

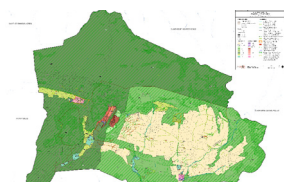
Terre des Baux



2025

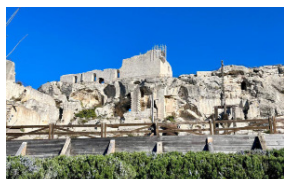


Dans ce bulletin



Grands dossiers

Réglement local de Publicité
Plan Local d'Urbanisme
Focus budgétaire
pages 2 à 9



Patrimoine

Dans les coulisses des
chantiers et restaurations
pages 10 à 13



Environnement

Irrigation et nouveaux défis
Transition écologique
pages 14 à 23



Terroir

Les vignes
Les oliveraies
pages 24 à 25



Actualités

Nouveautés
Associations
activités
pages 26 à 29



Informations pratiques

Etat civil
Numéros utiles
pages 30 à 32

Urbanisme

Règlement Local de Publicité (RLP)

Pour préserver et respecter

Le 4 décembre 2024, le conseil municipal approuvait le projet du Règlement Local de Publicité de la commune, permettant d'engager les étapes suivantes de la procédure d'élaboration. Ce dispositif, qui confirme l'interdiction d'affichage publicitaire sur le territoire, adapte les règles nationales relatives aux enseignes sur la commune des Baux. Mi-mars, les personnes publiques associées (services de l'Etat, chambres consulaires, communes environnantes, Parc naturel régional des Alpilles), ont donné leur avis, le RLP a fait ensuite l'objet d'une enquête publique en avril. Les conclusions du commissaire enquêteur ont été rendues le mois d'après en mai, permettant ainsi l'approbation du règlement local de publicité lors du conseil municipal du 2 juillet dernier. "Mettre en place ce dispositif, c'est l'occasion pour notre commune d'affirmer son identité", insiste Anne Poniowski. Le maire voit là une chance de valoriser le village et ses commerces et de laisser aux visiteurs le souvenir d'une expérience authentique.

Un double objectif :

- Préserver le paysage et les sites
- Concilier les dispositifs avec la liberté du commerce et de l'industrie

Entretien avec Anne Poniowski

Qu'est-ce qui a motivé la mise en place de ce RLP ?

A la suite de notre classement en Site Patrimoine Remarquable (SPR), il paraissait évident que nous devons être exemplaires en matière de publicité et d'enseignes. Il existe une charte du Parc, mais elle n'est malheureusement pas toujours respectée. Il manque un pouvoir de police pour la rendre opposable. Aux Baux, nous avons la chance d'avoir un village exceptionnel avec plus d'une vingtaine de monuments historiques. Il serait dommage de ne pas adopter un règlement qui nous donnera les moyens de respecter ce patrimoine. Il y a une dérive générale, observable partout en France comme dans d'autres pays, vers un consumérisme excessif qui occulte le patrimoine des villages et les banalise. Je souhaite redonner à notre commune sa spécificité et mettre en valeur son cadre naturel. L'idée est d'entraîner les

commerçants dans cette dynamique, afin que ce règlement soit bénéfique à tous.

C'est justement dans cette dynamique que vous avez souhaité cette concertation au printemps avec les représentants des commerçants...

Oui, nous avons organisé une réunion publique puis un atelier avec des représentants des commerçants du village. J'aurais aimé voir plus de participants à ce dernier mais ceux qui étaient présents ont bien compris la philosophie de ce règlement. L'objectif n'est pas d'être coercitif, mais de réfléchir ensemble à quelque chose qui soit vertueux et profite à tous. Il s'agit de concilier le cadre local et le soutien au petit commerce. Valoriser les activités économiques et préserver notre cadre de vie ne sont pas incompatibles. Il est important de souligner que la mairie, aussi, s'engage.



L'objectif, et c'est une demande des commerçants du village, c'est aussi de guider le visiteur dans les rues moins fréquentées avec une signalétique harmonieuse. Nous allons également travailler sur les dispositifs de SIL (Signalisation d'information locale) aux entrées du village avec une mise à jour et une meilleure visibilité.

«J'insiste mais ce que nous souhaitons, c'est travailler en synergie avec les commerçants et les restaurateurs. Ce RLP doit être perçu comme une amélioration positive et ambitieuse tendant vers l'excellence.»



Pourquoi est-ce si important de travailler sur l'identité ?

Notre village est un endroit exceptionnel, un des phares de la région. Préservons-le afin de ne pas le banaliser. J'entends souvent des réflexions sur la surabondance de boutiques, de commerces, d'étalages... La vision du village le soir, quand les commerces sont fermés, est tellement différente de celle de la journée. L'idée est d'améliorer cela afin qu'à tout moment, les façades remarquables classées ou protégées puissent être vues et admirées sans être polluées par un amas d'enseignes et d'objets. Nous avons un héritage spécial, nous devons le mettre en valeur. Les Baux sont uniques. Pour mettre au point ce RLP, nous nous inspirons évidemment des autres villages membres du réseau des Plus Beaux Villages de France mais l'idée est de créer quelque chose pour notre identité, ne pas seulement dupliquer ce qui est fait ailleurs. Soyons ambitieux !

Quel type de publicité sera directement impacté par le Règlement Local de Publicité ?

Nous allons travailler sur plusieurs fronts. A commencer par la matière des enseignes, en bannissant le plastique et en privilégiant des matières plus nobles, telles que le métal et le bois. Mais aussi sur la taille des enseignes en veillant qu'elles ne soient pas démesurées. Et enfin, bien évidemment sur les couleurs. Lors de notre classement en Site Patrimoine Remarquable, nous avons établi un pantone qu'il faudra respecter.

Il est assez large et varié pour que chacun puisse trouver ce qui lui convient et nous serons disponibles pour en discuter avec les intéressés. L'idée n'est pas d'uniformiser, mais bien d'harmoniser. Nous ne voulons pas être trop restrictifs, ni figer le village dans un côté médiéval ou Renaissance. Une enseigne contemporaine peut très bien s'intégrer si elle est adaptée au bâtiment et à la rue. Il faut que chacun puisse garder une certaine liberté.

Dans ce RLP, il est aussi question des affichages multiples...

Tout à fait. Via ce dispositif, nous allons aussi éviter le débâlage abusif sur les façades, en limitant le nombre d'ardoises pour les restaurants, par exemple. Je veux souligner que l'objectif est de travailler dans la justice et l'unité, pour que le règlement s'applique à tous avec la même équité. Ce qui est valable pour l'un, l'est pour l'autre ce qui n'exclut pas d'étudier certains cas particuliers. mais aussi l'extérieur du village.

Ce document délimite deux zones. Celle de la Cité, la plus concernée, mais aussi l'extérieur du village. Quelles seront les prescriptions réglementaires pour cette deuxième zone ?

Hors agglomération, tout n'est pas parfait, mais nous sommes sur la bonne voie. Sur cette zone, les pré-enseignes dérogatoires concernent uniquement les activités culturelles et les Monuments Historiques ouverts à la visite ainsi que les activités en relation avec la fabrication ou la vente de

produits du terroir par des entreprises locales. Dès que le RLP sera en vigueur, je m'engage à ce que nous allions voir chaque entreprise. Ici aussi, le principe reste le même : faire toujours mieux. La SIL que nous mettrons en place permettra aussi d'offrir une visibilité commerciale à toutes les activités (hôtels, restaurants, artisans...)

«L'idée n'est pas d'uniformiser, mais bien d'harmoniser.»

Pensez-vous que ce qui va être fait aux Baux pourrait inspirer d'autres villages ?

Ce serait bien présomptueux de dire que nous allons être un exemple et je n'ai aucun doute sur les ambitions de mes collègues. L'ordre du jour est de tendre vers un tourisme respectueux de l'environnement exceptionnel que nous offrent les Alpilles et son Parc Naturel Régional.

Dossier suivi par :

- Laurent Ferrat, 1er Adjoint, Délégué à la Culture, au Patrimoine et à l'Administration Générale
- Séverine Doucet, Chargée de mission Aménagement, Urbanisme & Environnement

+ infos :
www.mairie-lesbauxde-provence.fr rubrique urbanisme>règlement local de publicité

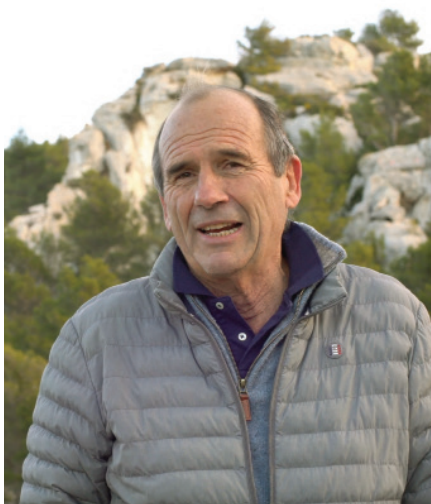
Plan Local d'Urbanisme

Une finalisation en décembre 2025

Par délibération du 2 juillet 2025, le conseil municipal a arrêté le projet de Plan Local d'Urbanisme (PLU). Le document de PLU et ses annexes ont été envoyés aux personnes publiques associées (services de l'État, Parc des Alpilles, chambres consulaires et autres collectivités territoriales) qui ont un délai de 3 mois pour se prononcer sur le projet. Au terme de ce délai qui devrait donc intervenir début octobre, et après avoir tenu compte des avis émis, le PLU sera soumis à une enquête publique.

Le projet sera mis à votre disposition pour information et observations que la commune pourra, le cas échéant, intégrer au document final.

Suspendue afin de créer le Site Patrimonial Remarquable dont le règlement de PVAP a été approuvé le 4 décembre 2024, la procédure avait été relancée par l'équipe municipale en avril 2022. Après 3 ans de travail assidu et de concertation avec le public, l'Etat et l'ensemble des acteurs concernés, le projet de PLU devrait être approuvé d'ici la fin de l'année 2025.



Michel Belguiral,
2^{ème} adjoint, délégué à
l'urbanisme, aux travaux et
aux établissements
recevant du public.

Un exercice périlleux. *“Je n'ai jamais vu une commune comme les Baux”,* remarquait Camille Le Floch en mai 2023, elle qui conduit le projet de PLU pour la commune avec le cabinet Planed.

“Le PLU, c'est un cadre général, imaginé pour toutes les villes. Or, aux Baux, nous n'avons que des cas particuliers”, constate Michel Belguiral. Soumis à de nombreuses contraintes administratives (Directive paysagère des Alpilles, Charte du Parc naturel régional des Alpilles, Zone Natura 2000, Site patrimoine remarquable), la marge de manœuvre du village est forcément restreinte au moment de dessiner le PLU.

Un projet de territoire destiné d'abord à maintenir la population des Baux à son niveau actuel en réalisant divers aménagements. Le tout avec une consommation de l'espace forcément modérée. La quadrature du cercle en quelque sorte.

“Nous voulons conserver le nombre d'habitants (293 en 2021 selon le recensement de l'Insee, ndlr), ne plus le voir baisser”, annonce Michel Belguiral. Un enjeu majeur pour une commune qui a vu sa population reculer de 33% depuis 2010. Pour inverser la courbe de la démographie, la commune n'envisage pas seulement de réaliser quelques logements, surtout que les opportunités de construction ne sont pas légion. *“De nouvelles constructions n'entraîneront pas forcément l'arrivée de résidences principales, on ne peut pas faire ce raccourci”,* ajoute-t-il. Un des premiers principes de ce PLU consiste à réhabiliter les habitations vacantes (8% du parc immobilier des Baux).

“Nous ne voulons plus de maisons inoccupées, indique l'élu baussenc. Nous souhaitons que les conditions d'habitabilité permettent l'installation de futurs habitants en résidence principale.” Cette volonté répond au principe de densification de l'habitat voulue par l'État, tout en se préservant face au risque de voir ces logements devenir des résidences secondaires (40% des habitats des Baux en 2019).

Des espaces potentiels pour l'urbanisation

En parallèle, trois zones ont été proposées à une potentielle constructibilité dont l'une à court terme et deux autres différées à moyen terme. Cela ne signifie pas que cet objectif sera intégralement atteint, mais plutôt que la commune ne ferme pas la porte à des aménagements éventuels.

Permanences ABF

Les permanences de l'Architecte des Bâtiments de France ont pour objectif de répondre à vos interrogations dans le cadre d'un projet de travaux de construction, d'aménagement intérieur ou extérieur, d'une modification de façade ou même d'une enseigne. Il est recommandé de rencontrer l'ABF préalablement au dépôt de votre demande d'autorisation pour lui présenter votre projet le plus tôt possible et ainsi avoir le temps de prendre en compte ses remarques. Ceci vous permettra également de présenter un dossier complet et conforme pour la délivrance d'une autorisation.

Un nouvel ABF sera nommé prochainement. Dans l'attente, prenez contact avec Severine Doucet, responsable aménagement qui fera le relais au 04 90 54 12 33 ou sur s.doucet@lesbauxdeprovence.com.



Deux zones ont été réservées pour d'éventuels aménagements urbains, sous réserve de modification du PLU, comme ici au Vallon de la Fontaine.

C'est le cas au Vallon de la Fontaine, au sud de Baumanière. Pour le moment, la zone n'est pas urbanisable (zone 2AU*) mais elle pourrait le devenir en cas de modification du PLU. *"Il existe un potentiel que l'on a décidé de reporter, on ne bloque rien"*, précise Michel Belguiral. L'espace pourrait être ouvert en fonction des besoins.

* 2AU :

La zone 2AU est destinée à l'extension future de la commune à long terme.

Une OAP est envisagée dans le quartier du Chevrier et fait l'objet d'une concertation.

De nouveaux échanges sont prévus avec le Collectif de défense et de sauvegarde du Vallon du Chevrier pour rendre le projet *"acceptable par tous"* selon Michel Belguiral, pour qui la concertation est incontournable.

"Il faut discuter avec tout le monde, que la densité soit validée par tous. Les habitants doivent être partie prenante", insiste-t-il. Une première réunion a eu lieu le 19 novembre dernier. Trois représentants du Collectif ont pu faire part de leurs sentiments et livrer leurs pistes de réflexion.

Un travail nécessaire avant de dessiner l'OAP (Orientation d'aménagement et de programmation).

"Nous n'avons pas d'idée prédéfinie, nous présentons simplement une forme urbaine avec la volumétrie, l'aspect général, l'emprise au sol. Nous avons la volonté de faire quelque chose ici car c'est l'un des rares endroits constructibles sur la commune."

D'où la nécessité de ne rien laisser au hasard et de livrer un programme extrêmement précis et incontestable.

Même chose du côté de l'extension de la gendarmerie, la deuxième zone inscrite en 2AU. Aucun permis de construire n'est possible actuellement mais cela pourrait être le cas selon les besoins de l'État. Les logements actuels s'avèrent trop exigus pour les militaires, des familles avec enfants se retrouvant à l'étroit. La zone pourrait être agrandie pour répondre aux attentes des gendarmes, avec de nouveaux habitats qui leur seront exclusivement réservés. *"Ce sont des logements de fonction"*, insiste-t-on du côté de la commune.



Plus globalement, un lifting s'annonce sur l'ensemble du Hameau du Chevrier. Dans cette zone de 110 logements, des espaces de vie et de convivialité sont à l'étude (espaces verts, terrain de pétanque, etc.) afin de valoriser le quartier. *« Le Hameau du Chevrier est la partie la plus peuplée et la plus excentrée de la commune. Il est indispensable qu'il y ait une véritable vie de quartier »*, indique l' élu. L'aménagement de la zone va bien plus loin. Il devrait englober la gestion de la circulation et du stationnement. L'entrée du quartier sera repensée et une boucle au cœur du hameau

devrait être examinée dans un nouveau schéma de circulation. Là aussi, les grandes lignes de ce projet ont été présentées aux représentants du Collectif afin d'aboutir à un projet *« accepté par tous »* pour reprendre les propos de l' élu. Il le sera de nouveau, dans le cadre d'une réunion publique, lorsque l'OAP sera finalisée.

Dans ce programme figure également la reconstruction du Countryclub, un bâtiment qui date de près d'un demi-siècle et dont les fondations souffrent d'instabilité.

Après une étude approfondie, il ressort que la salle municipale devra être détruite et reconstruite plutôt que rénovée. Elle sera repensée avec la participation des Baussencs pour s'adapter à leurs besoins et correspondre aux nouvelles normes imposées par la transition écologique.

« Le Hameau du Chevrier est la partie la plus peuplée et la plus excentrée de la commune. Il est indispensable qu'il y ait une véritable vie de quartier »

Réduire la pression sur les parkings existants

Le Hameau du Chevrier n'est pas seul à faire l'objet d'une future OAP. La deuxième zone est située dans le Vallon d'Entreconque, aux Sablières. Ici, pas question d'envisager des constructions. L'espace est visé pour devenir un lieu ouvert au stationnement. Pas toute l'année, mais uniquement lors des pics de fréquentation. Ce site a toujours été réservé au stationnement des bus. De nouveaux aménagements permettront d'élargir la proposition, avec un potentiel de 200 places de parking. Si le principe est acté, le nombre d'emplacements n'est pas encore définitif. Il sera précisé à la suite de l'étude paysagère qui va être lancée. *« C'est la seule zone disponible, qui possède déjà une aire de stationnement »*, précise Michel Belguiral. Une autre zone de délestage est étudiée sur la route de Fontvieille. Elle permettrait de créer un second espace de stationnement ouvert pendant la très haute saison. Relativement proche du village, il ne nécessite pas forcément l'intervention d'une navette.



Des espaces saisonniers

Ces 2 espaces de stationnement seront surtout saisonniers. Ils fonctionneront l'été, les week-ends, fériés ou lors des vacances scolaires. Une réflexion est en cours pour la mise en place de navettes. La gestion du flux de véhicules figure parmi les enjeux du PLU. En effet, le diagnostic effectué a précisément relevé les tensions sur le réseau routier pendant la haute saison, avec des stationnements en bord de route qui gênent la circulation et des contraintes géographiques et environnementales.

C'est à la demande de la Sous-Préfecture et en liaison avec les services de l'État, qu'une étude avait été engagée voilà un peu plus de trois ans pour répondre à plusieurs problématiques comme l'accès aux sites touristiques, l'amélioration des voies de circulation ou encore le stationnement. Un premier levier a été actionné avec ces zones de délestage, qui doivent non

seulement améliorer la circulation dans le haut du village et aux abords des Carrières mais également assurer la tranquillité des habitants.

Un jeu de funambule pour une commune dont l'activité touristique constitue le poumon économique (67% des emplois des Baux). «C'est très subtil, reconnaît Michel Belguiral. Le principe consiste d'abord à réduire la pression sur les parkings existants.» Le stationnement n'est qu'une partie de l'ensemble des questions posées par la gestion des flux. Le PLU intègre les résultats de l'étude arrêtés en début d'année.

La municipalité ne parle pas d'urgence, plutôt de la volonté de ne pas faire traîner en longueur un autre dossier déterminant pour la commune. «Il n'y a pas de date butoir. Mais notre équipe municipale a la volonté de mener à terme ces projets. La prochaine mandature verra la réalisation des aménagements proposés.»



Sécurisation des falaises

Le chantier de sécurisation des falaises entamé sur la zone du Col de la Vayède il y a près de 4 ans, s'est poursuivi sur celle du Vallon de la Fontaine. Les travaux de purge, début 2024, ont duré plusieurs semaines. Une seconde phase de travaux sur les falaises du Vallon de Baumanière est prévue cette année. Un diagnostic sur les falaises ouest du village sera également réalisé.

Nouvelles colonnes d'eau potable et d'assainissement

Dans le vieux village, des nouvelles colonnes d'eau potable et d'assainissement ont été installées au niveau de la calade en remplacement des conduites vétustes qui s'étaient rompues. Les travaux ont fait l'objet d'une intégration paysagère, la colonne étant située au niveau du rempart classé Monument Historique.

Éclairage public

Le chantier de rénovation de l'éclairage public touche à sa fin. Après les lampadaires du vieux village, c'était au tour de la vingtaine de réverbères du Quartier du Chevrier de passer à l'éclairage led.

Dossiers suivis par :

- Michel Belguiral, 2ème Adjoint, délégué à l'urbanisme, aux travaux et aux établissements recevant du public.

- Séverine Doucet, chargée de mission Aménagement, Urbanisme & Environnement

+ infos :

www.mairie-lesbauxde-provence.fr rubrique urbanisme>Règlement local d'urbanisme

Budget communal

Retour sur le Compte Administratif 2024

L'année 2024 a été marquée en termes de travaux par la réparation du Donjon du Château (200k€) ainsi que par la première tranche des travaux sur les falaises du vallon de Baumanière (220 k€). Il y eu également des travaux de voiries et de reprise des chemins ruraux facilitant l'accès aux maisons des riverains ainsi qu'une campagne importante d'OLD (Obligations légales de débroussaillage) sur plusieurs secteurs du site touristique.

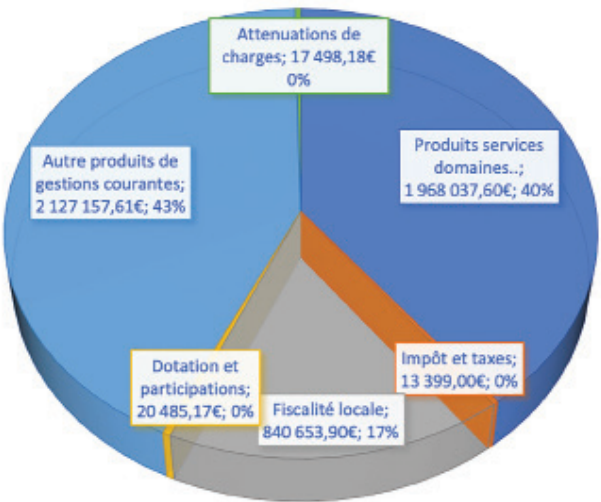
La Commune a continué d'assurer l'entretien des monuments historiques et des salles accueillant les exposants pendant la saison. Les décorations de Noël ont été renouvelées et la campagne de passage de l'éclairage public à LED poursuivie.

En termes de fonctionnement, la charge de la dette a encore diminué pour être très faible à ce jour, laissant une capacité d'investissement futur importante. La gestion en matière de personnel incluant les besoins saisonniers est restée maîtrisée.

Cette bonne gestion a valu à la commune les félicitations du Trésor Public, dans son rapport d'évaluation présenté cette année aux élus du conseil municipal. Enfin, l'année 2024 a permis à la commune de clôturer le contentieux avec Cathédrale d'Images suite au jugement de la Cour d'Appel de Lyon.

Les études concernant le PVAP (règlement du site patrimonial remarquable) et la gestion des flux et du stationnement ont été finalisées.

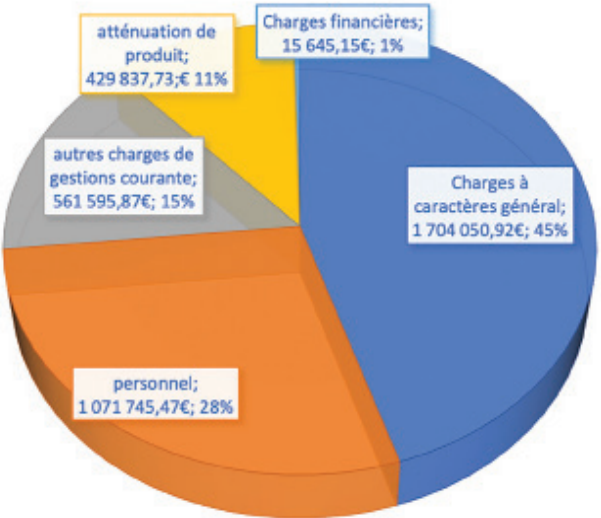
RECETTES CA 24



Résultat de clôture 2024

Fonctionnement + 1 877 443 €
Investissement + 1 194 487 €

DÉPENSES CA 24



Dossier suivi et réalisé par :
Guilhem Quairel,
Directeur général des services

Budget Primitif 2025

Un Budget communal est un exercice de prévision. Etablie en début d'année, cette prévision concernant le fonctionnement mais également les travaux, actions et projets, peut être amenée à évoluer dans ses délais de concrétisation en fonction de l'évolution du contexte.

En dépenses

L'année 2025 verra l'achèvement du PLU, chantier ayant dû être interrompu en début de mandat en raison de la nécessité d'établir en amont le PVAP suite au classement de la commune en Site Patrimoine Remarquable, ainsi que du Règlement Local de Publicité, qui nous permettra d'améliorer l'esthétique du vieux village par un travail sur les enseignes. Nous travaillons en partenariat avec les commerçants sur ce sujet.

Le fonctionnement courant et pour la saison touristique est assuré avec la même exigence à la fois de nouveautés et de maîtrise des dépenses. Compte tenu des aléas pouvant toucher la commune et de la sensibilité du site par la présence de nombreux monuments historiques communaux, cette prudence est nécessaire pour pouvoir assurer des travaux en cas de sinistres imprévus.

En Investissement les grandes lignes sont les suivantes :

- 2ème phase de travaux sur les falaises du Vallon de Baumanière
- Un diagnostic sur les falaises ouest du Village
- Un diagnostic et des travaux sur les remparts Ouest (Classés Monuments Historiques)
- Une phase de travaux sur le Pavillon de la Reine Jeanne (Classé Monument Historique)
- Un investissement par de l'acquisition foncière pour assurer l'accueil des touristes, conformément à l'étude de flux et de stationnement.
- Un programme de voirie, notamment sur le secteur du Chevrier
- L'engagement du projet de reconstruction de la salle municipale du Country Club baussenc.

Dépenses d'investissements 2025 :

4 725 000 €

La fiscalité n'a pas été augmentée.

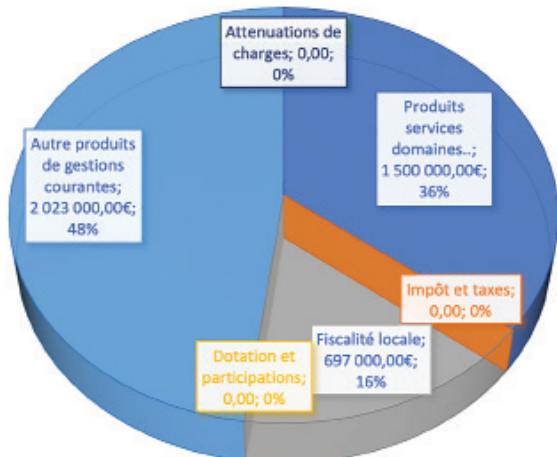
Recettes

Dans la mesure du possible, chacun de ces projets fera l'objet de demandes de subventions auprès des partenaires que sont l'Europe, L'Etat, la Région et le Département. Le travail de promotion, ainsi que la conjoncture nationale au niveau du tourisme, permettent d'envisager le maintien des recettes de stationnement et de redevance des Carrières des Lumières.

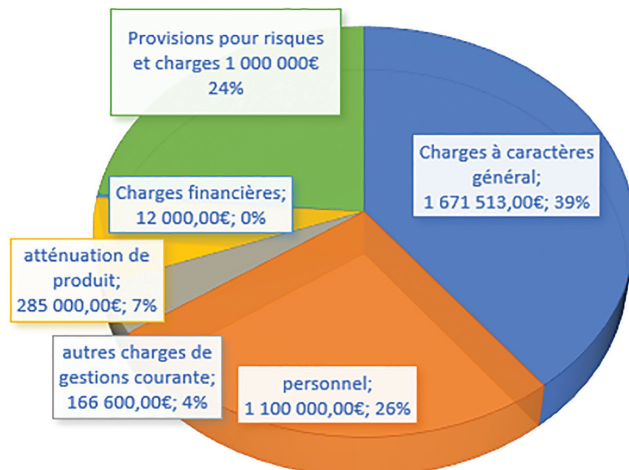
En incluant les reports des résultats antérieurs (1.8M€) le budget de fonctionnement présente un excédent de 1.8 M€. Hors des reports, il s'équilibre à hauteur de 4.2 M€ en fonctionnement.

En incluant les reports (1.12 M€) le budget d'investissement s'équilibre à hauteur de 4,8 M€.

RECETTES FCT 2025



DÉPENSES



Patrimoine

Dans les couloirs du temps

Au printemps 2024, une présence inhabituelle a marqué le ciel des Baux-de-Provence. Rares sont les travaux de restauration qui nécessitent l'intervention d'un hélicoptère. Ce spectacle aérien, au-dessus du donjon, a été le point d'orgue d'un chantier déjà impressionnant, notamment en raison de la taille colossale de l'échafaudage, culminant à une trentaine de mètres.

Un challenge logistique, auquel se sont ajoutés des contraintes réglementaires et des défis technologiques. La consolidation et la valorisation des Monuments Historiques n'est pas un long fleuve tranquille. Elles représentent aussi un effort important pour la municipalité qui en a fait l'un de ses axes forts et qui y consacre annuellement environ 200 000€.

Si le donjon est aujourd'hui stabilisé, les travaux de restauration ne manquent pas dans notre village à l'histoire millénaire. Un village qui, très tôt et de façon inédite, a été identifié comme un joyau historique. *“Les Baux ont été protégés pour la première fois sous le Second Empire, soit bien avant la loi sur le Monument Historique”*, insiste Corrado de Giuli Morghen. L'architecte, actuellement en charge de plusieurs missions de conservation et de restauration sur la commune, ne boude pas son plaisir de travailler sur un terrain de jeu exceptionnel et de participer à ouvrir de nouveaux pans encore méconnus de l'histoire des Baux-de-Provence.

« Ce n'était pas forcément ce à quoi on pensait depuis longtemps. »

Le Pavillon de la Reine Jeanne, édifié au XVI^e siècle au Vallon de la Fontaine, en contrebas du rocher des Baux, n'a peut-être pas encore livré tous ses secrets. Aujourd'hui implanté dans un jardin public, il a fait l'objet d'une étude préalable en 2022, commandée par la Ville à Corrado de Giuli Morghen. Tout en revenant sur la valeur patrimoniale du monument, l'architecte avait établi un diagnostic sanitaire visant à déterminer un programme de travaux. Des observations complémentaires menées avec une restauratrice de sculpture ont lancé les experts du patrimoine sur une nouvelle piste.

“On ouvre la porte à une nouvelle histoire”

Alors qu'il avait toujours été envisagé en pavillon de l'amour courtois, construit pour embellir un jardin d'agrément appelé «Verger du roi», *«il semblerait qu'il le soit devenu plus tard. Initialement, le pavillon de la Reine Jeanne semble plutôt avoir été un bassin d'agrément, c'est quelque chose qui faisait partie d'un ensemble plus ample autour de l'eau»*, avance Corrado de Giuli Morghen.

Les récits changent. Après les observations, il s'agit désormais de valider cette hypothèse. Et pour ce faire, trouver des preuves matérielles. *«Au moyen de radars, nous allons détecter s'il y a des métaux sous la pierre, de petits tubes en plomb qui permettraient l'adduction d'eau»* Une nouvelle étape qui n'empêche pas de commencer des réparations pour éviter que les dégradations de ce bâtiment - *«exceptionnel de par la qualité de ses décors»* - ne s'aggravent. Des travaux dits «d'entretien définitifs» devraient être engagés dans le courant de cette année, déclenchant un diagnostic archéologique du site. *«La question du temps n'est pas la même dès lors qu'on intervient sur un Monument Historique, glisse l'architecte. On est toujours entre l'urgence et le long terme»*. Car si en général, la marche à suivre est toujours la même - un diagnostic préalable qui permet de partager les grandes orientations avec la DRAC (Direction Régionale des Affaires Culturelles), puis d'organiser dans le temps des financements avant les missions de maîtrise d'œuvre qui permettent de réaliser les travaux - il s'avère parfois que les choses nécessitent d'aller beaucoup plus vite. Comme ce fut le cas l'été dernier pour la Porte Eyguières.



Le saviez-vous ? Le Pavillon de la Reine Jeanne, classé en 1905, est également appelé “Pavillon Mistral”. Car l'écrivain Frédéric Mistral avait fait construire en 1906 une réplique du pavillon pour son tombeau, dans lequel il repose depuis 1914 au cimetière de Maillane. Il est également appelé “temple de l'amour romantique” par les félibres, en hommage aux cours d'amour tenues dans ce pavillon. Le Pavillon de la Reine Jeanne, hexagonal “avec une écriture Renaissance en pierre de taille”, a été érigé à l'initiative de Jeanne de Quiqueran, épouse du Baron des Baux Honoré des Martins (de 1567 à 1582).



La Porte Eyguières, classée en 1904, a fait l'objet de travaux de consolidation et de mise en sécurité. Avec les remparts, le chantier de restauration sur cette zone fera l'objet d'un plan de gestion sur 3 ou 4 ans.

La Porte Eyguières sauvée in extremis

«Elle était en très mauvais état, des pierres tombaient. Une sorte de tunnel avec un échafaudage avait été construit pour permettre aux visiteurs de passer en sécurité mais il fallait la consolider rapidement», décrit l'expert. En parallèle de ces travaux finalisés l'été 2023, Corrado de Giuli Morghen a conduit une étude générale sur l'édifice (classé Monument Historique en 1904) permettant de faire émerger une histoire plus récente. «Nous avons découvert que vers 1898, la Porte Eyguières avait fait l'objet d'un projet de démolition pour y construire une sorte de promenade belvédère. «Validé par le préfet, ce projet avait été bloqué grâce à l'intervention de l'illustre architecte arlésien, Auguste Vérant. Ce sera d'ailleurs lui, avec Formigé alors architecte en chef, qui dès 1904 se lancera dans une importante campagne de restauration des remparts médiévaux. On est une dizaine d'années avant la loi sur le Monument Historique, les dispositifs législatifs ne sont pas encore complètement structurés et pourtant Vérant et Formigé ont eu l'énergie et la force de protéger le rempart médiéval et d'avoir une attitude doctrinaire très contemporaine». Un travail aussi titanesque que précieux.

À cette recherche d'authenticité historique doivent être conciliées les exigences modernes de sécurité et technologiques. Un délicat travail d'intégration.

Encore aujourd'hui. «Vérant avait tout dessiné donc on sait exactement les pierres qui ont été remplacées en 1904. Cent vingt ans plus tard, ce sont ces pierres là, dites sacrificielles, que nous allons changer parce qu'elles sont bien plus altérées que les pierres en place depuis plusieurs siècles».

La concertation au cœur de la restauration

Sur ce rempart, de nouveaux défis vont venir s'ajouter. «Techniquement, ce ne sera pas évident parce que là, on est en contact avec les substrats géologiques. Il nous faut être à la fois ingénieur de structure et géotechnicien. C'est propre aux Baux, on a ici ce mélange entre architecture, roche et nature. La nature devient architecture et l'architecture devient nature». De même, cette intervention, qui consiste à remplacer des pierres, doit se faire «en ayant à l'esprit la vision lointaine qu'on aura de la citadelle depuis le col du Val d'Enfer. On est tout le temps sur deux échelles, à savoir intégrer ces travaux dans une vision d'ensemble du site». La Porte Eyguières a fait l'objet de travaux de consolidation et de mise en sécurité. Avec les remparts, le chantier de restauration sur cette zone fera l'objet d'un plan de gestion sur 3 ou 4 ans. À cette recherche d'authenticité historique doivent être conciliées les exigences modernes de sécurité et technologiques. Les réseaux d'eau, de téléphonie, la fibre optique, l'éclairage... «C'est un délicat travail d'intégration, admet Corrado de Giuli Morghen. C'est pour cela que nous avons une formation spécifique. Un post diplôme d'architecte délivré à l'école de Chaillot». Pour intervenir sur ce bâti classé, un architecte doit justifier de plus de 10 ans d'expérience dans la restauration du patrimoine. Les connaissances à avoir sont colossales. Et l'exigence est la même pour les artisans qui interviennent sur ces chantiers. Dix ans, c'est aussi le temps d'expérience nécessaire pour former les meilleurs tailleurs de pierre.



Le chantier du donjon a nécessité l'intervention d'un hélicoptère. Les pierres, trop grandes et trop lourdes, ont dû être acheminées sur site par voie aérienne.

Ils sont d'ailleurs très peu à pouvoir intervenir sur ce type de chantier. Parmi eux, Jérôme Laithier. Diplômé de Saint-Lambert, la seule école au monde qui forme des tailleurs de pierre en Monuments Historiques, il est à la tête d'une entreprise familiale (basée dans le Gard) qui est intervenue sur les chantiers du donjon et de la Porte Eyguières. De l'échafaudage à la confortation, en passant par les agrafes, les coulinages, les changements de pierres, la taille de pierre, l'installation des paratonnerres, ses équipes étaient là à chaque étape.

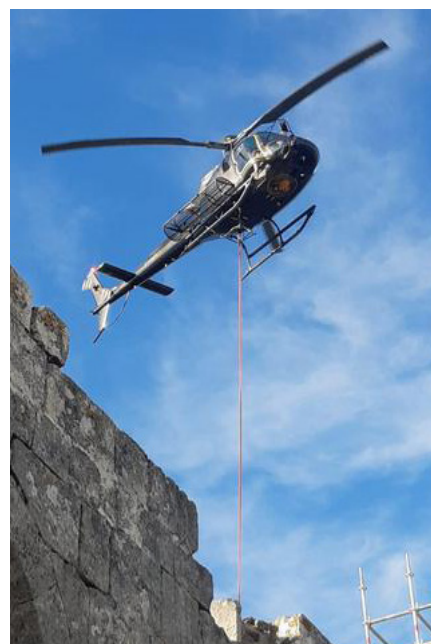
Avec le propriétaire du monument et l'architecte, l'artisan vient fermer le triptyque indispensable à ce type de projet. «On forme tous ensemble une farandole, glisse Corrado de Giuli Morghen. Un projet réussi c'est quand il y a cette entente et cette écoute entre les trois principaux acteurs. Et c'est le cas aux Baux», ajoute Jérôme Laithier. Les services de l'État, la DRAC tout particulièrement, sont aussi des partenaires indispensables. «Conduire ce genre de chantiers ne se fait jamais en solitaire. On associe, on partage observations et préoccupations, et on arbitre en concertation», insiste Corrado de Giuli Morghen.

Une concertation d'autant plus importante que la restauration de monuments classés répond à une réglementation très lourde. «Toutes les contraintes, tout ce qui est nécessaire en amont des travaux, on ne s'imaginerait pas ! Pour les remparts avec la Porte Eyguières par exemple, on va mettre en place un plan de gestion sur 3 ou 4 ans». Du côté du donjon, il aura fallu une année pour organiser l'intervention. «On est ici sur un ERP (Établissement recevant du public). De fait, nous sommes soumis au Code de l'urbanisme. Mais aussi au Code du patrimoine – donc à l'avis de la DRAC et du Conservateur régional – puisqu'il s'agit d'un Monument Historique. Et puis en l'occurrence, puisque les Baux sont un site protégé, nous sommes également soumis à l'avis de l'inspecteur des sites de la ville de la DREAL (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement)».

Un chantier à 104 mètres du pied de la falaise

Autant de réglementations qui sont venues se greffer à un chantier déjà complexe et qui a réservé quelques (mauvaises) surprises. La principale difficulté dans le cas

du donjon était bien évidemment de l'ordre de la logistique. «Cent mètres avant d'arriver sur site, le camion ne pouvant pas aller plus loin, les tubes d'échafaudage ont été portés à dos d'homme. Une fois l'échafaudage (de plus d'une trentaine de mètres de hauteur) monté, les équipes sont intervenues sur les pierres, détaille l'architecte. La première phase s'est plutôt bien passée mais quand on est montés plus haut, on s'est rendu compte qu'il y avait des pierres qui se disloquaient d'une manière très inquiétante.



On a alors dû transformer notre échafaudage pour qu'il devienne un étaielement, c'est-à-dire un support des pierres, de manière à pouvoir sortir ces pierres et les remplacer.» Un étaielement gigantesque de 104 mètres de haut s'est ainsi imposé dans le paysage baussenc l'hiver dernier. Les pierres, très grandes et trop lourdes, ont dû être acheminées par hélicoptère ! Un chantier extraordinaire mais qui n'est pas une fin en soi. «L'objectif en restaurant ces monuments c'est de trouver le juste équilibre entre une matière patrimoniale et un programme d'usage, insiste Corrado de Giuli Morghen. Au centre, il y a la notion

de conservation. Et qui dit conservation, dit transmission. Souvent pour conserver, il faut utiliser. Si vous restaurez un bâtiment et que vous ne l'utilisez pas, il va se dégrader très rapidement. Et puis conserver c'est partager, c'est faire médiation, organiser l'accès aux bâtiments, les faire comprendre, les rendre compréhensibles, les aménager pour les rendre utilisables, accessibles». Et l'architecte d'ajouter: «Faire d'un bâtiment un Monument historique est un processus complexe. C'est un choix collectif, piloté par les préfets puis par les ministres. C'est la nation, de manière collective, qui est face à une responsabilité. Parce qu'ils racontent

des choses importantes, qu'il faut les transmettre aux générations futures, elle décide que ce sont des bâtiments importants et nous exige de les conserver». Aux Baux, village qui compte 22 monuments classés, le travail est colossal. Et l'enjeu l'est tout autant.

«Restaurer, c'est trouver le juste équilibre entre une matière patrimoniale et un programme d'usage».

Les Baux continuent de fasciner les chercheurs

Dominant la vallée et offrant un espace suffisamment important pour y implanter un habitat, les Baux ont été occupés en continu de la fin de la Préhistoire à nos jours. Autant de trésors archéologiques à mettre à jour. Parce qu'il n'a pas encore livré tous ses secrets, le site fascine et fait inlassablement l'objet de nouvelles recherches.

Fin octobre. parking Serra. Un mur. Rien d'étonnant. Si ce n'est ce qui se cache derrière: un rempart celte, remarquable par sa technique de construction et dissimulé sous des fortifications médiévales. "Le rempart en grand appareil, avec des blocs de telles dimensions qu'un seul homme ne peut les porter, a longtemps été qualifié de facture grecque, détaille Sébastien Corniot, archéologue et doctorant en archéologie. Ce type de rempart se compare à d'autres connus en Provence, notamment sur des sites occupés par des Celtes." Pendant une semaine, avec une équipe de bénévoles, Sébastien Corniot a mené cette nouvelle recherche archéologique dans le cadre d'une thèse. "Le sujet ici est de comprendre les échanges de techniques et de technologies, notamment l'introduction de la pierre de taille auprès de ces sociétés par d'autres civilisations comme les Grecs et les Romains." L'idée de ce nouveau sondage (déjà réalisé en 1991 mais peu documenté) : le comparer avec d'autres sites des Alpilles, comme Glanum et les Tours de Castillon au Paradou.

Nombreux sont ceux qui, avant Sébastien Corniot, sont venus aux Baux dans l'objectif d'en découvrir toujours plus, d'affiner les connaissances sur l'histoire du site. Parmi les multiples travaux réalisés, ceux des étudiants du professeur Stéphane Baumeige. En 2016 notamment, l'une de ses élèves, Alice Magnien Benetti, avait consacré son projet de fin d'études au troglodytisme. Très fréquent dans l'habitat des Baux, "il fait même partie intégrante du mode de vie baussenc, la roche étant un élément fondateur du village", précise la jeune femme, désormais architecte. Son travail sur site avait notamment porté sur les différentes fonctions du troglodyte (militaire, domestique, espace de stockage ou bien encore abri) et souligné le peu de documentation existante sur le sujet. Ces travaux de recherche sont d'autant plus intéressants qu'ils ne se limitent pas à l'enrichissement des connaissances historiques et archéologiques. Ils jouent également un rôle précieux dans la médiation patrimoniale, en rendant accessible et compréhensible l'histoire aussi riche que complexe des Baux. Toutes ces découvertes, et celles à venir, sont des passerelles vers une meilleure compréhension et appréciation du patrimoine par le grand public.



La dernière recherche archéologique aux Baux s'est déroulée il y a quelques semaines. Emmenée par l'archéologue Sébastien Corniot, une équipe a rouvert un sondage datant de 1991 dans un rempart médiéval. Dans le même cadre, les deux merlons en bouclier présents le long de la route du col de la Vayède ont été transportés au pied du rempart à l'aide d'un tractopelle pour y être étudiés par un spécialiste. D'autres prospections ont aussi été réalisées pour trouver des indices de cette fortification et restituer son tracé.

Environnement

Irrigation, un terroir agricole en mode solution

Se protéger, c'est anticiper et s'adapter. Des idées doivent naître. Elles se concrétisent sur le terroir des Baux-de-Provence, sans doute en raison de son riche patrimoine agricole, aussi précieux que le tourisme dans la citadelle. L'agriculture est à la croisée des chemins. *«L'avenir de cette activité est en jeu, appuie la maire du village, Anne Poniatowski. Quel agriculteur prendra le risque de cultiver la vigne, l'olivier ou l'amande sans eau ! Il en va également de la sauvegarde de nos paysages».*

Pour préserver sa vocation agricole, le village explore plusieurs pistes. Des solutions émergent sur l'irrigation, le patrimoine foncier et pour les apiculteurs entre autres. Les promesses sont là, l'optimisme revient à pas feutrés. *«Les choses ne sont pas simples, mais l'espoir est réel, assure Jean-Benoît Hugues, troisième adjoint délégué à l'agriculture, à l'irrigation et au numérique. «On a déjà passé des périodes compliquées. Nous ne montrons plus des murs aux jeunes exploitants, nous leur laissons des solutions».* La future génération ne part pas d'une page blanche. Elle s'appuie sur un patrimoine de valeurs, des produits d'exception et une image reconnue. Autant d'atouts qui incitent à la confiance. *«La commune des Baux donne du goût. Le miel est bon, les abricots sont délicieux, l'huile et le vin sont exceptionnels. Ce terroir a quelque chose de particulier».* L'enjeu est à la hauteur du défi. Au moment d'ouvrir un nouveau chapitre de leur histoire agricole, Les Baux-de-Provence montrent la voie.



Jean-Benoît Hugues,
3ème Adjoint, délégué à
l'agriculture, à l'irrigation et
au numérique

Le signal d'alarme a été tiré en 2022. Une année noire pour le milieu oléicole dans les Alpilles. Les fortes chaleurs combinées au manque d'eau ont provoqué de lourds dégâts sur les récoltes. *«Sans irrigation, l'oléiculture n'est plus viable»,* observait, à l'époque, Jean-Benoît Hugues. L' élu des Baux et oléiculteur sait la nécessité d'arroser les oliviers, pourtant réputés résistants à la chaleur et

moins gourmands en eau. Ce qui ne veut pas dire qu'ils n'en ont pas besoin ! L'olivier en requiert à la floraison (avril et juin, puis août et septembre). Sur ses terres du Moulin Castelas, Jean-Benoît Hugues a installé un système d'irrigation pour ses oliviers, avec un forage qui puise l'eau dans la nappe phréatique. Une solution remise en cause par les bouleversements climatiques. Devenue une réelle préoccupation en ce temps incertain, la gestion de l'eau engendrera des arbitrages dans les prochaines années, probablement douloureux dans le milieu agricole.

«Ses gisements issus des forages seront réservés à d'autres usages. Les agriculteurs n'auront plus le droit de les utiliser».

Des alternatives sont à trouver. Depuis plus de dix ans, Jean-Benoît Hugues se penche sur la réutilisation des eaux usées traitées (REUT). L'oléiculteur a découvert ce projet en Arizona (Etats-Unis), où il a vécu, une région très aride.

«Là-bas, des lacs étaient en sortie des stations d'épuration. Cette eau était surtout utilisée pour arroser les terrains de golf». L' élu ne parle pas de combat pour la REUT, plutôt d'une veille.



Entre juin et septembre 2024, près de 4000 litres d'eau par semaine, issus de la REUT, ont été acheminés sur les terres de tous les agriculteurs participants



Le projet d'expérimentation sur la réutilisation des eaux usées traitées se déroule sur quatre exploitations de la plaine d'Entreconque.

Quatre exploitations testées aux Baux

D'autres pays n'ont pas attendu les dérèglements climatiques pour s'emparer du sujet. En Israël, 95% des eaux usées traitées sont réutilisées, 15% en Espagne et seulement 1% en France. La CCVBA s'est saisie de ce dossier en 2019, dans le cadre de son contrat de transition écologique. Un programme de 300 000 € financé par la Région Sud, le Département des Bouches-du-Rhône, l'Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse, la Chambre d'agriculture 13, la Société du Canal de Provence (SCP) et la CCVBA.

Le projet a été labellisé en tant qu'initiative "France expérimentation".

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans le cadre de son «Plan Or Bleu», la Région Sud promeut la sobriété et les économies d'eau pour tous les usages. Elle a lancé la plus grande expérimentation de France de réutilisation des eaux usées traitées, pour passer à 10 % de réutilisation (50 millions de m³).

Après la phase d'enquête, conduite par la SCP, quatre exploitations aux Baux, sur la base du volontariat, ont été retenues pour accueillir le projet d'expérimentation. L'arrêté préfectoral a été pris le 6 mai 2024 pour autoriser cette phase de test sur 2000 m² de la plaine d'Entreconque.

L'irrigation avec le système de REUT s'est déroulée entre le mois de juin et de septembre dernier. En fonction du climat et de l'état des sols, cette période pourrait être ajustée cette année. Une fois par semaine durant l'été, une société acheminait près de 10 000 litres d'eau sur les cultures ciblées et remplissait les cuves destinées à l'arrosage. Du côté du Moulin Castelas, les agriculteurs se rendaient directement à la station pour récupérer environ 4 000 litres d'eau. Au préalable, celle-ci passait dans une filtration dite tertiaire, à l'aide de sable, d'une lampe UV et de chlore pour la désinfection. L'eau était ensuite récupérée, stockée puis apportée chez les agriculteurs.

Une étude de trois ans

Les tests se déroulent sur une parcelle au Moulin Castelas, chez Xavier Alazard, Olivier Romain (oliviers) et Bruno Dunan (amandiers). En parallèle,

l'État a simplifié les procédures pour la réutilisation. Il facilite l'instruction des dossiers, supprime la limitation des projets et permet l'augmentation du volume des eaux réutilisables. Un sacré coup de pouce pour ces projets. «Le principe de réutilisation des eaux usées n'avait jamais été exploitée en France. Ce programme vise d'abord à montrer que c'est un gisement, pas un déchet», estime Jean-Benoît Hugues. L'impact sur la qualité de l'huile d'olive sera analysé, mais également sur les sols et sur l'irrigation. «On est en pleine saison. C'est la première récolte avec des fruits que l'on va presser. Nous allons faire l'huile, l'analyser et en disposer». L'étude, dont le protocole est défini par l'Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse, durera trois ans. «L'enjeu consiste à prouver qu'il n'y a aucune conséquence sur la qualité de l'huile d'olive».

Le partenariat technique englobe la CCVBA, la SCP et la Chambre d'agriculture, qui valide le volet agronomique avec France Olive comme sous-traitant. Sans oublier les agriculteurs de la Vallée des Baux, qui mettent à disposition leurs terres. Soixante arbres sur ces quatre parcelles différentes sont actuellement en phase d'expérimentation.

Jean-Benoît Hugues ne doute pas de la viabilité du projet. «Je suis intimement convaincu du résultat. Déjà parce que l'eau qui sort de la station d'épuration est traitée, elle répond à des normes européennes. Ensuite, les traces d'eau présentes dans l'huile viennent du processus d'extraction, à hauteur seulement de 0,12%. L'huile est un produit costaud et naturel».

Au terme de la procédure d'expérimentation, une autre question va se poser pour la distribution de l'eau sur les 250 hectares potentiellement concernés. À la sortie de la station d'épuration de Maussane-les-Alpilles, l'eau devra être captée et acheminée vers les exploitations ciblées.

«On a encore une dizaine d'années devant nous.»

Ce projet est déterminant pour éviter de voir des cultures abandonnées, comme c'est déjà le cas dans les Pyrénées-Orientales, un département durement touché par le manque d'eau. À condition de conserver des terrains agricoles. Un autre enjeu sur lequel la commune des Baux porte également des solutions innovantes.

De nouveaux défis sur les terres oléicoles



Face à la disparition progressive des petits oléiculteurs, un nouveau schéma se dessine pour les domaines oléicoles avec les propriétaires de grands mas.

Une histoire différente, deux modèles opposés. La culture de la vigne repose sur la concentration des surfaces en domaine (Mas de la Dame et Mas Sainte-Berthe aux Baux, Château d'Estoublon à Fontvieille). La filière oléicole, elle, s'est développée sur un système différent, avec des terres plus éparpillées. Les oléiculteurs apportent leurs olives qui sont traitées directement au domaine. Ce schéma persiste, mais évolue désormais vers un système de concentration, proche de celui pratiqué dans la vigne.

C'est le cas au Moulin Castelas notamment. *«Cette méthode peut fonctionner à condition que la valeur soit partagée entre les metteurs en marché, les moulins et les producteurs, indique Jean-Benoît Hugues. On a adopté cette philosophie à Castelas afin qu'il nous reste quelques oléiculteurs d'ici dix ans.»*

Pourquoi cette crainte ? Car les petits producteurs tendent à disparaître. Trop de contraintes pèsent sur eux, surtout que ce n'est pas leur métier. Il n'est pas rare de voir des ébénistes, des électriciens et d'autres artisans mettre leur activité entre parenthèse le temps de la récolte. Pour les futurs héritiers de ces oléiculteurs, le maintien de ces cultures n'est plus une priorité non plus. Et les moulins n'ont pas les moyens d'acquérir ces terres. Ils ne peuvent pas se contenter de la production issue de leurs propres exploitations et sont contraints d'aller chercher les fruits ailleurs, la quantité va-

riant en fonction des années. En élargissant sa récolte sur des terres voisines, ils maintiennent sa production. Le modèle tourné vers les petits oléiculteurs décline et disparaît. Pas demain, plutôt après-demain. *«Dommage parce que ce schéma est intéressant. Ces olives viennent de nos voisins, c'est notre terroir. En plus, nous n'avons pas besoin d'apporter le foncier, d'acheter autant de terres».*

«Les grands propriétaires sont très fiers de dire que c'est leur huile, que le produit est issu de leur terre».

Travailler avec les grands propriétaires

L'élú baussenc n'est pas du genre à regretter le passé sans penser à l'avenir. Une autre histoire commence à s'écrire avec les grands propriétaires fonciers. *«C'est une solution d'opportunité que l'on n'avait pas vue»*, admet Jean-Benoît Hugues. Ces nouveaux Baussencs possèdent des terres agricoles au cœur de leur mas acquis comme résidence secondaire. Aucun agriculteur ne pouvait se positionner sur le prix du foncier, mis en vente par le biais de la SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural). Ces terres peuvent être laissées en fermage au domaine oléicole par ces nouveaux propriétaires.

L'autre modèle consiste à racheter les olives sur pied, ces derniers n'ayant pas les moyens matériels et humains de récolter les fruits. Ce schéma maintient la culture de l'olive sur le territoire des Baux. *«A condition qu'il y ait de l'eau, relance Jean-Benoît Hugues. On est parvenus à créer un produit excellent, différent. On peut conserver et partager cette culture».* L'enjeu de cette opportunité glisse sur le terrain administratif. L'élú veut rassurer les propriétaires. Pas question de les pénaliser en leur imposant des baux trop contraignants. La relation entre les propriétaires et les moulins doit être basée sur la confiance. *«On met en place un système où ils ne perdent pas la maîtrise de leurs terres. S'ils veulent récupérer leurs espaces, ça ne pose aucun problème, à condition de les exploiter encore deux ans pour nous avant de trouver une autre solution».* La réussite n'est pas écrite à l'avance mais plusieurs indicateurs incitent à l'optimisme. Des propriétaires ont déjà donné leur accord pour travailler avec les moulins. Ils sont également sensibles à la démarche de la filière. *«Ils sont très fiers de dire que c'est leur huile, que le produit est issu de leur terre. Ils contribuent au maintien de notre culture et ce système valorise leur propriété. Et puis, 20 hectares en Vallée des Baux, ce n'est pas 20 hectares ailleurs».* Une question de prestige en somme. Et une nouvelle piste de travail pour garantir la production oléicole, instable par nature.

Le saviez-vous ?

35 % de nos ressources alimentaires dépendent des insectes et à 80 % des abeilles. 80 % des plantes sont pollinisées grâce aux abeilles, leur rôle est essentiel dans l'équilibre des espèces végétales et le maintien de la biodiversité.



Les apiculteurs en quête d'eau et de terres

Le phénomène est assez récent. En quête de terrain pour installer leurs ruches, les apiculteurs des Baux-de-Provence se rapprochent de la municipalité afin de trouver les espaces les plus viables.

Des dossiers traités par Jean-Benoît Hugues, qui a déjà accueilli deux producteurs sur ses terres du Moulin Castelas. «On essaie de favoriser les ruchers le mieux possible tout en veillant qu'il n'y a pas de nuisance pour les habitants, précise l'élus. Trois ou quatre ruchers nous ont contacté, mais il y en aura davantage».

Les ruches sont installées à proximité des points d'eau, comme dans le Vallon de Saint-Martin ou le Mas Rouge. Chaque producteur entretient entre 30 et 40 ruches sur le site visé.

Le sanctuaire des abeilles

L'œuvre, créée par Yannick Lemesle et offerte par des mécènes au Parc Naturel Régional des Alpilles, est posée aux abords de la route des crêtes sur la commune des Baux-de-Provence.

Artiste naturaliste, Yannick Lemesle parcourt son jardin en observant le monde discret des insectes. Écouter avec les yeux, porter un regard poétique sur le vivant pour sensibiliser et transmettre... Yannick crée des sculptures entomologues*, ouvrages réalisés pour accueillir les insectes nécessaires à l'équilibre du jardin.

*L'entomologie est la branche de la zoologie dont l'objet est l'étude des insectes.

+ infos

Abeilles : abeillesentinelle.net

Plantes mellifères : www.parc-alpilles.fr > melliferes pdf

Œuvres entomologues : yannicklemesle.fr

Chiroptères : www.gcprovence.org



Refuge pour les chauves-souris

La Commune a signé une convention avec le Parc naturel régional des Alpilles et le Groupe Chiroptères de Provence pour l'établissement aux Canonnettes d'un refuge pour ces petits mammifères. C'est le second espace dédié à cette espèce protégée sur notre territoire après celui de la Grotte aux Fées dans le Val d'Enfer.

Dossiers suivis par :

- Jean-Benoît Hugues,
3^{ème} Adjoint, délégué à
l'Agriculture, à l'Irrigation et
au Numérique

- Dominique Delaire,
déléguée à l'Environnement, à la
Jeunesse et aux Relations avec
le Quartier du Chevrier



2025, l'année 1 de la transition écologique pour Baumanière



“Les clients sont encore plus sensibles aux questions environnementales.”

Jean-André Charial,
propriétaire de Baumanière

Dans les établissements de Baumanière, les quatre jardins potagers ont été certifiés Ecocert. Aucun biocide n'est utilisé pour protéger la biodiversité.

Elle date du 26 juillet 2024. Depuis l'été dernier, une charte inscrit noir sur blanc les engagements de Baumanière en termes de développement durable. Difficile de se montrer exhaustif tant les efforts réalisés se bousculent. Énergie propre, consommation responsable, gestion de l'eau, l'établissement légendaire des Baux-de-Provence ne recule devant aucun obstacle et trouve des solutions à toutes les questions posées. Jean-André Charial, qui conduit la destinée de Baumanière depuis 1993, est bien entendu l'âme de cette vision respectueuse de l'environnement. *“C'est mon côté vigneron, on est obligés de tenir compte de la nature quand on cultive la vigne”*, confiait-il dans un entretien au magazine L'hôtellerie restauration en octobre 2024.

Cette charte, c'est un peu la sienne. *“C'est une photographie de ce que l'on fait depuis des années”*, précise sa fille, Marie-Noélie Charial, responsable des opérations et RSE* de l'hôtel-SPA-restaurants. Ce texte, qui résume 31 ans d'engagement, conditionne une partie de l'obtention du label “Clef verte”.

La charte fait partie de la centaine de critères nécessaires pour décrocher ce cadre de référence pour les hébergeurs touristiques et les restaurants. Initié en Suède, un modèle sur la protection de l'environnement, il a déjà été décerné à une centaine d'établissements en France. Baumanière déposera un dossier en février 2025 pour obtenir ce label. *“Il va montrer ce que l'on réalise déjà, donner une idée de là où on en est, estime Marie-Noélie Charial. Ce n'est pas une finalité mais on l'utilise pour avoir une feuille de route aussi.”*

Des projets phares en 2025

Baumanière a déjà gravi une partie d'une montagne dont le dénivelé ne cesse d'augmenter. De nombreux efforts restent à fournir pour répondre aux ambitions d'un tourisme durable. *“2025, c'est l'année 1 de la transition écologique pour Baumanière”*, ajoute Marie-Noélie Charial.

Plusieurs projets déterminants sont conduits autour de la gestion des déchets, de la politique d'achats et de l'empreinte carbone. Ces engagements se traduisent par une série d'actions concrètes.

La première d'entre elle a vu le jour avec un compost destiné à traiter les 20 tonnes de biodéchets produits tous les ans par les restaurants la Cabro d'Or et l'Oustau de Baumanière. L'établissement a pris le parti de recycler ses déchets sur place. *“On va créer un lieu pour les composts et les analyser pour vérifier qu'ils sont bien écologiques dans un premier temps, avant de les utiliser pour nos potagers”*, indique la responsable RSE.

L'autre challenge, sans doute le plus épineux, concerne les déchets à usage unique. Tous les achats sont passés au crible pour mener la politique la plus vertueuse dans ce domaine tout en respectant les standards d'un établissement 5 étoiles. Baumanière se mobilise déjà pour éradiquer le plastique et le polystyrène de ses cuisines.

* RSE = Responsabilité Sociétale des Entreprises

Pour la poissonnerie et la boucherie, par exemple, les produits sont amenés dans des caisses réutilisables. Les boîtes en plastique pour le conditionnement des aliments sont remplacées par des produits en inox.

“Ces solutions doivent également être locales, ce qui n’est pas toujours le cas. Alors on continue de chercher, d’être précurseur comme Baumanière l’a toujours été. C’est un effort collectif.”

Un premier bilan carbone

Baumanière s’appuie sur le Ministère de la Transition Écologique, de l’Énergie, du Climat et de la Prévention des risques pour réaliser son premier bilan carbone. Les achats et la mobilité représentent les principales pistes

d’amélioration, même si aucun point de comparaison n’est encore disponible.

Si l’établissement est déjà reconnu pour son exemplarité sur le développement durable, notamment avec des chefs comme Michel Hulin et Glenn Viel qui défendent une cuisine locavore et respectueuse du vivant, l’établissement fournit des efforts sans précédent dans ce domaine. À la fois sur l’aspect financier et sur les projets réalisés. Il en va de son image.

«Les clients sont encore plus sensibles aux questions environnementales, cela compte dans leur choix de venir chez nous. Ils nous donnent même des conseils parfois», observe Jean-André Charial.

Le restaurant gastronomique La Cabro d’Or a obtenu le label éco-responsable Green Food qui récompense la volonté du restaurant d’agir pour l’environnement.

L’Oustau de Baumanière figure en 5^{ème} position des 100 meilleurs restaurants de légumes au monde dans le guide We’re Smart World. Le Special Smart Future Award 2023 a été décerné à Jean-André Charial qui propose un « menu légumes » depuis 1987 dans son restaurant, un pionnier ! Le restaurant triplement étoilé est également récompensé par le Guide Michelin par une étoile verte.

Des nichoirs pour préserver la biodiversité

Quels oiseaux pour quels nichoirs ? Comment protéger les chauves-souris ? Qui sont les abeilles sauvages ?
+ infos :

- paca.lpo.fr
- parc-alpilles.fr
- cheminsdelabiodiversite.com/



Et si vous êtes bricoleur, le PNRA propose un plan pour fabriquer un nichoir pour les roliers sur oiseaux.parc-alpilles.fr > actualités>nichoirs



Ce volet figure dans la charte RSE de Baumanière, dans la partie “respect de la biodiversité”. Au début de l’hiver 2024, des nichoirs pour oiseaux et chauves-souris ont été installés sur le domaine par la Détournerie, une structure de Fontvieille spécialisée dans la fabrication de gîtes éco-responsables, à partir de matériaux recyclés. Baumanière en compte 23 (16 pour les mésanges, 1 pour les chouettes hulottes, 1 pour les huppés et 4 pour les chauves-souris).

À la même période, le Moulin Castelas a installé des hôtels à mésanges et abeilles et des nichoirs à chauves-souris répondant à un appel à projet de la Communauté de Communes. Le site étant un lieu d’accueil, la dimension pédagogique du projet est également mise en avant par l’équipe du moulin qui a été formée pour communiquer sur les installations. Elle a constaté, aux nombreux chants des oiseaux, une très bonne fréquentation de l’hôtel. Elle a aussi noté le peu de moustiques présents sur le domaine prouvant la voracité et l’efficacité de la présence des petits chiroptères.



Relais vert Eco-event : Manville obtient l'argent

Le Domaine de Manville a passé fin 2024 un nouveau cap en obtenant le label argent Relais Vert Eco-event. Ce label vient certifier les structures et événements sportifs qui s'inscrivent dans une démarche d'amélioration continue de leur impact environnemental.

Alors que les labels éco-responsables fleurissent pour permettre aux organisations sportives de valoriser leur démarche et leur engagement, le milieu du golf ne fait pas exception et Manville cultive son exemplarité. Il a été le premier golf en France à obtenir le label Ecocert lorsque le parcours est passé de 9 à 18 trous, en 2015.

Manville a également été distingué par sa fédération avec le "Label golf pour la biodiversité". Une reconnaissance pour le travail conduit avec la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO). Il a abouti à la préservation d'une zone marécageuse afin de faciliter la reproduction d'une espèce de crapauds, le Pélobate, et à la réalisation de zones sèches de 8000m² sur 11 trous du parcours, où l'arrosage a été supprimé et des vivaces méditerranéennes (romarins, cistes) ont été plantées.

Lancé à pleine vitesse sur la route de l'éco-responsabilité, Manville est en 2021 le premier golf à obtenir le label bronze Eco-Event de la fondation Relais Vert en France dans la foulée. Trois ans après, il obtient le label argent. Pour passer à la catégorie supérieure, Manville a rempli plusieurs critères exigeant, par exemple, que la restauration propose 65% de produits locaux. À Manville, le chiffre est de 80%.

Pour la protection des espaces naturels, l'étude réalisée avec la LPO en 2022 est logiquement valorisée.

«Nous sommes au cœur d'un parc naturel régional. Soit on suit les règles, soit on ne travaille pas».

Jérémie Picot, directeur général du Domaine de Manville.



Manville contribue également à une meilleure gestion des déchets grâce à sa collaboration avec la société marseillaise Lemon Tri, qui offre des solutions innovantes de tri et de recyclage, et à l'installation d'un composteur qui traite 27 tonnes de déchets alimentaires par an pour alimenter la zone de permaculture.

Parmi les critères établis pour le label argent figure aussi l'engagement pour une société plus inclusive. Le domaine y participe à travers le projet Manville formation, un centre ouvert depuis 2020 pour les personnes éloignées de l'emploi. Il est destiné à un public en recherche ou en reconversion, issu des missions locales ou de l'association d'Entraide Pierre Valdo, qui accueille les migrants. Une convention a également été conclue avec France Travail à Avignon. "La cause solidaire est présente toute l'année à travers le respect de l'égalité hommes-femmes et l'accès PMR (Personnes à mobilité réduite), avec sept chambres dans le domaine", précise Jérémie Picot, directeur général du Domaine de Manville.

Une 1^{ère} compétition handisport



Le golf de Manville a accueilli sa première compétition handisport dans le cadre du programme Terre de Jeux, auquel a adhéré la commune des Baux-de-Provence. Le golf s'engage sur des opérations cari-



Une image positive du golf

Manville veille également à réduire sa consommation d'eau et d'énergie, avec des capteurs installés à plusieurs endroits du parcours qui lui permettent d'établir des diagnostics réguliers. La maîtrise de son empreinte numérique est aussi dans les tuyaux. *«Cet aspect de l'éco-responsabilité n'était pas abordé chez nous, admet Jérémie Picot. Or, c'est important et nous avons été sensibilisés à ça. Cela concerne tout ce qui tourne autour de l'encombrement des boîtes mail et des sites internet notamment. On ne va plus s'amuser à créer une nouvelle page web pour chaque événement par exemple, mais on communiquera davantage via les réseaux sociaux, ce qui ne produit pas de stockage de données».*

À travers ces engagements, Manville véhicule une image de la pratique du golf plus positive. *«Avec notre sport, on peut aussi respecter l'environnement, préserver un écosystème, protéger des espèces, être des zones pares-feux, ce qui est relativement important aujourd'hui, entretenir un terrain sans consommer trop d'énergie»*, reprend Jérémie Picot.

Le label donne à la discipline un caractère plus vertueux. Il sera mis en avant lors de la douzaine de compétitions organisée ici au cours de l'année. L'exigence, elle, coule de source pour le domaine. *«Ce label nous oblige à rester au top tout le temps, confirme le directeur général de Manville. «Le parcours a déjà été fait dans le respect de l'écosystème local. On ne peut pas faire autrement !*

Nous sommes au cœur d'un parc naturel régional. Soit on suit les règles, on ne peut pas exploiter le site. On se doit d'être exigeant pour obtenir ce label, mais également avec nous-mêmes sur le long terme. Si on ne l'est pas tout au long de l'année, ça ne peut pas marcher. Cela passe aussi par l'exigence du personnel, que l'on sensibilise».

Dans sa quête d'exemplarité, Manville a franchi une nouvelle étape. Peut-être la plus importante. Car le label Relais vert Eco-event regroupe un large éventail de critères et d'engagements. La démarche transcende le seul volet de l'organisation sportive. Elle reconnaît l'engagement éco-responsable du Golf de Manville depuis une décennie maintenant.

Marianne d'Or du Développement durable

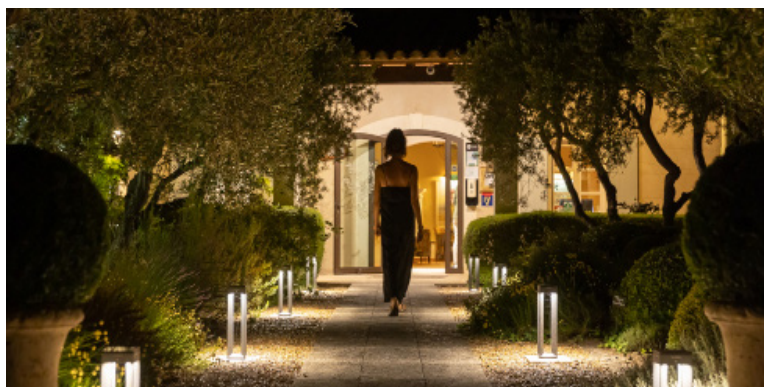
Anne Poniatowski, maire des Baux-de-Provence, et l'ensemble de son équipe municipale ont eu l'honneur de recevoir la Marianne d'Or du Développement durable 2023, en récompense de leur engagement environnemental.

Avec ses 296 habitants, ses 20 monuments classés et ses 2 millions de visiteurs par an, la commune œuvre pour concilier, bien vivre, préservation du patrimoine, tourisme, développement local et respect de l'environnement. La Marianne d'Or récompense les actions menées par la municipalité vers un cercle vertueux conjuguant environnement plus serein, plus vert et plus durable au service de la qualité de la vie, aujourd'hui et demain.



Le Mas de l'Oulivié s'attaque à son empreinte carbone

Toute une série d'actions ont déjà été mises en place au Mas de l'Oulivié, supervisée par la directrice commerciale Isabelle Achard, notamment sur l'éclairage extérieur où des luminaires solaires ont été installés.



Un pionnier du tourisme durable. Labellisé "Hôtels au naturel" depuis 2010 et inscrit dans la démarche «Valeurs Parc Naturel Régional» à partir de 2013, le Mas de l'Oulivié, établissement 4 étoiles est l'ambassadeur d'un territoire d'exception et de sa préservation. En témoigne également sa charte environnementale éditée voilà 14 ans. Invitée lors des 5èmes Rencontres du tourisme durable du Parc naturel régional des Alpilles en octobre 2024, sa directrice commerciale, Isabelle Achard, également conseillère municipale déléguée au Tourisme et à l'Hébergement, est revenue sur les efforts accomplis au Mas de l'Oulivié pour réduire son bilan carbone, mais également sur la démarche novatrice pour le calculer.

Des pistes de travail identifiées

Comme 550 autres hébergeurs en France, l'hôtel baussenc utilise un nouvel outil. Son nom ? Clorofil. Validé par l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), il évalue l'empreinte carbone d'un établissement à partir de cinq grandes familles : l'énergie, la mobilité, les opérations, les achats et les déchets. Les données ont été collectées pour l'année 2023 avec un bilan de 1073 tonnes de CO2 émis. Le poste le plus important concerne la mobilité (91%), les autres étant situés autour de 2 à 4%. «*Nous n'avons aucune idée du résultat*», admet Isabelle Achard. *Pour l'instant, nous n'avons pas encore de points de comparaison*». Le Mas de l'Oulivié se situe tout de même dans la fourchette haute (6%) des établissements les plus vertueux du groupe Teritoria, qui regroupe des maisons de charme et des établissements gastronomiques respectueux du territoire et du vivant. À partir de ce diagnostic, Clorofil livre quelques pistes de travail, un guide, mais pas plus.

Un forfait séjour « bas carbone » a été instauré, avec une réduction de 10% du tarif de la chambre si le client vient à l'hôtel à vélo, à pied ou en transport en commun.

Le Mas de l'Oulivié a déjà mis en place une stratégie volontariste pour un tourisme plus durable. Une fontaine à eau micro-filtrée a été installée pour éviter d'utiliser trop de bouteilles en verre, la climatisation et le chauffage sont couplés à la carte d'accès de la chambre afin d'économiser l'énergie, les savons sont recyclés grâce à un partenariat avec l'association Sapocycle basée en Alsace, une procédure détaillée de gestion des déchets a été mise en place dans chaque service, la majorité des éclairages extérieurs a été remplacée par des luminaires solaires et l'hôtel est équipé de réducteurs de débit d'eau.

La mobilité en jeu

L'établissement soutient également les artisans et les producteurs locaux en les mettant en avant sur les menus de son restaurant. La lutte contre le gaspillage alimentaire passe, elle, par l'utilisation des déchets de production (fane et peau des fruits et légumes par exemple) alors que pour éviter de jeter le linge éponge, celui-ci est remis à la SPA des Baux. Un autre levier d'action concerne la sensibilisation des 18 salariés de l'hôtel. Ils sont impliqués sur toute une série d'actions et prêchent la bonne parole auprès de la clientèle. Celle-ci peut également calculer son bilan carbone directement au Mas de l'Oulivié à l'aide d'un widget (une vignette active pour recueillir des informations) et le compenser par un soutien à un projet financé par Clorofil en faveur de l'environnement. La mobilité retient d'ailleurs l'attention de l'établissement. Le questionnaire pré-séjour envoyé à tous les clients permet de connaître plus précisément le moyen de transport principal qu'ils ont utilisé pour se rendre aux Baux-de-Provence et d'affiner le calcul des émissions directes de CO2. En parallèle, un forfait séjour « Bas carbone » a été instauré avec une réduction de 10% sur le tarif de la chambre si le client vient à l'hôtel à vélo, à pied ou en transport en commun.² Cette idée séduit le Comité Régional du Tourisme qui pourrait la proposer à d'autres hébergeurs. L'année 2024 a donné une première tendance sur l'efficacité des projets engagés et permettra de vérifier si l'hôtel peut atteindre les 4,2% annuels de réduction de ses émissions de CO2 qu'il s'est fixé conformément à l'Accord de Paris sur le climat.

Résultats de thermographie de vos toitures

L'opération de thermographie thermique aérienne par infrarouge réalisée par la CCVBA ce début d'année 2025 sur Les Baux-de-Provence a permis de traquer les fuites de chaleur des toitures des bâtiments privés et publics.

Les résultats sont accessibles, auprès du Bureau info énergie de la Communauté de Commune, sur demande en présentant un justificatif de domicile ou via le site internet de la CCVBA dans l'onglet "demander une photo de thermographie" en cliquant sur le lien <https://www.vallee-des-baux-alpilles.fr/demarches-en-ligne/demander-une-photo-de-thermographie/>

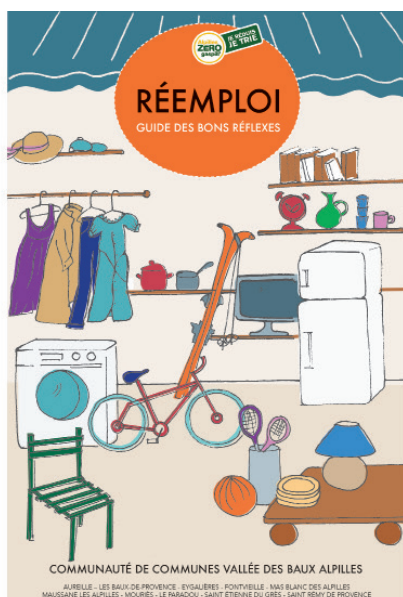
Votre bilan indique un défaut d'isolation, des zones de déperdition d'énergie... Le Bureau info énergie pourra vous conseiller en fonction du diagnostic sur les travaux à effectuer et vous orienter vers des aides financières éventuelles. Prenez rendez-vous avec la conseillère Maria Guillot sur info.energie@ccvba.fr ou au 04 90 54 54 53 soit au siège de la CCVBA à Saint-Rémy-de-Provence ou en mairie des Baux-de-Provence lors des permanences tous les premiers lundis du mois.

L'opération a été réalisée grâce à l'aide financière européenne du programme Leader porté par le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays d'Arles.

Des travaux à prévoir ?

Pour obtenir des aides financières pour les effectuer, les travaux devront être réalisés par une entreprise certifiée RGE (« Reconnu garant pour l'environnement »).

Consultez l'annuaire des professionnels RGE accessible à tous sans création de compte sur <https://france-renov.gouv.fr/annuaire-professionnels/artisan-rge-architecte>



Téléchargez sur

<https://www.mairie-les-bauxdeprovence.fr/wp-content/uploads/2025/08/Finalisation-Guide-reemploi.pdf>

Réemploi et recyclage

Que faire de vos objets encore en bon état après un déménagement, un vide-maison ou un grand tri ?

Déposez-les dans les points de réemploi des déchèteries de la CCVBA. Vous pouvez y déposer et ou récupérer librement des objets propres et en bon état tels que décoration et luminaires, vaisselle et mobilier, vélos et jouets, livres et articles de bricolage mais aussi appareils électriques en état de fonctionnement.

Vous pouvez également faire appel à l'association Re-Sources qui propose une collecte en porte à porte de vos meubles, objets, bibelots, jouets, livres, CD, DVD en bon état. Les membres de l'association se rendent, sur

rendez-vous, gratuitement, à votre domicile pour récupérer vos objets. Appelez le 09 74 04 13 72

Que faire de vos textiles ?

Glissez-les propres et secs dans une des 22 bornes réparties sur le territoire de la communauté de communes.

Réduire vos déchets

Consultez les différentes rubriques sur

vallee-des-baux-alpilles.fr/mon-quotidien/dechets

Info déchets CCVBA :
04 84 51 06 20
info.dechet@ccvba.fr

Nouveau labellisé Valeurs Parc

Le Mas de la Dame, producteur de vins bio, fait désormais partie du réseau des professionnels engagés pour la préservation et la valorisation du patrimoine naturel, culturel et humain du Parc Naturel Régional des Alpilles. Il rejoint ainsi les acteurs baussencs labellisés : les hôtels 4* Mas d'Aigret et Mas de l'Oulivié, la chambre d'hôte Mas derrière Château, ainsi que le producteur de brousse du Rove Boubabelle des Baux.



Terroir

Vignes, AOP Les Baux-de-Provence



Résolument bio

En 2023, les vignerons de l'appellation obtiennent la labellisation bio des 12 domaines de l'AOP Les Baux-de-Provence. L'appellation devient ainsi la première AOP 100 % bio.

Sur les 243 hectares de vignes implantés sur 7 communes des Alpilles, la production totale annuelle se situe entre 4200 et 4400 hectolitres. Elle se répartit en 52% Rouge, 36% Rosé et 12% Blanc (chiffres 2024).

Les vendanges 2025 ont commencé dans les vignobles baussens à la mi-août, la récolte s'annonce très belle.

Un nouveau logo

A l'aube de ses trente ans d'existence, l'appellation s'est offert une nouvelle identité visuelle : un verre de vin rouge avec en filigrane la crête des Alpilles. Le Rouge représente la majorité de sa production contrairement à de nombreuses caves provençales où le Rosé est dominant.

Un nouveau président

En mars dernier, Caroline Missoffe, présidente du Syndicat de Défense et de Gestion (ODG) depuis 2013 et copropriétaire du Mas de la Dame a transmis les rênes à Olivier Rolland, très investi dans le syndicat depuis qu'il a repris le domaine familial du Mas Sainte-Berthe il y a cinq ans.

Un Baux Jour pour un bel anniversaire

L'appellation Les Baux-de-Provence est reconnue en 1995.

Le 20 septembre, les vignerons et vigneronnes célèbrent ses 30 ans. Ils vous convient à la Carrière Sarragan pour fêter cet anniversaire. Au programme de ce Baux Jour :

Des master class menées par les sommeliers Gilles Ozzello et Ivan Mandelli vous permettront d'explorer les grands blancs et rouges de l'AOP et de déguster de vieux millésimes.

Une découverte des huiles du Moulin Castelas, des débats et conférences animés par Julie Reux et le magazine Vinofutur sur les enjeux climatiques, ainsi qu'une initiation à la biodynamie par les vignerons.

L'espace « Baux-Arts » rendra hommage à la dimension artistique des Alpilles. Vous serez invités à créer une fresque collective avec Sabrina Wine Art et à peindre sur pierre aux côtés de l'illustratrice Alix d'Anselme. Vos oeuvres ? Elles seront exposées dans les caveaux de l'appellation.

Sur le « Parvis des Vignerons », les 12 domaines vous feront déguster leurs cuvées 100 % bio.

Une offre de restauration vous sera proposée dans un Food Court en plein air avec au menu, assiettes de terroir, bar à vins et glaces artisanales, dont une création exclusive au rosé des Baux.

Tarifs : entrée 7€ incluant un verre de dégustation, la dégustation des vins des 12 domaines, l'accès aux animations artistiques, aux conférences et aux débats; master class 10€. Réservez votre Baux Jour sur HelloAsso :

<https://www.helloasso.com/associations/syndicat-de-defense-et-de-gestion->



Oliveraies, AOP de la Vallée des Baux-de-Provence

Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux (SIOVB) a également changé son identité visuelle. Il a choisi pour son sceau la cigale couronnée, symbole de la Provence.

Souhaitez-vous mieux connaître et perpétuer les traditions oléicoles de notre territoire ? Devenez juré officiel de dégustation AOP ! Nul besoin d'être professionnel, juste être passionné et... assidu. Entre octobre et février, vous assisterez chaque semaine aux commissions d'agrément en tant qu'observateur, en dégustant

les mêmes lots que le jury officiel. Vous pourrez intégrer la table des professionnels dès l'année suivante.

Ecrivez à Nathalie Serra Tosio sur n.serra-tosio@siovb.com en précisant dans l'objet de votre courriel « Juré de dégustation AOP candidature »



Une huile présidentielle et royale !

Le Président de la République Emmanuel Macron a offert au Roi Charles III un échantillon du savoir-faire gastronomique de nos terroirs lors de sa visite d'État au Royaume-Uni en juillet dernier. Le panier gourmand comportait des produits estampillés "Présidence de la République".

Parmi les trois flacons Castelas présents dans la boutique du Palais de l'Élysée, c'est la classique AOP Vallée des Baux en

fruité vert qui a été choisie pour être offerte au souverain britannique.

Les bénéfices des ventes de la Classic, de la "Noir d'olive" et la "Pistou", création exclusive réalisée avec le chef des cuisines de l'Élysée sont redistribués à la Fondation Stéphane Bern.

Chèvreerie et pastoralisme

Un élan de générosité incroyable

Touchée par un cancer du sein en février dernier, Natascha Duverdier, éleveuse de chèvres du Rove au Quartier du Désert, ne pouvait plus assumer seule un métier physique exigeant une présence tous les jours de l'année qu'il pleuve ou vente. Elle s'est résolue à lancer une cagnotte en ligne afin que son activité ne soit pas interrompue et ainsi sauver son troupeau. L'avenir de son métier, le pastoralisme, une richesse pour notre territoire, était également en jeu. Vous avez été très nombreux à apporter votre contribution. Vos dons ainsi que l'aide du Parc Naturel Régional des Alpilles et de la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles ont permis l'embauche d'un chevrier pendant un an. L'année prochaine, Natascha pourra à nouveau nous régaler avec ses fromages AOP brousse du Rove.



Vous étiez aussi nombreux à participer à la soirée organisée par le Comité des fêtes baussenc au profit de Boucabelle des Baux. Des enveloppes avaient également été glissées dans l'urne de collecte par ceux qui ne pouvaient rester au barbecue.

Nouveautés

Le Château des Baux, un site à part



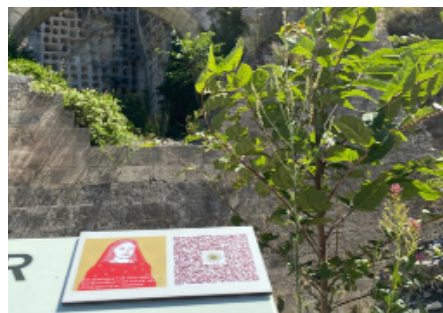
La commune a repris en octobre 2023 la gestion du Château des Baux jusqu'alors géré en Délégation de Service Public par la société Culturespaces.

Rattaché depuis à l'EPIC Destinations Les Baux-de-Provence qui englobe également l'Office de tourisme, la forteresse possède depuis peu des réseaux des sociaux dédiés et son propre site internet : chateau-baux-provence.com

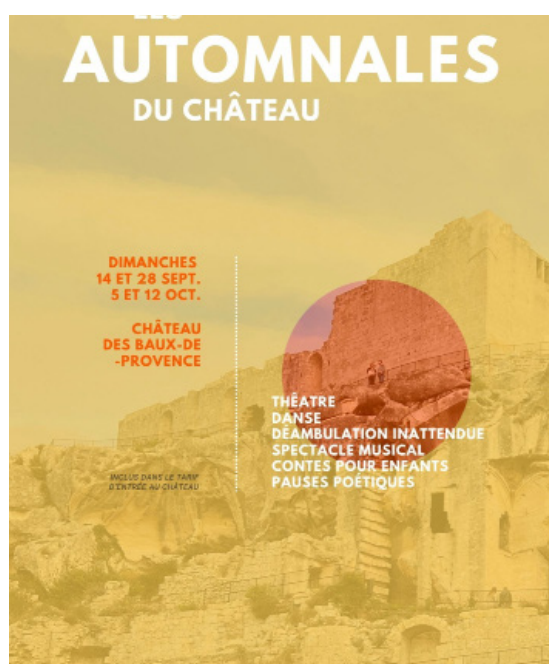
Très fonctionnel, le portail permet aux visiteurs de réserver un billet d'entrée au Château ou combiné avec les Carrières des Lumières. Ce site a également été créé afin de permettre aux professionnels du tourisme d'organiser des visites pour leurs groupes, simples ou guidées, de retrouver des informations pour l'organisation d'événements sur les différents espaces de la citadelle...

Ask Alix

Quelques lacunes sur l'histoire de la citadelle ? Posez vos questions à la dernière princesse des Baux tout droit sortie du XIV^e siècle grâce à l'intelligence artificielle. Des panneaux jalonnant le château vous permettent d'apprendre faits et anedoctes sur l'histoire ancienne mais aussi contemporaine du site.



L'entrée au Château et les différentes animations en journée sur le site sont gratuites pour les habitants des Baux. Pensez à vous munir d'une attestation de domicile.



Quand le patrimoine se met en mouvement...

Dimanches 14 et 28 septembre, 5 et 12 octobre

À la croisée de la création contemporaine et de la magie du site, la citadelle propose une série de spectacles vivants.

Théâtre de rue ou poétique, danse ou bien encore contes pour enfants, une programmation résolument actuelle, qui réinvente le Château comme une scène à ciel ouvert.

Journées Européennes du Patrimoine

samedi 20 et dimanche 21 septembre

Pour la seconde année consécutive et selon le souhait de la commune, l'entrée au Château est libre d'accès durant ces deux journées.

Les animations, ateliers et les visites guidées sont également gratuites. Des réservations à certaines activités sont souhaitées.

Inscriptions et renseignements auprès de l'Office de tourisme au 04 90 54 34 39 ou sur tourisme@lesbauxdeprovence.com

Des livres...

... écrits par des baussenques

Paloma de Dianous, plus jeune auteure de France

Il y a un peu plus d'un an, à tout juste 11 ans, Paloma de Dianous a publié "Mathilde fait sa vie", aux éditions Le Lys Bleu. Un roman qui évoque les péripéties d'une jeune fille de son âge. Un premier livre qui a fait la fierté de sa famille baussenque et, notamment, de ClaudeJouve, sa grand-mère.

Paloma écrit depuis qu'elle est toute petite. Équipée d'un ordinateur adapté aux élèves souffrant de troubles « dys » ou de l'attention, celle qui est aussi HPI (Haut Potentiel Intellectuel) a pu concrétiser son projet. Ecrira-t-elle un second roman ? Très active et toujours en ébullition, elle a mille projets en tête.



Caroline de Freitas, des poèmes sur le souvenir

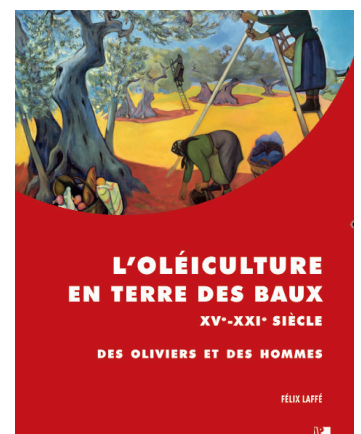
Enfant des Baux, elle quitte son village pour ses études de lettres modernes. Elle est désormais enseignante et ... poétesse. « Je ne dérange pas les souvenirs » est son premier recueil. Entre amour, tristesse, force, colère et résilience, Caroline propose un émouvant témoignage sur la présence au départ de l'Autre. L'auteure parle de cette réalité de la fin de vie dans un texte qui mêle l'intime à l'universel. Un nouvel opus se prépare pour 2026 qui parlera de l'enfance et de son village des Baux-de-Provence.

et sur Les Baux-de-Provence

Pour tout connaître sur les moulins à huile de notre vallée

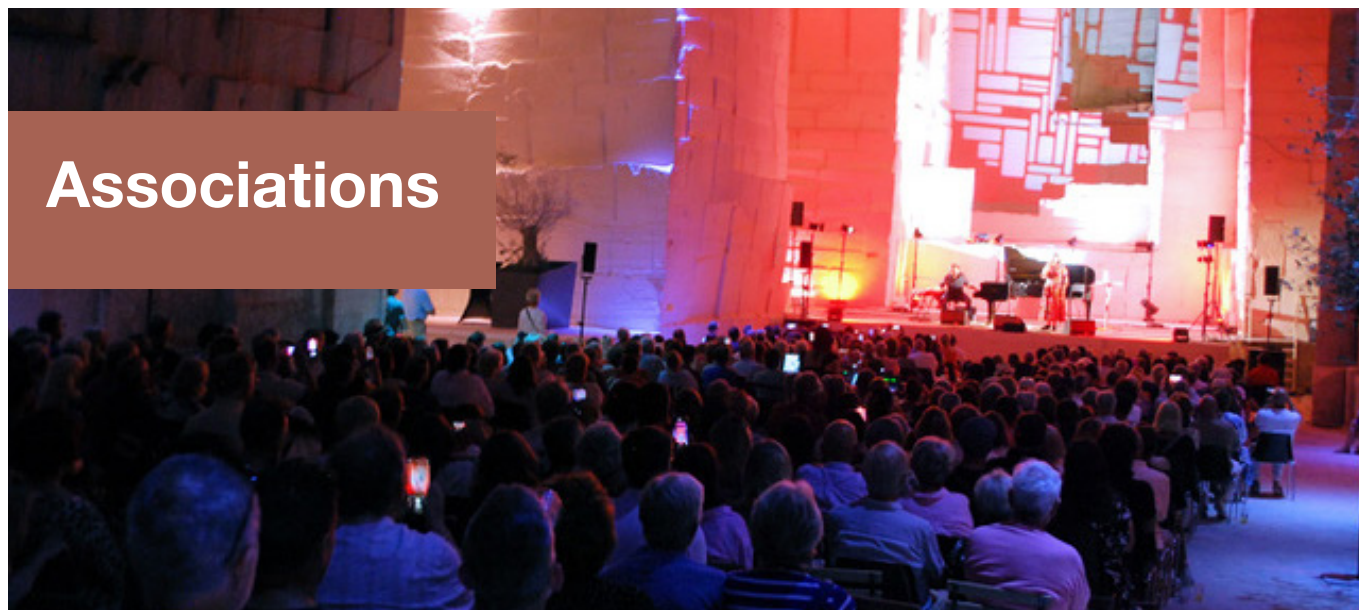
L'ouvrage, publié aux éditions Le temps de l'histoire, est consacrée aux quatre communes des Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Mourières et le Paradou qui constituent la Terre des Baux. Cette terre sur le versant Sud de la chaîne des Alpilles est profondément marquée dans son paysage, dans son économie et dans sa culture par la présence de l'olivier.

L'auteur Felix Laffé a été chargé d'études documentaires aux archives départemental de Bouches-du-Rhône parallèlement à son activité d'archiviste a collecté une riche iconographie souvent inédite.



Un meurtre qui a fait couler beaucoup d'encre

Historienne et conservatrice du patrimoine, Evelyne Duret intriguée par le mystère de ce fait divers survenu le soir du 26 avril 1919 aux Baux-de-Provence et la personnalité de ses protagonistes, se plonge dans la lecture du dossier de la procédure judiciaire engagée contre un baussenc accusé d'avoir tué Olive Branson. L'enquête policière et judiciaire a manqué de façon flagrante de rigueur. Il lui semblait important de montrer la complexité de l'affaire. Au-delà de l'enquête, son contexte a intéressé l'auteur "la vie de la population des Baux-de-Provence pendant l'entre-deux-guerres dans un village magnifique mais en ruines, dont la vocation touristique se dessine déjà nettement, où se côtoient de façon pas toujours idyllique visiteurs, artistes, cafetiers et hôteliers, petits commerçants, paysans, bergers et carriers". Habitants que l'on découvre grâce aux dépositions des témoins et aux interrogatoires de l'accusé.



Associations

Les associations sont importantes pour la vie de notre village, elles perpétuent nos traditions, nous donnent rendez-vous avec notre histoire et notre patrimoine et permettent de nous retrouver. Elles sont aussi porteuses de beaux projets. Deux nouvelles associations récemment installées dans notre cité viennent apporter une âme musicale et scientifique. L'auteur-compositeur André Manoukian a planté ses Baux Pianos sur l'esplanade du château et aux Carrières des Lumières, Les amateurs astronomes du Delta leurs télescopes sur la proue du rocher.

Les Baux Pianos

Tout juste baussencs, Stéphanie et André Manoukian ont créé en 2023 Les Baux Pianos offrant ainsi à notre village un festival de grande qualité et une belle visibilité artistique. Les duos de pianos posés sur l'éperon rocheux ont

enchanté les deux premières éditions. En juin dernier, le troisième opus dédié aux voix des femmes avait un cadre tout aussi somptueux, celui des Carrières des Lumières.

Pour connaître la programmation 2026 en avant-première, inscrivez-vous à la newsletter du festival sur le site www.lesbauxpianos.com

Le Petit Prince

Le 4 juillet, une soirée en partenariat avec Les Carrières des Lumières proposait la visite de l'exposition immersive dédiée au héros de Saint Exupéry, une conférence sur les Terres habitables et l'observation du ciel étoilé sur l'esplanade du château.



Astropassion sur Soleil FM 96.3
Un rendez-vous hebdomadaire animé par Les astronomes du Delta tous les jeudis à 09h50 et en rediffusion à 18h20.

Les astronomes amateurs du Delta

Les animations nocturnes organisées depuis plusieurs années par l'Office de tourisme comportent l'observation de la Lune, des planètes, des galaxies et autres objets du ciel profond, des démonstrations d'imagerie en direct et des balades commentées dans les constellations. Ces animations permettent aux grands comme aux petits d'apprendre à se repérer et faire le lien avec les contes mythologiques associés. L'association est aussi équipée pour l'observation des phénomènes liés au Soleil. Prenez note d'ailleurs d'une observation exceptionnelle le 12 août 2026, celle de l'éclipse totale du soleil. Les astronomes offrent une formation interne pour les nouveaux adhérents débutants mais aussi

pour les observateurs confirmés. Vous souhaitez la rejoindre ? Contactez son président Claude Suc sur suc@free.fr.



Nos traditions

La traditionnelle fête de la Saint-Jean célébrée le 20 juin dernier a été cette année encore une belle réussite et l'occasion festive de se retrouver. Vous êtes venus nombreux vêtus de blanc avec une touche florale - dress code oblige - pour pique-niquer et danser au pied du donjon. Un temps relativement clément a permis d'allumer le feu de la Saint-Jean et aux plus courageux d'entre nous de sauter par-dessus ses braises. Un grand merci à l'équipe du Comité des fêtes baussenc pour l'organisation de cette soirée.



Reprise des Cours

Expression théâtrale

Il y a quatre ans Jean Reno initiait des cours de théâtre destinés aux habitants des Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles et le Paradou. Son ami et acteur Marc F. Duret dirige les cours qui se déroulent les vendredis soir et les samedis après-midi à La Citerne, place de l'église en haut du vieux village. La reprise des cours se fera le vendredi 3 octobre à 18h et le samedi 4 octobre à 14h30.

Chant

Les cours en présentiel à La Citerne ou en visio dispensés par le chanteur, auteur-compositeur et coach vocal Michael Moreno reprennent le 14 octobre.

Yoga, pilates, zumba

Les cours sont proposés par Cécile Lambin 3 fois par semaine, en été en plein air sur le plan du Château des Baux, le reste de l'année et en cas de mauvaise météo à La Citerne. Les mardis de 18h à 18h45, Pilates et de 19h à 19h45, renforcement musculaire ou circuit training. Les mercredis à 18h Zumba, les vendredis de 18h à 18h45, Pilates et de 19h à 19h45 stretching ou abdo fessiers. Infos : Leïa Tauran sur leia.tauran@hotmail.fr

Toutes les infos sur les cours sur mairie.lesbauxdeprovence.fr > economie>associations

Prochains RDV du Comité
des fêtes baussenc

Tournoi de pétanque
le 28 septembre

en décembre, traditionnel
loto de Noël

Le 24 décembre, cérémonie
de l'aubade

mairie-lesbauxdeprovence.fr
>economie>associations

Nos racines baussenques

L'association qui prépare la traditionnelle messe de minuit célébrée dans l'église Saint-Vincent recherche des voix pour les accompagner durant la cérémonie.

Contactez la présidente de l'association Mirielle Clavel sur messedeminuitlesbaux@gmail.com



État civil

Naissances

Calypso Duriez née le 08 décembre 2023

Faustine Delaire née le 14 mai 2024

Romy Vetter née le 22 juin 2024

Circé Serre née le 26 décembre 2024



Jenna Delafolie Recordier
née le 26 avril 2023



Oscar Pacheco-Hugues
né le 3 mars 2024



Lucie Roux née le
9 mai 2023

Mariages

Patrice Bérard et Delphine Alleno le 22 avril 2023

Olivier Gompertz et Agnès Brossard le 29 avril 2023

Paul Serre et Camille Pougol le 23 mai 2023

Guillaume Pacheco et Emilie Hugues le 3 mai 2023

Benjamin de Gislain de Bontin et Danaë Capdevielle
le 16 août 2023

Jean-Georges Schwartz et Brigitte Peret 23/09/2023

Sébastien Cromback et Céline Swartberg le 13 mai 2024

Emmanuel Marques et Sarah Eliazord le 22 juin 2024

Corentin Cargouet et Anouk Dubois le 29 juin 2024

Pierre Patin et Valérie Rockel le 7 septembre 2024

Sébastien Rockel et Virginie Epiard le 7 septembre 2024

Théo Varenne et Kristen Cope le 15 mai 2025

François Caleca et Flore Nabodny 20 juin 2025



Aymeric Viant et Louise Achard
le 14 juin 2025

Décès

Léontine Cicalini, épouse Montanaro le 17 janvier 2023

Etienne Canonge le 31 mai 2023

Monsieur Briens le 11 octobre 2023

Agata Calvi épouse Pringault le 8 juin 2024



De gauche à droite Bernard Oger, le Prince Albert II de Monaco, Raymond Thuiller et Julien Betoul

Bernard Oger nous a quittés le 20 octobre 2023. C'était un homme discret et pourtant il a servi notre commune pendant de nombreuses années avec dévouement et fidélité. Conseiller municipal aux côtés de Raymond Thuiller dès 1973, il fut adjoint de la commune auprès de Julien Betoul dont il assura l'intérim de maire au décès de celui-ci et également auprès de son successeur jusqu'en 2008. Issu avec ses soeurs Brigitte, Françoise et Monique d'une vieille famille baussenque, il était très engagé dans la préservation des traditions du village. Il était l'un des piliers de la Fête de la Saint Vincent et l'un des plus fidèles bergers de la cérémonie de l'aubade et de la messe de minuit. Son épouse Chantal, sa fille Ludivine et ses petits-fils poursuivent son engagement dans la vie de la Cité.



Avant que la maladie ne l'emporte brutalement le 26 juin 2024, **Cyril Dumas** avait de nombreux projets avec notamment la reprise du château par la commune. L'histoire des Baux n'avait aucun secret pour lui qui occupait depuis plusieurs années la fonction d'attaché au patrimoine. Discret presque timide, il devenait intarissable lorsqu'il faisait une conférence ou une visite guidée. Il savait manier érudition et humour pour captiver son auditoire. Alors qu'il était encore étudiant, Cyril organisait pour les enfants de la Vallée des Baux des fouilles archéologiques. Nombreux sont ceux qui revenaient tous les étés pour ses ateliers qu'il savait rendre passionnants. Il a transmis à ses filles Cassandra et Aglaïs dont il parlait avec une grande fierté la curiosité et l'envie d'apprendre.



Georges Calventus est parti le 19 juillet 2025. Anne Poniatowski s'adressant à sa fille Fanny et sa soeur Anita dit dans son hommage à cet amoureux des Baux «C'est un baussenc de plus qui s'en va emportant avec lui tous ses souvenirs qui font de notre village un endroit très spécial».



Corinne Bronte, grande soeur de Laurent est partie le 9 avril 2023. «Elle m'a beaucoup secondé à l'épicerie, ça a été de super moments de complicité. Son départ a mis un terme à ses souffrances mais elle veille encore sur moi !»

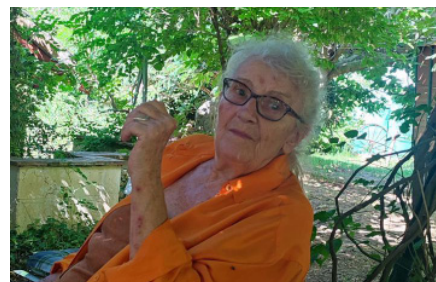


Figure incontournable du village des Baux, **Janine Dumont**, mère d'Hervé Mauqui, est décédée le 27 janvier 2023. Elle a rejoint ses fils Olivier et Franck. Amie de Manitas de Plata et de bien d'autres artistes. D'autres personnages célèbres venaient spécifiquement aux Baux pour faire des achats dans son magasin de vêtements de créateurs. Lorsqu'Alain Delon et Mireille Darc y faisaient leurs emplettes, Janine fermait volontiers sa boutique.



Le sourire lumineux de **Germaine Tarrou** s'est éteint le 29 décembre 2023. Elle avait rencontré son mari David au Mas Sainte Berthe. Leurs enfants François et Valérie reviennent régulièrement dans cabanon familial niché dans le Vallon de Baubesse.

Fin du réseau cuivre

Le 31 janvier 2026, il ne sera plus possible de souscrire à des abonnements par le réseau cuivre. Le 31 mai 2028, le réseau cuivre ADSL sera définitivement interrompu. La CCVBA vous accompagne tout au long de cette transition initiée par Orange. Des réunions d'information seront organisées pour guider les particuliers et les professionnels dans cette démarche. Sont concernés : les utilisateurs actuellement raccordés au réseau cuivre, les particuliers possédant une ligne téléphonique fixe ou une box ADSL et les professionnels et collectivités utilisant des services dépendant du cuivre (téléphonie, fax, alarmes, équipements connectés). Vous pouvez migrer vers la fibre optique ou une autre technologie alternative (4G/5G, satellite) et adapter vos équipements techniques (alarmes, ascenseurs, télégestion) avec l'aide de vos fournisseurs. Consultez le dossier complet sur le site de la CCVBA <https://www.vallee-des-baux-alpilles.fr/fin-du-reseau-cuivre/>

Opérateur déploiement fibre optique

XpFibre est l'opérateur d'infrastructure (OI) en charge du déploiement de la fibre optique sur l'aire de la CCVBA. www.xpfibre.com/faq

S.O.S. fibre

La société est un opérateur indépendant. Des infos pour simplifier votre raccordement à la fibre sur son site <https://www.sos-fibre.fr/>

Numéros utiles

Mairie : 04 90 54 34 03
accueil-mairie@lesbauxdeprovence.com
www.mairie-lesbauxdeprovence.fr
Ouverture au public : lundi au vendredi de 9h à 12h
Office de tourisme : 04 90 54 34 39
tourisme@lesbauxdeprovence.com
www.lesbauxdeprovence.com
Fondation Louis Jou
www.fondationlouisjou.org
Musée Yves Brayer : 04 90 54 36 99
www.yvesbrayer.com
Château des Baux-de-Provence
www.chateau-baux-provence.com

Carrières des Lumières
www.carrieres-lumieres.com
La Poste : 3631
France Service : 04 90 18 33 05
Taxi : 06 13 07 55 00
Paroisse : 04 90 54 30 23
Communauté de Commune : 04 90 54 54 20
info déchets : 04 84 51 06 20
www.vallee-des-baux-alpilles.fr
Parc naturel Régional des Alpilles : 04 90 54 44 00
www.parc-alpilles.fr

Urgences :

- Samu : 15
- Police secours : 17
- Sapeurs pompiers : 18
- Urgences : 112
- Sourds et malentendants : 114
- Centre anti-poison : 04 91 75 25 25
- SOS Enfance maltraitée : 119
- SOS Femmes battues : 04 91 24 61 50
- Gendarmerie de la Vallée des Baux
04 90 54 34 91

Annuaire des professionnels de santé

- Maussane-les-Alpilles et Paradou
mairie-lesbauxdeprovence.fr
>municipalité>santé
- Pharmacie Maussane : 04 90 54 30 40
- Cabinets vétérinaires Vallée des Baux
mairie-lesbauxdeprovence.fr
>municipalité>animaux
- S.P.A. Refuge Saint Roch 04 90 54 60 86

Terre des Baux

Bulletin municipal des Baux-de-Provence
Mairie des Baux-de-Provence
Hôtel de Ville
13520 – Les Baux-de-Provence
Numéro 19 - année 2025
Directrice de la publication :
Anne Poniatowski, Maire
Comité de rédaction :
Claire Novi, Déléguée à la communication

L'Agence Média - Julia Razil et Nicolas Barbaroux <https://lagence.media/> (dossiers RLP, PLU, Patrimoine et environnement)
Dépôt légal : à parution
Conception, réalisation, impression :
Commune des Baux-de-Provence
Crédits photos :
Virginie Ovessian Photographe, Les Alpilles vues du ciel,
José Nicolas, Jean Esposito,
L'agence média/Nicolas Barbaroux, L'Agence média/Julia Razil, Claude Suc, PNRA, CCVBA,
Destination Les Baux-de-Provence