

AVERTISSEMENT

Le présent Cahier de l'ASER est désormais mis en ligne.

Les articles anciens sont consultables mais restent la propriété scientifique de leurs auteurs.

Nous demandons donc à nos lecteurs de les citer selon les normes valables en bibliographie et de donner le ou les auteurs en cas de citation.

Exemple :

Bibliographie :

'A.Acovitsioti-Hameau 1987 Le prieur de Mazaugues face au Conseil Communal (XVIe-XVIIIe siècles), *Cahier de l'ASER*, n°5, pp.77-81

Citation :

« Irritable et anti-révolutionnaire, le prieur Véran est arrêté par les paroissiens à la suite d'un de ses sermons et confiné dans une salle de la mairie. » ('A.Acovitsioti-Hameau 1987 p.81)

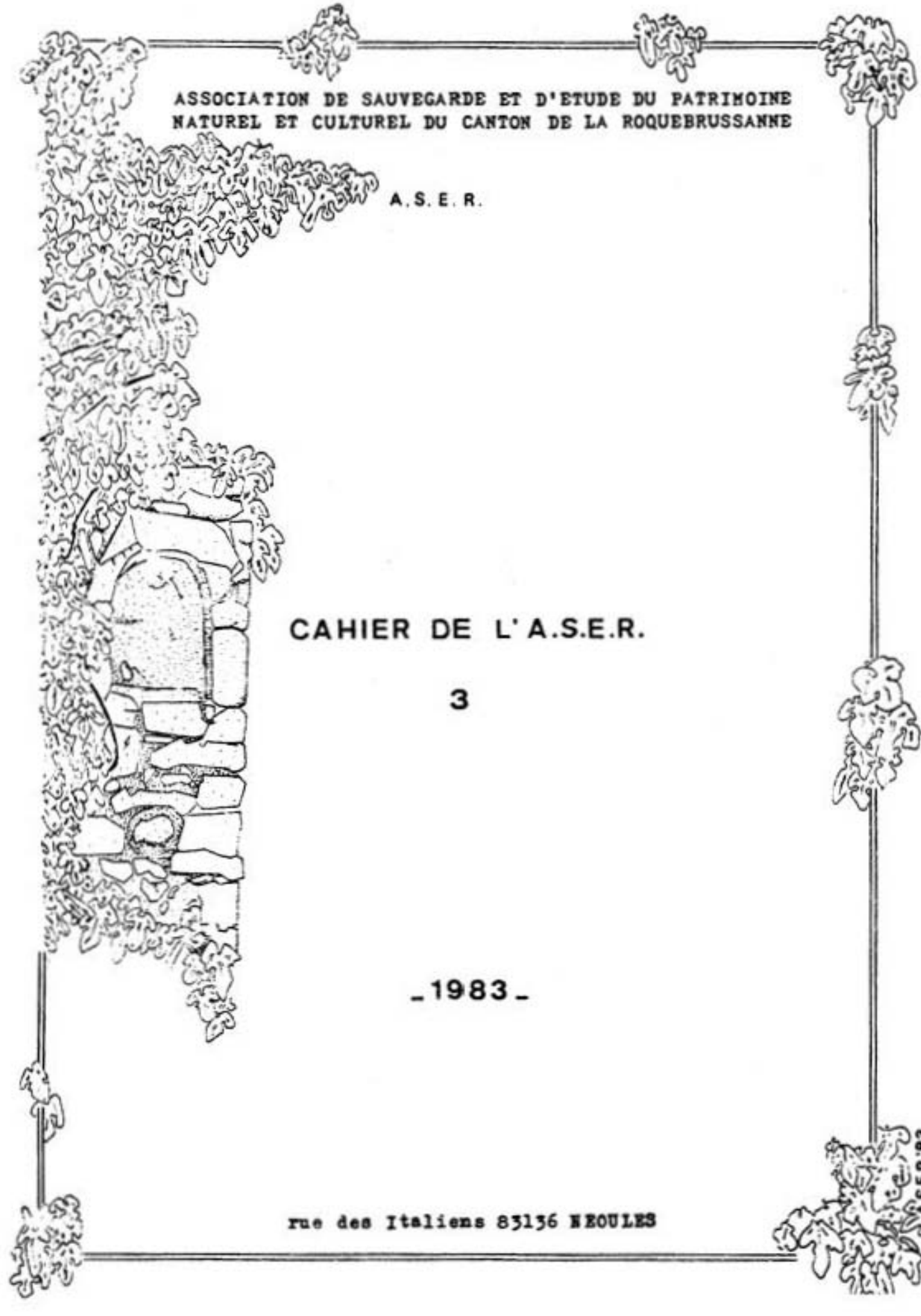


CAHIER DE L'ASER

N° 3



10Cm



ASSOCIATION DE SAUVEGARDE ET D'ETUDE DU PATRIMOINE
NATUREL ET CULTUREL DU CANTON DE LA ROQUEBRUSSANNE

A.S.E.R.

CAHIER DE L'A.S.E.R.

3

- 1983 -

rue des Italiens 83136 NEROULES

A.S.E.R.'83

A.S.E.R.

Association de Sauvegarde et d'Etude du patrimoine naturel
et culturel du canton de La Roquebrussanne (Var).

Fondée en 1977 - Conforme à la loi de 1901 et au décret-loi
de 1938 - Association Etrangère

Responsables :

Ph.Hameau, D.Partouche, L.Di Paolo, 'A.Acovitsiôti-Hameau

SOMMAIRE

PALETHNOLOGIE

Les glaciers de Fontfrège à Pivaut - 'A.Acovitsiôti-Hameau	I
Froumajoun rustico de Prouvenço - Cl.Favrat	28

BOTANIQUE

Etudes phytohistorique et phytocécologique des communes de Rocbaron et Néoules - J. du Cos de St Barthélemy et E.Gueit	41
Flore et sites abandonnés : Les fours à chaux - L.Di Paolo	67

ARCHEOLOGIE

La Baume du Muy - 'A.Acovitsiôti-Hameau et Ph.Hameau .	70
--	----

HISTOIRE

Historique de Méounes-lès-Montrieux - L.Fille	73
Les cinquante dernières années de Meynarguette - Ph. Hameau	79

MONUMENTS ET OBJETS MOBILIERS

Cloches antérieures à 1792-1793 dans le canton de La Roquebrussanne	85
--	----

RESTAURATION

Le four à chaux du Vallon des Clos - C.Benoit	94
Oratoires et niches de façade dans le canton de La Ro- quebrussanne - Ph.Hameau	102
La Font de la Ville - M.Martinez et A.Merino	109

L'ensemble des articles de ce Cahier n°3 est le résultat
des travaux de l'Association de juillet 1980 à janvier 1983.
Critiques, suggestions et compléments d'information sont ac-
cueillies très volontiers. Il est cependant rappelé que les
auteurs des divers sujets sont libres des opinions qu'ils é-
mettent et que l'A.S.E.R. ne saurait en être redevable. L'
Association accepte en effet, tout texte à moins qu'il ne
contraigne l'esprit avec lequel elle travaille, de quiconque
membre ou non. Le Cahier est distribué gratuitement aux mem-
bres et aux Associations correspondantes. La qualité de mem-
bre s'acquiert par l'acquiescement annuel de la cotisation de
membre actif ou bienfaiteur.

LES GLACIERES

DE FONTFREGE A PIVAUT

'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU⁺

Résumé - Sur l'actuel territoire de la communes de Mazaugues, se dresse une vingtaine d'imposantes bâtisses circulaires qui ont servi, au siècle dernier pour la fabrication et la conservation de la glace. Cet artisanat qui occupait un nombre considérable de travailleurs, permanents ou saisonniers, a périclité avec la création d'usines à glace artificielle et la vulgarisation des réfrigérateurs.

Abstract - On the actual territory of the village of Mazaugues (Var, France), we meet some twenty imposing circular buildings which served for ice fabrication and conservation during the previous century. This crafts manship that occupied considerable number of permanent and occasional workers, came end with the creation of factories for artificial ice and the vulgarisation of refrigerators.

Les charettes de la fraîcheur

Nous sommes à la fin du 19 ème siècle. Par un tiède crépuscule d'été, une longue file de charettes tirées par des mulets suit la route qui mène de la Sainte-Baume à Mazaugues puis à la Roquebrussanne. Le convoi avance lentement. Le chargement est pesant. Il est couvert d'une bonne couche de paille bien serrée et d'étoffes. A La Roque, Café de la Loube⁺⁺, halte des voyageurs nocturnes. On se repose. On répartit le chargement sur des charettes à deux roues.

La marchandise est tassée dans de grosses "cornues" pesant cha-

+ Chemin du Naÿ 83136 Méounes-lès-Montrieux

++ D'après récits de villageois

cune dans les 300 kg. Le cafetier en garde pour son magasin. Les femmes et les enfants se disputent les morceaux brisés. Les plus jeunes se délectent des sucettes rafraichissantes.

Mais le signal du départ est donné. Le convoi s'engage sur la route de Toulon d'un trot rapide.

À l'aube, les concessionnaires de la ville reçoivent la glace au Magasin, le dépôt municipal, où cafetiers, marchands et collectivités viendront s'approvisionner pour affronter la chaleur estivale et conserver des produits délicats.

Une même opération s'effectuait aussi vers Brignoles. Dans la rue de la Glacière, un pan de mur courbe, d'appareil régulier est un témoin du commerce de la glace.

Ce commerce existait d'ailleurs dans toute l'aire culturelle méditerranéenne et ses régions proches : Espagne, Corse, Italie, Afrique du Nord, Bassin égéen et Balkans. On le voit aussi prospérer sur le continent asiatique, en Russie, en Scandinavie et au Mexique⁺. On peut en discerner deux formes : vente directe de la neige et de la glace récoltée sur des champs naturels en haute montagne ou conservation de l'eau gelée dans des bâtiments semi souterrains. L'artisan peut avoir un bail avec une ville, travailler sous le régime de fermier sur une propriété propice à la confection de la glace, agir pour son propre compte en qualité de professionnel ou augmenter son revenu annuel temporairement. Ce dernier cas est le fait de nombreux montagnards qui récoltent la neige et la vendent librement sur les marchés des villes de l'Anatolie, de l'Asie ou d'Afrique du Nord. Celui qui récolte la glace en est aussi le marchand.

" 1896, en Turquie d'Asie ... " :

" Très haut sur le flanc nord de la montagne, il y a un champ de glace. Une charrette et un vieux cheval stationnent en lisière. Deux hommes découpent la glace en morceaux transportables. La tâche est pénible, mais ils sont jeunes et robustes. Ils se dépensent sans compter au rythme des hommes qui travaillent pour eux-mêmes. Leurs voix, bien qu'incultes, se mêlent plaisamment.

...

Le chariot est maintenant garé près de la place centrale. Une vieille femme achète un morceau à Stavros, tandis que Vartan, debout sur le siège, clame à pleins poumons : De la glace . De la glace du Mont Aergius ."

(Elia Kazan, 1961)

Contrairement au commerce de la neige, la confection, la conservation et la commercialisation de la glace demandent une organisation complexe et rigoureuse. Les bassins de congélation, les canaux de distribution d'eau, les structures pour le stockage sont

+ Nous réservons de plus amples renseignements pour le "Supplément du Cahier de l'ASER n°1", actuellement en cours de rédaction

des ouvrages d'architecture vernaculaire d'une technicité évoluée. De la même façon, le remplissage des glacières, leur évacuation, l'écoulement du produit, demandent de la part du "glacier", une connaissance exceptionnelle des phénomènes météorologiques, des particularités morphologiques du terroir, des fluctuations démographiques des centres urbains. Il doit pouvoir décider rapidement, le temps de chaque opération, l'embauche d'ouvriers saisonniers, les travaux de condamnation ou d'entretien d'un bassin. Tout un monde de manoeuvres et de "spécialistes" (que sont les muletiers) gravite autour de ce glacier, qui peut faire fortune ou se ruiner en un temps minime et -souvent- sans l'avoir mérité.

" Ils étaient près de cent hommes à se démener jusqu'au milieu de la nuit pour tirer des puits, dans tout l'été, huit mille tonnes de glace. Autour d'eux, la montagne s'élevait, déserte, traversée seulement du chuintement éternel des sources. Vers les onze heures du soir, les charroyeurs prenaient la piste, à deux par banc, se parlant sans cesse pour éviter le sommeil et par peur des brigands car la glace valait son pesant d'or ..."

(Nicole Ciravégna, 1979)

N'oublions pas qu'il fallait aussi gagner contre le soleil.

De Pontfrège à Pivaut (cf. Fig.1)

Cet article traitera de 17 bâtisses cylindriques qui assuraient la conservation de la glace de la Sainte Baume et situées actuellement sur le territoire de Mazaugues (O du village). Elles ont fonctionné pendant le 19^{ème} siècle et approvisionné Toulon, Marseille, Aix et quelques bourgades comme Brignoles.

Ces glacières sont construites sur le versant nord du Mourré d'Agnis, qui est le prolongement oriental du Massif de la Sainte-Baume. Elles sont creusées dans les calcaires du Crétacé ; la zone des calcaires jurassiques, au milieu de ces quartiers, n'est pas occupée par les glacières. Elles sont dominées par la barre du Joug de l'Aigle qui aboutit au NE, au sommet appelé Croix de Saint-Cassien culminant à 1010m. Ce terroir appartenait autrefois au village de Meynarguette qui n'existe plus administrativement depuis 1839 (voir article "Les cinquante dernières années de Meynarguette"). Il est traversé par plusieurs cours d'eau orientés SO - NE, qui rejoignent les ruisseaux du Grand et du Petit Gaudin, tous deux affluents du Carami. Des nombreuses sources de la région, beaucoup ont dû se perdre faute d'entretien. Les plus visibles actuellement sont, celle de l'Ombre sortant dans un tronc d'arbre et celle de l'Orphelin, qui sourd d'une dalle dressée, millésimée 1827. A Pivaut, à l'Hopital et à Pontfrège, l'humidité intense de certains endroits trahit la présence des eaux souterraines qui semblent être captées pour l'usage domestique par les propriétaires des parcelles. Ces sources doivent être fortement chargées en calcaire, comme le témoignent des formations de tuf

dans le talweg de certains ruisseaux. A Fontfrège et à la Mouringuère, des restes d'étang marquent l'emplacement des bassins de congélation.

La végétation se compose d'une chênaie mixte, éclaircie par des coupes de bois pour éviter les incendies, comme ceux qui ont sévi il y a trente ans, dans ce secteur. L'humidité et l'ombre relative (nous sommes à l'hubac) favorisent la croissance des herbes et des mousses. Aux abords des bassins, on observe une profusion de plantes aquatiques.

La montagne du Mourre d'Agnis fut étudiée d'un point de vue climatique et floristique par R.Livet au début des années soixante. Les observations thermométriques, hygrométriques et d'évapotranspiration font comprendre pourquoi ce massif a été l'endroit idéal pour la formation, le stockage et la conservation de la glace. Le chercheur affirme qu'à altitude égale, le Mourre d'Agnis présente les mêmes températures que la Sainte-Baume tout au long de l'année. Il est d'ailleurs qualifié de "bastion de fraîcheur" dans la Basse-Provence "quelle que soit l'ardeur de l'insolation estivale". L'ubac septentrional, où se trouve nos glaciers est la région la plus humide et la plus fraîche car elle est protégée des vents d'est et relativement du mistral (qui assèche) par de hauts pics, protégée aussi du soleil par des corniches qui dominent les vallées, arrosée enfin par des ruisseaux permanents et des sources. Les conditions hygrométriques sont identiques à celles de la moyenne montagne alpestre. L'atmosphère est sans cesse refroidie par des vents multiples. Vers le sommet du massif d'Agnis, souffle un vent continu de 5 à 10m/s. et par jour de mistral. La tempête est fréquente. Mais les pluies ne sont pas très fréquentes sur l'ubac considéré et on y constate une nette diminution en comparaison de la plaine et des plateaux environnants ; ce fait favorisait la formation de la glace. Les précipitations de neige y sont en effet plus fortes et prolongées.

En période de canicule, les conditions climatiques permettaient encore aux artisans de la glace de protéger leur produit. Il paraît, en effet, que les montagnes d'Agnis et de la Sainte-Baume, ne cessent de se rafraîchir pendant l'été, tandis que le bassin de Signes en contrebas sud ne cesse de se réchauffer et que le plateau d'Agnis, en crête, reste stationnaire. Pour les 54 jours de canicule de l'été 1961, R.Livet a relevé :

- pour l'ubac de la Sainte-Baume, une température moyenne de 20°16 en juin et de 17°68 en août (alt.880m).
- pour l'adret de Signes, une température moyenne de 22° en juin et de 23°64 en août (alt.370m).
- pour la plaine d'Agnis, une température moyenne de 19°43 en juin et de 19°94 en août (alt.740m).

Le chercheur fait remarquer que la température diminue de 1°75 par 100m d'altitude pour la région considérée, quand la moyenne admise généralement est de 0°50 à 0°70 par 100m

R. Livet ne cite pas les glaciers dans son étude mais il est évident pour nous, que cette zone réunit les conditions d'humidité et d'atmosphère optimales pour l'industrie de la glace. Il nous est arrivé de voir les glaciers sous une épaisse couche de neige, à des époques tardives (fin avril 1982) alors que le reste du canton n'avait vu le moindre flocon. Il semble que l'hiver était plus rigoureux au premier quart du siècle, puisque le propriétaire actuel du quartier se rappelle qu'on patinait durant 3 à 4 mois à l'emplacement des bassins, ce qui devient quasi-impossible depuis quelques décennies.

Dès la fin du 17^{ème} siècle, on commence à implanter là, une industrie qui deviendra florissante. Nous avons répertorié 17 glaciers dans les quartiers de Fontfrège (3), l'Ombre (2), l'Hopital (3), la Mouringuière (3), l'Orphelin (2) et Pivaut (4). Elles s'échelonnent sur une pente de 1 km de long entre les altitudes moyennes de 850m et 650m. La déclivité est relativement douce (20%). Aux endroits, où cette pente est la plus forte, on a essayé d'installer la partie souterraine des glaciers.

Un grand nombre de sentiers sillonnent la colline, décrivant des lacets. La plupart d'entre eux sont récents. Il en est de même de la route d'accès actuelle (RD 95 de Mazaugues au Plan d'Aups) qui emprunte un sentier tracé, il y a une cinquantaine d'années par le propriétaire de Fontfrège. Autrefois, la route habituelle devait être celle qui relie Meynarguette à Mazaugues d'un côté et Signes et Chateauvioux par le Pont du Diable de l'autre. Cette voie devait rejoindre les routes qui mènent à Marseille ou à Toulon par le plateau du Camp. Il semblerait qu'une partie de la glace partait aussi pour Toulon, ou Hyères par Mazaugues et La Roquebrussanne.

Le travail du maçon

Les relevés des glaciers⁺ nous ont fait admirer un travail architectural de précision et d'une habileté exceptionnelle. La masse du monument circulaire n'enlève rien ni à sa stabilité, ni à son harmonie. Hautes, entre 15 et 25m, les glaciers ne dépassent jamais de plus de 4 ou 5 m du sol, sauf pour la glacier n°1 de l'Ombre où l'on entre du côté nord, de plein-pied. La grosse tour, ronde, trappue, est coiffée d'un toit conique à angle obtus qui se termine au milieu par un modillon de pierre sculptée, cylindrique ou sphérique. De grandes fenêtres, touchant souvent le sol, coupent la monotonie de l'appareil en pierres équarries, de leurs arcades de pierres oblongues, en claveaux. Les formes ne sont ni élancées, ni gracieuses mais le tout paraît solide épousant volontiers les accidents du terrain.

+ glacier et puits à glace sont synonymes.

A l'intérieur des bâtisses, l'obscurité et l'humidité règnent. La voute s'élève en encorbellement aux anneaux fins et ajustés à la perfection. Par contre, le plancher est fait de pierres mal ajustées qui permettent aux eaux de s'infiltrer au fur et à mesure que les glaces fondent +.

Afin de systématiser l'étude des glacières et d'ordonner nos renseignements, nous avons procédé à la rédaction de fiches signalétiques à raison d'une par bâtiment. Chaque unité est désignée par les 3 ou 4 premières lettres du quartier où elle se trouve, suivies d'un numéro de 1 à x... Par exemple Omb2 = Quartier de l'Ombre, glacière n°2. Ainsi pourrons nous insérer d'autres monuments si besoin est. Les rubriques qui composent chaque fiche laissent la possibilité d'ajouter d'autres caractéristiques par le biais de sous-classes. Nous avons établi 9 classes de caractères, qui permettent de décrire explicitement une glacière.

1 - Situation : Commune, massif, quartier, pente du massif, altitude, chemin d'accès.

2 - Type : creusée dans le sol, adossée à une pente ...

3 - Conservation : appréciation, énumération de ce qui reste ou manque.

4 - Dimensions : hauteur totale intérieur, hauteur au-dessus du sol, diamètre + épaisseur des murs, circonférence au niveau du sol et non à celui du plancher de l'édifice, largeur moyenne du mur (prise généralement à la base des fenêtres et le plus près possible du sol).

5 - Ouvertures : nombre, dimensions (hauteur, largeur, profondeur) orientation, mode de fermeture, accessoires visibles.

6 - Appareil : matériaux, technique, crépis, échafaudage.

7 - Toit et plancher : matériaux, mode de construction.

8 - Ecoulement : présence ou absence de canaux, situation, construction, dimensions.

9 - Constructions et matériel : bassins, ateliers/abris, restes non architecturaux (rails, par exemple, ou wagonnets, seaux ...) contreforts.

Nous préférons ne pas inscrire un renseignement approximatif ; c'est le cas de la plupart des hauteurs totales puisque nous n'avons pu nous introduire qu'à l'intérieur de 3 glacières. Cela ne nous empêche pas de tenir compte des mesures calculées pour la mise au point d'une synthèse sur l'architecture de ces monuments, juste à la fin de l'inventaire.

+ constatations de visu aux glacières de

1 - l'Ombre où l'on entre par la porte du nord

2 - la Mouringuière 1, où nous nous sommes introduit en suivant le canal d'évacuation des eaux

3 - Pivaut 2, où une descente à la corde fut effectuée

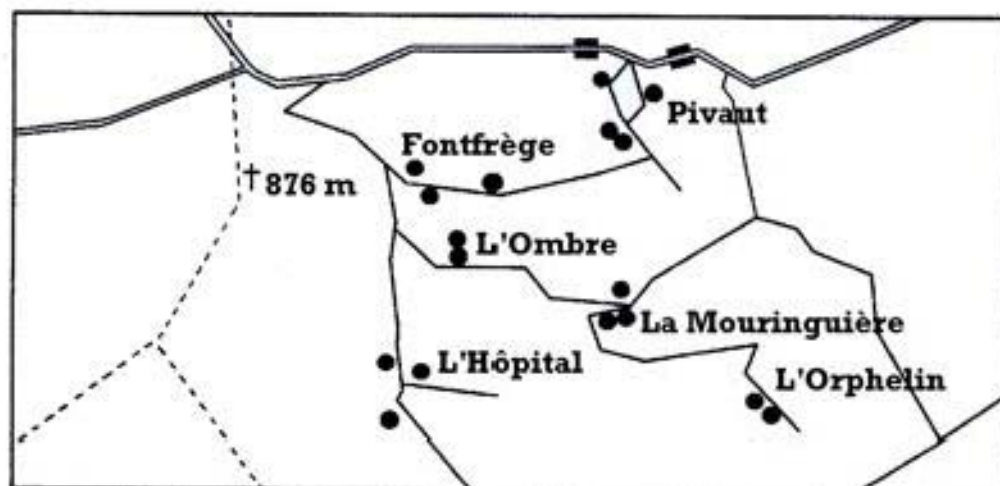
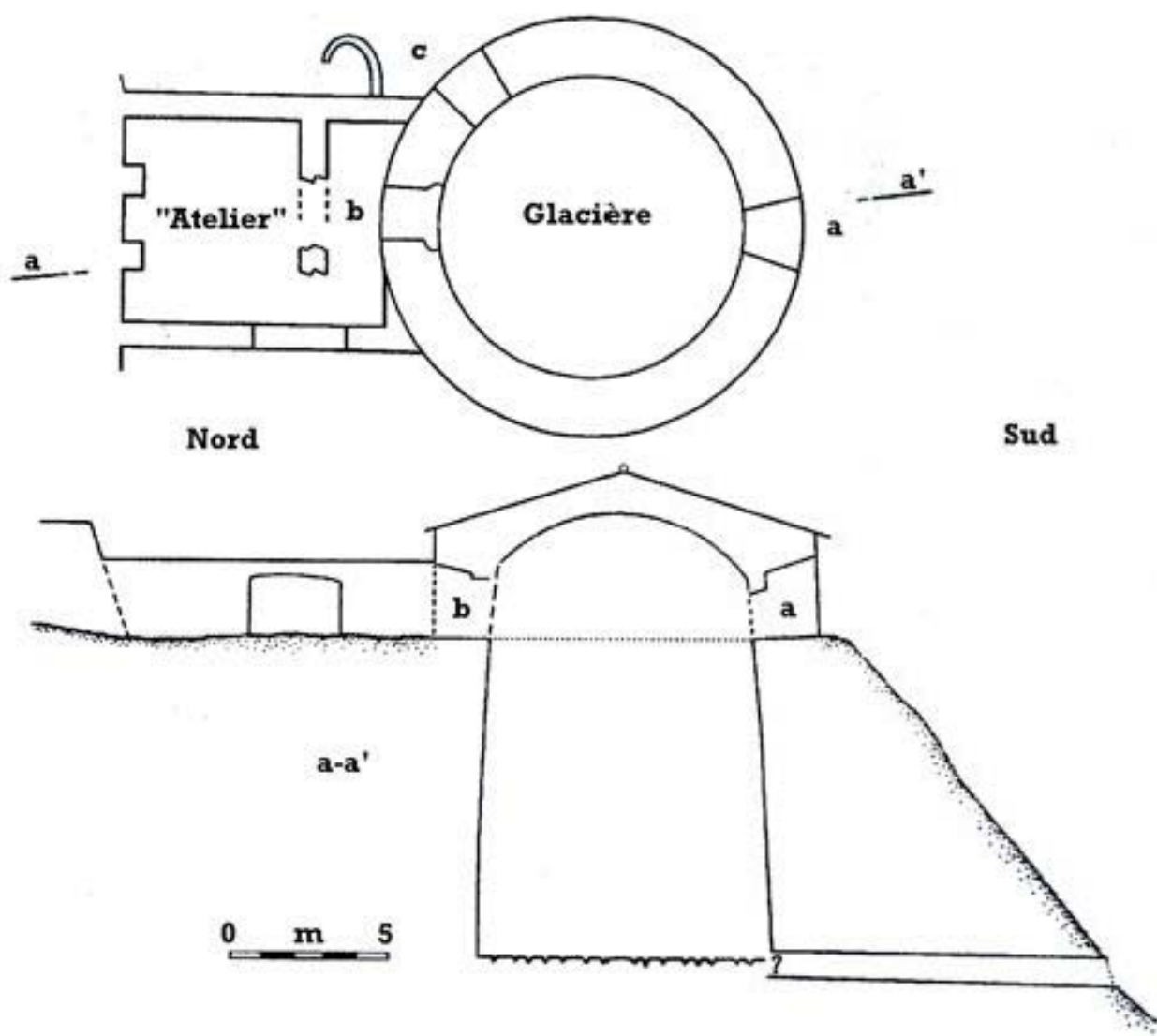


Fig.1 - En haut, plan et coupe de la glacière Pi2. En bas, situation des glaciers dans leurs quartiers respectifs.

Inventaire

Nom : FFr 1

Situation : Mazaugues - Ste Baume - Quartier de Pontfrège - Pente N - Alt. 768m - le chemin passe au SO, près de la bergerie de Pontfrège

Type : Creusée dans le rocher - forte déclivité au N/NE

Conservation : Transformée en citerne. L'appareil est renforcé par une maçonnerie moderne - le toit d'origine manqué - le toit actuel est plat - toutes les ouvertures sont bouchées

Dimensions : Dépasse du sol de 2 à 3 m - Circonférence 55,40m

Diamètre : 17m env. - largeur des murs 1,30m en moyenne

Ouvertures : Deux - bouchées -

A) h 2,10m larg 1,92m prof 1,30m orient O arc en baissière millésimé au centre R1863L

B) h 1,32m larg 1,40m prof 1,30m orient O/SO

une troisième ouverture devait se trouver plus au N et est probablement cachée sous le ciment qui recouvre en partie l'édifice. Elle aurait surtout servi au déchargement et si ce n'est le cas, des dispositions devaient être prises pour l'ouverture en été, des orifices regardant l'ouest, comme à la glacière FFr 2 (couloir d'accès, étroitesse relative)

Appareil : pierres apparentes soigneusement jointes - calcaire local - toute une partie est refaite en matériaux modernes.

Toit et plancher : le toit est remplacé par une couverture plate - toutes les ouvertures étant obstruées, on ne peut observer le plancher

Ecoulement : on n'observe pas de traces de canaux

Constructions annexes : vastes bassins au N et à l'E

Nom : FFr 2

Situation : Mazaugues - Ste Baume - Quartier de Pontfrège - Pente N - alt. 768m - le chemin la contourne par le N

Type : Creusée dans le rocher

Conservation : très bonne - tout est en place jusqu'au modillon

Dimensions : dépasse du sol de 5m du côté chemin et de 7m à l'O où le terrain présente un fort pendage vers le SO - Circonférence 57m - diamètre 17,50m - largeur des murs : 1,30m en moyenne

Ouvertures : Trois

A) h 2,60m larg 1,05m profonde de 1m à son tablier de forme rectangulaire - orientée O/SO - elle fermait avec trois portes successives - elle donne sur un couloir profond de 7,20m et large de 2,20m qui est formé d'un mur de soutènement d'un côté et de l'autre d'un contrefort qui entoure la moitié O du bâtiment

B) h 1,95m ext et 1,20m int - larg 1,90m ext et 1,20m int - profonde de 1,20m - orientée NE - arc en plein cintre - ferme avec 3 portes successives

C) située à 0,90m à l'ouest de B - h 1,30m ext et 0,80m int - larg 1,40m ext et 1,20m int - profonde de 1,80m - arc en plein cintre - orientée E - servirait à éclairer

L'ouverture A devait servir pour le chargement et le déchargement aussi en cas de débit rapide. Comme elle donne sur une aire plane et spacieuse, la circulation des mulets, des charrettes et des ouvriers était facilitée, ce qui n'est pas le cas pour l'ouverture B. Pour diminuer l'effet néfaste de la chaleur, on a aménagée la première au fond d'un couloir. Pour le mur épais de l'ouest, on ne saurait d'ailleurs dire quelle est fonction est prédominante, consolider ou accentuer la fraîcheur.

Appareil : pierres apparentes, soigneusement jointes - calcaire local - tout l'intérieur est crépissé

Toit et plancher : Sur l'encorbellement de la voûte, on voit le premier toit de lauzes qui sont ensuite recouvertes d'une bonne couche de terre et de tuiles rondes. Un modillon sphérique, en mortier orne le centre du toit - le plancher visible par l'ouverture B est jonché de troncs d'arbres et de branchages qui formaient une "grille" pour faciliter l'infiltration des eaux de fusion et isoler la masse de glace du fond de la glacière.

Ecoulement : pas de traces de canaux

Constructions annexes : a - contrefort épais à côté de l'ouverture A qui entoure la glacière au SO et va s'amincissant vers l'O, vers le chemin

b - mur de soutènement à l'E et au S, délimitant une aire plane, large de 6,50m qui communique directement avec les bassins à l'O. la descente du haut de la terrasse sur l'aire est facilitée par un escalier fait de lauzes (laouves) fichées dans le mur, à l'E

c - des bassins s'étendent vers l'O et le S et SO à un niveau supérieur à celui de la glacière.

Nom FFr 3

Situation : Mazaugues - Ste Baume - Quartier de Fontfrège - pente N - alt. 768m - le chemin la contourne par le S

Type : creusée dans le rocher - forte pente au N

Conservation : bonne - il manque les tuiles du toit - l'étude en est très empêchée par la végétation (épineux)

Dimensions : dépasse du sol de 3m côté chemin et de 9m côté pente

Circonférence 65m Diamètre 20,50m - largeur des murs : 2,40m env.

Ouvertures : Quatre

A) h 2,05m larg 1,85m ext et 1m int - profonde de 2,75m - orientée O - arc en baissière

B) bouchée au 2/3 larg 1,53m - profonde de 2m env. orientée S/SO - arc en baissière

C) larg 1,10m bouchée par des éboulis - orientée S arc en baissière

L'ouverture la plus propice pour le déchargement semble être la A, orientée O. Au N, il n'y a pas d'ouvertures. Les opérations auraient d'ailleurs été empêchées par la pente abrupte. L'ouverture C pouvait n'être qu'une fenêtre.

D) orifice au fond d'un puits vertical adossé au mur de la glacière et à 2,75m au N de l'orifice A, il est donc orienté O/NO. Le puits est profond de 5,50m et large de 0,90m, disposant de marches qui sont les lauzes fichées entre les pierres de ses parois.

Tout comme le couloir de FFr 2, ce puits sert à accentuer la fraîcheur et l'ombre devant l'orifice D. N'ayant pas la possibilité d'une ouverture en plein N, les constructeurs ont utilisé un dispositif pour avoir le moins de pertes possibles lors de l'ouverture de la glacière en été. L'orifice A servait à décharger en période de débit rapide et on réservait l'ouverture de D à tout travail complémentaire

Appareil : pierres apparentes - calcaire local - crépis à l'intérieur jusqu'aux $\frac{2}{3}$ de la hauteur. Quelques traces d'un crépis extérieur mais incertaines.

Toit et plancher : Le toit conique est envahi par la végétation et laisse voir la couverture de lauzes et terre

Plancher non-observé

Ecoulement : pas de traces de canaux

Constructions annexes : a - des bassins existent plus haut que la glacière, de l'autre côté du chemin et en bas de la pente. Ces derniers desservaient plutôt FFr 1 que FFr 3.

b - A l'O de la glacière, on observe les restes d'un puits qui servait sans doute aux besoins de la bergerie de Fontfrège dont l'existence et les fonctions n'avaient rien à voir avec l'industrie de la glace.

Non : Omb 1

Situation : Mazaugues - Ste Baume - Quartier de l'Ombre - Ponte N - alt. 798m - le chemin la contourne par le S

Type : adossée à la pente, on y entre de plein-pied du côté N

Conservation : Très bonne - travaux de nettoyage et de consolidation effectués récemment par le propriétaire du domaine

Dimensions : h 14m Elle ne dépasse du sol que de 3,50m du côté du chemin. Circonférence 58m - Diamètre 18,50m - largeur des murs 2,40m en moyenne

Ouvertures : Deux (cf.fig.2, n°2 et 4)

A) porte - h 1,90m larg 1,15m profonde 2,40m - rétrécie vers le haut - orientée N - Il y avait deux fermetures successives - empreintes de gonds visibles

B) fenêtre - h 2,45m ext et 1,90m int - larg 2,45m ext et 1,60m int - orientée S - On observe deux fermetures successives - arc en plein cintre - l'ouverture devient carrée à l'intérieur.

La porte A, utile pour l'entretien et le nettoyage de l'édifice, ne semble propice, ni pour le déchargement, ni pour le chargement. On pouvait à la rigueur commencer le remplissage par en bas et le terminer par la fenêtre mais le déchargement ne pouvait d'effectuer que par l'ouverture B. L'exposition de cette dernière, en plein midi, posait alors un problème.

Appareil : (cf.fig.2 n°2) pierres apparentes - calcaire local - sur toute la façade N, on voit des blocs en saillie, dépassant de 0,30m à 0,50m du mur, posés approximativement en quinconce (les pierres hachurées sur la fig.) Ils devaient avoir soutenu l'échafaudage. L'encorbellement de la voûte est impeccable. On y voit encore, en-dessous l'ouverture B, la saillie qui retenait les

planches posées pour sceller le chargement de glace. Sur les côtés de la porte A, on voit que le mur est double, sans remplissage intermédiaire pour obtenir un fraîcheur analogue à celle des glaciers enfouies. La porte A rétrécit vers l'intérieur dans toutes ses dimensions, dispose d'un linteau monolithique doublé en profondeur, comme le mur correspondant.

Toit et plancher : le toit est conique, couvert de lauzes, de terre et de tuiles rondes. Le plancher est composé de petits blocs de pierre joints de façon lâche afin de faciliter l'infiltration et l'évacuation des eaux. Le sol sonne creux à plusieurs endroits qui doivent être liés à la rigole qui débute près de la porte. Il n'y a pas trace de la "grille" en bois qui fut sans doute évacué depuis longtemps.

Ecoulement : Rigole de 0,20m de large à 2m du côté E de la porte A. Elle commence par un trou circulaire en contact avec la glacière et qui communique certainement avec le plancher. Les eaux évacuées peuvent ensuite dévaler la pente jusqu'au ruisseau qui coule, au N.

Constructions annexes : a - murs de soutènement le long du chemin des deux côtés de la glacière et qui remplissent aussi les fonctions de contrefort.

b - atelier/abri pour les travailleurs, avec un étage, qui se dresse dans l'angle NE de l'aire plane, devant la glacière.

c - bassins au N et à l'O, un peu plus loin, de l'autre côté du chemin

Nom : Omb 2

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Quartier de l'Ombre - pente N - alt. 798 - à l'extrémité N de la terrasse où se trouve la glacière Omb 1

Type : creusée dans le rocher - forte pente au nord

Conservation : très bonne

Dimensions : dépasse du sol de 3m env. - Circonférence 22m env

Diamètre 7m env - largeur des murs 1,20m en moyenne

Ouvertures : Deux

A) h 1,70m larg 1,65m ext et 1,10m int profonde de 1,20m haut et 0,60m bas (tablier au niveau du sol) orientée E - arc en plein cintre - on y voit la barre retenant le crochet pour la poulie qui servait au déchargement des blocs de glace

B) larg 1,65m - bouchée complètement - orientée O/NO arc en plein cintre

Le déchargement par une ouverture (A), orientée est posait un problème

Appareil : pierres apparentes - calcaire local - arcades des deux ouvertures très soignées - crépis intérieur jusqu'aux 2/3 de la hauteur - un rétrécissement est observé pour corriger un diamètre trop important par rapport à la hauteur (communication orale)

Toit et plancher : toit conique avec presque la totalité des lauzes et des tuiles - plancher non observé.

Ecoulement : pas de traces de canaux

Constructions annexes : a - murs de soutènement au NE
 b - atelier avec étage, effondré sur $1/3$ de sa hauteur, de 17mL x 9mL, commun avec Omb 1
 c - bassins au N et à l'O alimentés par des ruisseaux qui passent à l'E et tournent au N

Nom : Hop 1

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Quartier de l'Hôpital - pente N - alt. 857m - chemin d'accès au NE - la glacière est un peu à l'écart, sur un monticule

Type : creusée dans le rocher

Conservation : bonne sauf pour le toit qui manque presque totalement de tuiles - encadrement de l'unique orifice endommagé

Dimensions : dépasse du sol de 1,50m à 2m env. - circonférence 32,50m - diamètre 10,30m - largeur des murs 1,90m en moyenne

Ouverture : Une - h 1,80m larg 1,90m prof 1,90m orientée N/NE deux fermetures successives

Appareil : pierres apparentes - calcaire local - confection du mur : 2 parements avec remplage. On alterne des séries de lauzes avec des assises de gros blocs qui se chevauchent

Toit et plancher : toit conique avec couverture de lauzes + terre + tuiles (on en trouve des morceaux aux abords de la glacière) les lauzes sont partiellement en place.

plancher non observé

Ecoulement : pas de traces de canaux

Constructions annexes : a - petit bac piriforme une dizaine de mètres au S - dimensions 0,85m x 1,40m prof 0,17m rebord en pierres oblongues de 0,15m de large - font plat en pierres et mortier

b - bassins quelques dizaines de mètres au N (on suit le chemin vers le S, jusque derrière un petit atelier

Nom : Hop 2

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Quartier du Cros de Lans pente N - alt. 857m - chemin d'accès à l'E, un petit sentier conduit à la glacière.

Type : creusée dans le rocher

Conservation : très bonne - à l'O, réfection moderne avec du ciment, percée de tuyaux métalliques pour l'écoulement des eaux.

Dimensions : Circonférence : 54,40m - diamètre 17,30m - largeur des murs 1,50m en moyenne

Ouvertures : Quatre

A) h 2,10m larg 2,05m ext et 1,20m int prof 1,50m orientée E/SE - arc en plein cintre - 2 séries d'empreintes de scellement pour les barres qui fermaient les deux portes. On voit dans le linteau, la barre retenant le crochet pour la poulie qui aidait à descendre les blocs de glace

B) h 0,80m larg 1m en moyenne orientée S/SE arc en plein cintre

C) h 1m larg 1,40m en moyenne orientée S - arc en plein cintre

B et C servaient probablement de fenêtre

D) h 1,70m larg 1,20m ext et 0,75m int - orientée NE
arc ogival - 2 fermetures successives

L'ouverture D ouvre sur une petite aire absidale creusée sur une profondeur de 1,50m env. Dans la terre et longue de 2,30m aussi large que l'ouverture, maçonnée sur 3 côtés. Cette disposition permet le maintien de la fraîcheur lors de l'ouverture de la glacière. Une marche facilite la descente (lauze fichée dans la paroi). Cette disposition paraît dictée par le grand enfoncement de la glacière de ce côté-ci. En effet, on ne serait pas arrivé à percer une ouverture pour laisser passer un homme sans qu'elle fût "enfouie" ; la fraîcheur s'en suit.

L'orifice D fait face à la pente, les ouvertures B et C, beaucoup moins la A, font face aux bassins.

Appareil : pierres apparentes - calcaire local - l'encorbellement de la voûte à l'intérieur est d'une symétrie singulière ; assises de plus en plus minces, les plus petits blocs en haut. Les embrasures et les arcs des orifices se détachent du reste de l'appareil par le contraste lors de la pose des pierres (côté long ou étroit en façade).

Toit et plancher : le toit est intact tant les lauzes que les tuiles. Il conserve son modillon au sommet du cône : une pierre cylindrique au milieu de laquelle est scellé un bloc taillé en obélisque. Par les orifices, on distingue le dallage du plancher en blocs de pierre joints de façon lâche, pour l'écoulement des eaux.

Écoulement : pas de traces de canaux

Constructions annexes : bassins et murets retenant l'eau au S

Nom : Hop 3

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Col de l'Hôpital - pente N - alt. 857m

Description : convertie de nos jours en habitation. Elle paraît avoir les mêmes dimensions approximatives que Hop 2. Sa situation tout en haut du col, sur un terrain moins pentu et son exposition au midi, ont peut-être contribué à son choix comme résidence mais peuvent sembler singulières pour ce qui est de l'industrie de la glace. Il n'y a qu'une bordure de rochers au S et à l'E pour ombrager les bassins.

Constructions annexes : Atelier/abri situé au SE, de l'autre côté du chemin. Il s'agit d'une bâtisse rectangulaire de 4m x 7m, très ruinée.

Nom : Mrg 1

Situation : Mazaugues - Ste Baume - Quartier la Mouringuière - pente N - alt. 750m - le chemin passe au nord

Type : creusée dans le rocher - pente forte au S

Conservation : bonne - aucune partie manque - nettoyée récemment par le propriétaire

Dimensions : h 25m - elle émerge du sol de 3 à 4m - circonférence 57m - diamètre 18m - largeur des murs 2,40m en moyenne

Ouvertures : Deux

- A) h 2,35m larg 2,35m ext et 1,60m env int - prof. 2,40m orientée NO - arc en baissière
 B) h 1,25m larg 1,42m ext - orientée N - arc en baissière

L'ouverture perce la paroi du puits à glace par un orifice ogival, compte un peu plus de 4m d'un tunnel qui passe sous le chemin et débouche par un orifice rectangulaire avec un arc en baissière. Cette ouverture extérieure donne directement sur un bassin à glace.

Appareil : pierres apparentes - calcaire local - les embrasures des orifices et l'encorbellement de la voûte sont très soignés.

Toit et plancher : toit conique avec lauzes + terre + tuiles. Le plancher examiné de près est fait de moellons grossièrement pyramidaux avec la pointe vers le bas. Ainsi les interstices permettent le passage des eaux.

Ecoulement : Tunnel long d'environ 20m débutant en bas de la pente au sud pour aboutir à l'intérieur de la glacière. Un homme peut y passer, penché d'abord puis accroupi. La vidange et le nettoyage de la glacière s'effectuaient par cet orifice.

Constructions annexes : a - vastes bassins au N du chemin - étang aux abords, à l'O.

b - muret constituant une surépaisseur pour accentuer la fraîcheur, large de 0,15m à 0,50m, longeant la glacière du côté E.

c - atelier (?) à l'O.

Nom : Mrg 2

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Quartier la Mouringuière pente N - alt. 750m - le chemin passe au N

Type : Creusée dans le rocher - forte pente au S

Conservation : .bonne. Quelques écroulements du côté de la pente L'édifice sert en ce moment de décharge ...

Dimensions : circonférence 38m diamètre 12,10m larg des murs 2,30m en moyenne dépasse de 3m du sol du côté du chemin

Ouverture : Une - son tablier est haut de 0,52m h 1,65m larg 3m ext et 1,35m int - prof 2,30m - orientée N - arc ogival symétrique. Aucune autre ouverture n'est visible à moins qu'elle ne soit masquée par l'éboulis

Appareil : pierres apparentes - on voit nettement le mortier de chaux

Toit et plancher : toit conique avec lauzes + terre + tuiles.

Le plancher est non-observable.

Ecoulement : nous n'avons rien trouvé qui s'y rattache

Constructions annexes : bassins, étang, et atelier (?) déjà cités pour Mrg 1

Nom : Mrg 3

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Quartier la Mouringuière pente N - alt. 750m

Type : creusée dans le rocher

Description : convertie en habitation moderne, elle se trouve au point le plus élevé du chemin, à son extrémité, et semble avoir

été la plus grande des 3 glaciers avec un nombre plus important d'ouvertures. Elle avait, en outre, déjà abrité le gardien des glaciers du temps de leur fonction, dans un logement situé dessus la glacier.

Nom : Orph 1 et Orph 2

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Quartier de l'Orphelin - pente N - alt. 700m - le chemin passe au nord

Type : creusées dans le rocher et presque enfouies

Conservation : assez bonne - il est difficile de faire la reconnaissance des lieux à cause de l'enfouissement des puits et de la végétation

Dimensions : elles émergent du sol de 0,50m à 1,50m - on ne peut donner leurs mesures car il aurait fallu descendre dedans. Il s'agit de puits munis d'un unique orifice, oblique, et d'une ouverture voûtée.

Ouvertures : Orph 1 : une h 2,10m larg 1,14m int et 1,48m ext orientée NO - arc ogival qui communique directement avec l'atelier - Orph 2 : une h 2m larg 1,20m en moyenne - orientée S/SE arc ogival à l'intérieur, en baissière extérieurement

Appareil : pierres apparentes - calcaire local - d'après l'écroulement, on verrait 2 parements avec remblais de terre et cailloux.

Toit et plancher : observation quasi impossible

Ecoulement : nous n'avons rien trouvé s'y rattachant

Constructions annexes : a - bassins du côté opposé du chemin, en bas de pente

b - atelier relié à Orph 1 -directement- et par voie de conséquence à Orph 2 -à quelques mètres- c'est un bâtiment rectangulaire de 8,40m x 6m avec entrée à l'O pourvue d'un arc en baissière et large de 2,50m (puis réduite à 2m), haute de 1,90m. Les murs N, O, E, sont conservés à une hauteur de 1 à 4m. On discerne un étage. Entre l'atelier et Orph 2, s'étend une aire plane large d'environ 10m.

Nom : Pi 1

Situation : Mazaugues - Ste Baume - Quartier de Pivaut - pente nord - alt. 652m - au bord du chemin qui la contourne au NE

Type : creusée sur une moitié de sa hauteur seulement dans le sol.

Conservation : très bonne - une seule partie du toit est abîmée.

Dimensions : dépasse du sol de 4,50m au S et d'environ 11 m devant le chemin diamètre 13,40m - circonférence 42m larg moyenne des murs 2,50m

Ouvertures : Cinq

A) h 2m larg 2,20m prof 2,50m orientée E/NE fermée par 3 portes successives disposant de 2 battants - arc en plein-cintre

B₁ et B₂) superposées h 0,80m larg 1,35m prof 2,50m orientées S - arc en plein-cintre - servaient de fenêtre

C) h 1,45m larg 1,30m prof 2,50m - orientée O - arc en plein-cintre - 2 fermetures successives

D) h 2,20m larg 1,95m prof 2,50m orientée O/NO
arc en plein cintre 2 fermetures successives
murée à demi

Appareil : blocs de calcaire équarris, ajustés très soigneusement. Encadrements des ouvertures soignés, aux arcs en claveaux verticaux bordés d'un fin crépis. Autour du toit, blocs de tuf taillés en console et formant rebord. Tout l'intérieur est crépissé. Quelques blocs saillants ont du servir à l'échafaudage. Toit et plancher : toit conique couvert de lauzes, terre, tuiles rondes en place - plancher non-observé

Ecoulement : début (ouverture maçonnée) d'un tunnel au NE de la glacière qui en fait un demi-tour et débouche au SO ; il servait de trop-plein évacuant les eaux par de minces fentes percées dans l'épaisseur de la paroi.

b - tunnel quelques dix mètres plus bas, à l'E, qui se dirige vers la glacière à hauteur de son plancher, muré, et servant autrefois à l'écoulement et au nettoyage de la glacière.

c - vastes bassins en arrière de la glacière à l'O et au SO. Près d'eux restes possibles d'un atelier - plusieurs fragments de rails font penser à un système de wagonnets qui amenaient les chargements de glace des bassins à la glacière.

Nom : Pi 2 (cf.fig 1)

Situation : Mazaugues - Sainte Baume - Quartier de Pivaut - pente N. - alt.670m - un chemin y aboutit par l'E.

Type : creusée dans le sol

Conservation : très bonne - l'atelier seul est endommagé

Dimensions : hauteur totale 14m - diamètre 12m circonférence 44,50m larg des murs 2,10m en moyenne - dépasse du sol de 3m

Ouvertures : Trois

A) h 2,60m ext et 1,18m int larg 1,59m ext et 0,80m int prof 2,10m - orientée N 3 fermetures successives - 1 gond en place - arc en baissière

B) h 1,95m ext et 1,52m int larg 1,70m ext et 1,10m int prof 1,80m - orientée S - 3 fermetures successives - 1 gond en place - arc en ogive - un crochet en place qui tenait la poulie pour soulever les charges de glace

C) h 0,60m larg 1,45m ext et 1m int - orientée SO arc en baissière - servait de fenêtre

Appareil : calcaire local - blocs taillés grossièrement - mortier - linteaux monolithiques simples ou doublés aux ouvertures. crépis à l'intérieur du bas jusqu'à hauteur des orifices

Toit et plancher : toit conique couvert de lauzes et de tuiles rondes - plancher constitué d'une grille faite de pierres plates non jointes, plus larges en haut, permettant l'infiltration et l'écoulement des eaux. Le souterrain d'évacuation à son orifice sous le niveau des pierres (le haut de l'arc visible seulement)

Ecoulement : Le tunnel d'évacuation se déverse en bas de la pente N. On peut voir son orifice dans la glacière.

Constructions annexes : a- atelier au S de la glacières (6,40m x 9,50m hauteur construite 0,10m à 2,40m - entrée par une porte à arc en baissière haute de 2,10m et large de 2,90m - murs larges de 0,65m à 0,58m - divisé en 2 pièces dans le sens de la largeur par un mur large de 0,90m

b- vastes bassins au S et à l'O bordés par des murs de soutènement.

c- seaux métalliques pour le moulage et le transport de la glace, l'un trouvé dans l'atelier, l'autre dans le bassin de l'O. Ces seaux s'ouvrent en deux dans le sens de la hauteur à l'aide de trois gonds et n'ont pas de fond. Le seau de l'atelier mesure 1m de haut pour 0,70m de diamètre.

Nom : Pi 3 et Pi 4

Situation : Mazaugues - Ste Baume - Quartier de Pivaut - pente N - alt. 684m - au bord du chemin qui les contourne par l'E - près de la ferme et la chapelle de Pivaut +.

Type : creusées dans le rocher - reliées par un mur qui devait appartenir à un atelier.

Conservation : mauvaise - il ne reste pratiquement pas la partie au-dessus du sol - les orifices sont difficilement identifiables elles sont envahies par la végétation

Dimensions : h conservée ou visible 5m env. diamètre 11m chacune circonférence 34,50m chacune - larg des murs 2m en moyenne

Ouvertures : Pi 3 : une visible - larg 1,40m prof 2m - orientée SE

Pi 4 : deux - A) larg 1,40m prof 2m orientée NO

B) larg 1,40m prof 2m orientée SE

vu la ressemblance des deux glacières, on peut penser que Pi 3 disposait d'une seconde ouverture au NO

Appareil : pierres apparentes - calcaire local - structure du mur 2 parements avec remplage au milieu

Toit et plancher : observation impossible : éboulement

Ecoulement : Pas de traces de canaux

Constructions annexes : a- présence d'un atelier entre les deux glacières, long de 5,80m

b- le mur du fond doit être un soutènement pour les bassins qui s'ouvrent au N et à l'O

Au moment où l'industrie de la conservation de la glace touchait à sa fin (début de notre siècle), un signois entreprit de son propre élan, un commerce de la glace qui échoua rapidement. N'ayant pas de contrat avec une municipalité et concurrencé par la neige venue des Alpes qui arrivait sur la côte par le train, il ne connut que quelques années d'activités. De nombreux signois y ont travaillé occasionnellement. Parmi les défauts de l'en-

+ cette chapelle qui n'est pas mentionnée dans les inventaires, servait pour la retraite des novices dominicains de St Maximin

treprise, il faut signaler l'emplacement de la glacière sur l'adret du Mourre d'Agnis et sur une pente 0, au lieu-dit Gué du Latay (près de la rivière). Nous y avons relevé les bassins de congélation étroits (4m en moyenne) mais de longueur considérable, localisés à l'E du chemin qui longe la rivière et à l'O d'une structure ruinée (puits comblé d'éboulis), reconnue comme la glacière. Les bassins sont bordés par des murs de soutènement en pierres sèches, épousant la déclivité de la pente et souvent couronnés d'une assise de pierres posées verticalement. Ils sont alimentés par les eaux de la colline qui ruissellent vers le Latay et sont collectées à l'aide de canaux bordés de murets en pierres sèches. Ces canaux suivent les courbes de niveaux. L'eau devait geler difficilement dans un endroit trop facilement ensoleillé.

Dans le reste du Var + nous distinguons le groupe occidental de la Sainte Baume, (ouest du Joug de l'Aigle). Il comprend :

- la glacière du Pic de la Bertagne (Mons Britannicus du Cartulaire de Saint Victor au XI^{ème} s.) à une altitude de 1040m
- les deux glacières du Plan d'Aups, au lieu-dit Bastide des Glacières

- la glacière de Géménos au vallon de la Galère

Il faut ajouter au même groupe la glacière d'Auriol à la Source des Encanoux qui se situe aussi dans les Bouches-du-Rhône. Le groupe occidental de la Sainte Baume est tourné essentiellement vers Marseille tandis que le groupe oriental desservait surtout Toulon et sa région.

Plus près de la côte, dans le Massif des Maures, on a une glacière à Pignans, tournée plus vraisemblablement vers Hyères. Elle est bâtie dans une forêt de chataigniers, en ubac, juste en-dessous le sommet Notre Dame des Anges (alt. 771m), près du pilon de Titi.

Vers les limites septentrionales du Var et dans les régions de fortes précipitations de neige, se trouvent :

- la glacière de Brovès au Col de la glacière, à 1070m d'alt. dans le massif de Malay, sur le plateau de Canjuers
- la glacière de Comps-sur-Artuby, à 1018m d'alt. Sur le même plateau de Canjuers

Ces deux glacières étaient tournées vers Draguignan

Les glacières de la Sainte Baume pouvaient aussi alimenter Aix-en-Provence, qui complétait sa provision par un puits à Puyricard dans le massif de la Trévaresse (B-d-Rh). Marseille augmentait sa provision grâce à la glacière de Minet dans la chaîne de l'Etoile (B-d-Rh).

+ les fiches signalétiques de ces glacières, hors du canton, sont à paraître séparément

Le groupe oriental des glacières de la Sainte Baume, fut construit petit à petit de la seconde moitié du 17^{ème} s. jusqu'à la fin du 19^{ème} s. et fut au maximum de son activité entre 1750 et 1880 environ. On peut difficilement établir un ordre de construction pour les 17 glacières décrites ci-dessus. Nous avons une limite chronologique avec la dernière glacière du groupe (Pi 1) qui fut achevée en 1885, après dix ans de travaux. Nous savons, d'autre part, qu'en 1648, la ferme de la glace existait déjà sur le territoire de Meynarguette. La ville de Toulon était alors en procès contre les détenteurs des privilèges de la vente de la glace : familles Venelle et Gaillard (Arch.Munic.Toulon FF176). Ce n'est enfin, que dans la seconde moitié du 18^{ème} s. que les municipalités constituent les acheteurs principaux de la glace, la revendant ensuite aux particuliers. L'essor démographique des villes de la côte au 19^{ème} s. fit augmenter considérablement la consommation qui est estimée à 1200 quintaux par an à Toulon en 1754 (Arch.Munic.Toulon HH39). Comme ce genre d'industrie rapporte de plus en plus, le système de fermage (groupe de glacières qui approvisionne exclusivement une municipalité par contrat) est peu à peu aboli pour céder sa place à un commerce libre.

La chronologie relative des 17 glacières ne peut non plus être élaborée sur des observations d'architecture et/ou d'emplacement. Nedousef, veut distinguer trois types selon leur importance dans les dimensions et donc, de capacité, le nombre de leurs ouvertures et leur degré d'enfouissement. Il considère les plus petites et les plus souterraines comme les plus anciennes. Il introduit aussi un critère d'altitude ; les glacières qui se trouvent le plus haut seraient les premières construites.

Des visites répétées sur les lieux, nous ont démontré que toute formalisation de critères et de règles de construction empêche finalement la compréhension. Il n'y a qu'une glacière (Hop 1) qui pourrait être plus ancienne que ses deux voisines (Hop 2 et 3). Elle présente en effet, un appareil moins soigné et une seule ouverture, elle contraste avec les deux autres puits qui sont en pierres de taille et avec de multiples ouvertures. Nous ne pouvons pas toutefois, faire des comparaisons utiles dans les autres quartiers car l'aspect modeste du puits peut-être dû à des problèmes financiers de la part du constructeur, une production moindre, des difficultés de terrain... Les deux glacières de l'Orphelin par exemple constituent un petit groupe original et éloigné du resto du groupe. La présence d'une unique ouverture dans chacune d'entre elles ne facilite pas pour autant la comparaison avec Hop 1. Un regard rapide sur les plans montre que le type a finalement peu changé au cours des siècles (puits cylindriques, enfouis, aux 2/3, coiffé d'un toit conique. La seule vraie exception est Omb 1 où l'on peut entrer de plein-pied par le N ce qui ne facilitait pas le travail puisque l'on était obligé de décharger la glace par le haut comme dans les autres puits. La porte devait fatalement être condamnée pendant l'été et le déchargement effectué par une porte ouverte au S, augmentant ainsi les pertes. Malgré son côté spectaculaire, Omb 1 présente des défauts de fonctionnement qui inter-

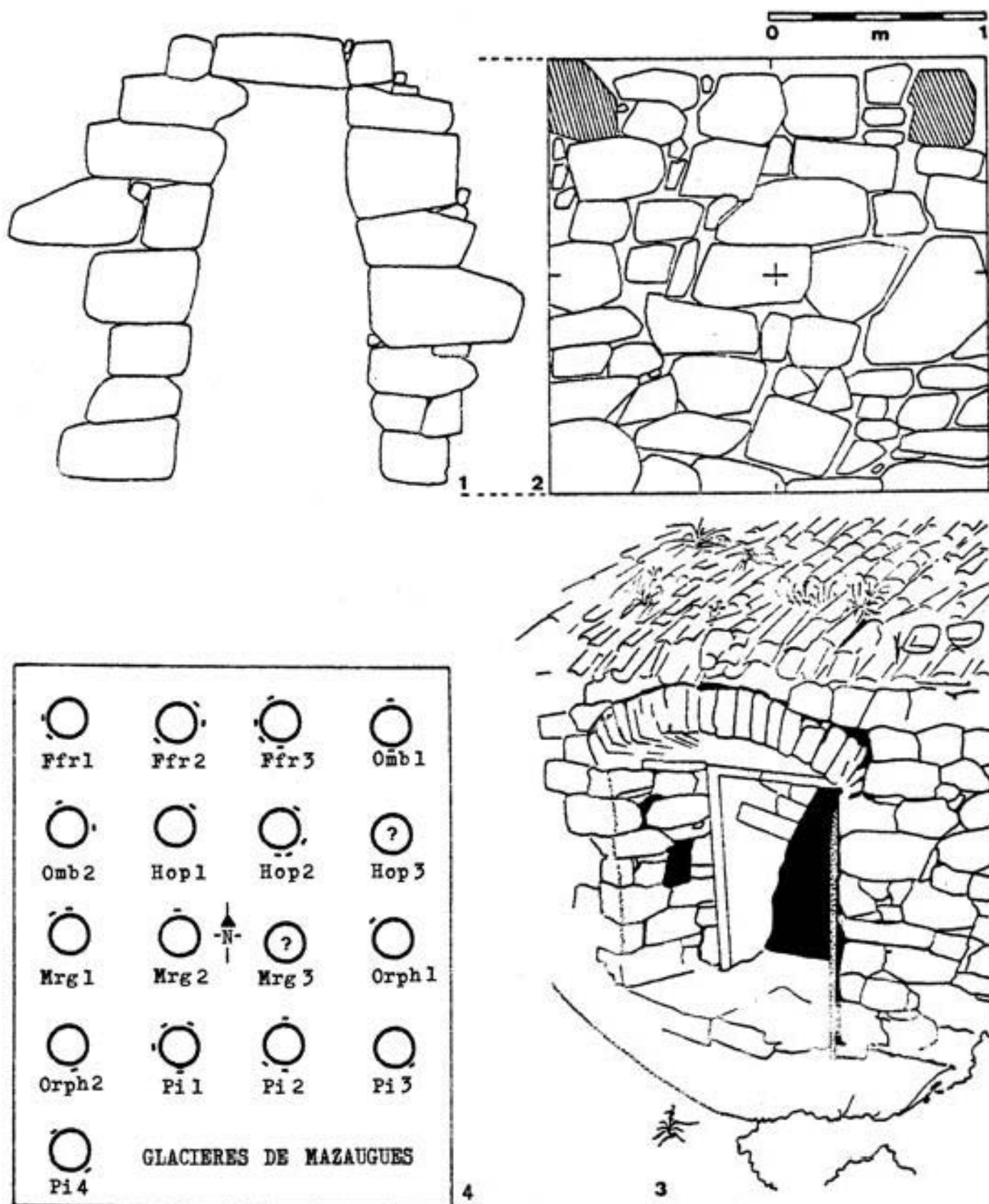


Fig.2- 1 & 2, ouverture inférieure et appareil à même niveau de la glacière Omb1 (les deux pierres hachurées sont en décrochement). 3 ouverture supérieure de la même glacière (d'après photo) . 4 situation des ouvertures sur les glaciers de Mazaugues.

disent sa comparaison avec Pi 1 comme le fait Nedousef. La dernière construite des glacières est la plus perfectionnée, tant du point de vue architectural que fonctionnel (ouvertures différentes pour charger et décharger, ouvertures d'éclairage, canal d'écoulement, trop-plein, proximité du chemin ...). Les seules observations possibles concernent donc le raffinement architectural et non l'évolution ou le changement de la structure.

L'altitude ne peut non plus servir au classement chronologique. La glacière n°3 de l'Hopital, qui se trouve au point culminant de son quartier, est d'un niveau technique supérieur aux deux autres puits mais l'endroit, un col précédé d'un petit plateau, n'est finalement pas propice vu son ensoleillement. Ce n'est pas fortuit si cette glacière, tout comme Mrg 3, ont été transformées en habitation. Dans cet endroit, les précipitations de neige et la fréquence des gels ne sont pas plus fortes que 200m plus bas. L'ombre de la forêt, la présence d'une petite barre qui détourne les rayons du soleil, la proximité de sources (fraicheur), jouent un rôle beaucoup plus décisif dans l'artisanat de la glace et sont les vrais critères qui déterminent la construction. Les propriétaires et les maçons, tout comme les chercheurs actuels, ont dû souvent se rendre compte des inconvénients d'un terrain pendant la construction ou lors d'un premier fonctionnement.

Le maçon et l'artisan de la glace choisissent donc, une éminence ou une pente de déclivité moyenne pour y creuser une glacière. La masse de roche autour du puits assure la fraîcheur. Un enduit interne augmente l'étanchéité. Aux endroits où émerge le puits, une double épaisseur de mur conserve un maximum de froid (Ffr 1 et Omb 1). Le remplage interne des murs au-dessus du sol assurent un supplément d'étanchéité. L'appareil est passé du plus simple (pierres apparentes liées au mortier de chaux), au plus sophistiqué (pierres taillées de Pi 1). Les arcades des ouvertures sont particulièrement soignées, faites de claveaux, épais ou minces. Les traces d'une fermeture, simple, double ou triple sont visibles presque partout. On peut y voir, les restes d'une épaisse porte cloutée au fond de Pi 1. Il nous paraît improbable que les orifices aient été murés après chaque déchargement ainsi que le suppose Nedousef, puisqu'il existe un système de fermetures multiples. Les murs qu'on y voit de nos jours nous semblent des garde-fous montés après abandon des glacières. Le plancher d'un puits est étudié pour permettre l'isolement de la masse de glace et l'écoulement des eaux de fusion. Sur une couche de cailloux entassés ou de pierres anguleuses, posées la pointe vers le bas, on disposait une "grille" en bois, faite de simple tronc d'arbres rangés les uns contre les autres (visible à Ffr 1). Les eaux s'infiltraient ainsi sous le plancher et sont évacuées par un canal qui arrive en bas de la pente du mamelon qui abrite la glacière.

Le toit conique, d'un angle très obtus, se compose de couches successives de lauzes, de terre et de tuiles rondes. Il est terminé par un modillon central. Intérieurement, le plafond est en encorbellement, en forme de ruche d'abeilles. Le passage à la

forme conique se fait par le biais de cintres convergents, visibles à Hop 1 et systématiquement sur les glaciers espagnols. Autour de la glacière s'étendent les bassins, où gèle l'eau. Ces bassins (ou "fossés") sont alimentés par les ruisseaux et des rigoles rassemblent les eaux des sources et de pluie. Pour profiter du ruissellement le tout est étagé en suivant les courbes de niveaux. Des murs en pierres sèches bordent les bassins et souvent une rigole, au niveau inférieur, fait s'écouler les eaux stagnantes dont l'infiltration pourrait causer des éboulements. Des rampes, des sentiers, des murs de soutènement d'un chemin ou du bord d'un ruisseau complètent l'ensemble. Les glaciers sont réunies en groupes de 2 ou 3 avec un atelier attenant ou à part qui servait autant d'abri aux ouvriers, mulletiers et gardiens que de remise. Souvent, une bastide (Pivaut) ou une bergerie (Fontfrège) se trouvaient dans les parages, témoins d'une activité antérieure. Les matériaux utilisés pour la constructions sont locaux. On fabrique même la chaux sur place comme le démontre la découverte de fours à chaux, un à l'Ombre et un à l'Hôpital, où nous avons même localisé une carrière. Le type de glacière cylindrique, aux parois maçonnées est plus évolué que la glacière en cône renversé décrite par Diderot et par A.Sauvage (1863). Ces dernières sont surtout destinées à la consommation sur place et non à la commercialisation. Il s'agit d'une fosse de section ronde, de coupe triangulaire, revêtue de paille, de perches ou planches et d'une abondante couche de cailloux. Elle est recouverte d'un plancher de planches recouvertes de terre et est surmontée d'un toit conique fait d'une charpente de bois couvert de paille. Une entrée est aménagée du côté N du toit. Un drain d'écoulement conduit les eaux fondues vers le pied de la pente. Le coût de construction d'une telle glacière paraît minime : 200 à 250 francs à côté du prix, à une autre époque il est vrai, de la grande glacière de Pivaut, Pi I, 160.000 francs. La capacité et la durée d'une glacière comme celle décrite dans l'Encyclopédie sont réduites. Ce type est néanmoins le plus ancien ; il est celui des 5 glaciers d'Arles. Il est utilisé avec la même fréquence jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle. Comme Medousef le remarque, ce sont plutôt les glaciers en dur, comme celles de la Sainte Baume qui font exception. Les glaciers non-bâties ont dû être beaucoup plus fréquentes, mais, parceque dans la Sainte Baume, on en fit une industrie et qu'on les bâtit, elles nous arrivent en meilleur état.

Le travail de l'ouvrier

Si l'exploitant de glaciers jouit d'un revenu assez stable, sa main d'oeuvre est saisonnière, d'un nombre et de provenance variés. Seule une partie des mulletiers, des charetiers, les gardiens et quelques valets chargés de l'entretien sont employés tout au long de l'année. Un personnel de 50 à 60 travailleurs est utilisé pendant l'été, pendant le débit. D'après le propriétaire actuel des glaciers, ce personnel atteignait 200

ouvriers certains hivers. Ceci s'explique par la nécessité d'une rapidité des opérations qui assurerait la récolte et la conservation maximales du produit.

Pour remplir les pluies, on attendait des journées très froides non ensoleillées. Le froid devait être sec et durer. Une pluie ou un vent autre que le mistral étaient néfastes à la qualité de la glace. Celle-ci était réputée bonne quand la température descendait au dessous de -5°C . Quand les bassins étaient remplis (une gelée continue de 3 jours produisait 0,15m d'épaisseur de glace dans les bassins), on ouvrait les portes de la glacière et on chargeait rapidement. Les surveillants des travaux montaient sur les pics alentours et appelaient les villageois des communes voisines en soufflant dans des trompes. Des Signois se rappellent encore le son vigoureux qui les faisait accourir vers la Sainte Baune ⁺. Les paysans, désœuvrés pendant l'hiver, étaient contents de gagner 3 francs par jour pendant une à deux semaines. Ils venaient de Nans, de Rougiers, de Signes, de Mazauges et sûrement de Meynarguette et des fermes qui lui étaient rattachées. La main-d'œuvre était moins nombreuses si les gelées survenaient tardivement, fin février ou mars. Un été riche en récolte incitait moins les paysans à se fatiguer aux glacières. De cet état de chose, gênant pour lui, parle le fermier de Pontfrège, dans une lettre aux autorités de Toulon datée de 1749 (Arch.Munic. Toulon HH 39).

Une fois rassemblés, les ouvriers se mettent à couper la glace avec des ciseaux d'acier et à basculer les blocs à l'aide d'un râteau à double pic jusqu'au chemin où on les charge à dos de mulet sur des charrettes et -plus tard- sur des brouettes et même des wagonnets ⁺⁺. Les charges sont amenées jusqu'aux orifices des puits où elles sont précipitées. D'autres ouvriers, au fond du puits, tassent la glace en la cassant avec des mailloches ou des têtes de cognées et on la battant avec des battoirs en bois ou "danes". De temps à autre, on mouille le tout pour obtenir une plus grande solidité. Le rôle de l'eau est plus important lorsqu'on entasse de la neige qui se transforme plus difficilement en une masse unie. Avant de poser le premier lit de glace, on garnissait le fond de la glacière directement sur la grille de troncs d'arbres, d'une bonne couche de paille. On continuait à garnir les parois avec une autre couche de paille au fur et à mesure que la masse glacée s'élevait. Arrivé au niveau des orifices supérieurs, on couvrait la charge d'une dernière couche de paille et on scellait celle-ci avec des planches maintenue en place par de grosses pierres. Les portes étaient alors fermées hermétiquement et l'on attendait l'été.

+ enquête auprès des villageois.

++ un ensemble de rails au quartier de Pivaut illustre cette évolution technique.

Pendant le temps du déchargement, la rapidité des opérations était essentielle. Le manque de débit immédiat était la hantise du fermier de la glace. Une fois la glacière ouverte, les ouvriers éclataient la glace en gros morceaux à l'aide de maillets et de ciseaux d'acier et l'entassaient dans des moules cylindriques, les cornues, dont nous avons trouvé deux exemplaires aux abords de Pi 2. Les battoirs ou "dames" sont des outils dont on se sert pour presser et tasser la glace dans les moules. Ensuite, la cornue était hissée jusqu'à l'orifice à l'aide d'un câble attaché à une poulie scellée à la partie supérieure de l'ouverture. La plupart des glacières conservent à l'un au moins de leurs orifices, le crochet qui tenait cette poulie. L'effort exigé était considérable, chaque cornue pleine pesant dans les 300 kg.⁺ Une fois démoulés (la cornue s'ouvre en deux), les pains de glace avaient la forme d'une meule et étaient chargés à raison de 6 à 8 pains par charrette. Pour réduire l'effet de la fonte, on isolait chaque pain dans la paille, de la sciure ou des bruyères sèches, ou même on mélangeait les trois.

L'orientation de l'orifice destiné au déchargement se devait d'être au N, au NO ou NE. Une situation contre un dos de pente était préférable. L'étude de 17 glacières a démontré cependant que ces règles étaient très peu respectées.

En général, on fait attention au degré d'ensoleillement devant la porte de déchargement, mais si on ne peut faire autrement, on tente d'y remédier en construisant un mur contre le soleil, un couloir profond par devant ou on dissimulant la porte au fond d'un puits. Souvent, on ne fait rien du tout, misant sur la seule rapidité des opérations. La figure 2, n°2, montre le faible nombre de glacières présentant la disposition idéale des ouvertures (chargement au S, déchargement au N). La glacière n°1 de l'Ombre est un trompe-l'œil puisque la porte au N ne pouvait servir au déchargement.

Plusieurs itinéraires sont proposés aux charretiers et muletiers. Comme le groupe oriental de la Sainte-Baume était censé approvisionner essentiellement Toulon, on comprend qu'une partie du convoi se dirigeait vers la côte à travers le plateau du Camp. Le convoi pour Marseille devait passer au pied de la chaîne et attendait paraît-il, une journée dans des dépôts de la région d'Auriol, avant de gagner la ville la nuit suivante? Beaucoup plus rapide nous semble l'itinéraire de Toulon (ou Hyères) via La Roquebrussanne. Dans tous les cas, on ne mettait qu'une nuit à atteindre Toulon.

Une fois en ville, le commis de la municipalité se chargeait de la mise en entrepôt de la glace et de son écoulement auprès des cafés et auberges, de certains commerçants pour conservation de denrées périssables et de communautés d'utilité publique (hôpitaux, par exemple).

+ le volume d'une cornue est de $0,385\text{m}^3$ et le seau lui-même pèse 80 kg

Plusieurs villes retiennent encore le souvenir d'un entrepôt de glace. A Toulon, la rue de la glacière (ancienne rue de l'Ordinaire, puis des Vieux Ordinaires) s'étale entre les places Camille Ledeau et Gustave Lambert. A Marseille, la rue de la glacière existe aussi en contrebas, nord, du quartier Saint Charles. A Brignoles, un pan de mur courbe du puits taillé dans un tuf jaune, se trouve à l'angle des rues du Limousin et de la Glacière. Nous avons une rue de la glacière à Fréjus et l'on sait que des dépôts de glace naturelle appartenaient à des particuliers à Hyères.

Essor et déclin de l'artisanat de la glace

L'utilisation de la glace naturelle pour se rafraîchir et conserver les aliments doit être très ancienne. Ce n'est cependant que relativement récemment que la consommation a augmenté au point de faire se développer un commerce organisé et étendu. Sur le territoire varois, la vulgarisation de la glace était un fait accompli à la fin du 17^{ème} siècle. De cette époque datent les plus vieilles glacières "en dur" de la région ; celles de Géménos et de Mimet, construites vers 1650 et tournées vers Marseille. La glacière du Pic de la Bortagne et les deux puits du Plan d'Aups sont datés de 1710 et de 1725. A Fontfrège, on commence à construire vers la fin du 18^{ème} siècle et l'on continue pendant un siècle jusqu'à la grande glacière de Pivaut (1875-1885). Cette industrie fut longtemps prospère et connut une fin subite et inattendue -pour les "glaciers"-, due à la rapidité du progrès technologique.

La vente de la glace fut d'abord un privilège accordé par le roi. On sait qu'en 1648, deux marchands marseillais obtinrent le privilège de construire les glacières à Géménos et à Mimet avec un contrat d'exploitation de dix ans. Cette même année, le roi accorda des droits sur les glacières de Provence à la dame de Venel, née Gaillard et épouse du sieur Evenos. En 1658, la ville de Toulon racheta à cette dame la faculté de vendre la glace aux particuliers au profit de la municipalité (Arch.Munic.Toulon BB 62, folio 107). En revanche, Madame de Gaillard obtint le droit de vendre la glace à Arles et son territoire. La ville de Marseille racheta le droit de vente à la même dame en 1663. Les municipalités créaient en général un poste de commis qui veillait sur le stockage et le débitage. A part cet adjudicataire, un fermier de la glace s'occupait du remplissage, de l'entretien et du déchargement des puits. Celui-ci était obligé par contrat d'approvisionner une ville et de ne point vendre sa glace ailleurs. Toulon possédait ainsi, une partie des puits de la Sainte Baume et notamment celui de Fontfrège. Arles possédait toutes les glacières de son terroir. A Marseille, Aix et Hyères, le commerce était libre. Le système de fermage causait souvent de longs procès entre fermier et municipalité et antérieurement, entre tenant du privilège et la municipalité. Ainsi, nous apprenons que Toulon attaqua en justice les familles Venel et Gaillard entre 1648 et 1680 (Arch.Munic.Toulon FF 176), et ensuite les sieurs

Aubi, Achard, Cordeil, Ferran et Reboul, fermiers de la glace entre 1668 et 1727 (Arch.Munic.Toulon FF 177). En 1876, Toulon fut encore en litige avec la famille Venei (Arch.Munic.Toulon BB 65). A part la perception des impôts directs et indirects sur la glace, la fixation des prix effectuée par la municipalité était un sujet de querelle. Le fermier ne pouvait pas augmenter le prix sans autorisation ; une autorisation est ainsi donnée au fermier de la glace en 1668 (Arch.Munic.Toulon BB 63 folio 525). Il ne pouvait pas non plus écouler la glace destinée à la ville qui l'engageait ailleurs, même si la glace devait fondre dans les puits. Les municipalités étaient sévères à ce point que le fermier de Fontfrège, en 1754, nous apprend que deux représentants de la ville étaient chez lui pour empêcher de voiturier la glace ailleurs qu'à Toulon (Arch.Munic.Toulon HH 39). Mais si le fermier n'arrivait à subvenir aux besoins de la ville, il était passible d'amendes.

Pour toutes ces raisons, les fermiers essayaient souvent de vendre leur glace au marché libre, clandestinement. Ils se plaignaient même ouvertement comme le fermier de Fontfrège, en 1754, qui caractérise la fourniture de Toulon d'"ingrate", puisqu'il arrivait à peine à récupérer son capital en fin d'année (Arch.Munic.Toulon HH 39).

Pourtant ces fermiers de la glace devaient prospérer. Une grande partie de leur production (glacières non mises en fermage) partait vers Aix et Marseille où les prix étaient libres. Un cas frappant est celui de Pi I, qui coûta 10 ans d'efforts et 160.000 francs, ne fut utilisée qu'un an et permis pourtant au "glacier" de doubler son capital. D'après les calculs de Nedousef il dut gagner 288.000 francs environ⁺.

Peu après la mort de la dame Gaillard, survenue en 1692, les glacières de Provence furent mises aux enchères au profit du roi, en 1701 (Arch.Munic.Toulon CC 519). Louis de Baumont acheta ce privilège à perpétuité moyennant 300.000 livres. Il céda ensuite son droit à la ville de Toulon -pour les glacières la concernant- qui, en 1760, désigna comme commis, après enchères, le sieur Guérin. Celui-ci avait le privilège exclusif de la vente de la glace à Toulon pour 9 ans à compter de 1767, dans les entrepôts de la rue de l'Ordinaire (Arch.Munic.Toulon BB 26). Déjà en 1707, Louis de Baumont avait perdu ces privilèges pour la région d'Arles, car il n'avait pas tenu ses engagements envers cette ville. Durant le 19^{ème} siècle, la demande en glace augmenta considérablement. La population urbaine accrue, les nouveaux quartiers et faubourgs, les coutumes bourgeoises répandues, les villes qui n'avaient déjà du mal à s'approvisionner suffisamment se trouvèrent fréquemment à cours du précieux produit. Le prix n'en faisait qu'augmenter, du moins sur la côte (à Arles, relative stabilité des prix).

+ Capacité : 60.000 quintaux - pertes : 20% - produit vendu : 48.000 quintaux - prix du kilog : 6 centimes

A Toulon, la livre de glace se vendait 6 deniers au début du 18^{ème} siècle et monta à 8 deniers en 1720, à 12 deniers en 1779 (Arch.Munic.Toulon BB 81). A la fin du 19^{ème} siècle, le kilog de glace se vendait à 6 centimes (prix d'un kilog de blé à la même époque), peu après 1885 (achèvement de la grande glacière de Pivaut). En 1897, à en croire Nedouzeff, le prix était de 8,5 centimes à Toulon comme à Marseille.

L'accroissement de la demande, jointe aux possibilités de prospérité offertes aux "glaciers" ont fait périlcliter le système de formage au profit du commerce libre. Les glacières du groupe oriental étaient bien placées pour acquérir un quasi-monopole. Les installations étaient déjà vastes et groupées, l'emplacement humide et frais, avec cours d'eau et un micro-climat réputé froid. Les villes de Toulon, Marseille, Hyères et Aix se trouvaient à des distances relativement faibles du centre de production. Les formiers de la glace se trouvaient dans une position avantageuse, débitant pour toute la côte varoise et l'arrière-pays en pouvant créer la rareté pour imposer leurs prix. Leurs puits, d'une architecture techniquement avancée, pouvaient conserver la glace deux années de suite et jusqu'à cinq années (communication des propriétaires actuels). Ainsi, ils disposaient toujours de fonds et pouvaient gagner plus une année de grande demande. Inversement, les années froides, ils pouvaient garder la glace et maintenir les prix.

Mais si le commerce libre a enrichi certains glaciers, il a aidé en même temps au déclin de leur industrie. Les villes, n'étant plus tenues d'acheter leur glace de façon contractuelle, ont fait importer la glace alpine dès que les voies ferroviaires l'ont permis. Cette glace, en provenance du Dauphiné principalement, coûtait moins cher car on ne payait aucune mise en conservation, ni l'entretien des structures. Le développement du réseau de chemin de fer fut le coup décisif pour les "glaciers" traditionnels.

Sans doute, M. Beguin, conseiller cantonal de La Roquebrussanne comprit-il l'une des causes du déclin des glacières, l'augmentation du réseau ferroviaire, puisqu'il présenta un projet d'une voie qui remonterait la vallée du Gapou et arriverait jusqu'à Fontfrège. Son rapport qui énumère les richesses et les possibilités de commerce de chacun des villages, présente Mazaugues comme une région riche, par sa bauxite, ses forêts et ses puits à glace.

" Par ce temps de chaleur sénégalienne, je me fais un plaisir de vous conduire aux glacières, situées à 8 ou 9 kilomètres de Mazaugues, près de la Sainte Baume et placées à une altitude que l'on peut évaluer à 800 ou 900 mètres. Il existe 14 glacières dont plusieurs ne sont pas exploitées faute de débouché, faute de voie ferrée. Nous avons calculé que si tous les puits étaient remplis, nous arriverions au chiffre de 8.380.800 kilogrammes de glace, chiffre qui paraît exagéré, mais qui ne l'est pas, attendu qu'il représente à peine la moitié de la glace consommée dans la ville de Marseille. Les moyens de transport

étant à ce jour très difficiles et coûteux, nous ne pouvons pas lutter avec avantage contre les glaces qui arrivent dans cette dernière ville du côté des Alpes, du lac de Sylon, dans le département de l'Ain, et qui payent moins cher que les nôtres.

... ..
L'établissement d'un chemin de fer à proximité, favoriserait également l'industrie forestière, minière et agricole de ce quartier qui est désigné sous le nom de glacières."

(M.Béguin - août 1889)

Le projet fut souvent repris par les municipalités de la vallée du Gapeau jusqu'à très récemment, mais vainement.

Enfin, le développement des méthodes physiques et chimiques de production de la glace, porta un coup final à la consommation de glace naturelle, qu'elle vint de la Sainte Baume en charrettes ou des Alpes par le train. Il y eut tout de même un intervalle de temps entre la fin de l'artisanat de la glace, l'installation des premières fabriques de glace artificielle et même la vulgarisation du réfrigérateur (vendu pour la première fois lors de l'exposition des Arts Décoratifs à Paris en 1925). En effet, autour de 1900, les premières fabriques de glace artificielle s'installèrent sur la côte. C'est Hyères qui eut une des premières machines à glace. En 1898, Charles Martelli dont le père tenait déjà un entrepôt de glace naturelle, construisit sur l'emplacement de l'actuelle rue Barnéoud, une fabrique de glace Pichot, qui produisait 125 kg de glace à l'heure. A Toulon, les glacières de Lageouban montèrent une machine à glace en 1900. Une fabrique fut finalement installée à la Seyne-sur-Mer, 4 rue Messine, en 1914.

Après l'abandon de la grande glacière de Pivaut, peu après son achèvement, la ferne de la glace, sur le territoire de Mazaugues semble végéter. En 1905, M.Long, dernier propriétaire de Pontfrège vendit à la Société des Glacières de Paris, les quelques puits qu'il exploitait encore.

Bibliographie

Archives municipales de Toulon : séries FF 176, 177 - BB 26, 62 63, 65, 68, 81 - CC 519 - HH 39

Rapport sur le chemin de fer du Gapeau prolongé par M.Béguin, conseiller Général du canton de La Roquebrussanne - séance du 22/8/1889 - Préfecture de Draguignan

- (1) Nédousef - Les glacières, étude dactylographiée inédite
40 pages
- (2) F.Flory - Histoire des glacières de Provence, ouvrage
inédit
- (3) L.Fille - Les glacières, inédit, résumé de l'étude de Nédousef, 4 pages dactylographiées

- (4) Diderot - d'Alenbert - la Grande Encyclopédie, lenne glacière
- (5) L.Moll -1863- Encyclopédie pratique de l'agriculture
Paris, lenne glacière (par A.Sauvage)
- (6) A.M.Villon -1894- la glace artificielle, in Petites Annales de la Provence, juillet, n°14 pp. 13-14
- (7) L.Henseling -1935- Zigzags dans le Var, 6ème série, éd.
Librairie maritime "Alté", Toulon, p.83
- (8) E.Davin -1954- Les glaciers de la Sainte Baume, in Bulletin trimestriel de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Toulon et du Var, n°54
- (9) E.Davin -1964- L'industrie de la glace à Toulon jusqu'au XX ème siècle : la rue de la Glacière, 7 pages ronéotypées
- (10) Gineyts -1961- Les glaciers de la Sainte Baume, in "Le canard volant", septembre, n°51, DCAM
- (11) R.Livet -1965- La végétation forestière d'une montagne forestière d'une montagne provençale "le Mourre d'Agnis", 189 pages, Aix-en-Provence
- (12) H.Imoucha -1971- Sainte Baume : guide des Excursionnistes
Marseille
- (13) J.P.Cassaguères -1978- Marie-Madeleine et la Sainte-Baume
monographie, p.35
- (14) Elia Kazan -1961- America America (titre original : Hamal)
roman traduit de l'américain par E.Molinié, Nouveau Cabinet Cosmopolite, Stock-Calman-Levy -
- (15) Nicole Ciravégna -1979- Les Trois Jours du Cavalier, roman
Collection Points, Edition du Seuil
Prix des Maisons de la Presse

Note :

Les travaux de terrain ont été effectués par Ch.Gaborieau, A. Mora, A.Mérino, D.Partouche, C.Benoit, Cl.Formantin, C.Mendès, H.Hébrard, N.Hess, M.Martinez, Bl.Corboux, Ph.Hameau, 'A.Acovitsiotti-Hameau, A.Bijard

Nous remercions pour leurs renseignements, E.Alexis, Ch.Bachas, G.Celce, L.Fille, P.Grimaud, X.Racine, M.Rebuffat, M.Quiviger
Recherches bibliographiques : D.Partouche, Ph.Hameau, 'A.Acovitsiotti-Hameau

Dessins Ph.Hameau

PROUMAJOUN RUSTICO

DE PROUVENÇO

Claude FAVRAT⁺

Résumé - Les fromages de Provence, au lait de chèvre, de brebis et moins souvent de vache sont recensés. On présente leur mode de fabrication, leur histoire et parfois la façon de les déguster.

Abstract - In Provence, people make cheese from goat's milk, ewe's milk and more rarely from cow's milk. The author numbers them, describes their making and sometimes the way to eat them.

Origines du fromage provençal

Le lait récolté en Provence dès les premières domestications de l'animal par l'homme fut celui de la chèvre et de la brebis. Peut-être fut-il consommé tel quel pendant quelques temps. En tout cas, la coagulation fut observée très rapidement. N'a-t'on pas trouvé une faisselle dans la grotte de l'Eglise (Baudinard, Var) dans une couche du 4^{ème} millénaire av.J.C.⁺⁺ La légende veut qu'un jeune berger ait, un jour, mis du lait dans sa gourde faite de l'estomac d'une chèvre qu'on venait de tuer. Lorsqu'il voulut le boire, il s'aperçut que l'aliment liquide était devenu solide : la coagulation avait eu lieu grâce à la presure contenue dans l'estomac de la chèvre.

⁺ 12, rue Alexandre Besson 83400 Hyères

⁺⁺ Grotte de l'Eglise Supérieure - couche 8b - datée de 3810 av.J.C. - niveau chasséen (Néolithique Moyen).

L'égouttage du caillé qui s'acidifiait et fermentait fut évacué dans des corbeilles de joncs ou des petits seaux de bois (seillions) percés de trous (faisselles et éclisses : moules). Le fromage caprin était né, il manquait un élément le sel.

Ces fromages étaient destinés à être consommés frais, rapidement égouttés. On les séchait au soleil, plus tard, on les saupoudra de sel ou on les immergea dans une saumure au sortir du moule pour les envelopper enfin d'une feuille d'arum.

Les fromages de cette catégorie devaient être aromatisés dans la pâte de thym, de pignons.

Dans la Provence romaine, le fromage remplaçait l'huile d'olive dans les pâtisseries. Pour hâter sa coagulation, on brassait le fromage avec des branches de figuier fraîchement coupées et incisées (pour faire agir le suc du figuier), ou avec du Callium. Les Romains conservaient leurs fromages dans des chambres de fumaison. Le fromage le plus réputé était le "moretum" que le paysan broyait au mortier avec des têtes d'ail, du fromage salé affiné, du persil, de la coriandre et en arrosant le tout d'huile et de vinaigre de vin. On moulait le fromage.

C'est peut-être de cette époque que vient l'étymologie du mot fromage, le latin "forma", celui qui est moulé en forme.

L'origine des fromages strictement provençaux remonte au Moyen-âge ; ils ont donné nos fromages actuels.

Le paysan composait un fromage avec de vieux fromages malaxés, le servait en pot et ne le vendait point dans le commerce, le réservant aux natifs du pays ou aux journaliers qu'ont employait aux travaux fermiers.

Les fermières provençales, chargées de la préparation des fromages dans les mas, y apportaient des inventions de leur cru, l'emploi notamment du pressoir pour hâter l'égouttage.

L'apparition des premières coopératives fromagères, résultant de la mise en commun des ressources d'un village, ou d'un ensemble de bergeries, bénéficiant de l'extension du réseau routier et plus tard ferroviaire, permit à des fromages locaux d'arriver jusqu'aux grands centres sans difficulté ni pertes. La fabrication d'une tomme exige de 70 à 100 litres de lait que seule une coopérative peut mettre en œuvre en une seule fois.

Caractéristiques des fromages fermiers de Provence

Les paysans provençaux ne pratiquent pas l'élevage bovin sur la même échelle que le reste des régions laitières de France. Chez nous, le mouton et la chèvre règnent. Seuls le Queyras et le Champsaur produisent du lait de vache. Tous les fromages méritent de figurer sur les plus fines tables où ils apportent un parfum de garrigue. Ils sont difficiles à trouver, même chez les détaillants spécialisés.

La production est généralement locale et tend lentement à disparaître (une dizaine de variétés déjà) car la production fermière impose des contraintes que personne ne veut plus assumer. Il faut fabriquer souvent, tous les jours et même le dimanche, pas-

ser par de longues, nombreuses et complexes manipulations pour un profit somme toute limité. Le paysan-agriculteur raisonne en termes de rentabilité et le fromage n'est plus rentable. Un camembert pasteurisé industriel coûte moitié moins qu'un fromage au lait cru, moulé à la louche. Le goût de la clientèle évolue aussi. Or le fromage fermier est par nécessité plus salé, la qualité non standard. Enfin, la période de "soudure" (durée de tarissement des bêtes) apporte quelques désagréments, que la commercialisation de petites quantités n'améliore pas. Cependant, ces fromages sont adaptés au goût subtil du palais des provençaux. Ils sont très affinés, ont obtenu leur pleine maturité, nous réhabilitent aux saveurs les plus fines, contrairement aux fromages industriels emballés sous vide en coque cristal ou de plastique, conditionnés dans une chaîne de froid. L'accélération de la rotation des stocks de pâtes dures favorise la livraison des fromages trop hydratés, trop mous et insipides qui se dénaturent et se piquent en restant trop longtemps dans leurs emballages plastiques avant d'être débités à la clientèle. Pour conquérir la clientèle, les trusts fromagers tentent de donner de la saveur à leurs produits à grands renforts de pâtes d'herbes et d'épices.

Heureusement, ces procédés ne trompent pas les vrais amateurs de grands fromages fermiers provençaux qui sont prêts à payer leur gourmandise à son juste prix. Souhaitons donc que les producteurs fermiers apprennent à mieux organiser cette chaîne d'opérations qui prend fin dans nos assiettes et transforme ce don de la nature, le lait, en don des hommes, le fromage. Quant au consommateur son rôle est essentiel car c'est par sa connaissance des principales variétés de fromage, qu'il peut les réclamer à son crémier et habituer sa famille à en consommer.

C'est peut-être ainsi, que nous sauverons les derniers fromages rustiques de notre terroir, reflets fidèles des subtiles et délicates nuances de l'incomparable variété des sols et des diverses altitudes de notre pays, la Provence.

Localisation et dénomination des fromages fermiers provençaux

Il y a trois grandes régions fromagères en Provence :

- Basse-Provence : Camargue, Crau, plaine d'Arles, pays du Verdon, Haut-Pays Niçois et région de Sospel. Nous y trouvons une prédominance de fromages de brebis qui sont à leur aise sur des terrains très rocailleux où ne croît aucune végétation haute
- Moyenne-Provence : Montagne de Lure, vallée de la Durance, la Tinée. Prédominance de fromages caprins, terrains caillouteux
- Haute-Provence : Quoyras, Champsaur, Pargaion. Fromages de vaches. Pâturages sur sols calcaires.

a - Les fromages de brebis

Très riches en protides, ils coûtent à peu près le double du prix des fromages au lait de vache et de chèvre.

La brousse de Provence :

La véritable brousse provençale est au lait de brebis mais celle-ci se fait rare et l'on trouve maintenant de la brousse au lait de vache. Le lait additionné de petit lait (sérum) ou simplement le petit lait, est chauffé avec quelques gouttes de vinaigre jusqu'à ce qu'il coagule. Le caillé monte en surface et est brossé c'est-à-dire légèrement battu et recueilli avec une écumoire et déposé dans des formes d'osier ou de métal placées sur des pailions ou des planches. Il peut aussi être égoutté dans des formes de jonc tressé dont il garde l'empreinte. La brousse de brebis se consomme fraîche avec du sucre car elle est douceâtre, mais on peut aussi la saler et la poivrer, la triturer avec des fines herbes, de l'ail et de l'oignon. Elle est plus ferme que le fromage blanc, légèrement grumeleuse et s'emploie en cuisine pour composer des farces et des beignets. Elle se mélange bien avec des épinards, des pignons, des raisins, pour farcir des crêpes, des ravioli, des canelloni.

Recette :

Le lait bouilli et tiédi est additionné de vinaigre blanc très fort (en acide acétique) ce qui le caille instantanément.

Après quoi, il est mis à égoutter dans des moules de fer blanc percés de trous. Mais jadis, les brousses du Rove étaient mises à égoutter sur des éclisses, et c'est dans ces éclisses qu'on les vendait dans les rues, au son d'une trompe : "lei brousso dou Rove ..." Comme elles ne se conservent pas, elles sont préparées dans la nuit avec la traite du soir et vendues dans la matinée suivante, aux clients munis de leur assiette dans laquelle on démoule la brousse. Elles étaient au début du siècle, si estimées des gourmets que dans certains grands restaurants de Marseille, proches du vieux port, et aujourd'hui disparus, les habitués se faisaient réserver en se mettant à table une brousse avant même de commander leur repas, de peur qu'il n'y en ait à l'heure du fromage.

Les enfants mangent la brousse saupoudrée de sucre et arrosée d'un soupçon de fleur d'oranger. Cette tradition a la réputation à Marseille, de faire dormir les enfants et de les rendre sages comme des agneaux. Et quand on a fini d'être un enfant, on peut savourer la brousse avec une vinaigrette relevée d'ail, de cébettes (oignons nouveaux) et de fines herbes.

Receto coumpleto e vertardiero dei brousso dou Rove :

Vaquí ço que si crido encaro dins lei carriero de Marsiho, en particulié dou tèm dou Caremo : "lei brousso dou Rove ..."

Autrefès aqueu crid poulari èro acompagna dei "turututu d'uno pichoun troumpeto. Voici la receto donado per un viè marchand de brousso arribant dou Rove. Faire caufa un litre de la de cabro, bèn prendre siuen de pas lou leissa boui. Quouro es caud, lou retira dou fue e veja dedins dous pichoun cuié de caïé, ajusta la mita d'un cuié de vinaigre. Remetre sus lou fue

e toujours en virant, empacha lou la de boui. Espéra que deven-que espès coumo de caillat. Lou leva doù fue e faire agota dius de mole tranquiha.

Vous vous rendez compte qu'il est bien simple de faire de bonnes brousses. Cependant, il vous faut un bon tour de main ...

Fromage de brousse des Saintes-Maries de la Mer en omelette : Aux Saintes-Maries, la brousse est un fromage de chèvre frais vendu au poids dans de petits cornets cylindriques, qui permettent le démoulage.

Recette pour 6 personnes :

Temps de cuisson, 10 minutes. 2 cornets de brousse ou 250 grammes. 13 œufs. 1/2 verre d'eau gazeuse, basilic, huile, sel, poivre.

Couper la brousse en petits dés dans une grande assiette, saler, poivrer, laisser de côté. Battre les œufs avec l'eau gazeuse, le sel et le poivre. Verser le tout dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Lorsque l'omelette commence à prendre, verser les dés de fromage sur l'omelette. Lorsque celle-ci est cuite et baveuse, on peut soit la rouler soit la plier sur la brousse garnie de basilic et décorée de feuilles à l'extérieur, soit encore la laisser à plat en effeuillant le basilic sur le fromage en guise de présentation.

Bairols :

Chèvrerie du Haut-Pays Niçois où l'on produit encore quelques brousses et des tommes de chèvres.

La Tomme de Camargo, ou Camargo :

Commercialisé sous la marque "lou Gardian", c'est un fromage artisanal, long, de section triangulaire aromatisé en surface de laurier, de thym et de poivre. Pâte pressée non cuite. 40 à 55 % de matières grasses. Fabriqué d'avril à juin.

Tomme arlésienne :

Fromage de brebis en voie de disparition. Il est pourtant littéralement merveilleux de douceur, de finesse et de parfum et laisse un bien doux souvenir dans le palais des amateurs provençaux.

Le Sault :

Sur la route du Ventoux, ce fromage est fabriqué à partir de lait de brebis, car les troupeaux de moutons sont nombreux et la transhumance se pratique toujours vers les hauts plateaux des Préalpes, mais en camion de nos jours. La pâte, une fois fermentée est recouverte de feuilles de chataigniers. Les fromages sont disposés dans des pots pour l'affinage jusqu'au moment où une simple pression du doigt permet de juger de la souplesse, ni trop dur, ni trop mou, voilà la qualité d'un bon sault.

Bleus du Pelvoux et du Queyras :

Marques de petits bleus fabriqués dans la région de Briançon. Nom provençal : lou blu dis Aup. Ce fromage à pâte persillée est réensemencé de moisissures. Affinage de 1 à 3 mois. Excellent fromage, non-exploité et qui mériterait d'être mieux connu. Sa consommation est locale, il est fabriqué dans quelques fermes isolées. Il faut le chercher ...

b - Les fromages de chèvres :

Aujourd'hui, la chèvre en Provence est tenue en semi-liberté, son lait est plus coûteux que celui de la vache et est aussi plus riche en matières grasses et en caséine. La période de lactation de la chèvre dure de fin janvier à octobre-novembre. Le rendement quotidien est de 6 litres de lait. Le cru du lait des terres à vignes est exceptionnel. Le fromage de chèvre fermier est un produit régional et saisonnier. La plupart des fromages de chèvre porte le nom de leur village d'origine.

Lou Brous :

Dans la Haute-Vallée de la Tinée, on dispose dans une terrine du lait caillé (brebis, chèvre, vache, éventuellement mélangés) en couches alternées avec de l'ail haché, du poivre de l'eau de vie du pays et ceci jusqu'à ce que les asticots s'en mêlent. Aussi le brous est-il tartiné sur du pain et ensuite grillé, ce qui chasse ces derniers.

Broussin : nom donné dans le Var à un fromage fait des restes de fromages macérés avec de la gnaule dans des pots de grès fermés hermétiquement. Pour chasser les asticots, on met des feuilles d'un type de noyer dont l'odeur est repoussante. Il se tartine sur du pain grillé, embroché sur une pique et présenté à la flamme. C'est le casse-croûte des bûcherons qui disent : "on mange le broussin, et l'on est un homme après ça". Sur les marchés de Provence, en hiver, au printemps, on peut acheter un broussin moins odoriférant, une sorte de fromage fort, fait en principe avec des fromages de brebis, frais ou secs selon les saisons, malaxés avec de l'eau de vie. Il n'empêche que c'est là un met piquant et relevé. Les gens de Provence sont surpris que ceux du Nord puissent l'apprécier.

Lou cachero o cachat :

A propos de cachat, Jean-Baptiste Gaut disait : "au desser, aduen de cachèio que vous prougne jusqu'au cerveu". Mistral dans Mireille cite "lou cachat redoulent" ainsi qu'Aubanel : "Que portes ? de pebroun, de cebeto, de cachat". Même Roumanille dans ses contes : "aquèlis oulo loungarado cunte fan lou cachat".

Plinie et Columelle appellent ce fromage "caseus musteus" parce que les romains le faisaient fermenter dans du vin doux. C'est vous dire que le cachat, fromage pétri, est très piquant. Il est encore fort dégusté dans les campagnes de Provence, où dans certaines régions. Son nom populaire est "papolo" (bouillie) Son nom vient du verbe cacha qui signifie écraser.

Il est peut-être originaire d'Entrechaux, de Cavoie, de Malaucone, localités étagées sur les pentes du Mont Ventoux. Le caillé peut aussi être malaxé avec du moût, vin doux non fermenté, de l'huile d'olive, des aromates. Ce fromage se mange avec de la ciboule et des jeunes oignons sur des tranches de pain de campagne. Vous l'accompagnerez de Côte du Ventoux, qui est le vin du pays. Vous ne trouverez votre cahat que sur place.

Receto doù cacheïo o froumàgi couissinous :

Dins un litre de la de fedo o de cabro que l'on vèn de moute (de traire), metre un pichot cuié de cai. Uno fès lou la caia empli uno feissello e lou leissa douas jour. Au bout de dous jour, lou froumajoun es fa. Lou retira. Lou sala de toutei lei coustat. Douas jour après leva la sau en lavant lou froumàgi à l'aigo caudo puei leissa reboui douis uno terraiò, au mens uno semano, en lou virant dous cop pèr jour, em'un cuié de bouas. Quand lou froumàgi a bèn reboui (fermenté) ajusta un pichot vèire d'aigo ardènt e lou barroula.

Receto doù cachèïo de la valèïo de l'ubayo :

Adounc se lou voulès faire
Sourtès lou toupin de soun caire
Per l'empli, praqui à mita
De bohen la, bèn aganta

Adusès li fur à mesuro
Que trafiquès mé la presuro
De toumo blanchò de rebrous
E de cremo pei lou velous

Vai bèn. Mai chou faire la flamo
Per que lou cachèïo se crome
Car sarè pas dins vouestre four
Que se prendrè que la calour

Agantan la bouerro boutiho
E jetas dintre lou couiènt
Un chicoulet d'aigo bulhent (ardente)
Dous gran de pèbre, pèr de dire
Qu'aguen plus rèn à li redire

E pèr acaba lou près fa
Un gran culié de pichoun la
Deissendés lou tout à la croto
Puei, coume s'èro uno marmoto

Leissas bèn dourmi tout l'ivèr
Lou toupin soute lou cubert
Mai, à la primo, quand l'ubaïo
Aurès soun aigo dejalaïo

Destaparès lou toupinet
Per alena dins lou fumet
De la couinto poutiteïo
lou fèr perfun de la valéïo

(Mme Waton de Ferry)

Autre mode de fabrication :

Lou cachat redoulent, le cachat odorant, dit Mistral dans Mi-reille, et il en donne cette définition : "cachat : fromage pétri qui acquiert par la fermentation, un goût excessivement piquant. Ce mets figure sur la table des valets de ferme ou "rafi".

Tout le monde peut fabriquer du cachat avec des restes de fromages pétris avec une lampée d'eau de vie du Garlaban et du poivre, le tout placé dans un pot bien à l'abri des mouches : en principe, les souris ne s'y attaquent pas. Le cachat est une nourriture de haut goût qui peut cependant effrayer les néophytes. A Nice, le cachat se nomme brous. C'est le mets favori de Francis Gag, le majoral auteur de savoureuses comédies en dialecte niçois. Son "vin dei padre" est un chef-d'oeuvre et c'est à sa table qu'on déguste le meilleur brous (menus débris). Mais pour qui aime le fromage fort, emplissant la bouche, agressif au palais, remontant dans le canal pharyngien, le cachat s'impose, solidement. Le problème reste de le faire passer au plus vite du sac à provisions dans la bouche, car à la cuisine, à la salle-à-manger, même sur l'assiette, surtout celle du voisin, son odeur est "renversante" et peut-être peu plaisante pour qui ne l'apprécie pas spécialement.

Recette du cachat d'Entrechaux :

Entrechaux est une bourgade au pied du Ventoux, près de Malaucène, connue pour ses cachats.

Mélangez des tommes de chèvres demi-sèches (une ou deux) et des picodons faits. Ecrasez chacun des fromages, mélangez-les et mettez la pâte obtenue dans un pot de grès qui se ferme par un couvercle. Laissez fermenter la pâte pendant 8 à 10 jours. Ajoutez, au goût de chacun, une ou deux gousses d'ail hachées, deux à trois branches de persil finement hachées, une pincée de sel, du poivre, une cuillerée à soupe de vinaigre et de l'eau-de-vie de pays, tombée à 70°. Quelques uns y ajouteront du Roquefort. Remuez à la spatule de bois de temps en temps. On obtient un fromage fort à la saveur puissante qui se déguste sur une tranche de pain grillé, chaude, ou nature.

Son autre appellation, Fromage fort du Ventoux, explique pour quoi il faut s'accrocher à la table pour le manger, mais une fois la surprise passée et les yeux remis à leur place, c'est très bon. Un gigondas sérieux permettra de respirer plus librement.

Remarque : le cachat répond à la tradition familiale que certains petits restaurants de campagne servent encore. Certains restaurants gastronomiques en présentent aussi, mais ils sont moins puissants.

Croustignou :

Ce n'est pas à proprement parler un fromage mais une préparation ménagère de Haute-Provence. Les restes de fromages, qu'ils soient de chèvres ou de brebis, sont entassés chaque jour dans une petite marmite de terre cuite, la pignate, et pilés avec de l'ail, de l'eau-de-vie de marc et du vinaigre. Il n'est pas rare qu'on le laisse mûrir jusqu'à ce que les magots s'y installent et il est très fort.

Fromageons :

Diminutif souvent employé en Provence pour désigner de petits fromages de chèvres, de brebis ou de vaches, de fabrication locale, consommés sur place ou commercialisés sur les marchés locaux.

Le boumian, recette :

Prendre quelques fromages de chèvre très secs (pélardons, crotins, etc), un litre d'huile d'olive, un litre de vin blanc sec, 4 ou 5 gousses d'ail, une cuillerée à soupe d'herbes de Provence, une cuillerée à soupe de marc de Provence.

Dans un bocal, faites macérer les fromages de chèvre dans un litre d'huile d'olive et un litre de vin blanc. Ajouter les autres ingrédients. Laissez les fromages macérer 48 heures pour qu'ils se ramollissent.

Bocal de fromages de chèvre à l'huile d'olive

50 petits fromages de chèvre frais, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, du poivre en grains, 2 branches de thym, 3 ou 4 feuilles de laurier, un litre d'huile d'olive, 1/2 poivron rouge coupé en lamelles, grillé, 3 branches d'estragon, une branche de romarin, 3 branches de persil. Prendre un grand bocal de deux litres. Mettre au fond 3 fromages de chèvre, quelques grains de poivre, le thym, etc, et en faire plusieurs couches, non tassées jusqu'à arriver au bord du bocal. Verser l'huile d'olive et fermer le bocal. Laisser reposer un mois durant. Conservation sans problème.

Fromages de chèvre aux poivrons :

6 beaux poivrons, 2 cuillerées à café de cumin, 2 cuillerées à soupe de ciboulette, 18 petits fromages de chèvre pilés, 3 oignons doux hachés, 1 gousse d'ail pilée, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre. Après avoir essuyé les poivrons, les évider, sans les casser. Eplucher les oignons, les hacher, les faire étuver dans l'huile. Malaxer les fromages avec les oignons légèrement cuits (sans qu'ils aient pris couleur) et refroidis. Incorporer également la ciboulette coupée aux ciseaux très finement, les graines de cumin, la pointe d'ail et le poivre. Farcir les poivrons avec cette pâte parfumée. Mettre au réfrigérateur. Servir les poivrons sur un plateau à fromages, en les présentant en partie coupés en rondelles comme le saucisson. Exquis et rafraichissant.

Picoudoun o picoutin :

Fromage fermier à pâte molle ou sèche et aigrelet au début. Son nom vient du fait qu'en vieillissant, il prend une saveur forte et très piquante. Il peut être affiné trois mois en vaillères, pots de grès, dans une macération d'eau salée, de vinaigre très poivré et de vin blanc. Il acquiert alors une agréable saveur alcoolique, mi-acide, mi-piquante qui lui a donné son nom ; pice signifie "piquer légèrement sur la langue".

A Valréas dans l'enclave des papes : on l'enroule dans des feuilles de noyer (riches en tanin) et on l'empile dans un pot de fleurs en terre bien propre et non vernissé, couvert d'un journal. On le consomme au bout de huit jours et c'est fameux.

Mistral qui les aimait, nous indique dans l'Almanach provençal de 1855, "une manière de fabriquer à bon compte des fromages meilleurs que ceux d'Auvergne et de Roquefort".

" remplissez une assiette de bon vinaigre et mettez dedans une bonne poignée de sel et une pincée de poivre. Prenez de petits fromages d'Arles, bien secs, trempez les l'un après l'autre dans cette assiette et puis empilez-les comme il faut dans une marmite d'argile avec quelques feuilles de noyer autour. Au bout de huit jours, mes amis de Dieu lorsque vous goûterez cela, vous vous lècherez les lèvres et un petit morceau gros comme une amande vous fera manger tout un petit pain".

Recette du picoudoun d'Arlo :

Après la traite des chèvres, le lait est passé au tamis, puis transporté dans un bocal de 12 à 15 degrés de température et versé dans des pots pour refroidir. La coagulation dure 12 à 14 heures. Le caillé est alors déposé dans des moules de terre vernissés, les faisselles, percées de petits trous où il égoutte pendant 24 heures environ. Les fromages offrent assez de résistance pour être disposés dans d'autres moules semblables : on saupoudre alors la face visible avec du sel fin sec. 2 heures plus tard, on les retourne et on procède à la même opération. 2 heures encore, et on les enlève de leur moule pour les étaler sur des claies pendant deux jours en été, 5 à 8 jours en hiver, où ils acquièrent une certaine fermeté. On les transporte alors dans des séchoirs protégés de toiles métalliques, placés à l'ombre, en un lieu aéré, à température moyenne pendant 4 à 10 jours suivant les saisons. Enfin, on les enlève du séchoir pour les empiler dans des pots non bouchés, mis à la cave (température de 10 à 12°) et on les retourne de temps à autre. Quelquefois, on attend que des taches bleues de moisissure apparaissent sur les fromages avant de les laver à l'eau potable 2 fois par semaine. Au bout de 3 mois, les picodons commencent à être faits et peuvent être livrés à la consommation.

Remarque : critère de choix des picodons : croute mince de couleur blanc-jaune, pâte ferme et lisse. Pour obtenir un fromage plus crémeux, plus fort, certains le lavent à l'eau de vie. Le picodon se déguste nature, macéré au vin blanc ou à l'huile d'olive.

Recette des picodons aux herbes et à l'huile d'olive :

Pour 6 personnes, 6 picodons très frais, 1 litre d'huile d'olive, 2 branches de romarin, 1 branche de serpolet, 1 branche de thym, 3 gousses d'ail frais, 12 grains de poivre, 1 petit piment frais, 1 branche de fenouil.

Prendre un grand bocal de verre, haut et profond avec un couvercle. Disposer dans ce bocal, les fromages qui doivent être blancs et sans croute, les herbes, les gousses d'ail épluchées et entières, le piment entier et les grains de poivre. Recouvrir complètement d'huile d'olive et boucher. Laisser macérer au moins 24 heures.

Receto dei picoudoun à la grasiho :

Un picodon par personne, huile d'olive, herbes de provence. Il faut choisir des picodons demi-secs, les faire macérer pendant 24 heures dans un bocal avec l'huile d'olive et les herbes.

Faire au barbecue une braise légère, avec des sarments de vigne et une ou deux branchettes de genévrier. Poser les fromages sur le grill chaud, les retourner souvent. La pâte ne doit pas flamber mais chauffer à coeur pour qu'elle devienne onctueuse. Servir très chaud.

Livron :

origine d'une tomme de chèvre du genre du picodon

Pélardon :

nom générique de fromages à pâte molle en forme de galette assez épaisse, pesant 80 à 120 grammes. Origine, Valréas. Côte du Rhône Vous le trouverez nu et le choisirez blanc et sans croûte si vous l'aimez de goût délicat, avec une peau fine si vous avez envie d'un fromage plus noiseté.

Ces fromages durcissent avec le temps et, suivant les goûts, on peut attendre des mois et des années. À ce dernier stade, le fromage est dur comme du bois et s'est rétréci au point de devenir les fameux boutons de culotte qu'il faut briser dans son assiette. Recette des Pélardons grillés au poivre d'âne

La compagnie de la sarriette dite poivre d'âne lui est complémentaire. Cette petite plante sauvage qui pousse en pleine garrigue, verte et pointue, possède un parfum poivré. Une petite branche de sarriette posée négligemment sur le dessus du pélardon rendra ce "superflu" indispensable.

Pour 6 personnes : 1 pain de campagne, 6 pélardons, 6 branches de sarriette, de l'huile d'olive, sel et poivre.

Préchauffer le four au maximum de sa puissance. Pendant ce temps couper six belles tranches de pain, épaisses d'un ou deux centimètres. Prendre un large plat allant au four. Disposer les tartines huilées des deux côtés sur le plat, bien séparées. Poser un pélardon salé et poivré sur chaque tartine garni d'une branche de poivre d'âne. Placer le thermostat du four sur "grillade" et enfourner les tranches garnies de pélardons et de sarriette dans le four très chaud. Surveiller la cuisson : 10 minutes environ. Les pélardons doivent dorer et cloquer. Le pain doit griller sans brûler. Attention de ne pas lâcher la cuisson des yeux. Accompagné d'une salade de jeunes pissenlits aux petits lardons, le pélardon grillé au poivre d'âne forme un bon ménage avec un sympathique Côtes-du-Rhône.

Banon :

Petite tomme de brebis l'hiver, de chèvre de Pâques à la fin septembre, de vache entre temps. Le nom de tommes désigne en Provence des petits fromages de chèvre ou des fromages plus gros au lait de vache, parfois ronds ou carrés, dans lesquels il n'y a qu'une fraction de la traite du troupeau. Ce substantif donne une idée de fractionnement.

La tomme exclusivement faite au lait de chèvre forme une pâte molle lisse, souple, à la croûte bleutée. Elle ne contient pas moins de 45% de matières grasses. C'est le fromage le plus connu de Provence. Il fait l'objet d'une appellation contrôlée. Fabriqué essentiellement dans la montagne de Lure, près de Forcalquier, son goût provient de la nourriture de la chèvre. Cette

gourmande qui choisit et ne mange pas n'importe quoi (herbes, plantes odoriférantes et aromatiques) ou de l'exposition de la pâture (adret ou ubac).

Le Banon à l'ancienne :

Macéré à l'eau de vie avec du poivre et des clous de girofle, du thym, du laurier, mis en pots, dans des pots de grès bien bouchés, à fermenter pour l'hiver. C'est un genre de cachat. On distingue le banon entouré de feuilles de chataignier et lié de raphia, et le banon "pebre d'ai" ou sarriette des garrigues, présenté nu, parsemé de folioles.

Lou pebre d'ase ou pebre d'ai :

C'est un banon parfumé à la sarriette, parfois au Romarin, roulé dans des aiguilles de la plante, originaire des pays du Verdon. Les chèvres broutent volontiers la sarriette alors qu'elles dédaignent le thym.

Vaqui la receto : metre un cai dins de la, lou teni au caud, quouro lou caillat es pres, n'en rempli d'escadelloun (éclisses), lou leissa agousta piei, retira lei toumo, e lei sala lougieramen. Faire seca dins lou garde. Manjà, à lèr subre de branqueto de pebre d'ai.

Thorame :

Tomme de chèvre des Alpes de Haute-Provence, produite en ferme non loin de Colmars, au confluent du Verdon et de la Lance. Petit fromage rustique, parfumé naturellement.

Taillano :

Fromage de chèvre sec. Réputé et consommé dans la région toulonnaise. Son nom lui vient de son lieu de fabrication, la Taillane, une ferme au-dessus de Signes. En voir de disparition. C'est un fromage cuien, ou cuisant.

Lou couloubriero e garrigo :

Fromage caprin en palet de la forêt des Maures. Production localisée. Ce fromage est caillé avec la chevelure qui croît aux petits bouts de l'artichaut violet de la plaine de Hyères.

La rigoto vo fourmeto :

C'est un fromage de plus petite dimension que la tomme que l'on trouve encore dans les crèmeries. C'est un chèvre ou un mi chèvre de 70 à 80 grammes, fabriqué artisanalement dans de petites laiteries. On le déguste frais au printemps, été et automne, mi-sec ou sec ensuite. Il est exquis en casse-croute. Mistral qui n'a rien ignoré de ces choses, cite les rigottes au premier chant de son poème du Rhône, parmi les mets dont se régalaient les gens de Condrieu.

La Toumo de Vaurias :

Bûche de chèvre à croûte naturelle séchée, pâte molle très salée.

Lou cabrichoun (chèvrichon) :

Originaire de la vallée de la Roya. Fromage de chèvre à croûte séchée. 40 à 55 % de matières grasses. 15 à 60 jours d'affinage.

Lou Souspel :

Variété de chevrichon, en forme de pelote, originaire de Sospel.

Pet de fado :

Fabrique aux Mées, ce fromage caprin a la forme d'un doigt et un bâtonnet à une extrémité permet de le saisir.

Besson :

Fromage fermier contemporain contenant un certain pourcentage de lait de chèvre et de lait de vache. Il est malaxé avec des herbes aromatiques et mis à macérer dans des pots de grès remplis d'alcool, d'huile et d'aromates. Certains font ainsi tremper depuis des lunes ... surtout ceux du fond plus difficiles à atteindre. L'arome dépend de la durée de la macération mais le fromage peut devenir très piquant, comme tous les fromages forts en pots.

c - les fromages à base de lait de vaches :**Banon :**

Il tient son nom d'une localité des Alpes de Haute-Provence. Si l'origine du lait n'est pas mentionnée sur l'étiquette, il est de vache mais il peut être de chèvre ou mi-chèvre. Sa fabrication est fermière.

On distingue le banon des vendanges du banon père d'ai. Le premier est entouré de feuilles de châtaignier et le second est parsemé d'herbes aromatiques (cf. supra). Selon qu'il est laitier ou fermier, affiné ou parfumé, son âge et sa maturité il offre une gamme de saveurs étendues, du fade au relevé, de l'acide lactique au piquant. Il contient 50% d'humidité, 40 à 50% de matières grasses et 8% de protéines pour 100 grammes. Son temps d'affinage est de deux mois.

Lou pebre :

Nom de marque d'un fromage frais poivré fabriqué à Salon-de-P
Tomme de vache du pays niçois :

Grosse tomme à pâte pressée non cuite, qui est toujours fabriquée dans les vacheries des hauts pâturages de l'arrière-pays niçois. On en fait un peu partout sur les plateaux qui relient les vallées du Var, de la Tinée de la Vesubie et de la Roya. On en trouve encore à Saint-Martin, Vesubie, Tende, Valberg.

Toumo de Vesubie ou Valdebloro :

Il ressemble à un vacherin sans cercle d'écorce. D'un poids de 5 à 7 kg, il est conservé dans des jarres sur un fond de paille posé sur un lit de branchages. Le fromage devient bleu et rosé par endroits. Il est tendre et moelleux. Affiné à sec de 3 à 6 mois. Région de Valdebloro.

Li Fountino :

Excellent fromage de vache frais à pâte molle fabriqué à Valabre et Entrevaux.

Li Boussaun :

Fromage de vache de la région de l'Ubaye, proche du Fountino

La Toumo dou Queyras vo vacherin :

Fabriqué à Arvieux, c'est un fromage à pâte pressée non cuite, de 50 à 55% de matières grasses, affiné en 7 semaines et dont on produit environ 200 unités quotiennement.

ETUDES PHYTOHISTORIQUE
ET PHYTOECOLOGIQUE DES COMMUNES
DE ROCBARON ET NEOULES

Jacques du Cos de St Barthelemy⁺
et Elisabeth Gueit⁺

Résumé - Une présentation du territoire de Rocbaron et d'une petite partie de celui de Néoules dans des secteurs variés de la géographie physique, permet de comprendre le couvert végétal des divers quartiers étudiés. L'étude s'appuie sur les cadastres, du plus ancien à celui de 1977. Les trois types principaux de formations végétales, bois, lande et culture, sont étudiés en fonction du lieu et de son passé.

Abstract - A presentation of the territories of Rocbaron and a little part of Néoules in varied fields of physical geography, allows us to understand the vegetal shelter of the different quarters studied here. The three main types of vegetal formations are divided according to the place and its past.

Généralités

Eloignées seulement d'une trentaine de km de la côte, Rocbaron et Néoules sont deux communes du moyen Var. Leur situation dans l'arrière pays varois les soumet à un attrait touristique avec, pour conséquences, de nombreux bouleversements : agricole, démographique, économique. Ils feront l'objet de nos travaux, d'une part grâce à l'étude de l'évolution des cadastres, d'autre part à travers l'impact qu'ils eurent et ont sur la végétation.

a - Géomorphologie

Le relief de cette zone se divise en deux ensembles :

⁺ 83136 Rocbaron

Les unités élevées qui forment une suite d'amphithéâtres limités au sud par le talus dominant la dépression permienne de Cuers-Puget Ville.

Les parties déprimées, exploitées par l'homme, se rattachant au bassin de La Roquebrussanne.

L'amphithéâtre de plateaux et de collines est constitué par deux reliefs particuliers :

à l'E du col de Rocbaron, le plateau de Thèmes et ses bordures. à l'O, la côte de Cuers et le Pilon de Saint Clément

Le plateau de thèmes présente une géomorphologie complexe, double : une première cuersa, constituée dans la série de l'Hettangien (dolomies littées) surplombant la dépression permienne est dominée vers l'intérieur, par une deuxième côte, formant la crête principale, constituée par des calcaires compacts du Bathonien supérieur, reposant sur la série marnocalcaire du Bajocien et Bathonien inférieur.

Les calcaires compacts sont largement entamés vers le N-O et le plateau se transforme en un paysage de collines plus ou moins belles dont les principales sont :

Théméré (578m) et Saint Sauveur (517m), Tête Pelée (546m) puis Fray Redon (445m) et Fraylong (405m) et enfin celle du Château de Forcalqueiret (435m).

Ces buttes ont des pentes régulières, formées dans les terrains marnocalcaires, qui sont parfois masqués à leur sommet par des éboulis provenant de l'érosion de la dalle bathonienne plus ou moins épaisse. Si à l'O du col de Rocbaron, le talus de la cuersa (calcaire à silex) reste peu marqué jusqu'à la Bigue, il se dédouble ensuite avec la barre de Cuers et le Pilon de St Clément (795m) formant alors un ensemble complexe imposant et très étalé. Le crêt bathonien forme la barre de Cuers, dominant les pentes marnocalcaires, ourlées au sommet d'éboulis récents. Le versant opposé s'abaisse de manière générale, vers le bassin de l'Issole, formant alors le plateau de Méoules. Les phénomènes karstiques sont responsables du morcellement du relief, constitué de dépressions et de buttes molles, appartenant au jurassique supérieur dolomitisé.

Entre ces deux ensembles (Plateau de Thèmes et Barre de Cuers) au niveau du col de Rocbaron, un élément de plateau, le Collet Long, de faible altitude (400 à 320m) correspond à un accident assez important, dont la partie occidentale, la plus basse, a été enfouie sous les alluvions du vallon de Limbaud. Cet effondrement met en contact des terrains d'âge différent : calcaire à silex et Bathonien supérieur à Sainte Philomène bathonien supérieur et calcaires argileux, à lentilles dolomitiques du Crétacé, plus au N.

A l'O du Collet Long et dans la partie nord, le relief s'atténue assez régulièrement, malgré quelques buttes. Le Vallon de Limbaud et la plaine de l'Issole correspondent aux zones d'accumulation, constituées d'alluvions et de colluvions marniennes, avec, dans le bassin d'effondrement, la présence de calcaires argileux (Hauterivien et Valauginien).

La géomorphologie de la zone étudiée est donc très variée ; il est un fait marquant : il n'y a pas de cours d'eau si ce n'est dans la partie nord, la rivière de l'Issole qui borde les deux communes de Rocbaron et de Néoules.

b - climatologie et bioclimatologie :

Pour la caractérisation climatique de cette zone, nous faisons référence aux travaux de Peguy (1970-1972). Sa carte climatique situe Rocbaron et Néoules dans le climat méditerranéen, avec comme informations supplémentaires :

du point de vue thermique : la température moyenne est comprise entre 12,5° et 14,5°. Il y a deux mois secs et deux à trois mois froids au sens de Gaussen (température moyenne mensuelle inférieure à 7°). Des gelées printanières affectent la région de deux à dix jours au niveau-même de Rocbaron.

du point de vue ombrique : les précipitations annuelles sont comprises neuf fois sur dix entre 600mm et 800mm. René Molinier de son côté (1960) donne des valeurs nettement supérieures en ce qui concerne les précipitations (900 à 1000mm), ce qui semble très élevé. Nous avons pu préciser ces notions de climat et surtout de son action sur les végétaux, par le calcul de certains coefficients.

Q2 d'Emberger : ni Rocbaron, ni Néoules n'étant des postes climatiques, nous nous sommes servis des données recueillies à Cuers, à Brignoles et au Luc, trois villes encadrant la zone étudiée. Les températures moyennes mensuelles, annuelles, les températures extrêmes (m, M) sont données en °C. Les précipitations annuelles et mensuelles sont exprimées en mm de hauteur d'eau.

m = moyenne des minima du mois le plus froid

M = moyenne des maxima du mois le plus chaud

Brignoles	janv	fev.	mars	avr.	mai	juin	juil	août	sept	oct.	nov.	déc.
moy. des max.	17,7	11,7	16,3	19,7	24,6	28	31,5	30,5	26,4	20,4	14,2	11,4
moy. des min.	0,4	0,6	2,2	4,6	8,1	11,2	13,1	11,8	9,9	7,1	3,4	1
température moy. mens.	5,5	6,6	9,3	12,1	16,5	19,8	22,5	21,2	18	13,8	8,8	6,3
précipitat. moy. mens.	78,8	67,6	82	78,5	67,7	45,3	15,3	27,1	85,7	124,1	132,5	106,5

Durée des mesures : précipitations : 1907 à 1967 m = 0,4°C

températures : 1953 à 1967 M = 31,5°C

Le Luc	janv	fev.	mars	avr.	mai	juin	juil	août	sept	oct.	nov.	déc.
moy. des max.	11,7	13,3	15,9	19	23,1	27,1	30,9	30	26,3	20,9	15,5	12,4
moy. des min.	1,7	1,9	4,1	7	10,6	14	16,3	16	13,6	9,6	5,7	2,8
température moy. mens.	6,7	7,6	10	13	16,8	20,6	23,6	23	20	15,3	10,5	7,6
précipitat. moy. mens.	67,5	69,4	72,4	67,8	50,6	56,3	16,3	31,7	82,5	117	142,7	105,5

Durée des mesures : précipitations et températures : 1948 à 1967
 $m = 1,7^{\circ}\text{C}$ et $M = 30,9^{\circ}\text{C}$

Cuers	janv	fev.	mars	avr.	mai	juin	juil	août	sept	oct.	nov.	déc.
moy. des max.	11,5	12,6	15,8	19,6	23,7	27,6	31,7	30,9	26,9	21,2	15,7	12,6
moy. des min.	4	3,5	5,6	8,2	11,3	14,6	17,4	17,1	15	11,5	7,3	4,9
température moy. mens.	7,8	8,1	10,7	13,9	17,5	21,1	24,6	24	21	16,4	11,5	8,8
précipitat. moy. mens.	78,4	96	83,7	59,8	47,5	47,8	15,7	29,3	95,4	117,6	132,7	100,9

Durée des mesures : précipitations et températures : 1951 à 1970
 $m = 4^{\circ}\text{C}$ et $M = 31,7^{\circ}\text{C}$

A partir de ces données, nous avons calculé le Q2 défini par
 Emberger :

$$Q2 = \frac{1\ 000\ P}{(M-m) (M+m)} \quad \text{avec les températures en } ^{\circ}\text{Kelvin}$$

Brignoles
101

Le Luc
91

Cuers
112

En comparant les valeurs obtenues pour ces trois villes sur le climagramme d'Emberger, nous pouvons caractériser le bioclimat auquel elles appartiennent :

Le Luc : étage subhumide , variante fraîche

Cuers : étage subhumide , variante tempérée

Brignoles : étage humide , variante fraîche

Du fait de la topographie et compte tenu des chiffres énoncés précédemment, les territoires de Rocbaron et de Néoules sont à la limite inférieure de l'étage humide, variante fraîche. De plus, la carte bioclimatique de Gaussen (1963), confirme ces observations : nous sommes dans le bioclimat mésoméditerranéen atténué avec un indice xérothermique compris entre 40 et 75, ce qui correspond aux deux mois secs indiqués par la cartographie de Peguy.

Etude phytohistorique

a - méthodes d'étude

La méthode utilisée est celle de la cartographie parcellaire, telle qu'elle est couramment utilisée dans les recherches phytohistoriques (cf. Kuhnoltz-Lordat, Barry).

La parcelle, définie en 1832 comme portion de terrain de même culture, constituant l'unité cadastrale, permet d'établir des cartes d'occupation du territoire pour les années où le cadastre a été établi ou mis à jour.

Les matrices cadastrales nous renseignent sur le nom du proprié

taire, la surface, la nature et le revenu des parcelles, celles ci localisées sur les plans de chaque section à l'échelle du 1/2500 ou du 1/1250. Par cette méthode et en se basant seulement sur la nature des parcelles, nous avons pu, après réduction au 1/10000, obtenir des cartes où s'individualisent de grands ensembles tels que bois, lande, essart, cultures, etc. C'est en comparant ces diverses cartes que nous suivrons l'évolution de l'occupation des terres et que nous nous efforcerons d'en trouver les causes (économiques, sociales, naturelles). Pour une meilleure compréhension, nous allons définir quelques termes utilisés :

Essart : vient d'essarter, enlever des broussailles dans les bois. Cette pratique précédait la mise en culture des surfaces occupées par une végétation ligneuse. Les "arrachis" étaient incinérés à feu courant ou à feu couvert. Si bien que l'"essartage" est un terme qui s'est peu à peu appliqué à une pratique incendiaire.

Lande : étendue de terre où ne croissent que certaines plantes sauvages. Il apparaît donc que ce terme est particulièrement imprécis.

Jardin : il faut entendre par là, jardin d'agrément ou potager.

Pré : petite étendue de terre qui produit de l'herbe pour la nourriture des animaux.

Aire : zone de battage des céréales.

De par ses modalités d'origine et ses évolutions progressives, cette méthode de cartographie souffre de quelques imprécisions.

- différence de terminologie entre les cadastres de 1832, 1914 et ceux de 1936 et 1977. Ces termes, essart et inculte sont remplacés par celui de lande, de même valeur foncière (même classe de revenu), sans qu'il y ait pour autant une corrélation entre les trois formations que sous-entendent ces définitions.
- la précision du cadastre diminue elle-même. On observe un certain nombre d'erreurs dues à la mécanisation dans la constitution des matrices cadastrales par l'administration ; de même à l'origine, la description des formations était très précise, avec un grand nombre de termes qualificatifs, puis le cadastre s'est orienté vers le revenu, au détriment de l'aspect agricole et biologique. Il existe aussi un retard dans la mise à jour des matrices. Par exemple, on a pu noter que des vergers à pêchers, ou à oliviers et que des lavandaies plus ou moins bien entretenues passaient en 1977 dans la catégorie "lande" du point de vue imposable ; de même la présence de chataigneraie cultivée était classée en "bois".

- enfin, le terme "bois" caractérisait dans les premiers temps du cadastre une réalité biologique, alors qu'actuellement un taillis bas est classé en "bois".

b - résultats

avant d'analyser les cartes, il nous faut apporter une précision au sujet de Néoules : nous n'avons étudié que la partie de cette commune bordant Rocbaron au SO, car elle nous apporte, en ce qui concerne l'étude de la végétation, beaucoup d'indications. Nous envisagerons d'abord les résultats obtenus à Rocbaron et ensuite d'une manière rapide, ceux observés à Néoules.

Carte de 1832

Sur une surface totale de 2028ha, le bois occupe 46% d'une manière très localisée. Au N, il couvre le revers de côte (plateau de Thèmes) ainsi que les pentes escarpées des Frays. Au S la situation est semblable, le bois recouvre les zones aux pentes fortes et escarpées (la Bigue, le Collet Long) qui se prolongent vers l'O de la commune. A l'époque, le bois représentait une richesse pour la population : chauffage, construction des maisons, verreries, charbonnières, commerce avec les chantiers navals. D'autre part, des parcelles boisées servaient de parcours aux troupeaux locaux de moutons, brebis et chèvres. Lorsque les sous-bois étaient trop denses, les propriétaires pratiquaient l'essartage afin de permettre l'ouverture et faciliter le passage des animaux (saltus). C'est pour cela que les essarts sont localisés ou enclavés au voisinage de zones boisées. Dans la période comprise entre 1832 et nos jours, les années 1830 correspondent à l'occupation agricole la plus forte. Cette période est partagée entre la viticulture et la céréaliculture (blé, seigle, avoine) avec quelques pommes de terre. Malgré les 4ha 29a d'oliviers exploités, l'oléiculture est en régression dans toute la région. Ce phénomène général, à cette époque dans toute la Provence semble lié à l'importation d'huiles étrangères. Dans des sites bien exposés, à l'abri du mistral, la présence de murs de pierres, sur le flanc des collines (faysses) témoigne d'anciennes terrasses occupées par des oliviers et des vignes, et abandonnées depuis une date indéterminée. Ces faysses sont souvent rectangulaires, s'inscrivant dans des parcelles carrées, vastes. Ce ne sont pas des terrasses curvilignes. L'agriculture se concentre dans les plaines où l'accessibilité et le travail sont plus aisés. Les prés, les jardins sont dans les zones irriguables, alors que les céréales occupent les terres profondes. La vigne occupe une situation en intermédiaire, dans les zones légèrement pentues ou de sols maigres, caillouteux. Le saltus est lié aux parties boisées dans les collines. En conclusion, l'espace rural, à cette époque paraît très organisé, très équilibré écologiquement et très maîtrisé. Son exploitation est maximale, ce qui correspond aussi à une activité humaine importante, parfois même trop intensive.

Carte de 1914

Avant cette époque, nous avons quelques renseignements sur les principaux aspects de l'agriculture grâce à l'enquête de 1892, qui porte en réalité sur une période antérieure à la crise du phylloxéra. Il y a 44 viticulteurs et 25 agriculteurs qui pratiquent en sus de la vigne, d'autres cultures. La vigne, seule ou complantée en oliviers, représente plus de 400ha. Les cultures céréalières occupent 150ha, alors que 200 ha sont consacrés au fourrage et aux prairies. Un hectare de vigne, en pleine production, fournit seulement 20 hectolitres, et un hectare de blé produit 6 quintaux. Le cheptel est constitué par 200 moutons, 100 brebis, 180 chèvres qui fournissent le lait. Pour le travail, il y a 8 chevaux.

La crise du phylloxéra, qui arrive dans cette région en 1872, a été précédée par celle de l'oidium. Le vignoble a été atteint d'une façon irrémédiable et sur les 400ha de vignes, seuls 10 ha sont en pleine production en 1892. La crise a été encore plus forte, dans cette région, où les zones inondables étaient réservées aux prés et aux jardins.

Le cadastre de 1914 montre que le vignoble s'est lentement reconstitué et qu'il occupe alors 340ha, parfois en zones de plaines, remplaçant les céréales et les prairies. On remarque aussi une rotation entre les parcelles cultivées et incultes (jachère). Ce phénomène s'est encore accentué avec la crise. On notera également le morcellement accru du territoire agricole (division des biens lors des héritages). La répartition des bois reste sensiblement la même qu'en 1832. On peut toutefois, noter leur extension dans les cultures d'accès difficiles ou dans les parcelles abandonnées par suite du phylloxéra.

Carte de 1936

En 1936, le cadastre a été refait. A cette occasion, les termes "inculte" et "essart" disparaissent au profit de celui de "lande". Avec la diminution du cheptel, l'essartage n'est presque plus pratiqué. Le processus d'abandon des cultures, déjà signalé ci-dessus, s'est poursuivi dans la partie accidentée de la commune. Ce sont là les deux raisons principales de l'extension considérable de la "sylva". La culture de l'olivier semble s'être arrêtée à cette époque, les phénomènes de concurrence n'ayant pas cessé. Il faut quand même rappeler, à ce sujet, l'imprécision du cadastre. Par contre, dans la plaine, on peut remarquer un regain des prés. La vigne occupe 390 ha alors que les terres labourées ne représentent plus que 200 ha.

Carte de 1977

Il n'y a pas un grand changement dans les répartitions de l'ager et de la sylva par rapport à 1936. La culture de l'olivier ré-apparaît, car après le gel de 1956, les agriculteurs ont perçu une prime de replantation pendant une quinzaine d'années. D'après le recensement consécutif au gel, on peut dresser le tableau suivant :

	nb de propriétaires	nb de pieds
1956	38	2600
fin 1956	5	335
1957	9	925
1958	5	1650

Donc, fin 1958, les propriétaires cultivaient 2910 pieds. En 1977, 7 propriétaires seulement entretiennent un millier de pieds. Ce n'est donc plus qu'une culture relictuelle. L'agriculture s'est orientée ainsi progressivement vers une monoculture de la vigne, par la mécanisation des techniques et l'évolution du marché agricole. On constate la transformation d'une société repliée sur elle-même, presque autarcique, en une collectivité moderne, d'échanges "export-import". La région est devenue viti-



De 1936 à 1977, ce taux correspond à une reprise de l'agriculture : 2 ha repris par année. En réalité, ce phénomène est là une conséquence de la mécanisation des méthodes agricoles. De ce fait, il y a aujourd'hui diminution du nombre d'exploitants et augmentation de la taille des propriétés. De plus, il est important de remarquer que sur les 360 ha de vignes cultivés à Rocbaron, 100 ha environ le sont par des Rocbaronnais. Des familles paysannes des villages voisins ont hérité des terres de la commune soit au cours de succession, soit par l'achat de parcelles situées en bordure de Rocbaron notamment dans la plaine de Garéoult.

c - conclusion

En fonction des résultats précédents et compte-tenu des problèmes rencontrés par la viticulture à l'heure actuelle, on peut penser que le bois est le seul gagnant dans ce contexte. En effet, les chiffres montrent qu'il occupe des surfaces de plus en plus importantes. Or, la commune de Rocbaron voit diminuer progressivement sa vocation agricole au profit d'activités touristiques. Ce phénomène s'est accentué à partir de 1956, depuis que l'alimentation en eau de la commune se fait à partir de la nappe phréatique de l'Issole et non plus par la seule source de Saint Sauveur. Il n'y a pas encore de plan d'occupation des sols (P.O.S.). En raison de la proximité de la côte et de la pression foncière liée à la forte demande, le propriétaire rocbaronnais, ancien agriculteur, s'est transformé en marchand de terre, pour assurer en partie son existence. Un autre mode de vie naît à Rocbaron. L'agriculture n'en profite pas malgré les plans de remboursements, tentés par la S.A.P.E.R. La sylva sera-t-elle épargnée par la vague actuelle d'urbanisation ? Nous essaierons d'y répondre dans la partie suivante.

Le plateau de Néoules, seule zone étudiée pour cette commune a une histoire plus calme que celle de Rocbaron. En effet, par comparaison des cartes établies, ce territoire est boisé depuis très longtemps. Les quelques parcelles cultivées ou essartées en 1828 ont été abandonnées et reconquises plus ou moins rapidement par le bois. Ce dernier fut soumis à une exploitation intense : verrerie, charbon de bois, parcours. Sa physionomie et sa structure en gardent une trace hautement délébile. Actuellement, aussi bien les charbonniers que les verriers ont disparu. Le cheptel, très diminué, a une influence moindre sur la régénération de la forêt. La pression touristique est très inférieure, dans cette zone, à celle enregistrée à Rocbaron. Le plateau de Néoules, de ce fait, peut espérer, dans un avenir plus ou moins proche, se couvrir d'un manteau végétal important, constituant alors une zone forestière intéressante dans cette région.

Etude phytocécologique

Description de la carte de 1977, choix des parcelles étudiées
Le bois, principalement localisé sur les reliefs, occupe environ la moitié de la superficie de la commune. Les surfaces sont réduites à quelques milieux privilégiés de la plaine : vallon de Limbaud, les Vignes, le Plan, la Plaine de Garéoult. Le déclin plus ou moins accentué de l'agriculture libère et a libéré au cours des ans, des terres où l'action conquérante de la végétation naturelle a pu se manifester. De cette action les principales étapes dynamiques sont observables sur le terrain. C'est pourquoi à l'aide de l'étude historique précédente nous avons choisi un certain nombre de parcelles qui, en 1832, date d'origine du cadastre, représentaient les principaux types d'occupation du sol : vigne, labour, essart, bois. Nous avons aussi tenu compte, dans le choix des parcelles, de l'évolution de cette occupation. Nous pouvons dans un tableau, récapituler les cas qui nous ont semblé les plus intéressants à étudier.

	1832	1914	1936	1977
A	bois	bois	bois	bois
B	essart	vigne	vigne	lande
C	labour	inculte	vigne	lande
D	vigne	inculte	bois	bois

Cette classification est en réalité très sommaire. En effet, à une même physionomie peuvent correspondre plusieurs types floristiques de végétation ; par exemple, dans la classe "bois" on a pu observer des :

bois de chênes verts

bois de chênes pubescents

bois de chênes pubescents et de pins d'Alep

Caractérisation des principaux complexes physionomiques de végétation

Notre travail consistant en l'acquisition de certaines méthodes, nous n'avons pas entrepris une étude détaillée de la végétation de cette commune. La méthode des relevés phytosociologiques a été jugée satisfaisante pour le but que nous nous sommes fixés. Sur le cadastre de 1977 figurent trois principaux types de formations : bois, lande, culture, que nous allons caractériser en nous référant aussi du point de vue dynamique à la notion de série de végétation.

- bois

Les formations boisées à Rocbaron, se rattachant à la série du chênes vert, à la série méditerranéenne du chêne pubescent et à la série supra-méditerranéenne du chêne pubescent dans le niveau inférieur thermophile. Les parcelles où ont été effectués les relevés depuis 1832 cadastrées en "bois".

- formation à chênes verts : série du chêne vert

Les parcelles choisies correspondent au type A (cf. tableau supra) et elles sont occupées par un taillis de *Quercus ilex* et non par une futaie comme on pourrait le penser en raison de l'ancienneté du bois. Sur les conseils de M. Salanon et en raison de l'intérêt qu'il y a pour suivre l'évolution des structures de végétation - intrication des espèces, hauteur des individus - nous avons adopté ici, au sein de chaque relevé, un classement par strates.

Nous distinguons la :

strate arborescente (arbres et arbrisseaux)	: 4 m et plus
strate arbustive supérieure	: 2 à 4 m
strate arbustive inférieure	: 0,5 à 2 m
strate herbacée	: moins de 0,5 m

La composition floristique du taillis de chênes verts est :

relevé n°8 - Le Collet Long - alt. 360m - exp. SO pente subhoriz
substrat dolomitisé calcaire qui donne du sable

strates arborescente et arbustive :

1) Espèces du *Quercetea ilicis*

<i>smilax aspera</i>	+	<i>lonicera implexa</i>	+
----------------------	---	-------------------------	---

2) Espèces du *Quercetalia ilicis*

<i>quercus ilex</i>	5	<i>pistacia terebinthus</i>	+
---------------------	---	-----------------------------	---

3) Espèces du *Quercetea pubescentis*

<i>quercus pubescens</i>	1
--------------------------	---

strate herbacée :

1) Espèces du *Quercetea ilicis*

<i>rubia peregrina</i>	2	<i>asparagus acutifolius</i>	1
------------------------	---	------------------------------	---

<i>smilax aspera</i>	1	<i>osyris alba</i>	+
----------------------	---	--------------------	---

<i>lonicera implexa</i>	+	<i>phillyrea angustifolia</i>	+
-------------------------	---	-------------------------------	---

2) Espèces du *Quercetalia ilicis* et du *Quercion ilicis*

<i>quercus ilex</i>	2	<i>teucrium chamaedrys</i>	+
---------------------	---	----------------------------	---

3) Espèces du *Quercetea pubescentis*

<i>quercus pubescens</i>	+
--------------------------	---

4) Compagnes

<i>brachypodium pinnatum</i>	+	<i>brachypodium ramosum</i>	+
------------------------------	---	-----------------------------	---

<i>sorbus domestica</i>	+	<i>cephalanthera pallens</i>	+
-------------------------	---	------------------------------	---

<i>loroglossum longibracteatum</i>	+	<i>monotropa hypopitys</i>	+
------------------------------------	---	----------------------------	---

Ce relevé correspond à une formation de chênes verts caractéristique des substrats calcaires compacts et remarquables par son homogénéité. Sur le territoire étudié, elle est très localisée. On l'observe sur les pentes ébouleuses du Pilon St Clément, le Collet Long, le Plateau de Thèmes et aussi dans les zones où les calcaires urgoniens apparaissent en surface. Elle se présente comme une brousse assez fermée dont le sous-bois est assez peu riche en espèces. La voûte atteint dans les meilleures conditions 6 à 8 m de haut ; les lianes plus ou moins épineuses (*smilax aspera*, *rubia peregrina*, *lonicera implexa*) en rendent l'accès difficile.

- formations à chênes pubescents
série méditerranéenne du chêne pubescent

Nous avons été amenés à distinguer plusieurs cas liés à la diversité floristique des formations rencontrées. Sur des parcelles correspondant encore au type A, c'est à dire boisées depuis 1832, nous avons effectué le relevé suivant :

relevé n°14 - Thémeret - alt. 520m - exp. S - pente à 25°

litière épaisse, horizon humifère bien développé
sol brun forestier typique

strate arborescente :

1) espèce du *Quercetea pubescentis*

quercus pubescens 3

2) compagne

pinus halepensis +

strate arbustive :

1) espèces du *Quercetea pubescentis*

quercus pubescens 1 *sorbus domestica* +

2) espèces du *Quercetea ilicis*

phillyrea angustifolia 1 *rhamnus alaternus* 1

daphne gnidium 1 *quercus ilex* +

asparagus acutifolia + *clematis flammula* +

pistacia lentiscus + *lonicera implexa* +

pistacia terebinthus +

3) espèces du *Cisto-Lavanduletea*

calycotome spinosa + *juniperus oxycedrus* +

cistus albidus +

4) compagnes

spartium junceum 2 *pinus halepensis* +

strate herbacée :

1) espèces du *Quercetea pubescentis*

quercus pubescens 2 *lonicera xylosteum* +

2) espèces du *Quercetea ilicis*

asparagus acutifolius 1 *rubia peregrina* 1

clematis flammula 1 *rhamnus alaternus* 1

quercus ilex + *teucrium chamaedrys* +

lonicera implexa + *euphorbia characias* +

phillyrea angustifolia +

3) compagnes

brachypodium ramosum 2 *brachypodium pinnatum* 2

clematis vitalba 1 *dorycnium suffruticosum* 1

cistus albidus + *hedera helix* +

tamus communis + *chlora perfoliata* +

bonjeania hirsuta + *sanguisorba minor* +

cytinus hypocystis + *cephalaria leucantha* +

arrhenatherum elatius + *allium roseum* +

Ce bois de chênes pubescents s'encarte très facilement dans la série méditerranéenne du chêne pubescent. Cette chênaie peut être, dans un certain nombre de cas colonisée par des résineux comme *pinus halepensis* sur calcaire marneux et plus rarement *pinus mesogensis* sur dolomie.

C'est ce que nous avons pu observer respectivement dans les relevés n°3 et n°23. Tous deux correspondent à des parcelles cadastrées en bois depuis 1832.

Faciès à pin d'Alep de la série
relevé n°3 - Chemin de St Clément - alt.460m - exp. NE - pente 15° substrat calcaire marneux, forte rocaille en surface avec graviers et blocs ; zone érodée localement.

strate arborescente :

pinus halepensis	2		
strate arbustive supérieure :			
1) espèce du Quercetea pubescentis			
quercus pubescens	2		
2) espèce du Quercetea ilicis			
quercus ilex	1		
3) compagnes			
pinus halepensis	3	spartium junceum	+
strate arbustive inférieure :			
1) espèces du Quercetea pubescentis			
quercus pubescens	2	lonicera xylosteum	+
2) espèces du Quercetea ilicis			
quercus ilex	1	rhamnus alaternus	+
3) compagnes			
pinus halepensis	2	spartium junceum	2
cistus albidus	1	juniperus oxycedrus	1
lavandula latifolia	+	amelanchier vulgaris	+
rubus ulmifolius	+		
strate herbacée :			
1) espèce du Quercetea pubescentis			
quercus pubescens	2		
2) espèces du Quercetea ilicis			
rubia peregrina	1	daphne gnidium	+
quercus ilex	+	teucrium chamaedrys	+
3) espèces de l'Aphyllanthion et de l'Ononido-Rosmarineatea			
genista hispanica	3	euphorbia nicoeensis	2
aphyllanthus monspeliensis	1	helianthemum italicum	+
teucrium polium	+	leontodon crispus	+
linum campanulatum	+	dorycnium suffruticosum	+
Ononis minutissima	+	stoechelina dubia	+
linum narbonense	+	leuzea conifera	+
4) compagnes			
pinus halepensis	1	cistus albidus	1
hieracium murorum bifidum	1	thymus vulgaris	1
carex halleriana	1	Knautia purpurea esp. mer.	1
spartium junceum	+	rosa rubiginosa	+
silene inflata	+	apipactis atrupurpurea	+
peucedanum cervaria	+	viola hirta	+
silene italica	+	ononis striata	+
scabiosa columbaria	+	echinops ritro	+
euphorbia pinifolia	+	orchis purpurea	+
cephalanthera pallens	+	monotropa hypopitys	+

Faciès mixte à pin d'Alep et à pin mésogéen de la série relevé n°23 - l'Acaté - alt. 330m - exp. NE - pente à 5°

litière faible, cailloux en surface ; horizon humifère peu développé, sol assez profond ; calcaire marneux avec lentilles dolomitiques.

strate arborescente :

pinus halepensis 1

strate arbustive supérieure :

1) espèces du Quercetea pubescentis

juniperus communis 2 quercus pubescens 1

acer campestre +

2) espèce du Quercetea ilicis

clematis flammula +

3) compagnes

pinus halepensis 2 pinus mesogensis 1

strate arbustive inférieure :

1) espèces du quercetea ilicis

jasminum fruticans + lonicera implexa +

2) espèces du rhamno-Prunetea

ligustrum vulgare + prunus spinosa +

3) compagnes

pinus halepensis + pinus mesogensis +

juniperus oxycedrus + evonymus latifolia +

rosa rubiginosa + rubus sp. +

strate herbacée :

1) espèces du Brachypodio-Brometea

brachypodium phoenicoïdes 4 catananche caerulea 1

arrhenatherum elatius 1 daucus carota +

phleum pratense nodosum + dactylis glomerata +

echiops ritro + potentilla hirta +

2) espèces de l'ononido-rosmarinetea

lavandula latifolia + hieracium pilosella +

thymus vulgaris + linum narbonense +

satureia montana + sanguisorba minor +

teucrium polium + euphorbia nicaeensis +

3) espèces du Quercetea ilicis

clematis flammula + jasminum fruticans +

phillyrea angustifolia + rubia perigrina +

4) espèces du Quercetea pubescentis

juniperus oxycedrus + arabis hirsuta +

quercus pubescens + rubus tuncus +

5) compagnes

leontodon hispidus 1 ophrys apifera +

hippocrepis glauca + crepis taraxacifolia +

onobrychis vicifolia + anacamptis pyramidalis +

ononis repens + euphorbia exigua +

vicia tetrasperma + scabiosa columbaria +

lotus corniculatus + eryngium campestre +

vicia sativa + euphorbia pinifolia +

L'enrésinement a été favorisé par les coupes répétées du taillis de chênes. Par leur dynamisme spécifique, ces deux conifères trouvent là des conditions écologiques favorables à leur

installation et à leur maintien. Les quelques chênes pubescents qui subsistent, apparaissent comme les indicateurs de l'ancien taillis.

Série supra-méditerranéenne du chêne pubescent

Dans certaines situations microclimatiques et topographiques, des chênaies ayant déjà un caractère supra-méditerranéen ont pu être localisées. Le relevé n°4 a été effectué à 510m d'alt. dans un vallon exposé au N et donc assez froid (pente à 25°). relevé n°4 - calcaire marneux, rendzine brunifiée épaisse, en poche dans les blocs.

strate arbustive supérieure :

1) Espèces du Quercetea pubescentis et du Quercion pubescentis

quercus pubescens	4	sorbus aria	1
sorbus torminalis	+	hedera helix	+
acer monspessulanum	+		

2) Espèce du Quercetea ilicis

quercus ilex	1		
--------------	---	--	--

3) Compagnes

pinus halepensis	+	rosa rubiginosa	+
------------------	---	-----------------	---

strate arbustive inférieure :

1) Espèces du Quercetea pubescentis

lonicera xylosteum	1	cytissus sessilifolius	+
lonicera etrusca	+		

2) Espèce du Quercetea ilicis

phillyrea media	+		
-----------------	---	--	--

strate herbacée

1) Espèces du Quercetea pubescentis

quercus pubescens	2	euphorbia amygdaloides	2
villosa hirta	1	lonicera xylosteum	1
chrysanthemum corymbosum	+	rubus tomentosus	+

2) Espèces du Quercetea ilicis

rubia peregrina	1	quercus ilex	+
rhamnus alaternus	+		

3) Esp. de l'Aphyllanthion et de l'Ononido-Rosmarineatea

genista hispanica	2	genista pilosa	2
sanguisorba minor	1	thymus vulgaris	1
linum suffruticosum	1	aphyllantes monspeliensis	1

dorycnium suffruticosum	+	lavandula latifolia	+
-------------------------	---	---------------------	---

astragalus monspessulanum	+	Knautia purpurea ssp. mer	+
---------------------------	---	---------------------------	---

carex glauca	+	cephalaria leucantha	+
--------------	---	----------------------	---

4) Espèces du Brachypodio-Brometea

Brachypodium pinnatum	3	chrysanthemum palleus	+
-----------------------	---	-----------------------	---

5) Compagnes

hieracium murorum bifidum	2	carex halleriana	1
---------------------------	---	------------------	---

scorzonera hispanica	+	cephalanthera pallens	+
----------------------	---	-----------------------	---

silene italica	+	scabiosa pyrenaica	+
----------------	---	--------------------	---

On peut donc noter ici la présence de quelques espèces caractéristiques de la série méditerranéenne du chêne pubescent qui cohabitent avec celles de type supra-méditerranéen, plus mésophiles de l'étage collinéen. Les espèces héliophiles ont pratiquement disparu.

série méditerranéenne
du chêne pubescent

série supra-méditerranéenne
du chêne pubescent

← Quercus pubescens

phillyrea media

rubia peregrina

quercus ilex

rhamnus alaternus

sorbus aria

sorbus terminalis

euphorbia amygdaloides

cystisus sessilifolius

lonicera etrusca

chrysanthemum corymbosum

Ce bois semble donc plus proche de la série supra-méditerranéenne du chêne pubescent que de la chênaie pubescente méditerranéenne. Nous avons ici, un relevé caractéristique du Quercion pub.

- landes

état structural de certaines parcelles

Le terme de lande recouvre des réalités très différentes. Les services cadastraux considèrent que toutes les formations arbustives de maquis et de garrigues méditerranéens appartiennent à ce type physiognomique. Au contraire pour les botanistes, les landes représentent uniquement les formations basses en région atlantique. C'est le concept cadastral que nous retenons ici, pour classer physiognomiquement certaines parcelles.

abandon récent (1970)

La parcelle sur laquelle nous avons fait le relevé ci-dessous, correspondant à un essart de 1832, fut par la suite cultivée en vigne de 1914 à 1970. Depuis elle est en friche et nous avons observé les espèces suivantes (colonisation depuis 8 ans).

relevé n°24 - Fray Redon - alt. 330m - exp. toute - pente subhor.
sol très argileux, cultural, 100% de cailloutis en surface.

strate arbustive inférieure :

Espèce cultivée

prunus arium

+

strate herbacée :

1) Espèces du Brachypodio-Brometea et diverses rudérales de dissémination anthropozoogène

arena fatua	3	trifolium stellatum	2
dactylis glomerata	2	medicago lupulina	2
aegilops triuncialis	2	daucus carota	1
phleum pratense nodosum	1	brachypodium pinnatum	1
brachypodium phoenicoides	1	trifolium angustifolium	1
medicago sativa	+	arrhenatherum elatius	+
odontite lutea	+	echium vulgare	+
nigella damascena	+	chondrilla juncea	+
trifolium campestre	+	echinops ritro	+
hypericum perforatum	+	urospermum dalechampii	+
festuca ovina	+		

2) Espèces des Trifolo-Ceranieta et Origanetalia

agrimonia eupatoria	+	peucedanum cervaria	+
calamenta clinopodium	+		

3) Espèces du Festuco-Brachypodio-Eromea

alyssum calycinum	+	eryngium campestre	+
crupina vulgaris	+		

4) Espèces de l'Ononido-Rosmarineatea

sanguisorba minor	1	satureia montana	+
potentilla verna	+		

5) Espèces du Quercetea pubescentis

quercus pubescens	+	rubus ulmifolius	+
juniperus communis	+	arabis hirsuta	+

6) Espèces du Quercetea ilicis

clematis flammula	1	jasminus fruticans	+
-------------------	---	--------------------	---

7) Espèce cultivée

vitis vinifera	1		
----------------	---	--	--

8) Compagnes

bromus mollis	1	medicago gerardii	1
vicia sativa	1	pinus halepensis	+

et tragopogon major, muscari comosum, epilobium collinum, pappaver rhoeas, matricaria chamomilla, bromus maximus, verbascum lychnitis ...

L'examen de ce relevé montre que la végétation actuelle est à base d'annuelles. On observe cependant quelques signes d'une évolution prochaine vers une lande, par la présence de buissons de Pinus halepensis, juniperus oxycedrus, de rubus sp. et de lianes comme clematis flammula qui enveloppe souvent les ceps. L'analyse structurale plus détaillée de ce relevé nous montre la richesse de cette friche post-culturelle. Elle se présente comme une mosaïque de stades initiaux, où dominant par place, tantôt une graminée, tantôt un trèfle, ce qui dénote une certaine instabilité de ce peuplement en pleine évolution. Seules quelques espèces pourront s'imposer et devenir par la suite dominantes.

Abandon depuis 1936 avec parcours jusqu'en 1968

La parcelle étudiée ici, correspond au type C du tableau donné plus haut. De 1832 à 1936, elle a été soumise à une rotation de cultures : labour, inculte ou jachère, vigne. Abandonnée depuis 40 ans, elle a été pâturée par le troupeau de mouton jusqu'en 1968. L'évolution commencée après l'arrêt des cultures a donc été modifiée par l'action du pâturage depuis 30 ans. Depuis 10 ans, elle est repartie dans une voie parallèle à celle de l'origine.

relevé n°9 - le Collet long - alt.335m - exp.0 - pente subhoriz.
calcaire dolomitique; cailloutis de surface. Terre
brune à texture argilo-sableuse

strate arbustive inférieure :

1) Espèce du Quercetea pubescentis

juniperus communis	1		
--------------------	---	--	--

2) Compagnes

pinus halepensis	+	rosa glauca	+
juniperus oxycedrus	+		

strate herbacée :

1) Espèces de l'Ononido-Rosmarinetea

lavandula latifolia	4	thymus vulgaris	3
satureia montana	2	hieracium pilosella	2
dorycnium suffruticosum	+	sanguisorba minor	+
fumana procumbens	+	Knautica purpurea ssp. mer	+

2) Espèces du Festuco-Brachypodio-Brometea et diverses

rudérales de dissémination anthropozoogène

phleum pratense nodosum	1	odontites lutea	1
dactylis glomerata	+	daucus carota	+
echinops ritro	+	festuca ovina	+
hippocrepis comosa	+		

3) Espèces du Quercetalia pubescentis

rubus ulmifolius	1	arabis hirsuta	+
lonicera xylosteum	+		

4) Espèce cultivée

vitis vinifera	+
----------------	---

5) Compagnes

agrimonia eupatoria	1	medicago lupulina	1
crepis taraxacifolia	1	ononis repens	1
scabiosa pyrenaica	+	brunella vulgaris	+

et inula odora, anacamptis pyramidalis, poa bulbosa vivipara, ophris apifera, carex halleriana ...

La placette correspond à une garrigue basse dominée par des labiées aromatiques : lavandula latifolia, thymus vulgaris, satuireia montana, associées à beaucoup d'espèces rudérales. Les espèces de la garrigue sont assez peu représentées ici, ce qui est une conséquence du pâturage. Certaines plantes colonisent cependant aujourd'hui cette parcelle à partir des formations voisines ; principalement le pin d'Alep et le genévrier oxycèdre.

Abandon depuis 1942 avec parcours continu

A Pijomas, en bordure du vallon de Limbaud, certaines parcelles ont eu la même histoire, la seule différence étant due à la permanence du passage du troupeau en automne et en hiver. Le relevé suivant a été effectué sur une parcelle correspondant au type B. Elle a été cultivée jusqu'en 1942 et depuis cette date, est toujours broutée.

relevé n°7 - Pijomas - alt. 370m - exp. E - pente subhorizontale calcaire marneux, sol post-cultural

Strate arbustive inférieure :

1) Espèce du Quercetea ilicis

olea europea var. oleaster	+
----------------------------	---

2) Espèce du Quercetea pubescentis

juniperus communis	+
--------------------	---

3) Compagnes

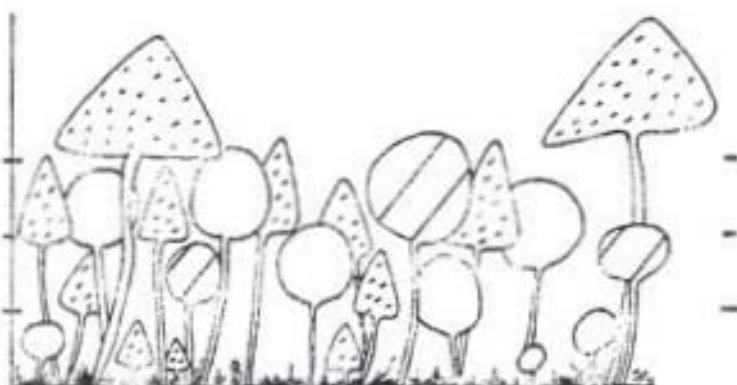
spartium junceum	3	pinus halepensis	+
juniperus oxycedrus	+	rosa rubiginosa	+

Strate herbacée :

1) Espèce du Festuco-Brachypodio-Brometea et diverses rudérales de dissémination anthropozoogène

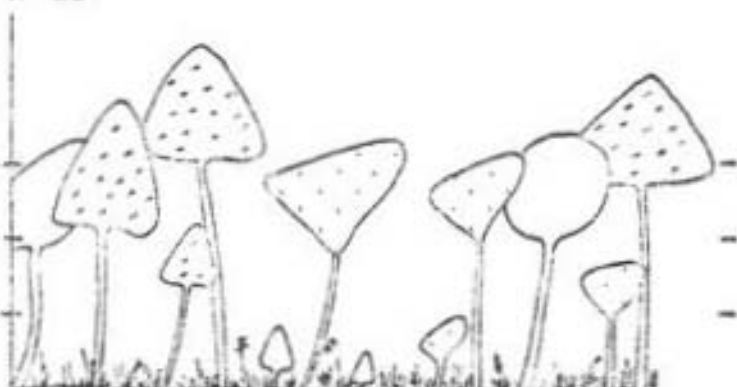


n° 3



n° 14

n° 23



Pinus halepensis



Quercus ilex



Pinus nesogensis



Quercus pubescens

Fig.2- exemples de stratification

brachypodium pinnatum	4	bromus erectus	2
psoralea bituminosa	+	chlora perfoliata	+
medicago lupulina	+	eryngium campestre	+
sedum anopetalum	+	daucus carota	+
reicherdia picroides	+	dactylis glomerata	+
2) Espèces de l'Aphyllanthion et de l'Ononido-Rosmarinetea			
brunella hyssopifolia	2	thymus vulgaris	2
carex glauca	1	aphyllantes monspeliensis	+
hieracium pilosella	+	lavandula latifolia	+
coronillo juncea	+	sanguisorba minor	+
3) Espèces du Quercetea pubescentis			
lathyrus silvestris	+	sorbus domestica	+
quercus pubescens	+		
4) Espèces du Quercetea ilicis			
clematis flammula	+	asparagus acutifolius	+
quercus ilex	+		
5) Compagnes			
helichrysum staechas	1	bonjeania hirsuta	1
ranunculus bulbosus	1	pinus halepensis	+
ophrys apifera	+	ophrys fusca	+
ononis repens	+	leontodon hispidus	+
plantago lanceolata	+	crepis taraxacifolia	+
allium roseum	+		

L'olivier sauvage est aujourd'hui le dernier témoin d'une culture ancienne où la vigne avait été aussi introduite. Cette parcelle est beaucoup plus riche en herbacées (brachypodium pinnatum, bromus erectus, brunella hyssopifolia ...) broutées par les moutons. La colonisation se fait par des ligneux et principalement spartium junceum qui forme un peuplement presque monospécifique.

Evolution d'un essart depuis 1940

Sur le plateau de Néoules, à cause du substrat compact, l'activité pastorale se cantonnait pratiquement aux seuls essarts. Par abandon ou diminution du cheptel, cette forme de pâture a pu évoluer.

Le relevé suivant correspond à une étape de cette évolution, bien différente de celle établie en plaine.

relevé n°6 - plateau de Néoules - alt. 595m - exp. 0 - pente subhoriz. Calcaire dolomitique avec 50% de cailloutis en surface

Strate arbustive inférieure :

1) Espèces du Quercetea ilicis			
quercus ilex	2	juniperus phoenicea	+
2) Espèce du Cisto-Lavanduletea			
cistus albidus	2		
3) Compagnes			
juniperus oxycedrus	+	pirus achras	+

Strate herbacée :

1) Espèces du Quercetea ilicis			
teucrium chamaedrys	+	quercus ilex	+
asparagus acutifolius	+		

2) Espèces du Quercetea pubescentis

quercus pubescens	+	arabis hirsuta	+
-------------------	---	----------------	---

3) Espèces de l'Aphyllantion et de l'Ononido-Rosmarinetea

thymus vulgaris	2	avena bromoides	2
helianthemum italicum	2	valeriana tuberosa	1
koeleria vallesiana	1	linum narbonense	+
dorycnium suffruticosum	+	galium corrudifolium	+
argyrobolium linnoeanum	+	seseli montanum	+
thesium divaricatum	+	astragalus monspessulanus	+
stipa juncea	+	genista hispanica	+
lavandula latifolia	+	knautica purpurea ssp. mer	+
aphyllantes monspeliensis	+	trinia glauca	+

4) Espèces du Théro-Brachypodietea

micropus rectus	+	centaurea paniculata	+
-----------------	---	----------------------	---

5) Espèces du Cisto-Lavanduletea

cistus albidus	+		
----------------	---	--	--

6) Espèces du Festuco-Brachypodio-Bromea et diverses rudérales de dissémination anthropozoogène

festuca ovina	3	bromus erectus	+
echinops ritro	+	cerastium pumilum	+

7) Compagnes

bromus mollis	2	carex halleriana	1
anthyllis vulneraria dilenii	1		

et sedum anopetalum, oryngium campestre, medicago lupulina, odontites lutea, crepis taraxacifolia, ornithogalum tenuifolium sideritis officinale, euphorbia exigua ...

L'évolution est marquée par la présence de certaines labiées, mais surtout par l'apparition du genévrier rouge (juniperus phoenica) et du ciste blanc (cistus albidus). On peut rattacher ce relevé à la série du chêne vert et du genévrier de Phénicie sous série normale.

Evolution d'une parcelle de bois incendiée

La dernière "lande" étudiée, qui continue d'être cadastrée "bois" en 1977, correspond en fait à une ancienne parcelle de vignes abandonnée depuis plus de soixante dix ans et colonisée par les pins. Cependant, le fait nouveau est l'impact du feu sur le milieu dont l'évolution vers le bois s'était faite sans problèmes. En 1969, cinq hectares brûlent à cet endroit.

Le feu est un facteur sur lequel nous nous sommes peu attardés jusqu'à présent, car à Rocbaron, au cours des dix dernières années, il a assez peu sévi. Grâce aux annales des sapeurs-pompiers de Cuers, nous avons obtenu les renseignements suivants:

dates	lieu-dit	superficie brûlée
17 01 1968	La Pesseguière	1 are
06 07 1968	Le Collet Long	2 hectares
26 08 1969	Les plaines	5 ares
04 09 1969	Le Labaou	5 hectares
31 01 1975	Trians	10 ares
10 08 1975	les Farrugues	10 ares
22 08 1977	Le Gros clapier	50 ares

On constate que ces feux sont localisés principalement dans les zones où l'homme accède facilement : abords des routes, quartiers résidentiels.

La parcelle choisie pour illustrer ce phénomène correspond d'ailleurs à ce dernier cas.

relevé n°22 - Le Labaou - alt. 305m - exp.S - pente 5°
cailloutis de surface sur sol assez profond

Strate arbustive inférieure :

- | | | | |
|---|---|------------------------|---|
| 1) Espèces du Quercetea ilicis | | | |
| daphne gnidium | + | phillyrea angustifolia | + |
| 2) Espèce du Quercetea pubescentis | | | |
| quercus pubescens | + | | |
| 3) Espèce de l'Aphyllanthion et l'Ononido-Rosmarineta | | | |
| Rosmarinus officinalis | + | | |
| 4) Espèce du Cisto-Lavanduletea | | | |
| cistus albidus | 1 | | |
| 5) Compagnes | | | |
| spartium junceum | 1 | juniperus oxycedrus | + |

Strate herbacée :

- | | | | |
|---|---|-------------------------|---|
| 1) Espèces du Quercetea ilicis | | | |
| quercus coccifera | + | phillyrea angustifolia | + |
| daphne gnidium | + | teucrium chamaedrys | + |
| rubia peregrina | + | clematis flammula | + |
| 2) Espèces du Quercetea pubescentis | | | |
| quercus pubescens | 1 | arabis hirsuta | + |
| 3) Espèces de l'Aphyllanthion et de l'Ononido-Rosmarineta | | | |
| aphyllantes monspeliensis | 2 | genista hispanica | 2 |
| euphorbia nicoeensis | 2 | dorycnium suffruticosum | 1 |
| helianthemum italicum | 1 | linum suffruticosum | + |
| carex glauca | + | hieracium pilosella | + |
| koeleria vallesiana | + | thymus vulgaris | + |
| lavandula latifolia | + | argyrolobium linnoeanum | + |
| coris monspeliensis | + | teucrium polium | + |
| leuzea conifera | + | avena bromoides | + |
| rosmarinus officinalis | + | | |
| 4) Espèces du Festuco-Brachypodio-Prometea et diverses rudérales de dissémination anthropozoogène | | | |
| brachypodium phoenicoïdes | 3 | bromus erectus | 1 |
| brunella laciniata | + | potentilla hirta | + |
| festuca ovina | + | dactylis glomerata | + |
| daucus carota | + | phleum pratense nodosum | + |
| psoralea bituminosa | + | | |
| 5) Espèces du Cisto-Lavanduletea | | | |
| cistus albidus | + | helichrysum stoechas | + |
| 6) Espèces du Therobrachypodieta | | | |
| brachypodium ramosum | + | centaurea paniculata | + |
| 7) Compagnes | | | |
| euphorbia pinifolia | 1 | hippocrepis glauca | + |
| spartium junceum | + | juniperus oxycedrus | + |
| hieracium murorum bifidum | + | cistus monspeliensis | + |
| pinus halepensis | + | ophrys apifera | + |

Après le passage du feu, la couverture forestière constituée de chênes pubescents et de pins d'Alep, comme on peut le constater dans la partie non incendiée, a été éliminée ici et n'a plus joué son rôle d'écran aussi bien photique que climatique que climatique (humidité, chaleur). L'ancien sous-bois a été colonisé par des espèces nouvelles de pleine lumière telles *aphyllanthus monspeliensis*, *genista hispanica* ... et par des caractéristiques de la garrigue, *rosmarinus officinalis*, *cistus albidus*, *helichrysum stoechas* ... C'est un milieu riche floristiquement.

- cultures

Elles ont été étudiées dans la première partie de notre étude, en tant qu'unité cadastrale et économique. Nous aurions pu relever les plantes adventices aux parcelles agricoles, plantes parmi lesquelles dominent *diplotaxis erucoides*, *diplotaxis tenuifolia*, *piscutella longifolia*. C'est une étude que nous avons reportée à plus tard.

Dynamique et déterminisme de la végétation - localisation des séries

Les différents stades, et en particulier les landes étudiées dans le paragraphe précédent ne correspondent pas à des groupements végétaux indéfiniment stables. La végétation d'un territoire est caractérisée essentiellement par son dynamisme, mis en évidence par un regroupement des différentes situations basé sur les relations entre elles. C'est ainsi que la notion de série de végétation a été définie. Sur le territoire étudié ici, nous avons pu individualiser deux séries illustrées grâce à des transects effectués à Pijomas et au Collet Long

a - premier transect : Pijomas (cf. fig.)

du SE au NO se succèdent une parcelle aujourd'hui encore cultivée en vignes et en oliviers, une autre abandonnée depuis 40 ans, où sévit le troupeau, une autre enfin où une lente colonisation par les buissons s'effectue.

On y trouve essentiellement du *spartium junceum* et quelques *juniperus oxycedrus*. Ces arbustes gagnent progressivement du NO au SE du haut vers le bas des terrasses. Partout s'étend une strate herbacée surtout à base de graminées comme cela a été dit du relevé n°7. Ce stade préforestier est caractéristique de la série méditerranéenne du chêne pubescent. La progression des ligneux dans les parcelles abandonnées est facilitée par la présence, au voisinage, d'un bois de chênes pubescents, infiltré par du pin d'Alep. Le développement du pin d'Alep ici, a été induit par l'exploitation du bois de chênes par l'homme. Les pins sont d'ailleurs bien développés (de 8 à 10m haut). Le sous-bois est constitué de chênes pubescents qui régénèrent bien, associés à des espèces arbustives fortement dynamiques : *spartium junceum* et *pistacia terebinthus*, ainsi que des herbacées.

Nous avons donc une bonne illustration de la dynamique de la végétation qui, à partir de l'abandon d'une parcelle cultivée, aboutira à l'installation d'un bois mixte de chênes pubescents

et pins d'Alep à condition qu'aucune action humaine ne s'y oppose. Nous sommes dans la série méditerranéenne du chêne pubescent, faciès à pin d'Alep. Au-dessus, sur la crête escarpée les chênes pubescents n'ont pas trouvé un substrat assez meuble, les chênes verts les concurrencent et se maintiennent. Ça et là, quelques pins d'Alep se sont enracinés dans les fentes de rochers où la structure assez fine du sol leur assure une alimentation en eau suffisante.

b - second transect : Le Collet Long (cf.fig.)

Le deuxième transect réalisé l'a été dans des situations assez proches. Il s'agit de peuplements appartenant à la série méditerranéenne du chêne pubescent et localisés en versant N. Une parcelle jadis pâturée porte une garrigue à lavande et thym, dans laquelle on peut noter la présence de buissons de *spartium junceum* et de *juniperus communis* qui forment une fruticée ouverte dans la partie supérieure. Cette fruticée, elle-même, est colonisée par des espèces (*quercus pubescens*, *juniperus communis*) provenant du bois situé sur le flanc de la colline. C'est ici aussi un exemple d'évolution se produisant au sein de la série méditerranéenne du chêne pubescent. Mais de par leur situation topographique, les peuplements de cette série sont plus riches en espèces mésophiles comme *juniperus communis*. Sur la partie S du transect, l'évolution est différente.

Le substrat semble déterminer cette variation. Il est constitué de calcaire compact. D'autre part, l'exposition générale de ce flanc crée un microclimat plus xérique, accentué encore par la dégradation forestière. Ainsi, à un taillis haut, bien développé, au sommet de la colline, succède un taillis bas, lui-même remplacé dans les zones fortement dégradées par une formation à base de ciste (*cistus albidus*). Sur les bords de la route, le débroussaillage par les Ponts et Chaussées, pour la prévention contre les incendies favorise l'installation d'une formation basse à *quercus coccifera*. Sur ce substrat compact, se déclenche la dynamique de la série du chêne vert. Dans le bas du versant, enrichi en alluvions, le pin d'Alep s'installe, alors que le chêne pubescent présent, forme une frange favorisée et entretenue depuis longtemps par les habitants de la région pour la production de glands. C'est un phénomène général sur tout le territoire autour des parcelles cultivées ; c'est ainsi que nous connaissons quelques individus de chêne pubescent plusieurs fois centenaires.

En conclusion, à Rochemaire, à Néoules, nous avons observé principalement deux séries : une localisée sur les calcaires compacts, constituant les sommets des reliefs, occupant par conséquence une surface réduite ; la série du chêne vert.

: une étendue pratiquement sur tout le territoire non cultivé ; la série méditerranéenne du chêne pubescent avec ou sans pin d'Alep.

Dans certaines conditions écologiques (fond de vallon au N), la série méditerranéenne du chêne pubescent passe localement à des peuplements qui peuvent être rapportés à la série supra-méditerranéenne du chêne pubescent, sous série inférieure. René Molinier individualise, pour sa part, une série du chêne vert sur la plus grande partie de la commune, et une série du chêne pubescent sur les versants nord et les fonds de vallon, donc assez réduite pour ce qui nous intéresse. En fait, à l'époque où cet auteur avait réalisé ses cartes, le chêne pubescent en régression sous l'action humaine ne connaissait pas l'expansion d'aujourd'hui.

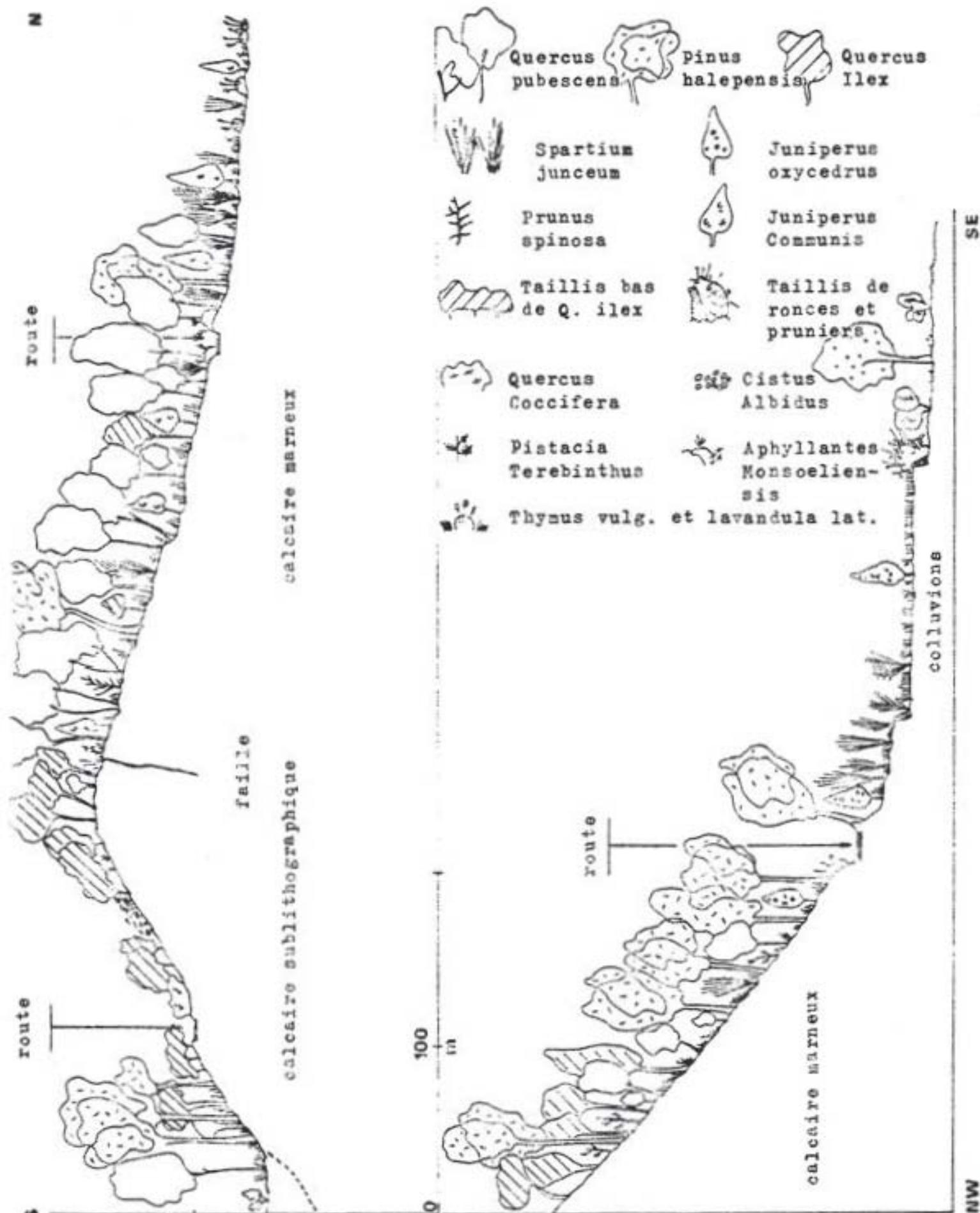
Avenir de la végétation

La diminution du nombre des exploitants agricoles, et celle du cheptel, est une raison suffisante pour permettre une reprise de l'évolution de la végétation vers le bois, dans les parties où il a été détruit. En fait, si l'emprise humaine du type agricole tend à diminuer; il en est une autre irréversible qui la remplace, c'est l'urbanisation diffuse avec mitage en zone forestière.

La surface boisée cartographiée en 1977 ne représente pas un ensemble homogène, en effet, dans certaines parcelles, une partie de la végétation arborescente a été éliminée par l'homme en raison de la construction de résidences secondaires. Cette atteinte à la végétation naturelle se généralise aux différents stades : lande, taillis. A ce titre, le cadastre de 1936 nous donne l'implantation des maisons à cette époque. Ces maisons sont souvent des cabanons agricoles, des bergeries et quelques fermes. Le cadastre de 1977 ne donne pas l'implantation des nouvelles constructions. Le Secrétaire de mairie nous a permis de consulter l'ensemble des demandes de permis de construire enregistrées. Nous avons retenu dans cet inventaire les maisons terminées et celles en construction. La grande majorité de ces constructions sont réservées à la détente et aux loisirs pendant les fins de semaine et les vacances. Il existe quelques maisons à caractère de résidence principale, mais où l'activité n'est plus du tout agricole : retraités, travailleurs des villes voisines.

Les parcelles ont été vendues à des citoyens de la région, du pays et même de l'étranger, par la population locale, les paysans, en raison d'une chute de leurs revenus, devant subvenir à des besoins qui n'étaient plus satisfaits par l'agriculture. Ce phénomène a été fortement accentué par l'installation de l'eau à Rocbaron en 1956, et n'a cessé de s'amplifier depuis, ce qui ne va pas sans une dégradation importante de l'environnement. Dans cette commune, les constructions sont réparties de façon tout à fait anarchique car l'occupation des sols n'est pas du tout structurée.

En ce qui concerne la commune de Néoules, le problème de l'urbanisation ne se pose pas dans la zone cadastrale que nous avons étudiée. Il en va de même à Rocbaron pour le plateau de Thèmes.



Transect n°2 du Collet long

Transect n°1 de pijomas

Fig.3- Deux exemples de transect. En haut, les légendes s'y rapportant

Conclusion et perspectives

Dans cette région du moyen Var, où nous n'avons pas choisi une limite administrative, l'originalité de notre travail apparaît plus dans l'étude historique que dans celle de la végétation. Au vu de la montée actuelle de la population nouvelle, il est souhaitable d'établir un plan d'aménagement afin de sauvegarder la végétation naturelle, et les milieux les plus originaux. Pour cela, à l'aide des documents agricoles (plan de remembrements de la SAFER), de l'urbanisme (SDAU de Brignoles), mais aussi en tenant compte de l'étude détaillée de la végétation et de ses potentialités dynamiques, il nous sera possible d'établir un plan rationnel d'occupation des sols.

Celui-ci délimitera des zones de potentialité différente où les actions à envisager seront :

La protection de la végétation naturelle

Le maintien d'une activité agricole classique

La limitation de l'habitat dispersé et l'aménagement de points de fixation pour la population nouvelle

Ce plan sera le moyen de faire cohabiter harmonieusement l'agriculture, le tourisme et la forêt.

Bibliographie

- (1) A.Archiloque, L.Borel, J.P.Devaux, A.Lavagne, P.Moutte et H.Weiss -1970- Vers une caractérisation phytosociologique de la série méditerranéenne du chêne pubescent - Annales de la Fac. des Sc. de Marseille, tome XLIV
- (2) M.Barbero, M.Gruber et R.Loisel -1971- Les forêts caducifoliées de l'étage collinéen de Provence, des Alpes-M. et de Ligurie Occ. - Annales de l'Univ. de Provence - C.R.D.P. t.XLV
- (3) M.Barbero et R.Loisel -1974- Carte écologique des Alpes au 1/100 000, feuille de Cannes - Doc. de Cart. Ecol. vol.XIV
- (4) J.P.Barry et R.Manière -1975- Approche par la cartographie parcellaire du contexte socio-économique d'une commune rurale corse : Poggio di Venaco, de 1853 à nos jours - Annales de Fac. Lettres et Sc.Humaines de Nice, n°25 pp.195-208
- (5) J.P.Barry et R.Manière -1975- Histoire et végétation d'une commune rurale corse de la vallée du Tavignano : Poggio di Venaco
- (6) J.P.Barry et R.Manière -1976- Approche de la phytodynamique méditerranéenne d'après la végétation d'une commune rurale de la Corse, Antisanti, basse vallée du Tavignano - Rapp. Comité "Equilibre et lutte biologique" D.C.R.S.T.
- (7) G.Bertrand -1975- Pour une histoire écologique de la France rurale - in Histoire de la France Rurale, t.I des origines à 1340 - Imp. Seuil

- (8) G.Blanc -1971- Etude des terrasses de culture de la commune de Varages (Var) - Mémoire de maîtrise Fac. des L. et Sc.Humaines d'Aix-en-P.
- (9) Carte Géologique de la France -1974- Cuers au 1/50 000 + notice explicative
- (10) Emberger, Gaussen, Kassas et de Phillips -1963- Carte bioclimatique de la zone méditerranéenne - UNESCO FAO - recherche sur la zone aride XXI, Paris
- (11) R.Kraus -1972- Rocbaron, essai de monographie, D.E.S. - Université de Nice, Lab. de Géogr.
- (12) G.Kuhnholz-Lordat -1949- La cartographie parcellaire de la végétation - I.N.R.A.
- (13) R.Loisel -1976- La végétation de l'étage méditerranéen dans le SE continental français - Thèse, Marseille
- (14) R.Loisel -1976- Place et rôle des espèces du genre Pinus dans la végétation du SE méditerranéen français - Ecologia Mediterranea n°2
- (15) R.Molinier et H.Prat -1943- Remarques sur l'évolution de la végétation et du climat en Provence - Bull. du Mus. d'Hist. Nat. de Marseille t.III
- (16) R.Molinier -1957- La végétation du bassin synclinal de La Ciotat-Le Beausset (Var) - Bull. du Mus. d'Hist. Nat. de Marseille tome XVII
- (17) R.Molinier et R.Molinier -1959- Associations végétales et biocénoses - Lab. Biol. Vég. Fac. des Sc. Mars.
- (18) R.Molinier -1960- Le Massif du Mourre d'Agnis (Var) - Bull du Mus d'Hist. Nat. de Marseille t.XX
- (19) R.Molinier -1963- Vue d'ensemble sur la végétation du Grand et du Petit Lubéron (Vaucluse) - Bull. du Mus. d'Hist. Nat. de Marseille, tome XXIII
- (20) R.Molinier -1964- Carte des groupements végétaux de la France (Cuers 3,4,7,8) doc. inédit
- (21) R.Molinier -1965- La végétation des Monts Olympe, Aurélien et Regaignes (Var) - Bull. du Mus. d'Hist. Nat. de Marseille, tome XXV
- (22) R.Molinier -1967- Le massif de Siou-Blanc et la forêt des Morières - Annales de la S.S.N.A.T.V.
- (23) M.C.Mondiet -1975/76- Evolution du paysage agraire et du milieu naturel de la commune de Gardanne de 1834 à nos jours. D.E.A. Marseille
- (24) P.Ozendat -1966- Perspectives nouvelles pour l'étude phytogéographique des Alpes du S - doc. pour la carte de la végétation des Alpes.
- (25) Ch.Peguy -1959- Carte climatique détaillée de la France C.M.R.S. feuille de Nice
- (26) D.Tauzer -1977- Variation de l'équilibre agro-sylvo-pastoral de Lovens (A.M.) d'après les cadastres de 1864 et 1954 - D.E.A. Marseille

Remerciements :

Nous remercions Mm les Prof. J.P.Barry et P.Quezel, Mm M.Barbero et R.Salanon, les secrétariats des mairies de Rocbaron et Néoules.

FLORE ET SITES ABANDONNES

LES FOURS A CHAUX

Léonard DI PAOLO⁺

Résumé - Le ramassage de plantes à l'intérieur et en dehors de fours à chaux montre une densité plus grande des végétaux dans les fours mais une similarité des espèces quelque soit l'emplacement.

Abstract - When picking plants inside and outside lime kilns we discovered that plants grow with more density in the kilns but the species are the same, whereve they grow.

Nous abordons une nouvelle étude destinée à déterminer le témoin botanique décelable sur un site archéologique abandonné et se distinguant de la végétation spontanée environnante.

^SObservations

Nous étudions une série de fours à chaux situés dans le vallon des Baumes (La Roquebrussanne), en-dessous de la chapelle St André. Les fours occupent une aire de 30 m x 100 m, en bas de pente, étagés sur 4 restanques en bordure de vigne, jadis cultivées mais redevenues forêt de pins. 54 fours à chaux sont visibles allant de 1 à 3 m de diamètre (cf. article - Le four à chaux du vallon des Clos). On distingue leur forme par l'affaissement par rapport au terrain avoisinant et par leur végétation qui semble plus fournie. L'aire forme une clairière dans la forêt, facile d'accès.

La fabrication de la chaux dans cet endroit a entraîné la constitution d'un sol très riche en calcaire, qui peut se différen-

⁺ 7, ruelle aux puits 94800 Villejuif

cier de la composition physique et chimique du sol alentour. Or, il se trouve que certains végétaux manifestent une différenciation suivant la nature du terrain.

Principe

Nous donnons à présent une explication concernant le complexe argilo-humique et la notion de pouvoir absorbant qui lui est liée. Le mélange de l'argile et de l'humus (complexe argilo-humique) a la propriété de retenir les éléments fertilisants du sol qui seraient entraînés et perdus dans ce sol. Le complexe restitue les éléments fertilisants dans les solutions du sol au fur et à mesure des besoins de la plante intervenant comme un régulateur.

Le complexe est chargé négativement, ce qui lui permet de retenir les ions positifs (H^+ hydrogène, NH_4^+ azote, K^+ potasse, Mg^{++} magnésium, Ca^{++} calcium ...). La présence d'ions calcaires Ca^{++} permet la fixation d'ions positifs (NH_4^+ , K^+ ...), ainsi que l'ion négatif de l'acide phosphorique PO_4^{--} retenu par un double pont calcique.

Ainsi, certaines plantes sont dites calcifuges quand elles ne peuvent accepter une trop grande concentration de calcium dans le sol.

Des plantes comme le chêne liège, le chataignier et surtout le pin maritime ne supportent pas le calcaire actif des solutions du sol (directement assimilable) et acceptent au contraire un sol saturé dans sa capacité d'échange par les ions calcium. D'autres plantes comme les bruyères redoutent un sol saturé dans sa capacité d'échange en ions calcium qui empêchent la nutrition en autres éléments tels que le fer et le manganèse, ce qui entraîne un phénomène de chlorose.

A l'opposé, d'autres plantes sont dites calcicoles quand elles exigent un complexe absorbant saturé en ions calcium sans que la présence de calcium actif soit indispensable. C'est le cas du frêne, de l'orme champêtre, de la luzerne qui apprécient ces sols saturés en ions calcium qui retiennent dans le complexe argilo-humique, les ions lourds tels l'aluminium et le manganèse qui intoxiqueraient la plante s'ils étaient absorbés en trop grande quantité.

La mercuriale préfère elle, un sol saturé en bases échangeables (Ca^{++} , Mg^{++}) nécessaires à sa nutrition minérale.

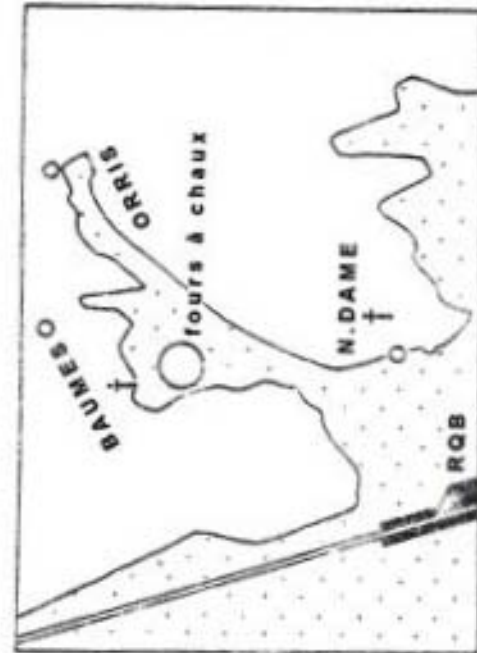
Détermination :

Liste des échantillons botaniques recueillis

1. Genévrier oxycèdre (*Juniperus oxycedrus* L)
2. Ponicault champêtre (chardon Roland) (*Eryngium campestre*)
3. Ciste de Montpellier (*cistus monspeliensis* L)
4. Luzerne herisée (*Medicago hispida* Gaertner)

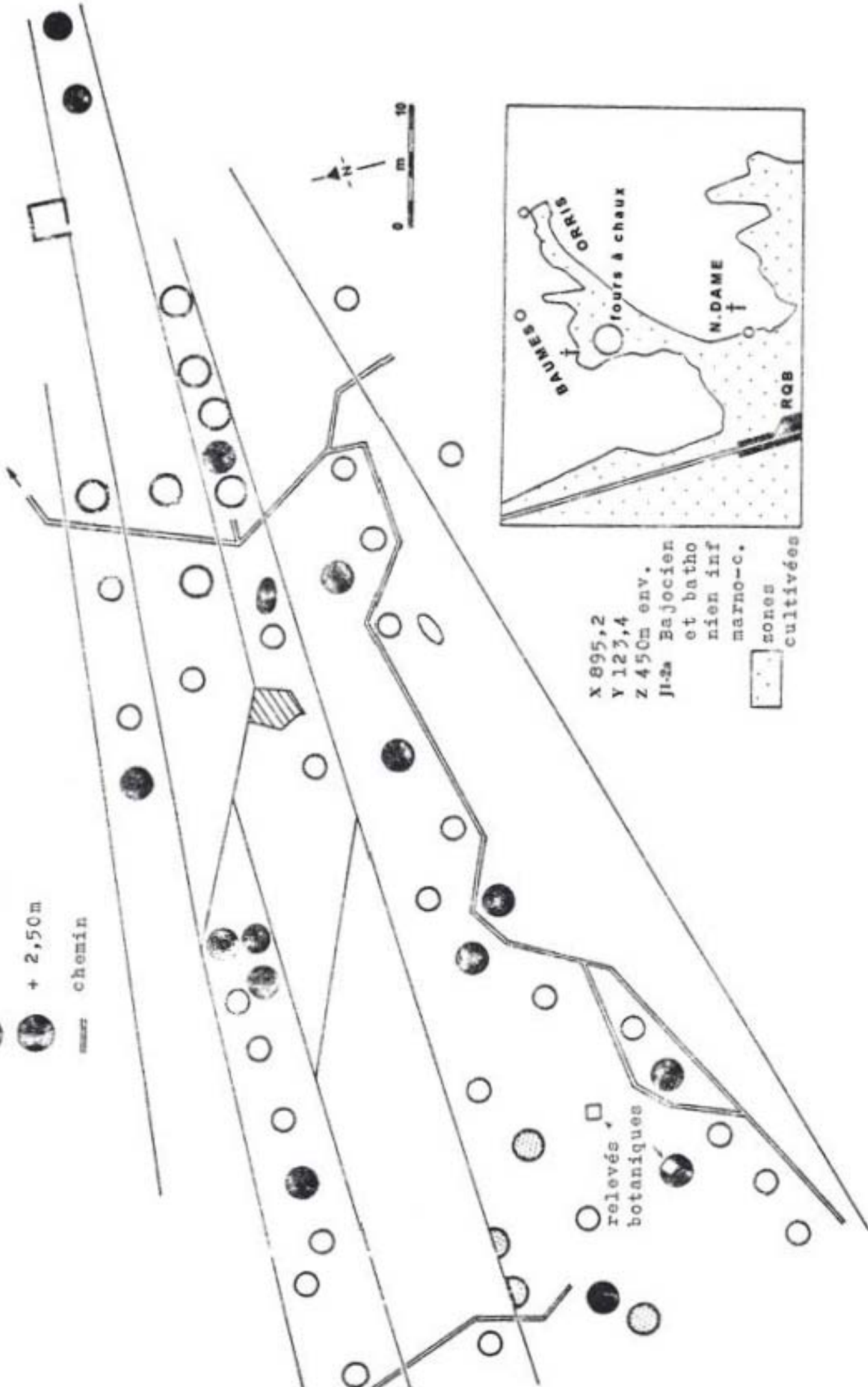
- - 2m
- 2m à 2,50m
- + 2,50m
- chemin

vers
la chapelle
St André



x 895,2
y 123,4
z 450m env.
J1-2 Bajocien
et batho
nien inf
marno-c.
■ zones
cultivées

relevés
botaniques



5. Asperge sauvage (*asparagus acutifolius* L)
6. Seneçon visqueux (*senecio viscosus* L)
7. Dorycinium (badasse) *Dorycinium sulfruticosum* villars
8. Epipactis helleborine (*Epipactis latifolia* L)
9. Ciste cotonneux (*cistus albidus* L)
10. Chêne kermès (*quercus coccifera* L)
11. Arbousier (*arbutus unedo* L)
12. Pistachier terebinthe (*Pistacia terebinthus* L)
13. Origan commun (*origanum vulgare* L)
14. Garance voyageuse (*rubia poregrina* L)
15. Salsepareille (*smilax aspera* L)
16. Lierre (*hedera helix*)

Conclusions

Parmi les plantes recueillies, plusieurs sont connues pour être appréciables des sols calcaires, comme le *Penicault* champêtre, la badasse et le ciste cotonneux. Pourtant ces échantillons n'ont pas été trouvés dans un four à chaux même, mais dans l'aire avoisinante, ce qui laisse à supposer que la nature du sol est déjà calcaire.

Il n'a donc pas été trouvé d'éléments végétaux marquant une très nette différenciation entre les végétaux ramassés dans les fours à chaux et ceux croissant spontanément sur le site étudié.

La démarche de cette étude consiste tout de même à fournir une méthode permettant de déceler l'empreinte humaine par le biais de l'élément végétal.

Note

Ramassage avec C.Benoit et A.Merino
 Abstract de D.Partouche
 Dessin de Ph.Hameau

LA BAUME DU MUY

'Ada ACOVITSIOTI-HAMEAU⁺

et Philippe HAMEAU⁺

Résumé - Une grotte au nord de Mazaugues a été utilisée temporairement à la fin de l'Age du Fer.

Abstract - North of the village of Mazaugues, a cave was temporarily used towards the end of the Iron Age.

Description

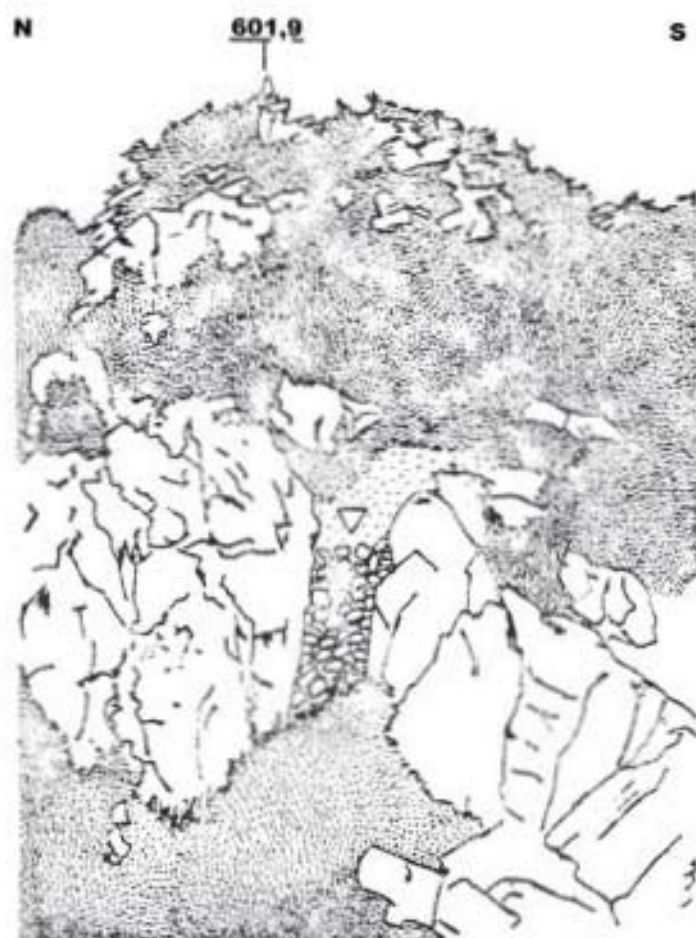
La Baume du Muy, à la limite des territoires de La Roquebrussanne, de La Celle et de Mazaugues, ouvre au NO, en surplombant la R.D.95 et les carrières de Bauxite de Mazaugues-l'Aval (Caire de Piourian). Le terrain est de dolomies du Jurassique supérieur au-dessus d'une pente d'éboulis cryoclastiques. De l'autre côté de la colline, sur les pentes S et E, s'étend l'oppidum dit de Lamanon.

La grotte est un vaste porche, haut, long de 9m et profond de 6m, à une altitude de 540m environ. Une très importante quantité de pierres, détachées de la voûte, encombraient le site avant notre intervention. En effet, la grotte est constituée d'une alternance de couches calcaires et de couches de brèches, un matériau sensible aux agents d'érosion. Curieusement, le plancher de la partie S de la grotte est constitué du socle rocheux lui-même, calcaire. La moitié N comprend un remplissage de plusieurs couches, scellées par les blocs tombés de la voûte. Les plus importants d'entre eux ont servi à l'aménagement d'un mur de protection contre le vent. Devant le porche, une esplanade, large de 3m, horizontale, domine une pente quasi-abrupte.

Travaux

En 1981, lors de prospections systématiques, nous avons dé-

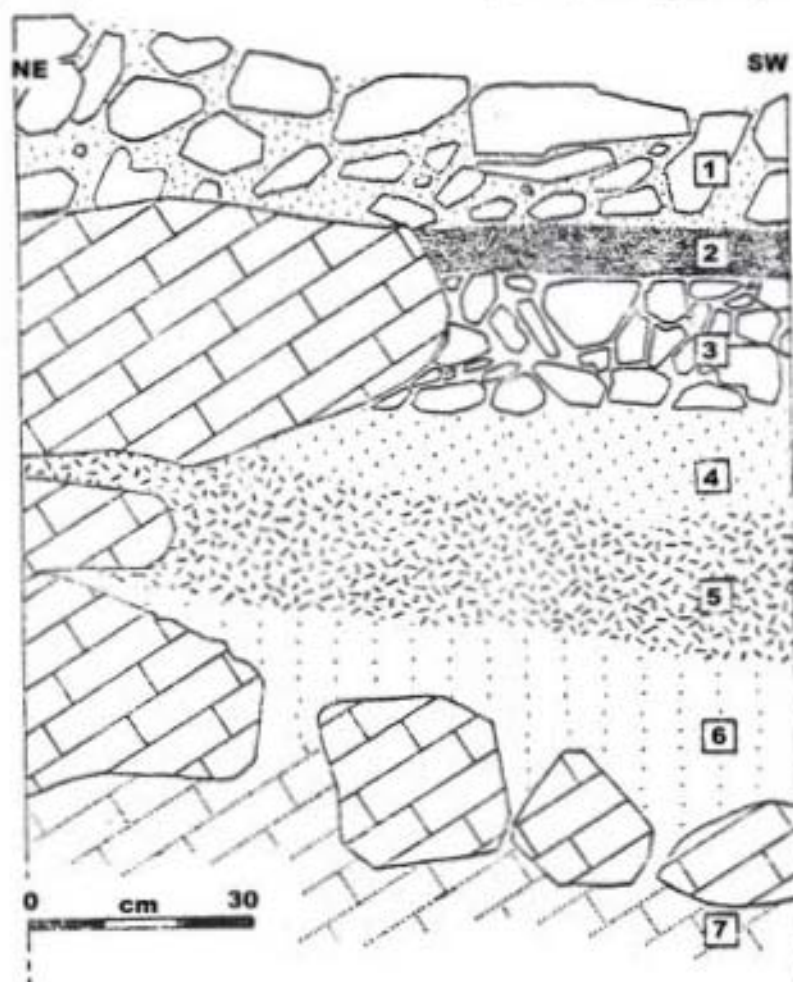
⁺ Chemin du Nai 83136 Méounes-lès-Montrieux



Partie terminale Nord-Ouest
de l'oppidum de Lananon. En
dessous le triangle, grand
mur de pierres sèches complé-
tant la muraille.

(d'après photo)

Stratigraphie de la
Baume du Muy relevée
dans le carré B3



couvert, à un endroit de la grotte où deux blocs de rocher formaient un abri, ne laissant passer que les eaux de ruissellement, une dizaine de tessons, dont certains ornés de chevrons. Les sondages clandestins, repérés au milieu de la grotte, s'arrêtaient sur l'épaisseur des pierres à dégager. En août 1982, nous avons ouvert un sondage de 2m² (en réalité 3 carrés, mais le premier, appelé 1B, s'est retrouvé immédiatement rétréci par l'avancée de la paroi. Les carrés 2A et 3B nous ont permis de distinguer une série de couches dont un seul niveau d'occupation humaine.

Stratigraphie

Elle se compose ainsi :

1. Terre meuble, claire, avec cailloutis
Origine : probablement la désagrégation de la paroi avec un apport éolien
 2. Terre grise très meuble
Origine : apport éolien
 3. Eboulis de pierres d'un diamètre supérieur à 20 cm
Origine : désagrégation de la paroi et de la voûte et aménagement à cet endroit avec un muret
 4. Lentille cendreuse très fine
 5. Terre meuble, brune à grise, quelques gros blocs selon les carrés, charbons de bois épars
Couche d'occupation
 6. Sable dolomitique compacte, blanc à jaune
Origine : procède du suivant
 7. Calcaire en cours de désagrégation
Origine : le sol de la grotte
- L'aménagement récent de la partie NO de la grotte a perturbé le sol, notamment dans le carré 3B. Les couches 1 et 2 étaient à l'état de lambeaux.

Mobilier

Quelques tessons ont été trouvés en aménageant et déblayant la zone que nous voulions fouiller. Nous les plaçons à hauteur des couches 2 et 3 ce qui n'est pas étonnant ; nous savons que c'est un endroit remanié par un aménagement récent. Citons au moins une anse en ruban à 2 bourrelets datable du Gallo-Romain. De ces mêmes niveaux proviennent des boutons décorés, d'époque récente et quelques os animaux.

La couche 4 a donné quelques tessons et surtout des fragments de verre dont un fragment de goulot étroit constitué de plusieurs fils de verre torsadés (cf.fig.2).

La couche 5 a restitué la majeure partie des tessons dont un seul fragment de col d'un vase de 40 cm de diamètre aux lèvres. Ces tessons ont le même aspect et la même origine que ceux trouvés en surface en été 1981. Nous expliquons les découvertes fortuites précédentes par le ruissellement des eaux, fil-

trant à travers l'éboulis et entraînant la terre meuble des couches 4 et 5 sous les gros blocs enlevés avant la fouille.

Contexte et utilisation

Le mobilier trouvé est datable de la fin de La Tène, à poterie lustrée ou peignée et à décors de chevrons. L'empreinte gallo-romaine est visible avec le mobilier en verre. Etant donné le faible nombre de tessons et l'absence de structures, il semble qu'on ne puisse parler que d'une occupation ponctuelle. L'utilisation de la Baume du Muy est à relier avec l'occupation de l'oppidum de Lamanon.

Sur le plateau supérieur sont encore visibles des aménagements qui le rendent habitable : mur d'enceinte, quelques murs de soutènement ... Nous y avons trouvé les mêmes tessons. Du côté O, des rochers abruptes protègent l'oppidum. L'endroit de cette falaise où le passage est praticable fut même obstrué par un haut mur vertical (cf.fig.1). La grotte fouillée, se trouve en contrebas de cette falaise. Il nous semble que l'implantation de l'oppidum a entraîné l'utilisation de la grotte, sans que cela représente une nécessité quotidienne. Au siècle dernier, des coupes de bois ont dû être effectuées par des charbonniers dont nous avons retrouvé la cabane aux environs de l'éboulis. Nous pensons que le muret retrouvé au sommet de la stratigraphie est leur travail. L'usage des grottes et de leurs aménagements par les charbonniers est couramment attesté (Baume Père par ex.). Il n'est pas exclus que d'autres personnes l'aient utilisée : cultivateurs, chasseurs.

Note :

Nous remercions M.Bonhomme, Mme Roustan et M.E.Long pour l'autorisation de sondage

Travaux effectués par C.Benoit, B.Corbaux, C.Formantin, P.Patural, M.Martinez, A.Merino, 'A.Acovitsioti-Hameau et Ph.Hameau

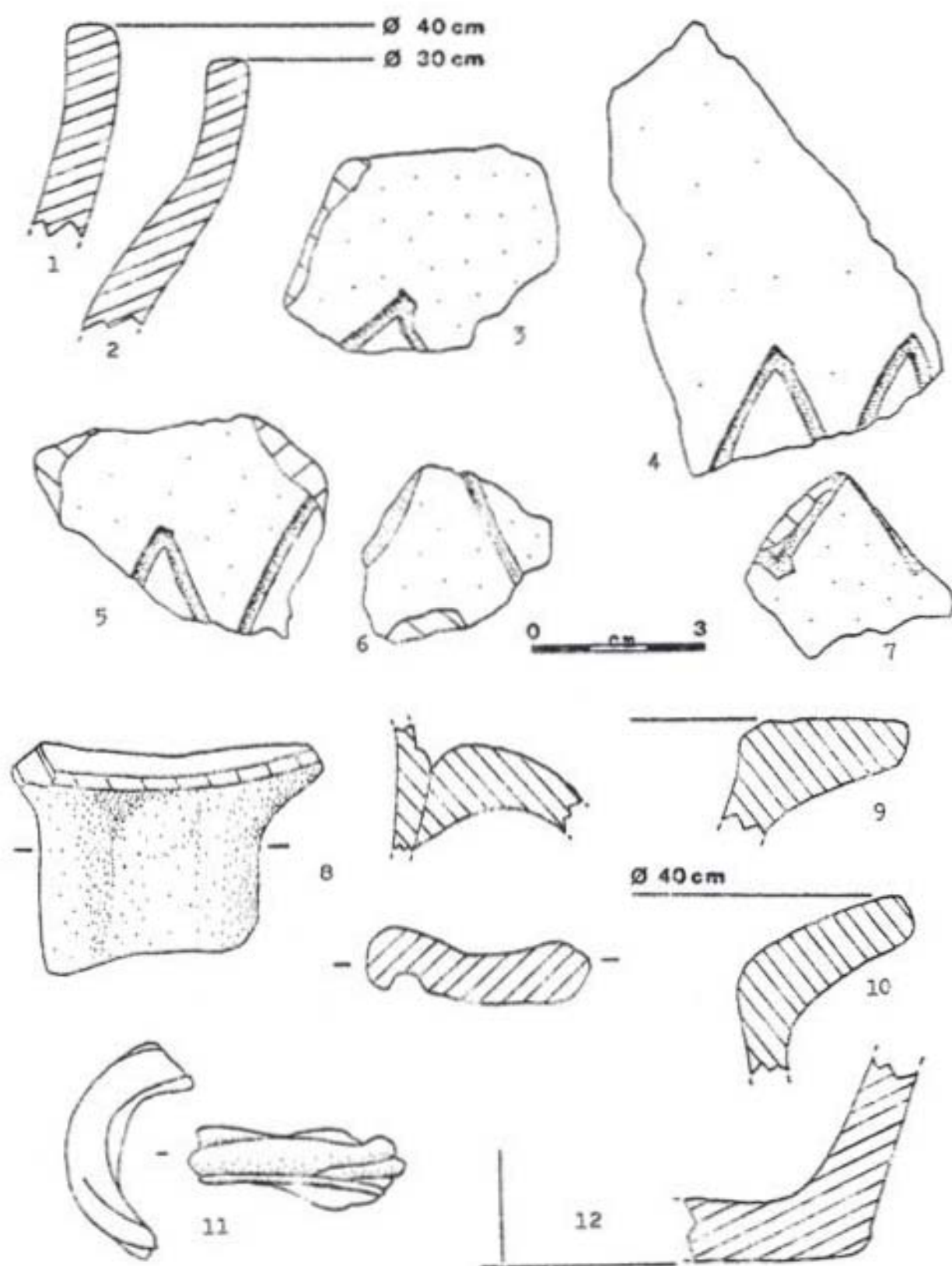


Fig.2- Mobilier de la Baume du Kuy. 1,2,9,10 bords. 12 fond plat. 3,4,5,6,7 tessons décorés de chevrons. 8 anse en ruban à deux bourrelets. 11 fragment de goulot en verre.

HISTORIQUE DE MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

Louis FILLE⁺

Résumé - Un rapide survol, géographique et historique, et quelques considérations économiques sur la commune de Méounes, précèdent une présentation détaillée de l'église du village. La vie de la Chartreuse et des chartreux est finalement évoquée.

Abstract - After a general view on the geography and the history of the commune of Méounes, and some economic reflections about it, we find a detailed introduction of the village church. They precede an evocation of the life of the monks in the Charterhouse of Montrieux.

Une villa gallo-romaine, c'est à dire une ferme, un domaine agricole sous l'occupation romaine ; telle est l'origine de Méounes. Un site ensoleillé, un petit cours d'eau à proximité des terres cultivables, des collines qui protègent du vent dominant ; ce sont les conditions essentielles de la vie. C'est au quartier de Saint Lazare que les premiers habitants s'installèrent. On y découvrit une pierre d'environ un mètre de haut constituant un autel à Jupiter. Elle se trouve dans l'église paroissiale, en entrant, au pied d'un pilier. On y voit la trace du mot JOVI (à Jupiter).

Sur cet emplacement, on construisit une chapelle dédiée à St Lazare. On peut en voir les ruines sur un mamelon à environ 1 km du centre du village actuel, vers le S. De nombreux vestiges ont été trouvés tout autour (tegulae, débris de dolia, monnaies, etc).

Le nom de Méounes vient de MEL qui signifie en celtique, montagne, hauteur. On se rend compte en effet que le territoire de cette commune est très accidenté et, lors de l'avènement de la Télévision, il a fallu construire un relais spécial pour alimenter toutes les maisons.

⁺ 83136 Méounes-lès-Montrieux

Plus tard, un autre relais, plus haut et plus perfectionné a permis d'alimenter à la fois Belgentier, Signes, La Roquebrussanne et Mécounes. La recherche de cet emplacement a été très difficile à cause du caractère montagneux de la région. On trouve en conséquence, assez peu de terrain labourable dans la commune qui comprend 4000 hectares, ce qui est supérieur à la moyenne, dont 1200 de forêt domaniale.

La vigne y est peu importante. Pas de grand domaine viticole. La coopérative produisait il y a une vingtaine d'années plus de 6000 hectos de vin alors que des communes environnantes comme La Roquebrussanne ou Caréoult en faisaient chacune plus du double. Depuis, la mévente du vin a réduit de moitié la production. En 1980, 4000 hectos, à Mécounes. Quelques arbres fruitiers, quelques cerisiers en particulier, mais rien de très important, des prairies également.

La vocation de Mécounes devient le Tourisme, peut-être à cause de la beauté des arbres, des prairies, de la fraîcheur due en particulier à son altitude moyenne de 300m. Dix fontaines coulent en permanence dans le village. L'une est classée. Située sur la place des anciennes écoles, elle porte 4 masques représentant les saisons. Une autre dans la Grand'Rue est aussi remarquable. Elle est surmontée d'une corbeille de pierre contenant des fruits et des légumes.

Situé à un carrefour et traversé par la route ex-nationale 554 le village subit une circulation intense. En 1971 déjà, la moyenne journalière était de 6000 véhicules en mai et de 7500 en juillet. Elle ne cesse d'augmenter. Voici quelques chiffres pour la population : 1186 habitants en 1707, 1020 en 1872. Depuis, baisse régulière jusqu'à 500 habitants en 1950. Ce chiffre, depuis une vingtaine d'années remonte régulièrement à cause de la construction de résidences secondaires qui à la longue deviennent des résidences principales. En 1980, 800 habitants en hiver et 2000 en été.

Une réputation gastronomique bien établie amène à Mécounes, les dimanches et jours de fête, de quoi remplir les 12 restaurants de la commune. Cette renommée est due à un grand cuisinier qui vivait aux alentours des années 1925 : Ludovic Trotobas dont le Livre d'Or était rempli de noms célèbres.

Parmi les grands noms qui ont laissé leur trace dans la commune de Mécounes, citons d'abord, Bonaparte. Il était à Ajaccio pour ramener sa famille et la soustraire à Paoli, allié des Anglais. Il l'a mit en sûreté à la Valette où elle resta plusieurs années. Le 28 août 1793, l'escadre anglaise entre en rade de Toulon. Le 31 août, la mère de Bonaparte et ses enfants, fuyant la menace anglaise, remontait la vallée du Gapeau en charrette et descendait à l'auberge de Marc Caillard dans la Grand'Rue à Mécounes. A plusieurs reprises, Bonaparte vint leur rendre visite. Il avait 24 ans. D'après un historien, les 3 filles, Elisa, Caroline et Pauline se firent remarquer par leur vivacité et leur coquetterie. Elles dansèrent dès le premier soir de leur arrivée et bientôt le bruit courut qu'elles entretenaient la fraîcheur de leur vi-

sage au moyen d'une lotion de lait d'anesse. Une plaque commémorative a été placée le 23 août 1959 sur la façade de l'ancienne auberge. Vers la fin de septembre 1793, la famille suivait à Marseille, l'oncle abbé Fesch venu les chercher et qui devint par la suite cardinal.

Le sculpteur marseillais Aldebert (Bourse de Marseille et divers monuments) possédait une maison qui appartient toujours à sa famille ; elle est décorée de médaillons sculptés sur sa façade et se trouve tout près du musée Raimu. Le peintre et graveur Gabriel Belot a passé une partie de sa vie à Méounes où il est mort. Il a illustré divers ouvrages de Romain Rolland, Jean Richepin, Anatole France. Il est représenté au musée Carnavalet. Son nom figure dans le Larousse.

L'activité culturelle de Méounes a commencé en 1959 par une exposition de peinture dans la salle du Conseil Municipal. Des amateurs locaux et des peintres régionaux ou même d'un niveau supérieur l'animent chaque année ; le peintre Baboulène de Toulon en particulier. Cette exposition et son vernissage qui a lieu le jour de la fête à Saint Lazare, patron de la commune, permettent d'intéresser une grande partie de la population. La foire à la Brocante du 14 juillet amène également une grande foule. Un potier connu, Botto, est installé dans un restaurant de la commune. Il a découvert Méounes à l'occasion d'une exposition de peintures.

De nombreuses grottes font la joie des spéléologues qui pendant quelques années avaient installé leur Centre Régional avec stages, entraînement, examens, etc ... La grotte des Rampins en particulier est inscrite à l'inventaire supplémentaire ; elle a donc une existence officielle. Elle est à peu près de tracé horizontal, longue de plusieurs centaines de mètres avec quelques belles salles décorées de stalagmites et de stalagmites.

Le 4 février 1973, les Chevaliers de Méounes (confrérie du taste-vin) sont venus dans notre commune célébrer une de leurs cérémonies. Toute la journée, le village a été animé par les costumes éblouissants des Chevaliers (grande cape noire bordée de rouge, cordon rouge et bonnet). Ils furent reçus à la Mairie, signèrent le livre d'Or et se recueillirent devant la plaque commémorative de Bonaparte. Ce livre d'Or contient les noms de plusieurs députés, sénateurs, conseillers-général, maires et diverses personnalités de passage à Méounes. Magnifiquement relié par M. Franzini, relieur d'art à Marseille, il porte sur sa couverture polychrome 3 blasons, celui de Méounes, celui de la famille de Valbelle et celui des évêques de Marseille. Le blason de Méounes est d'or à une plante de mauve de sinople. Il est visible sur le monument aux morts et orne les bouteilles de mousseux de la Coopérative Vinicole.

L'histoire d'une commune n'est pas faite que de réjouissances de réalisations artistiques et de fêtes et Méounes ne fait pas exception.

- 1348 Peste. Le frère de Pétrarque est le seul survivant des 35 habitants de la Chartreuse.
 1707 Méounes est incendiée par les soldats du Duc de Savoie.
 1793 Quelques méounais furent guillotisés ou fusillés.
 1835 Le choléra dure du 8 juillet au 15 août ; 4 femmes et 14 hommes en sont les victimes.

Louis XIV en 1660 passe par Aix, la Sainte Baume, Saint Maximin qu'il quitte le 6 février pour Toulon, accompagné de la Reine Mère, son frère, le Duc d'Anjou, Mazarin, etc ... Le 19, départ de Toulon, coucher à Belgentier alors que 2 brigades de mousquetaires vont loger à Méounes. Le lendemain le roi traverse Méounes pour aller en pèlerinage à Notre Dame des Graces à Cotignac.

Activité artisanale au siècle dernier ; 2 papeteries, une fabrique de spiritueux, une tannerie, 2 fabriques de draps, une usine de sumac à l'emplacement de l'actuel restaurant "la Poêle d'Or" (le sumac est un arbrisseau utilisé en teinturerie, qu'on trouve abondamment dans la campagne environnante et dont les fruits se mangent confits dans le vinaigre), 2 bouchers, 4 boulangers, 5 cafés, 4 coiffeurs, 3 cordonniers, 5 épiciers, 5 maçons, 2 maréchaux ferrants, 3 menuisiers, 2 moulins à farine, 1 modiste, 2 fours à plâtre, 1 quincaillier, un tonnelier, 2 tuiliers. Les moulins utilisaient le ruisseau de la Lône pour la force motrice. Ces chiffres sont tirés du Dictionnaire des Communes Varoises de 1895. Il mentionne aussi 2 tailleurs et une sage-femme. Cela pour 1000 habitants environ.

L'église

La première église paroissiale fut bâtie sur l'emplacement du sanctuaire païen vers le 7^{ème} siècle et dédiée à St Lazare. Vers le XI^{ème} siècle fut construite Notre Dame de Méounes, démolie au XVI^{ème} siècle lors des guerres de religion puis remontée en 1540 (terminée en 1581). En 1590, il y avait 4 églises ou chapelles. En 1666, construction de l'aile du couchant (côté Monument aux morts). En 1678, construction de l'autre aile et transfert du cimetière qui jouxtait l'église. En 1682, elle est telle qu'elle est de nos jours, consacrée en 1743 par Monseigneur de Belzunce. Elle est placée sous le vocable de l'Assomption de la Ste Vierge mais son patron est St Eutrope. Les reliques de ce saint ont été offertes par l'Eglise de Marseille. Le clocher est de 1615 ; il s'écroula et fut refait en y ajoutant le lanterneau actuel. Cette église, de petites dimensions est belle et son architecture en est composée d'un mélange de styles : croisées d'ogives pour le Gothique et piliers massifs purs pour le Roman. La façade rappelle un peu le style jésuite. Elle est surmontée des attributs de la Passion et porte l'inscription suivante "Domus Dei et Porta Coeli" (maison de Dieu et porte du ciel).

A l'intérieur

Des fresques effacées en partie parsèment le plafond du chœur d'étoiles dorées. Au fond, derrière le maître autel, une toile de grande dimension représente l'Assomption peinte par Le Roy de Marseille en 1683. Elle est entourée d'un cadre somptueux surmonté de 2 anges à demi couchés, dont les mains tiennent un cartouche portant ces mots "Mater Christi ora pro nobis". Cette sculpture est l'œuvre de Maunier Antoine de St Maximin. Sur le bas de ce beau cadre, on voit les traces du tabernacle de l'autel en bois qui était alors adossé contre le mur. Cette œuvre est classée. De part et d'autre et sur les côtés : une toile représentant Marie Magdeleine face au Christ ressuscité quand il lui dit "Noli me tangere" (ne me touche pas). En face, la descente de croix (XVIII ème s.), classée. Une autre toile, la présentation de St Jean-Baptiste à l'Enfant Jésus, également classée.

Le maître autel, du XVIII ème s. est en marbre polychrome. Il provient de la Chartreuse de Montrieux, ainsi que les toiles précédentes. Deux anges pleureurs en marbre blanc, une statue de St Omer et une de Ste Delphine, œuvres de Duparc, sculpteur marseillais. Ciborium formé de 8 colonnes en marbre veiné de jaune supportant un baldaquin.

Les autels du Rosaire et de St Eutrope portent chacun un retable formé de colonnes et de pilastres ornés de pampres et de raisins, encadrant, le premier, un tableau de la Vierge de laquelle St Dominique reçoit un chapelet, et un second, une peinture où l'on voit St Eutrope ayant à sa droite St André et à sa gauche Ste Appolonie. Cette dernière passe pour guérir les rages de dents et les maux de tête. Trois vitraux sur la face S font chanter la lumière dans un éblouissement de couleurs. A l'entrée sur un pilier, une plaque de marbre avec les noms des morts de la guerre et en dessous, la pierre dédiée à Jupiter venant du sanctuaire païen.

La Chartreuse de Montrieux

On ne peut parler de Méounes-lès-Montrieux sans parler de la Chartreuse de Montrieux. A quelques km du village se trouve le quartier de Montrieux (Mons rivus - montagne des ruisseaux) ; cette étymologie donne une idée du nombre de sources et de ruisseaux. Paysage grandiose, verdure, beaux arbres.

Au XII ème siècle, des moines s'y installèrent et adoptèrent rapidement la règle de St Bruno. Il s'agit d'un mode de vie contemplative et érémitique. Les Chartreux vivent chacun dans un petit oratoire, en ermites, et passent une partie de la nuit à la chapelle, pour prier.

Il y avait à cette époque 2 maisons distantes de 1 km. L'une la maison basse comprenait la ferme, le moulin, la tannerie, bref, tout ce qui est nécessaire pour la vie matérielle et était occupée par les frères convers. Cette maison a été abandonnée au début du XIV ème siècle. Il en subsiste des ruines, d'ailleurs classées, appelées Montrieux-le-Vieux.

La Maison Haute était la résidence des Pères. Nous l'appelons Montrieux-le-Jeune. C'est le couvent actuel. Là habitent environ 20 pères ou frères qui mènent une vie très sévère. Le sommeil des Chartreux est interrompu au milieu de la nuit pour la célébration de l'office des matines ainsi que la messe et les vêpres. Le temps qui se trouve entre les offices est partagé par la méditation, la lecture spirituelle, l'étude, un peu de travail manuel et la récréation. Le jeûne commence en septembre et finit à Pâques. Il consiste à ne faire qu'un repas par jour. Comme détente extérieure, une promenade chaque semaine, le lundi en général, en groupe, et une récréation en commun le dimanche et les fêtes. En dehors de cela, le silence. Comme régime alimentaire, jamais de viande.

Le costume consiste en une robe blanche surmontée de la "cucule" espèce de scapulaire descendant jusqu'aux genoux. Le responsable de la Communauté est le Frère Pricur élu par les moines. La cellule du chartreux est un petit ermitage composé de 4 petites pièces et d'un jardin. La maison-mère est la Grande Chartreuse de Grenoble qui tire sa principale ressource de la fabrication de la liqueur.

Le monastère a subi au cours des siècles de nombreuses destructions. Le poète Pétrarque avait un frère à Montrieux qu'il alla visiter en 1340. En 1348, quand la peste décima le couvent, ce frère fut le seul survivant. Les Chartreux furent expulsés en 1792, rachetèrent le monastère en 1845 et remontèrent les ruines, furent de nouveau expulsés en 1901 et revinrent en 1928. La clinique Malartic de Toulon, s'est réfugiée pendant l'occupation à la Chartreuse et c'est ainsi que des bébés sont nés parmi les moines en 1942.

Voici un aperçu de l'histoire de ce petit village provençal, charmant par sa verdure, ses beaux arbres, sa petite place autour du jet d'eau, devant l'église. Mistral cite son nom dans Calendal (chant III) :

" Cujo monte la primavera	Cuges où le printemps
Fai boutouna tant de tapere	fait fleurir tant de capriers
Signo monte l'amour	Signes où l'amour
Tengue soun tribunaou	tenait son tribunal
Meouno monte Capeou arroso	Méounes où le Capeau arrose

Li citrounie, li lausie roso" les citronniers, les lauriers roses
 Il n'y a peut-être plus de citronniers et peu de lauriers roses mais
 il y a toujours les cerisiers en fleurs et les vertes prairies.

Bibliographie

- (1) Boyer abbé -1980- La Chartreuse de Montrieux aux XII et XIII
èmes siècles - 2 volumes
- (2) L.Fille -1981- La Chartreuse de Montrieux - Cahier de l'ASER
n°2 pp.103-112
- (3) Saglietto abbé -1936- Méounes-lès-Montrieux - étude archéolo-
gique et historique - Cannes

LES CINQUANTE DERNIERES ANNEES

DE MEYNARGUETTE

Philippe HAMEAU⁺

Résumé - Une commune, au coeur du massif d'Agnis, disparaît légalement en 1839, à cause de la dispersion de ses habitants et de son impossibilité à changer d'économie.

Abstract - A commune, in the heart of the massif of Agnis, legally disappears in 1839 because of the dispersion of its inhabitants and its impossibility to change its economy.

Chaque village occupe approximativement le centre de son territoire. Rocbaron fait exception : village sans eau, ses limites septentrionales s'étendent justement jusqu'à l'Issole. Quelques "décentrages" sont dus à la descente des villages dans la plaine alors qu'ils n'occupaient jusque là que des buttes non cultivables ou les premiers ressauts des massifs de collines. L'emplacement ancien avait une cause essentiellement économique : préserver au maximum les terres arrosables et cultivables. Le nouvel emplacement des villages est proche de l'ancien (ou des anciens) dans la majorité des cas et répond aux exigences d'un changement dans l'économie et d'un essor du commerce dans une période de plus grande stabilité politique. La Roquebrussanne a déperché très tôt occupant le fond de la vallée, à un endroit étranglé où il n'y a pas d'autre possibilité de route. Forcalqueiret est le dernier village à effectuer un déplacement vers le fond de la vallée. Les limites des villages ont été fixées très tôt, assez du

⁺ Chemin du Nai 83136 Méounes-lès-Montrieux.

moins pour que la toponymie en fasse foi (cf. Ph. Hameau et D. Par touche -1981-). On ne peut arguer un remaniement des limites de commune à la suite des déplacements des villages. Une commune pourtant échappe à ce schéma, celle de Mazaugues dont les limites occidentales sont à plus de 8 km du village quand elles sont à 3 km du côté E. En effet, au milieu du XIX^{ème} siècle, ce territoire est devenu la réunion de deux communes, celle de Mazaugues bien sûr, augmenté de l'ancien terroir de Meynarguette.

Meynarguette, avant 1789 : étymologie

Il s'agit d'une très ancienne commune dont parlent les cartulaires dès le XI^{ème} siècle. Les premières formes sont MAIRANICAS (1001), MAYRANEGAS (1141), MAIRANEGUIS (28 nov. 1211 CM) MAIRANEGUETAS (27 avr. 1237 et 23 mars 1232 CM). Le diminutif n'apparaît qu'au XIII^{ème} siècle et sert surtout à distinguer cette commune de MAYRARGUES (B -u-R) de même que FORCALQUEIRET se distingue de FORCALQUIER (A.H.P.).

L'évolution du nom a connu un cas identique dans la commune voisine de Mazaugues. Il s'agit probablement de l'évolution d'un patronyme ou d'un cognomen. Il ne saurait être question de l'étymologie fantaisiste que donne l'abbé Saglietto ; MEINARD, en espagnol, menus ruisseaux + AYGUETTES, en provençal, petites eaux. Ce panachage n'a absolument aucune réalité.

En 1020, Meynarguette est possession de l'Abbaye de St Victor de Marseille et l'on cite déjà une église dédiée à St Antoine. Ce bâtiment est encore visible parmi les ruines du village. L'histoire de Meynarguette semble avoir été souvent liée à celle de Signes, la première en confront nord de la seconde. Cette dépendance continuera finalement jusqu'en 1839 ainsi que nous le verrons plus loin.

Nous évitons tous renseignements tirés de nos observations de terrain qui engendraient de fâcheux sacages dus aux clandestins nombreux en Provence.

Intérêt de l'étude

Meynarguette, commune administrée par un maire et son conseil municipal, n'a duré qu'un demi-siècle⁺. De ces cinquantes années nous sont restés, classés parmi les archives de Mazaugues, le registre d'Etat Civil et un document sur l'état des troupeaux de la commune de 1810. Sans doute, bien d'autres documents sont-ils visibles aux Archives Départementales de Draguignan, mais, munis des deux cités plus haut, nous avons déjà la possibilité de répondre à diverses questions d'ordre historique. Conscients

⁺ notre étude commence en 1793, an II de la République sur les registres.

de ne posséder qu'une partie des preuves, nous le sommes aussi de ne formuler qu'une approche de la vérité.

Le cas de Meynarguette est en tout cas assez singulier pour que l'on s'y arrête. S'il ne vérifie pas directement le phénomène de descente des villages, il en démontre, a contrario la nécessité. Il nous permet de présenter quelques notes sur la démographie, peut-être aléatoires vu la faiblesse des nombres, mais qui n'en permettent pas moins, aux spécialistes d'établir des comparaisons avec les résultats acquis dans d'autres communes⁺. Enfin, il exhume de l'anonymat, une localité souvent connue par de simples mentions et sur le territoire de laquelle nous avons largement prospecté.

Situation et économie

La commune occupait le versant septentrional du Mourre d'Agnis et la partie élevée du versant S. Le document qui fait état des troupeaux de la commune cite chacune des fermes situées sur son territoire. On y trouve pour l'E de la commune, la Croix, la Salomone, la Tacule, pour le S, le Haut et le Bas Latay, la Tayanne, pour l'O, Fontfrède Haut et Basse et enfin au S, la Garinière⁺⁺. Les ruines de ces fermes existent toujours, disposées pour certaines, le long d'un chemin qui reliait Signes à Mazaugues. Il s'agit donc d'une région relativement boisée, alimentée de nombreuses sources, aux hivers particulièrement rigoureux (implantation de glaciers dans les quartiers occidentaux - cf. article 'A. Acovitsioti-Hameau, les glaciers de Fontfrède à Pivaut). Aucune rivière ne draine la commune si ce n'est au N, le départ des ruisseaux du Grand et du Petit Gaudin et au S la source du Latay. Les terres cultivables y sont rares, encore plus les zones irriguées. On a pourtant cultivé en terrasses, les zones proches des bastides, tout en gardant une place prépondérante à l'élevage. Chaque ferme possède en effet une à quatre bêtes de labour (nature non précisée) en sus d'un troupeau de chèvres et brebis. Presque toutes les fermes citées possèdent un troupeau de brebis d'une à 18 trentaine et demi de bêtes. Sept fermes possèdent en outre de une à quatre trentaines de chèvres. La commune tot lise donc 3345 brebis et 443 chèvres qui paissent sur son territoire.

⁺ plusieurs études démographiques ont été réalisées récemment en Provence, dans le cadre de Mémoires de Maîtrise de l'Université de Provence, sous la direction de M. Terrisse (cf. M. Vovelle -1980- De la cave au grenier). Il s'agit surtout d'études sur des localités de la Basse-Provence occidentale.

⁺⁺ tous ces noms sont orthographiés comme sur le document.

	G	F	Maria.	Décès
an 1	0	0	0	1
an 2	0	1	0	0
an 3	0	0	0	0
an 4	2	0	0	0
an 5	0	0	0	1
an 6	0	1	0	0
an 7	1	2	0	1
an 8	2	3	0	1
an 9	1	0	1	0
an10	1	3	0	1
an11	1	0	0	0
an12	1	1	0	2
an13	1	1	0	0
an14	2	1	0	0
1807	1	0	0	0
1808	2	1	0	0
1809	1	0	0	1
1810	1	1	1	1
1811	2	2	0	3
1812	0	2	0	1
1813	0	2	0	2
1814	1	2	0	0
1815	3	0	0	0
1816	1	3	0	0
1817	1	0	0	0
1818	3	0	0	1
1819	0	1	1	0
1820	0	1	0	2
1821	1	1	0	0
1822	3	0	0	0
1823	1	0	0	2
1824	1	2	1	2
1825	0	0	0	0
1826	0	1	0	0
1827	0	1	0	0
1828	1	0	1	0
1829	2	1	0	0
1830	0	0	0	0
1831	2	1	1	0
1832	1	1	0	1
1833	0	2	2	0
1834	3	0	1	0
1835	2	2	0	0
1836	1	0	0	1
1837	2	0	0	1
1838	2	2	0	0
1839	2	0	0	0
Total	52	42	9	25

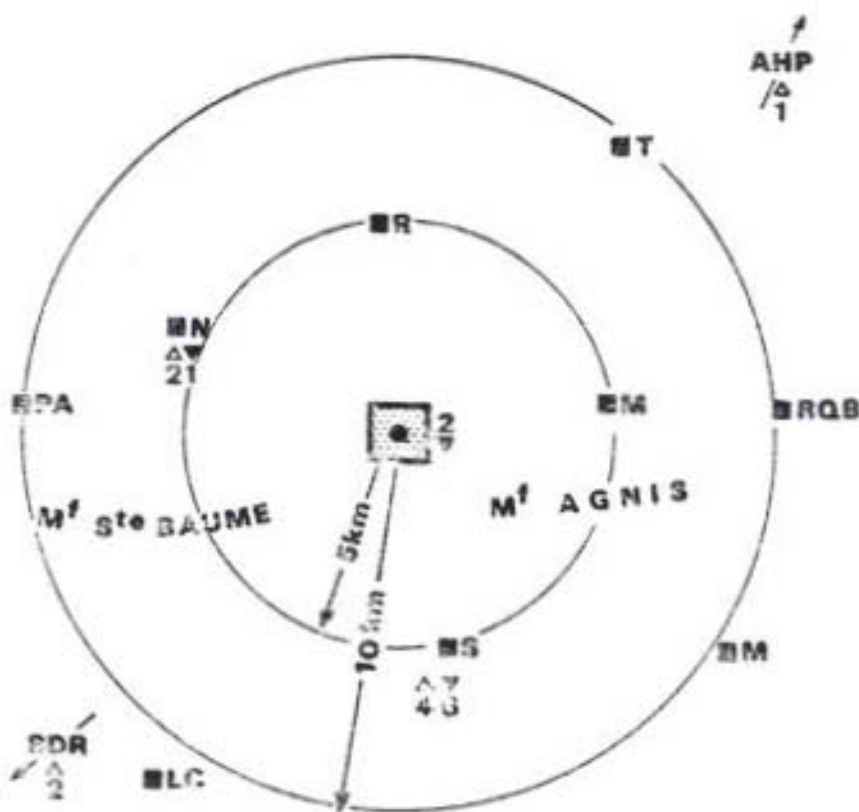
La construction et l'exploitation des glaciers, bien que non tournées vers le village, ont dû permettre aux paysans de la commune d'augmenter occasionnellement leurs gains.

Le village est bâti en sommet de colline, permettant comme ses homologues, une exploitation totale de toutes les terres cultivables. Il a gardé son aspect médiéval, protégé à l'E par une muraille, et sa grand'rue, étroite et montante. On lui connaît un unique point d'eau, un puits, singulier par son étroitesse.

Démographie

En 1839, Meynarguette compte 62 habitants. Le registre d'Etat Civil ne donne pas l'identité de tous. En effet, il n'y s'agit que de cinquante années et il n'y est fait mention, bien sûr, que des individus nés, mariés ou décédés entre 1789 et 1839. La mobilité des habitants et leurs activités tournées vers les communes alentours et surtout Signes, donnent toutes chances à ces événements de se dérouler en dehors du cadre de Meynarguette. Enfin, le registre n'est pas toujours entièrement complété et le plus souvent les indications de profession pour les intéressés, de profession et de domicile pour les témoins sont absents. Ceci tient souvent à l'émotion que cause un décès, le manque d'instruction des intéressés, voire du ... maire. L'orthographe de Meynarguette ne change t'elle pas elle-même selon l'employé municipal (exemple, Mainarguète, an 9) - natalité

Pendant la période étudiée, il est né à Meynarguette, 52 garçons et 42 filles. Il n'y a que 4 années sans naissance. Une famille compte



△ Hommes
▼ Femmes

Mariages - origi-
nes des conjoints
mariés à Meynar-
guette.

Décès - extrait
du registre d'
Etat Civil : le
décès d'un maire
de Meynarguette.

MAIRIE de Meynarguette ARRONDISSEMENT de Brignoles

Du treize juillet en 1809, à quatre heures du Soir
Acte de Décès de Sieur Jean Baptiste ancien militaire de la République
décédé le treize juillet à deux heures du Soir profession
de propriétaire, âgé de sept ans, né à Alp
département de Alpes Maritimes domicilié à Signe de fait et à Meynarguette
et de feu Gaspard laumane

et de feu Marguerite Pompidou Sonpou

Sur la déclaration à moi faite par le Sieur Jean Baptiste ancien militaire
âgé de sept ans, profession de Ménager domicilié à Meynarguette
qui a dit être l'ami d'un défunt et par Sachverte

âgé de quarante ans, profession de Ménager
domicilié à Meynarguette qui, a dit être l'ami d'un défunt

Et ont, les déclarans, signé de leur Signature

Constaté, suivant la loi, par moi Charles Castellon adjoint à la mairie
de Meynarguette remplissant les fonctions d'officier public; et lecture du
présent Acte a été donnée aux déclarans.

C. Castellon Adj.

Monsieur Soussignan maire de la commune de Meynarguette a vu et attesté le
présent registre de la dite commune pour l'an 1809 le 31^{er} plu 1809

en moyenne 4 enfants, 6 au maximum que l'on a tût après le mariage et à intervalles de temps rapprochés. Il semble que la situation professionnelle n'ait aucun rapport avec le nombre des enfants.

- nuptialité

Neuf mariages ont été célébrés entre 1793 et 1839. La moyenne d'âge des mariés se situe entre 25 et 29 ans, celle des femmes entre 20 et 24 ans :

	- 20 ans	20 à 24 ans	25 à 29 ans	30 à 35 ans	+ 35 ans
Hommes	0	2	5	0	1
Femmes	1	7	2	0	0

L'écart d'âge entre les conjoints est faible sauf dans un cas ; J.J.Martel, 38 ans, épouse E.Th.Castellan, 21 ans, en 1819. L'endogamie est très faible à Meynarguette. Aucun marié n'est de la commune, deux femmes seulement y sont nées. La majorité des jeunes gens sont originaires de Signes (4 hommes, 6 femmes). On note encore 2 hommes natifs de Nans (chef-lieu du canton dont dépend Meynarguette) et une femme native de cette même localité. Enfin, un homme est originaire d'un village des Basses-Alpes, deux le sont des Bouches-du-Rhône. La mobilité est à l'élément masculin. Signes est le "réservoir humain" de sa voisine.

- mortalité

25 personnes sont décédées à Meynarguette pendant ces 50 ans, 10 hommes et 15 femmes. L'âge des défunts varie entre 3 heures et 87 ans. 2 garçons et 4 filles meurent avant d'atteindre l'âge de 1 an. 5 garçons et 5 filles décèdent entre 1 et 10 ans, ou, à un cas près, entre 1 et 3 ans. 3 hommes et 4 femmes meurent entre 10 et 35 ans. 11 défunts sont originaires de Meynarguette chiffre qu'il faut relier à la mortalité infantile, 4 le sont de Signes et 3 seulement sont nés ailleurs (Nans, Mazaugues et Cuges, trois communes proches).

Etant donné les faibles nombres dont nous disposons, des comparaisons avec les autres villages sont faussées. On sent tout de même un fait exceptionnel mis en évidence par les taux de nuptialité et les origines des conjoints. En fait, seule une étude démographique élargie (que nous envisageons) peut amener à des comparaisons fiables.

Résidences

Etant donné les prénoms très communs que portent les villageois et les patronymes réduits à une dizaine de cas, il nous est difficile de relier les propriétaires des troupeaux du document dont nous avons parlé plus haut et les personnes inscrites sur le registre d'Etat Civil. La vérification n'est pas parfaite. Toutefois, 18 bastides ou lieux-dits différents sont cités au nombre des propriétaires de troupeaux. Pas un troupeau n'est gardé dans le village, fait très fréquent dans les communes méridionales : isolement du berger par la communauté paysanne. On peut compter

15 propriétaires différents car certains le sont de plusieurs troupeaux et bastides et l'un est domicilié à Mazaugues. Chacune de ces bastides a dû compter, en plus de la famille du propriétaire, une domesticité qui fait monter le taux de la population bien au-dessus des 62 habitants de 1839. On peut se demander d'ailleurs qui habitait le village lui-même. Ne trouve-t-on pas la mention pour le maire décédé dans l'exercice de ses fonctions : "domicilié à Signes de fait et à Meynarguette de droit" (cf.fig.).

La dispersion de la population ne pouvait assurer la cohésion de la communauté paysanne. Cette dispersion était due semble-t-il à l'environnement, privant Meynarguette des possibilités d'une évolution économique à un moment où celle-ci eut lieu dans d'autres communes. Le terrain très accidenté ne permet que de faibles surfaces cultivables. Ce même relief isole la commune, s'adapte mal aux besoins d'un accroissement des voies de communications, voies commerciales qui permettraient l'implantation d'industries suppléant les ressources de l'agriculture. L'économie n'est plus que pastorale. Un déplacement n'est même pas envisageable.

Cette situation hâta la fin de l'existence de cette commune en tant que telle. Ce cas ne fait qu'exprimer la situation de nombreux villages provençaux depuis deux siècles. Si tous perdent leurs habitants au profit des villes, il est des situations critiques sur les plateaux de Valensole, Lure ou Forcalquier (AHP) et aujourd'hui, dans le Var, sur 154 communes, 7 comptent moins de 50 habitants. Il n'est guère que très récemment que les résidences secondaires fassent s'accroître le nombre des villageois recensés dans ces communes.

Un cas exemplaire ; de l'autre côté de la Sainte-Baume, le plus petit village de France, a des problèmes bien similaires à ceux de l'ancienne Meynarguette.

" Au coeur du massif de la Sainte Baume, le village de Riboux compte 17 habitants dont 13 sont des chasseurs de Marseille. Le "conseil municipal" se réunit dans la minuscule cuisine du cabanon du maire-notaire. Un jour, Riboux mariera "sa" jeune fille qui partira "à la ville" avec son époux ... Le dernier feu permanent du village perdu sera bien près de s'éteindre, proche du cimetière envahi de chênes verts et de romarin. "

J.F.Caignebot, P.Cuiral, L.Pierrein
F.Reynaud, C.Vautravers -1978- La
Provence de 1900 à nos jours. p.19

Bibliographie

- (1) Boyer -1980- La Chartreuse de Montrieux aux XII et XIII s.
2 vol. (CM = Cartulaire de Montrieux)
- (2) Ph.Hameau et D.Partouche -1981- Les noms de lieux du canton
Cahier de l'ASER n°2 pp.63-102
- (3) Ch.Rostaing -1947- Essai sur la toponymie de la Provence
- (4) Saglietto -1935- Signes, Archéologie et Histoire - Cannes

Note

Classement des archives de Mazaugues sur invitation de Mme Roustan et M.Bonhomme, par Fl.Castetbon, Th.Lampl, Th.Lepert, A.Mora et Ph.Hameau

Abstract de D.Partouche

CLOCHES ANTERIEURES A 1792-1793
DANS LE CANTON DE LA ROQUEBRUSSANNE

Louis JANVIER⁺

Résumé- Bien que certaines lois aient été prises, sous la Révolution, pour que soient fondues les cloches afin d'utiliser leur métal, il reste près de 200 cloches dans le Var antérieures à 1792. Dans le canton de La Roquebrussanne, onze cloches subsistent dont on donne la description et l'historique.

Abstract- Though some laws were decreed during the Revolution for the melting down the bells, to use their metal, nonetheless, there are 200 bells left in the Department, prior to 1792. In the district of La Roquebrussanne, eleven bells remain whose description and history follow.

Avant-propos - Généralités

En février 1979, une personne du C.N.R.S. : Monsieur Pouzargues me téléphonait puis m'écrivait pour me demander un inventaire des cloches anciennes dans notre département, dans le cadre d'une enquête campanaire couvrant toute la France. Il lui fallait cette liste pour le mois de juin.

J'écrivis alors à plusieurs mairies et curés et consultais des monographies sur nos villages. Je m'aperçus très vite que ma quête était décevante, d'une part on ne me répondit pas, ou si évasivement ; sauf quatre mairies que je tiens à remercier très vivement ici : Ampus, Chateaudouble, Mons et Tourtour⁺⁺ et d'autre part, les ouvrages qui parlaient de nos cloches étaient

⁺ 114 boulevard Foch 83000 Toulon

⁺⁺Un article couvrant l'ensemble du département du Var est paru dans le Bulletin des Amis du Vieux Toulon et sa région - n° 102 (1980) et n°103 (1981)

rarissimes et pouvaient se compter sur les doigts de la main. Les cloches n'avaient pas intéressé beaucoup de chercheurs, du moins pour le Var. Il était également exclu en quelques mois de consulter toutes les archives paroissiales ou autres pour une quête d'ailleurs probablement décevante et de toute façon incomplète. Les cloches citées étant en général différentes des cloches suspendues actuellement dans les clochers, clochetons et campaniles.

Cela n'excluait d'ailleurs nullement quelques vérifications aux archives départementales ou communales. Mais il fallait aller voir "in situ" ("aller au charbon" ou plutôt "à la crotte de pigeon"). M. Serge Porre de l'association du Pré-Inventaire, membre de la commission des M.H. et historien des orgues varoises, m'offrit généreusement son concours : il monta dans des campaniles vertigineux, des clochers aux escaliers absents, ou branlants, où moi-même je n'aurai pu aller. Sans sa jeunesse, son agilité, sa minceur et son enthousiasme, cet inventaire aurait duré des années, et en certains lieux aurait été quasi impossible. Je tiens à lui exprimer ma gratitude infinie.

En juin 1979, Monsieur Pouzargue avait entre les mains la liste de près d'une centaine de cloches. Passé cette date, nous continuâmes toutefois à prospecter le département car il était loin de l'avoir été entièrement et il est bon que les varois en particulier, aient entre les mains une liste aussi complète que possible des cloches antérieures à 1792-93, sauvées des fonderies à canons de la Révolution.

Au mois de mai 1980, toutes les églises paroissiales et tous les campaniles laïcs d'horloge, sauf cinq, avaient été visités par M.S.Porre et moi-même, ou par M.Porre seul. Le chiffre de 173 était atteint. Pour 153 communes, c'est un chiffre très honorable. En 1981, ce chiffre était de 185.

Toutes les chapelles n'ont pas été vues, mais il faut noter que, dans leur très grande majorité, les cloches de celles-ci sont postérieures à 1793, de plus, certaines chapelles n'ont jamais eu de cloches, d'autres nombreuses hélas, n'en ont plus (volées souvent). Il est à noter que si certaines communes n'ont plus de cloches antérieures à 1792-93 (ou du moins dans leur état original car il est probable que plusieurs ont été fondues aux XIX et XX èmes siècles), 36 en ont deux, dix en possèdent trois. Trois communes ont même conservé 4 cloches antérieures à 1792-93 Barjols, la Verdière et La Roquebrussanne.

Les villes, sauf Toulon, sont moins riches que les villages. A l'inverse de plusieurs département qui en possèdent encore, aucune cloche chez nous ne remonte au delà du XV ème siècle (sous réserve bien sûr d'une découverte ultérieure ou d'une datation précise éventuelle pour les cloches non datées de St-Zacharie, Solliès-Ville et Trans. Il est bon de savoir que c'est un toulonnais, Louis Destouff Milet de Mureau (1756-1825), capitaine du Génie, député à l'Assemblée Nationale pour la noblesse (!),

futur général, ministre et préfet "qui fit décréter la fonte du métal des cloches pour être convertie en monnaie de billon" (Cf. O. Teissier -1897- Les députés de Provence aux Etats Généraux), le 21-VI-1791, adopté le 25 pour le département de Paris. A la suite de cette demande sacrilège, il y eut une succession de lois et décrets par les Assemblées révolutionnaires, principalement :

Loi du 06-VIII-1791, proclamation du Roi d'accélérer l'envoi
Loi du 22-IV-1792, relative à la fabrication de la monnaie provenant du métal des cloches. Cette loi a été rendue applicable dans le Var, district de Toulon par arrêté du Directoire dudit district le 04-VII-1792.

Décret du 23-II-1793, "La Convention Nationale décrète que la commune de Lisieux et toutes les communes de la République sont autorisées à faire convertir, en canons, une partie de leurs cloches"... (Archives Nationales).

Arrêté du 02-V-1793, du Comité de Salut Public, établissant des fonderies à canons pour la fonte des cloches de Bordeaux, Montpellier, Toulon "en considération du grand nombre de cloches méridionales" (sic). (Cf. Aulard -1890- Recueil des Actes du Comité de Salut Public, tome III).

Loi du 23-VII-1793, réquisition des cloches, sauf une, par commune.

Décret de la Convention du 21 frimaire, an II (11-XII-1793), "la Convention Nationale décrète l'insertion de l'adresse de la commune de Fresnes au bulletin et sur la motion d'un membre relativement à la demande d'une cloche passe à l'ordre du jour motivé sur ce que chaque commune à la faculté de conserver une cloche qui serve de timbre à son horloge" (Archives Nat.).

Arrêté du 22 ventôse, an II (12-III-1794), les cloches seront fondues et transformées en canons (Archives com. Toulon D.8).

Arrêté du 20 germinal, an II (09-IV-1794), réquisition du Commissaire du Salut Public pour l'enlèvement des cloches (Archives communales Toulon D.9).

Loi du 03 ventôse, an III (21-II-1795) et lettre du 15 fructidor, an III (01-IX-1795) supprimant les signes extérieurs de la religion et sonneries de cloches (même pour les réunions du club et le tocsin ?).

Ces lois, arrêtés et décrets furent inégalement suivis comme nous allons le voir : nos aïeux, en général, tenaient à leurs cloches, qui réglaient leur vie, qui souvent avaient été fondues sur la place du village, où quelques uns avaient jeté de menues pièces dans le métal en fusion, qui enfin avaient été bénies lors d'une cérémonie solennelle et populaire. La cloche de l'horloge était très utile, et puis pourquoi ne pas en garder une aussi pour le tocsin ("toco sant" = toucher la cloche). De plus, la descente n'était pas toujours facile sans doute. Des incidents frôlant l'émeute se produisirent en maints endroits .

On peut noter qu'en France, lors de la dernière guerre, les allemands ne touchèrent pas aux cloches (à l'inverse des statues) : sur le refus du Maréchal Pétain et de M. René Norguet, Ingénieur Général du Génie Maritime au Secrétariat à la Production Industrielle.

" Les comptabilités ont été truquées, les stocks dissimulés. Je puis citer par exemple, l'affaire des cloches : c'est un autre genre de truquage. Les allemands avaient prétendu dépenser les cloches de France. Le gouvernement a répondu : Non. On s'est rabattu sur les statues. Dans les cloches, ils auraient eu 16.000 tonnes de bronze. Dans les statues, on leur a raconté, qu'ils n'en auraient que 6.000. Ils ont dû se contenter, si ma mémoire est exacte de 875. "

(J.O. déposition au procès du
M^l Pétain - Audience 09-08-1945)

On prétend que Monseigneur Mayol de Lupé, aumônier de la I.V.F. serait intervenu de son côté (?) (revue "facettes" mai 1980).

Les cloches varoises sont en général de petites dimensions, le mètre pour diamètre de base étant rarement atteint (le seul bourdon varois de 1,38m de diam. est à Vidauban et date de 1898. Il faut savoir que les parties d'une cloche de haut en bas sont :
- les anses attachées par des bandes de fer au mouton en bois, s'il est d'origine, parfois en fer, s'il a été remplacé au XIX ou au XX^{ème} siècle.

- la couronne, le cerveau, où se trouve souvent une frise ou entre deux rangées de feuilles d'acanthos, l'inscription en latin, ou en vieux français, plus rarement en vieux provençal, ou dans les deux ou trois langues à la fois. Pour les cloches des 15 et 16^{èmes} siècles, c'est au-dessus et sous l'inscription (en caractères gothiques dans la plupart des cas) que l'on peut voir des niches avec arc flamboyant ou Renaissance, ou des médailles rectangulaires en relief (5 à 10 cm de haut), avec des "Christ de Pitié", crucifixions, saints divers (Ste Vierge et St Michel principalement). Les inscriptions qui seront très prolixes au XIX^{ème} s. étaient très laconiques avant 1792-93 : une phrase tirée de l'Ecriture Sainte, Nouveau Testament en général, ou une invocation tirée des litanies des saints ou de celles de la Vierge, ou une formule de bénédiction ou une prière : l'Ave Maria, le nom du fondeur (pas toujours), la date. Plus rarement figurent les noms du parrain et de la marraine, du curé et des consuls, à partir du XVII^{ème} siècle.

- La panse, proprement dite, où l'on peut admirer le décor, avec surtout à partir du XVII^{ème} siècle, une belle croix ornée sur un socle à un, deux, trois ou quatre degrés. Ce socle repose en général sur la gorge de la cloche. Souvent le nom du fondeur ou ses initiales se trouvent de part et d'autre de ce socle avec la date. Sur la panse, on voit assez fréquemment une Vierge à l'Enfant et un ou plusieurs saints. Les Crucifix, courants à partir du siècle dernier sont plus rares.

La base de la cloche s'appelle la patte ornée parfois d'une rangée de feuilles d'acanthos ou d'une frise de rinceaux. Aux XV et XVI èmes siècles, cette frise alternait parfois avec une prière ou le début d'un hymne "Te deum Laudamus, Ave Maria". Une cloche : 78% de cuivre, 22% d'étain (bronze ou airain). Le battant en fer, s'il est d'origine est toujours ovoïde ou piriforme à son extrémité avec un trou pour laisser passer le crochet en vue de la sonnerie sans volée. Les battants postérieurs à 1793 (sauf peut-être encore au début du XIX ème siècle, ou pour les petites cloches) ont la forme d'un bouchon de champagne.

En terminant cette présentation sommaire, je tiens à exprimer ma reconnaissance à MM. Castel, archiviste du port de Toulon, Alain, directeur des Archives départementales, Morand, bibliothécaire à l'Hôpital Ste-Anne, Jean, des A.V.T.R., Lanoë, hérauldique, à tous les gardes-champêtres, curés, sacristains et sacristines qui nous ont reçu avec tant d'amabilité, parfois plusieurs fois, à tous ceux qui pallièrent mes insuffisances dans la langue de Saint-Augustin, Mme Eustache, Melle Broecker, le frère Martin Darbon (O.cart.), à tous ceux qui nous ont aidé de quelque manière que ce soit. Notre gratitude émue à tous ceux qui sauvèrent les cloches de nos cités, des mains des "destruisti" Qu'il me soit permis de formuler trois souhaits :

- que toutes ces cloches fassent l'objet d'un classement comme Monuments Historiques⁺.
- que les intérieurs de clochers soient mieux entretenus
- que les campaniles en fer forgé, dont certains sont des chefs-d'œuvre de ferronnerie, soient repeints car souvent ils sont rongés par la rouille et risquent donc de disparaître de nos paysages varois.

Noms de fondeurs relevés sur les cloches du Var

- XVe s. Michol JARRI
- XVie s. Gaspard GARREL (Lorgues), Nicaise PELIOT (Champenois?)
Marie Estienne DE LA PAIX (Lorrain)
- XVIIe s. Ange de ALLEGRI (Viterbe), BAUBE (Toulon), Jean GALOPIN (Aix), Jacques GOURDAN, Joseph IOLY, Claude PEIROUX (Marseille, Avignon), Philibert ROCH, A.SAURIN Sébastien et Et.SENEVAL (Toulon), Georges THOMAS, les frères VAGIONO (Nice), F.D.B. = Fr. de BARAIGES (Toulon).
- XVIIIe s. V.AUBRON, I.P.CHAMPION, N.CHATELIN, Dominique et François BABANDI, BAYER (Marseille), Pierre et François de BLAISE, Pierre Antoine BONUS (Gilete-06), Innocenty CASINI (Vatican), CHARTON, DUPOIS (Nancy) Nicolas

176 cloches ont été finalement classées M.H. par arrêté du
07-10-1981

DESMONTAU, DUPONT, H et F GALOPIN (Aix), HORIOT, Joseph HUARD (Aups), Nicolas HUIN, Benoit, Aimé, Jean JOYET ou JOIET (Marseille), G.REYNAUD, Jacques SENEVAL (Draguignan), Laurent SENEVAL, G.SUCHET (Toulon), Nicolas BOUVIER (Chaumont en Lorraine).

Inventaire

Le canton de La Roquebrussanne compte 11 cloches ante 1792 pour 8 communes ; c'est un des plus riches du Var.

CAREOULT - Eglise St Etienne (1842-44)

1 cloche au clocher : "A FVLGVRE ET TEMPESTATE LIBERA NOS DOMINE PER ASSENTIONEM TVAM 1606" en relief

"MME JVSTINE GRANET DONATRICE DE CETTE CLOCHE NOMMEE JVSTINE ANTOINETTE MARIE, PARRAIN M.ANTOINE E, V GRANET 20 AOVT 1846" en creux

Ø 0,98 - P 580 kg - N sol - Décor croix ornée/socle à degrés
Dans le bordereau d'envoi des cloches réquisitionnées en 1793 dans le Var, arrondissement de Brignoles (Arch.Dép.Draguignan) on lit : Careoult : "2 cloches - poids 780 livres"

Il s'agit de toute évidence d'une cloche donnée et réinstallée en 1846.

CAREOULT - Campanile d'horloge

1 cloche de 1546 : "A PESTE ET P... LIBERA NOS DNE MVCXLVI"

Ø 63,5 - P 155 kg - N mi - Battant - Décor croix ornée sur "TE DE LAVDAMVS" (Te Deum Laudamus), médailles avec Christ de Pitié, Vierge à l'Enfant, St Michel - inscription en caractères gothiques.

LA ROQUEBRUSSANNE - Eglise St Sauveur (XV-XVIIIs.)

1 cloche de 1751 : "1751 MON SON EST ENTENDU SVR LA TERRE ET SVR L'ONDE MAIS IL SE DISSIPÉ A L'INSTANT, AINSI FAIT LA GLOIRE DV MONDE ET DIEV SEVL EST PERMANENT 6 ANTOINE OLLIVIER PRAIN ET ELISABETH PAYAN MARRAINE . I.B DEPRE SOVIERE CVRE"

Ø 0,94 - P 528 kg - N sol dièse - décor rangée de feuilles d'acanthes renversées sous l'inscription. Feuilles d'acanthes isolées, disposées régulièrement au-dessus. Croix ornée de rinceaux sur socle à 3 degrés ornés idem. Le chan. Saglietto l'avait daté de 1587 dans sa monographie de La Roquebrussanne. C'est Hubert Condamin, fondeur de Marseille, qui l'a fondu si l'on en croit les Archives Com. DB.18, CC.162 : "... expertisées ensuite par un maître de musique pour voir si elles étaient bien accordantes, le sieur Condamin ayant promis de les faire dans la meilleure perfection sonore (sic) et de la meilleure harmonie" (il en a fondu plusieurs et il n'en reste qu'une).

LA ROQUEBRUSSANNE - N.D.d'Inspiration (ex-église paroissiale)
1 cloche extraordinaire : au cerveau : "AVE MARIA - A.D.

MDCCXXX : sur la gorge : "OPVS INNOCENTY CASINI. ROM. FVND.REV. PARR-S-PETRI IN VATICANO : et sur la panse, disposés sous forme de mots croisés, dans une sorte de croix à triple traverse :

SVLASASALVS
 LASATASAL
 SATRTAS
 TRERT
 RECER
 CRUX ECICE ANGELICA
 CIHIC
 M IHIHI M
 VI HIMIH CV
 IGV IMXMI MEC
 GVFERIHIMXVXDOMINIME
 VFERIHIMXVRVXDOMINIM
 FERIHIMXVRCRVXDOMINI
 VFERIHIMXVRVXDOMINIM
 GVFERIHIMXVXDOMINIME
 IGV SEXES MEC
 VI TSEST CV
 M QTSTQ M
 VQTQV
 S.THOMAE AVQVA DE AQVINO
 MAVAM
 SMAMS
 ESMSE
 MESEM
 PMEMP
 EPMPE
 AREPERA
 ODARERADO
 ORODARADORO

Notre Dame d'Inspiration (La Roquebrussanne) - dessin de la croix
 sur la cloche de 1730. Dimensions de la croix : hauteur maximum :
 21 cm, largeur maximum : 15,8 cm.

Les phrases suivantes peuvent donc se lirent en tous sens :
 CRVX MIHI CERTA SALVS - CRVX EST QVAM SEMPER ADORO - CRVX AN-
 GELICA - CRVX DOMINI MECVM - CRVX MIHI REFVGIVM - S.THOMA DE
 AQVINATO ...

Ø 0,595 - H 0,61 - P 135 kg - N de dièse - Décor dans trois
 mandorles flamboyantes, Vierge à l'Enfant, St Thomas d'Aquin,
 une sainte. Traduction : "l'An du seigneur 1730 ... oeuvre d'
 Innocent Casimir fondeur de la Révérende Fabrique de St Pierre
 au Vatican". "La croix est pour moi le salut certain. C'est la
 croix que toujours j'adore. Croix angélique. La croix du Sei-
 gneur avec moi. La croix est pour moi un refuge. St Thomas d'
 Aquin".

Le décryptage et la traduction sont de M. l'Abbé Menin, curé
 doyen, auquel j'exprime toute ma gratitude.

LA ROQUEBRUSSANNE - Chapelle St Louis des Molières (1691)

1 cloche de 1694 - "+SIT NOMEN DOMINI BENEDICTVM 1694"

Ø 0,32 - H 0,35 - P 22 kg - N fa - Décor croix ornée de rinceaux / socle trapézoïdal orné de rinceaux et de 2 chérubins, feuilles d'acanthes aux trois extrémités de la croix, coeur. Sur le cerveau, au-dessus de l'inscription rangée de feuilles d'acanthes. Traduction : "que le nom du Seigneur soit béni" - formule de bénédiction surtout épiscopale, tirée du Psaume 112. L'abbé Marius Blanc avait parlé de cette cloche dans son sermon de 1904, après la restauration, cité dans sa plaquette de 1905 - "La chapelle St Louis des Mollières".

LA ROQUEBRUSSANNE - Campanile en fer forgé de 1677

1 cloche de 1669 - "QUA HORA NON PVSTATIS FILIVS HOMINIS VENIET LVCAE CAP. 12 1669.IHS "

Ø 0,67 - H 0,50 - P 175 kg - N ré dièse - Décor croix ornée de trois chérubins. Traduction : "c'est l'heure que vous ne pensez pas que le Fils de l'Homme viendra, Luc chap.XII" (vers 40) Dans le bordereau d'envoi de 1793 (op.Cit) : "La Roque Libre, 3 cloches. 449 livres.

MAZAUGUES - Tour d'horloge (1784), au campanile

1 cloche de 1784 - "CIT NOMEN DOMINI BENEDICTVM - GALOPIN M'A FAIT 1784"

Ø 0,60 - P 145 kg env. - N do - Décor deux croix ornées de rinceaux sur socle à trois gradins ornés idem.

MEOUNES - Eglise N.D. de l'Assomption (1540-XVII s.) - au campanile - lanternon du clocher

1 cloche de 1668 - "A DE MONTERIVIO ... PVNDITVR ET BAPTISATVR MARIA MDCLXVIII SEDENTERMAE DD ... IMPERANTE NATO CHRTO REGNO LVDOV XIII TVSSANO DE FORBINO IN MAS EPISCOP LEOPOL IGNATIO REGNANTO F.ALEXIO PRI... VENITE ET ADORATE EIVS"

Ø 0,80 - H 0,72 - P 320 kg - N la - Décor croix ornée de 14 fleurs de lys et 2 petites croix sur socle à 2 degrés. - Traduction (l'Abbé Menin a essayé de traduire cette inscription dont plusieurs mots manquent) : ... fondue par ... de Montrieux et est baptisée Marie de 1668 pendant l'épiscopat du seigneur Toussaint de Forbin, évêque de Marseille, sous le commandement de ... et le règne de Louis XIV ... Léopold Ignace ... le frère Alexis étant prieur. Venez et adorez.

De toute évidence cette campane était à la Chartreuse de Montrieux avant la Révolution. Dans le bordereau d'envoi de 1793 (op.Cit) "Méounes 2 cloches. 496 livres". Alexis I Arnaud fut prieur de Montrieux de 1667 à 1678.

NECULES - Eglise ND de l'Assomption (XVI-XVII s.)

1 cloche de 1723 - "ORA PRO NOBIS SANCTE PATRONE SANCTE PATER FRANCISCE HVIVS CIVITATVS BRINCOLAE INTERCEDE PRO NOBIS SANCTE LVDOVICI - FM. IHS. - I.HVARD 1723"

Ø 0,85 - H 0,75 env. - P 320 kg - N sol dièse - Décor nombreuses médailles avec saints, soleil en haut de la panse ; 2 croix

tréflées, coeur avec IHS et 3 clous sur la gorge, fleur de lys, 2 frises de rinceaux l'une au cerveau, l'autre partielle au début de la deuxième ligne de l'inscription. Celle-ci nous apprend qu'elle provient d'un couvent de l'ordre des frères mineurs, vu la référence au saint père François, de la cité de Brignoles dont St Louis d'Anjou est le patron (franciscain lui aussi). Joseph Huard était un fondeur originaire de Clérieux en Dauphiné (26). Ses cloches sont les plus ornées. ROCBARON - Eglise St Sauveur (1672-1735) - au clocheton 1 cloche de 1733 - "BENEDICTVS QVI VENIT IN NOMINE. REINOIRD 1733".

Ø 0,785 - H 0,73 - P 280 kg - N fa - Décor croix ornée de disques sur socle trapézoïdal. Traduction : "Béni soit Celui qui vient au nom du Seigneur" (PS 117, St Mathieu XXI-9, St Marc XIII-35) "L'an mil sept (cent) trente trois et le trentième du mois de septembre nous vicaire soussigné avons béni la grosse cloche de la paroisse de Rocbaron assisté de messire Honoré Audibert vicaire de Forcalqueiret, signé Reynouard Vicaire"

(Arch.Comm. série CG)

Ces renseignements sont dus à l'amabilité de Mme Zatzépine. Cette cloche a la particularité d'avoir les chiffres de sa date à l'envers.

SAINTE-ANASTASIE - Eglise (XIII-1868) - au campanile d'horloge 1 cloche de 1783 - "SIT NOMEN DOMINI BENEDICTVM" - au cerveau "REYNAUD FESIT 1783" - sur la gorge.

Ø 0,65 - P 165 - N fa dièse - battant - Décor : croix ornée de rinceaux / socle à 3 degrés ornés idem. Sous l'inscription rangée de feuilles d'acanthes renversées.

Conclusions

Le 15 juin 1981, l'inventaire campanaire varois était pratiquement terminé. La situation est donc la suivante :

- 185 cloches antérieures à 1792 dont
 - 6 du XV s. - 28 du XVI s.
 - 64 du XVII s. - 83 du XVIII s.
 - 4 sans date et ce, sur 111 communes.

LE FOUR A CHAUX
DU VALLON DES CLOS

Catherine Benoit⁺

Résumé - Une restauration à titre de témoin d'une structure destinée à la fabrication artisanale de la chaux ; tel est le point de départ d'une brève enquête sur les techniques d'obtention du produit dont témoigne la succession des couches trouvées dans le four en réfection. La chaux joue un rôle non négligeable dans la vie quotidienne.

Abstract - As a mark, we restored a structure to make lime in a small scale, that was the opportunity to start a short research about the techniques used to obtain the product, we discovered from the successive layers we found in the kiln as we were rebuilding it. Lime is important in everyday life.

Introduction

La restauration d'un monument abandonné, humble dans ses caractéristiques, n'est pas un sujet inconnu du lecteur puisque notre équipe a réalisé en 1980, celle d'un four à cade ⁺⁺ dont la mémoire villageoise n'avait pas souvenir. Sans doute, faut-il évoquer encore d'autres monuments et structures qui n'ont jamais été ressentis par la population comme appartenances historiques et culturelles de leur patrimoine. Voici donc encore un exemple, celui d'un four à chaux, nettoyé, fouillé et restauré en été 1981, qui sera le prétexte d'une étude sur le métier.

⁺ 7, rue de la Bertine 58220 Donsy

⁺⁺ cf. Ph.Hameau -1981- Le four à cade de Rocbaron, in Cahier de l'ASER n°2 pp. 119-136

et Ph.Hameau -1981- Restauration d'un four à cade, in Maisons Paysannes de France n°60 pp.22-23

Développement industriel et exode rural conjugués ont tué le cycle économique rural et, pour le sujet qui nous concerne, stoppé l'activité des derniers fours à chaux après la première guerre mondiale. Aujourd'hui, il ne reste de ce métier que l'appareil, le four, encore est-il abimé ; causes naturelles sans doute et désintérêt de la population. La restauration peut paraître la seule solution pour mettre en valeur l'intérêt du monument dont l'architecture à elle seule n'a rien de spectaculaire. C'est également souvent l'unique moyen autre que livresque pour comprendre et expliquer la structure et le fonctionnement de ces fours à chaux.

Le site

Au cours de prospections, nous avons découvert les trois fours à chaux que compte le Vallon des Clos⁺ au-dessus du hameau des Molières (La Roquebrussanne). Le four le plus élevé en altitude nous est apparu, parmi les nombreux fours à chaux répertoriés dans le canton, le plus apte à une restauration. On accède facilement à l'endroit, à partir du hameau, par un étroit sentier. La structure, peu endommagée, était le réceptacle d'un épais remplissage qui pouvait nous laisser espérer trouver, les traces de la combustion qui s'y effectuait.

Le fond de l'étroit vallon est aménagé en terrasses larges. Le sentier passe au bord de ces restanques. Sur les pentes de la colline, la végétation est de chênes verts. Le sol est calcaire. Ces considérations banales mettent en place les conditions sine qua non de l'implantation d'un chaufour, l'accès, la pierre, le combustible.

On distingue mal le four à moins de s'écarter du chemin dont il n'est pourtant éloigné que de cinq mètres, sur le côté gauche lorsque l'on monte. Il s'agit d'une cuvette circulaire, autrefois comblée, foisonnant d'une végétation souvent plus dense qu'aux alentours (cf. L. Di Paolo, Flore et sites abandonnés : les fours à chaux). Une légère dépression, au sud de la structure permettait d'y descendre⁺⁺.

La "fouille"

Une équipe permanente de 3 personnes durant 15 jours a débroussaillé le four et ses environs immédiats, ôté les déblais (arbres et arbrisseaux, humus et pierres) qui constituaient la

⁺ malgré la juxtaposition de ces deux termes, de sens contraires, l'endroit s'appelle bien ainsi.

⁺⁺ bien que cette dépression fasse partie du four, nous l'avons remontée, c'est à dire murée, pour des raisons de solidité.

1 ère couche, épaisse de 0,60m, dont l'origine est post-abandon. Arrivée à la hauteur de la marche circulaire, faisant le tour du four sur une largeur de 0,60 m à 0,80 m (cf.fig.) l'équipe a abordé la seconde couche, témoin de l'activité du four. L'appareil du four à chaux est révélée dans sa totalité de petites pierres (une vingtaine de cm de côté en parement), apparemment tenues par un mortier. Il ne faut pas être trop catégorique sur ce point car la présence de cette chaux entre les pierres résulte sans doute de l'usage du four. L'ouvrier n'a probablement mis du mortier qu'aux endroits qui l'exigeaient et le four est malgré les apparences, à classer parmi les structures en pierres sèches. Mais la pierre sèche demande un entretien ...

Nous découvrons ensuite une couche de chaux durcie, peut-être un reste de chaux après le vidage du four, une fois la cuisson terminée, ou des pierres mi-cuites qui n'en furent pas retirées. Cette couche 3 ne couvre pas la totalité du four. La dernière couche, constituée de charbon de bois justifie la présence du feu et l'utilisation du bois, ou charbon de bois comme combustible. Cette dernière couche recouvre le fond du four, légèrement concave.

u La fouille nous a permis d'obtenir une coupe stratigraphique grâce à laquelle nous discernons les différentes parties de l'atelier. L'ouvrage de V.Biston (1828) nous a permis de préciser ces parties.

- le four dans la partie basse du four. Ce foyer est surmonté d'une voûte en pierre, renouvelée à chaque cuisson et qui prend appui sur un espalier circulaire. Nous avons donc trouvé la raison exacte de l'existence de cette marche, à 2 m de prof.
- une gueule qui correspond avec le foyer et permet d'y introduire le combustible.
- par-dessus la voûte, la partie supérieure où est placée la pierre à chaux.
- une partie à la surface du sol, en ouverture, par où s'échappe la fumée. Sans doute, dans le cas du four du Vallon des Clos, est-ce la même que la gueule qui sert à enfourner le combustible.

Ce four à chaux, nettoyé et restauré, a permis de définir la structure du four à chaux dans le canton de La Roquebrussanne et dans le sud de la France en général.

Ailleurs

Bien qu'on note l'existence de fours à chaux dans d'autres régions, ils ne présentent pas tous la même structure. En Lorraine ou dans la Somme, leur construction est plus spectaculaire et ils prennent l'aspect d'une maisonnette en briques. En Provence, le four ne dépasse pas du sol.

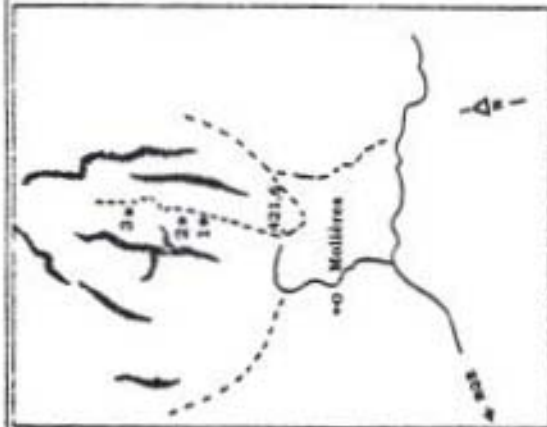
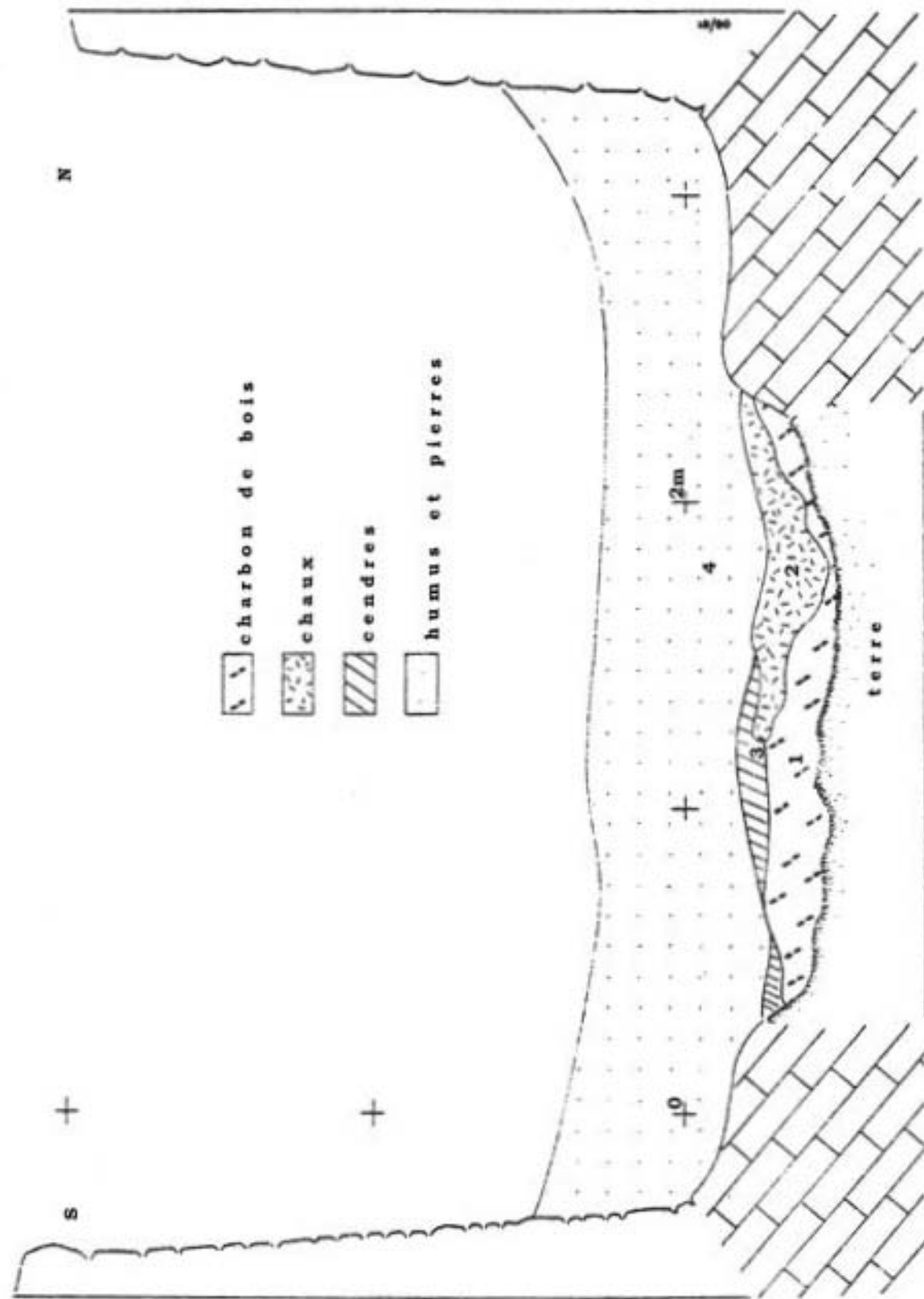


Fig.1- Four à chaux

ci-dessus : situation du vallon des clos et ses trois fours à chaux. En pointillé, les sentiers.

à droite : coupe du four à chaux n°3 et les différentes couches rencontrées lors de son nettoyage.



Le blason de la commune de Forcalqueiret, récent, représente un four à chaux sous la forme d'une maisonnette. Ce choix a peut-être des raisons esthétiques mais n'est pas représentatif du village, non plus que cette affirmation de l'Abbé Marius Blanc qui prétend que le nom de Forcalqueiret lui est donné en vertu de sa ressemblance avec un four à chaux. L'ancien village comme le nouveau sont des villages-rue ...

De plus, si toutes les régions présentent des fours de structure différente, elles fournissent des combustibles divers. Dans le nord de la France, ce sera surtout la houille et peut-être le charbon de bois. En Hollande, on note des fours à chaux où la matière qui fournit la chaux est le coquillage.

Le fonctionnement

La fabrication de la chaux consiste à convertir en chaux, par l'action du feu, la pierre calcaire. Celle-ci, soumise à une forte température, perd son eau et son acide carbonique pour devenir carbonate de calcium. La pierre à chaux contient théoriquement 75 à 80% de carbonate de calcium pour donner une chaux de qualité raisonnable. Sur le terrain elle est difficilement reconnaissable d'une pierre calcaire ordinaire, utilisée pour monter un four. Cependant ces dernières sont riches d'impuretés qui permettent au four de résister à la chaleur. Le four est souvent construit sur le terrain même où se trouve la pierre à chaux. Des tâtonnements sont souvent au départ du choix d'un bon calcaire à chaux.

Le four est nettoyé depuis la précédente fournée. Le chauffournier monte sa voûte en pierres taillées jointes au lut. Cette voûte s'écroulera après cuisson et sera évacuée. Lorsqu'elle est en place, elle forme un foyer pour le combustible.

Au cours de la préparation, on dispose les pierres à chaux de manière à favoriser la calcination, les petites pierres disposées sur la voûte, les plus grosses par-dessus les petites. Des jours entre les blocs évitent au feu de s'étouffer.

Un premier feu, peu actif, sert d'échauffement. La fumée abonde, enveloppe les pierres. C'est le fumage.

On augmente ensuite ce feu, passant au rebutage, et le feu ne doit plus s'interrompre.

Une fois terminée la cuisson, une attente de 6 à 8 heures est nécessaire avant qu'on ne retire les pierres. Le refroidissement doit être progressif. On fait alors s'écrouler la voûte. Il ne reste plus qu'à charger la matière dans des sacs et des tonneaux pour l'acheminer par charrettes jusqu'aux fermes.

La calcination de la pierre à chaux dépend de la dureté de la pierre, son pourcentage d'impuretés et la nature du combustible. L'eau aide l'acide à se séparer plus facilement aussi le chauffournier arrose-t-il toujours ses pierres restées trop longtemps au sec. Le bois, s'il est utilisé, l'est parce qu'il est le combustible local et aussi, parcequ'il dégage de l'eau en se consumant.

Si en Lorraine, le temps de cuisson est de 5 jours pour une quantité de bois équivalant à 40 stères pour 43 m² de chaux, il ne dure que 24 heures, dans le sud de la France, 40 à 80 stères de bois, selon l'espèce, pour 30 à 35 m² de chaux. D'après nos informateurs de Garéoult, une journée moyenne donnait 2000 kg de chaux.

Conservation et usages de la chaux

La chaux, obtenu par calcination est conservée sous forme de chaux vive. Mélangée à l'eau, elle devient chaux éteinte. La chaux, en attente d'usage, est déposée dans des bassins et recouverte d'une tôle qui l'abrite de l'aire. Il s'agit le plus souvent un endroit contre une paroi rocheuse, renforcement, réserve cernée d'un muret, etc... On trouve rarement un bassin près d'un four à chaux. On le découvre aux alentours d'une maison. Un tel bassin a été trouvé à la Verguine, sur le plateau d'agnis.

Mélangée à l'eau et au sable, la chaux forme un mortier. A l'état de pâte ou de lait de chaux, elle blanchit les murs. Elle peut aider à combattre le mildiou de la vigne, jointe au soufre. Elle aidait à décharner cuir et peau avant le tannage. Elle servait également à nettoyer les abats des bêtes destinées à la boucherie. Avec l'argile, la chaux aide enfin à la fabrication des tuiles.

Inventaire des fours à chaux dans la région étudiée

La liste que nous donnons est incomplète. Malgré nos enquêtes, il nous a été difficile d'obtenir des renseignements sur la localisation de fours. La chose n'a rien de surprenant car les chauffours sont des structures que la végétation recouvre rapidement. Bien souvent, le hasard seul a joué quand nous prospectons des endroits dépourvus de sentiers. Pour chacun des cas, nous donnons le nom du quartier, le nombre de fours, la nature géologique du terrain et quand il y a évidence, la destination de la chaux.

MAZAUGUES

Crau de Sarrazin	1		
Caire de Picurian	1		
Pont de Vidal	1	Hettangien - dolomies litées	Les Sartailles
L'Hopital	1	Santonien - calcaire à rudistes	Glacières
L'Ombre	2	Portlandien - dolomies	Glacières
LA ROQUEBRUSSANNE			
Vallon des Clos	3	Jurassique sup. indéf.	hameau des Molières
Vallon de Valescure	2	Portlandien sup.	lentilles dolomitiques
Pical	?	-	La Roquebrussanne
La Foux	1	Portlandien sup.	calcaires
Baume Père	1	Portlandien sup.	calcaires
Les Baumes	54	Jurassique sup. indéf.	St André, La Gardière

Grand Loou +	1	Limons indifférenciés	Le Grand Loou
MEOUNES			
Bigarra et Agnis	3	Portlandien inférieur - dolomies	
Vigne Groussière	1	Portlandien inférieur - dolomies	Vigne G.
Les Tuves	1	Jurassique sup. indif - dolomies	petite maison
Montrieux ++	?	-	Chartreuse
Four de l'Eouvé +++	?	-	
Lônes ++++	?	-	
NEOULES			
Cros d'Aroÿ	1	Jurassique sup. indif - dolomies	
Mas d'Ansanne	1	Bajocien et Bathonien inf.	
GARBOULT			
Cambarêt	1	Jurassique sup. indif - dolomies	
ROCBARON			
Prèguejour	1	Barrémien	Prèguejour
FORCALQUEIRET			
Cavières de Brignoles	?	Jurassique sup. indif. dolomies et Colluvions wurmiennes	
Pesseguière	1	Jurassique sup. indif.	
Prémonal	1	Limons indifférenciés	
SAINTE-ANASTASIE			
Vallon Caou	?	-	Le village
Nous ajoutons à cette liste quelques cas intéressants :			
SIGNES			
Route du Beausset : ces fours se trouvent à quelques mètres d'une carrière de pierres à chaux. L'un des fours, le plus grand que nous ayons vu, mesure 10 m de diamètre env.			
Verguine	1	A ce four est associée une fosse à chaux, un bassin où le propriétaire entrepose la chaux en surplus qu'il recouvre de terre pour la conserver.	

- + "... au milieu de l'ensemble des 2 cuves Est, en grande partie détruites par lui, des vestiges d'un four à chaux, implanté sans doute au Haut Moyen-Age, parceque les importantes structures en ruines de la villa représentaient une matière première importante et facile." Imbert -1982- Les fouilles de la villa gallo-romaine du Grand Loou (suite), Communications, Bull. de la S.S.N.A.T.V. n°233 p.19.
- ++ " des fours à chaux non loin du monastère " dès 1180. Boyer -1980- La Chartreuse de Montrieux aux XII et XIII s. 2 vol.
- +++ " la toponymie garde le souvenir des fours disparus ainsi au lieu-dit Four de l'Eouvé ". Boyer -1980- ce toponyme a été transformé en Font de l'Eouvé.
- ++++ " il y avait des fours à chaux des "Lônes" du Capeau (1616)" Boyer -1980-

Nous ajoutons à cet inventaire, une étude axée sur les fours du Vallon des Baumes (La Roquebrussanne), au nombre de 54, au sujet desquels fut effectuée une étude botanique (cf. L. Di Paolo, Flore et sites abandonnés : les fours à chaux). Nul doute que les vestiges nombreux de ce quartier et des quartiers limitrophes, soient les bénéficiaires du produit de cette véritable industrie.

N°	Ø	Prof	orientation	N°	Ø	Prof	orientation
			affaissement				affaissement
1	2,09	0,30	E.SE	28	2,65	0,60	S.SE
2	2,50	0,30	SE	29	2,50	0,40	N.NO
3	2,50	0,50	SE	30	2,50	0,50	N.NE
4	2,70	0,60	SE	31	2,10	0,40	N
5	2,10	0,35	NE	32	2,60	0,45	--
6	2,60	0,45	E.NE	33	2,30	0,30	N.NE
7	1,80	--	E.NE	34	2,60	0,30	NE
8	1,70	0,30	E	35	2,30	0,70	S.SE
9	1	0,20	E	36	2,30	0,40	E
10	2	--	E.NE	37	2,50	0,35	N.NE
11	3	--	E.SE	38	2,20	0,50	E
12	2,80	0,50	N.NE	39	3,30	0,30	S.SE
13	2	0,30	N	40	2,40	0,30	E.NE
14	2	--	SE	41	1,80	0,20	S.SE
15	3	--	O.SO	42	2,30	0,10	S
16	2,70	0,30	E	43	2,90	0,50	S.SO
17	2	--	E.SE	44	2,70	0,25	E.NE
18	2	0,50	E.NE	45	2,60	0,15	--
19	2	--	N.NE	46	2,10	0,35	O.SO
20	2,10	--	E	47	2,10	0,40	O.NO
21	2,10	0,50	S	48	2,10	0,40	S.SO
22	2,40	0,40	S.SE	49	2,50	0,30	O.NO
23	2,70	0,30	E	50	2,10	0,40	E.NE
24	2,20	0,50	S.SE	51	2,20	0,40	O.NO
25	2,20	0,25	O.NO	52	2,60	0,50	N
26	2,10	0,20	S.SE	53	1,70	0,20	O.SO
27	2,45	0,50	S.SE	54	2,90	0,30	N.NO

Les diamètres sont bien sûr les diamètres supérieurs et il ne faut pas oublier que les chauffours sont légèrement évasés. La profondeur est celle qui subsiste aujourd'hui. Par comparaison, le four du Vallon des Clos avait encore une profondeur de 1,50m avant déblaiement, 2,30m après intervention pour un diamètre supérieur de 3,50m. L'affaissement noté est en fait l'ouverture du foyer. Les orientations sont fonction du chemin la plupart du temps.

Le chauffournier

Dans aucune de nos enquêtes, le chauffournier n'a été présenté sous les traits d'un personnage particulier comme ce fut le cas

du charbonnier ⁺. Il oeuvre pourtant dans les bois qui lui procurent le combustible nécessaire. Il surveille son four de la même cabane constituée de deux murets en pierres sèches formant pignons, d'élévation triangulaire, portant la faitière sur laquelle sont posées des branches transversales. 'A.Acovitsiôti-Hameau a su mettre en évidence une relation entre cabane et chauffour au Cros d'Aroy (Néoules)⁺⁺.

En général, on nous a surtout parlé des fours utilisés ponctuellement, pour les besoins d'entretien d'une bastide, la construction d'un appentis. Dans ce cas, il s'agissait peut-être d'un travail effectué par le maître et quelques aides pour une quantité restreinte. On ne trouve qu'un seul four à proximité d'une bastide.

Mais les quartiers qui ont perpétué le souvenir de fours à chaux (Pical, Vallon Caou), ceux qui ont donné des fours en quantité considérable (Vallon des Baumes), ne peuvent qu'avoir été l'objet d'une destination plus importante. Sans doute, nos informateurs ne pouvaient-ils nous renseigner sur ces fours désaffectés depuis longtemps, depuis la stabilité des villages, puisqu'ils ne leur ont connu aucun usage.

Notre étude si restreinte qu'elle soit, est un regard supplémentaire sur l'utilisation de l'environnement par l'homme qui a habité et aménagé le canton et l'a fait jusque là dans la mesure -autant que possible- de ses besoins.

Bibliographie

- (1) V.Biston -1828- Manuel théorique et pratique du chauffournier contenant l'art de calciner la pierre à chaux et à plâtre, de composer toutes sortes de mortiers ordinaires et hydrauliques, ..., Ed. Roret, Paris in 18° 326p et 3pl.
- (2) A.Goujon -1950- Chaux et chaulage - Fertilisation rationnelle et pratique des terres - Paris, la Maison Pratique, in 16° 108p
- (3) A.Jacquemart et Ch.Girard -1966- article CHAUX, la Grande Encyclopédie pp.987-994, 9 croquis
- (4) M.D.Magnier -1864- Nouveau manuel complet du chauffournier, plâtrier, carrier ... nelle éd.
- (5) R.Ranchier -1903- Chaux, plâtres et ciments, Carpentras

Note

Nous remercions m.V.Rebuffat pour ses conseils.

Nettoyage du four du Vallon des Clos avec D.Partouche, Th.Lepert, C.Mendès, H.Hébrard, N.Hess, 'A.Acovitsiôti-Hameau, Ph.Hameau
Abstract de D.Partouche, Dessin de Ph.Hameau

⁺ S.Fry -1981- Un métier d'autrefois : "le carbounié" - Cahier de l'ASER n°2 pp.12-17, p.15

⁺⁺ 'A.Acovitsiôti-Hameau - Dernières traces d'habitat dans le Cros d'Aroy (Néoules) - Cahier de l'ASER n°2 pp.18-33, p.32

ORATOIRES ET NICHES DE FACADE
DANS LE CANTON DE LA ROQUEBRUSSANNE

Philippe HANEAU⁺

Résumé - Les oratoires, souvent détruits depuis très longtemps ont avec les niches de façade un rôle religieux mais aussi géographique.

Abstract - Oratories, frequently destroyed a long time ago, accomplished together with houses-niches, a religious but also geographical roll.

De nombreux oratoires ont été restaurés, voire reconstruits par l'ASER depuis sa fondation et une étude de ces édifices n'est pas vaine. Il ne saurait pour nous être question d'un unique inventaire, pâle redite de celui abondamment illustré de L. Janvier (1983) mais surtout de quelques considérations autour de ces monuments. Nous avons inclus les niches de façade car il apparaît qu'elles ont souvent un lien avec les oratoires.

SAINTE-ANASTASIE

1 - Au quartier de Peire Countaou, sur le chemin qui conduit à la chapelle St-Quinis-de-Camps, oratoire SAINT QUINIS, restauré par les A.d.O. en 1973

⁺ Chemin du Nai 83136 Méounes-lès-Montrieux

abréviation : A.d.O. Amis des Oratoires

- 2 - Cent mètres avant ce dernier, restes d'un fût, sapé à la base, dédié à SAINT QUINIS, également.
- 3 - Niche vide rue J.F. Raynouard
- 4 - Niche vide 14 rue Notre Dame, sous le toit de la maison.

...

FORCALQUEBRET

- 1 - Sur la place de l'ancien village, aujourd'hui appelé hameau des Marins, oratoire SAINTE LUCIE, restauré par l'A.S.E.R. en 1982.
- 2 - Dans la propriété R. Biancotti, oratoire NOTRE DAME D'AFRIQUE, construit par l'A.S.E.R. en 1979.
- 3 - Au quartier des aires, derrière l'actuelle rue du D. Tysset, certains villageois se rappellent de l'existence d'un oratoire, sans vocable connu.
- 4 - A l'entrée Ouest du village, servant d'abri à une boîte aux lettres (!), niche et bénitier sans vocable connu avec l'inscription : J.M.S. J.S.P.X. 1917

...

ROCBARON

- 1 - Restes d'un fût sur un demi-mètre de haut, dédié autrefois à SAINT SAUVEUR, devant la chapelle de même vocable.
- 2 - Au quartier de la Fardelle, oratoire SAINT JOSEPH, restauré par l'A.S.E.R. en 1981. Statuette du saint, volée 3 mois après ...
- 3 - A l'entrée Ouest du village, oratoire SAINT ELOI, privé de sa statuette et son bénitier. Ne peut être restauré sans être reculé de 2 mètres ... et sans moyen.
- 4 - Au quartier de Limbaud, sur la route de Cuers par le col de la Bigue, oratoire NOTRE DAME, régulièrement entretenu.
- 5 - Au quartier des Nécorines, oratoire NOTRE DAME, en pierres sèches, dans la propriété bâtie d'un résident secondaire.
- 6 - Petite niche, abritant une SAINTE COLOMBE, au-dessus de l'actuel magasin d'alimentation, ancien presbytère d'après les villageois. La niche est barrée par le store du magasin (!)

...

CAREOULT

- 1 - Au quartier du Seret, un mètre d'assises représente les restes du fût d'un oratoire à plusieurs niches.
- 2 - Dans la propriété Bogio, oratoire SAINT PIERRE, dont il manque le toit. Deux clés soudées en forme de croix, sont encore dans la niche.
- 3 - Niche avec statue de NOTRE DAME DU BON SECOURS, au dessus de la porte de l'ancien orphelinat tenu par des religieuses.

...

NEOULES

- 1 - Emplacement de l'oratoire SAINT CLEMENT, au sommet de la colline du même nom. En 1900, il ne restait déjà qu'un fût de 0,50m de haut. Auparavant, on y allait en procession le 23 nov.
- 2 - Oratoire NOTRE DAME DE LA MEDAILLE MIRACULEUSE, érigé en 1975, à la suite d'un vœu exaucé de Mme Rozec; sur un mur de rempart au quartier de la Font Robert. Il correspond à l'ancien

- oratoire Sainte Philomene que l'on appelait aussi oratoire Saint Louis l'Evêque, en 1900, et qui portait la date de 1830.
- 3 - Au quartier des Caranques, oratoire SAINT JEAN BAPTISTE, à l'angle d'un mur de propriété. Autrefois, le chemin ne continuait pas tout droit, mais tournait devant l'oratoire pour rejoindre le quartier Font Robert. On lui rendait visite trois fois à la fête du St Précurseur, la St Marc, le premier jour des Rogations.
- 4 - L'abbé Marius Blanc (1900) cite l'oratoire des COEURS DE JESUS ET MARIE, érigé le 9 mai 1850 entre Néoules et Château Loin. Il aurait été béni par M. Rigaud, curé doyen. Le procès verbal aurait été mis dans une bouteille et enfoui au pied de l'oratoire. On y venait à la St Marc et aux Rogations.
- 5 - L'abbé Marius Blanc (1900) cite aussi l'oratoire SAINT ANTOINE, réparé le 27 mars 1827, sans en connaître l'emplacement.
- 6 - Niche vide au-dessus de la porte du Bastimen dédiée à SAINT ANTOINE DE PADOUE, puis à NOTRE DAME.

...

LA ROQUEBRUSSANNE

- Huit oratoires jalonnent un chemin de croix qui conduit à la chapelle Notre Dame d'Inspiration. Ces oratoires sont dressés en dehors du village mais à l'intérieur du Bourg, des niches de façade remplissaient la même fonction. On a d'ailleurs un bel exemple de la progression : niche ---> oratoire adossé au mur ---> oratoire indépendant. La légende veut qu'autrefois, les jeunes gens jetaient trois cailloux par dessus leur épaule en direction des niches. Si l'une des pierres tombait effectivement dans la niche, le mariage aurait lieu dans l'année. Cette croyance est assez répandue car on nous a relaté la même chose pour l'oratoire Saint Jean Baptiste à Néoules.
- 1 - Rue des Cloches, niche dédiée à SAINTE CATHERINE, abritant une statue de la sainte.
- 2 - Dans une impasse, après le Campanile, niche vide, autrefois dédiée à SAINT SEBASTIEN.
- 3 - Dans la rue Saint Antoine, niche vide, autrefois dédiée à SAINT ANTOINE. La niche atteste l'existence d'une chapelle du même vocable, citée dès 1475 si l'on en croit Saglietto (1934, p.98). L'édifice serait antérieur à l'église du village (?).
- 4 - Accolé au mur d'une ancienne chapelle (?), oratoire SAINTE CROIX, restauré en 1969 par Mme Caporali.
- 5 - Presqu'en face du précédent, au sommet d'un mur de restanque, jusqu'en 1974 existait une petite niche maçonnée abritant la statue de NOTRE DAME.
- 6 - Cent mètres plus haut, oratoire NOTRE DAME DE LA MEDAILLE MIRACULEUSE, restauré en 1967 par la famille Garcin.
- 7 - Au carrefour de la carraire du Pical, oratoire dédié au SACRE COEUR, restauré par la famille Emeric en 1967. De nos jours, une statue de la Vierge remplace un sacré coeur peint.
- 8 - En face du précédent, oratoire NOTRE DAME DE LOURDES que l'on dit parfois dédié à Notre Seigneur Jésus Christ, restauré par la famille Capel.

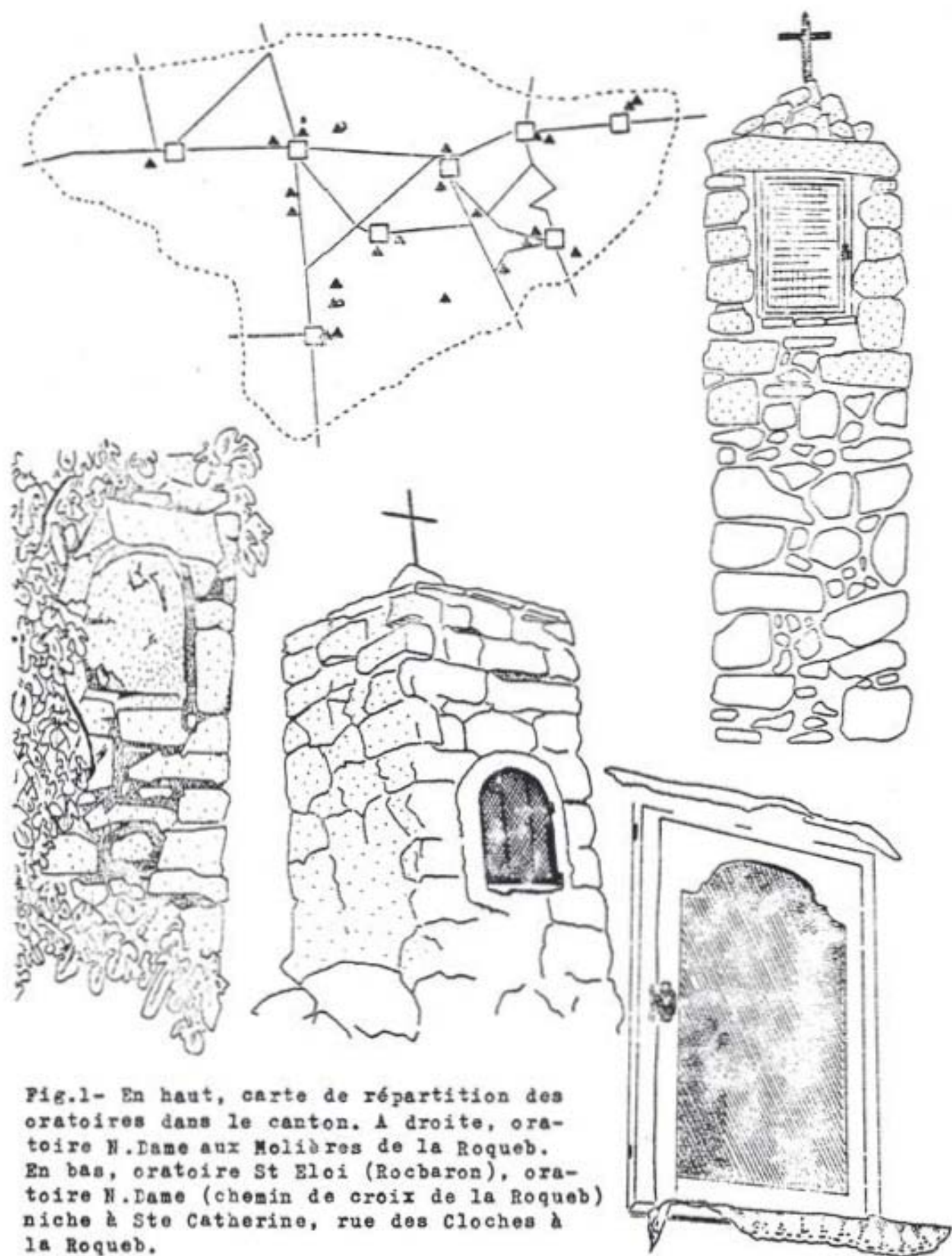


Fig.1- En haut, carte de répartition des oratoires dans le canton. A droite, oratoire N.Dame aux Molières de la Roqueb. En bas, oratoire St Eloi (Rocbaron), oratoire N.Dame (chemin de croix de la Roqueb) niche à Ste Catherine, rue des Cloches à la Roqueb.

- 9 - Sans vocable connu, oratoire dédié depuis 1967, à SAINTE THERESE DE L'ENFANT JESUS, restauré grâce aux soins de la famille Giaccobi-Muffragi.
- 10 - Dans un des lacets du chemin de croix, oratoire SAINTE MADELEINE et SAINT JEAN BAPTISTE, restauré en 1967 par la famille Burle.
- 11 - Très légèrement à l'écart, sur un mur de restanque, oratoire NOTRE DAME, reconstitué par la famille Reynaud, le seul qui soit en pierres apparentes.
- 12 - Avant d'arriver à la chapelle, socle de pierre avec le "Monde" surmonté d'une croix, faisant office d'oratoire du SACRE COEUR DE JESUS, devenu depuis peu, oratoire NOTRE DAME.
- 13 - On peut aller au hameau des Molières en passant par le chemin du Pas de Saint Louis. Jusqu'au début du siècle, oratoire SAINT LOUIS ROI, démoli par un charbonnier.
Les oratoires des Molières jalonnent le parcours d'une procession à Saint Louis Roi. L'abbé Marius Blanc (1905) dit qu'à la fête du 25 août 1904 : " Parvenus auprès d'un oratoire, dont il ne reste que quelques vestiges, couronnés de lierre, tout le monde tombe à genoux, cependant que M. le Doyen bénit les champs ".
- 14 - A l'entrée du hameau des Molières, grande arche abritant une croix, restauré par Lou Cepoun Rouquier. Cet oratoire SAINTE CROIX, plus connu sous le nom d'oratoire du gaou, du coq parcequ'il était surmonté autrefois d'une girouette, abrite aujourd'hui un Christ en croix, sans respect d'échelle et de vocable.
- 15 - Au quartier Notre Dame, dans le même lieu, oratoire NOTRE DAME, inséré dans le mur d'une restanque, restauré en 1981 par l'A.S.E.R.
- 16 - A la fin du hameau, au quartier de Paradis, oratoire SAINT PIERRE, reconstruit en 1979 par l'A.S.E.R. pour remplacer un vieux fût rasé en 1975.
- 17 - Au 14 Grand'Rue, niche de façade abritant NOTRE DAME D'AFRIQUE.
- 18 - Oratoire SAINTE MARIE MAGDELEINE, au quartier des Neuf-Fonts, reconstruit par les soins de Mme Caporali, sur les rochers dolomitiques. Cet édifice annonçait une chapelle vouée à la Sainte, bâtie plus haut et dont on ne distingue que quelques ruines.
- 19 - Près du Pont de l'Issole, avant le chemin du Grand Locu, oratoire NOTRE DAME DE LOURDES et SAINTE BERNADETTE SOUBIROUS, érigé en 1958 avec une plaque commémorant un centenaire.
- 20 - Les Roquiers voient les limites de leur commune au tournant de l'oratori, maintes fois re-tracé. "L'explication géographique d'une contrée (donc d'un site) est la liaison que l'esprit établit entre les traits caractéristiques de ce pays". (Vidal de la Blache). Aujourd'hui s'y dresse l'oratoire NOTRE DAME DE LOURDES, construit en 1971, à l'entrée d'une Crêperie. Autrefois se dressait l'oratoire SAINT JEAN, fait de trois seuls

blocs de pierre, qui annonçait une chapelle de même vocable, aujourd'hui disparue. Cet oratoire est en réalité sur le territoire de Néoules.

...

MAZAUGUES

1 - Sur le chemin des Faisses, au pied de la colline de Vennelle, oratoire NOTRE DAME, jadis voué à SAINT VICTOR, restauré depuis quelques années. (cf.Saglietto -1935- p.6).

...

MEOUNES

1 - Au quartier de la Poulague, oratoire SAINT JEAN BAPTISTE, édifié en 1981, dans la propriété Terraza.

2 - Au quartier de Planneselve, oratoire NOTRE DAME DE LA GARDE édifié en 1981 dans la propriété Granet. Statuette offerte par les Chartreux de Montrieux.

3 - Encore un oratoire récent, bâti en 1976, édifié dans la propriété Nadoti, voué à l'IMMACULEE CONCEPTION.

4 - Au quartier des Auguspins, oratoire SAINT VERAN, construit en 1965 par M.Chaix qui l'avait d'abord dédié à St Jean Baptist

5 - Au sommet de la colline qui domine Méounes et qui fut le site de l'ancien village, grande construction servant d'oratoire, surmontée d'une statue de NOTRE DAME DE LA MEDAILLE MIRACULEUSE qui remplace depuis une vingtaine d'années, une statue de la Vierge beaucoup plus ancienne.

6 - Sur le même terre-plein, petite lanterne qu'il ne faut pas dissocier de l'oratoire précédent et vouée donc à Notre Dame. On y enferme le cierge qu'on allume à la Vierge. La niche aurait été érigée en 1885 à la suite d'une épidémie de choléra, restaurée une première fois le 11.02.1921 (inscrit sur la lanterne) et une seconde fois par l'A.S.E.R., le 11.02.1982.

La niche lanterne allumée autrefois pour signaler Méounes aux convois de nuit (glace, charbon de bois) aurait été illuminée pendant les deux guerres.

7 - Il existe à Méounes un quartier dit de l'oratoire. La mémoire villageoise a oublié l'emplacement du monument et son vocable.

8 - Rue basse, niche de façade vide, teintée de bleu jusque très récemment. Le linteau de la même maison portait aussi un Sacré-Coeur encadré de deux hirondelles peintes et un millésime. Sur la porte une étoile aux branches inversées.

9 - Rue basse toujours, quelques mètres plus loin, niche de façade, vide.

10 - En façade de la Demeurance, niche vide.

11 - En façade du magasin de brocante de même nom, niche étroite abritant une VIERGE.

12 - En façade d'une maison contigue à l'école, niche abritant une statue de NOTRE DAME de grande dimension.

13 - En façade de la Chartreuse de Montrieux, petite niche vitrée avec statuette de SAINTE ROSELINE.

Conclusions

L'inventaire des oratoires du canton de La Roquebrussanne ne traite pas d'architecture. On en trouve une description précise dans l'inventaire de L. Janvier (1982) et les restaurations successives d'un édifice ne respectent pas obligatoirement la maçonnerie d'origine. La raison en est simple. L'abandon des oratoires est de longue date. Les abbés Marius Blanc (1900) et Victor Saglietto (1934) ne citent déjà que des vestiges d'oratoires. Au début du siècle, les vieux néoulais ne peuvent indiquer à leur curé l'emplacement de l'oratoire Saint Antoine.

L'abandon de ces édifices accompagne celui des chapelles et l'arrêt des fêtes religieuses locales. C'est grâce à la reprise de certaines processions que sont restaurés certains oratoires. La sensibilité du Cepoun Rouquier a favorisé la réfection d'une dizaine d'oratoires, et c'est avant tout, pour aider à la fête de la Saint Louis que l'A.S.E.R. a restauré deux édifices aux Molières. Le monde présent aux bénédictions, la réutilisation de la niche-lanterne à Méounes, prouvent que l'intérêt pour ces monuments n'est pas évanoui. Mais il ne s'agit pas d'impulsion religieuse la plupart du temps ; plutôt d'une sensibilité envers le patrimoine. En général, l'édification de nouveaux oratoires revêt un caractère plus personnel, d'où la profusion d'oratoires et de niches en propriétés. L'aspect communautaire a disparu.

Les niches et oratoires plus anciens, lorsqu'ils sont isolés, ont un caractère souvent commémoratif. Ils rappellent qu'au même emplacement, ou au bout du chemin s'élevait une chapelle (oratoire Saint Jean et niche à Saint Antoine à La Roquebrussanne). L'oratoire annonce aussi une direction vers un autre village, un sanctuaire (oratoire Sainte Magdeleine à La Roquebrussanne en direction de la Sainte Baume ou oratoire Saint Louis Roi vers les Molières mais à 2 km du hameau). L'oratoire sert de limite de commune (oratoire St Clément à Néoules) et ce n'est pas pour rien que l'oratoire est appelé, parfois, Pilon (pilier) finissant par donner son nom au point culminant (Saint Pilon au sommet de la barre de Saint Quinis, surmonté d'une croix).

Il serait possible, en faisant abstraction de tous les monuments récents, d'établir une géographie avec les oratoires anciens. Sur un territoire aussi restreint que le notre, les données n'auraient aucun sens. Nous espérons que ce travail fera tout de même apprécier l'importance du monument, au-delà même de son caractère religieux.

Bibliographie

- (1) 'A.Acovitsiôti-Hameau, L.Di Paolo, Ch.Gaborieau, F.Singlat
Ph.Hameau et P.Prévost -1979- L'oratoire Saint Pierre -
in Cahier de l'ASER n°1 pp.79-83
- (2) 'A.Acovitsiôti-Hameau, Ph.Hameau, L.Marguier, P.Prévost
et J.Textier -1979- L'oratoire Notre Dame d'Afrique - in
Cahier de l'ASER n°1 p.99
- (3) Abbé M.Blanc -1900- in Néoules Revue, janvier n°1
- (4) Abbé M.Blanc -1905- La Roque-brussanne, Le hameau et la
Chapelle des Mollières - Extrait du
Glaneur du Var - Tulle
- (5) P.Irigoïn -1977- Les oratoires de France depuis les ori-
gines - Ed. A.d.O.
- (6) L.Janvier -1982- Inventaire des Oratoires du Var - Ed.A.d.O.
- (7) Abbé V.Saglietto -1934- La Roquebrussanne, Etude archéolo-
gique et historique, Cannes
- (8) Abbé V.Saglietto -1935- Mazaugues, Etude archéologique et
historique, Cannes
- (9) J.Vidal -1899- in Néoules Revue, mai n°3

LA FONT DE LA VILLE

Montserrat Martinez⁺

et Angela Morino ⁺⁺

Résumé - La source du vieux village de La Roque est un petit témoin architectural que nous avons remis au jour lors d'un nettoyage en août 1982.

Abstract - The fountain of the old village of La Roquebrussanne is a small architectural testimony we brought to light after a cleaning in August 1982.

Près du village de La Roquebrussanne, à l'Est, sur le chemin qui conduit du Pical aux Baumes, on trouve la source de la Vierge. Ce nom est récent et provient sans doute d'une assimilation de la colline Notre Dame d'Inspiration avec cette source qui alimentait autrefois le village de La Roque. Il n'y a pas si longtemps, on la nommait Font de la Ville ou plus exactement "Font de la Vieille-Ville".

Cette source doit son aménagement à une période ancienne. C'était alors un bassin couvert par une voûte. L'accès à l'eau se faisait par la partie frontale dont la moitié supérieure était découverte (cf.fig.). Plus tard, cette entrée fut murée et il est possible que de ce temps là, date la vasque qu'on voit encore aujourd'hui. La source resta couverte par des grosses pierres et de la terre sauf sur sa façade à l'appareil grossier.

Par la suite, pour la nettoyer, on perça une ouverture dans le mur latéral gauche et l'on referma l'orifice avec une plaque de métal. Il y a cinquante ans, pour la même raison, une

⁺ Avenida Meridiana 487, B.1 8°2. Barcelona 16 Espagne

⁺⁺ Gran Via de les Corts Catalanes 295.1°2° Esc.A Barcelona 14 Espagne

nouvelle entrée fut aménagée, celle, semble-t'il que nous avons réutiliser pour le travail qui nous amène à la présente étude.

Description :

La source se divise en trois parties : une cavité rocheuse, une chambre bâtie avec des pierres rectangulaires et une vasque de pierre taillée.

La première partie est une cavité de forme irrégulière où sourd l'eau venue de deux diaclases. L'eau tombe dans un canal appareillé, décentré vers la gauche. La deuxième salle est une chambre de plan trapézoïdal de 1,85m en front, 1,90m côté N, 1,70m au fond et 2m côté S. La hauteur est de 1,44m. La voûte est faite de claveaux de 0,47mL x 0,20m. Les deux murs latéraux présentent un rebord saillant à 0,48m du sol. C'est au-dessus de ce mur N, que se trouve l'entrée fermée d'une plaque, citée plus haut. Dans le mur du fond est percée une ouverture correspondant au canal, large de 0,30m. Ce canal vient déboucher dans une petite rigole faite du mur gauche et d'un petit bourrelet de ciment de construction récente. La rigole mesure 0,18m à sa partie la plus étroite, 0,39m à l'endroit le plus large. Elle finit par un trou de 0,10m de large, percé dans le mur O, situé à 0,48m du mur gauche. Au-dessus, une ouverture rectangulaire désigne le trop plein qui règle le niveau des hautes-eaux. Le sol est constitué de grandes plaques de calcaire jointes parfaitement. La vasque est taillée dans la pierre. Elle mesure 0,80m de long sur 0,50m de large et 0,10m de profondeur. Elle est posée sur le sol. Un petit trou à droite, permet l'écoulement de l'eau. Cette eau qui traverse le chemin et alimente aujourd'hui des canaux d'irrigation, remplissait autrefois, un grand bassin en contrebas.

Elie Alexis a eu l'idée de ce travail et a participé au nettoyage de la source en août 82, dans cette période de sécheresse. De la cavité rocheuse, nous avons tiré de grosses racines enveloppées de boue, puis du sable dolomitique nettoyant ainsi les deux diaclases. La chambre était essentiellement comblée par du sable.

Cette source n'a jamais séché de mémoire de Roquier. Pendant la grande sécheresse de 1887, elle fut l'unique source qui continuait de couler. Notre intervention n'a pas eu l'effet radical souhaité car des portes d'eau au niveau de la base de la maçonnerie sont encore visibles. Mais la preuve est là de l'importance de cette source.

Note

Ont effectué ce travail, E.Alexis, 'A.Acovitsiôti-Hameau, B. Corbaux, C.Benoit, A.Merino, Ph.Hameau et M.Martinez. M.Ed. Emeric nous a donné l'autorisation de travailler dans sa propriété.

Abstract de D.Partouche - Dessin de Ph.Hameau



La Font de la Ville - plan et reconstitution possible

Edité par l'Association de Sauvegarde
et d'Etude du Patrimoine Naturel
et Culturel

Rue des Italiens - 83136 NEBOULES



Imprimerie Intercommunale S.I.V.O.M Ste Baume
83640 St Zacharie . tél : (94) 78.93.91