



EDITO



Pierre Dussol,
Président de l'ARPA

**2024, année d'expansion
pour l'ARPA !**

Tout n'est pas en récession cette année et particulièrement pour notre association.

La conjoncture semblant triste à certains, ils viennent s'agréger à notre équipe pour sa partie la plus active.

Le chantier du moulin de la Coquillade, continue sa progression. Vous le lirez dans la rubrique régulière de ce bulletin.

Disons seulement que l'intérêt pour ce projet ne cesse d'augmenter auprès de la population représentée largement par le CIQ de Puyricard et bien au delà.

Nos activités habituelles continuent, et à ce titre nous avons financé sur nos propres fonds la seconde réimpression de notre premier ouvrage « Parcours promenade » *Le centre historique d'Aix en Provence avec l'ARPA*.

Son succès continue et il faut souligner la fidélité des points de vente : La Librairie Goulard, la Librairie Le Blason, la librairie du Centre d'Art Caumont, l'Office de Tourisme, le musée Granet.

D'autres activités moins courantes sont aussi à citer.

Notre partenariat récent avec la société napoléonienne d'Aix avance par un projet dont la réalisation est proche : la remise en état de « plaques de mémoire napoléonienne » signalant des événements aixois liés à l'Empereur Napoléon. Ce peut être un passage dans notre ville mais aussi d'événements liés à des personnages de la même époque qui ont laissé une trace à Aix et bien au delà, tel Portalis, principal rédacteur du code civil.

Note bulletin rendra compte des suites de ce projet.

Une autre « expansion » de l'année 2024 est la reprise des activités de l'ANADO, association nationale des amis des oratoires. Celle-ci cesse son activité (commencée dans les années trente du XXe siècle) et a demandé à l'ARPA d'être son continuateur lors de son assemblée générale décidant sa dissolution en Décembre dernier. Un fonds documentaire sur les oratoires, de grande valeur historique échoit ainsi à l'ARPA. Il couvre l'ensemble du territoire français et fera le bonheur des historiens et du public qui y auront évidemment accès.

Comme tout cela demande et demandera du travail, nous comptons sur la mobilisation de tous nos adhérents et sur la fidélité de nos sympathisants.

C'est indispensable pour que l'année 2024 soit réellement l'année d'expansion que nous espérons.

Le bulletin

« La renaissance de la culture des amandes, un patrimoine aixois retrouvé »

Samedi 25 novembre 2023 sortie « au verger » d'une délégation de membres de l'ARPA accompagnée de son président, escapade inhabituelle puisqu'il s'agit de la visite d'une réalisation agricole, d'une amandaie qui est une véritable nouveauté dans le paysage aixois.



« Les visiteurs de l'ARPA en
marché vers les amandes »

En cette belle matinée d'automne, une cohorte enthousiaste d'une dizaine de visiteurs, est venue glaner des fruits laissés par la machine à récolter, arpentant les inter-rangs en luzerne, et s'est égayée entre les longs alignements d'arbres.



D'ABORD UN PEU D'HISTOIRE ANCIENNE

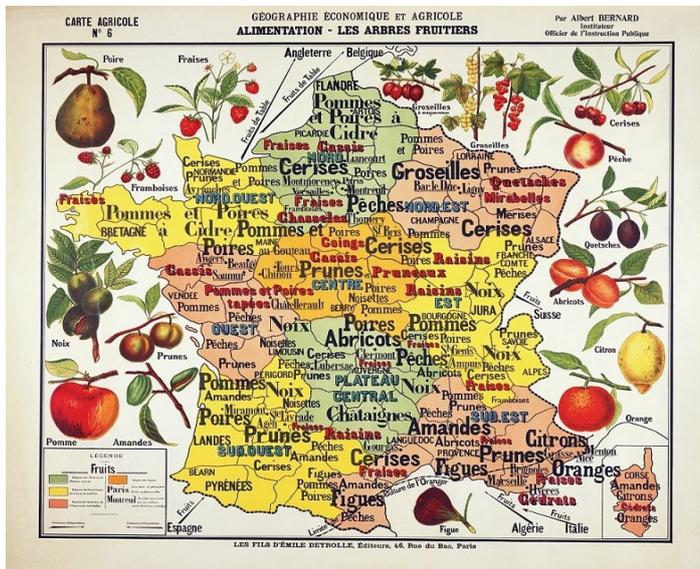
La culture des amandes est ancienne et typique du territoire du pays d'Aix comme le prouve cette carte scolaire des éditions Deyrolle à Paris : le mot « Amandes » est inscrit en grosses lettres sur notre pays. Certes il y a aussi d'autres cultures mais les amandes sont mises en avant.

La capitale de la Provence était alors aussi la capitale mondiale de l'amande. Cela apparaît sur ces célèbres planches géographiques scolaires autrefois présentes dans toutes les classes.

A cette époque lointaine, producteurs, négociants et transformateurs se pressaient autour du Cours Mirabeau pour établir la cotation du précieux fruit produit dans la région mais aussi affluant de tout le pourtour méditerranéen.

Association pour la Restauration et la sauvegarde du Patrimoine du Pays d'Aix

19 rue du Cancel .– 13100 Aix-en-Provence
Tél : 04.42.96.91.50 - arpa.patrimoine@yahoo.com
www.arpa-patrimoine.org



Commentaire : de l'image « les cartes scolaires d'autrefois montraient bien qu'en Provence, on produisait figes, prunes, et surtout Amandes ». Il est précisé par ailleurs « le sol, c'est la patrie ; améliorer l'un, c'est servir l'autre ». Une autre époque... que l'on redécouvre avec l'agro-biotechnologie.

Les amandes constituaient, sous forme de pâte, la moitié de la composition des Calissons d'Aix, l'autre moitié était une composition de fruits confits, et la « troisième moitié » c'était les secrets de nos confiseurs. Ceci est toujours vrai. Les amandes provenaient des alentours de notre ville. Un terroir était particulièrement connu pour sa qualité, c'était le domaine de Calissane ^[1]. Il était connu au point que la pâte d'amandes constituant les calissons aixois – il ne peut y en avoir d'autres – était appelée « pâte de Calissane ». Certains historiens sérieux y voient l'origine du mot « Calisson ».



Largement autosuffisant depuis le XVIII^e siècle, le pays d'Aix est devenu petit à petit incapable de produire suffisamment d'amandes pour les besoins de sa confiserie.

(1) du nom de Calissus, le notable romain qui a fondé ce domaine quelques années avant notre ère.

Cette culture, qui nous vaut au Printemps l'ornement de nos campagnes par de jolis arbres fleuris, était ingrate, ou jugée telle, et décourageait les producteurs locaux.

Des équipements spécifiques ont permis le ramassage et les premières étapes de transformations des fruits : deux récolteuses, avançant côte à côte, chacune tirée par un tracteur, roulant au pas, secouaient les arbres, réceptionnant chacune sur un large plateau les amandes mûres. Celles-ci, une fois débarrassées mécaniquement de leur bogue et après passage dans un séchoir faisaient apparaître de belles coques jaunes prêtes à être chargées sur semi-remorque pour expédition vers une casserie pour le moment hors de la région.

Le résultat est que jusqu'il y a peu de temps, nous importions, on n'ose pas imaginer d'où, (bassin méditerranéen, d'Espagne surtout et aussi de Californie) quasiment toutes les amandes nécessaires.

RENAISSANCE DE LA CULTURE DES AMANDES A BRÉGANÇON

Dans la campagne de Puyricard, sur la terre de Brégançon, en face du Grand Saint-Jean, un verger d'amandiers a été récemment créé sur des parcelles produisant depuis des décennies blé dur, tournesol ou maïs semence. Le rapprochement entre l'exploitant agricole du domaine de Brégançon, Jean-Pierre d'Estienne d'Orves et un opérateur voulant développer une production d'amandes bio en Provence, Frédéric Lagacherie, a conduit à un accord en mars 2019. Une réalisation, couvrant une vingtaine d'hectares, un verger de pointe qui produit un fruit traditionnel de haute qualité.



« deux machines avançant ensemble font tomber les amandes qui sont collectées sur des plateaux et mises en palloxs.



En septembre, après plus de cinq années d'efforts intensifs, a eu lieu la première récolte.

Cette réalisation est le résultat de l'action coordonnée d'agronomes, de spécialistes des sols et des systèmes d'irrigation, d'équipes de travaux agricoles et, bien sûr, de partenaires financiers et commerciaux.

Amandera, l'opérateur, a ainsi réussi à fédérer un vivier d'acteurs locaux autour d'un projet ambitieux sur la base d'une conviction partagée par tous : la nécessité de faire évoluer nos modèles agricoles de manière à garantir un avenir alimentaire et environnemental aux futures générations.

Il faut aussi présenter le caractère innovant du traitement des sols et des plantations.

La question de la restauration des sols, de la biodiversité et des paysages, est un préalable à cette initiative privée. Elle contribue concrètement au plan de relance de la culture de l'amande en Provence, et, tout spécialement, en pays d'Aix et ce dans le souci des préoccupations écologiques dans ce qu'elles ont de meilleur : simples, économiques, naturelles.

Ce verger bio avec amendements naturels, sans produits phytosanitaires, conduit en agroforesterie, intercale des zones naturelles, des bois et des landes, entre des terres cultivées.

Par sa propre configuration et des siècles de « ménage des champs » le territoire de Brégançon s'y prête parfaitement.

Ceci permet de favoriser le retour de la biodiversité. La présence de ruchers permanents dont les abeilles contribuent à la fécondation des fleurs, la réintroduction du pastoralisme avec un troupeau ovin assurant l'en-

tretien du couvert végétal, l'installation de nichoirs à mésanges et chauves-souris, sont autant de contributeurs au renouvellement de tout un écosystème.

Pour perfectionner le dispositif d'agroforesterie choisi, une quinzaine de variétés d'arbres ont été plantées. Ils contribuent à nourrir les insectes et servent également de coupe-vent en période froide.

Plantation et culture de l'amandaie sont conduits selon les principes du développement durable : restaurer et protéger la qualité des sols, veiller à leur richesse en matière organique notamment par un couvert végétal permanent sur l'ensemble de l'amandaie et, bien sûr, optimiser l'utilisation de la ressource en eau par un goutte à goutte en sous-sol mis au point en zone aride.

Tout ceci contribue aussi à préserver l'harmonie des paysages de cette partie du Pays d'Aix qui doit continuer à défendre sa vocation agricole et forestière.

Pour évoquer de nouveau Puyricard, rappelons que bien avant notre époque, au XVIIIème, une amandaie et une pépinière d'amandiers existaient au Grand Saint-Jean.

En fin de compte l'amandaie de Brégançon participe, à sa façon, à la restauration du patrimoine aixois !

C'est pour ces raisons que l'ARPA a accepté avec enthousiasme l'invitation à aller glaner des amandes au domaine de Brégançon.

A Puyricard, sur Brégançon, terre d'innovation, les amandiers sont de retour !

Dans un verger nouveau, cultivons un fruit antique !

Les chroniques du moulin de la Coquillade

Les équipes du Moulin sont entrées dans des phases qui sans se voir beaucoup, sont malheureusement des étapes indispensables.

Une consultation d'Architecte du Patrimoine a été lancée suite aux conseils que nous a prodigué l'Architecte des Bâtiments de France. Après la réception des offres, des rendez-vous sont programmés afin de discuter les offres. Le choix devrait être effectué en Février-Mars. L'étape suivante sera la rédaction du dossier du permis de construire car il est impossible de commencer des travaux sans ce précieux document.

Grace à Monsieur Gilles Basset et l'entreprise Synergie Engineering, le Moulin a fait l'objet d'un relevé 3D qui sera extrêmement utile pour les architectes.

Le chantier devrait également bientôt être doté de cabanes de chantier qui nous seront prêtées par une entreprise locale (nous en reparlerons).

Enfin les rendez-vous se succèdent avec les autorités locales et départementales afin de résoudre le problème d'accès au terrain du moulin. Les informations recueillies vont nous permettre de déposer un dossier avec une proposition.

Et bien entendu, l'équipe des bénévoles continue à faire vivre le chantier. Ils méritent tous nos remerciements et nos félicitations.

N'hésitez pas, lorsque vous n'êtes pas loin du moulin à leur rendre visite.



ARPA—Les nouvelles Chroniques du moulin... Abonnez-vous à la chaîne : @arpa-chroniquesdumoulin-fe8ju2

ACTIONS ARPA 2023 JOURNEES du PATRIMOINE

Comme chaque année, l'ARPA a tenu son stand cette fois rue Gaston de Saporta, devant l'hôtel de Chateaurenard.

Fréquentation moyenne en raison d'un temps pluvieux et froid ainsi que de la concurrence de la journée des associations qui n'était jamais le même jour que les journées du Patrimoine.

Les visites organisées par l'ARPA ont eu beaucoup de succès.

Les deux parcours des œuvres de Chastel par Daniel Chol expert et ami fidèle de l'Arpa ont été particulièrement suivis. Le thème des Journées, « **La pierre, décor de la ville** » ne pouvait qu'inciter notre expert à présenter les œuvres de Chastel dont il est un spécialiste.



Les enfants s'essaient à la sculpture

Le public a apprécié.

Une autre visite a eu aussi du succès. Les responsables de la restauration l'hôtel de Glandevès, rue Campra ont proposé de présenter leur chantier (organisée en partenariat avec l'ARPA.)

Peu connu malgré sa richesse patrimoniale, cet hôtel mérite une description.

«Ancien hôtel particulier du 17e siècle caractéristique des hôtels aménagés dans le tissu médiéval du Bourg Saint-Sauveur.

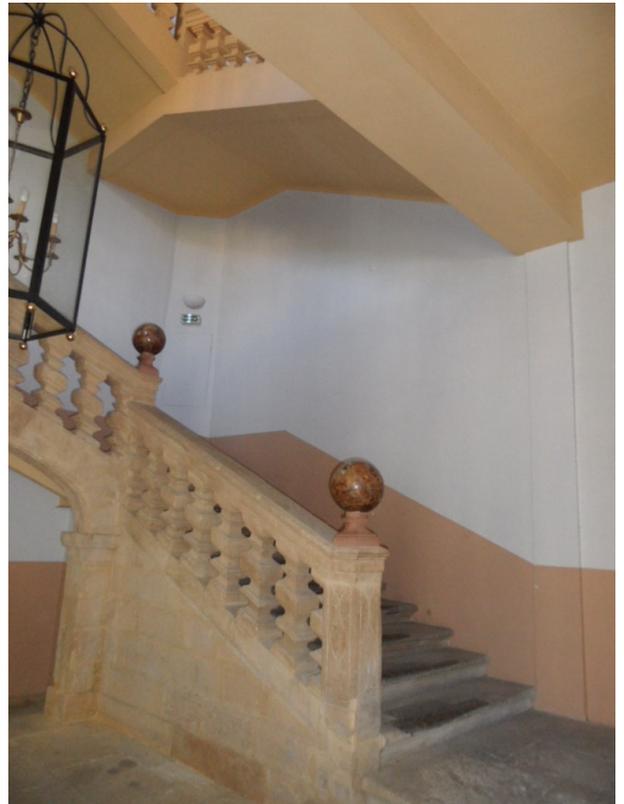
Les ornements de l'escalier en gypserie d'une étonnante variété sont un important patrimoine artistique aixois. Cet opulent décor de feuillages, de trophées d'armes, de fleurs, de satyres, d'oiseaux, de musique et de fruits est attribué au gipier Jean Gourret sur commande de Gaspard de Glandevès en 1618. »

Muriel Sattler-Fradin, Vincent Ravily, Architectes, Antoine Dulau Responsable de l'opération ont présenté le chantier au public très nombreux.

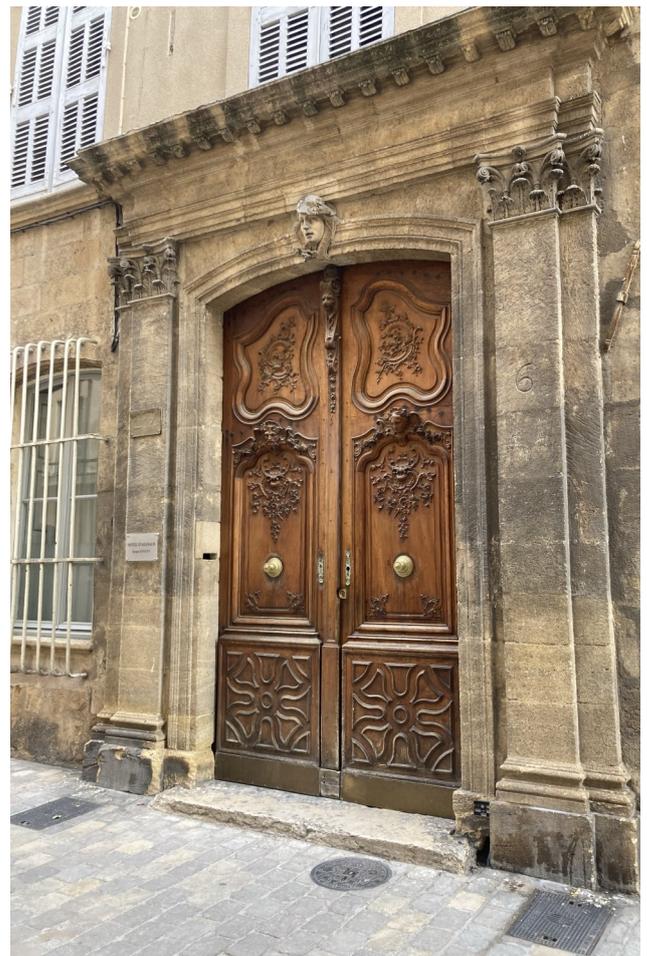


Daniel CHOL

Le samedi après midi, Pierre Dussol, Président de l'AR-PA a donné une conférence très suivie à l'hôtel Maynier d'Oppède sur « L'architecture baroque à Aix au XVIIè siècle »



Escalier de pierres Hôtel de Forbin (17e siècle)



Belle porte sculptée au 18e s Hôtel d'Ailhaud

Deux ouvrages parus récemment : septembre-octobre 2023

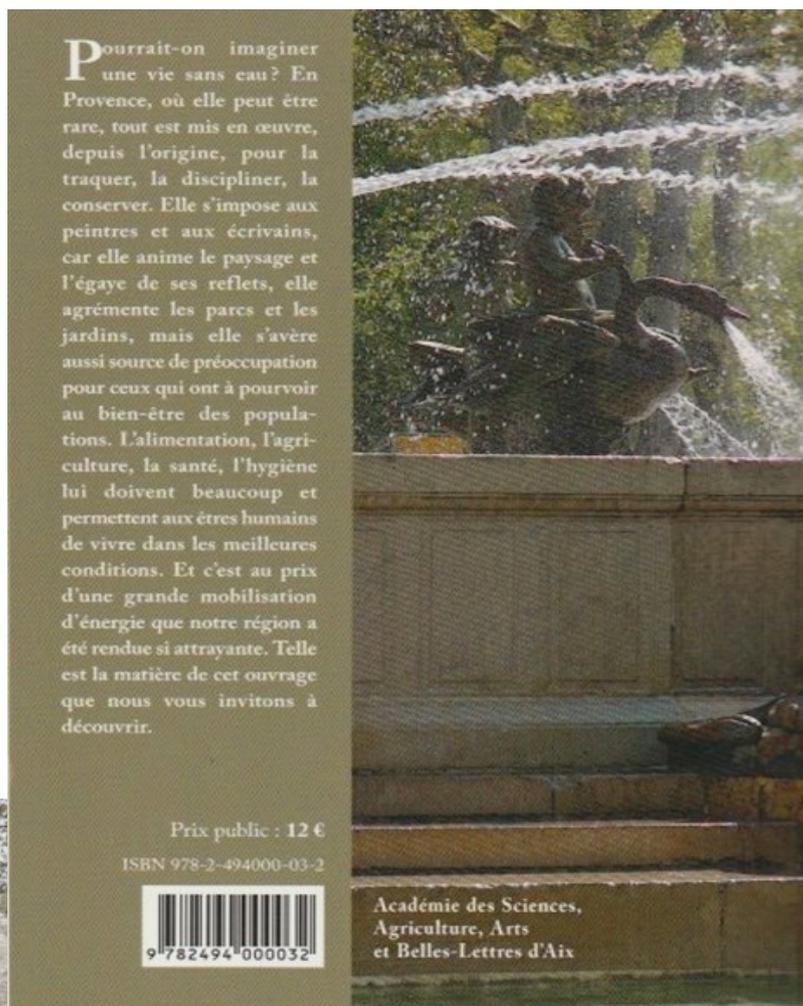
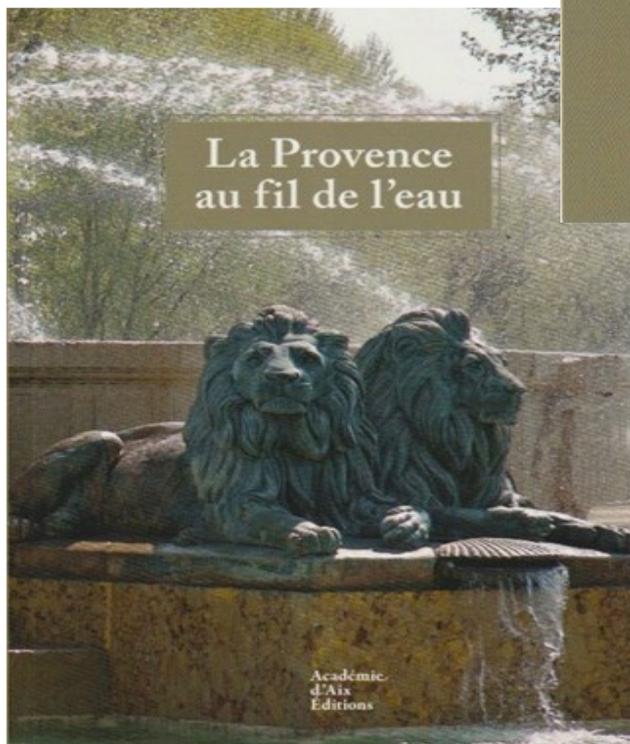
L'Académie des sciences, arts, agriculture, arts et belles lettres d'Aix (nom complet)

tient chaque année sa séance de rentrée sous forme d'une journée au château de Lourmarin, début Octobre.

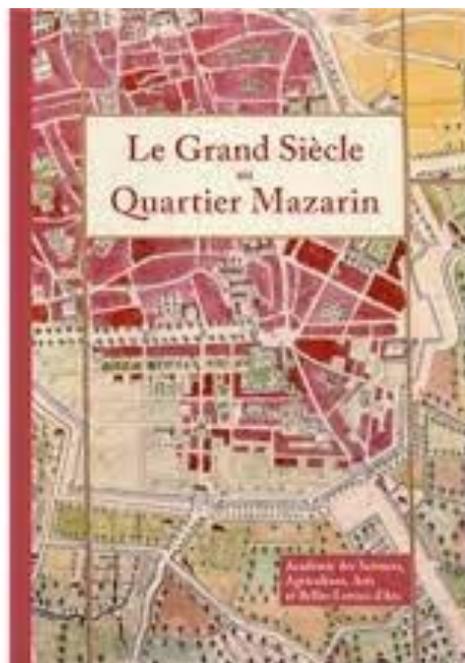
Cette année 2023 le thème était « La Provence au fil de l'eau ».

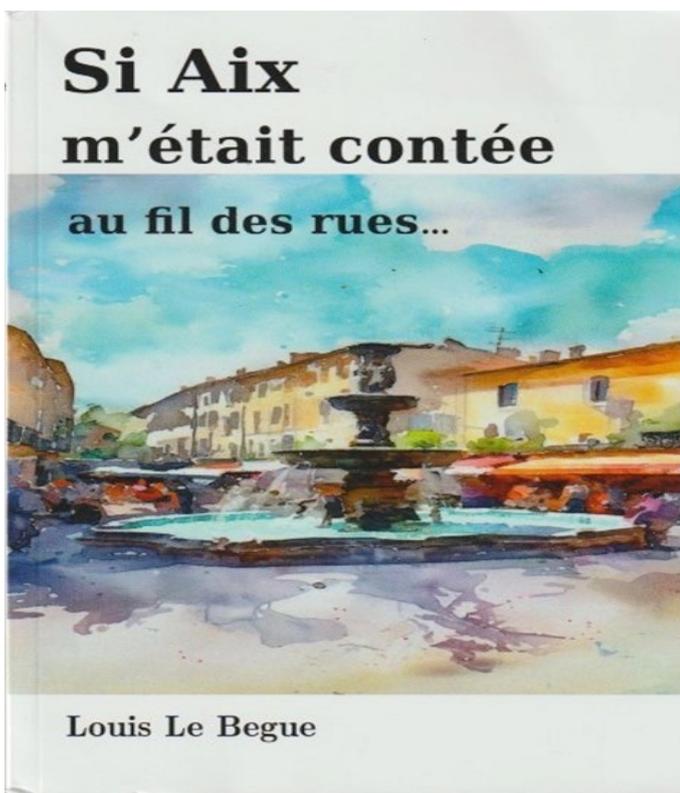
La publication d'un petit livret reprenant les communications permet de diffuser plus largement les sujets abordés.

L'année 2022, le thème était « l'âge d'or du quartier Mazarin ». Ces livrets sont disponibles au siège de l'Académie, 2a rue du 4 Septembre, ou à la librairie Le Blason, rue Jacques de La-roque.



Cet ouvrage de l'Académie d'Aix qui a eu beaucoup de succès offre par avance une illustration du thème choisi pour les journées du patrimoine en 2023. .





Le livre de Louis Le Bègue (Editions du Cabas-son) « Si Aix m'était contée au fil des rues », est aussi un parcours à travers la ville d'Aix, illustré de nombreuses anecdotes bien documentées.

Outre une connaissance fouillée de l'histoire et des histoires de la ville, l'auteur ne manque jamais de signaler le rôle de l'ARPA dans les restaurations.

Un guide pas comme les autres !

*Pour les curieux qui désirent voir et savoir,
plus attachés à l'esprit qu'à la lettre.
L'objet de ces pages est de vous rassasier,
que vous soyez Aixois de passage... ou de souche.*

*Ludiques, elles vous apportent des réponses,
des clins d'œil qui n'apparaissent peut-être
pas dans un ouvrage plus conventionnel.*

*Une présentation simplifiée favorise
une déambulation dans le vieil Aix,
sans contrainte, sans parcours,
au fil de vos humeurs...*

*Ni une encyclopédie aixoise,
Ni un dictionnaire amoureux,
Juste des mignardises, des biscotins
... et des calissons !*




ASSEMBLEE GENERALE
20 MARS 2024 À 17H30
SALLE DES MARIAGES






a voté 








Cette année, l'ARPA aura le plaisir de vous présenter au cours de l'assemblée Générale l'association qui va se joindre à nous sous forme d'une fusion amicale. Ses représentants seront présents à l'assemblée pour que nous faisons tous connaissance.

Il s'agit de l'ANADO, association nationale des amis des oratoires. Elle bien plus ancienne que l'ARPA et intervient sur tout le territoire. Elle possède un fonds documentaire important et de grande qualité qui sera mis à la disposition des personnes intéressées.