

# Le Var & vous

A woman and a man are standing behind a large herd of goats in a forest. The woman is wearing a blue beanie and a plaid jacket, and the man is wearing a grey beanie and a camouflage jacket. The goats are in the foreground, and the forest is in the background.

**Pour une agriculture  
et une forêt durable**

**ÉVÉNEMENT**

Var Gaming Festival 2026

**EN PRATIQUE**

L'habitat inclusif

**VIENS JE T'EMMÈNE...**

découvrir les saveurs de nos terroirs



2

**LE DÉPARTEMENT  
EN IMAGES**

Au cœur de la lecture varoise

7

**LES ACTUS**

en action

14

**GRAND ANGLE**Le Var ancre durablement  
son agriculture et sa forêt

27

**RENDEZ-VOUS**Le Var au Salon  
international de l'Agriculture

28

**EN PRATIQUE**

L'habitat inclusif

30

**ÉVÈNEMENT**Global Game Jam  
& Var gaming festival

14



30



en lumière

34

**COUP DE CŒUR**Super serre autonome,  
lauréat du Prix  
Var terre d'innovation

35

**VIENS JE T'EMMÈNE...**Voyager au cœur  
de l'identité varoise

41

**À TABLE**Colombo végétarien de Marcel Dellali,  
chef de cuisine du collège Raimu à Bandol**LE DÉPARTEMENT****OÙ TROUVER LE VAR & VOUS ?**

Le magazine est diffusé gratuitement lors de manifestations événementielles. Il est également disponible à l'Hôtel du Département à Toulon, dans les lieux départementaux ouverts au public, dans les mairies...

Il est téléchargeable sur le site [www.var.fr](http://www.var.fr)

**ABONNEZ-VOUS AUX MAGAZINES  
DU DÉPARTEMENT**

Rendez-vous sur  
[var.fr/mon-abonnement](http://var.fr/mon-abonnement)  
et recevez-les à domicile ou par courriel  
à chaque publication.

**SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX**

Directeur de publication : Jean-Louis Masson  
 Rédaction : Muriel Priad, Sabine Quilici, Céline Giraud  
 Photo : Nicolas Lacroix, Samchedim Damen Debbih  
 Maquette : Isabelle Gilichini, création/réalisation graphique/suivi de fabrication  
 Photogravure : Graphic Azur - Impression : Imaye Graphic, tirage à 40 000 exemplaires - Dépôt légal à parution  
 N°ISSN 2970-6505 (imprimé) ISSN 2970-4405 (en ligne) - Coût de fabrication unitaire 0,61 € TTC  
 CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR Direction médias et événementiel  
 390 avenue des Lices - CS 41303 - 83076 Toulon Cedex  
 Site internet : [www.var.fr](http://www.var.fr) - [redaction@var.fr](mailto:redaction@var.fr)



une marque propriété du Département du Var



35



## Bonne année 2026 dans le Var !

Au nom de l'Assemblée départementale, je vous adresse mes vœux les plus sincères et chaleureux pour cette année 2026. Une année remplie d'optimisme, d'espoir et de solidarité, des valeurs essentielles pour faire avancer les projets du Var, des Varoises et des Varois.

Ce nouveau numéro du *Var & Vous* illustre parfaitement la vitalité et l'enthousiasme de notre département. Notre action est guidée pour faire du Var un territoire de proximité, d'excellence, de savoir-faire et de traditions.

Cette année encore, du 26 février au 1<sup>er</sup> mars, le Département défendra l'identité varoise, ses terroirs et ses producteurs au Salon international de l'Agriculture à Paris, comme il soutient au quotidien les filières agricoles à travers ses actions et dispositifs. Une volonté forte de maintenir dans le Var une agriculture durable et de qualité indispensable à la préservation de nos paysages et du bien-vivre dans le Var. Ensemble, continuons à faire du Var, ce département que nous aimons tant !

Très belle année 2026 à toutes et à tous. ■

# Au cœur de la lecture varoise : la Médiathèque départementale du Var

**E**lle est souvent considérée comme la bibliothèque des bibliothèques varoises ! Avec une équipe de 25 personnes, la Médiathèque départementale du Var (MDV) répond à l'une des missions de service public : la promotion de la lecture. Elle en est l'acteur central sur le territoire varois. Ses actions s'inscrivent dans le Schéma départemental de la lecture publique 2022-2026, qui définit la stratégie et les priorités du Département pour renforcer l'accès à la lecture, à la culture et à l'information pour tous.

Si la Médiathèque départementale du Var ne reçoit pas directement le grand public, elle apporte un soutien constant aux 118 bibliothèques et médiathèques communales ou intercommunales du Var. Elle leur met à disposition son fonds documentaire soit 214 713 livres, CD, DVD, jeux vidéo...

Et, des événements sont organisés pour permettre aux lecteurs de la découvrir, comme le *Quart d'heure national de lecture*, *Biblis en folie*, les Journées du patrimoine ou encore les Nuits de la lecture, le 23 janvier.

Lors de cette soirée, destinée aux enfants de l'Aide sociale à l'enfance confiés au Département et à leur famille, les plus petits profiteront de lectures en pyjama, les plus grands, d'une murder party et tous pourront participer à un atelier bookface.

La Médiathèque départementale du Var, c'est une équipe dynamique et engagée de 25 personnes au service de la lecture, de la culture et des Varoises et des Varois.







## EN CHIFFRES

**118** médiathèques et bibliothèques dans le Var dont **81** gratuites

**5** ouvertures en **2025**

**214 713** documents dans les collections de la Médiathèque départementale du Var

**63 000** documents prêtés en 2025

**27** formations proposées

soit **50** jours et **339** stagiaires

La MDV propose également des formations « permettant aux bibliothèques d'évoluer, d'échanger et de partager afin d'améliorer le service proposé aux différents publics », explique Elisabeth Amiel, responsable de la Médiathèque départementale. L'objectif étant d'assurer aux Varoises et aux Varois, quel que soit leur âge, un accès simple et facilité à la lecture et plus largement à la culture. Une programmation culturelle variée est proposée sur l'ensemble du territoire afin d'offrir des événements de qualité et adaptés : Prix des lecteurs du Var, Var lire en territoire, rencontres d'auteurs, Scène ouverte départementale, résidence d'auteurs, mois du film documentaire...

La MDV propose des collections adaptées à tous les publics, des livres lus, en gros caractères et en braille, des jeux de plateau accessibles, des livres numériques au format FROG, accessibles sur tablette et conçus pour les enfants et adolescents DYS. Une simple inscription dans l'une des bibliothèques du Var suffit pour accéder à une multitude de ressources en ligne, permettant de suivre l'actualité avec la presse en ligne, d'apprendre et de se perfectionner grâce aux sites d'autoformation, de se divertir avec des films en vidéo à la demande, et de lire des bandes dessinées ou des ouvrages jeunesse.

**Page 5** - En 2025, la MDV a accompagné l'ouverture de 5 nouvelles médiathèques : à Saint-Mandrier-sur-Mer, au Lavandou, à Solliès-Pont (notre photo), Cabasse et au centre pénitentiaire de La Farlède. D'autres projets sont programmés pour 2026 à Cavalaire, La Seyne-sur-Mer, Ollioules, La Croix-Valmer et Carnoules, ainsi que des rénovations à La Garde et La Valette-du-Var.

**1** - En 2025, la première édition de la *Scène ouverte départementale*, a permis aux programmeurs des bibliothèques et médiathèques varoises de découvrir le travail créatif de plusieurs compagnies varoises. L'édition 2026 se tiendra le 25 juin à l'Auditorium du Pôle Chabran à Draguignan.



**2** - Depuis 2005, le *Prix des lecteurs du Var* est organisé chaque année dans le cadre de la Fête du livre du Var, par la MDV. Il met en valeur des ouvrages sortis dans les deux ans. Il est décerné par les lecteurs, ce qui est assez rare dans le monde des prix littéraires. Il récompense trois ouvrages dans trois catégories : littérature générale, jeunesse et bande dessinée.











3

**3 - Var, lire en territoire** est une tournée d'animations littéraires ayant pour but la promotion du Prix des lecteurs du Var et, à travers lui, de la lecture en général. Au programme : spectacles, ateliers artistiques créatifs, lectures théâtrales dans les médiathèques partenaires. En 2025, 2 730 personnes dans 98 médiathèques ont participé à ces animations.

**4 - La Médiathèque départementale du Var** participe au dispositif *Premières Pages*, initié par le ministère de la Culture pour encourager la lecture dès le plus jeune âge. Elle mène tout au long de l'année des actions : lectures en Protection maternelle et infantile, expositions, formations, albums pour bébés ou encore boîtes à histoires « Bookinou ». Elle participe à la Semaine nationale de la petite enfance du 14 au 21 mars. ■

**PLUS D'INFOS SUR** [mediatheque.var.fr](http://mediatheque.var.fr)



4



## 2025-2027, une nouvelle assemblée des jeunes élus départementaux

Le 10 décembre dernier, une nouvelle page s'est ouverte pour le Conseil départemental des jeunes (CDJ) du Var, avec l'installation de la promotion 2025-2027. Composée de 46 collégiens élus, cette nouvelle assemblée incarne la relève d'une jeunesse curieuse, engagée et désireuse de contribuer activement à la vie démocratique locale.

Créé en 2023 à l'initiative du président du Département du Var, le CDJ offre à de jeunes varois l'opportunité de découvrir le fonctionnement d'une assemblée délibérante et de s'impliquer concrètement dans des projets citoyens.

Durant les deux prochaines années, ces nouveaux élus travailleront au sein de commissions thématiques en lien avec les compétences départementales. En prenant la suite de leurs prédécesseurs, ils poursuivent l'objectif commun de faire vivre les valeurs républicaines, l'écoute et la coopération. Le Département leur souhaite une belle aventure citoyenne, riche en découvertes, en échanges et en initiatives. Ces jeunes ambassadeurs du Var participent, dès aujourd'hui, à façonner le territoire de demain. Retrouvez en image sur [var.fr](http://var.fr) les élus de la nouvelle assemblée départementale des jeunes



LES ACTUS

## Idées de sorties



## À la Maison du Parc naturel départemental du Plan à La Garde

**Jusqu'au au 29 mars 2026**

Thierry Cohen, artiste visuel internationalement reconnu pour sa série *Villes éteintes*, présente sa série photographique *Carbon Catchers*, composée de 21 œuvres photographiques en très grand format. L'artiste a également invité Bethan et Robert Kellough à composer une œuvre sonore originale pour l'exposition.

En plus des visites commentées, tous les mercredis et samedis à 10 h 30, le Département vous propose de nombreux ateliers et animations. Parmi lesquels, des ateliers scientifiques pour réaliser un cadran solaire, ou une lampe constellations, des conférences sur les zones humides, des concerts avec le duo Laurence Monti, violon et Sébastien Mazoyer, accordéon, Harpyotime and the cool cats, et aussi le pianiste Éric Penso, sans oublier des spectacles avec les compagnies La robe à l'envers et Instrumento...

Le calendrier de la saison hivernale est bien rempli.

Pensez à réserver, les places sont limitées !

**Retrouvez le programme détaillé sur [var.fr](http://var.fr)**

Les animations nature et événements culturels proposés sont gratuits et sur réservation au 04 83 95 51 60 ou sur place.



## Les Boucles du Haut-Var 2026 : 665 km de compétition cycliste

La 23<sup>e</sup> édition des Boucles du Haut-Var se déroulera du 14 au 18 février 2026. Organisée par le Vélo Sport Hyérois et soutenue par le Département du Var, cette course cycliste élite réunira durant cinq jours, les meilleurs coureurs amateurs français autour de cinq étapes totalisant 665 km.

**Le 14 février :** Les Salles-sur-Verdon → Moissac-Bellevue (135,7 km)

**Le 15 février :** Varages → Ginasservis (140 km)

**Le 16 février :** Salernes → Régusse (135,3 km)

**Le 17 février :** Aups → Tourtour (128,7 km)

**Le 18 février :** Cabasse → Bras (124,3 km)

Cette édition 2026 promet une nouvelle fois spectacle, performance et engagement sportif.

## 1<sup>res</sup> rencontres économiques du cinéma et de l'audiovisuel dans le Var

Le 13 novembre se sont déroulées les 1<sup>res</sup> rencontres du cinéma et de l'audiovisuel organisées par la Commission du Film du Var au cinéma Pathé à La Valette-du-Var.

Des professionnels réunis pour échanger avec les acteurs locaux et régionaux autour de la même ambition : faire du Var une terre d'excellence pour le cinéma et l'audiovisuel. Le Département soutient la commission du film, véritable levier avec ses 15 M€ de retombées économiques annuelles, culturelles et touristiques.

Le Var, c'est avant tout une offre paysagère exceptionnelle, des décors à ciel ouvert et un territoire qui inspire les producteurs. En 2024, plus de 110 productions ont été tournées dans le Var.

Pour cet événement professionnel, pas moins de 32 intervenants ont participé aux 4 tables rondes avec les thématiques suivantes : le rôle des Commissions du film. L'état des lieux des retombées économiques. Peut-on devenir un professionnel du cinéma dans le Var ? Mieux s'organiser dans le Var pour attirer les professionnels. Ces premières rencontres ouvrent une nouvelle page : celle d'une filière unie, ambitieuse et durable, qui fait rayonner notre territoire au-delà de ses frontières.





# Une journée carnaval pour toute la famille

Le samedi 21 février, le Département du Var invite le public à une journée festive placée sous le signe du carnaval à Draguignan. Proposé conjointement par l'Hôtel départemental des expositions du Var, la Médiathèque départementale du Var, le musée des Beaux-Arts de Draguignan, Théâtre en Dracénie et le Musée des Arts et Traditions populaires, *Bal et masques* offre un programme gratuit et accessible dès 9 ans.

Dès 10 h, les visiteurs pourront suivre plusieurs visites guidées des expositions *Carnavals d'ici et d'ailleurs* à l'HDE Var, *Le phare Rembrandt* au Musée des Beaux-Arts. Des visites flash sont également prévues en début d'après-midi. Au théâtre de l'Esplanade, place à la créativité ! Au programme : des ateliers de confection de masques, d'accessoires de théâtre et de fantaisie, vous sont proposés avant un goûter convivial à 16 h 30. La journée se clôture à 17 h par un grand bal masqué, animé par le danseur et chorégraphe Jean-Charles Jousni de la Compagnie L'(1)promptu.

Réservations recommandées pour les visites et les ateliers sur [hdevar.fr](http://hdevar.fr) et [mba@ville-draguignan.fr](mailto:mba@ville-draguignan.fr).



## BAL ET MASQUES :

LES ACTUS

## Travaux sur routes départementales, 3 grands chantiers sur la RD 559

Le Conseil départemental du Var, propriétaire d'un réseau routier de 3 000 kilomètres, veille, toute l'année, à son entretien et à son amélioration constante. Ainsi, trois grands chantiers sont en cours sur la RD 559 à Carqueiranne, à Bormes-les-Mimosas et à La Garde - Le Pradet. À Carqueiranne, il s'agit de la création d'un giratoire au nord du quartier de Paradis. Son objectif : sécuriser, fluidifier tout en modernisant l'accès. Les travaux devraient se terminer avant la fin de ce trimestre 2026. À Bormes-les-Mimosas, la création d'un autre carrefour giratoire va permettre aussi d'apporter davantage de sécurité et de fluidité à la circulation dans ce secteur névralgique desservant une école primaire, un complexe sportif et une future zone d'activités. Les travaux, plus complexes, devraient se terminer avant la fin de cette année 2026.

Enfin, entre La Garde et Le Pradet, la RD 559, bénéficiera d'ici peu, d'un carrefour à feux intelligents, ainsi qu'une passerelle pour les déplacements en modes doux au niveau du pont de la Clue. Ces nouveaux aménagements ont eux aussi pour objectif principal la sécurité sur ce tronçon. Au vu de l'importance du trafic : « *Les feux intelligents permettent via un cycle de feux plus court de s'adapter à la circulation et donc de réduire le temps d'attente* », nous explique-t-on à la direction des Infrastructures et de la mobilité au Département du Var. Les travaux étant tous en cours, et comme pour chaque opération, « *nous invitons les usagers à la plus grande prudence ainsi qu'au respect de la signalisation temporaire mise en place pour leur sécurité et celle des travailleurs* », nous rappellent les agents départementaux. **Pour plus d'informations sur les conditions de circulation sur le réseau routier départemental, vous pouvez connecter-vous sur [var.fr/routes/info-route](http://var.fr/routes/info-route)**



# que fait le Département du var avec 1 000 € ?

262.2 €

pour la politique en faveur des  
personnes âgées et handicapées

187.8 €

pour les différentes  
aides sociales  
(RSA...) et l'insertion  
des publics  
fragilisés

185.7 €

pour les frais de fonctionnement de l'administration comprenant :  
les salaires des personnels des services généraux, les loyers,  
les dépenses des fluides et énergie des 229 bâtiments départementaux  
(UTS, PMI, sites culturels, administration)

127.5 €

pour la protection de l'enfance

81.8 €

pour l'aide  
aux communes  
et au SDIS\*

71.7 €

pour les collèges  
(création, travaux  
d'équipements,  
gymnases)

43.6 €

pour les routes et les réseaux

25.6 €

pour le tourisme,  
le sport et la jeunesse

14.1 €

pour la culture

Ces chiffres ont été calculés  
par politique départementale qui inclut notamment  
les frais de personnel, les frais de structures,  
les aides individuelles...

\*Service départemental  
d'incendie et de secours



## LE DÉPARTEMENT DU VAR distingué aux Attractives 2025

Le Département du Var a reçu l'Attractive de Bronze lors de la première édition des Attractives 2025, le 18 novembre dernier à Paris pendant le Salon des Maires et des Collectivités.

Dans la catégorie des Départements de plus de 600 000 habitants, le jury a récompensé la démarche « Var Emploi Public : démarche partenariale pour l'attractivité de l'emploi public », saluant son caractère innovant et collaboratif.

Cet événement national met en lumière les collectivités qui transforment leurs pratiques dans le domaine des Ressources humaines pour attirer, recruter et fidéliser les talents.

Au total, 40 collectivités ont été distinguées pour leurs initiatives inspirantes en faveur de l'emploi public territorial.



LES ACTUS



### Idées de sorties

#### À l'Écomusée départemental des 4 Frères au Beausset Jusqu'au au 29 mars 2026

Bonne nouvelle ! L'exposition *La cuisine provençale* à l'Écomusée départemental des 4 Frères au Beausset est **prolongée jusqu'au 17 mai 2026**.

Cette exposition vous invite à un voyage gourmand, du XVIII<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui au cœur des traditions culinaires du terroir provençal. Découvrez comment des produits comme l'aubergine et la tomate ont enrichi cette cuisine, profitez d'expériences sensorielles et percez les secrets des des recettes typiques.

Plus d'infos sur [var.fr](http://var.fr).

© Adobe stock

## Pour souffler un peu !

La Maison départementale des aidants du Var propose un programme gratuit à destination des aidants et de leurs proches, alliant activités physiques adaptées, ateliers de bien-être (méditation, naturopathie, chant) et soutien psychosocial via les « Cafés des aidants ».

Des sessions éducatives sur la nutrition et la gestion des troubles cognitifs complètent cette offre, déployée principalement au Luc-en-Provence mais aussi à Fréjus, La Garde et Le Thoronet. L'inscription par téléphone est obligatoire pour participer aux ateliers et autres animations.

Retrouvez toute la programmation et toutes les informations sur [var.fr](http://var.fr)







## classic Var 2026 : un parcours pour les sprinters

La Classic Var est une épreuve phare du calendrier sportif, organisée par le groupe Nice-Matin et soutenue par le Département du Var. Cette course cycliste contribue au rayonnement du Var en tant que terre de sport. Pour son édition 2026, elle offre aux sprinteurs, un parcours de 179,7 km au cœur du Var entre La Garde, départ de la course et Brignoles en passant par les villes de La Crau, Pierrefeu-du-Var, Puget-Ville, Rocbaron, Forcalqueiret, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Flassans-sur-Issole, Cabasse, Carcès, Cotignac, Sillans-La-Cascade, Aups, Ginasservis, Esparron-de-Pallières, Varages, Brue-Auriac.

**Rendez-vous le samedi 21 février 2026** pour cette nouvelle édition qui promet de réunir sportifs, passionnés et habitants autour de ce grand rendez-vous cycliste.



## Exposition virtuelle itinérante

Inauguré le 30 septembre 2025, le **Musée virtuel de la collection d'art contemporain du Département du Var** poursuit sa route après une première étape à Ollioules, puis une seconde à Solliès-Pont.

Ce dispositif gratuit dédié à l'art contemporain présente douze œuvres enrichies d'expériences interactives.

**Plus d'infos sur [var.fr](http://var.fr)**



**14**

**GRAND ANGLE**

Le Var ancre durablement  
son agriculture et sa forêt

**27**

**RENDEZ-VOUS**

Le Var au Salon international  
de l'Agriculture

**28**

**EN PRATIQUE**

L'habitat inclusif

**30**

**ÉVÉNEMENT**

Global Game Jam  
& Var gaming festival

**en action**









# Le Var ancre durablement son agriculture et sa forêt

Face à la pression foncière, à la raréfaction de l'eau et aux risques d'incendie, le Département du Var se positionne en acteur majeur pour l'avenir de son territoire. Par des actions ciblées, allant de la remise en culture de terres incultes à la sécurisation de la ressource en eau, au regroupement ou à la restructuration des terres, il soutient une agriculture locale, résiliente, moderne et pérenne. Le Département favorise également une gestion forestière durable, relançant des filières stratégiques comme le liège et l'arbousier, ainsi que des filières de niche pour concilier production et préservation de la biodiversité.





# Foncier agricole, dynamiser le potentiel varois

**Face aux défis de l'urbanisation et des parcelles en friche ou morcelées, le Département du Var déploie des outils pour relancer l'exploitation de terres incultes et restructurer ou regrouper des parcelles agricoles.**

## **Redonner vie aux terres agricoles endormies**

Dans le Var, dans un contexte de pression foncière, le potentiel agricole est en souffrance. « *Le foncier est rare dans le département du Var. Les difficultés sont dues à l'urbanisation et la rétention foncière qui provoque l'enfrichement* », nous explique Julie Plagnol, cheffe de projet agriculture et aménagement foncier rural au Département du Var.

Pour redonner la terre, l'outil essentiel, aux agriculteurs, et face à l'immobilisation de nombreuses parcelles délaissées, le Département déploie une solution concrète : la mise en valeur des terres incultes. Si cette procédure, très ancienne encadrée par le Code rural et de la pêche maritime, reste administrative, le Département agit en tant que médiateur et expert pour débloquer ces situations. Avec comme objectif : « *De structurer et de lever les freins pour libérer du foncier* », nous expliquent Julie Plagnol et Mélanie Laumain, cheffe de projet gestion des espaces agricoles et périurbains au Département du Var.

Cette procédure se décline selon l'échelle du besoin. Elle est individuelle ou collective. **Dans le cas de la procédure individuelle :** « *Le processus commence souvent par la ténacité et les efforts d'une seule personne : l'agriculteur. Après avoir repéré une parcelle non exploitée mais prometteuse, il tente d'abord l'approche amiable : proposer un bail*





## À Esparron-de-Pallières

Le défi foncier y est immense : une plaine agricole de 476 hectares morcelée en 1149 parcelles ! Pour gérer cette complexité, le Département a mis en œuvre une approche méthodique. Parce qu'on ne cherche pas à cultiver à tout prix, mais à cultiver durablement. La dimension environnementale a été intégrée dès le départ. Les terres, sans potentiel agricole à cause de trop forts enjeux environnementaux, ont été écartées. « Pour les autres, des préconisations sont faites pour lier la vie agricole à la vie sauvage », nous explique Dominique Guicheteau, responsable scientifique à la Direction des Espaces Naturels, Forestiers et Agricoles au Département du Var. Après avoir croisé les données agricoles et les enjeux de biodiversité, au total, une centaine d'hectares a été examinée et identifiée à potentiel. Sur les friches étudiées, 87 hectares ont finalement été retenus pour la valorisation agricole, répartis sur 172 parcelles soit environ 110 propriétaires.

ou un achat au propriétaire. Si ces démarches échouent, le parcours administratif se poursuit », nous détaillent-elles. Puis l'agriculteur saisit le Préfet, mais c'est le Département qui entre en scène pour apporter la lumière sur la situation. « Le Préfet assure l'acte réglementaire, et le Département donne une expertise », précise Mélanie Laumain. S'il est conclu qu'il y a bien rétention foncière : « C'est-à-dire que le propriétaire n'exploite pas sans raison valable, l'État intervient : il met en demeure le propriétaire qui a alors une alternative : soit il met lui-même la terre en culture, soit il doit la donner à bail à un agriculteur. »

Ce mécanisme ancien, hérité de la Seconde Guerre mondiale, a été relancé par le Département du Var en 2023. Il a permis « à trois cas d'aboutir : un propriétaire a mis en valeur lui-même, deux autres ont signé un bail amiable avec l'agriculteur après contentieux. »

**Dans le cas de la procédure collective :** « Elle prend une tout autre dimension lorsqu'elle est actionnée collectivement ». À Esparron-de-Pallières, un projet pilote est mené par un trio d'acteurs : la profession agricole, la commune, et la communauté de communes.

## Restructurer ou regrouper les parcelles agricoles

Que ce soit à l'échelle d'une ou de plusieurs exploitations ou plus encore à l'échelle d'un territoire : le morcellement des terres rend souvent l'exploitation agricole ou forestière complexe. Pour améliorer cette situation, le Département s'appuie sur deux outils : le dispositif d'Échanges amiables d'immeubles ruraux (Ecir), et l'Aménagement foncier agricole forestier et environnemental (Afafe).

« Avoir des parcelles éparpillées complique tout, de l'accès à la rentabilité. L'objectif est de faire de la dentelle pour le terrain afin de regrouper les îlots et de rendre l'exploitation plus viable, y compris pour les nouveaux agriculteurs », nous explique Mélanie Laumain, cheffe de projet gestion des espaces agricoles et périurbains au Département du Var.

Et justement, les Échanges cessions amiables d'immeubles ruraux permettent aux propriétaires de s'échanger des parcelles sur la base du volontariat pour consolider leur exploitation.

Pour encourager cette démarche, « le Département agit en facilitateur financier en prenant en charge jusqu'à 80 % des frais d'échange (notaire, géomètre). Cette aide est un coup de pouce pour pérenniser l'activité agricole varoise », assure Mélanie Laumain.

Pour une restructuration à plus grande échelle, l'Aménagement foncier agricole forestier et environnemental (Afafe) est l'outil le plus adapté. Il intervient pour réagencer les terres sur un territoire donné. C'est le cas à Tavernes, où un projet d'Afafe est en cours pour la « redynamisation de l'agriculture locale », précise Marie Bernazeau, cheffe de projet aménagement foncier rural et filières agricoles alimentaires au Département du Var. Car, « aujourd'hui, il est quasiment impossible pour un agriculteur de s'installer dans la plaine », résume-t-elle avant d'ajouter : « L'Afafe est la solution pour créer des ensembles fonciers rationnels. À Tavernes, on parle de 243 hectares divisés en 938 parcelles. Cette procédure s'impose aux 197 propriétaires et repose sur des échanges de parcelles selon le principe d'équivalence ». Accélérée par l'arrivée potentielle de l'eau du Canal de Provence, conditionnée à cette restructuration, le morcellement actuel rendant l'irrigation impossible, cette opération devrait passer en phase opérationnelle.



# Une gestion raisonnée de l'eau

**Soutenir l'agriculture dans ses pratiques économes : telle est l'ambition du Département pour sécuriser l'avenir de l'agriculture varoise. Une ambition qu'il met doublement en œuvre à travers son plan concerté « Var Eau Solidaire », et son soutien direct aux agriculteurs varois.**

**F**ace à la récurrence des sécheresses, l'eau est devenue le défi stratégique du Var. Essentielle à la vitalité du territoire, l'irrigation agricole représente 32 % des volumes prélevés, un chiffre en croissance qui exige une gestion d'avenir.

C'est pour répondre à cette vulnérabilité, et soutenir les pratiques économes de l'agriculture, que le Département a lancé « Var Eau Solidaire », une politique ambitieuse issue de l'étude prospective et participative Var Eau 2050. Co-construite avec l'ensemble des acteurs, dont les agriculteurs, cette feuille de route vise à anticiper, moderniser et se réadapter plutôt que de subir.

Articulé autour de cinq axes stratégiques, le plan place le renforcement de la sobriété et la sécurisation de l'approvisionnement au cœur de ses priorités. Le but est d'accompagner les exploitants dans l'adoption de pratiques économes et d'améliorer la connaissance des ressources disponibles.

La sécurisation hydrique bénéficie d'un effort financier notable. Une enveloppe exceptionnelle de 20 millions d'euros est dédiée au financement de projets prioritaires sur deux ans. Une partie significative de ces fonds servira à sécuriser l'alimentation en eau par la concession régionale du Canal de Provence, notamment l'alimentation en eau agricole.

En complément de ces investissements majeurs, une aide financière directe aux agriculteurs est maintenue via la politique de stratégie agricole départementale. De plus, l'agence Var Ingénierie apportera un soutien technique précieux aux collectivités pour la réalisation de projets structurants.

Par cette approche globale, le Département se positionne en acteur solidaire et déterminé, garantissant ainsi l'attractivité du Var et la pérennité d'une agriculture locale et résiliente.







## canal de Sainte-Croix, un patrimoine hydraulique à restaurer

C'est assurément le plus long canal du Var avec ses 30 km. Le canal de Sainte-Croix « a été mis en service il y a 175 ans. Il est vital pour l'irrigation de 239 hectares de terres, appartenant à 264 propriétaires, dont 24 exploitants cultivant notamment de la vigne, des oliviers et du maraîchage sur les communes du Thoronet et de Lorgues », nous explique Laurent Boglio, président de l'Association syndicale autorisée (Asa) de Sainte-Croix, gestionnaire du canal.

Si chaque année, l'association assure l'entretien du canal en réalisant d'importants travaux de curage et de débroussaillage pour assurer la bonne circulation de l'eau, « il a besoin d'être réhabilité pour améliorer l'efficacité du réseau ». Les travaux majeurs incluent : « La restauration d'un segment du canal près du pont d'Argens, dont le cuvelage est endommagé. La réhabilitation de quatre martelières (vannes de décharge) dont l'étanchéité n'était plus assurée. La restauration de l'aqueduc des Garrands présente des défauts structurels majeurs. Il sera remis en état à l'identique. » Le montant total des travaux de 97 365,60 € a été financé pour partie par le Département.

« En plus de l'irrigation, la présence d'eau dans le canal, qui prélève l'eau du fleuve Argens, joue un rôle essentiel de sécurité, en offrant des points de pompage aux pompiers en cas d'incendie dans cette zone boisée, précise le président. Quant à la préservation de la ressource, elle est aussi assurée par l'association qui, en période de sécheresse, réduit les prélèvements pour garantir un débit minimal au fleuve ».





## Petite exploitation et grand défi !

Du radis Daïkon frais et piquant à l'Amarante red terreuse... Les Petites Herbes, c'est l'histoire de deux amis, Antoine et Lucas, qui ont transformé, en seulement un an, 6 000 m<sup>2</sup> de terre à Grimaud en une exploitation maraîchère en plein essor. Si elle est aujourd'hui connue pour ses micro-pousses, prisées par les chefs étoilés, elle offre bien plus, avec des fleurs comestibles et plantes aromatiques et ou médicinales.

Toutes en vente directe sur place. L'exploitation est un véritable festival de saveurs. Si les micro-pousses se déclinent en une trentaine de variétés – allant du goût de noisette de la roquette aux saveurs citronnées de certaines moutardes – le reste du terrain est une explosion de fleurs comestibles et de plantes aromatiques (sauge, menthe, tagète lemon...). « *C'est notre diversité qui fait notre force. Mais l'alimentation en eau de nos cultures faisait partie de notre premier défi* », insiste Antoine.

L'exploitation, éloignée de toute infrastructure, était raccordée à l'eau de ville. C'est pour garantir son autonomie et sa pérennité que les maraîchers se sont lancés dans un projet vital : « *Substituer l'eau potable par une ressource autonome, mieux gérée, grâce à des travaux de création d'infrastructures hydrauliques et l'installation de systèmes goutte-à-goutte* », détaille-t-il. Pour ce faire, « *une étude d'impact a été menée et un compteur garantissant le suivi continu des prélèvements a aussi été installé* », précise-t-il. Autant d'aménagements qui aujourd'hui garantissent la pérennité de l'activité tout en protégeant la nappe phréatique locale.

Le coût total du projet s'élève à 25 601 €, soutenu par le Conseil départemental du Var à hauteur de 16 640 €.

Les Petites Herbes prouvent que l'agriculture locale peut être à la fois excellente, résiliente et responsable.

Les petites herbes - 270, chemin de Caucadis à Grimaud. @petitesherbes





# La gestion durable de la forêt

**Le Var est le deuxième département le plus boisé de France, avec les deux tiers de son territoire occupé par la forêt. Une forêt à 70 % privée. Pour assurer une gestion durable et soutenir les propriétaires, le Département met en place plusieurs actions et accompagnements.**

## Concilier gestion forestière et prévention du risque incendie

Depuis de nombreuses années, le Département soutient les chantiers de coupes forestières groupées, le long des pistes DFCI (Défense des forêts contre l'incendie) et des routes départementales. Il s'agit de concilier gestion des massifs forestiers et lutte contre les incendies. Ces chantiers permettent de réduire de manière significative le volume de biomasse combustible aux abords des ouvrages DFCI, ce qui renforce leur efficacité et sécurise l'intervention des pompiers en cas de feu. Un accord multi-partenarial en faveur de l'exploitation forestière groupée à vocation DFCI, co-rédigé par le Département et les Communes forestières du Var a été signé le 14 avril 2023 par une quarantaine de partenaires. Aujourd'hui, les coupes groupées se multiplient dans le Var.

## Soutenir des plans de gestion forestière durables

Dans le Var, les deux tiers de la forêt sont privés. Le Département soutient les propriétaires pour leur permettre de gérer durablement leur propriété. Comme le souligne Florian Dufaud, gestionnaire forestier au sein de la SCOP Avisilva, « les propriétaires de plus de 20 hectares doivent élaborer un plan simple de gestion, c'est une obligation légale. C'est un document de planification de gestion forestière sur une vingtaine d'années ». Le Département subventionne la réalisation de ces plans pour inciter les propriétaires à les effectuer. Il soutient désormais également la sylviculture mélangée à couvert continu au travers d'une aide au marquage d'éclaircie. De quoi s'agit-il ? « La sylviculture mélangée à couvert continu vise à ne jamais effectuer de coupes rases. L'objectif est de réaliser des coupes douces - 20 à 30 % du volume - tous les dix ans pour maintenir le couvert forestier, produire du bois de manière durable, et préserver la biodiversité en conservant les arbres anciens et les essences rares », explique le professionnel. Pour réaliser ces coupes, le

rôle du gestionnaire forestier est primordial. Il doit marquer, en amont, les passages pour les machines à l'aide de peinture forestière, « ce qu'on appelle des cloisonnements d'exploitation ». Ce processus permet de s'assurer que seulement 20 % de la surface forestière est parcourue par les engins, minimisant ainsi le tassement des sols. Ce marquage sert également à désigner les arbres à abattre, environ un sur cinq. « Cette gestion dite raisonnée offre un équilibre entre l'utilisation humaine de la ressource bois et la préservation de l'environnement ». Ainsi, les gestionnaires forestiers sont chargés de la planification, l'identification des zones de coupe, la recherche d'acheteurs de bois et l'encadrement des chantiers. « En soutenant aujourd'hui le marquage d'éclaircie, le Département affiche sa volonté d'une gestion durable de la forêt en promouvant le travail des professionnels de la forêt ayant des pratiques vertueuses par opposition à ceux qui privilégient des coupes rapides et massives, souvent plus lucratives à court terme ».





## Le liège, une filière en pleine renaissance

Avec ses 58 000 hectares, la suberaie varoise fait du Var le premier département subéricole de France. Ce trésor écologique, reconnu comme l'un des 30 hotspots de la biodiversité mondiale, est fragilisé et dégradé depuis quelques années. L'intervention humaine est nécessaire pour régénérer ses peuplements et produire à nouveau du liège de qualité. Le chêne-liège possède des qualités remarquables comme celle d'être résistant aux incendies, grâce notamment à son écorce épaisse, et de se régénérer après un feu. Cependant, les incendies ont un coût économique ; ils déprécient la qualité du liège.

Face à ces difficultés, l'Association Syndicale Libre de gestion forestière de la suberaie varoise (ASL Suberaie varoise), créée en 1991, joue un rôle d'expert et de facilitateur. Elle regroupe aujourd'hui environ 320 propriétaires forestiers et propose un accompagnement complet. Il s'agit de décharger le propriétaire des lourdeurs administratives. Car la remise en état des suberaies est une opération coûteuse. Ces programmes de réhabilitation sont subventionnés à 80 % du montant hors taxe des travaux : 40 % par le Département et 40 % par la Région. L'ASL monte les dossiers de financement public, démarche les entreprises et assure le suivi du chantier. Cette aide est essentielle : la rentabilité financière du liège pour les propriétaires n'est souvent pas immédiate. « *J'ai eu la chance de bénéficier d'aides pour les travaux de réhabilitation de ma suberaie, à deux reprises. C'est essentiel que les pouvoirs publics nous soutiennent, sans ça nous ne pourrions pas entretenir nos propriétés* », assure Sébastien Telleschi, propriétaire forestier de 22 hectares au Muy.

« *Au début du XX<sup>e</sup> siècle dans le Var, environ 10 000 tonnes de liège étaient levées chaque année, pour 200 usines, aujourd'hui on lève moins de 500 tonnes et seulement 2 entreprises perdurent* », précisent les responsables de l'ASL Suberaie varoise. Heureusement, de nouvelles filières se développent. Outre le bouchonnage qui absorbe l'essentiel du liège de qualité, le liège de faible qualité est désormais valorisé pour l'isolation des bâtiments. Cette filière est prometteuse. Le liège est aussi utilisé dans la maroquinerie, l'aérospatiale et même dans l'art et le design. Le Département apporte son soutien aux acteurs qui œuvrent en faveur de la relance de cette filière.

### EN CHIFFRES

Depuis 2021, le Département a financé **74** plans simples de gestion pour un montant de **91 914 €** pour plus de **7 800** hectares de forêt privée. En 2025, **5** propriétés forestières ont bénéficié de la nouvelle aide au marquage pour un montant de **30 000 €**.

En 2025, **42 780 €** ont été attribués à l'ASL Suberaie varoise pour mener des études et des travaux d'amélioration durable de la suberaie privée des Maures. En 2025, **40 019 €** ont été investis en faveur d'actions d'animation auprès des propriétaires privés pour mener des opérations sylvicoles groupées.



## Terres incendiées, et après ?

Le feu du 11 juin 2024 a brûlé 300 hectares entre Vidau-ban et La Garde-Freinet, dont la moitié sur la Réserve naturelle nationale de la plaine des Maures. Cet incendie a, alors, ravagé une partie de la propriété d'Ivan Mahaim à La Garde-Freinet. Il s'est installé dans le Var en 1968, « pour une histoire d'amour qui s'est transformée en coup de foudre pour le paysage varois. J'ai épousé une terre ». Il possède 48 hectares d'un seul tenant, ce qui est assez rare dans le Var. En juin 2024, il faut aller vite. Car pour qu'elle soit efficace, une action doit être mise en place rapidement après l'incendie. Ici, grâce à l'action du Département, les premières interventions ont pu se dérouler dès l'hiver qui a suivi. « C'est essentiel pour plusieurs raisons », explique Floriaan Henneau, ingénieur forestier à l'ASL Suberaie varoise, en charge des travaux. « Il faut lutter contre l'érosion en mettant en place des fascines, des cordons linéaires de végétation. Ces fascines ralentissent le ruissellement de l'eau, empêchant l'érosion des

sols et permettant à l'eau de s'infiltrer ». Après un feu, les sols nus, riches en nutriments sont exposés au ruissellement. Seconde raison : assurer la régénération. « Nous utilisons la technique du recépage qui consiste à couper au pied les arbres trop sévèrement impactés par le feu. Ça oblige l'arbre à repartir directement du pied avec des rejets de souche, assurant ainsi une meilleure régénération ». Le recépage permet aussi de limiter les risques de propagation de pathogènes chez les arbres affaiblis par l'incendie. Les travaux créent également des abris d'urgence pour la faune à partir des troncs d'arbres recépés. Ces travaux, essentiels pour le maintien du milieu forestier, sont trop coûteux pour être assumés par les propriétaires seuls, souvent découragés après un sinistre. À La Garde-Freinet, sur les 32 hectares traités, 6 appartiennent à Ivan Mahaim. Ce chantier, d'un montant de 98 881 € a été financé à 100 % par des aides, dont 25 % par le Département.



### Partenariat public-privé inédit après l'incendie de Gonfaron en 2021

Le 16 août 2021 à Gonfaron, plus de 7 000 hectares de forêt sont touchés par l'incendie dans la plaine des Maures. Les opérations de restauration post-incendie sont colossales et ne peuvent être assumées ni par les propriétaires ni par les collectivités territoriales seules.

Un partenariat public-privé, inédit jusque-là, a permis la réalisation des travaux. Le Département du Var et la Région Sud Paca ont débloqué une enveloppe exceptionnelle de plus d'1 M€ qui a été abondée par un financement privé d'1,1 M€\*, dans le cadre d'un mécénat rendu possible par le fonds Respir, qui permet de combiner des financements mixtes au profit d'opérations de sauvegarde de la forêt.

\* 1 M€ offerts par la compagnie maritime d'affrètement CMA-CGM et 100 000 € par les Jardineries Truffaut





## Valorisation des produits forestiers : exemple de l'arbousier

Si le liège et la châtaigne sont les produits phares de la forêt varoise, l'arbousier est en train d'émerger. Longtemps considéré comme négligeable, cet arbre est au cœur d'une nouvelle stratégie de valorisation portée par des structures comme Forêt Modèle de Provence ou des agriculteurs audacieux comme Emilien Wallace, avec le soutien du Département.

Créée en 2013, Forêt Modèle de Provence développe des projets de gestion durable des espaces forestiers et des filières. « *Nous travaillons sur la valorisation des produits forestiers en organisant des événements mais aussi en travaillant sur la collaboration internationale* », présente Nicolas Plazanet, chargé de mission pour Forêt Modèle de Provence. En 2018, la structure lance une initiative autour de l'arbousier, « *pour prouver son potentiel économique. Jusqu'à présent, on n'en faisait pas grand-chose, même au contraire, dans les plans simples de gestion, il était conseillé de ne pas le conserver* », continue l'expert. Le premier projet a concerné une bière à l'arbouse. « *Ce test commercial, mené pendant trois ans, a atteint 21 000 € de chiffre d'affaires la dernière année.* » Essai réussi ! Forêt Modèle de Provence a aussi travaillé avec des chercheurs de l'Université Côte d'azur, du CNRS\* ou de l'INRAE\*, pour identifier d'autres applications concrètes dans plusieurs domaines : la cosmétique avec une crème anti-âge à base de feuillage, le bois utilisé en marqueterie, la création d'un miel au goût surprenant... Un dossier Leader de plus de

800 000 € a été déposé auprès de l'Union européenne afin de structurer une filière complète. Des producteurs se sont lancés dans l'aventure à l'image d'Émilien, apiculteur et castanéiculteur à Gonfaron. « *Il y a une quinzaine d'années, lors de la réhabilitation de mes châtaigneraies, j'ai fait le choix, un peu incompris à l'époque, de conserver les arbousiers. Et, on se rend compte que c'était le bon, car l'arbousier présente des possibilités de développement importantes* », assure l'agriculteur. Aujourd'hui, il propose différents produits à base d'arbouses, des confitures souvent en assemblage avec d'autres fruits comme la figue de Solliès, la pomme sauvage ou la crème de marrons, des sirops, des vinaigres... « *L'arbouse apporte une touche de fraîcheur et d'acidité* ». Il envisage désormais de créer une marque propre à l'arbouse pour commercialiser ces produits.

\*Centre National de la Recherche Scientifique. Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement

## Création d'une unité de production de granulés à Comps-sur-Artuby

Dans le cadre de son soutien à la structuration de la filière forêt-bois, le Département soutient le projet de la SAS Terreaux Services Varrone à Comps-sur-Artuby. L'entreprise prévoit notamment la création d'une scierie, d'une charpenterie-menuiserie, d'un séchoir micro-onde et d'une ligne de granulation. Une équipe d'une dizaine de salariés permettra la production de divers produits de valorisation du bois, dont la récupération des molécules de bois à destination de la chimie verte pour la parfumerie. Le Département du Var soutient à hauteur de **300 000 €**, l'unité de granulation qui sera installée dans quelques mois. Elle produira environ 4 500 tonnes de granulés de bois, par an, à partir des produits connexes (déchets /chutes de bois) provenant de la transformation des bois (charpente, menuiserie...).







# soutien aux filières de niche

**Aux côtés des grandes filières agricoles traditionnelles (viticulture, horticulture, oléiculture), se développent, dans le Var, de nouvelles filières que l'on peut appeler de niche : grenades, amandes, pistaches, agrumes... Le Département soutient l'émergence de ces filières qui présentent des innovations ou des adaptations au changement climatique. Il soutient également les investissements en faveur des filières agricoles varoises de niche à haute valeur ajoutée économique, environnementale, paysagère et patrimoniale leur permettant de rester compétitives et économiquement viables.**



## Ils ont été soutenus

À Montmeyan, Arnaud Brémond, éleveur de brebis allaitantes et de poneys shetland a obtenu un financement pour des travaux de débroussaillage, la pose de barrières de contention et de clôtures fixes. La ferme des ferriers de Nina Lejeune à Sillans-la-Cascade a pu mettre en place des panneaux solaires sur les bâtiments existants et construire un bâtiment mobile d'élevage pour ses poules pondeuses. Les Belles de Provence, installées à La Crau, ont obtenu un financement pour la construction de leur unité de production de fromages. Le Département a également soutenu en 2025 deux projets de développement de mielleries en agriculture biologique à Montauroux et Méounes-lès-Montrieux.







## Pastoralisme : le Département engagé

Dans le Var, le pastoralisme est une filière importante. Elle représente la plus grande surface exploitée et le Var compte 250 à 300 éleveurs pastoraux. Le pastoralisme et le sylvopastoralisme participent à la préservation du patrimoine naturel, des écosystèmes ainsi que des savoir-faire et des métiers qui façonnent le paysage. Ce mode d'élevage, parfaitement adapté au territoire varois, joue un rôle crucial dans le maintien de la biodiversité. Le pastoralisme fait face à de nombreux enjeux. Le Département a ainsi mis en place, avec l'expertise du Centre études et de réalisations pastorales Alpes Méditerranée (Cerpam) et de la Chambre d'agriculture du Var, un dispositif d'aide afin de soutenir les exploitations pastorales face à ces enjeux. « *Le Département du Var s'est appuyé sur notre expertise de terrain* », soulignent Alice Bosch et Julien Fontaine, techniciens au Cerpam. « *Nous avons pu faire remonter les besoins et enjeux des éleveurs, notamment sur la nécessité de maintenir les espaces ouverts, les problèmes d'accès à l'eau ou encore la prédation* ». Le Département propose une aide aux investissements pour l'amélioration des conditions de travail et le respect du bien-être animal. Ainsi, en 2025, 30 porteurs de projets ont été soutenus pour un montant total de 486 220 €. L'aide départementale se poursuit pour l'année 2026 et plusieurs dossiers de demande d'aide ont déjà été déposés.

## Soutien aux autres filières

Le Département continue d'élargir son intervention auprès des autres filières de niche présentes dans le Var. Ainsi, dans le cadre des appels à projets du FEADER, il a apporté son soutien financier aux filières maraîchage, céréales et oléoprotéagineux, porcin plein air, apiculture, bovin et caprin lait avec transformation fromagère, poules pondeuses pour un montant de 96 925 € en 2024 et 68 848 € en 2025, et près de 180 000 € en 2024 et 103 000 € toutes filières confondues au bénéfice d'exploitations agricoles.





# SIA 2026 : embarquez pour le Var !

**Le Département du Var sera de nouveau au rendez-vous, du 21 février au 1<sup>er</sup> mars 2026, au Salon International de l'Agriculture à Paris. Aux côtés de Var Tourisme, il affichera son soutien à l'agriculture et aux producteurs varois et valorisera leurs savoir-faire.**

## Le Var au SIA en 2025

Avec plus de 11 000 visiteurs venus découvrir un stand conçu comme un hameau à l'esprit cabanon, entre vignes, mimosas, produits du terroir et terrain de pétanque, le Var a charmé son public lors de sa présence au SIA en 2025.

Lors de cette édition, les producteurs varois ont brillé au Concours général agricole en remportant 374 médailles, dont 171 en or.

Nouveauté 2025 : trois tables rondes ont permis de débattre sur l'évolution de l'agriculture dans le Var autour de thématiques comme

« Une agriculture varoise robuste »,  
« Cap sur l'agritourisme » et  
« Susciter des vocations aux métiers agricoles ».



Cette année, le Var met l'accent sur son littoral. Il recrée sur son stand, l'ambiance d'un bord de mer typiquement méditerranéen : paillote de plage, pointu, bar à coquillages... Tout est réuni pour transporter les visiteurs dans une crique varoise.

De nombreux temps forts rythmeront la présence du Var sur le salon. Des producteurs et artisans seront présents pour recréer un véritable marché provençal. Une manière pour le Département et Var Tourisme de valoriser ces hommes et ces femmes qui font le Var.

Pour la seconde année consécutive, des tables rondes seront organisées. Réunissant des professionnels et partenaires, elles seront consacrées aux enjeux de l'agriculture varoise : Comment susciter des vocations ? Ou encore la valorisation de l'agroforesterie. Des moments d'échanges privilégiés et constructifs pour mieux appréhender l'avenir des filières agricoles varoises.

Le Département mettra à l'honneur, cette année encore, les spécialités varoises. Des dégustations de recettes typiques, comme la soupe de poisson et la rouille, élaborées à base de produits du terroir, seront proposées chaque jour. Une occasion unique de découvrir ou redécouvrir la gastronomie varoise.

**Rendez-vous du 21 février au 1<sup>er</sup> mars 2026 au Salon international de l'agriculture à Paris pour un embarquement au cœur du Var. ■**







© Adobe Stock

# L'habitat inclusif, une autonomie solidaire

**L'habitat inclusif est une solution de logement intermédiaire entre la vie à domicile isolée et la vie en structure collective pour les personnes âgées et celles en situation de handicap. Soutenue et coordonnée par le Département, cette initiative vise à rompre l'isolement et favoriser l'autonomie.**

## qu'est-ce que l'habitat inclusif ?

C'est une nouvelle façon d'habiter résumée simplement par : « *Être chez soi, sans être seul* ». Il s'adresse à toute personne majeure en situation de handicap ou à toute personne âgée de plus de 65 ans autonome qui choisit de partager un lieu de vie à taille humaine avec d'autres. « *Il ne s'agit pas d'une structure médicalisée, mais d'un domicile partagé, fondé sur un projet de vie sociale et partagée commun* », précise Sandrine Billault, chargée de la coordination de l'habitat inclusif à la direction de l'autonomie au Département du Var. Son objectif : « *Limiter l'isolement et prévenir la perte d'autonomie pour les seniors, tout en favorisant l'inclusion des personnes handicapées en renforçant leur autonomie et leur place de citoyen* », assure-t-elle.

## qui paye quoi ?

Le Département du Var est le chef de file du développement de l'habitat inclusif. Il coordonne le dispositif, lance des appels à manifestation d'intérêt, et assure le financement via l'Aide à la Vie Partagée (AVP). Cette allocation individuelle, versée au porteur de projet, finance notamment le poste crucial de l'animateur, garant de l'harmonie du groupe et de l'animation du projet de vie. L'AVP s'élève à un montant maximal de 7 500 €/an/habitant et est cofinancée à 50 % par la Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie.

Face au succès obtenu (33 projets conventionnés et 17 déjà ouverts en 2025), le Conseil départemental a décidé en septembre 2025 : le doublement des dépenses de l'Aide à la Vie Partagée. Ce sont plus de 20 millions d'euros, visant près de 450 personnes d'ici 2035. Cette enveloppe sera dédiée au financement de nouveaux postes d'animateurs/coordonateurs dans de nouveaux habitats inclusifs via l'AVP.

Les locataires, quant à eux, paient leur loyer et leurs charges directement au bailleur. Les charges locatives sont variables en fonction des projets. « *L'Aide à la Vie Partagée peut se cumuler aux prestations individuelles telles que la Prestation de compensation du handicap (PCH) et l'Allocation personnalisée d'autonomie (APA). Ces aides peuvent dans certains cas être mises en commun* », précise Sandrine Billault.



## À SAINT-TROPEZ

Ils sont bien chez eux. Ils se sentent protégés. « Protégés de tout », insistent-ils. Ils sont 17 personnes âgées, locataires de studio ou de T2. Leur bailleur ? La commune de Saint-Tropez, une ville où les loyers sont très élevés.

« Depuis février 2025, ils se sont installés dans leur appartement. Au 1<sup>er</sup> étage, ils disposent en plus d'une salle, où ils peuvent se retrouver. Et en rez-de-chaussée, nous avons aussi un bel espace, dans lequel nous organisons des repas, des ateliers de sport adapté. Tout s'est mis en place petit à petit », nous raconte Virginie l'animatrice à la vie partagée.

Et d'une seule voix tous les locataires ont tenu à préciser : « C'est Virginie qui nous a reçus. C'est elle qui a fait en sorte que notre groupe se forme. Nous avons chacun nos personnalités, nos habitudes et Virginie a réussi à ce que des liens se tissent entre nous. » Et d'ajouter « elle est là tous les jours. Avoir quelqu'un sur qui on peut compter, nous libère l'esprit. »

Aujourd'hui, ils apprécient tous les moments de convivialité. Certains prennent ensemble leur café en ville. D'autres sont fidèles aux ateliers de sport adapté, « cela me fait du bien », assure le doyen à 94 ans. Une solidarité s'est installée entre tous les locataires. Les uns veillent sur les autres. Ainsi va la vie !



## À SOLLIÈS-PONT

Rompre la solitude pour certaines, pouvoir compter sur sa voisine pour d'autres ou encore ne pas se sentir isolées « au cas où », se familiariser avec une vie loin d'un foyer ou de ses parents pour acquérir plus d'autonomie...

« Les profils des 6 locataires de notre habitat inclusif sont différents et forcément leurs projets de vie le sont aussi », nous explique Muriel la coordinatrice à la vie partagée. Magalie, Athénaïs et Leila sont 3 des 6 locataires de l'habitat inclusif de l'association AVATH à Solliès-Pont, ouvert en décembre 2023. Installées dans des appartements de type studio, toutes les trois ont accepté de nous raconter leur quotidien, sous l'œil attentif mais toujours bienveillant de Muriel, un maillon indispensable pour l'harmonie du groupe. « Nous travaillons toutes les trois à l'Esat du Gapeau. » Leila en service au restaurant inclusif de la ferme du Gapeau, Magalie en cuisine et Athénaïs au Bistrot inclusif

Chalucet à Toulon. « Vivre ici ça me fait du bien. Car je suis autonome. Je prends le train pour aller travailler à Toulon. Le soir, quand je rentre, je peux discuter avec Magalie ou Leila. Ça me fait du bien. Je fais plein de choses. Chez moi, je fais des gâteaux. Je fais des coloriages. J'écoute beaucoup de musique. Et puis, on fait des sorties. Je vais au club 210 pour apprendre à écrire », nous raconte Athénaïs, 26 ans. Leila, quant à elle, s'est enfin posée : « J'ai souvent déménagé, car la solitude me pesait beaucoup. Aujourd'hui, je suis bien ici. Si je m'ennuie, je tape un petit coup chez la voisine, on boit un café, un thé... », souligne-t-elle. Pour Magalie, c'est aussi ces moments de partage avec ses voisines qu'elle affectionne particulièrement. Et évidemment son appartement qu'elle a soigneusement décoré. Pour toutes les trois, après deux ans de vie passée en tant que locataires, le bilan est très positif : « On a de la chance de vivre ici et d'avoir Muriel auprès de nous ». ■



# Global Game Jam et Var Gaming Festival 2026

**En ce début d'année 2026, deux grands événements occupent la scène du gaming dans le Var. L'internationale Global Game Jam pour la création de jeux vidéo en équipe et en 48 heures.**

**Et Var Gaming Festival pour les collégiens, les lycéens, les étudiants en quête de découvrir les métiers du gaming et l'offre de formation dans toute la région sud.**



**Suivez en live la Global Gam Jam 2026**

Pour ceux qui souhaitent suivre en direct la Global Gam Jam Var, connectez-vous sur [www.twitch.tv/globalgamejamvar](http://www.twitch.tv/globalgamejamvar)

**Tout un programme !**

Dès début janvier 2026, connectez vous sur [var.fr](http://var.fr) pour retrouver la programmation détaillée du Var Gaming Festival.

**D'**un côté, la Global Game Jam, un événement international, accueilli, pour la troisième année, à l'Hôtel départemental à Toulon. Et de l'autre, une volonté du Département du Var de mettre l'accent sur l'offre de la filière jeux vidéo dans le sud de la France avec le Var Gaming Festival, organisé pour la 2<sup>e</sup> année consécutive sur le même site.

Cette volonté de promouvoir ce qui se fait de mieux en termes de formation dans le Sud de la France est le fruit d'un partenariat entre le Département du Var et les écoles et universités de la région, comme l'Université de Toulon, l'Isen Méditerranée, le Cnam Paca, des associations... Toujours dans le même but de renforcer l'attractivité du territoire et sa compétitivité.

C'est ainsi que du 30 janvier au 1<sup>er</sup> février 2026, l'Hôtel du Département aux Lices à Toulon va se transformer en arène du gaming. Au rez-de-jardin, une centaine d'étudiants réunis pour la Global Game Jam et dans l'atrium le Var Gaming Festival avec les stands des meilleurs établissements d'enseignement supérieur, des tables rondes réunissant des professionnels, des conférences thématiques... Comme l'année dernière,

le vendredi 30 janvier sera consacré à l'accueil des collégiens. Le samedi 31 janvier, à tous les publics.

Pour la première fois, la Global Game Jam sera placée sous un parrainage, celui de Logan de Jésus (ci-contre).

Membre de l'équipe gagnante de l'édition 2025, cet alumni de la formation Ingé IM du Conservatoire national des arts et métiers Cnam Paca est également le créateur du jeu Artréva en VR pour le Musée

virtuel du Var, créé en 2025 par le Département. À la question : sous quel signe placez-vous la GGJ 2026, il répond : « *De la coopération et de l'entraide* ». Fort de son expérience, il encourage les participants en rappelant que « *tout le monde peut participer. Cet événement est un lieu de partenariat jusqu'à l'infini. Son objectif est de développer et d'améliorer ses compétences dans la bonne humeur, tout en vivant une expérience très amusante pour en retenir de bons souvenirs* ».





# Les métiers du Gaming

**Programmeur, scénariste/narrative designer, graphiste/designer d'expérience, game designer, musicien/sound designer, développeur, ingénieur multimedia... les métiers du gaming sont nombreux, les formations, toutes aussi diverses. Zoom sur la formation Ingénieur Informatique et Multimédia du Conservatoire national des arts et métiers (Cnam) Paca en partenariat avec l'Université de Toulon (Ingé IM) à travers les témoignages d'un professeur et d'un étudiant.**

**Stéphane Nalkin**, professeur émérite du Conservatoire national des arts et métiers (Cnam), Pégases d'Honneur en 2025 pour l'ensemble de sa carrière, un prix de l'Académie des Arts et Techniques du Jeu Vidéo, regroupant près de 3 000 professionnels.

« Je suis professeur du Cnam, à la retraite, mais je continue mes activités de recherche et de conseil.

J'aime transmettre. J'ai créé l'École nationale des jeux et médias interactifs numériques (ENJMIN) et les diplômes d'ingénieur Informatique et Multimédia (Ingé IM), dont une instance est à Toulon. L'idée était de former des

informaticiens avec une culture de l'image et du son, indispensables pour l'interaction homme-machine. Ces métiers sont d'avenir. Les débouchés sont l'animation, les serious games (simulation, formation), et la réalité virtuelle.

Ce sont d'abord des ingénieurs en informatique spécialisés. S'ils le souhaitent, ils peuvent toujours retourner faire, par exemple, du système d'information à la BNP. Ils sont tous en alternance et nous les aidons à trouver leur entreprise.

J'ai créé La Compagnie des Martingales en partant à la retraite, car j'avais besoin de continuer à donner des cours et d'aider à la production de jeux originaux.

Je suis aussi lié à la Global Game Jam (GGJ). C'est un concept où les gens se réunissent et travaillent pendant 48 heures sur un projet. L'esprit est celui du partage, sans l'idée d'un prix du meilleur ».

**Enzo Marques**, étudiant en 3<sup>e</sup> année de formation Ingénieur Informatique et Multimédia (Ingé IM) au Cnam Paca et apprenti chez Formed Campus.

« J'ai choisi de poursuivre mes études après mon BTS. L'apprentissage me permet d'être payé tout en suivant les cours. C'est l'avantage d'avoir le concret de l'entreprise et de savoir comment les choses se passent réellement. Je trouvais que je m'ennuyais lors d'un cursus normal. L'alternance est organisée en un mois en formation, un mois en entreprise. L'évolution des responsabilités est progressive : en 3<sup>e</sup> année, on est censé être considéré comme cadre. Le cursus Ingé IM propose énormément de





modules divers et variés. J'étais parti sur l'informatique, mais j'ai dévié petit à petit vers le jeu vidéo, un sujet qui m'intéresse. Avoir plusieurs cordes à son arc est important, cela me permet d'aller soit dans le gaming, soit d'être développeur. Sur mon temps personnel, je travaille sur la conception de mon propre jeu d'automatisation. Il est actuellement en phase de prototypage. Je le développe seul, avec le soutien d'une équipe de test pour les bugs ».

Sur son avenir : « Il dépend de mon employeur actuel, Formed Campus. Si on me propose un contrat fin 2026, je compte rester et pourrais même enseigner le logiciel Unity au Cnam. Dans le cas contraire, je souhaite poursuivre dans des studios de jeux vidéo. Le mix entre un cursus varié et l'apprentissage est un avantage important. Et puis, la formation du Cnam délivre un diplôme d'ingénieur reconnu par l'État, ce qui a plus de valeur pour entrer dans le monde du travail ».



## Démonstrations du Mur led à Telomedia : inscrivez-vous !

Vendredi 30 janvier après-midi, l'Université de Toulon ouvre au public et sur inscription sa plateforme de production audiovisuelle et numérique, appelée Telomedia. Cette infrastructure de pointe – qui inclut plateaux sur fonds vert, réalité virtuelle, réalité augmentée et le nouveau Mur led – permet d'envisager de multiples applications dans des domaines variés comme la formation, la recherche, le cinéma, la télévision et le spectacle vivant.

Au programme des démonstrations du nouveau mur XR (Extended Reality), un équipement ultra performant financé à 80 % par le Département du Var. Ce soutien permet à l'établissement de créer des parcours de formation universitaire uniques en France.

« Telomedia, c'est une plateforme de 900 m<sup>2</sup> située en centre-ville, entièrement dédiée à la création, la

production, la diffusion et la formation audiovisuelle et numérique. Elle offre une solution globale et sans équivalent en France grâce à son plateau de tournage modulable de 370 m<sup>2</sup>, son studio virtuel et ses outils de post-production » explique Karim Adouane, vice-président délégué à l'innovation pédagogique et au numérique à l'Université de Toulon. Intégrée au pôle Usages numériques de la Direction du Système d'Information et des Usages Numériques (DSIUN), Telomedia complète l'offre numérique innovante de l'Université. Scannez le QR code pour vous inscrire. ■





**34**

**COUP DE CŒUR**

Super serre autonome,  
lauréat du Prix Var terre  
d'innovation

**35**

**VIENS JE T'EMMÈNE...**

Voyager au cœur  
de l'identité varoise

**41**

**À TABLE**

Colombo végétarien  
de Marcel Dellali,  
chef de cuisine  
du collège Raimu à Bandol

**en lumière**



Prix de  
l'Innovation  
de la Recherche  
du Var

Quand une idée devient réalité !  
Timothée Bailly, jeune physicien  
originaire de Camps-la-Source,  
vient d'inventer une super serre  
autonome capable de s'adapter  
au climat.

Un projet révolutionnaire  
récompensé, en 2025,  
par le Grand prix de l'innovation  
environnementale dans le cadre  
du Prix de l'Innovation  
et de la Recherche  
du Département du Var.

telligent et autosuffisant. Timothée croit en son projet et commence à réaliser des prototypes de sa super serre autonome. Une structure équipée de capteurs pour évaluer les conditions climatiques internes, notamment l'état du sol, la température et l'ensoleillement. Un algorithme utilise ces mesures pour activer l'arrosage automatique, l'éclairage, via des lumières LED pour compenser le manque d'ensoleillement, et le chauffage infrarouge. L'objectif est de maintenir les conditions climatiques optimales dont les plantes ont besoin, permettant ainsi de cultiver toute l'année et de produire n'importe quelle espèce. La serre est équipée de panneaux photovoltaïques qui produisent l'électricité nécessaire à l'autonomie énergétique. L'inclinaison des panneaux solaires permet de récupérer l'eau de pluie grâce à une gouttière intégrée et à une citerne de stockage d'eau assurant l'arrosage automatique.

# Super serre autonome : l'innovation au service de l'agriculture



© Var Matin

“C’est un projet qui est né lors de mes études de physique à l’université de Montréal”, précise Timothée Bailly. « Mon projet de fin de licence a permis de modéliser numériquement la croissance des plantes et de comprendre comment contrôler leur production en fonction de l’eau et de l’ensoleillement qu’elles reçoivent ».

C’est de là que l’idée a germé dans son esprit : construire un système de contrôle climatique in-

Cette super serre autonome ne mesure que quelques mètres carrés et n’est alors pas adaptée à un usage professionnel. « Sa taille est idéale pour l’expérimentation pédagogique ou pour les particuliers. Ce type de projet pourrait également avoir un but social, comme des jardins ou serres partagés, contribuant à une plus grande autonomie alimentaire des villes », souligne l’inventeur.

Le Prix de l’Innovation et de la Recherche du Département permet à Timothée Bailly de faire évoluer son système vers un modèle plus économique en réduisant les coûts de fabrication : « Mon projet évolue vers un mur hydroponique, un système de culture hors sol permettant un gain d’espace et une réduction des matériaux. Il résout le problème de l’apport en nutriments sans terre, non géré par le prototype initial ». Le lycée Agricampus à Hyères-les-Palmiers se serait déjà montré très intéressé pour démarrer des expérimentations en 2026.

Pour Timothée, le prix obtenu est une reconnaissance de son travail mais aussi « la preuve et l’importance d’être créatif et ambitieux dans le Var ! ». ■



# **Voyager au cœur de l'identité varoise**

**Saveurs, terroirs, savoir-faire...**

**Le Var est un département unique où l'agriculture reste un secteur économique dynamique. L'agrotourisme a pris ici toute sa mesure ! À travers le réseau Destination Le Var, des professionnels varois défendent l'identité de leur terroir. Ambassadeurs d'un tourisme durable de qualité, ils vous feront découvrir un Var passionné et savoureux.**



# La Ferme des Banons à La Crau : une histoire de passion pour les abeilles et les animaux

**E**n direction de La Crau, une petite route de campagne mène à la Ferme des Banons, un lieu ouvert à tous, plein de vie où Marjorie Pouchoy, apicultrice depuis plus d'une dizaine d'années, a transformé sa passion en véritable vocation.

Aujourd'hui, elle veille sur près de 200 ruches réparties sur le territoire, pratiquant une apiculture transhumante pour suivre les floraisons. « On déplace les ruches selon les floraisons. Par exemple, pour le miel de lavande, on emmène les ruches sur le plateau de Valensole au moment de la floraison », explique Marjorie. Elle produit quatre variétés de miel — printemps, garrigue, lavande et châtaignier — et a développé, en partenariat avec d'autres producteurs locaux, une gamme de produits bien-être à base de miel et de propolis, de pollen, de gelée royale ou encore de spiruline. La particularité du lieu : son espace unique de vente en libre-service, basé sur la confiance : chacun peut venir à toute heure acheter son miel.



Mais la Ferme des Banons, c'est bien plus qu'un lieu de production. C'est aussi une ferme pédagogique où petits et grands côtoient les animaux : Tango le bouc nain, Java la chèvre ou Fifi le cochon. Certains visiteurs reviennent chaque semaine avec leurs enfants : « Ils voient les animaux grandir, ils connaissent leurs prénoms » explique Marjorie. Soutenue par des dons volontaires, la ferme est devenue un véritable lieu de partage qui accueille régulièrement des familles fidèles. Marjorie souhaite désormais développer la sensibilisation aux abeilles et à l'environnement et proposer bientôt des animations dédiées aux enfants. Alors, si vous passez près de La Crau, arrêtez-vous à la Ferme des Banons : un endroit simple, chaleureux et profondément humain.

**Ferme des Banons - 888 chemin des Banons La Moutonne, 83260 La Crau**

## Réseau Destination Le Var

Destination Le Var est un réseau de professionnels, créé par le Département du Var et Var Tourisme, son agence de développement touristique. Il rassemble les acteurs du tourisme varois autour de la valorisation des territoires, des produits et du Var en général. Ils favorisent les circuits courts et sont engagés dans un tourisme plus responsable.





# café Germain, une escale gourmande à Pourrières



**L**e café Germain, c'est avant tout, l'aventure d'un couple Eloïse et Steven, passionnés par la cuisine, les produits du terroir. « *La gastronomie locale et authentique, mais attention, avant tout accessible* », martèle Eloïse en cuisine. Steven, son mari, nous raconte : « *Nous sommes arrivés, il y a 6 ans. Notre projet a vu le jour grâce à l'émission SOS Villages de Jean-Pierre Pernaut, nous avons repris ce commerce qui vient d'être labellisé Bistrot de Pays* ».

En cuisine, Eloïse met à l'honneur les produits du terroir et des producteurs locaux : poisson de la marée tretsoise, légumes de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, farine de Bras pour le pain qu'elle prépare chaque matin. « *Il n'y aura jamais de tomate-mozza en hiver ni de tarte Tatin en été* », assure la cheffe. Tout est fait maison, dans le respect des saisons. Sur sa carte en novembre dernier, Eloïse proposait une crème de carottes aux épices orientales, accompagnée de croûtons de panisse maison et de pickles d'œufs suivie d'une

échine de porc braisée, oignons fondants, purée de courge. En dessert, le sablé breton aux pommes rôties, ganache au chocolat et éclats de noix caramélisées. Des assiettes pleines de couleurs avec beaucoup de saveurs : un vrai régal !

Au bar, Steven, issu d'une famille de restaurateurs depuis trois générations, cultive la même exigence : 600 références de vins, 100 % bio, soigneusement sélectionnées auprès de petits vignerons français et étrangers. Une passion héritée de son grand-père, ancien président des sommeliers du Nord-Pas-de-Calais-Picardie.

Le menu du midi évolue chaque mois, tandis que le soir, le Café Germain se transforme en bar à tapas gastronomiques, pour des moments de partage en toute simplicité. Une belle adresse à découvrir au cœur de Pourrières.

**Café Germain, 5 grand Place à Pourrières**

**09 79 17 63 13 sur réservation**



# Le Barretian à Villecroze, une parenthèse authentique



**O**n ne s'y attend pas ! Le Barretian à Villecroze se dévoile à ceux qui osent franchir la piste qui mène au domaine. Confidentiel et exceptionnel à la fois, il a été totalement restauré par Fabienne et Bruno Bourguet, propriétaires de ce lieu enchanteur depuis 2016. « *Nous avons fait notre vie à Paris, mais une fois les enfants grands, nous avons eu besoin de changer de vie, de cadre, de revenir à la nature et d'avoir un vrai projet ensemble* ». Le couple se met alors en quête d'un domaine à racheter. Après cinq années de recherche, ils tombent sur la perle rare, Le Barretian, et décident de lui redonner vie. « *Déjà présent sur les cartes napoléoniennes, le domaine n'était alors constitué plus que d'une olive-raie abandonnée et d'un petit hameau provençal en pierres néces-*

*sitant d'importants travaux* ». Fabienne et Bruno ont entamé la restauration du lieu « *en gardant la coquille extérieure* ». Fabienne a également suivi une formation agricole, « *non pas dans le but de devenir agriculteur à l'âge de 50 ans, mais pour acquérir une base solide et comprendre les choix techniques à faire* », confie-t-elle. « *Nous nous sommes aussi et surtout entourés de très bons professionnels* ». Ils peuvent aujourd'hui se vanter d'avoir une production agricole de haute qualité. L'oliveiraie produit de l'huile d'olive depuis la reprise. En 2024, ils ont obtenu une médaille d'or au Concours général agricole. Le vignoble a été créé en 2019. Aujourd'hui, le domaine ne vinifie, chaque année, que 5 à 10 % de la production de leurs 8 hectares de vigne. « *Par choix* », expliquent les propriétaires, désireux de privilégier une agriculture de qualité à la quantité : « *Nous vendons le reste à un autre domaine. Cette faible production nous permet de nous concentrer sur des vins qui nous plaisent sans contrainte d'assemblage* ». Et particularité pour un domaine varois : ici ne sont produits que des blancs et des rouges.

Pour vivre une expérience unique, le Barretian vous ouvre ses portes. Avec cinq chambres et deux logements indépendants, vous pouvez séjourner dans cet endroit exceptionnel. « *Nous avons développé l'hébergement en parallèle de notre activité agricole avec l'idée de partager notre petit coin de paradis* ». Fabienne et Bruno prennent à cœur encore une fois la qualité. « *Nous souhaitons que nos hôtes profitent au maximum de leur séjour. Pas de remplissage full time ! Ils viennent ici pour se reposer et s'aérer, loin de la pression et de la promiscuité, une parenthèse authentique* ». Le domaine est membre du Réseau Destination Le Var pour défendre « *l'identité, les valeurs et le terroir du Var* ».

**Plus d'infos sur [lebarretian.com](http://lebarretian.com)**



# Conserverie Au bec fin, une référence dans la fabrication artisanale

**D**ans le Var, quand on parle de fabrication artisanale, il est difficile de passer à côté des produits de la conserverie Au bec fin, installée à Cogolin. Fleuron de la transformation de produits frais de poissons et de légumes, elle met à l'honneur la gastronomie provençale. Soupe de poissons de roche, de moules, de favouilles, soupe au pistou, tapenade, anchoïade, rouille... Elle offre plus de 100 produits à son catalogue, distribués dans près de 500 magasins en Provence Alpes Côtes d'Azur. Si l'entreprise fête ses 35 ans, elle a depuis une quinzaine d'années pris la décision de remettre « le produit local à sa juste place, insiste Olivier Maniere, son directeur général. 75 % de nos ingrédients pour élaborer nos recettes proviennent de Provence Alpes Côte d'Azur ». Pour leur produit phare, la soupe de poissons de roche : « Les poissons pêchés proviennent de pêches locales dans le Golfe de Saint-Tropez, la baie de Hyères. Pour ce faire, nous nous sommes engagés durablement avec des pêcheurs locaux. Nous leur assurons d'acheter toute l'année leur pêche à juste prix », nous explique Olivier Maniere. La PME, à taille humaine avec sa trentaine de salariés, a dû adapter ses ateliers de fabrication en s'agrandissant et en se dotant aussi d'outils de gestion très perfectionnés pour assurer le suivi de toute la chaîne de fabrication. Mais pas que. « Nous avons travaillé d'abord sur le bien-être de nos salariés et plus précisément sur l'ergonomie au travail. Nous avons également souhaité intégrer des travailleurs en situation de handicap au sein même de nos équipes. Parallèlement, nous avons concentré nos efforts sur les aspects environnementaux avec la gestion de nos déchets et les économies d'énergie », détaille Olivier Maniere.

Des efforts et des investissements qui ont permis à l'entreprise l'attribution du label PME + : « C'est une très belle récompense. Nous sommes moins de 1 000 entreprises en France à détenir ce label, qui distingue les entreprises françaises à taille humaine qui contribuent à l'emploi local, au développement de nos régions et à la transition environnementale », rappelle avec fierté Olivier Maniere.

Seule à ses débuts, aujourd'hui la marque Conserverie Au Bec Fin fait partie du groupe French Gourmet Food avec Savor & Sens, Confit de Provence, Apiculteurs des Alpilles et Confitures 4 saisons. Amateur de visite d'entreprise, la boutique de la conserverie propose, grâce à une série de vidéos, une immersion dans toute sa chaîne de fabrication. Une initiative labellisée qualité tourisme.

**Conserverie Au bec fin,  
50 avenue de Valensole à Cogolin.  
[au-bec-fin.com](http://au-bec-fin.com)**



**6,** c'est le nombre de marins-pêcheurs varois engagés dans le pescatourisme, offrant au public une immersion dans leur métier à bord de leur bateau et de leur environnement maritime.



# Le castel de Fiès, un lieu cosmopolite

**C'**est un lieu à part, dans une nature préservée, à quelques encablures de l'agglomération toulonnaise. Le Castel de Fiès à Solliès-Pont, une ancienne propriété agricole de 10 hectares et son château datant du XVII<sup>e</sup> siècle, fut autrefois la propriété des descendants des seigneurs des Forbins. Laissé à l'abandon, il est repris en 2021 par Victoria et Jonathan Sala qui misent aujourd'hui sur la pluri-agriculture et l'agrotourisme. « *L'agriculture c'est notre métier, insiste Jonathan, malheureusement être agriculteur ne suffit plus à payer toutes les factures et à entretenir de si vastes et anciennes propriétés* ». Ainsi, il s'est inspiré du modèle commercial - vente directe et œnotourisme - du monde du vin duquel il est issu pour l'adapter ici à Solliès-Pont. « *Avec plus de 550 figuiers, le produit phare de notre domaine est la figue de Solliès. Nous avons la chance d'avoir une AOP et de pouvoir développer toute une économie autour d'elle* », continue le jeune propriétaire. Il a également intégré le maraîchage, le fruitier et la production d'huile d'olive. Avec un objectif clair : devenir auto-suffisant et axé sur la biodynamie. « *Nous avons, par exemple, des moutons en liberté qui pâturent et assurent un entretien écologique des parcelles tout au long de l'année. Ils apportent aussi l'engrais nécessaire* ».

Le maître-mot reste le partage. C'est pour cela que Victoria et Jonathan ont très rapidement transformé le castel en véritable lieu de vie, comme un tiers-lieu, accueillant jusqu'à 12 000 personnes par an. Sous une magnifique tente, une khâïma, le restaurant propose des plats basés sur la convivialité. La spécialité est une carte de 12 mezzés à base de légumineuses produites sur place. « *En pleine saison, nous sommes autosuffisants en valorisant 100 % de notre production, en dehors de la viande et du poisson* ». Véritable lieu cosmopolite, il accueille aussi mariages, séminaires d'entreprise et lancements de produits. Ses cinq gîtes offrent de nombreuses possibilités. Des cours de yoga ou de pilates sont proposés en pleine nature. Des brunchs sont organisés tous les dimanches matins. L'expérience proposée est celle de l'immersion et de la transparence, avec une décoration constamment renouvelée par Victoria, architecte et décoratrice. « *Nos clients peuvent suivre nos produits, de la terre à l'assiette* » assure Jonathan. « *Nos légumes sont tous vendus au caveau avec une garantie zéro traitement !* »

Dès sa mise en œuvre, le projet a reçu l'appui des pouvoirs publics locaux. Les propriétaires ont également très vite adhéré au réseau Destination Le Var « *afin d'être, avec les autres membres du réseau, dans une dynamique commune et de réagir ensemble rapidement à des problématiques sur le secteur touristique* ». Le Castel est fermé en janvier pour travaux et rouvrira le 9 février. **Plus d'infos sur [casteldefies.com](http://casteldefies.com)**



## Sport nature Var au cœur du terroir

Le Département du Var a créé [sportnature.var.fr](http://sportnature.var.fr) et son application mobile, Sport Nature Var, offrant plus d'une centaine d'idées de sorties et d'activités en plein air. En un simple clic et sur le territoire de votre choix, trouvez l'activité de pleine nature qui correspond à vos envies.

Terres, truffes et cascades, le nom du circuit 30 est clair sur ce qu'il propose à découvrir.

Cet itinéraire de 35 km (environ 2 h 30) au cœur du Verdon met en valeur dès le départ du circuit cyclotouristique à Aups, le terroir varois avec la truffe noire. Célèbre pour son marché à la truffe tous les jeudis matins jusqu'au 26 février 2026, le village dispose aussi d'une Maison de la truffe.

L'itinéraire vous mène à Salernes et son musée Terra Rossa qui célèbre la céramique. Les cascades se dévoilent à Sillans-la-Cascade. **Connectez-vous sur [sportnature.var.fr](http://sportnature.var.fr) ou téléchargez l'application pour organiser votre prochaine activité au cœur des paysages agri touristiques varois. ■**



# colombo végétarien

## de Marcel Dellali, chef de cuisine du collège Raimu à Bandol

**F**aire plaisir et éduquer au goût : voici les objectifs de Marcel Dellali, chef de cuisine du collège Raimu à Bandol. Après une grande expérience dans le privé, il rejoint la restauration collective au début des années 2000. Depuis neuf ans, il est au collège Raimu. Ce qui lui plaît avant tout : « C'est la grande liberté qu'offre ce poste. Je peux vraiment m'exprimer ! Même si, bien sûr, il y a certaines contraintes imposées par les normes que nous devons suivre en termes de logistique et d'hygiène ». Et le contact avec les élèves est pour lui un enrichissement supplémentaire. « On échange avec eux et parfois j'organise même des visites de la cuisine. Ils voient les produits bruts et ça ouvre le dialogue ». Souvent, il propose des recettes végétariennes pour mettre en valeur des légumes sous une autre forme. Mais pas que : « J'ai remarqué depuis 2-3 ans, que les collégiens mangent moins de viande. Ils parlent de bien-être animal, une cause qui me touche aussi ».



### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- . 600 g de patates douces
- . 300 g de pois chiches (en boîte ou sous vide)
- . 400 g de carottes
- . 200 g d'épinards frais
- . 2 poivrons rouges
- . 1 oignon
- . 2 gousses d'ail
- . 4 cuillères à café d'épices à colombo
- . 20 cl de lait de coco
- . 20 cl d'eau
- . Huile d'olive

### PRÉPARATION

Éplucher les patates douces et les carottes. Couper les poivrons en deux et retirer les graines. Découper les patates douces et les poivrons en gros morceaux et tailler les carottes en rondelles. Émincer l'oignon et écraser l'ail. Dans une grande sauteuse ou une cocotte, faire revenir l'oignon, les carottes, les poivrons, l'ail et les épices dans de l'huile d'olive pendant 3 min à feu moyen. Saler et verser l'eau. Couvrir et laisser cuire 15 min à feu moyen. Ajouter les patates douces et les pois chiches préalablement rincés. Poursuivre la cuisson pendant 10 min à feu doux couvert. Ajouter les épinards et verser le lait de coco. Laisser cuire 2 min. Servir avec du riz créole.

Variante du chef : « Vous pouvez remplacer les pois chiches par des pommes de terre ». ■



H  
D  
E  
V  
A  
R



LE DÉPARTEMENT

# CarNaVals

d'ici et d'ailleurs



**DRAGUIGNAN**  
**13 DÉC. 2025 > 22 MARS 2026**  
Hôtel Départemental des Expositions du Var

Billetterie  
[hdevar.fr](https://hdevar.fr)

  #hdevar

Direction Mécènes et Evénementiel du Conseil départemental du Var - Service tradition graphique - Archimage Actual © Collection Alain Tallier - Carnaval de Jacmel - Haiti © Cécile Follin - Évergence  
Feston "Tatou" Costumes © Elise Dettling - Costumes de Cécile de Trévis - Louangeur Art Vermeil - Costumes de Mays Dado © Paris - musée du quai Branly - Jacques Chirac

PARTOUT, POUR TOUS, LES VARIATIONS CULTURELLES RAYONNENT