Tourrettes sur-Loup

Bulletin municipal
N°10 hiver 2012-2013

www.tourrettessurloup.com

Tourrettes sur Loup

Real immobilier

Professionnels à Tourrettes sur Loup et à Vence depuis 35 ans, nous sommes à votre disposition pour tout projet immobilier.

immobilier vence

Specialized in Tourrettes sur Loup and Vence since 1975, we are at your disposal for any real estate project.

Profitez gratuitement de nos réseaux nationaux et étrangers, actions publicitaires, site Internet, assistance légale et d'une estimation gratuite de votre bien.

Our clients benefit free of charges from our national and international networks, publicity, web site, legal advices, as well as a free estimate.

4 place du Maréchal Juin BP 24 - 06141 VENCE Cedex
Tél. 04 93 58 11 03
realimmo06@orange.fr - www.realimmo06.com

Achat - Vente - Location - Division - Estimations

Secteurs Tourrettes sur Loup - Vence - St Paul de Vence & environs

FNAIM FNAIM

provimo

Jerôme Vidil, votre conseiller en valorisation de patrimoine immobilier, est à votre disposition afin de vous soutenir et vous accompagner dans vos projets

Agence Immobilière PROVIMO - 4 Route de Vence - 06140 Tourrettes sur Loup
04.93.58.85.16 - www.provimo.fr - contact@provimo.fr

Carte professionnelle N° 11571 (AM) - Garantie financière délivrée par CGAIM (Paris) 120.000 euros N° A21773214

Chez Grand-Mère

Restaurant Chez Grand-Mère

• *Ouvert tous les jours sauf mercredi et samedi matin*
• *Service en terrasse*

Place Maximin Escalier
06140 Tourrettes sur Loup

Réservations au
✆ 04 93 59 33 34

Serrurerie - Ferronnerie
du Vieux Moulin

MENUISERIE MÉTALLIQUE ET ALU
RIDEAUX ET CLOTURES • FER FORGÉ

S.A.R.L. MENDÈS - 48, rue de la Bourgade
TOURRETTES - 06140 VENCE
Tél. 04 93 24 10 90 - Fax 04 93 59 28 09
sarlmendes@yahoo.fr

TAXI Tourrettes sur Loup

Philippe Briquet

Toutes distances - Tous transports 24h/24, 7j/7

Liaison aéroport & gare

Email : philippe@briquet.org

06 26 400 442

Sommaire

Page 2 ..... Le mot du Maire - Agenda
Page 3 ..... Actualités - Travaux
Page 5 ..... Travaux
Page 6 ..... Violettes et tourisme
Page 7 ..... Jeunesse et sport
Pages 8 à 15 ..... Spécial agriculture
Pages 16 et 17 . Le petit cheval et la lavande
Pages 18 et 19 ..... Informations générales
Page 20 ..... Portrait
Page 21 ..... État civil

Photo René Ghiselli

Bulletin municipal de Tourrettes-sur-loup
N° 10 hiver 2012-2013
Direction – Rédaction – Diffusion
Mairie de Tourrettes-sur-loup
Directeur de la Publication :
M. José BERTAINA
Comité de rédaction :
Les membres de la commission extra-municipale de la communication

RÉALISATION

Sidcom
Création - Publicité - Impression

Tél. 04 93 42 95 35 - Fax 04 83 33 07 93
E-mail : sidcom@neuf.fr
Photographies non commerciales
Diffusion gratuite

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Les membres du Conseil Municipal et moi-même adresserons nos vœux pour l'année nouvelle à la population de Tourrettes-sur-Loup

Le samedi 12 janvier 2013 à 18h30

à la Salle des Fêtes, route du Pré Neuf.

Je serais heureux que vous acceptiez de vous associer à cette manifestation traditionnelle et conviviale, accompagnée par un orchestre de jazz et clôturée par un cocktail.

Très cordialement.

Le Maire
José BERTAINA

Chers administrés,

Voilà une année qui s'achève et celle qui vient s'ouvre sur de nouvelles perspectives d'améliorations, concernant notamment les économies d'énergie.
Dans la ligne de celles déjà réalisées les années précédentes et courant 2012 (pompes à chaleur, panneaux solaires pour la fourniture d'eau chaude, fenêtres isolantes) viendront les installations de systèmes de régulation pour l'éclairage public ainsi que pour le chauffage des bâtiments communaux.
Côté hygiène et salubrité le réseau d'assainissement collectif du hameau de Pont du Loup et de la Vallée du Loup est quasiment terminé.
Il est important de préciser que ce sont diverses et significatives subventions de l'État et des Collectivités Territoriales qui nous ont permis d'entreprendre l'ensemble des nombreux projets que nous avons réalisés depuis 2001 avec nos différentes équipes municipales. Nos finances sont saines. Le taux de l'impôt local reste moyen et modéré. Il a augmenté en 12 ans de 11,2 % soit moins de 1 % l'an (environ la moitié du taux de l'érosion monétaire annuel). Dans la catégorie des Communes de moins de 5 000 habitants nous apparaissons dans la tête du peloton de celles qui sont le moins endettées (40 % de la moyenne départementale) ce qui nous laisse de belles perspectives.
Hélas, avec le contexte actuel de cette crise qui perdure, nos subventions vont être révisées à la baisse, mais avec le Conseil Municipal nous resterons vigilants pour maintenir ce faible endettement ainsi que le taux actuel de l'impôt local.
Parallèlement les actions que nous avons menées liées à la culture, au social, à l'éducation, à la jeunesse, à la préservation du cadre de vie, à la sécurité, au logement, seront poursuivies avec autant d'efforts.
Malgré tout, en cette période de crise, nous resterons toujours à l'écoute de nos concitoyens qui rencontrent des difficultés d'ordres divers, et je souhaite donc vivement que notre Commune soit un exemple de tolérance, de courage et de solidarité.
Bonne année 2013 à toutes et à tous.

Fidèlement,

José BERTAINA
Maire
Vice-Président de la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis

Monsieur le Maire félicitant les 5 bacheliers ayant obtenu la mention «très bien» : Lola SELVINI, Martin DONATI, Maeva TROLLUX, Elsa GAMBS et Emma EL ACHKAR.

Agenda 2013

Dimanche 27 janvier	
Journée Départementale de Yoga	SdF
Samedi 2 février	
Journée découverte des Métiers	SdF
Dimanche 3 février	
Théâtre «Retour de femme»	SdF
Les 9 et 10 mars	
Fête des Violettes 2013	
Dimanche 24 mars	
Théâtre «Panique au ministère»	SdF
Jeudi 4 avril	
Chorale invitée belge	Eglise
Dimanche 5 mai	
Salon du Collectionneur	SdF
Dimanche 12 mai	
Vide Grenier de printemps	
Vendredi 31 mai	
Concert RDV du château	
Dimanche 2 juin	
Théâtre «Nono»	SdF
Samedi 8 juin	
Chorale de Tourrettes	Eglise
Samedi 15 juin	
Fête de la Saint Antoine	
Vendredi 21 juin	
Fête de la musique	
Lundi 24 juin	
Feu de la Saint Jean Chapelle St Jean et City stade	
Les 29 et 30 juin	
Spectacle des Lucioles	SdF

Consultez les programmes détaillés : www.tourrettessurloup.com ☞ agenda ☞ Manifestations
Pour les recevoir par email, abonnez-vous à la Newsletter : www.tourrettessurloup.com ☞ Contact ☞ Abonnement Newsletter

Nouveaux commerces

ESPACE «BIEN-ETRE» AU VILLAGE

Céline Garcia et Sébastien Serandrei, vous accueillent au 5 rue de la Bourgade, du lundi au samedi matin uniquement sur rendez-vous.
Céline, qui pratiquait déjà à domicile depuis deux ans à Tourrettes, propose tous les soins du visage et le maquillage, la manucure et la beauté des pieds, l'épilation, la pose d'ongles gel et le «conseil en image».

Sébastien pratique la thérapie manuelle ostéo-énergétique, technique de soin douce permettant de régler et de relancer le corps lors de problèmes d'adaptation ou de douleurs fonctionnelles musculaires et de posture.
Tél. 06 11 60 01 51

Céline Garcia et Sébastien Serandrei

CHOCOLATERIE-SALON DE THE : «LE GRAIN ET LA FEUILLE»

Kristin et Hans Engstrom sont suédois et ont été tellement charmés par le village qu'ils ont décidé de s'y installer. Leur fille Karla a eu alors l'idée d'ouvrir une chocolaterie-salon de thé au 5 Grand' Rue... On y trouve des chocolats fabriqués «maison» sans conservateurs ni colorants chimiques ainsi que des gâteaux, macarons ou biscuits, et aussi des confitures, dix sortes de cafés et vingt variétés de thés, produits écologiques et «équitables»

Au fond, Kristin

Travaux

ÉCOLE

École élémentaire : L'utilisation de plus en plus fréquente de l'informatique a nécessité l'installation de nouveau mobilier dans la salle réservée à cet effet.
Toutes les menuiseries extérieures (portes et fenêtres en bois, non isolées) ont été remplacées par des châssis en aluminium équipés de vitrages de type «verre feuilleté» (sécurité renforcée : 2 faces), particulièrement isolant au froid (isolation renforcée avec rupture de pont thermique) mais également au rayons du soleil (faible émissivité).

École maternelle : Il fait sans doute bon vivre à Tourrettes... il y a de plus en plus de bambins !... et, suite à ce nombre croissant en école maternelle, des achats ont été réalisés et des aménagements effectués : tables, chaises, petits lits, améliorations de la cuisine centrale (batteur, chariot à glissière et un congélateur HACCP*).
En attendant l'extension prévue des bâtiments, le préfabriqué de la bibliothèque a été rénové cet été pour la lecture, dans les conditions optimales, des livres d'images si appréciés des petits !
À l'occasion de ces opérations de réhabilitation certaines portes ont été remises aux normes handicapés.
**Hazard Analysis Critical Point (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) Le HACCP s'intéresse aux trois classes de dangers pour l'hygiène alimentaire : Biologiques (virus, bactéries) – Chimiques (pesticides, additifs) – Physiques (verre, bois, etc...)*

MAISON DES ARTS ET DU TOURISME

Afin d'assurer une meilleure isolation, l'intégralité des menuiseries extérieures a été remplacée par des châssis en PVC avec double vitrage et des volets en aluminium ont été posés.

ELECTRONLEE
Electricité générale et domotique

Mise aux normes - Tableaux électriques
Détection des pannes - Installation des prises
Création de points lumineux - Eclairage extérieur
Installation des portails électriques - Télé-surveillance, vidéo-surveillance
Réseau informatique - Installation satellite/TV, antenne, parabole

Bilingue Anglais - Français

richard.lee@electronlee.com - www.electronlee.com

Richard LEE - 06 20 14 80 44

24/24 — 7/7
English spoken
6 personnes — aéroport — médical — Tourisme

TAXI GIL
06.07.10.65.38
Tourrettes-sur-Loup

BONO
TERRASSEMENTS
TRAVAUX PUBLICS

Christian BONO

La Combe des Berguières - 200, chemin des Cadenasses
06140 TOURRETTES-SUR-LOUP - Tél. 04 93 59 33 71
Fax 04 93 24 39 35 - GSM 06 09 83 11 65
E-mail : bonoterrassements@orange.fr
Site : bonoterrassements.com

DELTA-ANTENNE-ALARME
G. PRIN

RÉCEPTION PAR SATELLITE
ANTENNE DE TÉLÉVISION
ALARME VOLS
AUTOMATISMES DE PORTAILS

159, chemin du Pétaréou - 06140 TOURRETTES SUR LOUP • Tél/fax : 04 93 59 37 77

Sidcom
CRÉATION - PUBLICITÉ - IMPRESSION

POUR TOUS VOS TRAVAUX D'IMPRIMERIE !!!
Un seul numéro : 06 46 22 36 09

Tourrettes sur Loup
IMMOBILIER

- Vous conseiller
- Cibler des acheteurs potentiels
- Respecter vos intérêts
- Vous assister jusqu'à la signature

C'EST NOTRE MÉTIER
25 ANNÉES D'EXPÉRIENCE SUR VOTRE SECTEUR

15, route de Vence - BP 2
06140 Tourrettes sur Loup
Tél. 04 93 24 14 58
Port. 06 61 16 24 18
www.tsl-immo.com
info@tsl-immo.com

Service inter-agences SIA

Les Fleurs de Martine
Décorations à domicile
de fleurs fraîches

Mariage
Naissance
Baptême
Anniversaire
Départ à la retraite
etc

Tél. 06 15 22 35 70 - www.lesfleursdemartine.com
lesfleursdemartine@gmail.com

VESTIAIRES DU STADE

Après la mise en service du stade recouvert de gazon synthétique et pourvu d'un équipement d'éclairage performant régulé en fonction du type d'utilisation, les travaux se sont poursuivis par l' extension indispensable des vestiaires, afin de répondre aux nouvelles exigences de la Fédération Française de Football. Le nouveau bâtiment comprendra 4 vestiaires tous équipés de douches et sanitaires, des espaces de rangement pour les associations (Football/Rugby), des locaux réservés aux arbitres, ainsi que des toilettes pour handicapés.

Les revêtements des sols et des murs sont en carrelage et faïence de qualité afin de faciliter l'entretien.
L'ensemble des installations d'eau chaude sanitaire est alimenté par panneaux solaires limitant ainsi les coûts de consommation énergétique.
Le projet a été optimisé pour profiter au mieux des parties enterrées (zone de stockage ventilée) rendues disponibles grâce aux profondes fondations. La surface totale du bâtiment, y compris le sous-sol, est de 400 m².
À l'extérieur, le grillage de protection coté ouest, sera remplacé et le gazon-synthétique regarni.

CLUB-HOUSE TENNIS

Depuis cet été, le nouveau club-house, permet de recevoir, dans d'excellentes conditions, les adhérents ainsi que les visiteurs dans le cadre de compétitions régionales. L'ensemble de l'installation d'une surface globale de 143m2 comprend un bureau, des vestiaires hommes et femmes équipés de douches et sanitaires accessibles aux handicapés. L'eau chaude est, également, produite à l'aide de panneaux solaires.
En ce qui concerne les aménagements extérieurs, une consultation pour les travaux est en cours, en vue de réaliser une voie d'accès pour handicapés, des espaces verts et une remise en état des grillages.
Une augmentation de la puissance électrique est prévue afin de permettre l'utilisation simultanée

de tous les équipements sur les trois sites (stade, tennis et crèche).
L'investissement pour l'ensemble des aménagements stade et tennis est de 850000€ TTC

PARKING DE LA LIBÉRATION

L'ancien matériel de péage devenu obsolète (système magnétique) a été remplacé par un ensemble « optique » plus fiable (double lecteurs alimentés en fibre). Les appareils (caisse, bornes d'entrée et sortie, barrières, etc…) sont également plus esthétiques. L'opération qui a nécessité une reprise des réseaux d'alimentation, s'élève à un montant global de 73872€ TTC.
Les travaux de marquage au sol seront entrepris au premier semestre 2013.

TRAVAUX EFFECTUES

Réseaux : Extension des réseaux d'eau potable et d'assainissement sur le chemin du Tuf. Mise aux normes de sécurité incendie PPRIF4* chemin de la Beaume, route des Berguières. Renforcement du canal des fontaines. Mise en place de 10 bornes d'incendie normalisées. Préparation de la Déclaration d'Utilité Publique pour le périmètre de protection des sources. Création de caniveaux d'eaux pluviales route et chemin des Virettes. Réalisation de 48 raccordements de particuliers au nouveau réseau d'assainissement de Pont-du-Loup.
(*) Plans de Prévention des Risques d'incendie de forêt

Voiries : Tapis d'enrobé sur la partie haute de la route des Berguières, sur les 500 premiers mètres de la route des Valettes, sur les chemins des Claus, de la Baume, du Tuf, sur les routes de la Madeleine (au départ du parking de la Maternelle), de Camassade, des Virettes, du Caire (au départ de la place St Jean), de l'Ancienne route de Grasse à Vence, sur l'Impasse du Roucasset, sur le chemin communal partant du 1634 route des Valettes, et sur le parking de la Place de la Libération.

BASTIDE AUX VIOLETTES ET TOURISME

Depuis le début du mois de janvier, et pour toute la période 2012, la violette Victoria a été mise à l'honneur chez le grand parfumeur FRAGONARD, puisqu'elle représentait pour cette marque la fleur de l'année. Toutes les photos pour leur campagne publicitaire ont été prises à la «Bastide aux violettes», et nous avons formé une partie de leur personnel sur la connaissance de la culture de la violette.

Tout au long de l'année, diverses manifestations se sont donc déroulées régulièrement à la Bastide :
- Février : «Fête de la Violette» : 2500 visiteurs y ont été accueillis pendant le week-end.
- tournage de l'émission de télévision «silence ça pousse»
- réception de 50 guides départementaux et régionaux lors d'un «éductour»
- Mai : Participation à la 11e journée portes ouvertes: «senteurs au jardin» à la villa Eilenroc au Cap d'Antibes. Tourrettes-sur-Loup et sa violette ont été mis à l'honneur grâce à un diaporama, présentant le village, la Bastide et la culture de notre fleur emblématique. Ce fut, là aussi, une manifestation très réussie, avec dégustation, pour toute l'assemblée, de violettes cristallisées. Et, pour le plus grand plaisir des visiteurs, nous avions encore quelques bouquets!!
- Juillet le 7 : Un concert de violon à la chapelle St Jean, et de la musique country en nocturne à la Bastide ont fait passer des moments formidables à l'assemblée.
Le 8 : Soirée théâtre bien agréable dans le cadre de la Bastide : «Bien le bonjour M. LAUTREC».
Le 22 : participation à la fête du Parc Naturel Régional des Préalpes Côte d'Azur pour promouvoir le village, ses artisans, la Bastide et la culture des violettes. A cette occasion, nous avons reçu sur notre stand, Madame Delphine BATHOT, ministre de l'écologie, qui a, ainsi que les personnalités qui l'accompagnaient, dégusté et apprécié nos produits à la violette.
- en juillet et août : tous les lundis matins, devant un petit déjeuner, nous avons accueilli des vacanciers à l'Office de Tourisme avec renseignements et documentations sur le village et la région. Ces touristes, ravis, ont été très agréablement surpris par l'accueil qui leur était fait par le village de Tourrettes-sur-Loup !
- Septembre : Promotion du village, de ses artisans, des violettes et de la Bastide :
les 22 et 23 : Participation à la «fête du Haut et Moyen-Pays» à Vence.
Le 27 : salon des Comités d'Entreprises au Palais Nikaia à Nice.

MUNICIPALISATION DE L'OFFICE DE TOURISME

Jusqu'à présent, l'Office de Tourisme était une association gérée par des bénévoles (loi 1901), recevant des subventions de la Mairie pour son fonctionnement. Au regard de l'importance que prenait cet organisme, il a été décidé, comme il l'a été fait dans de nombreuses autres Communes, de municipaliser cette association à partir du 15 septembre.

La maison du tourisme et ses nouvelles fenêtres

JOURNÉE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS

Le samedi 2 février 2013 aura lieu, pour la 4e année consécutive, à la salle de fêtes de Tourrettes-sur-Loup, la «Journée Découverte des Métiers».La commission Jeunesse, en créant cette manifestation, a voulu aider les jeunes de 15/25 ans dans leur recherche de stages, d'orientation et d'apprentissage.
Un travail en amont est fait chaque année pour faire venir un maximum d'intervenants : centres de formation, écoles, institutions, mission locale, pôle emploi, chambre d'agriculture, tourisme, artisans du village etc...
La participation de ces derniers est un atout majeur à l'occasion de cette journée, ils discutent avec les jeunes sur leurs différentes expériences professionnelles et les réalités du travail. Ils leur font découvrir des métiers parfois inconnus pour eux et cela est très constructif.
Les retours d'informations reviennent tardivement aux organisateurs, parfois plusieurs mois après la manifestation mais nous avons été heureux d'apprendre qu'après une rencontre sur le site, plusieurs adolescents ont trouvé leur orientation : un stage de plomberie pour l'un qui s'est terminé par un CDI, une entrée à l'école d'infirmières, une formation de boucher au CFA de Carros, une découverte sur des patrouilles cynophiles de la gendarmerie, une formation réussie de conducteur d'engin, etc…
Venez donc nombreux à la prochaine journée découverte du 2 février.

Journée des Métiers

CARAVANE DU SPORT

La «Caravane du Sport» qui a eu lieu le premier week-end de juillet a remporté un franc succès : 180 enfants sont venus participer, petits et grands, à cette journée de découvertes sportives au city-stade.
Les petits du Centre Aéré ont eu un aperçu de l'escrime : pas facile...il faisait chaud sous le costume !
La démonstration de trampoline, par les champions de la Côte d'Azur a retenu toutes les attentions.
De nombreux lots ont été offerts par le CDOS aux participants (Comité Départemental Olympique et Sportif – co-organisateur de la Caravane du Sport)

Trampoline

TOURRETTES FOOTBALL CLUB

Après deux ans de labeur dans toutes les catégories, suite à une restructuration par le Président Marcel Marchal (avec les membres anciens du bureau), et à la nomination au poste d'Entraîneur Général d'Horace Di Maggio, le travail effectué avec l'aide des entraîneurs a permis l'accession en série de Promotion de 1re Division de l'équipe Seniors. Toutes les équipes de jeunes et les Seniors à7 ont également réalisé un très bon parcours.
Nous souhaitons remercier tous les éducateurs et dirigeants qui ont aussi participé à ces résultats, ainsi que les parents qui nous ont soutenu tout au long de l'année.
Nous remercions également la Municipalité pour avoir mis à notre disposition un stade synthétique nous permettant d'améliorer le travail des entraînements dans toutes les catégories ce qui nous a permis d'obtenir de très bons résultats.
Marcel Marchal (Président du Tourrettes Football Club)

L'équipe seniors du TFC

DÉFENSE ET PROMOTION DE L'AGRICULTURE LOCALE

Chacun sait que ce sont évidemment les zones d'activités qui apportent au budget communal des rentrées financières substantielles et non pas les taxes liées aux habitations. Par exemple, Cap 3000 avec la zone industrielle à Saint-Laurent-du-Var, la Technopole de Sophia-Antipolis à Valbonne, et, plus près de nous, l'usine Mane avec le parc d'activités de la Sarrée au Bar-sur-Loup, représentent pour ces communes des greniers à €uros.

Mais rien de tel pour Tourrettes car, depuis les années 1950, c'est pour être au calme, loin de tout centre urbain et contexte commercial ou industriel que de nombreuses personnes ont choisi de s'y installer. L'authenticité de notre village médiéval à l'architecture préservée, ses artisans d'art, son environnement protégé, la diversité de ses paysages, sa violette et son agriculture diversifiée et biologique, voilà les seuls et véritables éléments de notre richesse !

L'agriculture, il y a quelques décennies, était, comme ailleurs, la principale activité économique du village, avec, entre autres, la production emblématique de violettes pour la fleur, commercialisée en bouquets, mais aussi pour la feuille, base de fixation pour la parfumerie. Plus de trente producteurs étaient encore en activité il y a 30 ans. Les différentes crises et mutations, combinées à une flambée constante du prix du foncier, ont entrainé, comme sur l'ensemble du département, une chute rapide des effectifs. Seuls quatre producteurs de violettes restent actuellement en activité sur la commune.

L'agriculture des Alpes-Maritimes semblait inéluctablement vouée à disparaître, les meilleures terres ayant bien souvent été semées de... villas !

La dernière décennie a vu un retournement de considération, les consommateurs s'intéressant de plus près à la qualité des produits qu'ils mettent dans leurs assiettes. Une demande croissante s'est exprimée pour des produits de qualité garantie par un cahier des charges (Bio, labels, appellations…) mais aussi pour des produits de proximité, avec la volonté de défendre une agriculture locale, dont on connait les acteurs et leur savoir-faire. Sont apparus alors des termes nouveaux comme «locavores» :

Le mouvement locavore encourage les consommateurs à acheter des produits frais et de saison, sur les marchés et/ou aux agriculteurs ou paysans locaux, en faisant valoir leur qualité.
C'est un acte respectueux de l'équilibre des territoires, de la diversité des paysages, des écosystèmes…

Avec l'expression de cette nouvelle demande et la force de conviction des acteurs de l'agriculture départementale, les collectivités locales dans leur majorité, ont réintégré la production agricole dans leurs projets d'aménagement, pour des raisons environnementales, paysagères mais aussi économiques, comme un élément incontournable d'équilibre et de qualité de vie. Cela se traduit par une augmentation des surfaces consacrées à l'agriculture dans les documents d'urbanisme (PLU, SCOT …) mais aussi par l'engagement sur des projets d'installation. La commercialisation en circuits courts (vente directe collective ou à la ferme, paniers, restaurants, commerces locaux…) permet un revenu sur de petites surfaces. Voilà plusieurs années que les installations ou reprises agricoles se font exclusivement sur ce schéma, et depuis 3 ans leur nombre compense les départs à la retraite.

Les agriculteurs de Tourrettes-sur-Loup s'inscrivent dans cette dynamique :

- Quatre sont en Agriculture Biologique (méthode de production agricole basée sur l'interdiction de produits chimiques) : Anne et Hervé Guerrault (maraîchage) , Julien Bertaina (viticulture et oléiculture) , Bruno Gabelier (élevage et production de fromage de chèvre), Pierre Poussou (oléiculture).
- Deux sont en « appellation montagne » : les étapes de production, d'élaboration et de conditionnement des produits doivent avoir lieu dans la zone de montagne : située au-dessus de 700 mètres d'altitude, Valentine Guérin et Didier Fischer : GAEC* des Monts d'azur (élevage ovin viande d'appellation agneau des estives)
- Quatre sont en PBI (Protection Biologique Intégrée) : ce n'est pas un label, mais une technique utilisant des auxiliaires prédateurs pour lutter contre les insectes ravageurs : Florence et Jérôme Coche GAEC* La Violette (Violettes, fleurs cristallisées), Christine Minisale (Maraîchage), David Lebois (Apiculture), Stéphane Denunzio (Maraîchage)

Vous pouvez retrouver leurs produits sur les marchés, dans les commerces et restaurants du village et au-delà, en «formule panier» ou, pour 3 d'entres-eux, au « Marché de nos Collines », coopérative agricole de vente directe au Rouret. Certains reçoivent des groupes à l'exploitation en visite- dégustation.

** (GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun).*

LA FERME DES COURMETTES

Bruno Gabelier est installé depuis 1983 au Domaine des Courmettes, d'abord en élevage ovin pour la production d'agneaux, puis au sein du GAEC des Courmettes pour augmenter le troupeau de brebis et démarrer la production de fromage. Plusieurs années ont été nécessaires pour restaurer la ferme, récupérer les prairies abandonnées, installer les équipements et les parcs et gérer au mieux prairies et parcours.
Indépendant depuis 1998 Bruno s'est spécialisé dans la production de fromage avec un troupeau d'une centaine de chèvres et chevrettes de race «Alpine chamoisée». En 2001 il a acquis la certification Bio, et développé l'accueil à la ferme pour des visites-dégustations à destination des écoles, centres aérés, mais aussi des tours opérateurs et diverses associations françaises ou étrangères.
En 2003, il a créé la coopérative de vente directe «Le Marché de nos Collines» au Rouret. Elle compte aujourd'hui 25 adhérents agriculteurs locaux et remporte un vif succès.
S'engager dans les organisations professionnelles était une évidence pour s'insérer dans l'environnement agricole départemental… Il a présidé le Centre Départemental des Jeunes Agriculteurs et, à cette occasion, signé la charte pour l'installation des nouveaux exploitants qui engageait pour la 1ère fois le Conseil Général, les organisations agricoles, et créé le «point info installation». Au bureau de la Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles depuis plus de 20 ans, Bruno en assure la présidence depuis 2008.

Bruno Gabelier

Président de la Commission Aménagement du Territoire, Bruno travaille en équipe au sein de la Chambre d'agriculture au contact des collectivités locales pour défendre le foncier agricole, l'avenir économique et les potentialités d'installation.
Sensibiliser, motiver, faire des propositions sur les problématiques, le développement et la promotion de l'agriculture départementale, un engagement constant pour l'intérêt collectif.
La saison commence au mois de février après la naissance des chevreaux. Les chèvres sont traites deux fois par jour. Le lait est transformé à la ferme tous les matins jusqu'en novembre. Les fromages régulièrement primés, sont vendus à la ferme, au «Marché de nos Collines», dans les restaurants et commerces locaux.

LA BERGERIE DES COURMETTES

Didier Fischer s'est installé au Domaine des Courmettes en 1984. Son cheptel est de 550 brebis-mères de race pure « préalpes du sud ».
Du 20 juin au 30 octobre, le troupeau est en estive à St Etienne-de-Tinée. L'agnelage se fait en sept./oct. et en fév./mars. Les agneaux sont destinés en grande partie à la boucherie mais aussi à la reproduction.
Il y a toujours un troupeau entre Courmes, les Courmettes, le Caire, jusqu'au vallon du Malvan...
Le pâturage a une gestion définie par un calendrier qui tient compte des saisons et des ressources naturelles, afin de permettre une utilisation optimale des parcours. Au fil du temps, 15 ha de prés aux Courmettes ont été revalorisés en prairies naturelles.
Didier a également une autre passion la conduite du chien de troupeau, avec une préférence pour le Border Collie. Il participe aux concours de chien de troupeau «spécial Border Collie» depuis 1996, très connu en Angleterre.

Valentine Guérin, native du village, est bergère (éleveur, technicienne pastorale) depuis 1990. Elle a pris la suite d'Etienne Joulian après avoir racheté une partie de son troupeau.

Didier Fischer et Valentine Guérin

En 2013, tous deux seront associés (GAEC des Monts d'azur, élevage ovins-viande. Adhérents de l'«agneau des estives» appellation montagne) et le cheptel comptera alors 600 brebis-mères.

Depuis 2011, la vente directe de viande d'agneau et de merguez est proposée à la Bergerie des Courmettes (de mai à septembre et de janvier à mars). L'agneau est vendu détaillé emballé sous vide, soit entier, soit en demi.

VERONIQUE ET DAVID LEBOIS

David Lebois

David Lebois est apiculteur professionnel depuis 2006. Ce jeune Normand d'origine et Véronique son épouse tourrettane ont la charge de 200 ruches et l'objectif d'en avoir jusqu'à 350.
Au fur et à mesure des floraisons, il déplace ses ruches d'une soixantaine de Kilo chacune. La transhumance se fait de nuit par camion de 3,5 t, à raison de 70 ruches par transport.
D'octobre à mars, période d'hivernage, les abeilles se retrouvent dans le massif du Tanneron où les arbousiers leur permettent de bien remplir les ruches pour l'hiver. Puis, la saison démarre avec le butinage du mimosa. En avril, une partie des ruches est amenée au col de Vence pour le thym, et l'autre à Bar-sur-Loup pour les fleurs. Puis, fin juin, elles partent en direction du plateau de Roubion pour les châtaignes et de celui de Valensole pour la lavande.
David reconstitue environ 50 ruches par an. Pour chacune il doit acheter une reine fécondée *. La ruche est constituée de trois cadres dont un accueille la nouvelle ponte. Il faut environ un mois pour faire une ruche.

Véronique Lebois

Une reine vit de 3 à 4 ans et les abeilles environ 6 mois (seulement un mois pour les butineuses de lavande qui s'épuisent au travail).
À sa naissance, l'abeille est guerrière, puis elle devient nettoyeuse, puis receveuse et enfin butineuse. Seules celles qui habitent la ruche piquent. Les butineuses ne piquent jamais.
Les abeilles sont indispensables à la floraison et, par conséquent, les apiculteurs qui les élèvent aussi !
Malheureusement, cette année, en plus des pertes dues au froid, 80°/° des ruches ont été attaquées par le « varois », acarien d'origine asiatique, installé en Europe dans les années 1960, qui mesure 2mm, suce le sang des abeilles et affaiblit ainsi les ruches. Si la colonie est forte et en bonne santé, la population de varois est très faible, ils n'arrivent pas à pulluler. Cependant si la colonie d'abeilles est affaiblie, alors le varois saisit l'opportunité, et l'envahit.
(Véronique et David vendent leur production sur les marchés, notamment celui de Tourrettes-sur-Loup le mercredi matin et proposent miel, confitures, nougat, pain d'épices, etc…)

*La reine : Mère de toutes les abeilles, elle assure la cohésion et la vie sociale de la colonie. On la reconnaît par sa plus grande taille. Pour pondre ses 1500 à 3000 œufs par jour au fond des alvéoles, elle doit être fécondée par plusieurs faux-bourdons s'accouplant avec elle en plein vol. Ils meurent tout de suite après. Les spermatozoïdes sont collectés dans le réceptacle séminal de la reine, où ils sont emmagasinés à vie.

Quand la reine se sent vieillir, elle «autorise» la fabrication de cellules royales et déclenche celle de la gelée royale, qui permettra de faire des reines. Puis elle part avec la moitié de la colonie pour en créer une autre. Adultes, les nouvelles reines se battent. Une reste, les autres sont tuées par les ouvrières. Alors, elle sort pour son unique voyage de noces et retourne dans la ruche pour passer le reste de ses jours à pondre.

DOMAINE SAINT JOSEPH

Domaine-St-Joseph

L'olivaie est constituée d'arbres centenaires et de plantations plus récentes de 1991 et 2003. Le vignoble a été planté en 1991 par Gérard Bertaina qui a pris sa retraite en 2010. Le Domaine St Joseph, repris par son fils Julien, s'étend sur 4 hectares entre Tourrettes-sur-Loup et Saint-Paul. Vignes et oliviers se côtoient dans cet espace préservé où la douceur du climat méditerranéen offre une maturation optimale des fruits.

L'ensemble du Domaine est cultivé en agriculture biodynamique qui assure la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du «vivant» acquise par une vision qualitative globale de la Nature. Elle considère que celle-ci est actuellement tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des hommes grâce à des procédés thérapeutiques.
Il n'y a donc pas de produits chimiques utilisés et les intrants naturels sont réduits au minimum afin de ne pas perturber l'écosystème. La culture se fait selon les rythmes cosmiques, à l'aide du calendrier lunaire biodynamique. Des pulvérisations de produits naturels sont régulièrement effectuées dans le but de régénérer et d'accroître la vie microbienne des sols, de dégrader la matière organique, d'enrichir l'humus, d'améliorer la photosynthèse.

Les olives : Labellisée AOP Huile d'olive de Nice depuis de nombreuses années, en première pression à froid, cette huile monovariétale vierge extra, à la douceur caractéristique et au fruité vert est un produit entièrement naturel car uniquement issu d'olives caillettes pressées.
Les olives salées sont obtenues sans désamérisation chimique, après au moins 3 mois dans une saumure de sel marin, respectant ainsi les propriétés organoleptiques et physiques des olives

Le vignoble :
Toutes les vendanges sont réalisées manuellement, puis entièrement triées et éraflées. Les cépages sont vinifiés séparément selon la maturité des fruits et les caractéristiques organoleptiques voulues.
Après de courtes macérations à froid, les vinifications en blanc et rosé sont thermo-régulées pour révéler toutes les typicités des cépages. Les vins rouges sont vinifiés selon des méthodes traditionnelles. Ils ne sont ni collés, ni filtrés.
Le travail en cuverie tient compte également du calendrier lunaire. Par exemple, certaines des phases de la vinification (le soutirage, la mise en bouteilles, ...) ont lieu de préférence en lune descendante, en jours fruits et en jours fleurs, afin de favoriser l'expression aromatique du vin.
Les vinifications sont naturelles, c'est à dire qu'il n'y a pas d'artifices, pas d'ajout de levures extérieures pour fermenter les moûts et seules les levures indigènes, présentes naturellement sur la peau des fruits, participent à la fermentation. De la même manière, le vin n'est pas acidifié ou désacidifié, micro-oxygéné, etc.. La liste des artifices chimiques et mécaniques au vigneron conventionnel ou bio (en moindre mesure que le conventionnel évidemment) est très longue.
Ce mode de vinification favorise l'expression du terroir, le profil climatique de l'année, les choix du professionnel et permet de créer à chaque millésime un vin unique, marqué par le savoir-faire du vigneron et non de «l'œnologue-conseil» ou du laboratoire.

Un groupe de nouveaux arrivants visite l'exploitation

Plus d'infos : www.tourrettessurloup.com ☞ Commerces et services ☞ Producteurs

OLIVAIE DE LA « PIERREDITE » :

30 ANNÉES DE PASSION POUR LES OLIVIERS

Après une carrière dans la communication Pierre Poussou et son épouse Edith arrivent à Tourrettes-sur-Loup et deviennent propriétaires d'une olivaie sur le versant des Valettes-Sud surplombant la vallée du Loup. Depuis de nombreuses années les 150 oliviers plus que centenaires, dont certains mêmes millénaires, étaient à l'abandon et côtoyaient herbes folles et ronciers sur des restanques en ruine.
Conseillés par la Chambre d'Agriculture, ils entreprennent une taille sévère pour obtenir une meilleure fructification et les oliviers vont connaître une véritable renaissance. Dans une seconde étape la conduite du verger est assurée avec les conseils d'un technicien de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL), d'un professionnel de la taille de l'olivier et d'une consultante spécialiste des maladies et ravageurs. La décision est prise de ne pas irriguer, de garder un enherbement naturel, les coupes d'herbes successives plus le broyage des tailles annuelles servant d'engrais composté aux pieds des arbres.
L'agriculture raisonnée sera remplacée par une culture «BIO» à 100°/° (certification obtenue en 2011).
Parallèlement à des analyses du sol et foliaires, une identification variétale des oliviers est répertoriée par Jean Rey, célèbre pépiniériste. Il trouve 7 variétés dont une inconnue qu'il appelle la «Poussou». Un exemple de celle-ci se trouve maintenant au Conservatoire National des Oliviers de Porquerolles, avec les autres composant le verger : la Dent de verrat, la Bonsonnenc, l'Araban, le Petit ribier, le Tripu et le Cailletier.

Le «Bio» existait en 1839, la preuve :

Olivaie de La Pierredite

Il y a quelques années, Émile Poma, figure légendaire de Tourrettes, confiait à Pierre «le manuel du cultivateur provençal», livre rare datant de 1839. L'auteur remarquait à l'époque que les oliviers situés près des routes et recouverts de la poussière soulevée par le passage des véhicules ne faisaient pas l'objet d'attaque par les mouches de l'olive. Ces dernières, sans doute trompées par la couleur, ne déposaient pas leurs œufs sur des arbres blanchis par la poussière. Ce sont des prédateurs parfois terribles que seuls des traitements chimiques arrivaient à faire reculer. Aujourd'hui une solution d'argile 100°/° naturelle est pulvérisée pour éviter leur attaque.

Lors de la récolte, le plus grand soin est apporté à la cueillette. Dans les 48 heures les olives sont confiées aux moulins à huile, tous équipés d'un système d'extraction en deux phases. Le choix de la technique d'extraction n'est jamais anodin sur la qualité de la production de ce pur jus de fruit qu'est l'huile d'olive vierge extra. Chaque variété est triturée séparément.
À la fin de la récolte une sélection est réalisée avec l'assemblage de ces variétés anciennes aux arômes uniques qui va permettre de créer une huile d'Olive Vierge Extra appelée «Sainte Catherine». Appréciée par une clientèle de connaisseurs et primée à de nombreux concours, elle est la plus belle récompense de 30 années de travail à la recherche de la qualité.

12-Les nouveaux arrivants en visite

Maraîchage – élevage - apiculture

ANNE ET HERVE GUERRAULT

MARAÎCHAGE

Anne et Hervé Guerrault, exploitent 1,5 hectare à Tourrettes depuis 1989, et également, avec leur fille, la même surface à Bar-sur-Loup depuis 2010.
Leur production maraîchère de légumes de saison est en agriculture biologique sous mention «Nature et Progrès» (1)
Leurs produits sont en vente le samedi matin de 7h30 à 13h sur la place de la Libération et ils ont en projet de vendre sur place à l'exploitation un jour par semaine.
Ils sont fournisseurs attitrés du restaurant «Clovis» au village.
Anne est administratrice et secrétaire de AGRIBIO(2)
Ils travaillent en «vente partenariat» avec BIO COOP (3).

(1)- fédération de consommateurs et de professionnels (depuis 1964) pour une agriculture biologique respectueuse des hommes, des animaux, des plantes et de la planète, qui préserve le tissu rural et le métier de paysan en le revalorisant, qui soutient les savoir-faire et les semences paysannes, sans complaisance avec l'économie de marché.
(2)- association (loi 1901) des Agriculteurs Biologiques des A M, fondée en 1983 dont les membres, respectant le mode de production biologique, représentent les principales filières agricoles des AM : maraîchage, élevage, plantes (à parfum, aromatiques, médicinales) et semences.
(3) réseau Biocoop : esprit de coopération et développement d'une agriculture biologique durable, avec transparence et équité des relations commerciales, qualité des produits et participation des «consom'acteurs».

Anne et Hervé Guerrault

Les enfants des écoles se motivent pour l'agriculture BIO

FLEURS ET PRODUITS DE LA FERME

MARAÎCHAGE - ÉLEVAGE

Comme elle le dit elle-même, Anne Musso est «tombée dans les fleurs par hasard». Elle est venue avec son mari (dont la mère était originaire de Tourrettes), s'installer et ouvrir son magasin, en 1984.
À la ferme Jean cultive de façon très écologique, des légumes, et produit aussi des violettes …
Quant à Anne, elle vend, donc, rue Saint Jean, leurs produits frais ainsi que les œufs du jour de leurs quelques 150 poules. Elle propose aussi un grand choix de fleurs locales ou non selon les saisons.

(Horaires d'ouverture : du mardi au dimanche de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h)

Anne Musso

CHRISTINE MINISSALE

MARAÎCHAGE - APICULTURE

L'exploitation de la route des Costes a été créée en 2005 et la production est issue de l'agriculture raisonnée.
Le travail se fait en famille : son père s'occupe des abeilles et des ruchers, les confitures et les conserves diverses sont préparées par Christine uniquement avec les fruits et les légumes du jardin.

Les produits sont à la vente le mercredi et le samedi sur la place de la Madeleine.

Christine Minisalle

STEPHANE DENUNZIO

MARAÎCHAGE

En 2005, Stéphane a créé son exploitation maraîchère sur 1 hectare, Chemin de la Papeterie au bord du Loup. En 2012 il a orienté sa production vers la permaculture avec l'aide de l'association des «Jardins du Loup».
Ses fruits et légumes sont en vente sur place le samedi matin de 7h à 13h30

Stéphane Denuzio et France Rieger

Plus d'infos : www.tourrettessurloup.com ☞ Commerces et services ☞ Producteurs

LES JARDINS DU LOUP :

LE JARDINAGE NATUREL PARTAGÉ !

Derrière une palissade de bois longeant les rives du Loup, des passionnés de la nature redonnent vie à d'anciennes terres agricoles. Le défi est d'implanter une «micro ferme permaculturelle» sur des terrasses autrefois plantées d'orangers et de jasmin.
Créée en 2011, l'association « Les Jardins du Loup», dont France Rieger est la coordinatrice, invite les habitants à découvrir des pratiques pour cultiver le jardin avec des recettes 100% naturelles.
«La permaculture» est la contraction des mots «Culture» et «permanent». En résumé, c'est l'installation de systèmes autonomes, résilients et pérennes au jardin ou ailleurs. Une des définitions simples de cette méthode «c'est réparer les dégâts causés par l'homme».
Le but de cette association est de devenir une micro-ferme permacole modèle, et de prouver que l'on peut créer, avec des recettes et procédés respectueux de la nature, beaucoup plus qu'un seul et unique emploi agricole pour 40 hectares de terres cultivées, chiffre habituellement donné en France. Les exploitations de ce modèle emploient plusieurs personnes à l'hectare tout en nourrissant des dizaines de familles aux alentours avec des produits sains.

Il faut favoriser la vie dans le sol en commençant par ne plus le retourner. C'est une règle fondamentale pour que la fertilité s'installe et se développe, sans produit chimique… Les jardiniers amateurs et professionnels devront utiliser peu à peu ces méthodes naturelles pour préserver leur santé et celle des consommateurs. On n'aura plus le choix de toute façon !...
L'association diffuse ces méthodes le plus largement possible lors d'ateliers et d'animations, à travers notre Jardin Nourricier Permaculturel et Participatif. Lors d'une journée «Jardin Ouvert», les adhérents bénéficient, en échange de leur aide, de conseils gratuits et, selon les récoltes, des légumes ou fruits disponibles au jardin. En plus, il se crée de vrais moments de partage et d'échange, d'une riche convivialité.
Deux restanques plus bas, un petit groupe construit la cabane à outils et sur celle d'à côté trois enfants semblent passionnés par le contenu de bacs où s'agitent des lombrics…

Stéphane Denuzio et France Rieger

Le lombricompostage est un des procédés qui permet de réduire de manière conséquente les déchets organiques ménagers et surtout de les valoriser. C'est une technique de recyclage pédagogique et inodore qui peut aussi s'installer en appartement, contrairement à un composteur traditionnel. Il produit en 3 ou 4 mois seulement 2 composts distincts, un solide et un liquide, extrêmement puissants et entièrement gratuits. L'adopter est un geste éco-citoyen simple et porteur de résultats concrets immédiats.
Pour développer le nombre d'adeptes du lombri-compostage, l'association a lancé «Tonton Lombri'», un réseau de parrainage citoyen : un adepte expérimenté (Tonton ou Tata Lombri') offre un essaim de vers de démarrage à un filleul et l'assiste jusqu'à ce qu'il devienne Tonton à son tour… et récolte un engrais précieux tout en réduisant le contenu de sa poubelle !
Cultures sur buttes permanentes, lasagnes, couches chaudes, purins et décoctions, paillage, préparation pour créer de la fertilité naturelle sont quelques-unes des activités proposées par l'association lors des «Jardins Ouverts» ou des ateliers qu'elle anime régulièrement.

Plus d'infos : www.tourrettessurloup.com ☞ associations loisirs ☞ Divers loisirs ☞ LES JARDINS DU LOUP

AGRO-ECOLOGIE ET PERMACULTURE

L'agro-écologie associe le développement de l'agriculture à la ''protection-régénération'' de l'environnement naturel.
Selon un rapport de l'ONU de mars 2011 qui vante le potentiel de ces techniques excluant les intrants, «l'agro-écologie peut doubler la production alimentaire mondiale en 10 ans. Elle peut permettre d'améliorer des rendements tout en étant plus adaptée au changement climatique».
Les techniques agro-écologiques incluent :
- Le contrôle biologique (lutte contre maladies et indésirables par des prédateurs naturels),
- Le respect des êtres vivants et de leurs relations réciproques
- L'agroforesterie (arbres et cultures sur les mêmes parcelles de terre),
- Le stockage naturel de l'eau,
- Les cultures intercalaires,
- L'utilisation de fumier biologique ou encore le mélange culture-bétail.
- Le refus des intrants extérieurs (engrais chimiques et pesticides).
- L'intégration harmonieuse des habitats, des plantes, des animaux, des sols et de l'eau.

La permaculture est une combinaison des mots "permanent" et "culture», qu'il faut entendre aussi dans le sens de culturel, culture de soi, de son environnement et dans le sens de «culture d'une civilisation» durable et apte à se perpétuer.
Ce concept a été développé en Australie à la fin des années 70 par Bill Mollison et David Holmgrem s'appuyant sur les recherches du japonais Fukuoaka. Il est basé sur l'observation et la reproduction des écosystèmes naturels pour créer des environnements durables, autonomes, résilients et répondant aux besoins de tous les êtres vivants.
La permaculture partage la totalité des valeurs de l'agroécologie dont elle est une des dérivations; elle inclut en plus :
- L'économie de travail ;
- Le non labour, le non travail de la terre;
- La recherche de beauté dans l'aménagement des paysages producteurs de nourriture.
- Le partage des surplus de production

La conception permaculturelle (ou permacole) essaie d'organiser les rapports entre l'homme et son lieu de vie, sur les plans à la fois énergétique, écologique, ergonomique, social, productif et économique. Conduite par une éthique humaniste, elle cherche à intégrer de façon harmonieuse et durable l'activité humaine dans l'écosystème naturel.

Jardin en permaculture

CONCLUSIONS

De plus en plus de consommateurs veulent manger des produits frais et sains. Quoi de mieux alors que de se les procurer au plus près? Les producteurs professionnels Tourrettans couvriraient actuellement les besoins du tiers de la population locale mais, ils n'auraient pas la capacité de production nécessaire pour fournir tout le village car on estime entre 50 et 100 m2 le besoin en surface pour nourrir une personne, selon le type et les méthodes de culture.

René Ghiselli Jardin privé

Mais c'est sans compter tous ceux qui cultivent leur propre potager pour leur consommation personnelle... Alors, si vous êtes courageux vous aussi, faites comme eux... à vos pelles, vos semis et vos lombrics !

L'ECOLE DU JARDIN :

Les enfants de l'école de Pont-du-Loup et les enseignants ne remercieront jamais assez Madame Alice Brissaud qui a mis à leur disposition… un jardin !
Toutes les classes y vont, certaines davantage pour des activités sportives, les CM pour l'observation de la faune et la flore et surtout pour le jardinage !
Chaque enfant a planté deux plants, salades (frisée et scarole), choux (cabus, frisés, brocoli, fleurs, verts, de Milan et rouges), du céleri, des blettes, et ont surveillé leurs développements tout au long de l'année.

Histoire d'autrefois : Le petit cheval...

Vers la fin des années 1920, on moissonnait la lavande à St Barnabé. Dès que le «grain» était formé, mais la fleur pas encore éclose, Grand-père Eugène, accompagné de ses enfants, Marie (qui deviendrait ma mère) et Marcel ainsi que de quelques journaliers, montait de Tourrettes pour s'installer dans les deux petits cabanons qu'il avait construits entre les rochers contorsionnés, dans la solitude du Village Nègre. Grand-Mère Élisa, elle, restait au village car il fallait s'occuper du café qui était le plus fréquenté du pays.

La lavande se moissonnait à la faucille. Dès le lever du jour, on se courbait sur les touffes odorantes. On saisissait une poignée de tiges que l'on coupait à mi-longueur d'un mouvement circulaire et précis de la grande lame courbe. On jetait alors la lavande sur une grande pièce de toile de jute étalée au sol. Lorsque le tas était suffisant, on repliait et ficelait la toile pour en faire un ballot d'une vingtaine de kilos. Tout le monde avançait en une ligne plus ou moins régulière, le terrain étant tout encombré de rochers.

Le soleil parvenu au zénith, on se réfugiait à l'ombre d'un bouquet de chênes ou d'érables. Les hommes déroulaient leur «taïola», la longue ceinture de flanelle rouge qu'ils portaient autour des reins et ôtaient leur chemise pour en sécher la transpiration au soleil.

Marie, la jeune fille de la famille apportait alors le repas de midi : tomates, oignons frais, olives, anchois au sel et un grand pain rond, dont Grand-père distribuait de larges tranches qu'on arrosait d'huile d'olive et de vinaigre. Pour les adultes, il y avait toujours un verre de piquette rouge et pour tout le monde, de l'eau de la citerne. En faisant des plaisanteries, on discutait de tout : des nouvelles automobiles, du temps qu'il avait fait ou qu'il allait faire, des guerres de Mussolini, des exploits de Mermoz ou des conquêtes de Tino Rossi...

Puis on consacrait une bonne heure à la sieste...

Dès que la chaleur était un peu moins forte, on reprenait la récolte. C'est que l'on n'avait que trois semaines puisque le 20 juillet, il fallait être de retour à Tourrettes pour la fête de la Madeleine, car il n'y avait qu'Eugène pour tenir le bar les jours d'affluence.

Lorsque le soleil déclinait on étalait la lavande coupée sur le pré, afin qu'elle respire, et qu'elle commence à sécher mais pas trop, et il fallait la remuer le lendemain avant de la remettre dans les ballots.

Puis on se préoccupait de la soupe. On épluchait les légumes qu'on avait monté des jardins du village et on partait à la cueillette de quelques herbes pour la compléter : «pèbré d'aï», farigoule ou jeunes pousses d'ortie. Le tout mijotait pendant deux grandes heures avant d'être servi avec le reste du pain émietté dans l'assiette. Après le repas, les enfants s'asseyaient face à l'immense voûte céleste. Un des journaliers, Paolo, connaissait les constellations et leur expliquait où trouver l'étoile polaire à partir de la Grande Casserole, pointait le majestueux W de Cassiopée ou les laissait deviner le Cygne. Il était né au mois de juin et déplorait chaque fois qu'en été on ne pouvait voir sa constellation à lui : les Gémeaux. Il racontait si souvent l'histoire des deux frères inséparables, Castor et Pollux, que Marcel, en le raillant, ne l'appelait plus que «Pollux».

Lorsqu'on avait rempli une dizaine de ballots, il fallait les porter jusqu'à Tourrettes à dos d'homme. On traversait le plateau à travers la garrigue, on passait le col du Caire et on descendait jusqu'au village par un sentier mal empierré, sinueux et abrupt. C'était une marche de trois bonnes heures, pénible, pour des hommes chargés d'une quarantaine de kilos. Sur la place du village, Eugène vendait la lavande au poids à un courtier venu de Grasse. Il y avait d'âpres discussions quant à la taille des épis ou la qualité de la fragrance.

Un jour, après un marchandage particulièrement dur, le Grand-père consulta la Grand-mère qui était une femme d'affaires avisée : le courtier prenait sa commission, et il exagérait, faisant par trop baisser les prix. Quelques litres d'extraits valaient plus d'argent que des kilos de plantes! On pouvait distiller à St Barnabé, on ne serait pas obligé de descendre si souvent, on gagnerait du temps et on aurait plus!…

Ce fut décidé et Eugène partit à Grasse par le train des Pignes. Il revint le lendemain avec un matériel volumineux que les employés du Chemin de Fer déposèrent sur le quai de la petite gare de Tourrettes : un réchaud à charbon, une énorme cuve de zinc, une jarre pansue, des tuyaux, des serpentins accompagnés d'une demi-douzaine de récipients de toutes tailles. Il en était fier, le Grand-père, mais il commençait à se demander comment transporter un tel attirail jusqu'à Saint- Barnabé ! Il pria un des voyageurs qui montait au village de lui faire envoyer une charrette, et décida à ce moment qu'il lui faudrait une mule ou un cheval. Le soir, il en parla à la Grand-mère. Bien sûr, c'était une grosse dépense, mais il était certain que cela serait couvert dès la saison prochaine par les bénéfices. Élisa approuva et se souvint même qu'on lui avait

dit que Coulomb, celui de St Barnabé, avait à vendre un poulain de dix-huit mois. Aussi, dès le lundi d'après, le Grand-père, accompagné des enfants tout excités, partit du cabanon au hameau. Et ils se trouvèrent devant une écurie tout près de la chapelle. Le Grand-père annonça la raison de sa visite, et le vieux fermier ouvrit toute grande la double porte, pénétra dans l'écurie et revint avec le plus joli petit cheval qu'on eut jamais vu : rond et un peu pataud, d'une belle robe couleur châtaigne avec les pattes et le crin noirs. Il avait une tête fine et un regard paisible. Le poulain annonçait déjà un cheval de trait vigoureux. Le fermier lui fit faire le tour de la placette pendant que le Grand-père observait attentivement l'allure et le pas de l'animal. Le père Coulomb et lui commencèrent une discussion à mi-voix qui se termina par une poignée de main vigoureuse. Tout en sourire, le Grand-père Eugène prit la longe et la confia à Marcel qui trépignait de joie. Marie lui caressa le chanfrein et déclara qu'il était aussi gentil que Pollux. «Alors, c'est qu'il s'appellera Castor !» dit Marcel.

Ils revinrent au cabanon à pied, le Grand-père tenant la bride, et les enfants marchant de côté pour ne pas quitter une seule seconde le petit cheval des yeux. Le Grand-père, sachant que Castor venait d'être sevré ne voulait pas le brusquer dès le premier contact en autorisant Marcel à le monter. Pour la première journée, on mit donc le petit cheval à la pâture, dans une clairière ombragée, tout près du cabanon du bas, là où l'herbe restait verte même au cœur de l'été. Puis chacun reprit sa tâche, car il fallait installer l'alambic et son alimentation en eau. Le

soir, tous firent une fête au petit cheval et on le fit trotter en l'admirant. La nuit venue le Grand-père attacha la bride à un anneau scellé dans une pierre du cabanon. À la prime aube, tout le monde fut réveillé par un cri suivi de lamentations et de sanglots. Ne pouvant plus dormir, Marie était sortie, impatiente de revoir le petit cheval. Mais Castor avait… disparu ! Sûr qu'un jaloux l'avait volé, misère ! Ce n'était pas possible, pas possible ! Le Grand-père, très calmement déclara qu'il ne fallait pas s'énerver, qu'il savait où était Castor. La preuve, la bride n'était pas coupée, mais rongée. Il mit ses chaussures et fit signe aux enfants de le suivre. Ils refirent le chemin vers le hameau, à pas hâtifs, dans la fraîcheur du petit matin. Quand ils arrivèrent en vue des grands chênes millénaires qui annoncent l'emplacement de Saint-Barnabé, ils entendirent un renâclement auquel répondit aussitôt un hennissement étouffé. Le petit cheval Castor était là, devant la porte de l'écurie, essayant d'ouvrir en pesant sur le battant. Le bruit avait réveillé les Coulomb qui sortaient sur la placette. Un de leurs chiens aboyait frénétiquement et les femmes avaient un air inquiet. Le Grand-père dit simplement : «c'est Castor qui voulait revoir sa maman !»

Puis les jours et les années passèrent. Castor avait appris à transporter le grand attirail des trois alambics qu'on utilisait maintenant. Ce matériel n'était pas vraiment pesant, mais il était volumineux et bruyant. Castor descendait ainsi tout au long du chemin du Caire dans un tintamarre de casseroles, sa charge hétéroclite rutilant au soleil couchant et les enfants des environs qui l'entendaient venir de loin, se précipitaient pour le voir passer. Le cheval était devenu une personnalité incontournable du village. Lorsque le Grand-père Bareste pouvait monter garder les alambics au cabanon, Marie et Marcel se hissaient sur Castor. Ils n'avaient pas besoin d'utiliser les rênes : il connaissait le chemin !

L'hiver, le Grand-père logeait l'animal dans une confortable écurie, élevée de quelques marches au-dessus de la route, juste à côté de l'hôtel Cresp. Et chaque fois que le Grand-père passait devant et l'appelait, le cheval le reconnaissait et hennissait de plaisir. Puis vint une période de tumultes si violents qu'ils n'épargnèrent même pas le vieux village perché sur sa colline. Les hommes furent mobilisés. Puis un jour, on entendit le canon, là-bas vers le Mont Agel. On vit passer des avions au ras des baous. Il y eu au village des nouveaux arrivants, des personnes célèbres qui se faisaient discrètes. D'autres étrangers arrivaient en camions gris et faisaient sonner leurs bottes cloutées en rythme binaire sur le pavé des rues. Ce fut trois de ceux-là qui un jour de 1943 se présentèrent chez Eugène tendant un papier en prononçant deux mots d'un ton revêche : «chifal rekizitsionn!»

…C'est ce jour-là que toute la famille, le cœur déchiré et empli d'une rage impuissante, vit partir Castor marchant de son bon pas paisible vers un avenir sans soleil.

(Récit raconté par Colette Lambert-Mattéo, recueilli par Alain Sunyol, juillet 2011)

PARC NATUREL RÉGIONAL

Une délégation d'agriculteurs menée par Bruno Gabelier, Pdt de la FDSEA 06 (1) et composée de Yann Vidal (2), Michel Dessus (3), Jacques Courron (4) et Serge Maurel (5) a rencontré Madame Batho, Ministre de l'Environnement, à l'occasion de sa première sortie officielle, pour la fête du tout nouveau «Parc Naturel Régional des Pré-Alpes d'Azur» à Caille, le 22 juillet 2012. Le débat, en présence de Michel Vauzelle Pdt de la région PACA, Jean-Louis Joseph chargé de l'agriculture au Conseil Général et Marc Daunis, sénateur-maire de Valbonne, Pdt du PNR, a porté sur la question de la prédation par les loups sur les troupeaux du département, 2012 s'annonçant comme une nouvelle année record avec plus de 580 attaques et 1600 animaux tués recensés (chiffres au mois d'octobre), alors que toutes les mesures de protection préconisées ont été appliquées. La délégation a exposé le ressenti de la profession, et a exprimé son désarroi face à une situation invivable pour les éleveurs. Les organisations agricoles demandent, à l'occasion de la renégociation du « plan loup », une véritable régulation de leur population.Madame la Ministre, après avoir écouté les responsables, a proposé de travailler ensemble sur ce nouveau plan.

(1)Fédération Départementale des Exploitants Agricoles des Alpes- maritimes
(2) Pdt des Jeunes Agriculteurs),
(3)Pdt de la Chambre d'agriculture
(4)Fédération départementale ovine
(5) éleveur à Coursegoules membre du Conseil Syndical du PNR

PRÉSERVATION DES RESTANQUES

Faisant partie de notre patrimoine, les terrasses de culture, appelées plus communément «restanques» ont été construites des siècles durant et ont permis à des générations de vivre de leurs terres, devenues ainsi fertiles et cultivables.
À l'heure où nombre de ces murs disparaissent, de nombreux passionnés, chercheurs, artisans et territoires se réapproprient la connaissance et la technique de la pierre sèche. La CASA*, la CAPAP* et le PNR* se sont associés pour élaborer «un guide de bonnes pratiques pour la préservation des paysages de restanques».
Ce guide présente les différents avantages de ces constructions en pierres sèches et donne des éléments pour les préserver, les entretenir et les restaurer. Il est téléchargeable sur le site internet de la CASA* et en libre distribution à la mairie et à l'office de tourisme.

GESTION DES DÉCHETS

La déchetterie, installée sur le site du local technique de la Commune, est fermée depuis septembre 2011 suite aux problèmes techniques survenus sur ce bâtiment. Ces complications sont liées vraisemblablement aux spécificités de sa construction. Une procédure est en cours devant le Tribunal Administratif, plusieurs experts ont établi des rapports interdisant l'accès au site compte tenu des anomalies dangereuses des murs porteurs. La Commune a dû prendre un arrêté de péril obligeant la CASA* responsable de la déchetterie à fermer ce service.
Ne pouvant pas intervenir avant le jugement du Tribunal Administratif, la Municipalité a trouvé un site provisoire à proximité de la station d'épuration, accessible par la route de l'Ancienne Gare, dont la CASA* devrait terminer l'aménagement en janvier 2013.
En attendant les administrés peuvent se débarrasser de leurs encombrants :
-soit en déchetterie, à La Colle-sur-Loup (CASA*) en priorité ou à Vence (NCA*),
-soit en faisant appel au service de la CASA* qui effectue un ramassage à domicile tous les vendredis

Numéro unique déchets : 04 92 19 75.00
service géré par la CASA

www.tourrettessurloup.com ☞ Info pratiques ☞ Services publics ☞ Communauté d'agglomération Sophia Antipolis

**CASA : Communauté d'Agglomération de Sophia-Antipolis*
**NCA : Communauté urbaine Nice Cote D'Azur*
**CAPAP : Communauté d'agglomération Pôle Azur Provence*

TRANSPORT IciLà JUSQU'À VENCE

Les usagers de la commune de Tourrettes peuvent désormais se rendre sur 2 points d'arrêts de la commune de Vence :

- Gare routière de Vence
- Collège de la Sine.

Les horaires de fonctionnement de la navette Icilà allant sur Vence sont les suivants :

- Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h.

Utilisation des services IciLà envibus : www.tourrettessurloup.com ☞ Info pratiques ☞ Transports et Parkings ☞ Transports

SIGNALER LES COMPORTEMENTS ET CONTENUS ILLICITES DU NET

Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Internet est un espace de liberté où chacun peut communiquer et s'épanouir. Les droits de tous doivent y être respectés, pour que la « toile » reste un espace d'échanges et de respect. C'est pourquoi les pouvoirs publics mettent ce portail à votre disposition. En cliquant sur le bouton « SIGNALER », sur la page d'accueil du site, vous pouvez transmettre des signalements de contenus ou de comportements illicites auxquels vous vous seriez retrouvés confrontés au cours de votre utilisation d'Internet.
Vous trouverez également sur ce site des pages d'information, ainsi que des conseils de spécialistes pour mieux vous protéger et protéger vos proches dans leur utilisation de l'Internet.

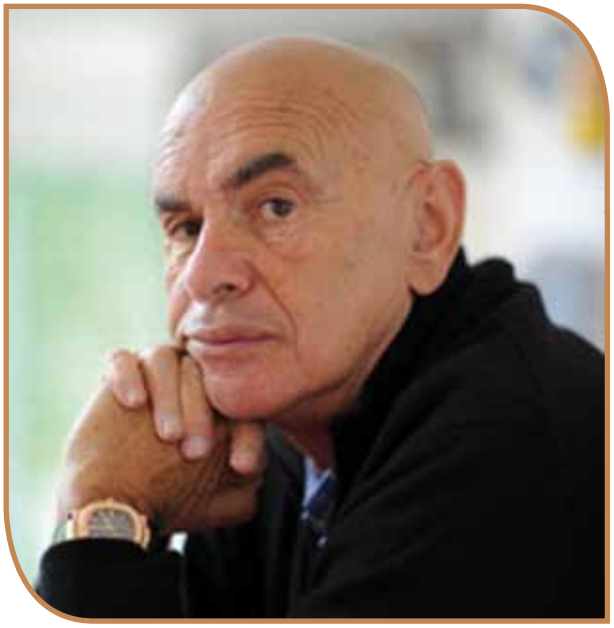
Portail officiel de signalement des contenus illicites de l'internet :
www.tourrettessurloup.com ☞ Info pratiques ☞ Services publics ☞ Signalement de contenus illicites sur Internet

PAROLE À L'OPPOSITION

Le contribuable tourrettan est prié de croire que notre commune est bien gérée. Ce bulletin municipal le martèle d'ailleurs assez régulièrement, rappelant au passage que nos taxes locales et taux d'endettement sont plutôt faibles, comparés à ceux des autres villages du département. Cependant, examinés d'un peu plus près, les résultats ne sont pourtant pas aussi éblouissants qu'on voudrait nous en convaincre. D'abord parce que Tourrettes est une commune bien plus riche que celles avec lesquelles on la compare. Ensuite parce qu'à force de reporter les projets d'investissements faute de trouver le temps de s'en occuper, il est évident que notre trésorerie ne risque guère de passer dans le rouge. Enfin, des économies de fonctionnement deviennent d'autant plus nécessaires qu'une réduction drastique des dotations aux collectivités locales se profile à court terme. À l'avenir, outre une nouvelle baisse probable des recettes sur les droits de mutation, qui avait déjà conduit la majorité municipale à augmenter les impôts locaux en 2009, il faudra de moins en moins compter sur les subventions pour nous financer.
Le problème, c'est qu'à la Mairie, pas grand-monde ne semble s'en préoccuper. La Commission des Finances ne sert quasiment à rien : réunie juste avant le vote annuel du budget, elle se contente d'acter rapidement un simple rapport comptable sans la moindre mise en perspective, que le Conseil municipal sera ensuite prié de voter en l'état. Il y aurait pourtant des choses à étudier voire à corriger dans nos dépenses pour infléchir la progression de nos charges courantes, lesquelles ont tout de même augmenté deux fois plus vite que l'inflation depuis 2008. Est-il normal par exemple qu'on paie des primes d'assurance pour des véhicules mis hors service ? Est-il acceptable de laisser dériver à ce point les consommations électriques des bâtiments et éclairages publics ? Est-il raisonnable qu'il n'y ait aucun suivi des matériels et des actifs comptables ou qu'on ne tire jamais le moindre bilan des projets réalisés ?
Dans ces conditions, il n'est pas étonnant qu'aucun élu de la majorité ni de l'opposition n'ait accepté de prendre la succession de Damien Bagaria après que celui-ci eut préféré démissionner en 2010 de sa fonction de Délégué aux Finances pour ne pas cautionner le laisser-aller en matière budgétaire et plus généralement l'état de désorganisation de la Mairie. On ne peut hélas que le comprendre. Mais laissons donc Monsieur le Maire nous expliquer que tout ceci n'est que médisances politiciennes et qu'il mériterait un prix d'excellence pour sa gestion.

Bertrand Lenoir-Welter, liste d'opposition socialiste

LE SCULPTEUR FARHI N'EST PLUS



Tout semble « en ordre » quand on arrive chez Farhi. Tout y est lumineux et paisible :
D'abord le jardin avec ses nombreux palmiers, le petit bassin, les silhouettes de céramique multiples et identiques rangées comme des sentinelles au bord de la piscine, les sculptures, longues masses de métal posées sur le gazon ressemblant à des bras emmêlés…
Ensuite, le salon, en arc de cercle, son mobilier aux couleurs éclatantes, des collections d'objets alignés, des maquettes de sculpture, des œuvres d'art un peu partout, et puis, sur la longue table basse des piles de catalogues et de livres qui parlent de lui et sur la couverture desquels s'étalent, en grandes lettres, son nom…
Seulement, lui, le maître, n'est plus…
Il reste Sylvia, son épouse, fine et frêle comme un oiseau, pour parler de lui. Elle le fait volontiers, avec beaucoup d'amour et de simplicité. Jusqu'au bout, dit-elle, l'homme et l'artiste ont été le calque l'un de l'autre, l'artiste étant comme une extension de l'homme. Le choix d'être artiste a été pour Farhi un idéal de vie, et d'y être parvenu a été sa fierté. « Pas de clochard dans la famille » lui avait rétorqué son père lorsque, très jeune, il manifestait le désir de se consacrer à l'art.
À dix-sept ans, le père meurt. Farhi se sent alors le chef d'une famille composée de trois petits frères et d'une maman responsable d'un magasin de chaussures à Nice. Alors, il travaille à ses côtés et apporte son aide. Il n'abandonne pas ses rêves d'artiste…les épreuves le fortifient…
Les rencontres, les hasards heureux, la naissance de l'École de Nice, les amitiés fidèles comme celle de César, d'Arman ont été déterminantes pour lui. Il a su, au fil de sa vie, creuser son sillon avec intelligence, talent et opiniâtreté.
Il disait éprouver une grande émotion, toujours la même, chaque fois qu'une de ses œuvres était achetée. Il était fier de la reconnaissance et de l'admiration qu'il inspirait mais avait du mal à se séparer d'une œuvre car c'était perdre un morceau de lui-même. Malgré des contacts prestigieux (Ted Kennedy, Jacques Chirac…) malgré sa notoriété internationale, il a su rester authentique et sincère. Sa famille n'était jamais derrière lui, mais à côté, dit Sylvia, et d'ajouter : il y avait une relation amoureuse entre Tourrettes-sur-Loup et Farhi. Il aimait y vivre, discrètement, observant avec bienveillance la vie de la Commune, et l'appréciant.
Saluons cet artiste avec respect et admiration. Il est mort en septembre 2012 après de longues semaines de coma. Il s'était bien battu.
N'oublions pas de regarder, tout près de nous, ses immenses figures géométriques dressées vers le ciel de St Paul de Vence, en plein rond-point, ses plexiglas multicolores, cubes, carrés, losanges, cercles, cônes et pointes…accrochant la lumière, posés dans le hall « départ » de l'aéroport de Nice…c'est avec notre regard posé sur son travail, qu'il restera parmi nous.

État civil

Bienvenue à nos petits tourrettans

GRANAUD Andy	Cagnes sur Mer	09/06/2012
MARCHAL Dany Patrick Marcel	Cagnes sur Mer	11/06/2012
CHOQUET Léana Alicia Maya	Cagnes sur Mer	18/06/2012
SAUVEUR Jules Ludwig	Cagnes sur Mer	07/07/2012
GRAY Yulia Virginia Nicole	Cannes	18/07/2012
SGHAIER Meryam	Cagnes sur Mer	22/07/2012
MENOT Liam	Nice	24/07/2012
COULOMBEIX Mathieu Jacques	Cagnes sur Mer	05/08/2012
RUCH Anastasia Elena Athénaïs	Cagnes sur Mer	28/08/2012
M'HAMDI Soltan	Nice	03/10/2012
DUPONT Cyrielle Camille	Cagnes sur Mer	05/10/2012
PUGET Amélie Karin Olga	Cagnes sur Mer	08/10/2012
BAUMER Amandine Anna Camille Germaine	Cagnes sur Mer	02/11/2012
BERTAINA Côme Paul	Cagnes sur Mer	03/12/2012

Ils se sont dit oui

BOYER Martial et PRIN Stéphanie Annie Simone	23/06/2012
CHAMPION Matthieu André et DEBIERRE Catherine Nathalie	23/06/2012
MONCHO Marc Claude et RICQ Yveline Marie	07/07/2012
NARBONNET Nicolas Denis et IVALDI Estelle Léone Géraldine	21/07/2012
TENTARELLI Nicolas Emmanuel et SERVEN Karin	28/07/2012
LETELLIER-SMANIA Nicolas Jean Philippe et ARNAUDO Myriam Raymonde Roseline	11/08/2012
GERBAUD François Frédéric et MARIE Carine Andrée Chantal	18/08/2012
HESS Jérôme et RAPP Elise Marie Julie	01/09/2012
AVEROUS Philippe Jacques Paul et BARBIER Aurélie Monique Mathilde	01/09/2012
BADALASSI Jean Christophe et CHEMITLIN Annick Josiane	15/09/2012
DEVILLERS Philippe Michel et ANTONELLI Claire Marianne	22/09/2012

Ils nous ont quittés

GIAUME Martine	17/02/2012
HÖSER Dung	28/06/2012
O'NEILL épouse GOETGHEBEUR Marian Gertrude Anne	14/07/2012
MARZOUK Mohamed	15/07/2012
GILBERT Thomas Arnold	05/08/2012
CASTRO divorcée VERDUNO Evangéline Dolorès	11/08/2012
HENX Ernest	15/08/2012
RENAULT Jacques Cécil Edmond	01/09/2012
BARLET Jacques Marin Etienne	01/09/2012
HENAUT Frédéric Adolphe	02/09/2012
FARHI Jean-Claude	07/09/2012
FRULIO Gaëtan Joseph Cyprien	10/09/2012
FROMAGER veuve FORMENTIN Lucienne Eugénie Henriette	17/09/2012
LAMY Jean-Christophe Georges Pascal	26/09/2012
CARNIATO Germain	10/10/2012
BARTLEET épouse GIBLIN Jane Valentine	15/10/2012
MICHAUD Marc	21/10/2012
SCHRADER épouse MELAN Gisela Maria	01/11/2012
CRESP Albert	03/11/2012
PATTAR épouse SCHMIDT Brigitte Barbe Lucie	09/11/2012
MORTINI veuve SUAUT Viviane Denise	13/11/2012
JONES Divorcée CATERWELL Kathleen Ida	28/11/2012
VALLAURI épouse BADALASSI Andrée Lucienne	05/12/2012

IMMOBILIÈRE AZURÉENNE

TOURRETTES SUR LOUP
VENCE - SAINT-PAUL

Vous voulez acheter ou vendre un bien...?
Contactez-nous au **00 33 (0) 4 93 59 31 26**
Laurent : **06 16 02 69 26**

ESTIMATION GRATUITE

Are you looking to buy or sell a property...?
Give us a call on **00 33 (0) 4 93 59 31 26**
Nadia : **00 33 (6) 77 52 34 90**

PERSONALISED SEARCH / FREE VALUATION

16, route de Vence 06140 - Tourrettes sur Loup
www.immoazur.com - info@immoazur.com

Entreprise LASSAUGE

Travaux Routiers Depuis 1950

904, chemin de l'Escours
06480 LA COLLE SUR LOUP

Bureau : **04 93 32 68 58**
Fax : **04 93 32 80 93**
Site : www.lassauge-travaux-publics.com
E-mail : lassauge@wanadoo.fr