

La vie des communes

Les amandiers du plateau de Valensole

C'est après avoir consulté un vieux dictionnaire où il était précisé que Valensole était la capitale de l'amande que M. Schultz, cet Alsacien d'origine, passionné par ce fruit, a acheté en 1981 un petit cabanon et trois hectares plantés en amandier.

Aujourd'hui, cette histoire d'amour s'étend sur 15 ha (soit 3 500 arbres), 2 ha d'oliviers et quelques chênes truffiers.



Seul sur son exploitation, Monsieur Schultz doit très prochainement acheter 10 nouveaux hectares. Cette acquisition lui offrira une surface plantée de 25 ha d'amandiers (soit 7 000 arbres) qui le placera parmi les premiers producteurs français. Les variétés plantées sont des Ferragnès, des Ferrastar, des Ferraduel et des Laurannes.

Le plateau de Valensole offre des conditions de productions et une altitude (500 m) idéales pour l'amandier qui s'acclimate très bien à des sols drainants. La légendaire floraison hâtive de l'amandier le rend très vulnérable. Une année sur six, la température descend à - 4 °C au mois de mars et anéantit la récolte. C'est pourquoi il faut éviter les fonds de vallées, où l'on constate des risques d'écoulement d'air froid.

Pour vivre de l'amandier, deux conditions sont nécessaires : une grande surface plane et aérée et peu de matériel. A l'exception d'une récolteuse performante (constituée d'un vibreur, d'une corolle, d'une écaleuse) qui permet de ramasser plusieurs tonnes par jour, Monsieur Schultz utilise très peu de matériel spécifique. Un ha de vergers d'amandes peut produire de 3 à 6 tonnes de fruits en coques en 6^e année.

La transformation sur l'exploitation est rendue impossible par le niveau d'investissement nécessaire pour acquérir les machines adéquates. C'est pourquoi, Monsieur Schultz appartient à un groupement de producteurs, basé à Garron (Gard), qui regroupe 250 sociétaires. Cette coopérative casse, transforme, conditionne.

Compte tenu du cours très bas de l'amande lié aux importations américaines, cet exploitant gère sa propre commercialisation à Nice et à Marseille ainsi qu'en grande surface. Il produit trois types d'amandes : en été des amandes vertes, en automne des amandes en coques et des amandons (en barquettes). Les amandes en coques sont transformées à la casserole soit en amandes décortiquées, soit en poudre ou encore en amandes torréfiées.

Par ailleurs, cet exploitant a opté pour une conversion à l'agriculture biologique à laquelle il va peut-être devoir aujourd'hui renoncer. En effet, ce mode de production agricole préconise la non utilisation de produits de traitements pesticides. La présence, cette année, d'un insecte ravageur pour l'amandier (*Eurytoma amygdalis* ou guêpe de l'amandier) qui dissémine la production obligera cet exploitant à utiliser des produits plus violents pour enrayer cette infestation.

Le problème plus global auquel renvoie cet élément est le manque d'intérêt des organismes de recherches (et notamment l'Institut National de Recherche Agronomique) pour ces productions jugées minoritaires et dont l'absence de solutions techniques pénalisent fortement les producteurs.

Le problème, commun aux productions pérennes, est le cycle de vie que suivent les arbres (productions de croisière au bout de plusieurs années et baisse de la production, vers la 15^e année la technique de décapage permet de donner une deuxième vie à l'amandier).

Enfin, comme le souligne Monsieur Shultz, l'amandier introduit une diversité paysagère sur le plateau de Valensole mais est également un très bon coupe-feu lorsqu'il est entretenu. (expérience vécue en 1999).

A noter : M. et MM VERNET ainsi que MM JAUBERT et FLAVEN sont les autres producteurs d'amandes présents sur le plateau de Valensole.

L'amandier : histoire et contexte économique

L'amandier a été rapporté en France, il y a plusieurs siècles. Historiquement, c'est un arbre qui vient d'Iran et d'Afghanistan.

Sur le plateau de Valensole les amandiers ont été arrachés pour faire place à la culture de la lavande. On retrouve encore des amandiers isolés sur le plateau qui témoignent de cette présence et marquent les limites de parcelles.

Au début du siècle, l'amandier constituait un revenu non négligeable. Les femmes et les enfants cassaient les amandes durant les veillées. La vente de ces amandes constituait un revenu pour la famille.

Il y avait à l'origine 250 variétés d'amandiers, contre 3 ou 4 aujourd'hui. Ainsi, il apparaît important de travailler sur la recherche variétale.

Aujourd'hui, la France est déficitaire à 95 % en terme de production. La grande majorité des amandes sont importées des Etats-Unis (en Californie), qui est le premier producteur mondial.

La production américaine est tenue par deux compagnies qui ont la main mise sur ce marché. L'importance des surfaces plantées et une main d'œuvre bon marché (Mexicains) expliquent cette situation de monopole.

Il en résulte des prix de vente très bas. De plus, le contexte climatique local permet une arrivée plus précoce sur le marché mondial que les amandes françaises.

Si l'Espagne, l'Italie et le Portugal se situent assez bien sur ce marché, la France n'arrive qu'à la 11^e place des producteurs européens.

En France, l'amande est vendue surtout en décembre. Des possibilités d'étalement de cette période existent au travers de produits alimentaires divers (confiserie).

Les amandes de Provence sont reconnues officiellement, on les retrouve ainsi dans les cahiers des charges de fabrication des calissons d'Aix, qui doivent contenir un certain pourcentage d'amandes de Provence.

Un nouveau collège dans le Parc : Vinon-sur-Verdon



Le Conseil Général du Var a décidé de construire un collège à Vinon-sur-Verdon.

De conception moderne, cet établissement offrira, à plus de 600 élèves, d'excellentes conditions d'enseignement. Un soin tout particulier a été apporté à l'accueil. Le nombre de locaux disponibles et leur qualité (acoustique, éclairage...) sont là pour le démontrer.

A l'extérieur, la même attention est visible à travers des divers aménagements : création d'une voie d'accès, piste cyclable, garage pour les vélos, aires de stationnement des véhicules de ramassage scolaire, des parents d'élèves, des enseignants et du personnel. Conformément au programme, les sous-ensembles sont facilement identifiables et sont réparés de la façon suivante :

Les locaux d'enseignement

Ils comprennent l'ensemble des salles de cours d'enseignement général, technique et artistiques, soit 30 salles.

Les locaux d'accompagnement

On notera quatre types de locaux situés dans le même ensemble fonctionnel qui permettent de nombreuses possibilités pédagogiques ou d'ouverture sur l'extérieur pour des activités pouvant intéresser l'ensemble de la population.

Ce sont :

- le centre de documentation (CDI) avec une grande salle de documentation, plus des salles de travail de groupes ;
- une salle audiovisuelle de 140 m², équipée de gradins, plus sa régie qui permettra une communication moderne en utilisant la vidéo, la réception télévisuelle par antennes paraboliques. Un réseau câblé dessert l'ensemble de l'établissement permettant de communiquer par l'image, le son ou la donnée informatique. Cette salle peut accueillir une activité "Club Théâtre" des élèves.
- un centre ESPACE (Espace de Sensibilisation et de Promotion Culturelle) de 120 m². Cet équipement permettra de présenter des expositions d'œuvres d'art (peintures, sculptures) aux élèves, et plus généralement aux gens intéressés des communes voisines.
- Les salles de musique et de dessin à proximité complètent cet ensemble artistico-pédagogique.

Enfin, ce collège permettra de désengorger les établissements de la ville de Manosque et de réguler le flux quotidien des élèves sur le territoire du Parc.

Caractéristiques techniques

- Superficie du terrain : **4 hectares**
- Superficie hors œuvre nette des bâtiments : **8 742 m²** dont **767 m²** pour les 5 logements de fonction.
- Nombre de places de stationnement : **10 autocars.**
- **76 places** véhicules légers.

Le Conseil général du Var investit **87 MF** pour la construction de ce nouveau collège



Édito

De Vous à Nous

Début 2000, la Fédération des Parcs naturels régionaux (PNR) de France lançait, avec l'Institut Louis Harris, une enquête nationale auprès des habitants des Parcs afin d'évaluer leur perception, leur connaissance et leurs attentes concernant leur Parc.

Le rapport de synthèse concernant le Parc naturel régional du Verdon fait ressortir entre autre que le pourcentage des habitants trouvant agréable de vivre sur le territoire du Parc est supérieur à la moyenne nationale : vous êtes plus de 89 % à le dire, alors qu'au niveau national, le pourcentage des habitants déclarant être « assez » ou « très satisfaits » de vivre dans un Parc régional est de 81 %. Ce même rapport nous apprend également que plus de la moitié d'entre vous (54.5 %) reconnaît avoir un sentiment d'appartenance au Parc. Mais vous êtes également plus de 86 % à souhaiter être mieux informés sur les objectifs, les actions et le fonctionnement du Parc.

Fort de ces données et conscient du devoir d'information et de communication qui lui incombe, le Parc naturel régional du Verdon a choisi comme un des objectifs prioritaires pour 2001, l'amélioration de son action dans ces domaines afin de répondre à vos attentes et affirmer davantage le Parc dans son rôle de coordinateur et de fédérateur.

Une véritable stratégie d'intervention est actuellement à l'étude qui débouchera sur une série d'actions concrètes dont vous serez les bénéficiaires directs.

Rappelez-vous que le Parc naturel régional du Verdon n'est rien sans vous, et qu'il est un formidable outil pour le développement et la préservation de votre territoire.

Le prochain numéro de Par Nature paraissant début 2001, je me permets de vous souhaiter dès à présent de Joyeuses Fêtes et une excellente Nouvelle Année.

André GAYMARD

Par Nature

- Visite au goût de *miel*
- *Le Colostre* : travaux de réhabilitation

Novembre 2000 • La lettre du Parc Naturel Régional du Verdon • n° 4



Brèves

Mémoire de la Première Guerre Mondiale

A l'occasion de la célébration de l'armistice du 11 novembre 1918, une exposition sur la Première Guerre Mondiale, organisée par la municipalité, le Souvenir Français, l'Amicale des Anciens Combattants et des bénévoles, a été présentée dans la salle du Bureau du Tourisme de RIEZ. Des témoignages, des souvenirs et photographies personnelles ont été recueillis auprès de la population du canton et ont été les bienvenus pour relater le dévouement et le sacrifice de nos anciens sur le plan local.

Agenda découverte 2001 en préparation

Dans le cadre de la réactualisation de l'agenda 2001 sur les sorties "Découvertes" (nature et culture), le Parc a besoin de recenser les associations qui exercent une action régulière dans ce domaine. Nous vous remercions de bien vouloir prendre contact avec le service Tourisme du Parc.
Tél : 04 92 74 63 95.

Les piles... encore plus

La récolte 2000 a été réalisée et nous avons noté une augmentation de 40 % des piles déposées (1,5 t) dans les nombreux containers prévus à cet effet.

Tous les campings ont largement contribué au succès de cette opération. Le partenaire Norauto a proposé d'étendre cette initiative au Parc du Luberon. Par ailleurs, un partenariat est en cours d'élaboration au niveau national avec la Fédération des Parcs naturels régionaux.

Une carte IGN pour le Parc

L'Institut de Géographie Nationale (IGN) va éditer pour le début 2001 une carte au 1/60 000 qui permettra d'offrir une vue globale du territoire du Parc. Actuellement, il est nécessaire de regrouper six cartes IGN pour embrasser d'un seul coup d'oeil la totalité de notre Parc.

Le Lavandin : entre culture et développement économique.

La culture du lavandin est une composante fondamentale de notre patrimoine et jalonne l'histoire de notre territoire. Toutefois, on peut légitimement s'inquiéter sur le déclin de son exploitation. Lors de notre prochain numéro, un dossier économique vous sera proposé sur ce thème.

Esparron-de-Verdon : nettoyage en canoë

Une cinquantaine de bénévoles, petits et grands, se sont mobilisés cet été dans le cadre de l'opération "Nettoyons la nature".

A pied, aux abords des lacs de Quinson ou d'Esparron, ou en canoë, ces volontaires ont rempli une dizaine de grands sacs poubelle. Le Club Nautique d'Esparron de Verdon était satisfait du nombre de participants et de l'élan civique des enfants et jeunes qui constituaient plus de 73 % des bénévoles.

Marchés de la Truffe

L'or noir montrera le bout de sa truffe à Riez le mercredi 29 novembre et à Aups le jeudi 23 novembre.

Les actions au sein du Parc

Les travaux de réhabilitation du Colostre

A 3 km en amont de Gréoux-les-Bains, le Colostre se jette paisiblement dans le Verdon. Le fonctionnement naturel de ce cours d'eau a été considérablement modifié par les recalibrages effectués par le passé et la présence de nombreux seuils bétonnés. Les conséquences de ces interventions se font encore sentir aujourd'hui sur les espèces piscicoles qui ne trouvent pas un habitat et une alimentation adaptés à leurs besoins.

En juillet 1996, la Fédération Départementale des Alpes-de-Haute-Provence pour la Pêche et la Protection des Milieux Aquatiques ont achevé une réflexion initiée par des instances supérieures. Ce document constitue une référence en matière de sauvegarde de ces milieux sensibles et préconise deux modules d'actions pour le Colostre :

1) Restitution de la libre-circulation des poissons de la famille des salmonidés (truites) : les études à venir sur le comportement global de la rivière (écoulement, transport solide, ripisylve...) apporteront des solutions. Mais déjà 2 seuils ont été rendus franchissables en 1999 sur les communes de Saint-Martin-de-Brômes et d'Allemagne-en-Provence

2) Diversification des habitats : la remise en eau des anciens méandres court-circuités dans le passé, et la mise en place d'aménagements légers sur 3 secteurs dépourvus de traces d'ancien lit, constituent des solutions adaptées.

La Fédération Départementale assure la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre du projet après avoir obtenu toutes les autorisations des propriétaires riverains. Les travaux s'étaleront

sur les années 2000 et 2001. En ce qui concerne l'année 2000, ces travaux se sont effectués hors période de reproduction des salmonidés (entre le 15 mars et le 1^{er} novembre).

La restauration des méandres comprend 8 opérations sur la commune de Saint-Martin-de-Brômes, sur les 15 méandres dénombrés entre



Saint-Martin-de-Brômes et Riez. Les travaux consistent en un bûcheronnage et élagage, un décaissement de l'entonnement des méandres, leur remise en eau, un renfort des berges, et des plantations.

Dans les secteurs où les anciens méandres ont disparu, effacés par l'extension des terres cultivables, deux types d'aménagements ont été mis en place pour diversifier le milieu :

- Mise en place de déflecteurs formés de billes de bois à moitié immergées dont le rôle est d'obliger le Colostre à méandrer,

- Mise en place de successions de petits seuils formés de billes de bois dans les secteurs où le lit est trop encaissé et étroit. La vocation est de diversifier le milieu en créant des alternances de zones de plats et de courants et des alternances de vitesses d'écoulement.

En conclusion, on peut dire que la restauration de ces milieux permettra de rendre au Colostre son aspect naturel, de diversifier les habitats et d'améliorer son fonctionnement. Il faut noter que l'initiative est encouragée par le Service de Restauration des Terrains en

Montagne chargé du Plan de Prévention des Risques Naturels

Cette première étape dans la restauration des milieux aquatiques aura pour effet de créer à nouveau une diversité des habitats.

Le développement durable : objectif prioritaire du Parc

"Le développement durable est celui qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs besoins". Telle est la définition qui a été officiellement adoptée à la Conférence de Rio, organisée par les Nations Unies en 1992. Dans ce cadre, les actions menées par le Parc et les partenaires notamment dans le domaine du tourisme prennent pleinement en compte cette notion d'équilibre entre développement et préservation. En voici quelques exemples :

Une formation sur le tourisme durable

Dans la semaine du 9 au 13 octobre, Le Parc naturel régional du Verdon a accueilli seize techniciens du tourisme d'autres parcs français pour travailler sur le thème de la mise en application du tourisme durable.

Le Parc était co-organisateur de la formation avec l'Atelier Technique des Espaces Naturels, la Fédération des Parcs naturels régionaux et l'Agence Française d'Ingénierie Touristique.

Afin de mieux prendre en compte les réalités touristiques du Verdon, une sélection de 24 professionnels du tourisme ont été interrogés sur leur conception du tourisme au sein du Verdon. Ces personnes, représentatives des différents secteurs d'activités et de l'ensemble du territoire du Parc, se sont également exprimées quant aux impacts du tourisme sur l'environnement et leurs attentes vis à vis du Parc et de son partenaire Verdon Accueil.

Les gîtes Panda



Quatre propriétaires de gîtes et de chambres d'hôtes se sont engagés à faire découvrir les richesses naturelles et culturelles du Verdon et à gérer leur gîte et leur propriété dans le meilleur respect de l'environnement.

Pour aider ces propriétaires à tenir leurs engagements, le Parc régional du Verdon, en collaboration avec le Parc régional du Luberon a organisé une journée de formation au centre "Terre Vivante", pour découvrir comment mettre en pratique l'écologie au quotidien (jardinage biologique, construction écologique, économie d'énergie...), plaquettes disponibles au Parc. Tél. 04 92 74 63 95

Visite au goût de Miel



Dans le cadre des Universités d'été du Tourisme Rural, une quarantaine de personnes du monde du tourisme a fait escale à

Valensole, sous la conduite de Suzanne Gioanni, chargée de mission du Tourisme au Parc, et d'Élisabeth Hauwuy, de l'association des "Routes de la Lavande". Elles ont également commenté l'itinéraire de la Route de la Lavande qui sillonne quatre départements de la région (04, 05, 26, 84). Jean-Paul Angelvin, propriétaire d'une distillerie, les a ensuite accueillis et leur a expliqué l'importance des retombées économiques et touristiques de la culture de la lavande sur la commune. Les étapes de la plantation, de la distillation et de la commercialisation ont également été abordées.

Maurice Chaspoul, Président de l'association du "Site remarquable du goût du plateau de Valensole pour le miel de lavande" a ensuite pris le relais de la visite. Il a présenté aux participants l'origine de cette appellation décernée au plateau de Valensole en raison de la beauté, de la spécificité et de la qualité de son terroir. Par extension, ce label de "Site remarquable du goût" s'applique pleinement au miel de lavandin, produit naturel connu pour ses vertus.

Max Laugier, apiculteur et Président du syndicat apicole, a, pour sa part, ravi les congressistes en présentant avec passion l'élaboration du miel et les artisans de ce travail admirable, les millions d'abeilles vivant en colonie.

L'étape suivante conduisait les visiteurs à la Maison de Produits de Pays à Allemagne-en-Provence où des représentants de la Chambre des Métiers et de la Chambre d'Agriculture, ainsi que les animatrices du lieu, expliquaient l'historique de ce projet et les différentes phases de mise en place de cette désormais célèbre Maison de Produits de Pays, véritable vitrine de l'artisanat, de l'agriculture et de la gastronomie de notre terroir.

Les associations

Exposition de poteries : quatre siècles de notre quotidien



Exposition de poteries vernissées du XVI^e au XX^e siècles à la Ferme de Milan (Montagnac-Montpezat) et au Musée de la faïence à Moustiers-Sainte-Marie.

Le jeudi 1^{er} juin, plus de 200 personnes s'étaient donné rendez-vous à la ferme de Milan pour le vernissage de

l'exposition « La terre dans tous ses états, exposition de poteries vernissées du XVII^e au XX^e siècle » présentée par l'association « Entrée libre » du 1^{er} juin au 25 juillet.

Durant un mois et demi, plus d'un millier de personnes, parmi lesquels des archéologues et scientifiques spécialistes en céramologie, ont pu découvrir cette incroyable collection rassemblée depuis plus de 10 ans par Laurence et Guy Mombel. Résident de Saint-Martin-de-Brômes, ce jeune couple a mis en place, avec l'aide de Michel Fine, cette exposition regroupant plus de 1 000 pièces anciennes. Par amour pour la poterie, ils ont tenu à faire partager leur passion et permettre la redécouverte d'objets simples du quotidien, chargés d'émotion. Cette riche collection rassemble de nombreuses poteries provençales, provenant des ateliers céramiques les plus célèbres (Biot, Vallauris, Aubagne, Saint-Zacharie...) mais aussi des productions drômoises et gardoises (Cliousclat, Dieulefit ou Saint-Quentin-la-Poterie...).

Lors de cette exposition, des pièces remarquables ont été présentées et déclinées selon des thèmes de la vie quotidienne de l'époque : "à la cuisine", "autour de la table", conservation des aliments, "à la ferme", "hygiène et confort", "jeux et divertissements", "terre de construction et tessons". Un public venu nombreux, et parfois d'assez loin, a pu prendre connaissance de pièces exceptionnelles comme cette marmite tripode de 1882 signée Frédéric Clop ou cette baignoire d'enfant en terre vernissée provençale du XIX^e siècle.

Au regard du vif succès remporté par cette exposition et à la demande de la Mairie de Moustiers-Sainte-Marie, la collection a été présentée, avec l'aide de la Conservatrice des lieux, dans les locaux du Musée de la Faïence du 29 juillet au 12 août, accueillant ainsi plus de 2000 visiteurs.

La Festa de Verdon II

Par Daniel Daumas, Association Pays et Gens de Verdon

- Bòn. Onte es aquest an ?
(Bon, où ça se passe cette année ?)
- A Comps-sur-Artuby dans la nouvelle salle des fêtes et aux alentours. Nous ne craignons pas le mauvais temps. Mais oui, Comps c'est entre Draguignan et Castellane dans le pays du Verdon.

- Quora es que se fa ?
(Quand est-ce que ça aura lieu ?)
- Le dimanche 6 août à partir de 18 heures pendant la fête votive du pays.

- Que se va passar ? (Que va t-il se passer ?)
- C'est un peu compliqué. Rappelez-vous à 18 h : Còntes e racòntes avec A. Abbe, JL Domenge. D. Daumàs (contes, récits et histoires en provençal et en français) à 21 h 15 : Lo cant de l'amistat avec D. Daumàs, Mauris, Miquelà, R. Sette (chansons en occitan, provençal et niçois) à 22 h : Li a balèti a Comp! animé par La Sautarèla + (bal traditionnel).

- E quant còsta tot aquò ?
(Et combien ça coûte tout ça ?)
- Une participation globale de 50 F vous sera demandée.

- Bòn, alòrs li anarai. Mai se de còps que li a, ai lo ruscle ò la pepida, que fau ?
(Bon, alors j'irai. Mais si, des fois, j'ai faim ou soif, qu'est-ce que je fais ?)
- Vos ne'n faguètz pas! S'avètz fam, li aurà d'esquichums e una brasucada per faire grasilhar lei saucissas e lei merguès. E la beguda serà durbida per far passar tot aquò!
(Ne vous en faites pas. Si vous avez faim, il y aura des amuse-gueules et du feu pour faire griller les saucisses et les merguez. Et la buvette sera ouverte pour faire passer tout ça !!)

- M'an dich que pagatz la Marquiseta.
Es vera ? (On m'a dit qu'ils payaient la Marquisette. C'est vrai ?)
- C'est effectivement notre tradition. Mais pas avant le balèti... E mèfi de pas s'empagar!
(Mais pas avant le bal... Et attention de ne pas "s'empéguer")

- Perqué ? Me siáu jamai empagat, ieu ! E cu es que fa tot aquò ?
(Pourquoi ? Je ne me suis jamais "empégué". moi ! Et qui c'est qui fait tout ça ?)
- Pays et Gens de Verdon en partenariat avec le Foyer Rural de Comps et Provença Terra d'Oc se sont réunis pour fêter le premier anniversaire et la revue Verdon.

Tél/Fax : 04 94 70 02 93
E-mail : PGV@wanadoo.fr

Recette de la marquisette

(ainsi qu'on la fait à Rougon)

Pour 10 litres :

- 10 oranges en tranches
- 5 citrons en tranches
- 1 kg de sucre
- 3 litres de limonade
- 4 litres de vin blanc sec 12°
- 3 litres de vin mousseux blanc
- 1/4 de litre de rhum

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Mémoire d'Homme

Anecdote numismatique



A ROUGON, comme sans doute dans d'autres petits villages à revenus modestes, les élus se doivent d'être très économes des deniers publics. C'est pourquoi, après avoir reçu requête de quelques dames pieuses lui demandant de réparer les bancs branlants de la vieille église, Jean-Pierre, le Maire, dans un but d'économie, le mois dernier m'aborda sur la place « Dis, André, dans ton jeune temps, tu étais bien menuisier ? » Il arborait son grand sourire, plissant ses yeux "à la chinoise", me faisant pressentir d'une heure loin l'envoi d'une "pétade"... Elle arriva... « Tu ne voudrais pas renforcer quelques bancs de l'église ? » Quels arguments avancer pour dire non ? Sauf que, pendant les vingt et un ans où je fus dans un atelier de menuiserie, nous disposions de machines-outils capables, alors que dans mon garage de Saraou, je ne dispose que de quelques outils à main et de rares électriques portatifs. Bon, néanmoins, je m'engageais. Ensemble, nous fîmes le relevé des défauts des douze bancs à quatre places en cause. Pour le "bada", il me demanda d'assembler trois bancs neufs, reçus en kit (en "fagot") pour minimiser la facture.

Les vieux bancs se répartissaient en deux catégories ; les relativement récents en bois de pin, les plus branlants ; et ceux d'origine en noble bois de noyer, encore stables, mais « bouffés aux mites » par la vrille du bois. On arrima le premier en noyer sur la remorque de ma Jeep, c'était le pire, tellement défoncé et rongé par l'âge et les xylophages qu'il avait été relégué dans un coin de l'abside, hors service, au rancard. Pourtant de la bien belle ouvrage comme savaient façonner nos industriels prédécesseurs d'antan. Les boiseries portent encore les traces du rabot et, sur les dessous, les stries irrégulières de la difficile sciée à refendre. Je commençais à démonter ce banc en chassant les chevilles d'assemblage dans un nuage de vieille poussière et de pulvérulente sciure

des myriades de trous des vrillettes. Ces bancs d'origine ont la particularité d'être constitués d'un long coffre sur pieds portant dossier, mais dont la planche du siège est percée d'une ou plusieurs fentes dans lesquelles les fidèles laissaient tomber leur obole. Une petite porte latérale fermant à clef permettait au curé de récupérer les dons de ses paroissiens. Je tapais donc sur le meuble sous les yeux de Léa, ma petite-fille, lorsqu'elle me dit : « Papi, il tombe des sous... » Vrai ! Quatre pièces brunes restées coincées entre le tasseau du fond gisaient maintenant dans la poussière. Non, ce n'étaient pas des écus ou des ducats d'or, mais des pièces en cuivre oxydées ! Celle qui semblait la plus ancienne, par son rond irrégulier et son estampage incertain, après avoir retrouvé son éclat, frottée au « NAOOL », révéla sur sa face le profil bourbonien de Louis le Seizième, avec pour date 1788. Les autres pièces, d'une facture plus précise, montraient la barbiche de Napoléon III. Cela signifiait que ces pièces étaient restées enfouies dans le coffre depuis plus de deux cents ans, tout au moins pour la plus ancienne. Et les bancs donc ??? sans doute encore plus anciens. Combien de vieilles mains rugueuses se sont-elles posées sur les dossiers patinés ? De combien de joies de baptêmes, ou de chagrins de deuils, les vénérables panneaux de noyer ont-ils été les témoins ? Plus prosaïquement et malicieusement, au cours des longs offices, de combien de "vents", discrètement étouffés d'un fesse soulevée, les vieux sièges lustrés ont-ils reçus le tiède souffle ? Bon, je déraillai... Ce que j'ai voulu dire, c'est qu'en poussant le rabot ou l'égoïne, j'imaginais ces rudes et humbles Provençaux vêtus de gris ou de noir, peuple rural, économe et dur au travail qui contribuait à la pérennité de ce petit coin de France.

Au moment où j'écris ces lignes, après des dizaines d'heures de travail, je n'ai consolidé que quatre bancs ; je me console en me disant que ceux en pin seront plus aisément réparables, et puis, que ne ferait-on pas pour un aussi joli petit village où il fait si bon vivre ?

André MAUREL - août 1998

P.S. Au cours de ma vie professionnelle passée en compagnie de gens du bois, je n'avais jamais entendu parler d'un meuble renforcé au plâtre. Pourtant, l'un d'eux avait ses panneaux intérieurs, traverses et montants rendus solidaires par une bonne tartine de plâtre gardant encore les traces des doigts du réparateur.