



Bulletin municipal de La Tour / Roussillon

Mai 2010

N° 6

Sommaire :

- Couverture
- Spécial Agriculture Page 2
- Éditorial du maire Page 3
- Spécial Agriculture Page 4
- Spécial Agriculture Page 5
- Spécial Agriculture Page 6
- Spécial Agriculture Page 7
- Social / Culture
- Agenda Page 8
- Vie pratique
- Expression libre

Spécial « Agriculture »

Nettoyage des terrains et ouverture des milieux

Notre philosophie en la matière a été clairement exprimée dès l'origine : nous n'entamons une procédure de nettoyage et de réouverture que dans la mesure où sa pérennité est assurée. Cela signifie un accord des propriétaires (qu'il convient encore de remercier chaleureusement) et un suivi assuré pour l'instant par les éleveurs qui sont unanimement félicités par leur travail.

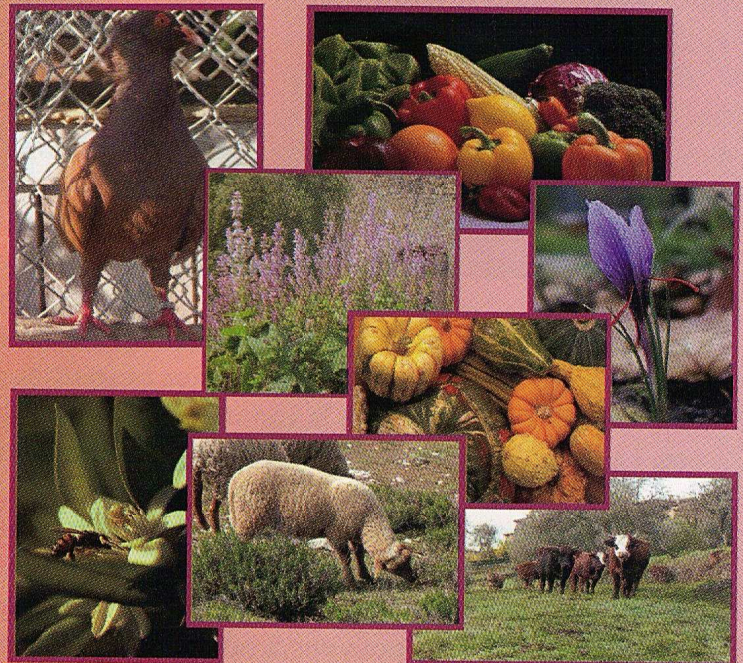
La commune assure la coordination et fait intervenir soit les emplois jeunes qui sont destinés à cette fonction, soit Force 06. Le rôle de cette structure du Conseil Général est décisif pour les chantiers d'une certaine ampleur.

A La Tour, la remise en état des socles du village est en voie d'achèvement avec la Bouissiera.

A Roussillon sont concernés les secteurs suivants : La Fuont, Ripert, Acco de Pignoun, Lei Vignas Martina, l'Ubac, l'Adrech.

L'opération de la Villette, qui s'achèvera l'année à venir est une belle réussite (dégagement du plateau et des abords). Les travaux sur Ripert commencent à avoir une importance certaine.

L'enjeu est aujourd'hui de continuer à développer un espace agricole cohérent. Il conviendra donc d'inscrire ce quartier, pour les années à venir, dans le programme d'ouverture des milieux.



L'éditorial du maire

La modernité ne réside pas toujours où l'on croit....

Le bulletin d'information de la commune de La Tour/Roussillon largement consacré à l'agriculture ? Une plaisanterie diront certains.

Et pourtant qu'est-ce qui est le plus sérieux aujourd'hui ? Imaginer que nous puissions fournir au mois de juillet / août des tomates à plusieurs centaines voire milliers d'habitants des Alpes-Maritimes ou continuer à exporter en plein hiver des haricots verts d'Afrique de l'ouest ou encore, comme l'actualité récente nous l'a montré, des roses du Kenya ? (on pourrait organiser un concours avec les exemples à citer...)

Nous vivons dans un monde qui est appelé à changer profondément ou à disparaître et l'attitude envers l'agriculture constitue, en quelque sorte, la pierre de touche de notre compréhension du développement durable, c'est-à-dire d'un développement qui intègre harmonieusement les dimensions économique, sociale et environnementale.

Économique tout d'abord. La terre, il faut le rappeler, est en soi une richesse qui ne saurait se résumer au libre jeu du marché. Elle est fondamentale pour nourrir l'humanité. Il suffit de regarder le travail déployé par nos anciens pour créer chez nous la moindre « faïsse » pour comprendre l'importance de cette question dans le passé. Certes les choses ont changé, mais il ne faut pas hypothéquer l'avenir et nous devons préserver pour nos enfants ce capital non reproductible. Sait-on qu'en France l'équivalent d'un département de bonnes terres est perdu tous les dix ans pour l'extension de l'habitat et des réseaux ?

La plaine du Var ou celle de la Siagne, les jardins de notre département, en témoignent.

D'accord globalement dira-t-on mais, dans notre commune ? Nous ne sommes pas des utopistes mais nous pouvons admettre qu'il existe à proximité immédiate d'une conurbation d'un millier d'habitants des « niches », des filières qui sont immédiatement rentables.



Notre engagement est de créer les conditions pour permettre à ceux qui souhaitent expérimenter dans ce domaine de tenter leur chance avec le maximum d'atouts. C'est une des sources de production de richesses et d'emplois au niveau local.

Sociale ensuite. Le développement d'une agriculture paysanne de proximité autorise un débat entre les producteurs et les consommateurs qui permet à chacun de mieux connaître les demandes et les

contraintes de l'autre et d'échapper (trop partiellement hélas) à la dictature de l'agrobusiness, notamment des grandes surfaces, qui formatent nos besoins et nos goûts.

Permettre à nos enfants à la cantine de faire l'expérience des saveurs des bons produits devient une exigence. La ville de Nice s'engage semble-t-il dans cette direction. Pourquoi pas nous ?

Environnementale enfin. L'agriculture et l'élevage permettent de préserver et de mettre en valeur nos paysages qui sont partout une création de l'homme. Il en va de notre cadre de vie.

A un niveau plus général, ils permettent de maintenir la biodiversité promue enfin comme objectif essentiel de l'humanité. Nous pouvons à notre échelle, mais il s'agit d'aller ici du local au global, contribuer à conserver ouverts des milieux et conservation d'espèces anciennes qui sont des richesses inestimables pour l'avenir.

Enfin, pour aborder un thème d'actualité, nous pouvons, modestement certes, contribuer à lutter contre les gaz à effet de serre. Selon les experts, dans le calcul de l'empreinte écologique un champ cultivé séquestre plus de CO₂ qu'une forêt, une prairie autant.

Ces quelques considérations générales ne sauraient ambitionner l'exhaustivité. Elles n'ont que la prétention de mettre en valeur les expériences de nos amis, développées ci-après, qui espérons le, impulseront dans notre commune **une vraie réflexion autour de ces questions.**



Les Senteurs du Claut : Sylviane et Alain Sanguinetti

Voici 14 ans que nous avons créé « les Senteurs du Claut ». Nous étions alors salariés avec l'assurance d'un salaire à la fin du mois. Mais nous avons quitté cette douce vie insipide pour nous lancer dans l'aventure avec pour guides et amies « les plantes ». Par cette installation, nous avons voulu placer la qualité au dessus de tout avec comme ligne de conduite « mettre cette médecine douce à la portée de tous ».

Les difficultés n'ont pas manqué, mais la symbiose de notre détermination avec l'amour de la nature a fait qu'aujourd'hui notre entreprise est largement viable, à tel point, qu'un partage du travail s'impose et que nous envisageons de nous associer avec la famille Cottereau actuellement domiciliée à La Tour.

Notre gamme, étoffée au fil du temps, comporte actuellement une vingtaine d'huiles essentielles et hydro-lats, dont les plantes sont cueillies (ou cultivées) et distillées par nos soins, des macérations solaires (plantes macérées dans l'huile d'olive) et des baumes.



Sans oublier, bien sûr, les traditionnelles eau de fleur d'oranger et eau de rose.

L'aromathérapie (soins par les huiles essentielles) est en plein essor. Mais quand un « sujet » s'annonce lucratif, les fouineurs du pouvoir et de la finance sont en alerte ! Nous commençons à déranger ceux qui, il y a quelques années, nous prenaient pour des illuminés ! Aussi, nous assistons impuissants (pour le moment) à un bâillonnement de notre activité : interdiction de vendre certaines plantes, réglementation sur l'étiquetage, le conditionnement, le transport... de plus en plus difficile à suivre pour une petite entreprise comme la nôtre. Mais, nous résistons...

Les projets ne manquent pas avec le désir de transmettre notre « petit savoir ». Aussi dès que le lieu nous le permettra, nous ferons quelques journées d'initiation à l'aromathérapie familiale, initiation à la cosmétique, fabrication de savons...

En attendant, nous avons le plaisir de vous inviter à une journée **porte ouverte le 8 Août 2010.**

A bientôt !



Herboristerie et apiculture : Christophe et Magali Cottereau

Petit-fils d'agriculteurs de la Sarthe, j'ai toujours été sensible au monde rural et à ce qui y a trait, ainsi qu'à la préservation de l'environnement en général.

Ma formation m'a conduit à devenir ingénieur au réseau agréé pour la surveillance de la qualité de l'air de la région PACA. Après 12 ans de loyaux services, et un ras le bol du système, j'ai décidé de me donner les moyens d'un changement de cap avec comme copilote, Magali, ma douce et tendre.

Mon projet : m'installer en tant qu'agriculteur dans le domaine des plantes médicinales et de l'apiculture.

Ainsi depuis 2 ans et demi, je me forme pour ma reconversion, avec notamment une formation d'un an en agriculture biologique. En juin dernier, Sylviane et Alain Sanguinetti m'ont fait un bel appel du pied, pour me positionner sur l'activité « culture, cueillette et distillation » des plantes médicinales, au sein des « Senteurs du Claut ». Connaissant La Tour, les valeurs d'Alain et Sylviane, j'ai foncé.

Me voici donc depuis début novembre dernier, « Tourier », avec comme objectif clair, créer une so-

ciété agricole avec Alain, Sylviane et Magali. Je souhaite m'inscrire dans les valeurs définies jusqu'alors par les « Senteurs du Claut » :

- qualité des produits (biologiques, respect de la biodiversité, cueillette raisonnée...)
- qualité des rapports humains (vente directe, communication, conseils, transmission...)

Le second axe de mon projet : l'apiculture.

Je souhaite, étant donné la technicité accrue que demande l'apiculture de nos jours, démarrer petit (10 ruches cette année) et viser une cinquantaine de ruches d'ici 5 à 7 ans. Je veux autant que possible mettre l'abeille en pilote de ce projet.

C'est pour cette raison que j'ai choisi de travailler avec la ruche Warré :

- dimensions adaptées à la taille naturelle de l'essaim,
- pas de cadres de cire gaufrée (moulée par l'apiculteur).



Je continue à me former régulièrement à l'herboristerie, l'aromathérapie et l'apiculture. J'aspire à tout mettre en œuvre pour que ce projet agricole s'inscrive dans une dynamique de développement local, de respect des valeurs humaines et de la nature.



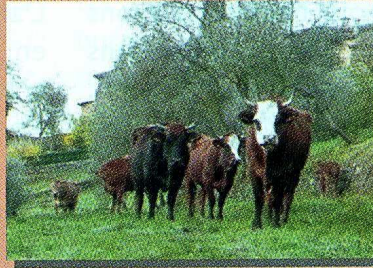
Élevage bovins lait : Christian Scelle et Annie Caroff

Christian Scelle et Annie Caroff sont éleveurs de bovins à vocation laitière depuis 15 ans. Tout le lait produit par leur troupeau est transformé en fromage, soit 3 à 4 tonnes suivant les années. Ils commercialisent la totalité de leur production en vente directe, aussi bien pour la tomme que pour la viande de veau et de vache.

Christian et Annie nous expliquent que jusqu' à la guerre de 14/18, l'agriculture représentait 80 à 90% de l'activité de la commune de La Tour. Mais depuis ces années là, le nombre d'agriculteurs n'a jamais cessé de diminuer jusque dans les années 60 où l'activité agricole était très réduite. La nature a donc repris ses droits et les milieux se sont refermés. Puis, des agriculteurs se sont réinstallés mais le potentiel agricole était limité. Si les cultivateurs ont pu créer, à force de travail, un espace suffisant pour leur activité, en ce qui concerne les éleveurs, la seule solution fut la réouverture de milieux. Un indispensable partenariat s'est donc constitué entre les propriétaires, les éleveurs, la mairie et Force 06.

-Les propriétaires se sont engagés à laisser leurs terrains en pâture.

-Force 06, grâce à du gros matériel, a débroussaillé et broyé les végétaux.



-Les éleveurs et la brigade verte, créée par la municipalité, entretiennent et maintiennent le milieu ouvert grâce au pâturage des animaux, et annuellement par un débroussaillage manuel. L'ensemble des acteurs contribue à la prévention des incendies. Il est à noter que d'autres initiatives d'ouverture de milieux ont eu lieu par le passé, mais faute de vrais partenaires, ces projets n'ont pas pu aboutir.

En plus du bénéfice économique de cette opération, on peut noter aussi des bénéfices écologiques sur la biodiversité, comme le retour d'oiseaux, d'insectes... Encore une fois, il faut remercier les propriétaires qui ont participé à cette opération, et ceux qui prêtent leurs terrains à des particuliers pour faire des potagers. Espérons que cet élan des propriétaires perdure, pour que l'élevage et l'agriculture s'installent durablement sur la commune, dans l'intérêt de tous.



Éleveurs ovins : Robert et Alain Roux

Robert et Alain Roux sont éleveurs d'ovins sur la commune de Tournefort et La Tour/Roussillon. Leur troupeau compte environ 700 brebis mères qui chaque été transhumant pour quelques mois d'estive. En exploitant d'anciennes surfaces d'oliveraies et de friches, ils ont, avec l'aide de Force 06 et la participation de la commune, largement contribué à la réouverture des milieux et donné une seconde vie à des terrains.



Robert et Alain ont été parmi les premiers éleveurs à démontrer que des moyens matériels modernes sont compatibles avec une agriculture traditionnelle de qualité et le respect de l'environnement.



Éleveurs : Sandrine et Guy Brillard

Nous habitons à La Tour sur Tinée et il y a deux ans nous avons décidé de nous installer en qualité d'éleveurs de volailles et de lapins.

Guy est passionné par l'élevage de poules pondeuses. Il a préféré miser sur des races dites en voie d'extinction, pour protéger les espèces et les faire connaître. Nous avons réussi, à force de volonté, à acquérir ces poules d'exception venant des quatre coins de la France. En ce moment, elles couvent leurs œufs. De beaux poussins, environ une centaine, vont venir rejoindre leurs copines... Dans notre exploitation, nous proposons à la ven-

te, des poules, bien sûr, mais aussi des lapins, des canards, des pigeons, des oies et des œufs frais du jour.

Si vous voulez venir **visiter notre exploitation** ou si vous voulez nous contacter pour plus de renseignements, voici nos coordonnées :

Guy 06.22.40.60.08

Sandrine 06.18.19.09.64



Merci et à très bientôt



Production de semences biologiques : Alan Carter

Depuis 1986, la ferme de Mouretta, située dans le vallon de St Jean, à quelques km du village de La Tour, produit des légumes et des semences issus de l'agriculture biologique. Les besoins de la ferme sont assurés par des chevaux bâtés et de temps à autre, par des rotations d'hélicoptère, piloté fidèlement par notre ami Bernard, ce qui pérennise et rend possible l'expérience unique de vivre au St Jean. Aujourd'hui, l'axe de travail de la ferme se concentre autour de la production de plus de 500 variétés de légumes anciens appartenant à plus de 50 espèces différentes.



Les graines sont semées, sélectionnées, récoltées et expédiées à l'association « Kokopelli », le tout étant assuré par les soins d'Heidren et d'Alan.

Depuis le début, le problème majeur était l'absence de route carrossable. Le choix de s'adapter au milieu naturel a toujours été déterminant, afin d'éviter la dégradation définitive de ce site exceptionnel. Lors de son arrivée au St Jean, en 1986, Alan a eu le privilège de rencontrer les « Anciens » de la Tour, dont Jean et Florent Massiera, ainsi que Joseph Gilli, ses voisins de l'époque. Il a ainsi assisté à la fin d'une génération d'hommes exceptionnels, qui ont, eux aussi, su s'adapter à leur milieu. Aujourd'hui, leurs témoignages et leur souvenir continuent à inspirer tous ceux qui visitent la ferme.



Maraîchage et élevage de poules biologiques : Roger Roux

Régine et Roger Roux sont heureux de vous annoncer leur installation sur le village de La Tour en qualité de « maraîchers - oléiculteurs », sous label biologique.

Nous comptons vendre nos produits (légumes, œufs...) sur la place de la mairie de La Tour, chaque samedi matin, ainsi qu'à Roussillon (le jour reste à fixer).

D'autre part, nous proposons à la vente des « paniers » de légumes qui seront disponibles toutes les semaines (ou tous les quinze jours) en fon-

ction de la production et des besoins de chacun. Les personnes intéressées peuvent nous contacter au : 06 27 57 85 73.



Nous profitons de cet espace pour remercier la famille Massiera de la confiance qu'elle nous a accordée et pour son implication dans ce projet d'installation.

A nous maintenant de produire de beaux et bons légumes !



Culture de safran, de plantes aromatiques et médicinales : Elodie Lalanne

Il s'agit d'un projet qui est né progressivement au travers de discussions, de lectures et de rencontres. Cela va être aussi une aventure familiale, puisque je suis avant tout encouragée par Niels et soutenue par son frère Soëren. Cette exploitation va voir le jour sur le terrain de Michèle Dessenante au Mortis.

Diététicienne D.E de formation initiale, et passionnée par les plantes médicinales, je souhaite, à présent, me spécialiser en phytothérapie. Outre ses intérêts culinaires, le safran est aussi réputé d'un point de vue médicinal.

Je vais cette année, réaliser une parcelle d'essai en safran sur 200m² soit une plantation d'environ 2000 bulbes.



La culture du safran en France redémarre progressivement. Elle est assez exigeante, car durant la période de récolte, il faut, dans la journée, cueillir les fleurs, séparer les pistils du reste de la fleur, puis les sécher et les mettre en pots, afin d'en obtenir la précieuse épice. C'est un travail minutieux, entièrement manuel. La culture du safran est donc strictement artisanale, et respectueuse de l'environnement.

La mise en terre aura lieu fin juin 2010, en espérant une récolte courant octobre. Il faut en moyenne 130 à 250 fleurs pour obtenir 1g de safran sec (soit 130 000 à 250 000 fleurs pour 1kg !!!). J'espère avant tout cette année me familiariser avec cette culture !!!

Ensuite, viendra la culture d'autres plantes aromatiques et médicinales.



Création d'une C.U.M.A.

Nous profitons de ce numéro spécial « agriculture », pour vous annoncer la création d'une C.U.M.A. (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) sur la commune de La Tour / Roussillon. La condition pour qu'une CUMA soit créée, c'est qu'il y ait au moins 4 agriculteurs. La commune de la Tour / Roussillon n'a pas eu de mal à trouver les candidats, vu qu'elle compte 5 agriculteurs à titre principal, 1 agriculteur en cours d'installation et 2 cotisants solidarité. Dans un intérêt économique et environnemental, la commune peut encore augmenter ce potentiel pour s'inscrire dans une démarche durable, bénéfique pour l'ensemble de la population.

Les agriculteurs présentés dans ce journal en font partie, ainsi que la municipalité qui s'est engagée dans cette C.U.M.A.

Le bureau de la CUMA est constitué comme suit :

- Président : Christian Scelle
- Secrétaire : Roger Roux
- Trésorier : Robert Roux

Toute personne intéressée pourra adhérer à la C.U.M.A. en achetant des parts sociales. Les modalités seront définies lors de la prochaine réunion du bureau. Cette adhésion permettra d'utiliser, ponctuellement, du matériel agricole acquis par la C.U.M.A.



Concernant le matériel, le choix définitif n'est pas fait mais les professionnels s'orientent vers du matériel de type gyrobroyeur et ripper attelés sur un chenillard, motobineuse, débroussailluse, broyeur de branches et peignes pneumatiques pour le gaulage des olives.

La commission « agriculture et environnement » vous tiendra informés de l'évolution de cette initiative dans les prochains bulletins « Fenêtre ouverte sur l'info ».

Souhaitons longue vie à notre « C.U.M.A. » !



Ouverture du moulin à huile

Un samedi matin de février, avec une météo grise et glaciale, Christian Scelle et Annie Carroff sous l'active expertise d'Alain Passeron ont remis en service le moulin à huile du village. Tandis qu'Annie activait le feu de bois, Christian mettait en route la meule pour une trituration d'environ 250 kg d'olives ramassées à La Tour.



laxage, Christian et Yohan ont rempli les scourtins, puis les hommes ont actionné la presse. En toute fin de matinée, un huile blonde et douce aux arômes d'amande et de noisette sortait des scourtins et chacun voulait alors goûter le précieux liquide

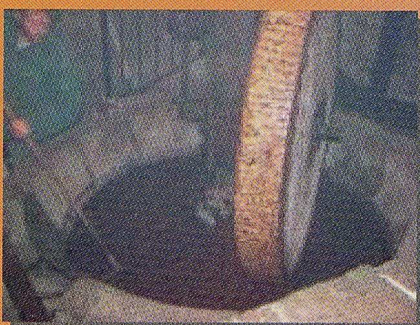
sur une tranche de pain.

Durant cette matinée, les anecdotes et les souvenirs n'ont pas manqué. Remercions Christian et Annie pour cette initiative fort intéressante et empreinte de nostalgie pour les plus âgés qui se souvenaient du temps où le moulin de La Tour travaillait en continu.



C'est dans cette ambiance enfumée et froide que jeunes et moins jeunes se pressaient pour voir les engrenages et la meule tourner et prendre cette jolie couleur luisante.

Après un temps assez long de ma-





Martine Arrigo Schwartz pour la journée de la Femme

Le samedi 6 mars 2010, la bibliothèque municipale de La Tour sur Tinée célébrait la journée de la femme et recevait l'auteure niçoise Martine Arrigo-Schwartz, peintre paysagiste et universitaire, pour une conférence sur les « Femmes slaves de légende ».

À partir de peintures, d'aquarelles et de photographies, Martine Arrigo-Schwartz a décrit le portrait de quatre femmes slaves de légende, venues à Nice au temps de la Belle Époque. Elle a évoqué la Comtesse Potocka, une polonaise mondaine, Joséphine Fricero, fille naturelle de Nicolas II et épouse du peintre niçois, Katia la moscovite favorite du Tsar Alexandre II et l'incorruptible Marie Bashkirtseff. Au travers de ces personnages, elle a conté une époque de fêtes, de musique, et de démesure, où entre 1845 et 1917, le microcosme slave très aristocratique se retrouve à Nice. Durant cette conférence-diaporama, elle a esquissé cette « Âme slave au pays bleu », titre de son dernier ouvrage.

Martine Arrigo-Schwartz a ensuite pris le temps d'échanger un petit mot avec chacun lors d'une séance de dédicace un peu particulière, puisque l'écrivaine avait le bras en chaussette, suite à une mauvaise chute.



Et à quelques jours de la Journée internationale de la Femme, la bibliothèque de La Tour a proposé à ses nombreux lecteurs de découvrir des titres de la littérature féminine, grâce au concours de la Médiathèque Départementale. Les rayons de la bibliothèque se sont garnis des ouvrages de Benoîte Groult, de Simone de Beauvoir, de Marguerite Duras, mais aussi du dernier Prix Goncourt, « Trois femmes puissantes » de Marie Ndiaye.

Des projets

Comme d'habitude, le prochain passage du bibliobus, donnera lieu à une ouverture spéciale de la bibliothèque ... la date en sera annoncée par affichage dès notre connaissance. Autour d'un apéritif, les lecteurs pourront découvrir les dernières nouveautés. La bibliothèque fourmille de projets... À destination des petits et grands, chaque mois, une lecture de contes est proposée le mercredi, pour partir à la découverte des cinq continents.

Dans le cadre du 150^{ème} anniversaire du rattachement du Comté de Nice à la France, Martine Arrigo-Schwartz viendra à La Tour le 31 juillet à 15h pour une conférence ayant pour thème "Le palais préfectoral de Nice au XIX^o siècle : de la résidence royale sarde au salon mondain français". Le 1^{er} Août, les habitants de la commune seront conviés à une visite commentée du Palais préfectoral à Nice : il faudra simplement s'inscrire auprès des bénévoles de la bibliothèque.



Agenda

Les festivités :

- | | |
|---------------------------------|--|
| Dimanche 23 Mai : | Fête de la Nature |
| Dimanche 6 Juin : | Rallye Pédestre |
| Samedi 19 Juin : | Fête de la Musique |
| Du 10 au 14 Juillet : | Festin à Roussillon |
| Samedi 17 Juillet : | Soirée estivale du Conseil Général Duo d'accordéons avec Marcel Mercanti à Roussillon à 21h |
| Samedi 31 Juillet : | Conférence de Martine Schwartz "Le palais préfectoral de Nice au XIX ^o siècle : de la résidence royale sarde au salon mondain français" à La Tour à 15h |
| Dimanche 1 ^{er} Août : | Visite commentée du Palais préfectoral à Nice |
| Les 7 et 8 Août : | Festin à La Tour sur Tinée |
| Judi 12 Août : | Soirée estivale du Conseil Général avec le groupe polyphonique Auréa à l'Église de La Tour à 21h |