

VOYAGE D'ÉCHANGE PRO.

INITIATIVES CITOYENNES
ET ÉCOLOGIQUES
LOCALES

ÖBZ



Ökologisches
Bildungszentrum München



Co-organisateurs :



ECO
PROVENCE

Collectif Demain
Pays de Fayence



Office de Tourisme Intercommunal

TERRITOIRES D'ACCUEIL DU VOYAGE D'ÉCHANGE
AU SUD DE LA FRANCE...

Voyage d'échange professionnel

autour des initiatives civiques et environnementales en Pays de Fayence

France – Provence

Entre côte d'Azur et pré-Alpes d'Azur



14- 20

Juin 2025

Organisé par :

- Eco-Gîte ECOPROVENCE
- le collectif éco-citoyen
DEMAIN EN PAYS DE FAYENCE
- ÖBZ, le Centre d'éducation
écologique de Munich

En collaboration avec :

- des scientifiques de la chaire
Écosystèmes productifs urbains de
l'UNIVERSITÉ TECHNIQUE MUNICH.



Mi-juin, à environ 40 km au nord-ouest de Cannes, en **Pays de Fayence**, s'est organisé un voyage international d'échanges au cœur des initiatives locales dans le domaine de l'environnement, avec la collaboration des associations civiques locales. Le groupe en visite était constitué de spécialistes, venus du **Centre d'éducation écologique de Munich, ÖBZ** www.oebz.de. Ce Centre accueille chaque année 20 000 visiteurs (enfants, adolescents et adultes) dans le cadre de ses programmes et activités pédagogiques. Plusieurs partenaires se sont joints à cet engagement, par exemple une unité de recherche de l'**Université technique de Munich (TUM)**, qui travaille actuellement sur un projet de biodiversité en milieu urbain, du nom de **BioDivHubs** www.biodivhubs.net. Porté par ce thème de développement, le voyage était axé sur les soutiens à la biodiversité et sur les exemples pratiques de développement durable, appliqués et pédagogiques.

Un groupe de sept professionnels a découvert certains projets spécifiques du Pays de Fayence lors d'un séjour de six jours. Par exemple, « **Le Jardin des petites Mains** », spécialisé dans la production de jasmin pour le parfum de la grande marque française Dior. Le programme de la visite comprenait également des échanges au sein du **domaine viticole de la Grande Bastide**, avec sa production de vin biologique ; ou encore la découverte de la **ferme des Cairns**, certifiée AB à Seillans, qui assure la production de fromage de chèvre fin. Le groupe a pu se plonger dans les spécificités des cultures de plantes à parfum autant que de la production de parfum-même, lors d'une excursion au **Musée du Parfum (le MIP) de Grasse**... Grasse capitale des parfums. Le Musée du Parfum est associé à l'incontournable **Jardin du MIP** de Mouans-Sartoux. Outre les échanges professionnels environnementaux, des rencontres se sont déroulées sur les thèmes de **l'éco-architecture et du tourisme**. Nous reviendrons ici sur l'accueil exceptionnel de la **mairie de Tourrettes 83440** à la **ferme bio communale** ; l'accueil chaleureux de l'**Office de Tourisme Intercommunal du Pays de Fayence** à la **Maison du Lac St-Cassien** ; l'implication de l'entreprise **TRIHAB** ; la passion des programmes 'pour tous' de la **Médiathèque municipale** de Tourrettes.

En ce qui concerne le tourisme, l'un des objectifs était aussi de promouvoir le développement de panneaux solaires sur les toits des maisons de vacances et des hôtels, et de proposer aux visiteurs une alimentation biologique et régionale. Dans cet esprit, le groupe a séjourné dans l'**éco-gîte ECOPROVENCE**, engagée dans ces objectifs depuis 2018. www.ecoprovence.info.





Tourrettes 83440 et le clocher de l'église St-André, en Pays de Fayence

- **ÖBZ** : www.oebz.de
- **ECOPROVENCE** : www.ecoprovence.info
- **ComCom Fayence** : www.cc-paysdefayence.fr
- **OTI Pays de Fayence** : www.paysdefayence.com
- **Musée de Parfum MIP** : www.museesdegrasse.com
- **Jardin des Petites Mains** : (facebook) [AubertDesrousseaux](https://www.facebook.com/AubertDesrousseaux)
- **Ferme des Cairns** : (facebook) [lafermedescairns](https://www.facebook.com/lafermedescairns)
- **TRIHAB** : www.trihab.com

- **l'Université technique de Munich (TUM)** : www.biodivhubs.net
- **DEMAIN EN PAYS DE FAYENCE** : demainpaysdefayence.com
- **Mairie de Tourrettes 83440** : www.mairie-tourrettes-83.fr
- **Maison du Lac de Saint-Cassien** : www.paysdefayence.com
- **Jardin du MIP** : jardinsdumip.museesdegrasse.com
- **Domaine viticole Grande Bastide** : www.grandebastide.fr
- **Médiathèque Tourrettes** : (facebook) [tourrettes.mediatheque](https://www.facebook.com/tourrettes.mediatheque)

Cuisine scolaire de Tourrettes : la FERME MUNICIPALE BIO

Un engagement pour une alimentation saine, biologique et locale



« Nous sommes ravis de pouvoir visiter ce magnifique projet pour les citoyens à Tourrettes : un projet engagé pour la santé des enfants et pour le maintien des terres agricoles locales », déclaration dont a fait part Marc Haug, Directeur général de l'ÖBZ à Munich, à M^{me} Sylvie Alleg, Directrice adjointe du service de l'Urbanisme et de l'Environnement de la municipalité de Tourrettes 83440.

M^{me} Alleg, M. Brissant



Les sept participants du voyage pédagogique, accompagnés de cinq membres du Collectif éco-citoyen DEMAIN Pays de Fayence, ont visité la ferme municipale de Tourrettes le mardi 17 juin.

M^{me} Alleg était venue spécialement accueillir le groupe bavarois et effectuer la visite sur le site. À Tourrettes, ce **champ agricole communal s'est développé en potager municipal, cultivé en agriculture biologique**, depuis environ trois ans. Tous les produits sont destinés à la **cantine scolaire**. L'administration municipale privilégie les produits frais, régionaux et biologiques, afin de garantir aux élèves de l'école primaire une alimentation saine et équilibrée au quotidien. La cuisine scolaire fournit chaque jour un repas nutritif à environ **400 enfants**.

Jean-Marie Brissant, est responsable de la ferme municipale. « Il y a quelques mois, notre ancienne serre a été emportée et complètement détruite par une tempête », explique M^{me} Alleg. « Le soutien de toute l'équipe de la ferme a donc été précieux, car cette équipe a pris en charge l'installation des deux serres d'environ 300 m² en se surpassant. Jean-Marie Brissant a aussi assuré des présences et des interventions à 5h du matin dans les cultures, lors du remplacement d'un précédent agriculteur ». Jean-Marie Brissant continue d'effectuer des visites quotidiennes pour vérifier que tout est bien en ordre. Le projet le plus récent a été la construction d'un ensemble de bacs, destinés à de petits potagers surélevés à disposition des élèves.

Simon, agriculteur, employé par la municipalité depuis l'automne dernier, est secondé par un autre employé et partage avoir « toujours voulu être agriculteur bio ». Il a aussi et surtout, un « don pour la **pédagogie** », explique M^{me} Sylvie Alleg. Avec beaucoup de patience et de passion, il explique aux groupes d'élèves en lien avec les professeurs d'école, les **enjeux de l'agriculture bio**, de l'importance de **bien se nourrir**, et comment **promouvoir la biodiversité**. Pour mettre cela en pratique auprès des enfants, plusieurs classes d'école primaire disposent de leurs propres parcelles de jardin, où ils peuvent décider eux-mêmes de ce qu'ils veulent cultiver et des soins aux cultures qu'ils souhaitent apporter.



Les excédents de production sont donnés gratuitement au Relais Solidarité, et ne concurrencent pas ainsi les agriculteurs locaux. Il y a des années, la municipalité de Tourrettes s'est inspirée du « **village bio** » de **Correns**, à environ 80 km à l'ouest. Elle a également sollicité régulièrement les conseils de l'organisme **Potagers & Compagnie**, potagers-compagnie.fr. Parallèlement, le gouvernement français s'engage en faveur d'une plus grande durabilité dans la restauration scolaire et fixe des normes pour l'utilisation d'aliments biologiques. Les plats végétariens sont également proposés pour une part importante dans la restauration scolaire.

« Nous félicitons M. le Maire, M. Camille Bouge, pour cette belle initiative », a ajouté Marc Haug.

M^{me} Sylvie Alleg a souligné que cette visite était assurée à titre exceptionnel, car l'accès à la ferme est interdit au public, faisant partie intégrante de l'enceinte de l'école. Seuls l'équipe pédagogique et les élèves y ont droit d'entrée.

www.mairie-tourrettes-83.fr/education/cantine-et-garderie



Rencontre exceptionnelle à la ferme bio municipale de Tourrettes 83440, avec l'accompagnement de M^{me} Alleg, M. Brissant et Simon.



Les variétés cultivées et leur périodicité de murissement doivent correspondre aux besoins de la cantine scolaire et de son chef cuisinier : l'un des défis particuliers des fermes communales scolaires. L'idée est aussi d'introduire des légumes anciens et surprenant parfois...



TOURRETTES Dans le cadre d'un projet environnemental, sept professionnels allemands du centre éducatif de l'environnement à Munich ont été accueillis à la ferme maraîchère.

Une délégation allemande à la découverte de la ferme maraîchère communale

PAR C. GO. / SAINT-RAPHAEL@NICEMATIN.FR

EXCEPTIONNELLEMENT - CAR elle ne se visite pas -, un groupe de sept professionnels allemands du centre éducatif de l'environnement à Munich a été accueilli à la ferme maraîchère communale par Sylvie Alleg, adjointe déléguée aux affaires urbanisme et environnement.

Le groupe allemand, accompagné par trois adhérents du collectif Demain Pays de Fayence, dont Kai Kreuser, effectue un séjour de six jours sur le territoire.

Un projet ministériel de biodiversité appliquée en zone urbaine

À Tourrettes, la ferme maraîchère est entretenue par Simon, un agriculteur formé en agriculture bio et employé par la mairie. Elle existe depuis plus de deux ans déjà et les légumes produits sont fournis régulièrement à la cantine de l'école du Coulet toute proche.

« Du frais, du local et du bio sont les priorités de la commune pour bien nourrir les enfants au quotidien » : tels sont les souhaits du maire Camille Bouge. Marc Haug, directeur du centre éducatif de l'environnement à Munich en



Les invités allemands ont écouté les explications de Simon le maraîcher (en bas à gauche).
PHOTO C. GO.

Bavière « ÖBZ », à la tête de cette délégation, a remercié et félicité la municipalité.

Kai Kreuser précise que « le centre de Munich accueille 20 000 visiteurs et participants tout au long d'un programme annuel d'ateliers et de stages. Ils ont en commun un projet ministériel de biodiversité appliquée en zone urbaine ».

Outre la ferme maraîchère de Tourrettes, sont au programme la visite des projets locaux comme la production agricole bio et celle destinée au secteur de la parfumerie de Grasse.

Il en est ainsi pour « Le Jardin des petits Mains », situé quartier du Lac à Tourrettes, spécialisé dans la production

de jasmin destinée au parfum d'une grande marque française.

Mais aussi le domaine viticole de la Grande Bastide à Tourrettes et ses crus en conversion bio ou encore, la ferme des Cairns de Seillans, labellisée AB, avec sa production de fromage de chèvres. Une étape au musée de la parfumerie (MIP) de Grasse et au jardin MIP de Mouans-Sartoux est également prévue pour le groupe, qui se penchera plus précisément sur la production de plantes à parfum. Pour compléter les échanges professionnels, des rencontres sur le thème de l'architecture bioclimatique et du tourisme local sont programmées à la Maison du Lac, avec l'entreprise Trihab.

« La préoccupation est d'orienter le développement de plus en plus en direction de l'écologie avec systèmes solaires sur toitures de gîtes et d'hôtels et d'approvisionner les visiteurs avec des aliments bio et locaux » explique Kai Kreuser. Le groupe loge actuellement à l'éco-gîte Ecoprovence à Tourrettes, un gîte qui réussit à maintenir ces indica-

Musée local de biodiversité du lac de St-Cassien, LA MAISON DU LAC Avec l'Office Tourisme Intercommunal (OTI) du Pays de Fayence



Point d'accueil incontournable pour les visiteurs du site naturel Lac de St-Cassien, la Maison du Lac est animée par une équipe dynamique et polyglotte de l'Office de Tourisme Intercommunal.

Les participants au voyage de rencontre y ont découvert à la fois : des **informations traduites en anglais** ; une **vente artisanale de produits alimentaires locaux** ; une **exposition pédagogique** soignée avec des panneaux muraux grand format. Au centre de ce bâtiment circulaire original, se trouve une **salle de réception** pouvant accueillir une cinquantaine de personnes. Des **conférences** sur **l'environnement**, la **nature**, la **géologie** et la **société** y sont régulièrement proposées.

Deux employées de l'Office de Tourisme Intercommunal du Pays de Fayence ont fourni au groupe munichois des informations détaillées sur **l'histoire de la région, depuis l'âge de pierre jusqu'à la colonisation romaine**, en passant par la construction d'un **aqueduc** sur le territoire actuel du Pays de Fayence vers « Forum Julii », l'actuelle ville de Fréjus. **Vanessa Rieg**, employée allemande de l'office de tourisme, a parfaitement traduit les présentations de **Sylvie Martini**.

Une attention particulière a été portée au programme des « **Visites de la Passion** », présenté en allemand par **Florence Dreuse**. Il s'agit d'une offre complète de visites, un programme de rencontre en petits groupes, tels que seraient des « portes ouvertes sur réservation ». Ceci est valable tout au long de l'année, et renouvelé depuis trois ans. Cette offre **tisse des liens humains et professionnels** sur le territoire et permet aux **habitants, ainsi qu'aux touristes**, de rencontrer des passionnés et des acteurs locaux spécialisés, chez eux, dans leurs ateliers, en pleine nature ou sur leur site de travail. Un large éventail de thématiques est abordé. Des brochures sont à disposition dans toutes les offices touristiques. Florence Dreuse a souligné que plus de **500 événements** ont été organisés depuis le lancement de cette opération en 2022, et que 1 300 visiteurs y ont déjà participé.

ZOOM sur les « VISITES DE LA PASSION »

« L'objectif est de présenter une image dynamique des neuf villages qui composent le Pays de Fayence », a déclaré Florence Dreuse. Il s'y trouve un bouillonnement d'idées et d'initiatives à mettre en lumière. Le Pays de Fayence compte actuellement 35 000 habitants et tellement de pépites humaines. « Nous souhaitons proposer des offres régulières et toujours renouvelées, aux touristes et aux habitants, en permettant de partager des histoires authentiques et initier de nouvelles rencontres entre tous les curieux et actifs que le Pays de Fayence recèle », a poursuivi l'experte en tourisme. Voilà un moyen haut en couleur, vivant et pétillant pour servir de support à la mise en réseau réel des personnes et des idées essaimées à volonté, gages encore d'innovations et de renfort de coopérations...
Informations : www.paysdefayence.com/evenements/les-visites-de-la-passion-en-pays-de-fayence-var



Visite du Domaine viticole : LA GRANDE BASTIDE

Une transition agricole progressive depuis 2010.



« Nous avons commencé à réduire l'utilisation de pesticides en viticulture dès 2010 », explique Fabien Bennegent, qui gère ce domaine de 20 hectares à Tourrettes 83440 (Var) depuis plus de 20 ans. Le domaine est en conversion vers l'agriculture biologique depuis 3 ans et pourra bientôt étiqueter ses vins comme certifiés bio. www.grandebastide.fr



« Nous vendons 50 à 60 % de nos vins directement depuis notre boutique, à la cave », se réjouit Fabien Bennegent. Ce sont principalement des vins rosés, mais aussi blancs et rouges.

Environ 30 % sont vendus dans les **supermarchés** et les **restaurants de la région**, tandis que seulement 10 % environ sont destinés aux grossistes. Les vins de la Grande Bastide sont très appréciés non seulement des **résidents français**, mais aussi des **nombreux propriétaires étrangers** de maisons et de villas secondaires dans le Pays de Fayence. Ils se rendent à l'entrée accessible en voiture et peuvent goûter des échantillons en caisse avant achat.

Nous vendons principalement du rosé (60 % de nos ventes) issu de variétés Syrah et de Grenache. Cependant, les vins de cépages réputés **Muscat** et **Sauvignon** restent également très demandés. La consommation d'alcool a globalement diminué ces 10 dernières années. « Contrairement à autrefois, où l'on buvait généralement du vin au déjeuner, ce n'est plus le cas aujourd'hui. » Par conséquent, **l'accent est de plus en plus mis sur la qualité plutôt que sur la quantité.** « En raison du changement climatique, nous commençons les vendanges fin août, soit deux semaines plus tôt que d'habitude. » Les vendanges, effectuées à la vendangeuse le matin, se terminent au bout d'environ un mois, fin septembre. Après **plusieurs mois de vieillissement en fûts**, le précieux breuvage est mis en bouteille et bouché de manière entièrement automatique, grâce à la ligne d'embouteillage sur place.

Après une **dégustation professionnelle**, accompagnée par la caviste de la Grande Bastide, les membres du groupe ont pu exprimer leurs préférences d'achat et charger plusieurs caisses de vin dans le coffre du minibus de location.

Remarque : le liège qui compose les bouchons de vin est récolté non loin de là. Il s'agit de l'écorce épaisse des chênes-liège locaux, du massif de l'Estérel. Le groupe en visite a pu admirer ce massif et ses forêts, lors d'une randonnée sur le Mont Vinaigre face à la Méditerranée, le plus haut sommet du pays.





Bien plus que des livres : LA MÉDIATHÈQUE DE TOURRETTES

Lieu de vie, d'échanges et de rencontres, d'expositions et de créations, d'ateliers...

Article et photo de Christian Godet disponibles sur
VAR-MATIN à voir ici : www.varmatin.com/culture/la-nouvelle-mediatheque-fraichement-inauguree-859609



Emmanuelle Lanzoni, Directrice de la médiathèque (bibliothécaire et organisatrice), nous a guidés dans cet **univers culturel vivant**, avec beaucoup de charme, de pédagogie et de dévouement, en expliquant les principes fondamentaux de ce **concept multifacette ouvert à tous**.

La médiathèque de Tourrettes, offre un programme **particulièrement varié**, et **s'adresse à toutes les générations**. Située juste **à côté de l'école primaire**, elle est facilement accessible aux enfants tout au long de la semaine, y compris le samedi.

S'y déroulent aussi des **programmes d'éveils et d'éducation préscolaire pour les mères avec de très jeunes enfants** : un espace est dédié à cet effet, avec des tapis et des chaises basses miniatures, les « Tata Chaises ». Le public peut aussi compter sur des **programmes réguliers pour les seniors**, et des **expériences de lecture et de communication pour tous les âges** sont offertes.

Les curieux peuvent se plonger dans des **événements d'éducation à l'environnement** et au **développement durable**, souvent associés à des activités d'éducation **culturelle et manuelle**.

Une **collaboration étroite s'est nouée avec une douzaine d'artistes** ayant leurs ateliers à Tourrettes. Ainsi trouve-t-on là des cours d'apprentissage **artistiques et pratiques** pour différents âges. Les artistes peuvent également organiser des **expositions** pour la médiathèque. Diverses œuvres sont accrochées aux murs du large escalier au sein d'une **architecture lumineuse et attractive**.

Une vraie réussite de lieu de vie culturelle et d'échanges, d'harmonie esthétique et de stimulations créatrice.

« Pour une commune d'environ 4 000 habitants, cet équipement est exceptionnel ! », ont convenu en cœur tous les participants de la visite à la Médiathèque, après les échanges chaleureux et captivants d'1h30, en compagnie de notre guide Emmanuelle Lanzoni.





Médiathèque de Tourrettes, avec Emmanuelle Lanzoni : lieu de culture pour tous, d'échanges rythmés par un calendrier dynamique... Beau et soigné jusqu'en détail.

Maison dans le style de Michael Reynolds : MAISON BIOCLIMATIQUE, visite guidée par TRIHAB



“ Tous les participants de cette visite ont été absolument enthousiasmés par cette « maison bioclimatique » unique en son genre dans la région. ”



Bruno Bazire TRIHAB.com



Le concept de cette construction biologique s'inspire des **travaux de l'architecte américain Michael Reynolds**, créateur du « Biotect » : il avait donné une **impulsion novatrice à l'architecture** dans les années 1970 avec son concept **Earthship**. La particularité de l'architecture de Michael Reynolds tient à son approche **radicalement durable, autosuffisante et écologique**.

Le concept Earthship allie **recyclage, indépendance énergétique, approvisionnement en eau autonome et construction écologique** au sein d'une approche holistique, architecturale et d'habitat, qui est propre à Michael Reynolds. Ses bâtiments résidentiels sont en grande partie construits à partir de matériaux recyclés et naturels, afin de **minimiser l'empreinte écologique**.

Ici dans « la maison de Caro » par exemple, de vieux pneus de voiture remplis d'argile, des bouteilles en verre et des canettes ont été utilisés comme matériaux de construction, conformément au concept Earthship. On comprend donc pourquoi la piscine a été réalisée à partir d'un conteneur métallique transformé. Cette architecture vise également à fonctionner le plus indépendamment possible des infrastructures extérieures. Par exemple, **les cycles d'eau créés sont largement en circuits fermés**.

Située juste en contrebas du massif de l'Estérel, « la maison de Caro » offre d'un côté une vue sur le sommet du Mont Vinaigre, et de l'autre, un aperçu de la mer près de Cannes. La maison de Caroline paraît **spacieuse**, avec un vaste salon-salle à manger et un **grand jardin d'hiver** sur deux étages. La maison a été **construite en 2021 avec 65 bénévoles relayés sur un an**, et recrutés via la **plateforme internet Twiza**. Ces bénévoles ont travaillé pendant un à six mois – en échange du gîte et du couvert – et ont ainsi pu **acquérir une première expérience de la construction en terre crue, chaux-chanvre, et en bois**. La maison a été construite avec 1 200 vieux pneus remplis d'argile. Le matériau de construction était un **mélange d'argile et de chaux (avec de la sciure et de la paille)**, le tout compacté et qui mis plusieurs semaines à sécher. L'aspect de ces vieux pneus remplis est encore en partie visible dans la sous-structure d'un parking adjacent à la maison, ils y dépassent du mur.

Bruno Bazire, accompagné de Caroline, la propriétaire, a proposé une visite guidée de la maison et a fourni les explications et informations nécessaires sur la construction. Bruno, aujourd'hui retraité, a travaillé pendant **près de vingt ans au sein du cabinet d'éco-architecture TRIHAB avec son associé Pierre Pralus**, créant des centaines de maisons écologiques remarquables dans le sud de la France. > Cette maison est aussi un gîte ! **SAWUBONA EARTHSHIP** (Youtube & Google) <





Maison qualifiable « d'éco et logique », qui suscite ravissement et vive curiosité : conception intégrée, esthétique et ultra-recyclée.

Fleurs de jasmin pour la Parfumerie de Grasse : LE JARDIN DES PETITES MAINS

Visite complémentaire au Musée International de la Parfumerie MIP, et à son Jardin



Vanessa entourée des universitaires spécialisés munichois Monika, David.

Le Jardin des Petites Mains

Dimanche matin à 10h30, **Vannessa et Christophe Desrousseaux** nous ont accueillis dans leur exploitation agricole près de Tournettes, acquise il y a environ 5 ans.

Ils y cultivent courageusement en famille 8 200 plants de jasmin sur une superficie de **5 000 m²**. Mi-juin, aucune fleur de jasmin n'était visible, car elles ne commencent à fleurir que **fin juin**. La saison se poursuit ensuite **jusqu'en novembre**. Le couple passe **3 à 4 heures par jour à cueillir ces fleurs délicates**. À la période des récoltes, des milliers de fleurs sont cueillies chaque jour. **1 kg de jasmin se compose de 10.000 fleurs**. La récolte est transportée à Grasse **avant midi**, elle y est transformée pour la célèbre marque **Dior**.

La culture est **biologique** et respectueuse de la nature. Le sol est toujours couvert, ce qui est particulièrement important en été avec un fort ensoleillement. Les mauvaises herbes sont simplement tondues, et non labourées. Une étude de la biodiversité des sites de cultures en contrat avec la maison Dior, a montré que de **nombreux insectes** vivent sur ces parcelles, profitant de ces exploitations agricoles et de la flore associée. Vannessa Desrousseaux a reçu les résultats de cette étude détaillée. Vous pouvez la consulter en la contactant. www.facebook.com/AubertDesrousseaux

Musée International de la Parfumerie à Grasse - MIP

Le thème des plantes à parfum et de leur production a aussi été au cœur d'une visite complémentaire au Musée International de la Parfumerie de Grasse. Ce **musée moderne** présente de nombreuses vitrines, panneaux et objets de démonstration intéressants et bien conçus.

Le Jardin du Musée International de la parfumerie à Mouans-Sartoux - JMIP

Le jardin du musée mérite le détour et du temps pour l'apprécier. Il s'agit d'un **jardin botanique** spécialisé dans les plantes à parfum, **affilié et partie intégrante du Musée MIP**. Il présente une grande variété de plantes utilisées traditionnellement en parfumerie, dont la **rose de mai**, le **jasmin**, la **tubéreuse** et les **agrumes**. Ce **jardin authentique est un conservatoire vivant** de cultures et de plantes à parfum ; il propose un **parcours olfactif interactif** permettant aux visiteurs de découvrir les différentes senteurs de matières premières végétales, incontournables en parfumerie **depuis des siècles**. L'on y retrouve notamment **des épices et des plantes méditerranéennes**. Le jardin est partagé en deux secteurs : le jardin des parfums et un **espace de diversité avec des espèces indigènes**, conduit en projet environnemental. Le JMIP a été créé grâce à des fonds privés en 2005, et fut intégré au Musée International depuis 2012. Les visiteurs ont clôturé leur étude du thème de la parfumerie par un **atelier à la parfumerie Molinard** à Grasse. Les participants ont pu y **créer leur propre parfum** parmi une large gamme de fragrances.





Vanessa & Christophe



Vivre une amitié FRANCO-ALLEMANDE.

Favoriser les échanges de connaissances spécialisées. Conférences et échanges.



Une **soirée ouverte à tous** était organisée à l'**éco-gîte Ecoprovence**, pour proposer une rencontre d'**échange franco-allemand, convivial**, sur les thèmes d'étude et de travaux du groupe munichois. Ceci mis **en résonance avec les sensibilités et les spécialités de citoyens locaux actifs** qui se trouvaient intéressés.

Michel Raynaud s'est joint à cet après-midi et a répondu aux questions concernant la **gestion de l'eau** sur le territoire, tout en partageant son expérience ainsi que, par ailleurs, ses travaux pointus scientifiques.

Environ 25 personnes étaient présentes, dont plusieurs avaient participé à un précédent voyage éco-citoyen à Munich en 2024. Ce voyage-là avait également été co-organisé par le collectif Ecoprovence et Demain en PdF (Pays de Fayence), sur financement interministériel français et allemand.

Bruno Bazire a présenté le bilan des années d'activités du collectif DEMAIN en PdF. **Marc Haug** a présenté le projet « **BioDivHubs** », pour une « **biodiversité de quartier** » à Munich : l'approche est basée sur des activités de **jardinage urbain de quartier, ciblé sur des variétés végétales locales et clefs de diversité**. Ce projet est accompagné d'une **communication fraîche, attractive et accessible** pour le public le plus large possible. Humour et compétence font un tandem de succès.

Le prolongement de cette rencontre se fit autour d'un délicieux buffet et d'une soirée dont le point d'orgue fut sans conteste l'ambiance assurée par la prestation musicale de **Michel Raynaud**.

À l'issue de ce voyage instructif et intensif en Provence, les invités munichois ont remercié **Kai Kreuzer organisateur et hôte**, ainsi que tous ceux qui l'ont soutenu, d'avoir pu bénéficier d'une telle hospitalité et de prestations si variées, parfois exclusives.



« Nous rentrons chez nous avec des expériences riches et impressionnantes. Ce fut un grand plaisir pour nous de rencontrer autant de personnes engagées qui enrichissent la région de Fayence avec des projets remarquables. » Groupe munichois.

La FERME DES CAIRNS : le fromage de chèvre fin, et bio.
Un concept de circuit court et d'autonomie. Seillans 83440, famille FAURE.



Le plateau de fromages de chèvre bio acheté à la **Ferme des Cairns** à Seillans a permis une pause repas amicale en mode 'pique-nique', local et champêtre. Le tout entre dégustation au pied de la chapelle Notre Dame de l'Ormeau, et retours en discussion sur les découvertes de la semaine.



La ferme organise aussi des animations familiales et soirées festives. S'engage pour un **commerce de proximité**. S'efforce de conserver une logique de circuit court avec l'**association de culture maraîchère, et d'élevage, adaptés au territoire local**.

L'ARTISANE à Mons : la convivialité d'ateliers et de repas authentiques, avec produits locaux.



Merci à **Fabienne SITRI**, à MONS 83440, pour la préparation d'une soirée intimiste autour du repas de clôture : Fabienne est d'abord **chef en cuisine**, mais aussi fée des **atmosphères réussies**, des préparations hautes en couleurs et en saveurs.

www.instagram.com/_fabeille/





Margot Muscinelli



Marc Haug



Yvanna Cravero



Géry et Émile



Kai Kreuzer

Remerciements

À la municipalité de TOURRETTES 83440, à l'Office Intercommunal de Tourisme OTI Pays de Fayence, aux acteurs du Pays de Fayence.

Aux professionnels et particuliers qui ont accueilli et partagé leurs passions et défis, décrits dans ses pages.

À l'équipe très attachante et performante munichoise, avec Marc HAUG et Margot MUSCINELLI, d'ÖBZ, et leurs co-équipiers de l'Université Technique de Munich. Leur intérêt, le partage de compétence et toute leur sympathie.

Dans l'ordre de photo de couverture : Margot MUSCINELLI, Monika EGERER, Konrad BUCHER, Elisabeth ÖSCHAY, Marc HAUG, Frauke FEUSS, David SCHOO.

À Christian GODET pour son déplacement, toujours sa réactivité et, le soin de ses articles.

À Francis DEFLANDRE aux manettes des newsletters et invitations diffusées pour information depuis la plateforme de Demain en Pays de Fayence.

À l'organisateur dévoué et hôte Kai KREUZER. Qui a tenu aussi le marathon de l'accompagnement et de la traduction.

Au relais précieux, indispensable et patient de traduction : Yvanna CRAVERO.

À l'observation et au dynamisme incontestable de Margot MUSCINELLI : bienveillance, enthousiasme participative et concentration du groupe.

À la confiance et implication totale de Marc HAUG. Son adaptabilité conférencière et linguistique... ses compétences pédagogiques et son humour.

À toute l'équipe familiale et amicale en cuisine, vaisselle, intendance, relationnel, co-organisation, et soutiens discrets de tous les volontaires d'un bout à l'autre du projet.

À l'équipe de production d'aliments bio sur place : poulettes et dames brebis ;-)

À la participation à la création de textes et traductions : Kai KREUZER, Marc HAUG, Bruno BAZIRE, Yvanna CRAVERO.

À la prise de photos : Kai KREUZER, Marc HAUG, Françoise LE QUERREC, Christian GODET, Léa DUBOIS.

À la reprise d'ensemble de rédaction et des contenus, ainsi que la mise en forme en média papier de Léa DUBOIS. ...et, à la présence curieuse et positive des enfants, Emile et Géry.



Bruno Bazire



Léa Dubois