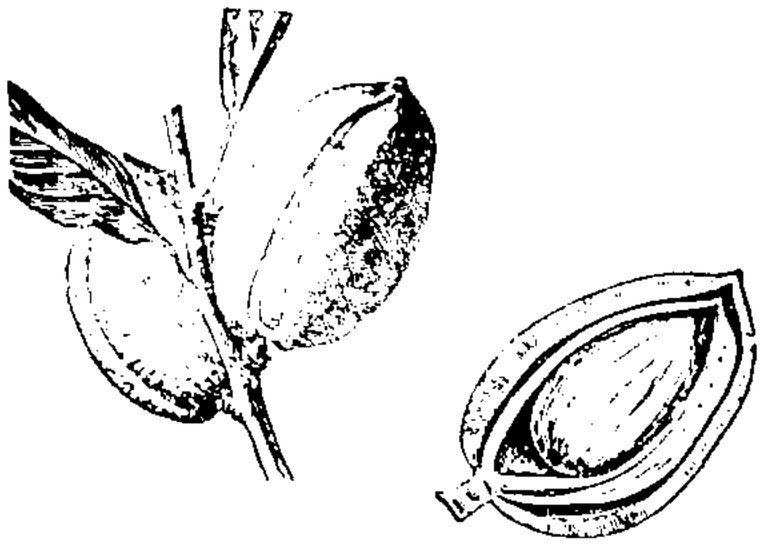
Renseignements complémentaires : tél. 04.94.61.99.18.

Barthélemy Mariani, conseiller général

ENVIRONNEMENT

DÉCHARGES SUR LA COMMUNE

- **Décharge gratuite (gravats interdits)**, route de Carcès, ouverte tous les jours sauf dimanche et jours fériés. Horaires de juin à septembre : de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; de octobre à mai : de 9h à 12h et de 14h à 16h30.
- **Décharge à gravats**, payante, chemin de Sainte-Anne. Renseignements Dragui-Transports : 04.94.50.50.50.
- **Ramassage des monstres** dans le village et à la campagne : gratuit, tous les derniers vendredi de chaque mois. S'inscrire aux services techniques de la mairie (à l'avance, car très demandé).
- **Ramassage des ordures ménagères** : tous les jours dans le village, pour la campagne vous êtes invités à consulter le planning aux services techniques.



Au cours de cette enquête, V.A.L. a bénéficié de l'accueil de Léon Meissel (Lorgues, Six-Fours-lès-Plages), Louis Teisseire, Jean Tornior, ..., et Jean Léonce (décédé), apiculteurs.

Pour mémoire, contacts commerciaux :
Louis Teisseire : La Fournière, quartier Bomure, Taradeau. Tél. 04 94 73 04 13.
Jean Tornior : 1867 chemin de La Martinette, Lorgues. Tél. 04 9473 96 41.

MÉMOIRE D'APICULTEUR
LOUIS TEISSEIRE

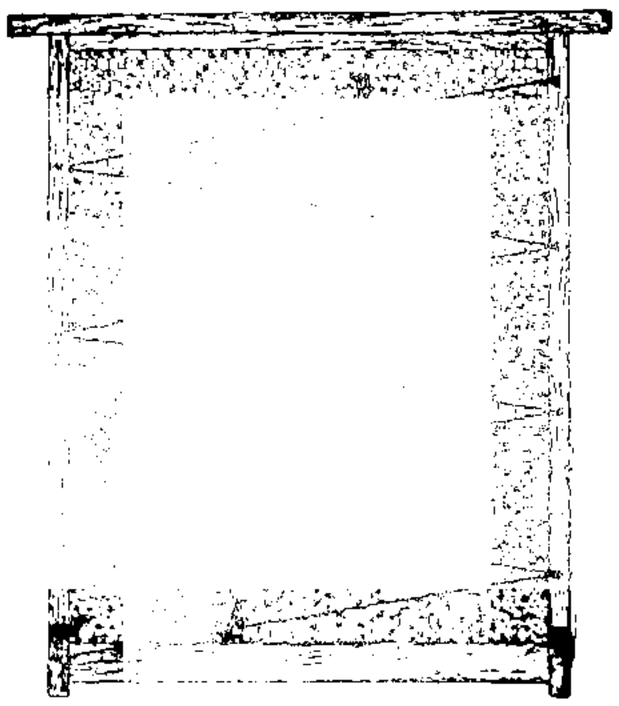
Comment résumer en quelques lignes toute une vie passionnée et passionnante ? C'est quasi impossible, et ce texte risque fort de ressembler plutôt à une brassée de souvenirs en vrac. Mais c'est de grand cœur que je vous propose de les partager.

Le passé antérieur

Par où commencer ? Il y a les souvenirs dont j'ai hérité, et il y a les miens propres. Rien que les premiers justifieraient tout un livre à eux seuls : je suis de la cinquième génération de ruraux ayant élevé des abeilles. Ce serait une rude entreprise que de vouloir tout retrouver et reconstituer. Pourtant, je n'ai pas oublié le récit de travaux d'épierrement de champs, qui entraînaient ces impressionnants entassements de pierres (les clapiers), utilisés ensuite pour fabriquer les murets spécialisés (les apiés) avec des niches à l'abri du vent et des blaireaux, pour y déposer les ruches (en écorce de liège évidemment). J'ai aussi rassemblé quelques traces des premiers balbutiements d'organisation professionnelle, notamment à partir de 1888. J'ai également découvert qu'autrefois, dans les Maures, les anciens apiculteurs ne s'occupaient pas du miel (il était jugé « mauvais » et rendu « trop fort » par la fleur du châtaignier) ; par contre ils s'étaient spécialisés dans la récupération et la commercialisation des essaims. Puis, peu à peu, prit forme l'idée de suivre géographiquement les étapes de l'éclosion des fleurs : la côte, puis les Maures, puis l'arrière pays, puis les plateaux, etc. Ce fut la naissance de la « petite transhumance ». Puis l'arrivée de la ruche à cadre, en 1918, allait donner un nouvel essor à ce mouvement.

Le passé personnel

Comme dans toutes les familles rurales, on vivait en quasi autarcie ; il y avait donc du travail pour tous les bras. Dès mes cinq ou six ans, j'allais aux ruches avec mon grand-père ; et s'éveillait en moi un fort intérêt pour ce monde étonnant. Ma scolarité s'arrêtait à 14 ans, et je participais dès lors à toutes les activités de la ferme. Plus tard la répartition s'est faite sans difficulté : mon frère aux vignes, et moi aux ruches. Je me souviens avoir fait à 16 ans un stage fructueux à Vidauban, chez M. Benis, à qui je dois mes bases professionnelles. A l'époque, il y avait une grande entraide entre apiculteurs (coup de main, prêt de matériel, conseils...), qui était l'occasion d'un réel enrichissement mutuel. On faisait encore alors la petite transhumance à Riez, pour la lavande, et cela dura jusqu'en 1971. Puis l'amélioration progressive des routes et des véhicules permit d'envisager la « grande transhumance ». Ainsi disparut peu à peu le côté folklorique de la transhumance, avec mulets, charrettes et étapes.. au profit d'une organisation plus rationnelle, avec hivernage sur la côte (mimosa, romarin, bruyère blanche...), étape printanière à l'intérieur (pour le thym, le châtaignier, l'acacia ..), séjour estival dans le Vaucluse ou les Basses-Alpes (lavande, sapin,...) et retour automnal dans nos régions (bruyère rose, arbousier,....).



Cadre garni de gâteaux de miel

Le passé recomposé

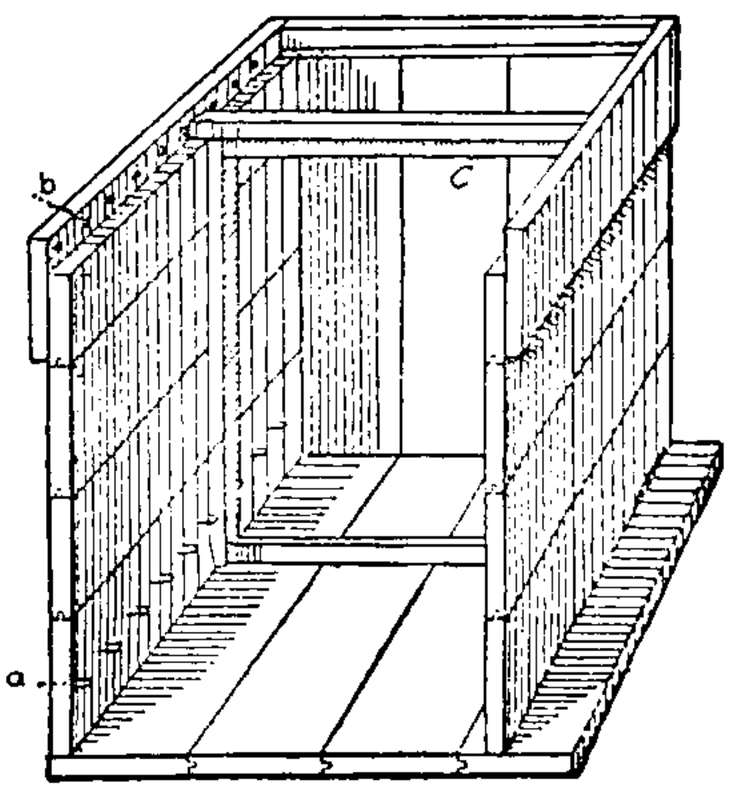
Mais il ne faudrait pas oublier les temps anciens du miel. Son usage était alors essentiellement médical, et il n'y avait guère de consommation en été. Qu'en faire ? il valait alors - en 1922 - deux francs le kilo, soit une journée de travail de femme ! ! !

Mon grand-père fit ses premières tentatives de nougat noir. Il y avait dans la région deux nougatiers, l'un à Esparron et l'autre à Sainte-Maxime. Ils n'étaient nullement apiculteurs ; ils achetaient d'un côté du miel aux producteurs locaux, et d'un autre des amandes dont la production (quasi industrielle) était florissante ; ils fabriquaient d'énormes quantités de nougat.

Progressivement, sous l'impulsion des marchés et des foires (Brignoles, notamment) apparut tout un mouvement valorisant la diversification des miels et la floraison des produits dérivés. Parallèlement les réflexions sur la technique apicole (implantation, fécondation, parasites, consanguinité, etc.) prenaient de l'ampleur, nourries par des revues spécialisées récentes. La profession se mettait à acquérir pignon sur rue, et le lycée agricole de Hyères ouvrait une section d'apiculture. Cela ne résoud pas tout, et l'apiculteur de base ne roule pas sur l'or. Il lui faut en effet assurer trois métiers (produire, fabriquer, vendre..) pour équilibrer à peu près son budget.

On me demande souvent quels conseils je donnerais aux jeunes. Je crois qu'il faut leur dire honnêtement que c'est difficile de gagner sa vie. Un diplôme ne suffit pas ; il faut beaucoup de courage. Et il faut aussi obtenir un sérieux crédit pour acquérir : les ruches, les véhicules, la miellerie... et se faire une clientèle.

Mais ça vaut vraiment le coup.



Construction de la ruche Layens : a, crochets servant de guides au cadre ; b, points de repère pour l'écartement des cadres ; c, cadre

Cadre garni de gâteaux de miel.

Construction de la ruche Layens : a, crochets servant de guides au cadre ; b, points de repère pour l'écartement des cadres ; c, cadre.

RAYON DE MIEL

JEAN TORNIOR
« UN MÉTIER HEUREUX »

En 1952, j'ai découvert ma première « reine » au domaine des Crôtes. J'y venais avec le docteur Négrel, le futur maire de Lorgues[1]. Il y avait un beau rucher. J'étais alors âgé d'une quinzaine d'années. Négrel a pris soin de m'initier à l'apiculture traditionnelle

Occasionnellement, je me suis perfectionné avec Léon Meissel[2] et j'ai constitué progressivement un rucher d'une quarantaine d'éléments, actuellement élevé à 55 ruches. Ma formation a été essentiellement pratique : je marche avec l'instinct des mouvements de la nature. Je dois m'adapter au rucher et à la marche d'une ruche. Il y a des règles bien sûr... Après, la nature me récompense !

J'ai partagé mon rucher en deux parties que je déplace selon les plantes que je souhaite voir butiner.

Le parcours du premier groupe est le suivant : en septembre, « au retour des lavandes », je conduis les ruches dans la chaîne des Maures, jusqu'au printemps. Pour les conduire, on attend les premières pluies de fin d'été parce qu'on craint toujours les incendies,.

Les abeilles font alors leur provision de miel pour l'hiver sur les arbousiers. Ce miel est très amer et médicinal. Il n'est pas actuellement commercialisé, mais on dirait qu'un marché semble s'entrouvrir en Italie. Ultérieurement, ce miel devrait être négocié.

De fin février à avril, c'est la saison de la bruyère blanche. Peu après, les arômes de l'arnavet, qui donne un miel très ambré, de la ronce et du thym blanc (la « badasso ») se fondent, comme on dit, en miel « toutes fleurs ». Après arrive le temps des châtaigniers.

Vers le 20 juin, je remonte ce rucher au plateau de Valensole, sur les lavandes.

Le rucher « d'ici », le deuxième groupe de ruches, lui, au retour du plateau, hiverne à Lorgues. En fin d'hiver, les abeilles butinent le romarin dans le sous-bois avant de venir à leur tour sur les arnavets, ronciers et thyms pour le « toutes fleurs ».

J'essaie modestement de faire mon travail en véritable amateur. Pour moi, un miel, c'est comme un fruit. Il faut le ramasser mûr, c'est-à-dire quand les alvéoles sont bien pleines et bien operculées par une mince couche de cire. Cette couche les rend étanches. Pour que le miel soit bien conservé, il faut que ce soit étanche.

C'est vrai que j'obtiens de bons résultats[3]. En quantité, je produis entre 700 et 1.200 KG. On me téléphone et souvent, je livre. En plus, j'envisage de solliciter l'autorisation d'ouvrir un étal le samedi matin car ce qui me fait plaisir, c'est la qualité de la relation avec les gens.

À dire vrai, il ne s'agit pas de compter sur une rentabilité. Je dirai à ceux qui veulent faire de l'apiculture qu'ils peuvent vivre un métier heureux, et j'espère éveiller comme cela ceux qui assureront la continuité... Mais il ne faut pas espérer gagner de l'argent !

---

[1] De 1635 à 1983.
[2] Voir ci-joint son article.
[3] N.D.L.R. : deux nouvelles médailles d'argent ont distingué ses miels de châtaignier et de lavande à la Foire de Brignoles, en 1999.

USINE VOLANTE

Chers parents, chers grands-parents,

Nous sommes certains que, comme les années précédentes, ce numéro d'été « à thème », va vous permettre de sensibiliser vos petits vacanciers à la nature.

C'est pourquoi nous vous indiquons que le magazine « Hibou » de juillet contient en double page (12-13) un étonnant croquis d'abeille intitulé une usine volante.

REMÈDES
DE GRAND-MÈRE

Vous vous souvenez, quand en hiver vous aviez un gros mal de gorge. Qu'est ce que votre mamie vous disait ? Eh bien, la mienne me disait de prendre une énorme cuillère de miel. Je vous avoue qu'on n'avait pas besoin de me le répéter, quand il s'agissait de ce genre de remèdes.

Il est vrai que de nos jours, nous n'utilisons plus beaucoup ces astuces dites « de bonnes femmes ». Alors, devant cet oubli, j'ai recherché dans ma mémoire, avec l'aide de ma grand-mère, tous les remèdes de mon enfance, que l'on faisait avec des plantes que l'on trouvait dans la région.

Après un gros repas, on a souvent une digestion difficile. Dans ce cas là, il faut prendre une infusion de camomille ou de romarin qui aident la digestion.

Le soir, quand le sommeil ne vient pas, il vous suffit de boire une infusion de tilleul ou de verveine sucrée au miel, qui vous permettra de vous endormir.

On mettait les fleurs de lys blanc dans de l'eau-de-vie à 50 ou 90°. On appliquait cette mixture sur les plaies, car elle est désinfectante.

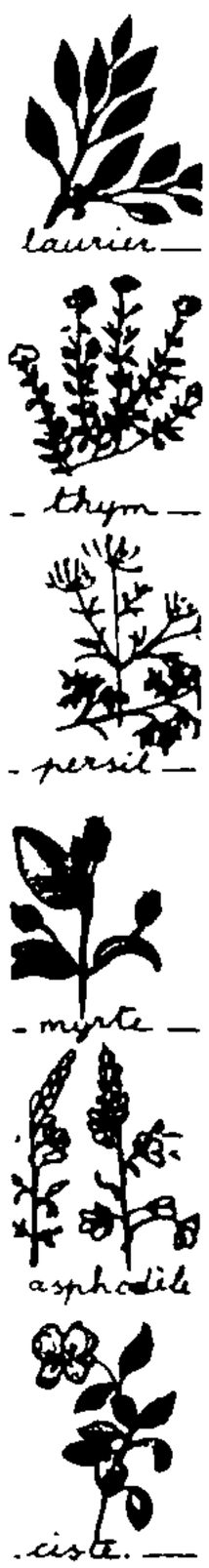
On mélangeait également les fleurs de lys blanc avec de l'huile. Ceci se posait sur les brûlures en compresse.

On faisait bouillir les fleurs de sureau, puis on les mettait sur les yeux comme un pansement, afin de lutter contre les conjonctivites et les irritations.

On inhalait du romarin que l'on avait fait bouillir, pour dégager les voies respiratoires.

Quand on prenait froid, on se frictionnait le dos avec de l'essence de térébenthine.

Toutes ces astuces de grand-mère, ont aujourd'hui leur équivalence en pharmacie. Je ne vous dis pas de ne plus aller à la pharmacie ! Mais si pour une quelconque raison elle est fermée, ne paniquez pas : les remèdes de grand-mère marchent toujours et peuvent vous dépanner...



SOURCES RESSOURCES

Pour ce dossier thématique, V.A.L. a fait appel aux auteurs et ouvrages suivants :

- *Association pour la sauvegarde du patrimoine en pierre sèche du Var.- Revue Pierre sèche varoise.*
- *Bini (M.).- L'Élevage moderne des abeilles. In Bulletin technique apicole, 1996.*
- *Choquet (Jacques).- L'Apiculture simplifiée. Bulletin technique apicole, 1996.*
- *Id. .- L'élevage moderne des abeilles.*
- *Pons (A.).- Le Pollen. P.U.F..*
- *Documents pédagogiques du Centre de Formation Professionnelle Agricole (C.F.P.P.A.) de Hyères.*
- *Quid. 1998.*

Sur Le miel dans la Bible :

- *Espagno (L.).-Bulletin technique apicole, 1996.*
- *Le Livre de la Bible. L'Ancien Testament. Gallimard.*

Lu pour vous :

- *L'Homme qui courait après les fleurs, ou Mémoire d'un berger d'abeilles. Marcel Scipion. Éditions Seghers, 1984.*

RUCHERS, APIÉS ET MURS D'ABEILLES

Si le terme de « rucher » désigne l'ensemble des ruches déposées dans un site propice à l'activité des colonies d'abeilles, en Provence, l'apié (de « apis » abeille) définit un espace construit en pierre sèche destiné à recevoir les ruches. Le Var en recèle sûrement plusieurs centaines sous différentes conceptions. On peut distinguer trois grandes catégories de ruchers : les murs d'abeilles, les apiés, banquettes et surélevés, les enclos.

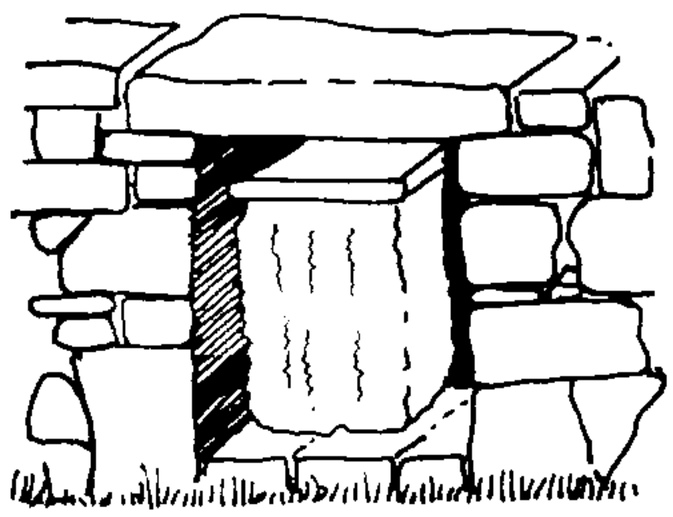


fig. 1

1. Les murs d'abeilles (fig.1)

Ce type de construction le plus remarquable est représenté par des murs comportant une ou plusieurs niches dans lesquelles on mettait la ruche (le brusc en provençal) rustique, le plus souvent confectionnée de deux écorces de liège réunies par un lien ou un fil de fer avec un toit de pierre plate.

De l'unique ruche suffisant aux besoins de la famille, jusqu'à l'apié à plusieurs étages de niches (quartier Notre-Dame à Carcès), et à d'importantes exploitations (32 niches aux Bruguiers à Entrecasteaux), le principe est le même : un abri en forme de niche de 0,40 m de largeur et de profondeur, de 0,70 m de hauteur, surmonté d'un linteau ou d'une dalle de pierre plate, dans un mur spécialement bâti ou dans un mur de restanque, toujours exposé au soleil et à l'abri du mistral. La base de la niche est à 0,20 m du sol pour isoler la ruche de l'humidité.

Il y a de véritables oeuvres d'art : l'irréprochable appareillage de pierres de l'Adret de Pommeret à Lorgues (10 niches) visible du chemin de la Martinette, sur la droite avant la « traverse du Pommeret ». Un autre mur est aussi visible (7 niches) derrière les ruines du Château de Florièye, sur la route de Sauveclare.

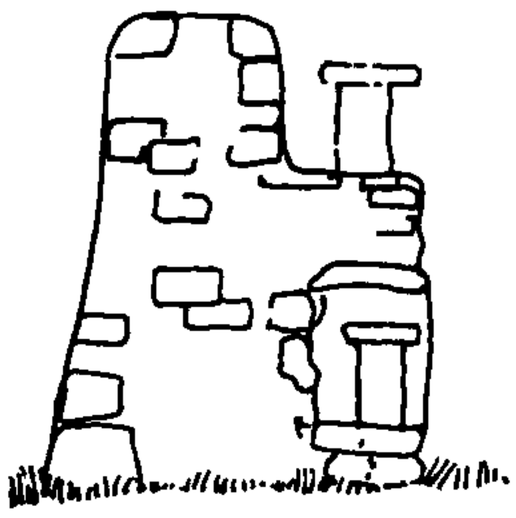


fig. 2

2. Les apiés, banquettes et surélevés (fig.2)

Les murs alvéolés sont parfois associés à une banquette aménagée à leur sommet le long d'un mur d'adossement. Cette disposition permettait de sortir la ruche de la niche pour procéder aisément à la récolte des rayons. Ensuite, la ruche, nettoyée et rebâtie, était remise dans son alvéole.

Il y avait aussi d'autres apiés, dits surélevés, constitués de plusieurs étages de banquettes toujours exposés au soleil.

3. Les apiés enclos (fig.3)

Des murs plus ou moins hauts forment un enclos pouvant prendre une forme variable suivant la topographie du terrain. Ces murs protégeaient les ruches contre les prédateurs et contre le vol. De vieux apiculteurs prétendent que les hauts murs obligeaient les abeilles à gagner de la hauteur dès leur envol et à s'orienter rapidement au départ et au retour. À l'intérieur de ces constructions, les ruches étaient posées sur des banquettes de pierre superposées, sur une dalle de pierre pour les surélever du sol. Un magnifique enclos de ce type a été mis en évidence à Correns après un incendie ; ses côtés mesurent approximativement 26 m !

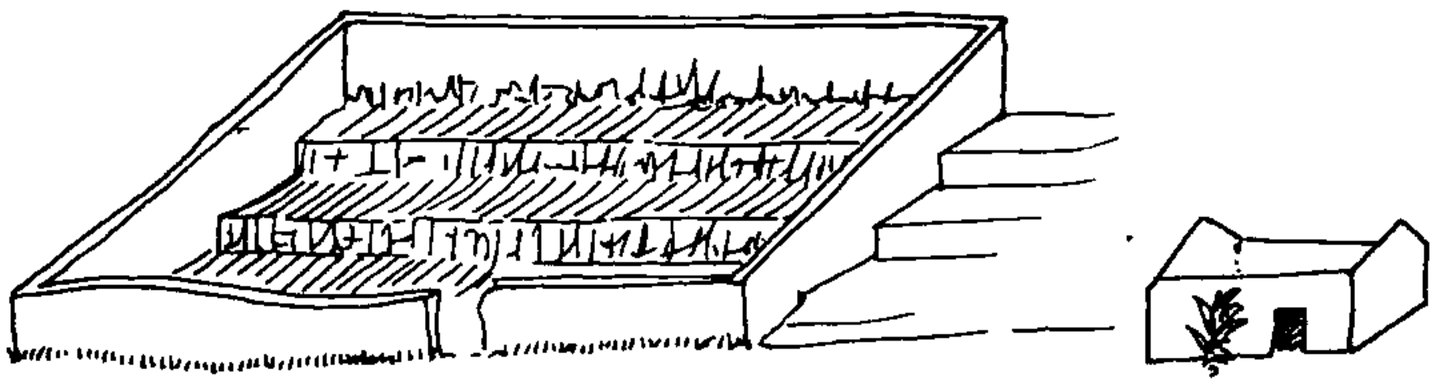
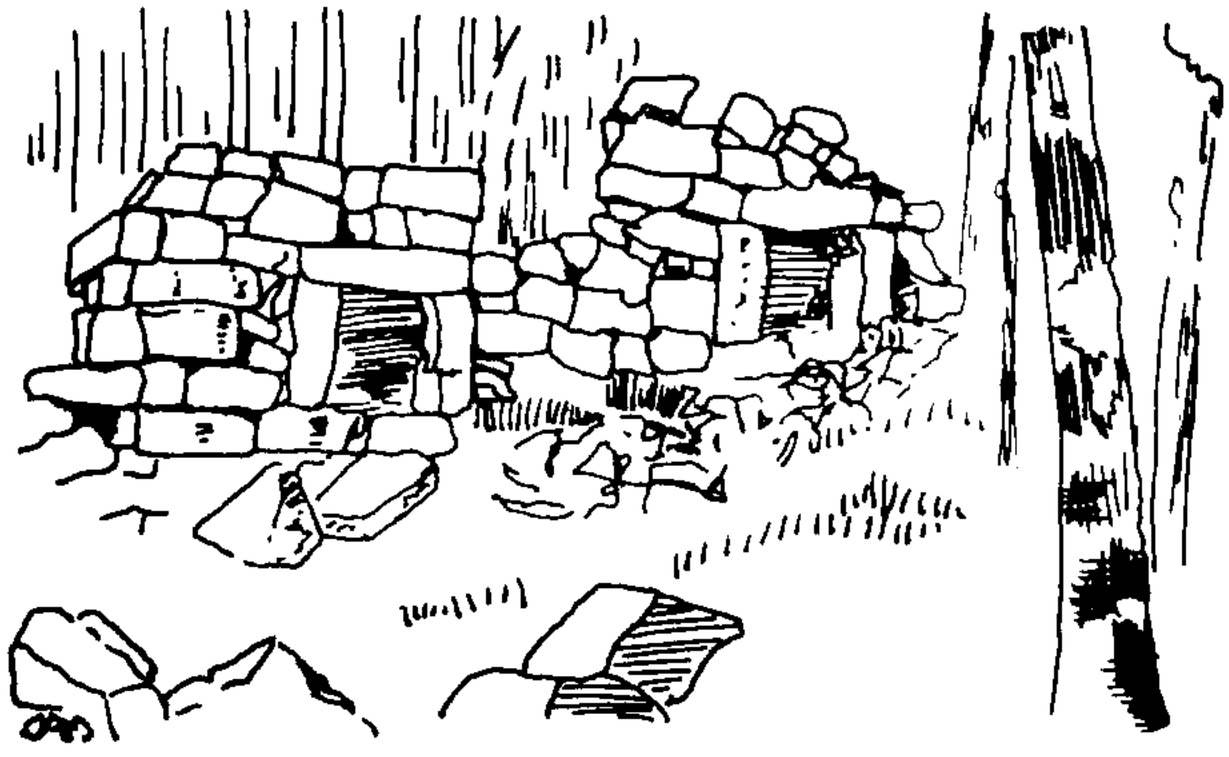


fig.3 L'enclos de Correns et son cabanon

Il faut aussi signaler « les maisons des abeilles ». Soit ce sont des cabanons attenant à des apiés où l'apiculteur dispose sur place d'une « miellerie » rudimentaire ; soit on y entreposait les ruches, les abeilles accédant par des trous percés dans le mur sud, l'orifice étant muni d'une planche d'envol en pierre ou en terre cuite.

Entrecasteaux les Bruguières



Cotignac . Le collet de Sara

MIELLI-MIELLO

LES RECETTES DE BABETTE
CUISINER TOUT MIEL !

90% de la consommation du miel est absorbée naturel , la canne à sucre et la betterave sucrière sont la cause du rejet du miel de la cuisine pour ne lui laisser qu'un rôle dans la pâtisserie (nougat, pain d'épices)

Le patrimoine culinaire de l'Occident et de la Rome antique (sucré, salé) avait moulte recettes qui sont encore tout à fait faisables de nos jours tel, le canard au miel d'Apiculs (an 25 avant Jésus-Christ) auteur présumé des « Dix livres de la cuisine » (Inventaire de nombreuses recettes insolites).

Plus modestement, je vous propose une recette de la Bourgogne.

Le lapereau rôti au miel

Préparation : 40 mn, cuisson : 1 h 15

Pour 4 personnes : 2 petits lapereaux de 800 g, coupés en morceaux ; 1 cuillère à soupe d'huile ; 4 échalotes . 4 cuillères à soupe de miel (je vous conseille le miel du châtaignier qui est plus amer) ,

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ; ½ bouteille de Bourgogne aligoté ; 1 bouquet garni ; 50 g de beurre ; sel et poivre.

Assaisonner les lapereaux de poivre et de sel.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile et faire revenir les morceaux de lapereau, les égoutter et réserver.

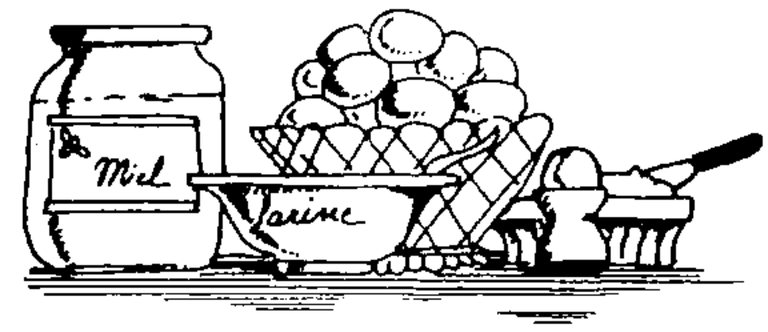
Hacher les échalotes, les faire suer dans la cocotte. Ajouter le miel, le vinaigre ; le vin. Remettre les morceaux de lapereaux et mouiller d'eau à hauteur de la viande, mettre le bouquet garni et laisser mijoter sur feu doux 1 h 15.

Retirer les morceaux de lapereaux de la cocotte et faire réduire le jus de cuisson de moitié. Monter la sauce avec le beurre coupé en lamelles, en fouettant. Servir avec des pâtes ou du riz.

Vins conseillés : un bourgogne aligoté bien évidemment . un gewurztraminer pourrait être également très apprécié.

PÂTISSERIE
AU MIEL

Dans nos pâtisseries traditionnelles, nous avons plusieurs recettes à base de miel. Alors, nous avons choisi une recette pas trop difficile et nous espérons que vous la réussirez avec grand succès. La pâtisserie est un art à la portée de toutes et de tous, à condition de faire preuve de patience et de volonté...



MAKROUT T'MER
(losanges aux dattes)

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients . 3 bols de semoule moyenne ; 1 bol d'eau ; ½ tasse à café d'eau de fleur d'oranger.

Farce : 700 g de dattes écrasées et dénoyautées, 1 pincée de cannelle, 1 pincée de poudre de clou de girofle, 1 cuillère à soupe de beurre.

Nappage : miel.

Préparation : débarrasser les dattes de toutes les impuretés ; ajouter la poudre de clous de girofle et le beurre ; malaxer jusqu'à ce que l'on ait une pâte homogène et lisse ; laisser reposer.

Puis préparer la pâte de semoule : mettre la semoule tamisée dans un plat profond , arroser de beurre fondu , sabler entre les mains pendant un bon moment ; ajouter le sel, l'eau de fleur d'oranger et arroser peu à peu d'eau, tout en travaillant du bout des doigts (la pâte doit être molle et docile sous la main). Laisser reposer quelques instants.

Ensuite, reprendre la pâte de semoule en faire une galette de 2 cm d'épaisseur et faire pareil avec la farce. Puis glisser la galette de dattes sur celle de semoule ; mettre par dessus une deuxième galette de semoule. « La galette de dattes se trouvera en sandwich » , travailler toute la surface de manière à lui donner un bon aspect. Puis découper des losanges de 4 cm de côté et 3 cm d'épaisseur. Disposer sur une tôle et mettre à four modéré 30 mn environ. Sortir du four lorsque les gâteaux sont légèrement dorés et de suite tremper dans du miel préchauffé, puis mettre à égoutter dans une passoire.

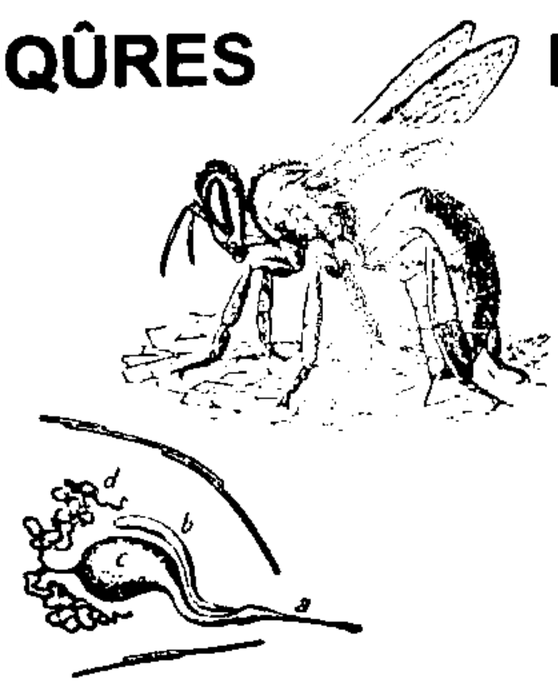
PIQÛRES ET VENIN

L'abeille n'est jamais agressive loin de son habitation. Elle n'attaque que pour se défendre lorsqu'elle se croit menacée. Même auprès de sa ruche, elle n'est pas toujours agressive, sauf lorsqu'il s'agit de défendre son grenier.

Le promeneur sera rarement piqué sans préavis ou par surprise. Pour cela, il y a des règles : ne pas s'approcher des ruches, ne pas chercher à écarter l'abeille, ne pas s'agiter ni fuir précipitamment.

Les abeilles piquent rarement pendant la grande miellée, elles ont autre chose à faire... Elles sont trop lourdes pour se retourner et enfoncer leur dard. Par contre elles peuvent devenir agressives avant un orage, par vent frais ou lorsqu'elles manquent de nectar.

Le venin est le produit de la sécrétion des glandes à venin reliées au dard et situées sous l'abdomen de la femelle. Pour obtenir un gramme de venin il faudrait l'extraire de 20.000 abeilles. Pour être mortellement atteint, il faudrait recevoir... 500 piqûres.



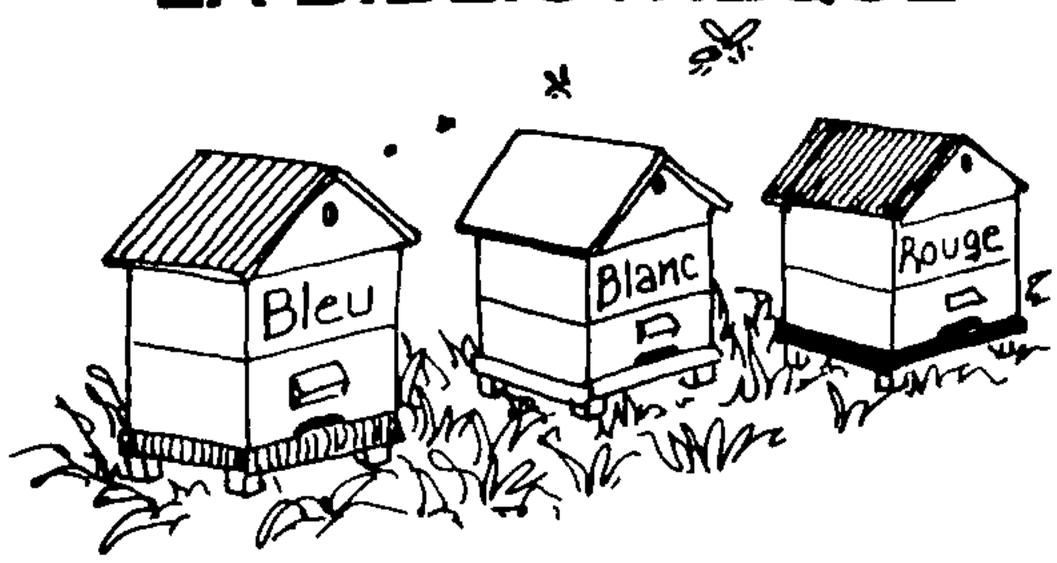
Abeille piquant (grossie) et appareil vulnérant de l'abeille . a, aiguillon , b, glande alcaline ; c poche à venin , d, glande acide

Il n'empêche que la piqûre est douloureuse, et que plusieurs piqûres peuvent donner de la fièvre, provoquer des troubles, surtout chez des personnes ayant des troubles cardio-vasculaires ou rénaux.

En cas de piqûre, avec son aiguillon, l'abeille a laissé sa glande à venin, donc il ne faut pas presser. Il faut utiliser soit un aspivenin, soit chercher à extraire le dard, opération difficile car l'aiguillon est muni de 10 petites dents retournées vers l'arrière. Il existe alors des pommades pour atténuer le « feu » et la douleur.

Néanmoins, l'apiculteur finit quant à lui par être immunisé. On reconnaît au venin une vertu thérapeutique en cas de polyarthrite aiguë et pour des douleurs rhumatismales. C'est ce qui explique son utilisation en médecine.

LA BIBLIOTHÈQUE



LU POUR VOUS...

L'Homme qui courait après les fleurs, ou Mémoire d'un berger d'abeilles.
Marcel Scipion Éditions Seghers, 1984

Ces mémoires d'un apiculteur provençal devraient attirer l'attention des habitues de la bibliothèque, car tout au long des quelques 250 pages de ce livre, ils se trouvent en pays connu

La chronologie des chapitres qui va de la période de l'entre-deux guerres aux années 1960 a peu d'importance, puisqu'il s'agit d'une suite de souvenirs parfois tristes, souvent gais mais tous associés à la passion de l'auteur pour ses abeilles.

D'emblee on decouvre les differentes formes de ces « usines a miel » que sont les ruches, et pour planter le decor, le premier chapitre intitulé « bleu, blanc, rouge » concerne trois ruches ayant respectivement l'une de ces trois couleurs. En effet, les abeilles ne sont-elles pas tout aussi sensibles aux senteurs qu'aux couleurs, et, dans la nature, qu'est-ce qui combine mieux senteur avec couleur, sinon ces fleurs dont l'abeille va faire l'unique ressource de son activité ?

Au gré des souvenirs évoqués, on rencontre un petit monde de bergers et de cultivateurs. On s'introduit même dans la salle d'un tribunal, à Moustiers-Sainte-Marie, pour y retrouver un juge, un greffier, un plaignant et un accusé, tous concernés par un essaim en vadrouille.

Un essaim, ça s'attrape de cent façons différentes, car l'essaim et sa reine, voilà bien le noeud de ces mémoires. Un essaim, ça se transporte sous le bras, sur le porte-bagage d'un vélo, dans un car entre Les Arcs et Draguignan Ça voyage aussi en train de la Bretagne (où l'accent du midi heurte les oreilles celtiques) à Bandol dont le chef de gare éprouve une crainte certaine pour tout ce qui pique...

Mais tout n'est pas bucolique dans cette nature où vivent l'auteur et ses ruches. Parfois, la situation bascule dans la tragédie car vient le feu énorme, aveugle et sauvage. La mort frappe un homme et les abeilles qu'il voulait sauver. Ce tableau cruel sera même traversé par une harde de sangliers qui, eux s'en sortiront.

Le livre se termine par une étonnante description d'un bal des reines, spectacle rare, offert uniquement à des observateurs aussi patients qu'avertis.

La Provence a inspiré plus d'un écrivain parmi lesquels il faut citer Frédéric Mistral, le poète, le très parisien Alphonse Daudet, Jean Giono et Marcel Pagnol, presque jumeaux puisque nés la même année et décédés a quelques années d'intervalle.

Chacun d'entre eux a dépeint cette région et ses habitants selon sa sensibilité.

Dans le livre faisant l'objet de ces lignes, Marcel Scipion regarde et raconte à sa manière la terre provençale Le portrait est brossé à grands traits, ce qui estompe quelque peu la touche poétique que l'on pourrait attendre de la relation d'un apiculteur amoureux de ses abeilles.

Le texte est émaillé de nombreux mots ou expressions en provençal, d'ailleurs tous traduits, mais qui, pour le lecteur, peuvent perdre de leur attrait s'il ne peut y joindre la prononciation correcte, indispensable pour faire chanter cette langue.

DERNIÈRES ACQUISITIONS

- Alexievitch Svetlana, La Supplication.
- Arnothy Christine, Malins Plaisirs.
- Aubarbier Jean-Luc, Les Sites templiers en France.
- Ben Jelloun Tahar, L'Auberge des pauvres.
- Beyala Calixthe, Amours sauvages.
- Brink André, Le Vallon du diable.
- Diwo Jean, Les Ombrelles de Versailles.
- Fournier Jean-Louis, Il a jamais tué personne, mon papa.
- Gedge Pauline, Seigneurs des deux terres, t 1 et t 2.
- Grèce Michel de, L'Impératrice des adieux.
- Grisham John, L'Associé.
- Gritti Claude, Les Enfants de l'île du Levant.
- Halter Marek, Les Mystères de Jérusalem.
- Hamon Hervé, L'Abeille d'Ouessant.
- Irving John, Une Veuve de papier.
- Jaouen Hervé, L'Adieu aux îles
- King Stephen, La Tempête des siècles.
- Kourouma Ahmadou, En attendant le Vote des bêtes sauvages.
- Labro Philippe, Manuella.
- Le Clézio J.-M.G., Hasard suivi de Angoli Mola.
- Mac Orlan Pierre, Le Carrefour des trois couteaux.
- Merle Robert, Fortune de France t.11 : La Gloire et les périls.
- Saskia Pierre, Moustiers.
- Oufkir Malika, La Prisonnière.
- Plain Belva, Le Secret magnifique.
- Rendell Ruth, Espèces protégées.
- Rolin Olivier, Méroé.
- Sabatier Robert, Alain et le nègre.
- Sampiero Dominique, Le Temps captif.
- Wagneur Alain, Macchabées express.

BRÈVE

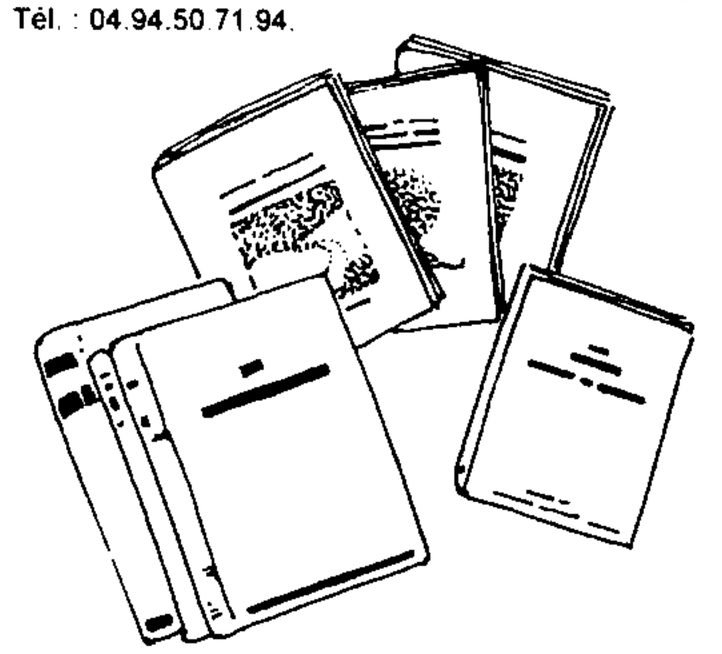
COMMUNIQUÉ
SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS
COMITÉ DE DRAGUIGNAN

Pour que l'été n'oublie personne

Pour des milliers d'enfants en France, être « en vacances » signifie tout simplement ne pas aller à l'école, rester quand les autres partent. Ils ne peuvent partir que si quelqu'un les invite Pourquoi pas vous ?

Si vous êtes prêts à partager votre maison ou votre lieu de vacances avec un enfant, le Secours Populaire Français est là pour cet accueil Un responsable du Secours Populaire Français vous rendra visite avant tout engagement définitif Il vous fera connaître les dates auxquelles sont organisées les vacances en accueil familial Vous lui indiquez vos possibilités et vous souhaits (sexe et âge de l'enfant).

De plus, le Secours Populaire Français organise une foire aux livres[1] le 10 juillet, place aux Herbes à Draguignan.Contact permanence d'accueil, 37, bd Carnot, Draguignan, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 9 h à 12 h. Tél. : 04.94.50.71.94.



[1] N.D.L.R. : à propos de la question du livre d'occasion, il nous est agréable de rappeler et de faire mieux connaître l'initiative de Serge Nève, libraire d'occasion anciennement installé au Thoronet, désormais implanté rue du Révelin : il est à Lorgues, qu'on se le dise !

GRAIN DE FOLIE

Si je me surprends à rêver
C'est pour rendre plus belles mes nuits.
Si je me mets à chanter
C'est pour égayer un peu ma vie.
Si une envie me prend de danser
C'est pour me donner un grain de folie
Et si je décide un jour d'aimer
C'est pour partager tout ce dont j'ai envie.

Gema d'Espelette,
recueilli par Antoine Payet

Ces quelques lignes rappelleront le bon souvenir de notre guide Gema à toutes les personnes qui ont fait le voyage en pays basque du 14 au 19 juin.

EN PERSPECTIVE POUR CET ÉTÉ *DES ACTIVITÉS*

Nous nous réjouissons de l'enthousiasme des associations ayant répondu à la « demande générale » de continuer leur activité pendant la période estivale.

En effet, cet été, vous pourrez tout aussi bien faire :

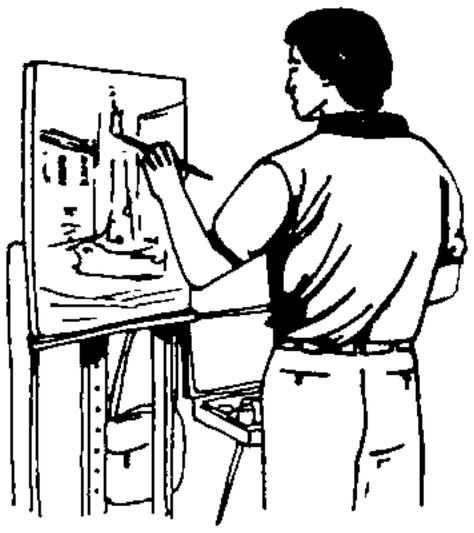
- de la randonnée pédestre à thème (comme le dolmen de Peycervier),
- du tir à l'arc,
- du bridge,
- du vélo,
- de l'aquagym,
- des stages de poésie,
- d'aduarelle,
- des jeux-concours,
- des ateliers de papiers recyclés,
- différentes visites guidées,
- une initiation à la peinture sur soie,
- du ping-pong,
- etc !

Un planning qui, nous l'espérons, saura correspondre à vos attentes sera disponible fin juin Renseignements à l'Office du tourisme : 04.94.73.92.37

Sophie Dupré

N.D.L.R. : en dernière minute, ce ne sont pas seulement des associations qui s'activent au service de l'animation. Domaines, commerces, individus prennent des initiatives... Dont voici quelques-unes. Voir à l'O.T.S.I. !

GROUPE EXPRESSION, COMMUNE ET L.A.C. :



LES PEINTRES DANS LA RUE

2ème GRAND PRIX DE LORGUES

SAMEDI 24 JUILLET

Ce concours a pour but d'animer la ville par la présence de peintres dans les rues, dans une ambiance de bonne humeur, et de promouvoir les activités artistiques.

Il est ouvert aux artistes amateurs (débutants ou confirmés) qui utiliseront la technique de leur choix., tout en respectant un format de 8 à 12 FP ou équivalent papier.

Il est également ouvert aux jeunes de moins de 14 ans.

Les artistes auront, en dehors des rendez-vous proposés ci-dessous, toute la journée pour peindre.

La remise des œuvres aura lieu samedi 24 juillet à 19h, au plus tard, à l'Espace-Exposition (face à La Poste). Les œuvres présentées au concours ne devront comporter ni verre, ni encadrement. Il est néanmoins demander de prévoir un système d'accrochage.

Les points de rencontre se situeront à l'Espace-Exposition, et à l'Espace François-Mitterrand pour l'apéritif et le déjeuner de midi.

Accueil des artistes : samedi 24 juillet entre 8h et 10h30.

Apéritif : Espace François-Mitterrand, 11h30.

Du dimanche 25 juillet au vendredi 30 juillet exposition et vente des œuvres.

Dans la limite des places disponibles, il est possible d'exposer une seconde œuvre non prise en compte pour le palmarès, qui pourra être encadrée et comportera un système d'accrochage.

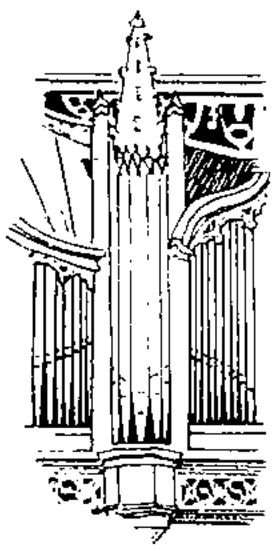
Les prix seront décernés à l'issue de l'exposition Le jury sera composé de « personnalités des arts », non membres de l'esposition.

Vendredi 30 juillet, à 18h30, remise des prix et cocktail à l'Espace-Exposition.

Contact, pour toute information complémentaire : Groupe Expression, 2, ruelle du Collège, 83510 Lorgues.

Jean-Claude Renaud, président

23 JUILLET, 21H COLLÉGIALE SAINT-MARTIN



RÉCITAL D'ORGUE

Pour sa 2ème manifestation estivale, l'Association pour le Développement de la Musique d'Orgue a choisi d'inviter Annick Chevalier-Naddéo, professeur d'orgue au Conservatoire National de Région de Marseille.

Cette grande pédagogue donne des concerts dans l'Europe entière.

Elle interprètera des œuvres de Jean-Sébastien Bach, Johannes Brahms et Jehan Alain.

Pour toute information complémentaire, contacts : Jean-François Humblot, tél. 04 94 73 91 10, boutique « Au temps d'Anaïs », 17 bd. Clemenceau, tél. 04 94 73 70 40, et Office de tourisme.

De plus, l'association Tourisme et Église dans le Var organise, en complémentarité avec l'A.D.M.O. quelques Nocturnes, au cours de l'été ; information : Office de tourisme et « Au temps d'Anaïs ».

L'A.D.M.O.

ART ET VIN

Pompei Villa romaine , récolte.

Un projet nous tenait à cœur : associer l'art et le vin, c'est-à-dire présenter le travail d'un vigneron et l'œuvre d'un artiste dans une exposition commune pendant plusieurs semaines.

L'artiste : l'art en général s'est intéressé au vin et à son élaboration, depuis ses origines. Toutes sortes de vins : élaborés de baies, de grains ou de miel, qu'ils aient pour noms hydromel ou nectar... le vin , breuvage issu de fruits fermentés, a été un des premiers compagnons de l'homme.

Les traces sont lointaines : Noé, négociant-vigneron (voir « L'Ivresse de Noé »), est illustré dans les mosaïques de la basilique Saint-Marc de Venise. Auparavant dans l'art Sumérien (2.500 ans avant Jésus-Christ), un banquet illustre un étendard sur lequel des paysans foulent le raisin , enfin, sur une tombe dans la vallée des Nobles à Thèbes, ou dans des villas romaines (voir l'illustration jointe)...

A l'initiative de la Fédération des Caves Particulières, une cinquantaine de caves ont invité un artiste de leur propre choix à exposer leur travail. À Lorgues ce sont les domaines suivants :

- Le château de l'Amaude, chez la famille Knapp, avec une allée multicolore créée par l'artiste lorguais Henri Baviera et une exposition à la cave.
- Le domaine Saint Jean-Baptiste, chez Brigitte Grivet, qui a suivi le projet de la fédération : vous y rencontrerez les œuvres de Patrick Lacroix et Véronique Schwob, de Sainte-Anastasie, sculpteurs.
- Le château de Berne : Didier Fritz présentera l'artiste Gilles Dugenet, d'Entrecasteaux, avec ses décorations, connu pour ses recherches esthétiques

Un vernissage aura lieu le 12 juillet en présence de représentants de la Fédération, de la presse, du Conseil Général et de la municipalité. L'heure et les activités seront précisées ultérieurement.

Les vignerons et les artistes de la région sont prêts à faire connaître leur passion au grand public qui est amateur de vin et d'œuvres d'art de qualité.

Heintz-J. Knapp

À VOIR ET À MANGER
RESTAURANTS-THÉÂTRES

V.A.L. ne fait pas de publicité : c'est clair. En revanche, il nous appartient de rendre compte d'activités qui ont valeur attractive. Ainsi, dans notre proche environnement, deux restaurants mettent en scène des spectacles de qualité : le Moulin Saint Lambert-Georges Privilège et le Café-Théâtre de Mamie Thérèse, dans la campagne voisine, donnent « à voir et à manger ». Découvrons leurs tenanciers et leurs projets.

LE MOULIN SAINT-LAMBERT-GEORGES PRIVILÈGE

Georges Rouet-Bauer et Jean-Marc Sanchez sont installés à Lorgues depuis huit ans. Leur cadre, leur style de service et leur cuisine sont appréciés avec bonheur par une clientèle « du cru », disent-ils modestement, mais également extérieure, à notre connaissance

Parmi leurs belles initiatives, celle d'orner toute le fond de ce qui fut l'austère parc de stationnement de la coopérative, dans la continuité de leur terrasse, en accord avec la Commune

Jean-Marc aime les arts vivants et les artistes ; il leur fut tentant de concevoir et de réaliser deux espace scéniques, l'un en intérieur, l'autre au dos du jardinet, pour offrir à leur clientèle des spectacles, certaines fins de semaine, afin de « donner aux gens envie de sortir ». Leurs artistes sont des professionnels, tels que les chanteurs lyriques Nicole Mour et Franck Villano, dont la réputation est solide.

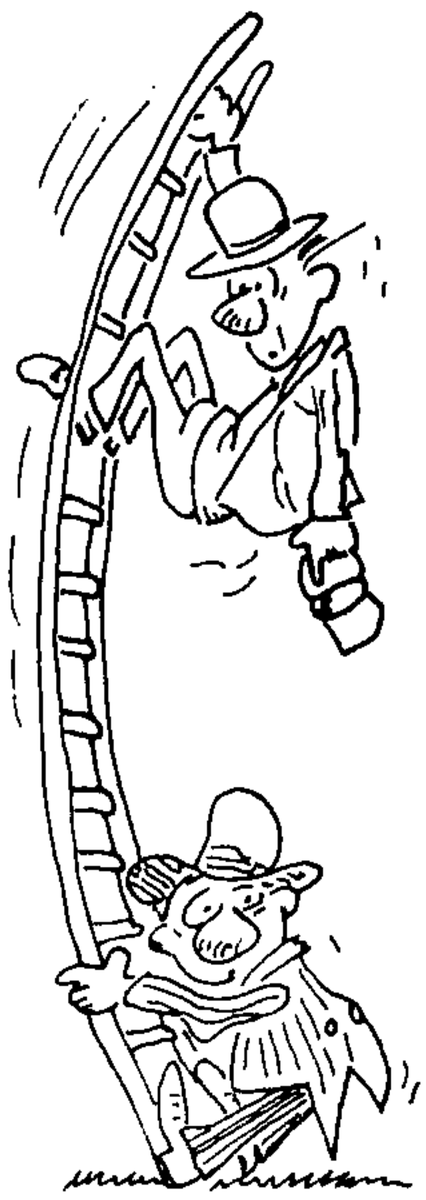
Initialement, ils lancèrent leur projet avec, pendant deux ans, les « dîners en chanson » de Mady, interprète locale que les Lorguais et leurs invités gagneraient à mieux connaître.

Ils présentèrent ensuite des spectacles transformistes en accueillant une troupe permanente, puis « affinèrent » la formule en mettant en place « des soirées à thèmes » : animations antillaises, espagnoles (flamenco [1]), lyriques, russes...

Dès à présent, Georges et Jean-Marc annoncent :

- 13 juillet au soir soirée exotique,
- autres soirées estivales,
- et, le 31 décembre, le « clou » du millénaire : soirée cirque sous chapiteau !

Sur réservation, et pour s'informer précisément de leurs projets, contact par tél. : **04 94 73 98 87 (fax 04 94 73 98 83).**



LE CAFÉ-THÉÂTRE DE MAMIE THÉRÈSE

Le Petit Théâtre de Mamie Thérèse, situé aux abords de Lorgues et de Saint-Antonin sur la route de Carcès, entame sa troisième saison de café-théâtre avec une programmation éclectique où l'humour est à l'honneur

En créant ce lieu, Éric et Patricia Bonnaventure ont voulu offrir leur scène aux artistes tels que Pierre Péchin ou le P'tit Pascal[1], et bien d'autres encore qui, comme ces derniers, tournent leur spectacle de Paris à Bruxelles en passant par la Suisse et le Canada Et c'est là la plus belle récompense pour ce couple que de voir chaque artiste, quelque soit sa notoriété, répondre présent pour se produire chez Mamie Thérèse.

Ainsi, c'est de confiance que les habitués de ces soirées-théâtre viennent découvrir de plus en plus nombreux ces spectacles où le rire est roi

Prochaines programmations 99

- Vendredi 9 juillet à 20 h 30 Didier Boclinville dans « L'Imite », comique 100% belge (premier prix des téléspectateurs en Belgique lors du dernier Festival du Rire).
- Vendredi 23 juillet à 20 h 30 Éric B.W dans « On ira peut être à Las Vegas », skectches décapants.
- Vendredi 6 août à 20 h 30 Laurent Chandemerle, dans son nouveau spectacles d'imitations (3 fois lauréat de Graines de Star sur M6, spectacle présenté au prochain Festival off d'Avignon 99)
- Vendredi 13 août à 20 h 30 Edmonde Franchi dans « La caresse du Crocodile » (spectacle présenté au prochain Festival du off d'Avignon 99)

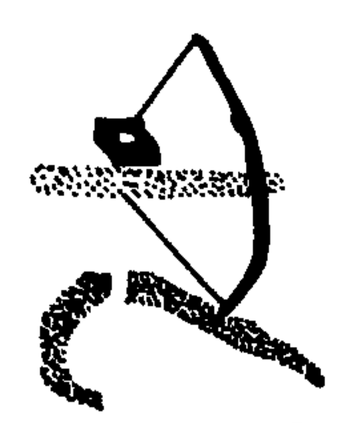
Les places de spectacles et les repas font l'objet d'un prix « formule tout-compris » (hors boissons). Réservation : 04 94 73 84 00

Le Petit Théâtre de Mamie Thérèse (association Loi 1901), route de Carcès (R.D. 562), 83510 Saint-Antonin.

Enquête V.A.L.

---

[1] N.D.L.R. cf. notre article « Télethon (déjà) Projet d'un film à Lorgues » dans ce numéro.



À LA DÉCOUVERTE DU TIR À L'ARC...

Depuis la nuit des temps, l'arc a accompagné l'homme dans sa recherche de nourriture et dans ses rêves de conquêtes ; aujourd'hui, ne demeure plus que la noblesse du geste de l'archer dans les joutes sportives. Que de chemin parcouru depuis l'homme de Cro-Magnon... Pourtant, faits de bois, de tendons et d'os, ces arcs, utilisés par nos lointains ancêtres, ne seront jamais retrouvés.

Avec l'arc, la survie de l'homme ne dépendait plus uniquement de sa force, mais de son intelligence et de son adresse : désormais, le gibier rapide ou éloigné était à sa portée. Après le feu, l'arc allait ouvrir pour l'humanité une ère nouvelle.

Robin des Bois, Cochise, la bataille de Crécy, les Perses nous rappellent encore nos jeux d'enfants et nos chers livres d'histoire... Longuement, on pourrait évoquer cette complicité millénaire qui lie l'homme à son arc. Mais, dans ce « Vivre à Lorgues » d'aujourd'hui, c'est à la découverte de ce sport que nous désirons emmener résidents lorguais et vacanciers, dans le cadre « d'activités associatives estivales ».

A cet effet, une journée de **portes ouvertes gratuite** est programmée pour le mercredi 7 juillet. Vous aurez aussi la possibilité de découvrir le plaisir de tir sur cibles classiques, de campagne ou de chasse, lors de **stages d'initiation** organisés en juillet prochain. Ces stages seront animés (salle Raoul-Limbron et en extérieur) par Jean-Claude Rosello, initiateur et animateur fédéral, diplômé de la Fédération Française de tir à l'arc.

La liste des stages sera à votre disposition à l'Office de Tourisme et dans le hall d'entrée de la mairie.

Retenez déjà ces dates :

- stage d'initiation (groupe 1), de 9h à 10h30 les vendredi 9, samedi 10, lundi 12 et mardi 13 juillet ;
- stage d'initiation (groupe 2), de 10h45 à 12h15 les 9, 10, 12 et 13 juillet ;
- stage d'initiation (groupe 3), de 16h à 17h30, les 9, 10, 12 et 13 juillet ;
- stage d'initiation (groupe 4), de 17h45 à 19h15, 9, 10, 12 et 13 juillet.

En ce qui concerne les stages, chacun d'eux verra le nombre de participants limité volontairement à 12 (adultes ou enfants). Les inscriptions seront prises et réglées uniquement à l'Office de Tourisme de Lorgues, place d'Entrechaus, à partir du 1er juillet 1999.

Quant aux enfants fréquentant le Centre Aéré de Lorgues, des stages d'initiation et/ou de perfectionnement pourraient avoir lieu au cours de la même période.

Toutes les modalités de ces stages seront annoncées à partir de la fin juin par voie de presse, d'affichage, de tracts, de radio et d'internet. A noter que l'utilisation de matériel mis à la disposition, ainsi que l'assurance, seront forfaitairement incluses dans le tarif demandé.

A la suite de ces stages d'initiation, d'autres séances (découverte du tir en campagne, découverte du tir-nature, perfectionnement avec viseur) pourront être proposées si la demande est suffisante.

C'est ainsi que, conformément à sa création le 31 mars 1999, l'Amicale des Archers Lorguais a pour ambition, selon l'article 2 des statuts de : « mettre en place les structures nécessaires à la pratique du tir à l'arc sur l'aire lorguaise, développer le tir à l'arc dans toutes ses disciplines, tant en loisir qu'en compétition, organiser des manifestations pour assurer le perfectionnement de ses adhérents et faire connaître le renom de la ville de Lorgues dans cette discipline ».

Actuellement composée de 14 membres, l'Amicale œuvre pour obtenir bientôt les moyens de fonctionner (avec comme objectif de devenir en quelques années l'une des plus importantes structures de tir à l'arc du Var), d'offrir enfin à tous les Lorguais et aux autres qui le souhaiteraient la possibilité de pratiquer ce beau et noble sport.

A bientôt, rendez-vous cet été !

Le président de l'Amicale des Archers Lorguais,
initiateur-animateur diplômé F.F.T.A.,
Jean-Claude Rosello

ENSEMBLE CHORAL : CRÈME CATALANE

A Pentecôte, accompagné par l'Ensemble Symphonique Européen enrichi d'instrumentistes locaux, l'Ensemble Choral de Lorgues a effectué une tournée en Catalogne espagnole. L'invitation provenait du Conservatoire de musique de la ville de Tarragone, qui, pour promouvoir les concerts, s'était associé à l'agent commercial de l'orchestre.

Ce conservatoire draine et forme les jeunes musiciens, instrumentistes ou vocalistes, de tout le sud de la Catalogne ; il les élève à un tel niveau de compétence qu'il mérite pleinement qu'on rende hommage à ses professeurs et dirigeants.

Le chef de l'Ensemble Symphonique Européen, Cristian Florea, y est, en particulier, responsable de la classe d'orchestre. Il lui fut donc facile d'intégrer parmi les musiciens professionnels ses plus solides élèves, tandis que le Chœur du Conservatoire renforçait les choristes varois.

Le Requiem de Mozart, récemment donné à Lorgues et à Roquebrune-sur-Argens, a été présenté par trois fois au public espagnol. Le premier concert eut lieu au théâtre « à l'italienne » de la ville de Réus, le second, étonnant d'élévation musicale, au monastère cistercien de Santes-Creus, cousin tardif de l'abbaye du Thoronet, le troisième, en la cathédrale comble (850 auditeurs, dont plusieurs élus locaux) de Tarragone. Au total, près de treize cents personnes ont assisté à ces représentations très professionnelles, qu'il s'agisse de la promotion des concerts, de l'assise institutionnelle fournie par le conservatoire « tarragonense » ou des qualités artistiques démontrées par la crème des jeunes artistes catalans et leurs associés européens.

Et comme, en Espagne autant qu'en France, tout finit par des chansons -et se dilue au vin rouge-, la fête du dernier soir, au conservatoire, au cœur de l'antique cité de Tarragone, fut une ardente « heure de vérité » : l'une des plus goûteuses appellations espagnoles n'est-elle pas le « sangre de toro » ? Bon sang ne saurait mentir !

Un accompagnateur

CLOCHEZ LÀ ! SOUSCRIRE POUR LA MARTINE

C'est en association avec la paroisse et avec l'association des Amis de Saint-Ferréol et du Vieux-Lorgues (A.S.F.V.L.) qu'une souscription est lancée auprès de la communauté lorguaise.

Par cet appel à la générosité publique, il s'agit de contribuer au financement de la fabrication et la mise en place de la quatrième cloche de la collégiale Saint-Martin, cette cloche qui nous manque...

La Martine

Elle aura pour nom « La Martine », en relation directe avec le prénom de saint Martin, dédicataire de la collégiale de Lorgues (rappelons que saint Ferréol nous est également propre).

La belle inscription qu'elle portera pour les siècles à venir a été proposée par Christian Delseray co-initiateur du projet avec Jean-Paul Charpenne. Voici l'exergue, tel qu'il est retenu :

« J'ai vu le jour à l'aube du XXIème siècle et je porterai témoignage de ce que la communauté lorguaise a fait en son temps.

Je suis La Martine de Lorgues. Force et Fidélité[1]

B. Mariani, maire. B. Fournier, curé. »

Harmoniquement, La Martine sonnera un La3 (aigu), afin de composer avec les autres cloches actuellement en place l'accord suivant : Mi-Fa#-Sol#-La, sur une suggestion de Benoît Sallé.

Elle sera fondue à Annecy et il est concevable qu'un voyage en autocar y soit organisé pour assister à sa fusion, « entre la Saint-Ferréol et décembre ».

Les correspondants de La Martine

Cooptée par tous les acteurs de l'opération l'association des Amis de Saint-Ferréol et du Vieux-Lorgues a ouvert un compte afin de collecter les dons.

Cependant, afin d'ancrer sur le terroir lorguais cette démarche historique, un aréopage de correspondants est mis en place ; ils auront la confiante mission de la collecte opérationnelle, suivant des modalités qui restent à définir et selon leur disponibilité.

Dès à présent, des volontaires se dégagent, sous le patronage éclairé du curé de Lorgues, le père Bernard Fournier : Joseph Broussard ; Jean-Paul Charpenne ; Colette Delapierre ; Alice et Christian Delseray ; Doune Fito ; Edmond Merle, Michèle Lary, Arielle Pérès, Jean-Guy Rigaud... La liste n'est pas close !

La Commune prendra part à l'investissement.

Ce sera l'une des manières, sans doute la plus durable et communautaire, dont Lorgues célébrera l'entrée dans le troisième millénaire.

La cloche prend son envol. À suivre !

Le compte ouvert pour la souscription est le suivant :

Amis de St-Ferréol et du vieux-Lorgues « La Martine ».

Cpte. n° 18315 10000 04133968430 40,

Caisse d'Épargne Côte d'Azur.

Les Martins qui chantent !

---

[1] Devise de Lorgues.

L'ÉCOLE D'APPLICATION DE L'ARTILLERIE
À LORGUES

Claude Malaisé est officier à l'École d'Application de l'Artillerie, à Draguignan. C'est en Lorguais qu'il prit contact avec le maire afin d'exposer sa question et son vœu : la Commune accueillerait-elle une cérémonie militaire qui marquera le passage d'un cap dans sa carrière ? La réponse fut, on s'en doute, affirmative.

V.A.L. a donc sollicité Claude Malaisé pour qu'il explique ce que représente une « prise d'armes » ; l'article qui suit en rend compte.

Honoré de ses attentions, et avec son accord, V.A.L. anticipe et invite, dès à présent, chacune et chacun à assister à la cérémonie publique du 10 septembre 1999, à Lorgues, devant l'Hôtel de Ville, comme il convient.

Le vendredi 10 septembre à 16h00 aura lieu à Lorgues une activité militaire inhabituelle.

En effet le Capitaine Malaisé, commandant d'unité à l'Ecole d'Application de l'Artillerie et résidant lorguais à choisi d'effectuer la prise d'armes de la passation de commandement de son unité dans notre commune

Cérémonie importante dans la carrière d'un officier, elle concrétise la fin de deux années dites « de temps de commandement ».

Durant cette période, le capitaine désigné pour cette fonction par les plus hautes autorités militaires se voit confier la responsabilité d'hommes et de matériels dont le nombre et le coût sont conséquents. Véritable chef d'entreprise, seul responsable devant ses chefs, il est investi de l'autorité et des pouvoirs indispensables pour assurer dans de bonnes conditions cette délicate mission qu'est commander une batterie.

C'est une expérience hautement enrichissante pour un capitaine : l'engagement personnel et la disponibilité de tout instant dont il doit faire preuve concrétisent en grandeur nature la légitime aspiration de tout officier : « commander ».

Au terme de ces deux années que ses proches trouvent parfois très longues, c'est avec beaucoup de nostalgie qu'il cède alors sa place à un autre capitaine. Ce véritable « passage de témoin » donne lieu à une cérémonie militaire présidée par le colonel chef de corps.

C'est durant celle ci et devant tout le personnel de la batterie rassemblé que le capitaine, quittant le commandement, rend le fanion de l'unité au chef de corps afin qu'il soit remis au capitaine prenant le commandement.

Cette prise d'armes, riche en symboles, et unique dans la carrière d'un capitaine, se doit d'allier solennité et panache, car elle est le reflet des deux années de son temps de commandement.

Propos recueillis par V.A.L.

TÉLÉTHON (DÉJÁ) :PROJET D'UN FILM
(À LORGUES)

Le P'tit Pascal, espèce rare de comique belgo-lorguais, met en place un scénario fumant pour le Téléthon 1999, dont les dates sont fixées aux 3 et 4 décembre de cette même année.

Il s'agit des aventures de deux héros. Mais c'est secret.

J'ose l'affirmer : on vous cache quelque chose. Tout au plus, certains laissent-ils entendre que les rôles principaux devraient être tenus par deux personnalités traditionnellement émergentes dans les collectivités méridionales. Des noms ! Des noms !

Pour ma part, afin de prouver, si cela était encore nécessaire, ma grande culture, et sans dévoiler les postulants, je vais dénoncer. Oui, je dénoncerai avec une farouche énergie tous ceux qui, depuis les films consacrés à Don Camillo et Peppone, soit par manque d'imagination, soit en espérant gagner beaucoup d'argent sur le dos du brave spectateur bon-enfant -cochon de payant-, opposent ici ou là les tenants du pouvoir temporel et les représentants du bon Dieu.

Par esprit d'objectivité et aussi pour ne pas vexer leurs familiers, j'ajouterai que dans le style prêtre-panzani, Fernandel était plutôt bon, et que Bernard Fournier[1] n'est pas si mal, mieux peut-être en sumo qu'en boxeur. Quant à Barthélemy Mariani[2], que, avec une profonde humilité, je vous prie de m'excuser de citer en dernier, il excelle en tout, d'ailleurs, si je ne l'écris pas, je suis viré.

Il est donc question de tourner un film avec des vedettes, dont, fidèle à mes obligations, je tiendrai le nom en réserve, et avec des figurants.

Car à vous, aimables et solides Lorguais de base, nos mandants, ceux à qui nous devons ce que nous sommes (et c'est bien peu à la fin du mois), « on » va vous demander de travailler (encore !), de réaliser décors et costumes et -ou- de jouer la comédie.

Ces « on » spécieux, dont je dénonce la coupable dissimulation et que je vous invite à démasquer sans plus tarder, comptent donc sur nos habiles couturières, sur nos fiers artisans et sur nos valeureux bénévoles de tous poils, déjà surexploités, qui souhaiteraient faire semblant de s'amuser avant, pendant et peut-être encore après le tournage, s'il leur reste des forces.

Quand au P'tit Pascal, mon fidèle conseiller politique et pataphysique, asticoteur zèlé de zygomatiques, adulateur certifié de Pierre Dac, il n'est pour rien là-dedans, pauvre chou ! Donc j'insiste : cherchez, avec moi et tous ensemble, les coupables de cette déplorable manipulation.

Tournage du film du 11 au 13 septembre. Dure manière de finir le dernier été du millénaire.

Et pour vous, décorateurs, costumiers, figurants, et même vedettes virtuelles (en système libéral, pourquoi ne pas faire jouer la concurrence ? -en vos noms et prénoms, chères lectrices, chers lecteurs, je pose sereinement cette question qui en gênera plus d'un-), un seul mot d'ordre :

« Au travail ».

Bureaux d'embauche : Les Géants du Rire, tél. 04 94 73 22 04 et Doune Fito : 04 94 73 73 38.

L'âne Onime

[1] Curé de Lorgues, généralement compère de son alter-ego (cf. ci-dessous) en période de Téléthon, pour le meilleur comme pour le pire ; prudent, il sait néanmoins ne pas tirer toute la couverture à lui.

[2] Maire et paroissien de la même commune, conseiller général du Var, également énergique pédaleur à tandem (Téléthon 1995), audacieux désescaladeur du clocher (96), vaillant boxeur (97) et reluisant sumo (98) ; comédien à l'égal des plus grands (Marx Brothers, Charlot, J.-M. Gardon, ...). C'est mon chef.

BRÈVES
À NE PAS MANQUER

La dernière éclipse totale de soleil du millénaire traversera la France le 11 août, durant presque 3 heures. Elle sera provoquée par la rencontre de la terre et de la lune sur l'axe du soleil. La lune masquera entièrement le soleil dans la « zone d'ombre », le cône d'ombre est accompagné d'une « zone de pénombre » où une partie du soleil reste visible ; dans cette zone, l'éclipse est partielle.

Ce sera le cas à Lorgues, où la grandeur de l'éclipse sera de l'ordre de 0,85, ce qui veut dire que la surface visible du soleil sera diminuée d'environ 85%.

Donc, en fin de matinée, régnera la pénombre, et des étoiles seront perceptibles dans le ciel. Certaines fleurs pourraient alors se refermer, les animaux pourraient se comporter comme il le font à la tombée de la nuit, la température pourrait descendre de plusieurs degrés.

Mais ce ne sera pas la fin du monde !

Attention ! Même lors d'une éclipse, il vaut mieux éviter de regarder le soleil en face, et les verres solaires eux-mêmes s'avèrent parfois insuffisants à protéger les yeux. Prenez conseil auprès des opticiens lorguais !

MUSICOS

V.A.L. n°44 présentait cette rubrique, à laquelle suite est donnée. Organisateurs de soirées et de manifestations, mélomanes dansants, puisez chez les musiciens modernes de Lorgues et du canton ! And now, ladies and gentlemen...

WARNING BLUES
SÈME D'AMOUR

Warning-blues ne compte que des bâtisseurs : il y a 3 ans, le groupe a interrompu son activité pendant que ses musiciens faisaient ou retapaient leurs maisons ! Ce n'est pas leur seul point commun. Selon Bruno Vérépaïeff, la caractéristique du groupe se définit en bref : « Nous on joue toujours ensemble ; on s'aime d'amour ».

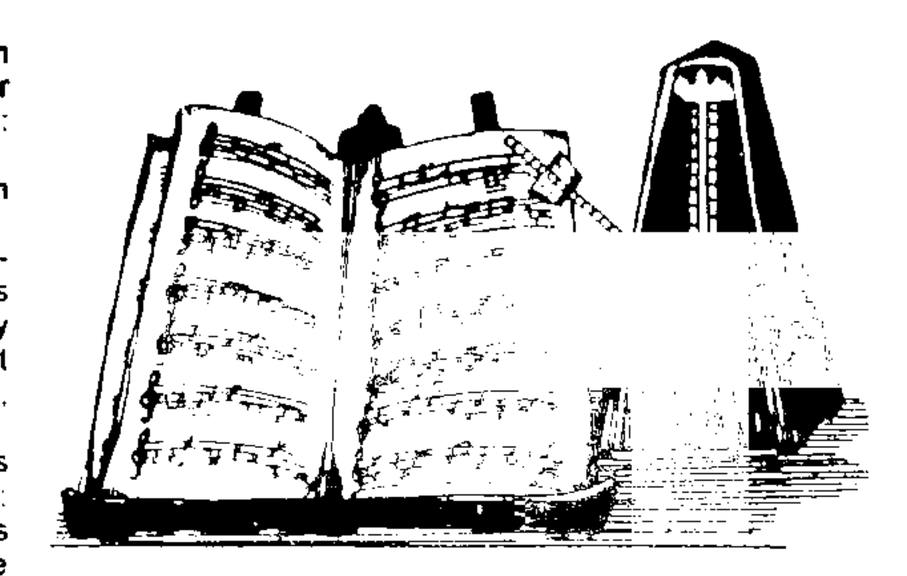
Il parle aussi de cohérence et même d'osmose à propos de sa formation : « On a plein de points communs y compris familiaux, avec tout ce que ça représente en musique ».

Leur style ? Sur un fond traditionnel bluesy, du rock, du swing, du country... Warning-blues joue une musique « bien dynamique, colorée et dansante », qui comprend souvent les compositions personnelles -« en français écrit avec nos mains !»- de ses membres : Thierry Prieur, guitare-harmonica-basse et chant ; Philippe Toth, guitare-slide guitare-harmonica et chant ; Yann Lehénaff, basse-guitare et chant, sans oublier le grand maigre déjà nommé, Bruno Vérépaïeff, batteur-manager-coupeur de bois.

Relancé depuis que les travaux domestiques s'approchent de leur fin, Warning-blues s'agite et entreprend une facile reconquête du public. Il semble que ça marche : organisation de la Fête de la musique 1999 à Lorgues en association avec Jean-Charles Hermenier, fête à Saint-Antonin (13 juillet), animation de soirées aux Arcs... Le groupe fonctionne, qu'on se le dise.

Contact : Bruno Vérépaïeff : 04 94 67 66 25.

Ghap



LETTRE OUVERTE : TRIBULATIONS D'UN OLÉICULTEUR LORGUAIS

Ayant choisi de poser ma valise en Provence, mon choix se portait sur le département du Var et plus particulièrement la ville de Lorgues. Dès mon arrivée, fasciné par cet arbre symbole de paix qu'est l'olivier et, de surcroît, en possédant quelques spécimens dans ma propriété, le Béotien que je suis se mit en quête d'information concernant ce qu'il est convenu d'appeler l'or liquide, je veux dire l'huile d'olive.

Tout d'abord, je constatais qu'à Lorgues qui, jadis, comptait un nombre important de moulins à huile, un seul subsistait, que l'huile était obtenue de manière traditionnelle et filtrée en fin de cycle ce qui évite le dépôt de pulpe dans le fond des contenants (environ 4% paraît-il).

Continuant mon périple d'information, je m'adressais alors aux organismes oléicoles professionnels pour de plus amples renseignements, notamment sur le rendement en huile des olives. C'est ainsi que j'appris qu'une pléiade de paramètres entraient en jeu à savoir :

- le terroir,
- les conditions climatiques,
- les variétés,
- l'état phytosanitaire,
- l'époque de la cueillette,
- le degré de maturité des fruits (à ce sujet, un éminent spécialiste de l'olivier a même affirmé que cueillir les olives huit jours avant la date optimale de maturité pouvait entraîner une chute de rendement en huile de l'ordre de 25%).

J'ai appris aussi que chauffer la pâte d'olives avant de la presser augmentait le rendement en huile, mais au détriment de la qualité de celle-ci (taux d'acidité plus important), d'où l'importance de ne pas dépasser la température de 25 à 27°C.

Les prestations du Moulin de Lorgues m'étant apparues conformes à tous ces critères, j'étais un récoltant d'olives satisfait de mon sort.

Patatras !, un coup de tonnerre est venu troubler ma quiétude. Un groupe d'oléiculteurs anonymes, peut-être s'appellent-ils François, Joseph, Jacques, André ou Julien ?, je ne sais pas, usant du tutoiement pour me démontrer leur amitié condescendante, m'ont informé que dans les moulins extérieurs à Lorgues :

- le taux de rendement est supérieur de 0,5 l à 1 l pour un double décalitre, ce qui, pour cent kilos de fruits, équivaut à une différence de 4 à 8 litres ;
- les frais de mouture sont le plus souvent inférieurs ;
- l'huile obtenue est fonction de la quantité d'olives apportées au moulin ;
- on peut obtenir l'huile de ses propres olives, si on a la patience d'attendre son tour et si la quantité d'olives apportées correspond à une « pressée » ;
- on peut se grouper avec d'autres oléiculteurs pour obtenir le poids d'olives d'une pressée (mais dans ce cas, il ne peut pas être question d'obtenir l'huile représentative de ses propres olives, évidemment).

J'ai donc repris mon bâton de pèlerin et fait la tournée des ateliers de trituration avoisinant Lorgues après avoir soumis à la question le responsable du moulin de Lorgues et j'ai constaté que sous réserve de comparer des lots d'olives de même variété, du même terroir, de même maturité et dans le même état phytosanitaire, le rendement en huile était identique d'un établissement à l'autre.

Exemple : il est bien évident que comparer la variété Petit Ribier, dite Plan de Callas, la variété Bouteillan surnommée « la fontaine à huile », et bien d'autres à rendement en huile élevé, à la Melegran (variété typiquement Lorguaise), qui a un rendement en huile de 11 l pour cent kilos d'olives, n'est pas raisonnable. A titre indicatif, le rendement moyen en huile pour cent kilos de fruits dans le département du Var se situe entre 16 et 17 litres.

Sans dévoiler le coût des frais de mouture par kilo d'olives pour chaque établissement de trituration, il est facile de constater qu'à quelques centimes près, ils sont équivalents. Par comparaison, au Moulin de Lorgues, certains sont légèrement inférieurs, mais d'autres supérieurs.

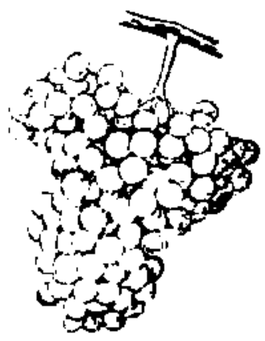
En ce qui concerne la procédure de retrait d'huile évoquée plus haut, ainsi que la possibilité d'obtenir le produit de ses propres olives : toutes ces dispositions sont appliquées par le Moulin de Lorgues.

Après avoir terminé mon parcours du combattant, et constaté que si chaque établissement de trituration, qu'il soit moulin privé ou coopérative, a sa personnalité propre, les conditions économiques sont sensiblement équivalentes, force m'est de constater que l'information circule mal et que si le bouche à oreille est un bon moyen d'informer les gens, au cours de sa progression, il déforme jusqu'à l'aberration ce qu'il est sensé faire connaître (c'est le jeu bien connu du téléphone).

Avant de m'installer devant un grand verre d'eau fraîche afin de me désaltérer, je tiens à remercier ces braves gens, car, au cours de ma recherche, rendue nécessaire par leurs assertions, j'ai réalisé une belle moisson d'autres informations. Elles concernent la fertilisation, les traitements phytosanitaires, la taille et bien d'autres enseignements. Mais ceci est une autre histoire.

Robert Badin
et « le responsable du Moulin de Lorgues »

UN DOMAINE AGRICOLE LORGUAIS
LE DOMAINE DES CRÔTES



En cette période lointaine, le comté de Provence n'était pas encore rattaché à la couronne de France, mais les Lorguais ont toujours été fidèles à leur souverain, ce qui leur valut d'obtenir le statut de « ville franche », exempt de tout droit seigneurial, d'être chef lieu de viguerie[1] et d'avoir une Cour Royale de Justice. Ce n'est qu'à la mort, en 1481, de Charles IV, successeur du « Roi » René, comte de Provence, que la Provence fut réunie à la couronne de France.

Longtemps, Lorgues fut obligé de se défendre contre les convoitises des religieux de l'abbaye du Thoronet et des templiers établis au Ruou, près de Villecroze. De nouveau, au début du XVIème siècle, les abbés du Thoronet revendiquèrent le droit de nommer le viguier, magistrat chargé d'administrer la viguerie. Un procès fut engagé devant le Parlement d'Aix, mais une transaction fut passée entre les deux parties le 19 juin 1514, la commune étant représentée par Antoine Mingaud et Antoine Vitalis, consuls.

C'était une période troublée, la Provence était ravagée par la peste, la famine et la guerre civile, les campagnes étaient désertées, la population se regroupant à l'intérieur de la ville fortifiée.

Cet Antoine Vitalis, seigneur de Ramatuelle, est le premier propriétaire connu du domaine des Crôtes. Il laisse son domaine à ses descendants et, en 1621, Joseph Vitalis et son épouse d'Escalis, marient leur fille Madeleine à Balthazar de Vintimille, sieur de Seissons, qui prend le domaine en charge.

D'après le dictionnaire de Moreri, Balthazar de Vintimille était le troisième, fils de Gaspard II de Marseille, des comtes de Vintimille, qui épousa, en 1570, la marquise d'Arnic. Il s'agit de la branche des barons d'Ollioules.

L'origine de l'appellation du domaine n'est pas éclaircie, mais il est intéressant de noter le mariage d'un Vitalis avec Honorate de Crotte, à la fin du XVIème siècle.

Le domaine reste dans la famille jusqu'à la vente, au début du XVIIIème siècle, à Maxime Laurens (1653-1712), avocat à la cour, Procureur du Roi en la Judicature Royale de Lorgues, et à Catherine d'André, son épouse. Il passe ensuite à leurs fils Esprit-Joseph de Laurens, seigneur de Vauglas (1691-1762), Procureur du Roi, 1er Consul de Lorgues en 1765, marié en 1735 à Madeleine de Chabert, fille de Balthazar et de Madeleine de Chieusse. Puis à leur fils Esprit-Joseph (1736-1828), 1er Consul de Lorgues en 1774, officier au régiment d'Eu et Gouverneur de Draguignan en 1767.

C'est ce Laurens « *Lou tan gai catélén dei Croto,*
« *aquéou sengulié patrioto,*
« *qu'a viscu coumo lei machoto*
« *en fén dooun jou sa nué, proché trento an duran* »
qui eut un fils naturel avec Rose-Delphine Eynaud, épouse d'Étienne Roux.

Venant de Lorgues, on arrivait au domaine par le vieux chemin qui suit la limite de la propriété, le long de Fovéri, passe au pied des bastides, descend vers Fontblanche, longe le canal couvert qui amenait l'eau de la source au bassin des Petites-Crôtes, bifurque à l'est dans les terres du Plan-de-la-Vache et traversait l'Argens à gué, à l'emplacement du pont des Bertrands pour filer ensuite vers le Vieux Cannet.

Au sud de Fovéri, un chemin rural suivait la limite nord, passait devant les Latils et descendait à la chapelle Saint-Lambert dans le domaine d'Astros, en bordure d'Argens, et en aval des pertes de l'Argens.

C'est au sud de ce chemin, au milieu du grand bois, que se trouve une caverne d'une douzaine de mètres carrés dans laquelle, enfant, j'avais dessiné quelques bisons pas futés pour un sou, et il est amusant d'imaginer un chercheur des siècles prochains, redécouvrir cette caverne, examiner ces fresques rupestres, les dater au carbone 14 pour les attribuer à un Lorguais homo-sapiens, en méconnaissant le galopin en culottes courtes de la première moitié de ce XXème siècle.

Une autre caverne existe dans la falaise qui surplombe le domaine de Saint-Louis. Plus petite, elle ne présente pas d'intérêt.

Esprit Joseph de Laurens-Vauglas cède le domaine à ce fils naturel, Joseph-François Roux (1765-1844), contre une rente viagère, par acte du 19 floréal an II, soit le 8 mai 1794.

Par deux actes des 27 octobre 1824 et 10 janvier 1833, Joseph-François Roux cède le domaine à sa fille unique Marie-Anne-Marguerite Zuline-Dilarie (1796-1839), mariée au comte Auguste-Jean-Marie d'Agnel de Bourbon. Elle décède en 1839 laissant pour héritiers ses six enfants, son époux ayant l'usufruit de ses biens.

Dans le partage familial qui suit, le domaine revient à Auguste-Joseph Marguerite qui décède le 9 décembre 1857 laissant le domaine à son frère Adolphe-Louis-Jean Baptiste qui décède à Clermont (Oise), laissant pour héritiers deux enfants mineurs de trois et quatre ans.

En ce temps là, le domaine comprenait la partie actuelle et toutes les terres du Plan de la Vache. C'était, sans nul doute, avec ses 320 hectares, la propriété la plus importante de la commune. Les terres de la vallée de l'Argens étaient mal exploitées. Il faudra attendre le XIXème siècle, les nouvelles techniques agricoles et la création du canal de Sainte-Croix, en 1840, pour que la valeur de ces riches terres d'alluvions soit reconnue.

L'olivier régnait en maître. Quatre grandes oliveraies se trouvaient sur la propriété : deux de quatre hectares chacune dans les deux enclos situés sur la colline du Plan-de-la-Vache, une de dix hectares dans le grand enclos devant les bastides des Crôtes, et la dernière de dix hectares, complantée en vignes, à l'est de la propriété, en bordure du chemin de Saint-Lambert, soit environ, au total, trois mille oliviers.

La vigne était limitée au nord, dans le Fovéri, pour dix hectares et complantée en oliviers dans les deux enclos. C'était alors une culture secondaire.

La partie cultivable la plus étendue était en labours pour soixante hectares en parcelles disséminées. Elle permettait une production importante de céréales, le domaine, à plusieurs reprises, fournissant du blé à la commune.

Les enfants propriétaires étant mineurs, le domaine est vendu aux enchères par adjudication du 5 décembre 1864, à Antoine-Victor Blanc, avocat, conseiller général, marié à Anne-Marie Fugairon, pour la partie principale, une petite partie étant attribuée à Maximin Martin, propriétaire du domaine d'Astros. Anne-Marie Fugairon était la fille d'Hélène Boyer mariée en secondes noces à François-Philippe-Barthélemy Fauchier, propriétaire du domaine de Saint-Louis.

Antoine-Victor Blanc décède le 26 juillet 1867 laissant deux filles Agnes-Marie-Lazarine qui épouse Félix-Emmanuel Poulle, conseiller à la cour d'appel d'Aix et Camille-Marguerite, épouse de Louis-Joseph Arène.

Par acte de partage du 21 octobre 1867, le domaine est attribué à Agnès-Marie-Lazarine qui décède le 25 avril 1910 laissant pour héritiers sa fille Anne-Victorine-Henriette et son fils François-Victor.

Anne-Victorine-Henriette épouse Louis-Jules-Albert Roux et achète la part de son frère par acte du 26 septembre 1910. Elle décède le 10 octobre 1914 laissant pour héritiers ses quatre petits-enfants venant en représentation de leur mère Mélanie-Victorine-Hélène, épouse du baron Charles-Marie de Jesse-Levas.

Le domaine, en indivision familiale est alors vendu le 12 février 1927 à Roger Potin, neveu de Félix Potin, qui le revend à André et Pauline Richez par acte du 1er décembre 1938, la famille gardant le domaine jusqu'en 1974[2].

Le domaine avait toujours ce charme provençal qui caractérisait la campagne lorguaise.

Depuis, les bulldozers ont gagné les collines, défrichant la forêt pour étendre le vignoble. Les vieilles cuves où le vin se décantait lentement en dormant à l'ombre des marronniers, ont fait place à un caveau moderne où la vinification se règle par ordinateur ; les équipes de vendangeurs qui envahissaient les vignes en septembre sont remplacées par des machines bruyantes et colorées ; les chevaux ne tournent plus sur l'aire, tirant leur rouleau de pierre qui écrasait les gerbes de blé et d'avoine de la praine naturelle qui entourait les bâtiments, transformée en été en paillasson où dansaient les sauterelles au chant des cigales nichées dans les arbres, a fait place à un gazon verdoyant toute l'année, sans espigao qui taquine le mollet. Les sauterelles n'y dansent plus et les cigales se sont tues.

Seul le ciel bleu rappelle la Provence, mais la luminosité a perdu son accent.

Loin de moi les regrets inutiles, et pourtant, nostalgique du passé, je pense toujours avec plaisir à cette époque où la vie était plus simple, plus proche de la nature, plus vraie.

André-B. Richez

---

[1] Viguerie : juridiction royale tenue par un officier subalterne qui rendait la justice au nom du roi : le viguier (du latin vicarius), on peut également dire bailli, mais le titre est moins honorifique. C'est au XIVème siècle que la viguerie de Lorgues fut créée, semble-t-il, par la reine Jeanne. Plus tard, la régente Marie de Blois (minorité de Louis II) confirma le titre et la juridiction (1391). Lorgues était alors l'une de ces douze vigueries de Provence, chargées d'instruire au départ, la haute justice (crimes, mœurs), puis la basse.
La réforme judiciaire de 1749 entreprise par le roi Louis XV supprima la viguerie, remplacée par la judicature (26 en Provence, une à Lorgues). Pour abriter les services du nouveau « procureur du roi de juridicature », chargé du tribunal, on construisit un palais de justice, place Neuve, par l'architecte Jean-Antoine Torcat (on en connaît la disposition : salle d'audience, prison, ...).

[2] Depuis, plusieurs propriétaires se sont succédés à la tête du domaine : MM. Cohu, Valentin, Didier ; il s'agit actuellement d'une société allemande.

MEDECINS : TOUR DE GARDE

Dr BERNARD	D 11 juillet 99
Dr RICHEZ	Me 14 juillet 99
Dr GROUILLER	D 18 juillet 99
Dr FOUCAULT	D 25 juillet 99
Dr CAMPI	D 1er août 99
Dr RICHEZ	D 8 août 99
Dr DECROCQ	D 15 août 99
Dr BERNARD	D 22 août 99
Dr BROUSSARD	D 29 août 99
Dr GROUILLER	D 5 septembre 99
Dr FOUCAULT	D 12 septembre 99
Dr CAMPI	D 19 septembre 99
Dr RICHEZ	D 26 septembre 99
Dr DECROCQ	D 3 octobre 99
Dr BERNARD	D 10 octobre 99

SERVICES

POMPIERS 18
C. S. ALBERT-MATHIEU 04 94 73 91 91
GENDARMERIE ..... 04 94 73 70 11 ou le 17
LA POSTE 04 94 60 33 30
TRESOR PUBLIC 04 94 73 71 60
JARDIN D'ENFANTS 04 94 67 62 69
MAISON DE RETRAITE PUBLIQUE 04 94 60 33 50
FOYER-LOGEMENT 04 94 73 76 06
OFFICE DE TOURISME 04 94 73 92 37
AMBULANCES C. A. V 04 94 73 24 88
AMBULANCES LORGUAISES 04 94 73 77 38
TAXI Pierre BOÉRI ..04 94 73 27 02 ou 06 09 57 43 16
TAXI WILLIAM 04 94 73 95 61
TAXI Gilles BIANCO 06 08 63 13 43
COOPERATIVE LA LORGUAISE 04 94 73 70 10

CHIRURGIENS DENTISTES :
BOITARD M. 04 94 73 70 03
DOMART F. 04 94 73 71 64
LION J.F. 04 94 73 26 00
REMY-BISCHOFF F. 04 94 73 99 83
ROGUET J.F. 04 94 73 27 32

MEDECINS :
BROUSSARD J. 04 94 73 70 30
Cabinet médical de MM. RICHEZ F., GROUILLER G. et BERNARD J.P. 04 94 73 70 27
CAMPI J.J. 04 94 73 95 95
DECROOCQ D. 04 94 73 95 74
FOUCAULT P. 04 94 73 99 22
LOYER-DOLGHIN M.C. médecin-psychothérapeute 04 94 73 95 25

LABORATOIRE D'ANALYSES MEDICALES :
..... 04 94 60 47 70

CABINET D'IMAGERIE MEDICALE (RADIOLOGIE - ECHOGRAPHIE)
POESSON Y. 04 94 73 20 50

PHARMACIES :
BRETON - BARTHÉLEMY 04 94 73 70 31
CHAMPAGNE 04 94 73 72 97

INFIRMIERS (ES) A DOMICILE :
PEAN, TESSON, WISPELAERE, BRUNET .. 04 94 73 90 90
SCP BOULLERET, AMAND, MARIVOËT 04 94 67 64 22

MASSEURS KINESITHERAPEUTES :
DARDENNE L. et BLONDEL R. 04 94 73 73 37
STOFFANELLER M.J. 04 94 73 72 32
BERNARD F. 04 94 67 66 27
RAVEY D. 04 94 73 94 77
PELLETIER M. 04 94 84 36 85

PSYCHOLOGUE :
BARBIER-GICQUEL C. 04 94 84 34 01

PEDICURES MEDICALES :
JULIEN-TITEUX N. 04 94 73 79 16
MAUDUECH-OUVRERY A. 04 94 50 64 82

ORTHOPHONISTES :
GALY I. 04 94 73 96 72
LUDIER-MRANI A. 04 94 73 20 84

CLINIQUE VETERINAIRE :
GUIRARD L. et JEAN E. 04 94 73 96 32

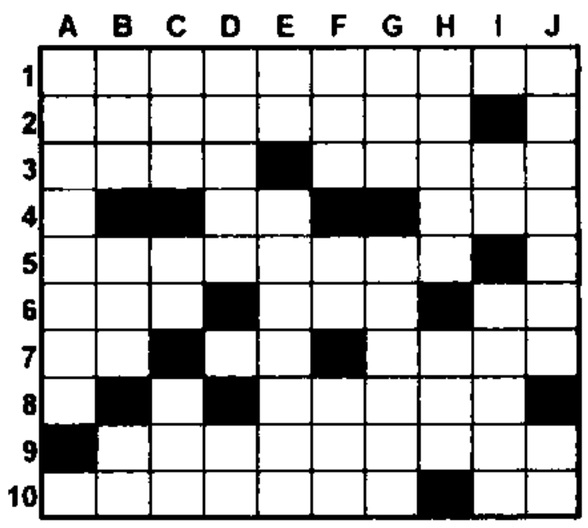
N° TÉL. MUNICIPAUX

Standard : 04.94.85.92.92.
Assainissement, eau : 04.94.85.92.81.
C.C.A.S. : 04.94.85.92.78 ou 79.
État civil : 04.94.85.92.92.
Étrangers : 04.94.85.92.73.
O.P.A.H. :04.94.85.92.77.
Police municipale : 04.94.85.92.88.
Service culturel : 04.94.85.92.85.
Techniques et urbanisme : 04.94.85.92.64.
Fax administration, cabinet : 04.94.85.92.90.
Fax eau, techniques, urbanisme : 04.94.85.92.84.

SERVICES DIVERS

ASTI (solidarité avec les travailleurs immigrés) :
Maison des associations, 3ème étage,
4ème jeudi du mois, le matin.
A.V.A. : mairie,
1er lundi du mois : 13h30 à 15h.
Bibliothèque :
mercredi et jeudi :
- hiver de 15h à 17h,
- été de 16h à 18h ;
samedi, toute l'année : 10h à 12h.
Centre médico-social :
sur R.D.V. tél. 04 94.50.90.40/73.70.90.
Consultation des nourrissons :
sur R.D.V., tél 04 94 68.56.97.
Conciliateur : mairie,
sur R.D.V., tél 04.94.85.92.78
C.R.A.M. et C.I.C.A.S. : mairie,
1er et 3e lundi du mois, de 13h30 à 15h30.
Croix Rouge : mairie,
1er mardi du mois de 9h à 12h.
Mission d'animation, C.L.S.H. :
rue de la Trinité,
tél : 04.94.73.99.18.
Mission locale : mairie,
mardi matin, 9h à 12h,
jeudi matin : R.D.V.,
tél : 04.94.50 97 00.
Office de Tourisme-Syndicat d'initiative :
- hiver : 9h à 12h - 15h à 18h ;
- été : 9h à 13h - 16h à 19h ;
tél : 04.94.73.92.37, fax : 04 94 84 34 09.
O.P.A.H. : mairie,
tél : 04.94.85.92.77,
lundi après-midi ; vendredi journée.
Sécurité sociale : mairie,
1er et 3e vendredis du mois, 9h à 11h30.
SENDRA-Lorgues : Maison des associations,
lundi, mardi, jeudi, vendredi :
9h30 à 11h30 - 15h à 16h,
tél : 04.94.67.67.98.

LA GRILLE D'ANTOINE
« SPÉCIALE MIEL »
par Antoine Payet



Solution du n°40

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

Horizontalement
1. Élevage des abeilles.
2. Champ d'action pour les ouvrières.
3. Sites - Historien français.
4. Conjonction - Harmonisa les couleurs.
5. Stérile, travailleuse et défend la colonie.
6. Petit poème moyenâgeux. La consistance d'un miel. Le début de l'amour.
7. Annonce la suite. Il draine la Sibérie occidentale. Admis.
8. Ce que l'apiculteur espère d'un client.
9. D'une douceur hypocrite.
10. Toutes en douceur. Il a souvent tort.

Verticalement
A. Cavités des rayons des nids d'abeilles.
B. Le futur roi Henri IV y a goûté son premier miel. Lettre grecque en remontant. Actionné.
C. Elle pousse dans les jachères. Six romains. Oiseau grimpeur.
D. Placer . Désinence verbale.
E. Le premier. Pour un apiculteur, la décrocher, c'est avoir le 1er prix
F. Garçon d'écurie « désarçonnée. Deux cardinaux dans l'opposition. Au début de la portée.
G. Après bis. Habitations des colonies d'abeilles.
H. Souvent bourdonnante en pleine activité. Républiques Arabes Unies.
I. Possédé. Des voitures à remettre en état.
J. Des reines et des dizaines de milliers d'ouvrières. Dans.

COLLABORATEURS DU NUMERO 46

L'A.N.A.C.R. L'A.D.M.O. L'association des médecins lorguais R. BADIN. F. BERTOJO La Bibliothèque. É. et P. BONAVENTURE. R. BOUNETOUT J.-J. CAMPI M. CHAPELAIN Ch. CODOUL. V. CORBIN. D. DANNA. F. DANO. Ch. DELSERAY C. DOLGHIN L. DOUMONT S. DUCORNET S. DUPRÉ. J. GAUNEAU. La gendarmerie nationale. Ghap G. HARDOUIN V. HUSSENOT H.-J. KNAPP B. MARIANI M.T. NARINO. A. PAYET. É. PERCIVALLE. A. PEYRE La Police municipale L. PREIRE J.-Cl. RENAUD M. REYBARD. A.-B. RICHEZ. J.-Cl. ROSELLO É. RUBY M. SALVATGE J.-M. SORASSO Les services techniques. Ch. TURNER.

Maquette : S. DUCORNET, M.-T. NARINO, G. HARDOUIN. Illustrations S. DUCORNET, M.-T. NARINO
Dir. Publ. : B. MARIANI Coord. : G. HARDOUIN Imp. BONNAUD, Draguignan (04 94 68 17 95)