

SALON DE-PROVENCE ^{Le} Mag

BIMESTRIEL • AVRIL - MAI 2024 • N°58



Dossier p.8

Salon, terre de Pastoralisme

LA LPO
**Une chouette
association**
Page 20

HANDICAP
**Des travailleurs
en or**
Page 24

LES PÉPITES DE SALON
**Les gants
du petit Caporal**
Page 29

Salon et la PAF : 60 années de liens indéfectibles !

Les événements se succèdent pour la Patrouille de France. Après avoir célébré ses 70 ans d'existence l'année dernière, elle a fêté en février dernier, ses 60 ans de présence à Salon-de-Provence. Un anniversaire remarqué, car il a donné lieu à un survol symbolique de la Ville pour le plus grand plaisir des Salonais !



CFA, record gourmand : P. 5 - Architecture, Salon, un cas d'étude : P. 6 - Logements étudiants, l'offre se développe : P. 7
Salon, terre de pastoralisme : P. 8 - Police municipale, boules extinctrices de feu : P. 18 - Agrilocal, un circuit vertueux de la
cueillette à l'assiette : P. 19 - LPO, une chouette association : P. 20 - Apprendre en s'amusant : P. 22 - Nettoyons le sud : P. 23
Handicap, des travailleurs en or ! : P. 24 - Les Salonais brillent : P. 26 - Participez à l'Histoire avec la collecte 44 : P. 28
Pépites de Salon, les gants du Petit Caporal : P. 29 - Habitat, quand les logements passent au vert : P. 30
L'Aïgo, nouvelle monnaie locale : P. 31 - En images, Salon au printemps : P. 32 - Réseaux sociaux : P. 33 - Tribunes : P. 34 - État civil : P. 35



Directeur de la publication : Nicolas Isnard • **Responsable d'édition :** Laetitia Zugna
Rédaction : Claire Aybalen, Françoise Giudicelli, Maéva Kohler, Léa Papacalodouca, Elsa Vaux, Laetitia Zugna
Service presse et communication : Hôtel de ville, 13300 Salon-de-Provence presse@salon-de-provence.org. Tél. 04 90 56 98 60
Photos : George Lugo, Philippe Davi, Patrick Urvoy, Etienne Urvoy, Régis Cintas-Flores, Maison de la Transhumance, Adobe Stock • **Maquette :** Stéphane Castet-Moulat
Impression : Imprimerie Print Concept sur papier 100% recyclé • **Tirage :** 22000 exemplaires sur papier recyclé • Mairie de Salon-de-Provence : 04 90 44 89 00



CENTRE MUNICIPAL DE FORMATION DES APPRENTIS

Faites une "pause coiffée.."

C'est un salon de coiffure à vocation pédagogique, refait à neuf grâce à la Ville et la Région Sud, qui a rouvert ses portes à la clientèle le 9 janvier dernier. Et c'est déjà une réussite ! Plusieurs après-midis par semaine, la clientèle vient chercher des prix tout

doux et des prestations de qualité sous la supervision de Madame Eygasier, professeur de coiffure. Emmanuelle Cosson, élue déléguée au CFA, se réjouit : « c'est très formateur pour nos élèves de pouvoir travailler en situation réelle, et acquérir des

compétences de diagnostic et de conseil indispensables pour la réussite de leur future carrière. »

Horaires et tarifs :
www.cfa.salondeprovence.fr
04 90 56 07 83

ÉCOLE MUNICIPALE DES PETITS ROULEURS

Savoir rouler... en sécurité !

Pour se familiariser avec le milieu aquatique, les petits Salonais peuvent s'inscrire depuis 2021 à l'Ecole des petits nageurs. Désormais, c'est sur la route et à deux roues que la Ville propose aux enfants d'être plus à l'aise à travers sa toute nouvelle école municipale, celle des petits rouleurs. Destinée aux enfants de CE2 à CM1, l'objectif de ce dispositif est de rendre plus accessible la pratique du vélo en apprenant à circuler en ville en toute sécurité et de manière autonome avant l'entrée en 6^{ème}. Utilisation des pistes cyclables, vigilance sur la route, adaptation

de sa vitesse, connaissance de son vélo, compréhension des règles de sécurité... les jeunes apprennent tous les rudiments de ce déplacement doux, encadrés par des éducateurs des activités physiques et sportives de la Ville. Les sessions de formation sont prévues pendant les vacances scolaires ou les mercredis matin. Comme pour l'Ecole des petits nageurs, le coût est de 15 € pour l'ensemble du cursus.

Inscriptions et renseignements sur le kiosque famille : 04 90 17 51 20 ou <https://salondeprovence.kiosquefamille.fr>.



Les conditions d'accès ?

Un vélo en bon état de marche, un casque de cyclisme réglementaire, savoir faire du vélo et être en CE2, CM1 ou CM2 dans les écoles salonaises.

CENTRE MUNICIPAL DE FORMATION DES APPRENTIS

Record gourmand !

Sur une idée des enseignants, le mardi 30 janvier à l'espace Charles Trenet, les apprentis du CFA salonais ont établi le record de France de la plus grande couronne des rois jamais réalisée, avec une dimension de 7,19 mètres de diamètre, confirmée par un com-

missaire de justice. Les deux classes, composées de 12 boulangers et 8 pâtisseries jeunes apprentis, ont, pendant plusieurs jours, travaillé à la préparation et à la réalisation de ce projet pluridisciplinaire mêlant pâtisserie et mathématiques.

Un projet intergénérationnel

Après la mesure, 435 parts ont été servies par les apprentis du CFA et des élèves du lycée le Rocher aux aînés du CCAS. Une expérience pédagogique qui a beaucoup plu aux séniors de la Ville : « Avoir des jeunes qui prennent soin de nous, c'est super et nous en sommes reconnaissants ! Valoriser ces jeunes est très important, surtout dans ces métiers en tension. Nous sommes contents qu'ils prennent la relève... Vivre ensemble est essentiel, et tout ça, dans le respect mutuel de nos différences », ont témoigné Myriam et Michel à cette occasion.

Une fierté pour le CFA

Tiffany Azouzou, jeune apprentie, exprime, elle, sa fierté d'avoir contribué à ce défi, soulignant les valeurs de coopération et d'apprentissage qu'ils ont pu développer au cours de cette expérience valorisante : « Nous avons appris l'entraide, l'esprit d'équipe, l'écoute... Contrairement

à ce que certains peuvent penser, les jeunes en formation comme nous sont capables, nous pouvons réussir et nous l'avons montré. C'est une fierté pour le centre, mais aussi pour notre ville, Salon ».

Une réussite locale

Le succès de cette couronne des rois est d'autant plus significatif qu'il est local ! Les produits utilisés pour sa confection sont de Salon et de ses alentours : la farine provient des Moulins de Bachasson et les fruits confits de la Chocolaterie salonnaise Nostradamus, l'occasion de mettre l'accent sur l'importance de l'utilisation de produits régionaux et des circuits courts.

Un beau challenge pour les Salonais, couronné de succès !

« C'est un événement exceptionnel, organisé dans cette ville qui aime relever les défis et fédérer toutes les générations. L'image que nous offrent les jeunes aujourd'hui est magnifique : ils se mobilisent pour nos anciens et réalisent pour eux des créations incroyables, c'est la marque d'une ville qui n'est pas ordinaire », a déclaré Nicolas Isnard lors de la cérémonie.





La promotion 2024 des Architectes et Urbanistes de l'État

ARCHITECTURE

Salon, un cas d'étude

Choisie par les ministères de la Culture et de la Transition écologique, la Ville de Salon-de-Provence est devenue un cas d'étude pour la promotion 2024 des Architectes et Urbanistes de l'État (AUE). Pendant 4 jours, les étudiants ont exploré

la cité salonnaise et ses monuments incontournables dont la Fontaine Moussue, la Tour de l'Horloge, l'Hôtel de Ville et le Moulin du canal de Craponne. Accompagnés par Guy Bonvicini et l'élue à l'Urbanisme Marylène Bonfillon, ils ont découvert

la richesse du patrimoine salonnais et toutes ses spécificités. Après une étude approfondie, les architectes ont formulé des recommandations afin d'améliorer le paysage urbain et apporter de nouvelles propositions d'aménagement à la commune.

MÉDIATHÈQUE

Le Fonds Meirat, joyau de la Médiathèque

Lilian Ginoux, actuellement en deuxième année de master d'histoire à l'université d'Aix-Marseille, a choisi la Médiathèque pour son stage, avec comme sujet d'étude le Fonds Meirat.

Cette collection inédite met en lumière l'Histoire de la Marine, dont les plus anciens documents datent du XIII^{ème} siècle. Offert à la Ville de Salon-de-Provence par Jean Meirat et Paul Carré, deux anciens militaires de la Marine, ce fonds regroupe plus de 5000 documents tels que des lettres, des magazines, des photographies, des cartes géographiques

ou encore des rapports de missions. Cette collection a un grand intérêt scientifique pour les chercheurs et les passionnés de la Marine, permettant de mieux comprendre cette période historique.

Albums photos de la Seconde Guerre mondiale, documents "top secret" de la Royal Navy, la vie quotidienne au sein de la Marine, Lilian Ginoux s'est plongé dans la lecture de ces précieux témoins du passé pour réaliser une exposition à la Médiathèque de Salon-de-Provence, visible jusqu'au 27 avril.



Lilian Ginoux

LOGEMENTS ÉTUDIANTS

L'offre se développe !

Quand une nouvelle formation est lancée au CFA Municipal ou à l'IUT de Salon-de-Provence, ce sont des étudiants supplémentaires qui rejoignent notre Ville et recherchent un logement. Pour répondre à cet accroissement de la population étudiante, la Semisap, le bailleur de la ville, construit une nouvelle résidence étudiante située aux allées de Craponne.

À la rentrée prochaine, les étudiants auront le choix entre deux résidences : Nostradamus, située à côté du Théâtre Armand, ouverte en 2020, et Stud'Allées, implantée sur les Allées de Craponne, qui ouvrira ses portes en septembre prochain.

Leur point commun ? Ce sont deux résidences étudiantes où il fait bon vivre, avec un emplacement premium en cœur de ville, proche de toutes les commodités, commerces, espaces de loisirs équipements sportifs et culturels... Au total, 47 studios sont proposés aux jeunes de 18 à 24 ans. Cette offre s'adresse également aux étudiants vivant à Salon et qui souhaitent prendre leur indépendance !

Des appartements bien équipés !

Les logements disposent chacun d'une cuisine semi équipée fonctionnelle (plaque, frigo, évier, meubles de rangement) et d'une salle d'eau individuelle. Certains

étudiants auront même la chance d'avoir un petit balcon. Les deux résidences ont un accès sécurisé par badge. Autre atout non négligeable : les modalités d'accès. Les frais d'entrée sont gratuits et les locataires peuvent prétendre aux aides au logement.

Développer l'offre de formation pour permettre à ceux qui le souhaitent d'étudier dans leur Ville et accueillir des étudiants supplémentaires est un vrai plus pour la Ville. Les étudiants d'aujourd'hui sont les actifs de demain !

Où se renseigner ?

SEMISAP
321 rue de l'adjutant-chef
Champion
04 90 53 16 81 – 04 17 22 80 03
etudiants@semisap.fr
www.semisap.fr



Stud'Allées aux Allées de Craponne



Salon, terre de pastoralisme



Salon et le pastoralisme, c'est une grande histoire d'amour qui a débuté il y a plusieurs millénaires déjà. Un lien fort qui se traduit aujourd'hui d'un point de vue environnemental à travers des paysages façonnés par les troupeaux, par une activité économique conséquente sur la Ville qui compte une dizaine d'éleveurs, et par une culture provençale bien présente, comme en témoigne chaque année l'engouement des Salonais pour la grande fête de la Transhumance.

LE PASTORALISME

Une richesse ancestrale

Premières traces au Néolithique, vestiges gallo-romains de bergeries..., le pastoralisme est au cœur de l'histoire de Salon-de-Provence et de la Crau. Pendant des siècles, jusqu'à la révolution induite par l'irrigation permise par le canal de Crapeyronne, l'élevage ovin est la principale ressource de ce terroir, que ce soit pour la viande, la laine, le cuir...

Notre ville en garde la trace à chaque coin de rue : rue de la Teinture, rue de la Grande Carraire, fontaine du Puits du Mouton, à chaque détour de ses espaces naturels : bories, fermes, lavognes... De nombreux documents conservés au sein des archives municipales, dont une lettre patente du roi Louis XII, attestent de l'importance de cette activité, des conflits qu'elle fait naître et de la nécessité de la réguler.

Au Moyen-Age, Salon est une place centrale du commerce de bétail via notamment la foire de la Saint-Martin, à la mi-novembre, qui dure trois jours, ou celle de la Saint-Laurent, au mois d'août. On retrouve dès la Renaissance des traces d'une transhumance pratiquée à grande échelle vers les Alpes du Nord.

Le pastoralisme gardera à travers les siècles une place prépondérante, en dépit des troubles révolutionnaires, en dépit de l'essor du commerce des huiles et du savon, au XIX^{ème} siècle, avant d'entamer un lent déclin tout au long du XX^{ème} siècle.

Le pastoralisme aura façonné l'histoire de notre ville. Les anciens se souviennent du temps où les moutons partaient vers les alpages à pied, puis en train, avant les bétailières d'aujourd'hui, des foires aux ovins et aux sonnailles...

Aujourd'hui, l'école des bergers du Merle, nos éleveurs, perpétuent, sur notre belle terre de Crau, une histoire plus que millénaire et une richesse bien vivante !



TRANSHUMANCE

De Salon jusqu'aux Alpes

Après 11 000 années d'existence, la transhumance a été inscrite en décembre dernier au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco. Une candidature portée depuis plusieurs années par la Maison de la Transhumance, association, dont le siège est à Salon-de-Provence et qui a pour vocation de défendre la pratique de la transhumance et de la faire connaître au plus grand nombre.

Il est loin le temps où, à chaque fin de printemps, plus de 150 000 ovins des Bouches-du-Rhône rejoignaient les Alpes par les drailles, puis en train pour y passer l'été. Désormais

c'est en camion que les troupeaux rejoignent les Alpages. Les pratiques ont bien évolué, et la Maison de la Transhumance porte une vision moderne de ces savoir-faire, mettant largement en avant la grande capacité d'adaptation de la profession, éleveurs et bergers. Une dizaine d'éleveurs salonais participent chaque année à cette estive. Des éleveurs qui seront mis à l'honneur, tout comme la transhumance, à l'occasion de la Semaine Provençale, une fête désormais bien ancrée dans le paysage salonais (Programme détaillé dans le supplément "Rendez-vous à Salon").

En savoir plus sur la transhumance !

La Maison de la Transhumance a créé au Domaine du Merle un centre de ressources. Unique en France, il regroupe des ouvrages spécialisés, des revues ou des périodiques, des rapports et des archives de recherche, des documents iconographiques...

Des trésors, dont la quantité ne cesse de croître au fil des programmes de recherches, des colloques ou des expositions, et qui est mis gratuitement à la disposition de la communauté scientifique, aux acteurs de l'élevage pastoral comme au grand public. Avis aux amateurs !

Sur rendez-vous au 04 90 17 06 68



Quand le Château de l'Empéri se transforme en bergerie !

Pour célébrer cette prestigieuse distinction et pour diffuser la connaissance de cette pratique ancestrale au plus grand nombre, la Ville de Salon-de-Provence s'associe à la Maison de la Transhumance.

Le samedi 11 mai, une transhumance XXL réunissant plus de 1500 animaux (moutons, chèvres du Rove, ânes, chevaux) défilera sur les cours de la ville, au son des galoubets et tambourins des groupes régionaux en costumes. Le même jour, le Château de l'Empéri deviendra une "bergerie" à ciel ouvert avec des troupeaux de moutons, des ateliers, des conférences, des visites guidées, des expositions et des démonstrations de tonte.



Théodore Jourdan, magicien de la lumière

La Semaine provençale est l'occasion de découvrir ou redécouvrir au Château de l'Empéri l'œuvre de Théodore Jourdan, ce maître du pastoralisme. Sous la chaleur des

étés provençaux, ou le souffle glacé du mistral, Théodore Jourdan nous conte la vie pastorale au XIX^{ème} siècle, où se mêlent splendeur des paysages arides, moutons de Crau,

bergers et chevrières perpétuant les traditions ancestrales... Il a légué à sa ville natale, Salon-de-Provence, de nombreux tableaux et dessins exposés au Château de l'Empéri.



DOMAINE DU MERLE

Entre savoir-faire historique et innovation

Les bergers en formation au
Domaine du Merle



Saviez-vous que Salon-de-Provence abrite un haut lieu du pastoralisme français ? Le Domaine du Merle, situé dans la plaine de la Crau, est à la fois le siège de la Maison de la Transhumance, le plus ancien centre de formation de bergers transhumants de France et un centre d'expérimentation accueillant scientifiques et chercheurs sur la thématique de la gestion de l'eau. Un site atypique à découvrir, à la croisée de pratiques ancestrales et d'innovations techniques !

L'histoire du Domaine du Merle est un peu singulière. Tout commence

en 1920, quand la veuve d'un banquier marseillais féru d'agriculture et d'élevage, Félix Abram, décide de léguer ce grand domaine composé de prairies irriguées et de coussouls à Sup Agro Montpellier, avec une condition, que ce site devienne un lieu central d'expérimentation et de formation. Une exigence qui sera respectée avec la création en 1930 d'une école de bergers transhumants. C'est après la Seconde Guerre mondiale et la modernisation de l'élevage ovin que la formation se développe. Aujourd'hui encore, le domaine poursuit ses missions de recherche, de formations et d'expérimentations. L'Institut Agro Mont-

pellier s'est donné pour objectif d'en faire une véritable plateforme pédagogique et scientifique dans les domaines de la gestion de l'eau, de la production de foin de Crau AOP et de l'élevage ovin transhumant. Et les résultats sont au rendez-vous, le Merle est une référence nationale et européenne en agropastoralisme, au sein duquel se côtoient scientifiques, bergers, étudiants, touristes et grand public, notamment à l'occasion du Salon des agricultures de Provence, un événement régional dont l'objectif est de faire découvrir le monde agricole au plus grand nombre.

Berger transhumant, un métier qui séduit !

D'ici 2030, la moitié des bergers et des éleveurs ovins vont partir à la retraite. Pour assurer leur remplacement, le Domaine du Merle forme chaque année une quinzaine de bergers transhumants, une formation axée quasi essentiellement sur la pratique. Pendant un an, les étudiants apprennent les bases du métier : les soins, l'alimentation, la gestion du troupeau dans les différents milieux et dans des contextes de prédation, la conduite de chiens, la tonte... Un métier passion qui séduit de plus en plus de personnes en reconversion professionnelle, à la recherche de quiétude, sensibles à l'environnement et au bien-être animal.



**Salon-de-Provence, membre
des communes pastorales**

PASTORALISME UTILE

Des moutons pour prévenir les incendies !

Le sylvopastoralisme est l'un des points mis en avant par l'Association Nationale des Communes Pastorales, dont Salon-de-Provence fait partie. Cette adhésion se traduit sur le terrain par le soutien aux éleveurs, la promotion du pastoralisme auprès des jeunes notamment à travers le projet "Et si je devenais pastre ?", la préservation de la biodiversité des zones pastorales et les aménagements nécessaires à l'accueil des bergers et de leurs troupeaux.

Il n'est pas impossible qu'au printemps, à l'occasion d'une balade dans le massif du Tallagard, vous croisiez des brebis en train de paître. Pendant plusieurs semaines, elles sont installées sur des parcelles dites DFCI (défense de forêt contre les incendies) dans les zones de coupe de bois. Leur rôle ? Se nourrir des végétaux et contribuer ainsi à limiter la propagation des feux en cas d'incendie !

Depuis quelques années, la Ville de Salon-de-Provence, en partenariat avec l'ONF et la Métropole Aix-Marseille a fait le choix du sylvopastoralisme. Un mode de gestion gagnant-gagnant qui permet aux troupeaux de profiter des ressources végétales issues des coupes d'éclaircies et à la Ville d'avoir recours à un coupe-feu "naturel". En plus de réduire

les combustibles et par conséquent les départs de feux et de faciliter l'accès des pompiers aux massifs, cette solution a une autre vertu. En effet, le passage des animaux permet également d'espacer l'entretien mécanique de nos espaces naturels. Au lieu de broyer mécaniquement tous les ans la végétation, les engins n'interviennent que tous les 3 ans.

Du côté des éleveurs, au-delà de leur permettre de trouver des ressources alimentaires supplémentaires pour leurs bêtes, ils se félicitent de contribuer par leur action à réduire le risque d'incendies. Au total, pour la Ville de Salon, 172 hectares d'espaces naturels sont mis à la disposition de 2 éleveurs.



**Emilie
Proust-Imbert**

40 ans
Mariée
1 enfant de 7 ans
Eleveuse d'ovins
Propriétaire de 500 brebis
Née à Salon-de-Provence

PORTRAIT

Emilie Proust-Imbert, éleveuse passionnée et passionnante

Emilie Proust fait partie de la dizaine d'éleveurs installés à Salon-de-Provence. Passionnée, indépendante, dévouée à ses brebis et à son métier, elle nous livre son quotidien entre coussouls de la Crau sèche et pâturages des Alpes.

Racontez-nous votre enfance...

Je suis née à Salon-de-Provence et j'ai grandi au Domaine de Gigery à Lançon, puis à Cornillon au milieu des brebis car mon père est également éleveur d'ovins, la première génération de la famille. Mon grand-père était directeur d'école et ma grand-mère mère au foyer. Pas du tout dans le domaine agricole, ils ont eu un peu de mal avec le choix de métier de mon père. De mon côté, j'avoue que les choses ont été plus simples.

Vous avez étudié à Salon ?

Pour des raisons pratiques, j'ai fait toute ma scolarité jusqu'au lycée à Péligon car mes grands-parents y habitaient et comme mes parents étaient peu disponibles, c'était plus simple ainsi. Du plus loin que je me souvienne, j'ai toujours voulu faire éleveuse d'ovins ! Mais mes parents tenaient à ce que j'ai une formation générale au cas où je renonce à travailler avec les brebis. Force est de constater que la filière générale n'était pas du tout adaptée à ce que je voulais faire ! Toutefois, je les remercie aujourd'hui de m'avoir poussée car cela me permet d'avoir

des bases scolaires solides. Après le bac, j'ai pu enfin suivre la formation qui me tenait à cœur et obligatoire pour s'installer, et j'ai passé un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) en apprentissage à Carmejane. Il y avait seulement 14 semaines de cours par an, pour moi c'était le rêve !

A l'issue de la formation, vous avez créé votre entreprise ?

Quand j'ai terminé mon apprentissage chez Christian Trouillard, éleveur à Istres, j'ai voulu m'installer immédiatement. Je me suis alors heurtée au parcours du combattant administratif pour créer ma propre exploitation, indépendante de celle de mon père. Finalement, d'un point de vue administratif, le fait d'avoir un parent dans le métier, ce n'est pas facilitateur. S'entraider c'est interdit ! Tenace, j'ai fini par y arriver en janvier 2006. Toutefois, je suis consciente que si mes parents n'avaient pas été là pour m'aider, je ne me serais sans doute jamais installée.

Qu'est ce qui vous a incitée à faire ce métier ?

La passion, c'est inné je crois. Petite, si on voulait me punir, on m'interdisait d'aller à la bergerie. Toutes les vacances, tous les week-ends, c'était la bergerie. Et je ne le vivais pas du tout comme une contrainte, c'était au contraire un plaisir ! J'avais aussi une autre passion, les camions. Voir partir les brebis à la montagne, je trouvais ça magique. Quand nous

nous sommes rencontrés avec mon mari, il était négociant en fourrage. Comme nous sommes passionnés tous les deux de bétailières, nous avons décidé de créer ensemble une activité de transport d'animaux vivants. Aujourd'hui, grâce à mes deux activités professionnelles, l'élevage et le transport, je vis mes deux passions.

Qu'est ce que vous aimez dans votre métier ?

Tout ! Aussi bien garder que faire agnelier, qu'accompagner les brebis dans les montagnes. Il n'y a pas un jour qui ressemble à un autre. Ici, nous vivons avec les saisons. D'octobre à février, les brebis pâturent dans les prés de la Crau. Tous les jours, j'agrandis les parcs pour leur donner une nouvelle ration journalière. Qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige, mes brebis sortent et pour leur confort je les rentre tous les soirs en bergerie. Mi-février début mars, je déplace le troupeau dans les coussouls de la Crau sèche. Jusqu'à ce que les brebis partent en montagne, c'est moi qui les gère de A à Z. Enfin presque, car pour garder le troupeau, je peux compter sur l'aide de nos deux patous, nos chiens de protection. Ils font leur boulot, mais je suis consciente qu'ils peuvent effrayer parfois les randonneurs ou les automobilistes. Début juin, les brebis partent en estive, à 2000 mètres d'altitude, dans le Champsaur, à Saint-Jean Saint-Nicolas. Là, je les confie à des bergers salariés.



Ce n'est pas évident de me séparer de mes bêtes ! De plus les bergers sont de plus en plus confrontés à la pression des loups, notamment la nuit ! L'été dernier, j'ai perdu beaucoup de brebis en montagne.

Ici, il y en a des loups ?

Je pense en avoir vu un ici à proximité. Un autre a été retrouvé écrasé au bout de mon chemin. L'une de mes brebis est morte un soir, le lendemain, je l'ai retrouvée totalement dépecée. Nous sommes classés en zone loup, ce n'est pas pour rien !

Comment se passe la transhumance ?

À l'origine la transhumance se faisait à pied, puis en train. Avec les grèves de 68, les éleveurs n'ont plus utilisé le train. C'est là que la transhumance en camion est apparue. Chez nous, tous les éleveurs font la transhumance en camion. A partir du mois de juin, notre activité de transport des animaux en bétailière débute. Avec mon mari, nous faisons quotidiennement des allers-retours vers les Alpes.

Quelles sont les qualités pour être un bon berger ?

Il faut être passionné, avoir du caractère et savoir s'adapter à toutes les situations de jour comme de nuit. Ce

n'est pas tous les jours facile, mais il y a des jours où c'est magique !

Est-ce qu'il y a beaucoup de femmes dans l'élevage ?

L'élevage ce n'est pas qu'un métier d'hommes ! Je participe à la transhumance à Saint-Martin de Crau conduite par une femme éleveuse, Magali Lemercier. Elle a accepté de le faire à condition que les éleveuses de la Crau soient à ses côtés. Cette transhumance rebaptisée les "bergères en folie !" qui réunit toutes les éleveuses de la Crau, nous a surtout permis de créer des liens et une solidarité.

L'élevage est-il en souffrance ?

Vraiment, en tant qu'éleveur, nous n'avons jamais trop souffert des nouveaux régimes alimentaires qui se développent. En revanche, en tant que transporteur, cela devient invivable. Nous nous faisons insulter et traiter d'assassins. Les gens associent les bétailières à l'abattoir, alors que nous amenons les brebis dans les montagnes. En plus, nous sommes particulièrement vigilants au bien-être des animaux, bien conscients que nous avons le patrimoine des éleveurs entre nos mains ! Le fait que la transhumance soit inscrite au patrimoine universel de l'Unesco nous aide à faire de la

pédagogie. Nous avons besoin de tous pour faire passer ce message. A Salon, nous nous sentons soutenus par Marylène Bonfillon et par l'équipe municipale qui veille au respect et au maintien de nos activités et traditions.

Vous conseillerez à votre fils de faire ce métier ?

Il fera ce qu'il veut ! Mais je serais fière qu'il prenne la suite ou qu'il soit dans l'agriculture. Pour l'instant, il est plutôt passionné par les tracteurs et le machinisme que par les brebis.

Votre avis sur la grogne actuelle des agriculteurs ?

J'ai participé à la manifestation le 26 janvier dernier. Nous sommes de plus en plus confrontés à des normes imposées contradictoires avec la réalité du terrain et à un travail administratif colossal. C'est la PAC (Politique Agricole Commune) qui est notre patron et détermine notre manière de travailler. En 2020, j'ai décidé de convertir mon exploitation en bio. J'ai fait ce choix, car mon système d'exploitation le permettait et surtout parce que j'avais peur que la nouvelle PAC s'oriente sur le bio. C'est la PAC qui nous fait vivre. On ne vit pas de notre métier, même en travaillant 365 jours par an !

Le pastoralisme en Lengo Nostro

Li bedigo : c'est la brebis d'un an, celle qui a déjà agnelé une fois

La cabro : c'est la chèvre, la plus célèbre étant la Cabro de Moussu Seguin

La carraire : c'est un chemin de transhumance. A Salon, nous avons le chemin de la petite Carraire et celui de la grande Carraire

La draio : comme la carraire, la draio désigne une voie empruntée par les troupeaux

Lou flouca : bélier castré et apprivoisé, il fait figure de chef pour les brebis

Lou Jas : petite bergerie isolée, abri du berger quand il garde ses brebis

La Jasso : bergerie

Lou pastre : c'est bien sûr le berger, métier aussi vieux que le Néolithique !

La routo : l'itinéraire de transhumance, de la Provence au Piémont

Li souanaio : ce sont les clochettes attachées au cou des bêtes. L'ensemble donne une tonalité musicale particulière que les bergers, tout comme les brebis, savent reconnaître.



Lou flouca



Li bedigo



La cabro

Le saviez-vous ?

Dans la langue provençale :
Le "o" final ne se prononce pas.
Les noms se terminant par "o" sont
des noms féminins.
Li bedigo (prononcer "bedigue") :
les brebis...

POLICE MUNICIPALE

Les patrouilles embarquent des boules extinctrices de feu

Pouvoir intervenir de manière simple et rapide sur des feux urbains naissants, c'est la nouvelle corde que vient d'ajouter à son arc la police municipale de Salon-de-Provence. Les patrouilles sont en effet désormais dotées de la toute dernière innovation technologique, en la matière : des boules extinctrices de feu. Ce dispositif unique, élu "Produit de l'année 2024", est commercialisé sous le nom de "Block'fire", par une start-up salonnaise.

La Ville a fait le choix d'équiper onze véhicules de la police municipale d'un coffret de trois boules extinctrices. Les élus et la direction de la police ont en effet été convaincus par le côté simple d'utilisation et efficace. Si un feu se déclenche dans un container à ordures ou sur un véhicule en stationnement, par exemple, l'agent n'a qu'à lancer, à distance, la

boule vers le foyer de l'incendie. L'engin se déclenche automatiquement lors de l'impact, libérant une poudre extinctrice capable d'éteindre un feu s'étendant sur une superficie pouvant aller de 8 à 10 m².

« Nos patrouilles de police sont bien souvent en mesure d'être plus rapidement sur le site d'un sinistre que les sapeurs-pompiers, explique le maire, Nicolas Isnard. Auparavant, ils n'avaient d'autre choix que d'attendre l'intervention des secours. L'utilisation des boules extinctrices permettra de limiter les dégâts ».

Un outil supplémentaire en faveur de la protection des biens et des personnes que Salon n'est d'ailleurs pas la seule commune à avoir adopté. D'autres polices municipales ont fait le même choix, à l'image de Mallemort, Pélissanne, Sénas, Alleins, Lambesc ou Saint-Chamas.



« L'un des risques de ces feux urbains est en effet leur propagation à d'autres containers ou d'autres véhicules, sans parler des dommages occasionnés au domaine public et sur la chaussée », complète Vanessa Guilloret, adjointe au maire élue à la sécurité civile.

Démonstration du Block'fire





AGRILOCAL

Un circuit vertueux de la cueillette à l'assiette

La Restauration collective vient de franchir une étape supplémentaire dans sa volonté de promouvoir et favoriser une alimentation durable. Depuis le début de l'année, les approvisionnements en fruits et légumes bio suivent un circuit un peu particulier.

Un circuit court et de saison tout d'abord, puisque ces produits auront été cultivés à 30 kilomètres à la ronde, dans le Pays salonais et les Alpilles essentiellement.

Un circuit social et solidaire

Ces fruits et légumes sont sélectionnés et acheminés jusqu'à la cuisine centrale par des salarié(e)s du Carreau des Alpilles, une association locale qui accompagne des personnes rencontrant des difficultés d'insertion et les accompagne sur le chemin de l'emploi. Ce sont elles qui s'occupent de récupérer les fruits et légumes chez les producteurs, les transportent jusqu'à la cuisine centrale et, si besoin, prêtent main forte à la cueillette.

Un circuit riche en saveur

Les fruits et légumes auront été cueillis à maturité, au maximum deux jours avant d'être cuisinés et de se retrouver dans l'assiette des écoliers.

« C'est surtout un circuit vertueux », résume Emmanuelle Cosson, élue en charge de la Restauration collective qui, parmi les nombreux atouts du dispositif, met en avant la valorisation des produits de notre territoire, la préservation des valeurs gustatives des aliments, la main tendue à des personnes éloignées de l'emploi et le pas supplémentaire fait en

faveur de la préservation de l'environnement. « Il n'y a pas d'emballage, fruits et légumes sont livrés dans des cagettes en bois qui sont récupérées pour servir à nouveau », ajoute l'élue. Le dispositif est testé depuis le mois de janvier avec les carottes et les pommes mais, avec le retour des beaux jours, ce sont fraises, abricots, courgettes qui feront leur apparition dans les menus de la cantine. De quoi ravir les 3300 convives, petits et grands, qui, tous les jours, partagent le repas préparé par les cuisiniers de la Ville.





LIGUE DE PROTECTION DES OISEAUX

Une chouette association !



Créé il y a deux ans sur Salon-de-Provence, le groupe local du Pays salonais de la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux) et sa vingtaine de bénévoles multiplient les actions en faveur de la protection des oiseaux, mais pas seulement. Si la protection des volatiles était à l'origine la mission principale de cette structure, son action s'est élargie à toute la biodiversité. Pour sensibiliser un maximum de personnes, l'équipe de la LPO a préparé cette année une série d'animations qui devraient intéresser un large public !

Entre les balades nature, les conférences, les opérations de comptage ou les sorties d'observation des oiseaux, les idées d'animation pour sensibiliser petits et grands à la nécessité de préserver la biodiversité ne manquent pas. « *Tout le monde est concerné et tout le monde peut agir à son niveau* », martèle Patricia Carrier, l'énergique responsable du groupe local de bénévoles de la LPO. « *Même ceux qui n'ont pas de jardin peuvent sur leur balcon créer un refuge à insectes ou à papillons en y installant par exemple des plantes nectarifères* ». Pendant les dernières vacances d'hi-

ver, ce sont les enfants du centre de loisirs de la Bastide Haute qui ont pu apprécier la richesse de la faune et la flore salonaise à l'occasion d'une sortie naturaliste avec les équipes de la LPO. Plus de 600 espèces et 500 animaux différents sont à découvrir à Salon, dont 97 protégés.

Parmi les plus célèbres, on retrouve le moineau friquet, le molosse de Cestoni, une chauve-souris, le papillon Diane ou encore la couleuvre de Montpellier.

Donnez des ailes à la LPO !

« Pour protéger la nature, nous ne sommes jamais assez nombreux ! », poursuit Patricia Carrier. La LPO est à la recherche de bénévoles supplémentaires pour aller encore plus loin dans ses missions. « Actif ou retraité, spécialiste en environnement ou pas,



le plus important pour rejoindre notre groupe local de bénévoles est que vous soyez un amoureux de la nature et ayez à cœur de la protéger ! ».

Avis aux amateurs !

Le bon plan de la LPO

Parmi les 450 espèces d'oiseaux observables en France, plus de 100 le sont dans les jardins. À Salon, pour vous apprendre à les observer et les

reconnaître, la LPO vous propose le site du Parc du Pigeonnier. La tranquillité de ce lieu en centre-ville, les arbres hauts et de différentes variétés accueillent des dizaines d'espèces différentes. Le 1^{er} mai, de 8h30 à 12h, les ornithologues de l'association seront au Parc du Pigeonnier pour vous aider à reconnaître les oiseaux. Une activité ludique pour petits et grands. À vos jumelles !

Le saviez-vous ?

A Salon, nous avons **97 espèces** protégées, dont :
63 oiseaux
9 reptiles et amphibiens
1 insecte
18 chauves-souris
Données issues de l'Atlas de la Biodiversité de la Ville de Salon

Des oiseaux pour lutter contre les chenilles processionnaires



Comme chaque année au printemps, les chenilles processionnaires sont de retour ! Pour limiter la prolifération de ces nuisibles, plutôt que d'utiliser des traitements chimiques, la Ville de Salon-de-Provence a décidé d'expérimenter la réintroduction de mésanges, les prédateurs naturels des chenilles. Un couple de mésanges peut manger jusqu'à 500 larves de chenille par jour pour

nourrir ses petits et ainsi faire diminuer de près de 50% la présence des chenilles processionnaires (selon une étude de l'INRA). Une dizaine de nichoirs ont été installés dans des lieux stratégiques. Une véritable invitation pour les mésanges à s'installer dans nos pinèdes et si elle fonctionne, une expérimentation qui vise à être étendue à d'autres sites !



ÉDUCATION

Apprendre en s'amusant



Atelier sur l'eau à l'école Lurian 2

Sur une initiative de la Ville, l'école primaire de Lurian 2 a accueilli 4 ateliers ludiques sur le thème du cycle de l'eau. Proposés par la société des Eaux de Marseille, ils étaient destinés aux élèves de CM1 et CM2, qui retrouvent cette thématique dans leur programme scolaire. Jeu de société, escape game, parcours sportif ou encore quiz ont ainsi permis de sensibiliser les enfants à l'importance vitale de cette ressource et aux responsabilités de chacun pour la préserver. Par groupe ou individuellement, les enfants ont à tour de rôle pu poser leurs questions sur

les enjeux cruciaux d'aujourd'hui et partir à la recherche d'éléments clés pour découvrir le traitement de l'eau potable ou encore les gestes à adopter pour un environnement plus sain et respectueux de la nature.

Les questions autour du climat, des déchets, de la pollution ou encore de la protection des espèces marines, en lien avec les problématiques autour de l'eau, ont aussi été abordées.

Une initiative à déployer

Des centaines d'enfants bénéficieront de cette belle initiative dans le but de créer une dynamique positive où la sensibilisation se diffuse au-delà des murs de l'école. En effet, plusieurs autres écoles salonnaises vont aussi profiter de ces interventions annuelles qui soulignent le rôle essentiel de l'éducation dans la préservation de notre environnement. Après tout, les enfants d'aujourd'hui sont les adultes de demain...

Ils nous en parlent !

Deux jeunes élèves de CM2, Linaya et Abygaëlle, 10 ans, nous racontent leur expérience : « On a appris comment il fallait faire pour préserver l'eau : ne pas faire couler l'eau longtemps, la recycler, privilégier les douches, trier nos déchets, ne pas les jeter n'importe où, des gestes utiles qu'on peut faire à la maison... C'était amusant et drôle en même temps ! ».

Madame Badih, leur enseignante, et directrice de l'école primaire de Lurian 2, explique que « ce sont des interventions utiles. Les ateliers étaient sous forme de jeux, ce qui parle plus aux enfants que de la simple théorie. Rendre les enfants actifs est important, c'est d'ailleurs souvent eux qui apprennent ensuite les gestes à leurs parents ! ».



ENVIRONNEMENT

Nettoyons le Sud !



Le 13 avril prochain, la Ville de Salon et les associations Pile et Face, Pays Salonais en transition et Réseau Initiative vous proposent de retrousser vos manches et de les rejoindre pour "Nettoyons le Sud", la grande opération de ramassage des déchets impulsée par la Région Sud ! L'objectif est de ramasser les tonnes de déchets qui polluent nos parcs et jardins, nos bords de routes et notre Ville. Rendez-vous à partir de 10h à la Pinède de la Bastide Haute pour la remise de votre kit de collecte composé de gants et de sacs poubelles et pour vous communiquer les consignes. De votre côté, il suffit de vous vêtir de vieux vêtements et de mettre des baskets. Une activité à faire seul, entre amis ou en famille et surtout une occasion de faire une action vertueuse pour notre Ville et notre environnement. Chaque petit geste compte !

AIRE DE COVOITURAGE

Bon pour la planète, bon pour le pouvoir d'achat !

Le covoiturage est devenu un mode de transport à part entière et la fréquentation toujours plus importante de l'aire de covoiturage de Salon-de-Provence, située au niveau de l'échangeur autoroutier Salon-Grans, juste à côté du péage, en est la preuve. Entre 40 et 50 automobilistes s'y garent chaque jour, soit 24 % de plus qu'en 2022. Dotée d'une capacité de 70 places, cette aire est la première à avoir été créée dans les Bouches-du-Rhône en 2016 par Vinci Autoroutes, dans le but de faciliter les déplacements, de réduire le nombre de véhicules en circulation et donc les émissions de pol-

luants. Côté tarif, le stationnement est gratuit de 0 à 72 heures et pour éviter le phénomène des "voitures ventouses" qui restent plusieurs journées garées à la même place, le prix passe à 5€ de 72h à 120h, puis à 10€ par jour supplémentaire. Pour 97% des utilisateurs, le stationnement a été gratuit en 2023. Parmi les nouveautés et afin de favoriser l'intermodalité, le parking est desservi depuis novembre dernier par la ligne 701 (Salon-Arles) du réseau de bus ZOU. Un bon moyen pour faire des déplacements plus économiques et écologiques !



HANDICAP

Des travailleurs en or !



Il y avait beaucoup d'émotion, à l'espace Charles-Trenet, à l'occasion des remises des médailles du travail de l'Agapei 13 (Papillons Blancs). Etaient appelés à monter sur scène 36 travailleurs en situation de handicap de l'Esat les Cigales.

Les applaudissements, la présence des familles, le petit mot du maire..., le moment était à la hauteur de l'investissement de 20, 30, 35 ou,

pour huit d'entre eux, 40 années de travail. Une insertion professionnelle essentielle pour leur accomplissement et leur épanouissement que permet l'Esat Les Cigales. Cet établissement et service d'aide par le travail, niché au cœur du secteur agricole des Mouldas, s'apprête à fêter son 40^{ème} anniversaire. Là, 126 hommes et femmes, reconnus en situation de handicap, prennent leur service tous les matins avec des missions diverses selon les profils et les

aptitudes. Conditionnement, étiquetage, assemblage, espaces verts... Les tâches sont nombreuses et par leur travail, ils participent au projet d'entreprises bien connues dans le Pays salonnais : les Thés Bourgeon, Biotech Dental, Polyshape, la Vie Claire, la société Straudo... D'autres travaillent en extérieur, c'est le cas de l'équipe Espaces Verts qui intervient pour le compte de Rocher Mistral, du zoo de La Barben, de collectivités ou particuliers... Des entreprises ont aussi choisi d'intégrer dans leurs équipes des agents de l'Esat. Dans les ateliers des Cigales, l'ambiance est à la fois sérieuse et légère. Ici, on se connaît bien, porteurs de handicap ou non, certains sont là depuis de nombreuses années. Des amitiés sont nées, dans un esprit d'entraide et de solidarité entre les bénéficiaires mais aussi avec une équipe d'encadrement dont l'investissement attentif et dévoué est l'une des clés de cette belle longévité.



Remise des médailles aux travailleurs en or

Ils sont médaillés "Grand Or" !



Nicole Manassero

A 6h15, tous les matins, le réveil sonne dans la maison de Nicole à Entressen. Elle doit être fin prête pour prendre le bus et être à 8h30 aux Moulédas, derrière son poste de travail. Nicole est l'une des plus anciennes à l'Esat Les Cigales. Elle y est entrée en 1983, à l'âge de 20 ans. A l'époque elle réparait les téléphones à cadran. Aujourd'hui, elle prépare des commandes. Parmi ses meilleurs souvenirs aux Cigales : les batailles d'eau mais aussi la remise de la médaille "Grand Or".

« *Ma famille était présente, c'était un moment très émouvant* ».



Salah Makhoulf

A 65 ans, Salah est le doyen de l'Esat qu'il a rejoint en 2019 après trente ans passés au sein de la même entreprise comme ouvrier en maçonnerie. Au départ à la retraite de son patron, Salah n'a eu plus qu'une seule obsession : retrouver le chemin du travail. Rester à la maison et regarder la télé, ça ne lui va pas. Aux Cigales, il excelle dans le conditionnement de produits secs. Il aime la minutie du travail : la pesée, l'ensachement, l'étiquetage... Ce qu'il apprécie le plus ? Le travail en équipe, la gentillesse de sa monitrice. Quant à une éventuelle retraite, il ne faut pas lui en parler. « *Le travail, c'est la santé !* », tranche-t-il.



Jean-Michel Delepine

C'est le plus ancien de l'Esat qu'il a rejoint en 1982, à vingt ans lui aussi. En plus de 40 ans, il a touché à tout ou presque. Fabriquant de palettes à ses débuts, il a conditionné des plats pour Marius Bernard, confectionné des coffrets, réparé des téléphones, travaillé avec l'équipe espaces verts pendant dix ans... Aujourd'hui, il partage son temps entre l'entreprise Straudo à Lançon et l'Esat. Un équilibre qui lui convient parfaitement. Sa médaille Grand Or ? Une vraie fierté pour Jean-Michel qui a été très touché par le moment.



Les Salonais brillent

Le cinéma dans la peau

Olivier Berne, c'est un "enfant de Salon" devenu Nantais par amour, qui revient au pays pour présenter son premier long-métrage en qualité de producteur : "Rien ni personne". Ce polar noir, sorti en salles le 28 février, a été sélectionné pour les Rencontres Cinématographiques 2024. Il concourt dans la catégorie "premier film".

Le cinéma, Olivier Berne est tombé dedans quand il était petit. Ses parents, cinéphiles avertis, l'emmenaient régulièrement dans les cinémas historiques, les Arcades et le Club, et la famille fréquentait assidûment le vidéo-club de la place Morgan. « À cette époque, il y avait moins d'offre de loisirs, moins de sollicitations. Le cinéma occupait une



place importante, c'était LA sortie du week-end » se souvient Olivier. Cette passion, il la transmet maintenant à ses deux garçons de 8 et 5 ans, qui sont déjà des habitués des salles obscures...

Après des études primaires et secondaires à Salon-de-Provence, il intègre la faculté d'économie d'Aix-en-Provence, un cursus qui le destinait plutôt au monde de la finance et de la banque. Mais le choix du thème de son mémoire de fin d'études, "le financement du cinéma par les marques", augurait déjà d'une appétence forte pour le milieu du cinéma ! Après un séjour en Grande Bretagne et divers petits boulots, c'est le déclic : Olivier rencontre une réalisatrice de films documentaires, Françoise Romand, et apprend le métier à ses côtés. Très vite, il réalise documentaires, publicités, clips vidéos, avant de se lancer dans la production. Homme de passions, Olivier aime aussi transmettre ses savoirs, et partager ses expériences avec des lycéens ou étudiants. Et c'est au lycée Adam de Craponne, face aux élèves de la section "cinéma-audiovisuel", qu'il intervient lors de sa venue pour les Rencontres Ciné. Avec son thriller "Rien ni personne", le Salonais Olivier Berne fait une entrée remarquée dans le monde de la production de longs-métrages. Il revient présenter son film à Salon-de-Provence, berceau de ses premiers émois cinématographiques, sous le regard fier de ses parents, Salonais depuis des décennies !

Olivier Berne





Caroline Liénart

Une cheffe au top !

Embarquez place de la Révolution pour un voyage culinaire autour du monde... Le concept et la cuisine de "L'atelier de la Cheffe", le restaurant de Caroline Liénart, a attiré l'œil du Gault et Millau, le célèbre guide gastronomique français. Originaire du nord de la France, la cheffe Caroline Liénart se forme au CFA de Lille et dans plusieurs restaurants des alentours. Après une escale dans le restaurant de sa mère, elle parcourt la France et ses cuisines. 10 ans après le départ de son nord natal, elle pose ses valises à Salon-de-Provence : à 28 ans, elle ouvre son premier restaurant "L'atelier de la Cheffe" avec un

concept qui attise les papilles. De Lille à Salon, de Sisteron à Istanbul, de Berlin à Phuket, Caroline vous fait voyager. Sous la forme d'un billet d'avion, deux indices sont donnés pour un menu original : la ville de départ pour l'entrée et celle de l'arrivée pour le dessert. Les clients tentent donc de deviner leurs plats, une expérience unique qui invite à découvrir de nouvelles cuisines. « J'ai souhaité créer un fil conducteur autour du voyage culinaire, je ne voulais pas me limiter à une seule cuisine. Je souhaite travailler des produits différents en m'inspirant de mes voyages et aussi me challenger en créant de

nouvelles recettes », explique Caroline Liénart. Cette cuisine, qui sort de l'ordinaire, a touché le jury du guide gastronomique. « Gault et Millau, c'est le hasard, ils sont venus sans que je le sache. Je suis contente car cette reconnaissance montre que ma cuisine est travaillée », précise la cheffe. Le restaurant a reçu une toque sur cinq, une première étape vers l'excellence.

L'atelier de la Cheffe recrute ! Si vous souhaitez accompagner cette cuisine créative, contactez le 06 77 30 95 29.

Salon en poèmes

Au fil des pages, dans son recueil de poésie « Ode à Salon-de-Provence », Maurice Gendre Boque exprime tout son amour pour la cité salonnaise. Son inspiration, il la puise dans ses souvenirs d'enfance, dans les rues tortueuses du centre-ville ou sur les collines du Tallagard,

mais aussi à travers ses rencontres. Autodidacte, il se lance dans l'écriture pour raconter son regard sur sa ville natale, mêlé à sa philosophie de vie. Dans cet ouvrage, Maurice se tourne aussi vers l'avenir : il co-écrit deux poèmes avec ses enfants de 13 et 10 ans, Saber et Alya,

qui ont eux aussi grandi à Salon. Un joli projet qui met en lumière toute l'affection que peut déclencher notre belle ville. Le recueil est à découvrir à la Médiathèque de Salon-de-Provence.



La Libération de Salon en 1944

PATRIMOINE

Participez à l'Histoire avec la Collecte 44 !

Des trésors se cachent peut-être dans vos greniers... Dans la perspective des commémorations du 80^{ème} anniversaire de la Libération en 2024, les Musées de l'Empéri et de Salon & de la Crau font appel aux Salonais : partagez un bout de l'histoire de vos aïeux ! Collecte 44, une grande collecte de documents et d'objets liés à la Seconde Guerre mondiale, est lancée afin d'enrichir notre patrimoine commun.

Une lettre, une photographie, un ticket de rationnement, un témoignage ou un objet, donnez de la lumière à ces témoins de l'Histoire. À la fin de l'année 2024, une présentation des archives et documents collectés sera programmée au Château de l'Empéri.

Vous avez un objet / document qui concerne cette période historique ? Vous souhaitez participer à Collecte 44 pour transmettre cet élément de

la mémoire collective ?

Jusqu'au 15 août 2024, vous pouvez proposer, en prêts ou en dons, ces témoignages du passé.

Les modalités de Collecte 44 :

Envoyez un e-mail à collecte44@salon-de-provence.org, en précisant l'objet en question et tous les détails le concernant. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le 04 90 56 22 36.



LES PÉPITES DE SALON

Les gants du Petit Caporal

Les collections des musées recèlent de nombreux trésors de l'Histoire de France. À Salon-de-Provence, le Musée de l'Empéri conserve un objet exceptionnel du personnage historique français le plus connu dans le monde, Napoléon Bonaparte. Un habit d'exception est exposé dans les salles du Château de l'Empéri : sa paire de gants utilisée durant la campagne d'Égypte.



Cette expédition doit permettre d'ouvrir un nouveau front face à l'Empire britannique, en dehors du territoire national, tout en éloignant d'Europe le jeune et populaire général Bonaparte. Cette campagne se double aussi d'une expédition scientifique, avec la présence de nombreux spécialistes accompagnant l'armée. Le 2 juillet 1798, le général débarque dans le port d'Alexandrie avec son armée. Il s'annonce comme le libérateur du peuple égyptien oppressé par les Mamelouks. Après de nombreuses batailles, son armée s'empare de grandes villes comme Alexandrie et Le Caire. Coincé en Egypte, suite à l'anéantissement de la flotte française par les Anglais, Bonaparte décide de revenir en France. Le 23 août 1799, Bonaparte embarque sur la frégate la Muiron. Il débarque à Fréjus le 9 octobre et se dirige vers Paris. Il fait un arrêt à Avignon puis au village de Rochemaure où la rivière Lavezon est en crue. Là, il s'arrête dans une halte sur la rive droite du cours d'eau, pour attendre



la décrue. C'est dans un caisson où l'on couchait les bouteilles, qu'il oublie ses gants en peau fauve à crispins de cuir noir, ornés d'une broderie en fil blanc. Bonaparte arrive à Paris, le 16 octobre 1799. Un mois plus tard, avec le coup d'État du 9 novembre 1799, il devient Premier consul.

À Rochemaure, Monsieur Morin recueille les gants et les conserve. Il cédera plus tard les gants à Monsieur Grenet. Le fils de ce dernier, après décès, les cède à Jean Brunon. Ces gants sont déposés au Musée de l'Empéri, après la vente de la collection Brunon au Musée de l'Armée en octobre 1967 où ils sont depuis exposés.

MUSÉES

Les portes s'ouvrent... sur une nouvelle saison !

Avec la Nuit des Musées, samedi 18 mai, les Musées de l'Empéri et de Salon & de la Crau ainsi que la Maison Nostradamus ouvrent de nouveau leurs portes pour une saison estivale haute en culture ! Jusqu'aux Journées européennes du Patrimoine, fin septembre, plongez-vous dans les collections

exceptionnelles des musées salonnais. Escape game, visites insolites, exposition, visite en réalité augmentée, ateliers pour les enfants et les adultes, la saison 2024 sera rythmée par des nouveautés ! Toute la programmation est à consulter sur www.salondeprovence.fr.



HABITAT

Quand les logements passent au vert !

De nos jours, de plus en plus de résidences urbaines prennent un virage écologique, souvent synonyme de rénovations d'envergure. L'isolation des murs par l'extérieur, le remplacement des simples vitrages par des menuiseries performantes, la rénovation des installations de VMC, et même l'équilibrage des planchers chauffants font partie des nombreuses mesures adoptées pour réduire l'empreinte environnementale des bâtiments et améliorer leurs performances énergétiques.

Un effort salonnais

Parmi ces projets de rénovation, Salon compte les résidences des Cyprès, citées en exemple au niveau national, et de Vert Bocage 2. Les résidences se sont métamorphosées grâce à une série de travaux, notamment d'isolation thermique par l'extérieur, leur permettant, au-delà de l'apport environnemental et énergétique, de s'offrir également une seconde jeunesse avec une réhabilitation de leurs façades.

Résidence les Cyprès



La résidence des Cyprès, avec ses 66 logements, a réussi à améliorer son étiquette énergétique de E à C après avoir investi plus d'un million d'euros sur des travaux entre fin 2022 et début 2023. De même, la résidence de Vert Bocage 2, comptant 5 bâtiments et 235 logements, a vu son étiquette énergétique passer de D à C, accompagnée d'une réduction de 35 % de sa consommation énergétique pour des travaux déployés sur une période de mi-2023 à l'été 2024.

Écologique et économique

En plus de réaliser des économies d'énergie significatives, en réduisant également les dépenses de chauffage, ces rénovations visent à accroître le confort des habitants, été comme hiver, en améliorant le cadre de vie, tout en modernisant les façades et l'esthétisme des logements.

Salon rénove

Dans le domaine public, depuis 2017, la Ville a également entrepris des travaux de rénovation énergétique dans des bâtiments publics dont plusieurs écoles, comme celles des Capucins, de Paul Cézanne, de la Bastide Haute, de Michelet ou encore de Lurian I et II. L'objectif est de réduire la consommation énergétique de 30 %.

Au total, ce sont un million d'euros qui chaque année sont consacrés à ces programmes.

À Salon, le logement n'a donc pas fini d'évoluer !



Résidence Vert Bocage 2



ÉCONOMIE

L'Aïgo, la nouvelle monnaie locale

La Roue salonnaise devient l'Aïgo. L'association Mopsa fait évoluer la monnaie du Pays salonnais, avec le souhait d'une gérance 100% locale, avec une identité propre, pour soutenir les producteurs du territoire. Après un vote parmi les adhérents, le nom "Aïgo" a été retenu. Sa signification ? L'eau en provençal. Un des éléments qui symbolise le Pays salonnais, avec le célèbre canal de Craponne, mais signifie aussi source de vie. Avec l'Aïgo, l'objectif est d'injecter cette monnaie dans le tissu économique local pour favoriser les circuits courts et de ce fait, dynami-

ser le territoire. En changeant des euros en Aïgo (1€ = 1 Aïgo), puis en les utilisant auprès des professionnels adhérents du réseau, chaque utilisateur initie au quotidien un geste de relocalisation de l'économie. De nombreux commerçants et entreprises du territoire font partie de ce réseau, dont plus de 80 à Salon-de-Provence. La Ville de Salon-de-Provence soutient l'Aïgo en participant à l'opération « Bonus » : pour chaque adhésion, 5 aïgos sont offerts ! Plus d'informations sur la page facebook "L'Aïgo".

ÉTAT CIVIL 2023

Carnet rose, carnet blanc...

1158
naissances



Prénoms les plus donnés

Gabriel, Antoine,
Raphaël

Giulia, Nour, Alba

187
mariages

173
PACS





**Salon au printemps.
Silence, ça pousse...**



RÉSEAUX SOCIAUX

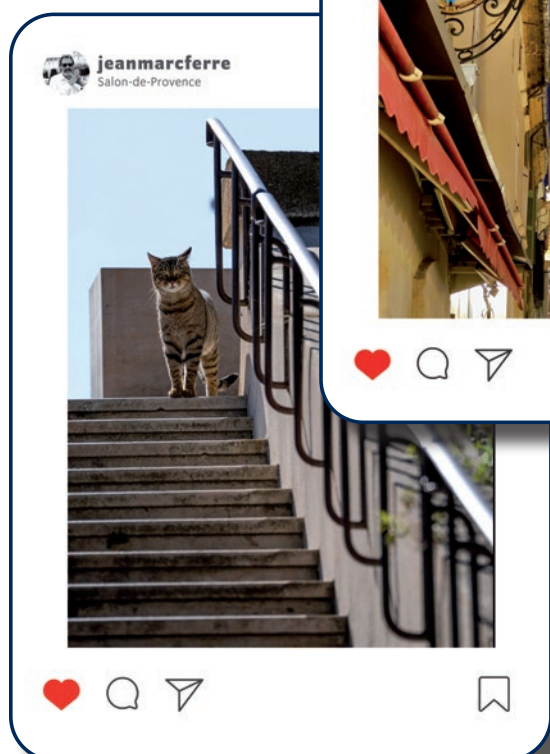
#Salonmaville !

Sur Facebook et Instagram, la Ville de Salon-de-Provence partage avec vous les actualités, les événements et les images de Salon. Les abonnés de ces pages diffusent aussi leur propre regard sur la cité salonnaise. Retour en images sur les coups de cœur de ces derniers mois !

Votre regard sur Salon

Vous partagez avec nous vos plus beaux clichés de Salon. N'hésitez pas à nous identifier sur Instagram !

La rue de l'Horloge



Le chat Napoléon,
mascotte du
château de l'Empéri



Retrouvez toute
l'actualité de
Salon-de-Provence



www.salondeprovence.fr



[Salondeprovenceofficiel](https://www.instagram.com/salondeprovenceofficiel)



[@SalonDeProvenceOfficiel](https://www.facebook.com/SalonDeProvenceOfficiel)

La santé, un objectif prioritaire

S'engager pour que nos concitoyens puissent se soigner dans notre ville, dans des délais raisonnables, c'est l'ambition clairement affichée de l'équipe municipale emmenée par son maire, Nicolas Isnard. Réussir ce projet passe par une veille attentive mais aussi la recherche et la main tendue aux praticiens qui souhaitent s'installer à Salon-de-Provence. Les premiers effets de cette politique se sont déjà faits sentir

avec notamment l'extension des prises en charge, comme la chirurgie de la main, à la clinique Vignoli, ou encore l'émergence d'un pôle de santé à Vert Bocage dans des locaux achetés par la ville. Ce mois-ci, c'est la clinique des deux lions qui ouvrira ses portes tandis que d'ici à la fin de l'année, un nouveau centre dentaire et un nouveau centre d'ophtalmologie permettront de diminuer considérablement les délais d'at-

tente dans ces deux spécialités. Et ce, sans parler de ces projets de plus long terme, comme l'ouverture d'un pôle de pédopsychiatrie à Saint-Norbert ou la reconstruction du centre hospitalier. La santé, un objectif prioritaire, qui fait partie intégrante du projet de Réussir Salon !

Réussir Salon

Non, le nouvel hôpital ne remédiera pas au manque de médecins

Des écoles de soignants pour lutter contre la crise sanitaire. C'est ce que promet le maire, bien que cela ne soit pas sa compétence ! Et aussi que le nouvel hôpital, prévu dans le meilleur des cas à l'horizon 2030, va attirer des médecins. Fariboles ! Il annonce aussi un cabinet pédiatrique et un centre d'ophtalmologie. Comme Saint-Thomas, je ne crois que ce que je vois et j'attends de voir si ce seront de nouveaux médecins et

pas juste des praticiens salonais déplacés. (Malheureusement je l'ai déjà vécu pour mon suivi médical.) D'ailleurs notre maire, si performant sur les réseaux sociaux, n'aura pas manqué de remarquer que ce que les Salonais recherchent comme le trésor des Templiers, c'est un médecin généraliste. Quelqu'un qui pourra suivre leur dossier, et ce, sans attendre des heures dans un cabinet médical d'urgence. Pour cela, il faut

un vrai travail de fond. Non, ce n'est pas un nouvel hôpital où tout sera à organiser et penser qui va attirer des soignants déjà submergés de travail.

Samir Jacquot Hakkar
Facebook : @SALONPOURAMBITION
E-mail : salonambitions@gmail.com

Tribune non parvenue

Hélène Haensler, saloncde2020@gmail.com
Facebook : Salon Changeons d'Ere

L'Europe

Je voudrais tout d'abord avoir une pensée pour la famille et amis de ce fonctionnaire de la bac de Salon de Provence qui a mis fin à ses jours et rapellé que je suis disponible et à l'écoute afin de soutenir notre police, cela commence par les élections européennes, une campagne qui a débuté avec le meeting du 3 mars qui a vu mr Bardella et Mme Marine Le Pen

acclamer par plus de 8 mille personnes, qui confirment, si il le fallait, la volonté de changer l'image de l'Europe, de la France, rejoignez nous en votants le 9 juin. Il est temps et pas trop tard de me rejoindre, de nous rejoindre. Stopper le flux migratoire et assurer la sécurité d'un avenir prospère est notre priorité !

Nous vous rappelons que tous les ven-

dredis une permanence ce tient rue Anthime ravoir

Daniel CAPTIER
Conseillé municipal RN
Tél. 06 14 55 14 08

Tribune non parvenue

Ange Calendini

État civil du 16 janvier au 18 mars 2024

(population salonnaise acceptant la parution dans la presse)

NAISSANCES

ADAM Noan (M)
 AHMED ADAM Ahmed (M)
 ALLEMAND Naël (M)
 AMBROSIO Léandro (M)
 BERISA Aymen (M)
 BIANCHI Alice (F)
 BLANC MARTINEZ Anders (M)
 BOUHAYAT Joud (M)
 CABOT Alice (F)
 CLAIN Elisa (F)
 CONTARET Amaël (M)
 DELUCE Ambre (F)
 du PASSAGE Léopold (M)
 DUFOUR Ange (F)
 DURANDAL Elyna (F)
 EL AMRAOUY Youssouf (M)
 ELHOCINE Éden (F)
 FALLAS AUBERT Juliana (F)
 FALZON Alba (F)
 FENASSILE Clovis (M)
 FERAUD Romy (F)
 FERNANDEZ Célia (F)
 GADI Alice (F)
 GARCIA Ana-Linh (F)
 GASCHET Lucy (F)
 GUELIB Zayn (M)
 HATTAB Semih (M)
 JABOUR Ahmed (M)
 KHELOUFI Ayla (F)
 LASKRI Ali (M)
 LINCE Noah (M)
 MADOURI Zohra (F)
 MDAMA SAID ALI Nizar (M)
 MHAMDI Maryem (F)
 MILHIET MAPEURA Mititea (F)
 OTSMANI Akram (M)
 OUFERELLI Isra (F)
 PERROT Madeleine (F)
 PETITZON Fraco (M)
 RAMDANE Mikail (M)
 SEMINATI MAHABO Alessio (M)
 SYLLA Issiagafaka (M)
 TALON Elliott (M)
 TELLI KERT Roméo (M)
 THOMAS Louka (M)
 TRUONG Aylan (M)

MARIAGES

ABIDI Fouad et
 BEKKAR Mequa
 INCETEPE Emrullah et
 BOZKURT Leyla
 RENAUD Thierry et
 CHAUDEY Martine

SCHNEKENBURGER Kévin et
 MEYER Anna

PACS

BELORGEOT Maxence et
 DAZIN Manon
 BHANG Dominique et
 BAGNIS Sophie
 COMMARMOND Maxime et
 MASCARAS Luna
 ENGUX Thibaud et
 DE BARROS Marion
 LANGERON Pierre et
 DA SILVA MENDES Loryn
 LECLUSE Nathan et
 LOBEL Océane
 MIRACULEUX Loïc et
 NOTEBAERT Elodie
 MURTAS Nicolas et
 PETIT Andréa
 PAILLERY Philippe et
 EYCHENNE Aude
 RIGAUD Thomas et
 TRIGOT Claudia
 TAYSSÉDRE Benjamin et
 FOELLNER REIS Emeline
 TESSENS Marc et
 andy PERNOT

DÉCÈS

ALLEMAND Robert – 82 ans
 BOGUET Pierre – 88 ans
 BOSSE Christèle
 (épouse LAMBALLAIS) – 68 ans
 BOUDIN Renée
 (veuve BONNARD) – 90 ans
 BOUTAUD Ginette
 (veuve CHATARD) – 95 ans
 BRIANT Nicole
 (veuve AVISSE) – 86 ans
 BRUNET Paule – 81 ans
 CALCE Alessandro – 59 ans
 CANAL Simone
 (veuve SOULAGE) – 94 ans
 CARREAUX Jacqueline
 (veuve THONY) – 95 ans
 CHANTRY Jacques – 90 ans
 CHAPPE Armande
 (veuve HERNANDEZ) – 94 ans
 CIGALA Jean-Marie – 65 ans
 CLAUDE Albert – 79 ans
 COUVELARD Gilberte
 (veuve SAUVEYRE) – 89 ans
 COVES Christiane
 veuve WUILLAUME – 89 ans

CROCQFER Jeanne
 (veuve GUILBERT) – 96 ans
 DAFRI Ammar – 88 ans
 DÈCLE Josiane
 (veuve FERNANDEZ) – 74 ans
 DIAZ Emile – 84 ans
 ENJALBERT Gabriel – 102 ans
 ESPADA AGUILAR Juan – 93 ans
 FAURE Thomas – 43 ans
 FERNANDEZ Angélo – 53 ans
 FERRATO Lucie
 (veuve DAUMAS) – 82 ans
 FERRER Michel – 81 ans
 GAROSI Odette
 (veuve PERROT) – 87 ans
 GAUTHIER Simone
 (veuve DUBOWSKI) – 95 ans
 GAUTHIER William – 78 ans
 GAZARIAN Joseph – 91 ans
 GÉNEVIER Jacqueline
 (veuve PILLETTE) – 92 ans
 GIGLIO Antoine – 69 ans
 GRAS Simone
 (veuve LECA) – 83 ans
 GUILLE Patrick – 65 ans
 HEINEN Gertrud
 (veuve MAZELLY) – 90 ans
 HÉLLÈNE Denise
 (veuve BOUTERIN) – 93 ans
 HERVÉ Antoine – 19 ans
 HIM René – 85 ans
 KAMETTE Françoise
 (épouse MOTOT) – 70 ans
 KNISPEL-BERTHET-RAYNE
 Nathalie – 55 ans
 LAGARDE Gisèle
 (veuve GAUTHIER) – 95 ans
 LANGLOIS Jeannine
 (veuve BARBELET) – 92 ans
 LATASTE Marie-José
 (veuve CARME) – 85 ans
 LAVISSE Antoinette
 (veuve CHARRIER) – 98 ans
 LEVÉDER Mylan – 20 ans
 LOPEZ Célia
 (veuve MALNIS) – 87 ans
 MACAIGNE Marthe
 (veuve COLIN) – 97 ans
 MAILLET Jannick – 69 ans
 MALMON Christian – 95 ans
 MAMMAR TAYEB
 Mohamed - 95 ans
 MARCINIAC Gérard – 80 ans
 MAUDOIGT Nicole
 (veuve DELPECH) – 87 ans

MEYER Jean-Charles – 74 ans
 MICHEL Ginette – 83 ans
 MIRETTI Pierre – 91 ans
 MONTESINOS Françoise
 (veuve DOINEL) – 89 ans
 MONVILLE Martine – 71 ans
 MOTREUIL Marie-Thérèse
 (veuve : CHANIAC) – 94 ans
 MOUGEOT Jeannine – 87 ans
 MOULIS Cécile (veuve
 VILLEFRANQUE) – 95 ans
 PAILLAT Michelle
 (veuve MILON) – 87 ans
 PASSARO Gisèle
 (veuve ESCARRAT) – 80 ans
 PAVON Y GARCIA
 Bernardo – 77 ans
 PAWLOWSKI
 Bernadette – 75 ans
 PAYRÉ Francine
 (épouse BOUKHALEF) – 82 ans
 PIETTE Catherine
 (épouse ARAGON) – 66 ans
 POLI Jacqueline
 (veuve SECOND) – 83 ans
 POURRIÈRE Georges – 90 ans
 PUCCIO Jeannette
 (veuve CLERMIN) – 88 ans
 RAGAGE Jean-Pierre – 75 ans
 RIBEIRO PINTO
 Agostinho – 85 ans
 RIBOULLEAU Nicole
 (veuve LAROCHE) – 89 ans
 ROIG Antonia
 (veuve MERLOS) – 90 ans
 ROMAN Philippe – 62 ans
 ROUSSELLE Marcel – 90 ans
 ROUX Véronique – 64 ans
 SAKRAOUI Hamida - 78 ans
 SCOZZARO Denis – 68 ans
 SCURBECQ Jean-Luc – 62 ans
 SPINAZZE Palmira
 (veuve DUREGNE) – 93 ans
 SZUKALA Alain – 72 ans
 TEISSIER Gilles – 72 ans
 THOMAS Monique
 (épouse : BELLEAU) – 85 ans
 TOBELEM Ginette
 (épouse : MALEK) – 82 ans
 TOULOTTE Georgette
 (épouse SOUTY) – 83 ans
 VAILLANT Béatrix – 78 ans
 VILALA Ginette
 veuve DUMONT) – 92 ans

Semano Prouvençal

DU 4 AU
12 MAI

GRANDE TRANSHUMANANCE • AÏOLI
CONCERTS • EXPO • MARCHÉ
BERGERIE DE L'EMPÉRI

Programme sur
salondeprovence.fr

 **SALON**
DE PROVENCE
LA VILLE