

La glace de la Sainte-Baume



SOMMAIRE

Sommaire

Introduction	p 1
La glace de la Sainte-Baume, une réponse à des besoins quotidiens	p 2
Le commerce de la glace :	
Déjà chez les Grecs...	p 3
Une clientèle inconditionnelle jusqu'en 1930	p 4
Les glaciers du Var	p 6
La Sainte-Baume, un environnement très favorable	p 7
La glacière Pivaut :	
Illustration d'une technique ancestrale	p 8
Restauration d'un monument historique	p 12
Le travail autour des glaciers :	
Une activité d'appoint au rythme des saisons	p 14
Les routes de la glace, vers Marseille et Toulon	p 15
Un musée de la glace à Mazaugues	p 16
Idées de randonnées à partir de Mazaugues	p 18
Itinéraires pour Mazaugues et la glacière Pivaut	p 20
Bibliographie	p 20

Introduction

Dès l'Antiquité, l'homme a su imaginer des solutions de stockage lui permettant de s'approvisionner en toute saison grâce à des édifices conçus spécifiquement : les glacières.

C'est à partir du XVI^e siècle que la fabrication de la glace naturelle s'est développée, permettant de rafraîchir les boissons, conserver les aliments et les produits de la pêche. Tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles, le Var a vu la construction de nombreuses glacières notamment dans le massif de la Sainte-Baume qui, grâce à sa situation géographique, répondait à tous les critères pour leur bon fonctionnement.

La chaîne de production entièrement naturelle débutait l'hiver dans des bassins de congélation profonds d'une quinzaine de centimètres où l'eau des sources retenue captive se transformait en glace. Celle-ci, stockée tout l'hiver, était débitée à la saison chaude et transportée vers Toulon et Marseille pour y être commercialisée.

Fin XIX^e siècle, la glace est dorénavant fabriquée en usine. Et même si la "naturelle" conservera finalement ses clients jusqu'aux années 20-30, cette mutation marque la fin d'une époque.

Ce carnet de l'environnement, sans prétention scientifique, vous permettra de découvrir ou de redécouvrir ces édifices de notre patrimoine architectural. Le plus impressionnant d'entre eux demeure la glacière "Gaudin" dite "Glacière Pivaut" acquise par le Conseil général en 1992 et entièrement restaurée en 1997 avec plus de 150 000 € de travaux.

Cette imposante tour et de ses aménagements annexes attestent des trésors d'ingéniosité dont les Provençaux avaient su faire preuve avant l'apparition du réfrigérateur.

Une visite s'impose...

La glace de la Sainte-Baume, une réponse à des besoins quotidiens

L'origine de la consommation humaine de neige et de glace se perd dans la nuit des temps. L'homme y a souvent eu recours pour conserver aliments et boissons, climatiser ses habitations et ses entrepôts, traiter fièvres, douleurs, coups et blessures.

À cet effet, on utilisait soit de la neige gelée, soit de l'eau des sources, rivières, lacs et pluie prises en glace. Puits à neige et puits à glace constituaient ainsi les réservoirs dans lesquels la glace était stockée en attendant d'être transportée depuis son lieu de production jusqu'à celui de sa consommation.

Au cours des trois derniers siècles, la production de glace naturelle dans le massif de la Sainte-Baume s'est surtout concentrée sur l'ubac du Mourre d'Agnis, à l'est du Joug de l'Aigle, à l'abri du soleil et du vent.

Des sources y étaient captées, l'eau amenée par des canaux jusqu'à de petits lacs artificiels où, l'hiver, le froid la transformait en glace. Celle-ci était ensuite stockée dans les glacières, vastes puits de 10 à 15 mètres de profondeur creusés dans le roc et recouverts d'un toit de pierres, de terre et de tuiles.

En été, les blocs étaient débités et transportés par charroi nocturne à Marseille et à Toulon.

On a dénombré plus d'une vingtaine de glacières sur le massif, pour la plupart aménagées sur l'ancienne commune de Meynarguettes, rattachée à Mazaugues en 1839, notamment sur les sites de Fontfrège.



Le commerce de la glace

L'usage et le commerce de la neige et de la glace ont toujours été très prisés autour de la Méditerranée orientale, notamment en Grèce ou dans la vallée de l'Euphrate (l'actuel Irak), comme en attestent des vestiges remontant à trois mille ans avant notre ère.

À partir de la Renaissance, en Europe occidentale, et plus particulièrement dans nos régions, les mentions sur le commerce de la glace gagnent en importance.

Entre 1650 et 1820, quatre familles d'entrepreneurs seulement vont se succéder sur la ferme de Toulon à la Sainte-Baume.

De nombreux facteurs favorables ont contribué à cet essor: le développement des centres urbains et des modes de vie citadins, un calme politique relatif dû à de longs règnes et un refroidissement général de la planète observé entre 1650 et 1850.

Dès lors, la production et la consommation de "neige et de glace" connaissent une organisation rigoureuse, très rapidement contrôlée par les pouvoirs publics. Chaque région a ses priorités: les paysans et les lords anglais sont préoccupés par la conservation des laitages, des fruits et du gibier; les Italiens privilégient la crème glacée et les sorbets; les Espagnols apprécient de plus en plus les boissons rafraîchies et aromatisées... Et un peu partout, les halles, les marchés de gros, les hôpitaux ne peuvent plus se passer de glace.

En France, la cession des "fermes à glace" se fait au cours d'enchères organisées par les communautés qui fixent des clauses d'exploitation et de durée variant d'une ville à l'autre: de deux à six ans pour Arles et Marseille, de neuf ans à Toulon.



Une clientèle inconditionnelle jusqu'en 1930

Avec l'abolition des privilèges, en 1789, prend fin le système de fermage. Le commerce de la glace est donc libéré de toute contrainte.

Les destinations des convois se diversifient alors même que les provenances du produit restent identiques.

La concurrence sera libre et âpre, d'autant que le développement des transports, et l'avènement de la glace alpine, amenée par train sur les marchés de la côte dès la seconde moitié du XIX^e siècle, vont rapidement sonner le glas de ce commerce auquel le progrès technologique va porter le coup de grâce avec la glace produite en usine à la fin du XIX^e siècle.

Néanmoins, la glace récoltée en montagne sera présente sur les étals jusque dans les années 1920-1930, car très longtemps la glace dite "naturelle" a eu ses clients inconditionnels.



Aujourd'hui encore, on consomme de la glace naturelle en Irak et en Afghanistan.



PETITES HISTOIRES





L'usage de la glace, connu des Romains, s'était perdu au Moyen-âge. C'est Henri III, dit-on, qui l'a introduit à la cour de France, et on considéra alors cela comme "une sensualité scandaleuse".



Les glaces furent en vogue pendant le XVIII^e siècle; à Paris on les servait au café du florentin Procope.



Quand la reine Christine de Suède vint à Marseille en 1656, la dépense de glace à son usage fut de 116 livres, une somme considérable à cette époque (environ 7000 francs aujourd'hui).

4
5

La glace naturelle fabriquée à la Sainte-Baume a toujours été un produit de luxe relatif. Jusqu'au début du XX^e siècle, le kilo de glace se vendait au prix du blé!

Les glaciers du Var

Tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles, de nombreuses glaciers (probablement plus d'une quarantaine) ont été aménagées dans plusieurs massifs ou communes du Var. On en a recensé notamment à Lorgues, Cotignac, Entrecasteaux, Le Val, Pignans, Brue-Auriac, Correns, Montfort, Cabasse, Aiguines, Comps-sur-Artuby, Broves, Draguignan, Trans, Ampus, Claviers, Callian, Montauroux...

Mais c'est surtout sur la Sainte-Baume et sur ses contreforts que l'on a assisté à une des plus fortes concentrations dans le périmètre méditerranéen, avec plus d'une vingtaine de réservoirs destinés à alimenter en glace les zones urbaines de Marseille et de Toulon.

La plus ancienne des glaciers, érigée sur le site de Fontfrège, date de 1640.



Aujourd'hui encore, une bonne vingtaine de vestiges de glaciers reste visible et les experts sont persuadés que ce nombre est inférieur à la réalité.



La Sainte-Baume,

un environnement très favorable

Étiré d'ouest en est, parallèlement à la côte, ce massif piège les pluies et canalise les vents. Son sous-sol calcaire, truffé d'une myriade de fissures, d'abîmes, de grottes et de gouffres, recueille, achemine et restitue l'eau, donnant naissance à de nombreuses sources et rivières.

Enfin, les variations climatiques entre l'ubac (le versant nord) et l'adret (le versant sud) sont également très prononcées. Terrasses et vallons sont protégés du soleil par les corniches qui les dominent tandis que de hauts pics atténuent l'action des vents trop chauds ou trop humides. C'est la circulation modérée et la combinaison de ces vents qui assurent l'hygrométrie et la fraîcheur idéales pour favoriser les gelées.

Quant à la diversité géologique, elle a permis de fournir les matériaux nécessaires à la construction des réservoirs.

Sur les 21 glaciers existantes, 18 sont situées en ubac ou sur des cols. Les glaciers les plus méridionales sont astucieusement accolées à des pentes rapides ou aménagées dans des replis de terrain.

C'est l'ubac du Mourre d'Agnis qui en abrite la majorité sur un versant de 1,5 km de long et de 2 km de large, situé entre 650 et 850 mètres d'altitude. Cette unité géographique, allée à d'excellents atouts physiques, hydrographiques et climatiques, réunit les conditions optimales pour la fabrication et la conservation de la glace naturelle.



La glacière Pivaut :

Illustration d'une technique ancestrale

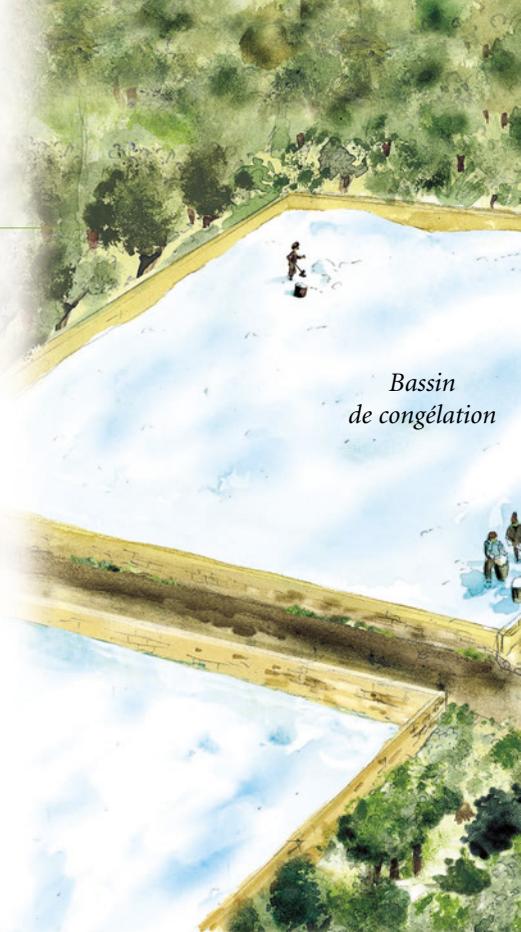
Imposante et de grande qualité technique, la glacière Gaudin dite de Pivaut, acquise et restaurée par le Conseil général du Var, se prête à une parfaite compréhension des procédés de fabrication et de conservation de la glace.

Haute de 23 mètres, d'un diamètre de 17,60 mètres, cette glacière est construite en blocs de grès grossièrement équarris mais ajustés à la perfection et liés au mortier de chaux. Tout l'intérieur est crépissé.

La cuve est surmontée d'une voûte en coupole. Les parois intérieures et extérieures du bâtiment sont reliées, à hauteur de la corniche de la toiture, par des pièces de charpente en pierre. Ces arcades épousent ensuite la courbe du toit et convergent vers le faite marqué par un épis en pierre taillée.

À côté de la glacière, s'étendent les bassins de congélation dont la situation témoigne, elle aussi, de l'ingéniosité de nos anciens : l'ensoleillement est atténué par une pente ascendante et par de gros chênes ; le mistral asséchant s'engouffre préférentiellement dans le couloir qui aboutit au réservoir, passant de ce fait en bordure et non pas sur les plans destinés aux gelées.

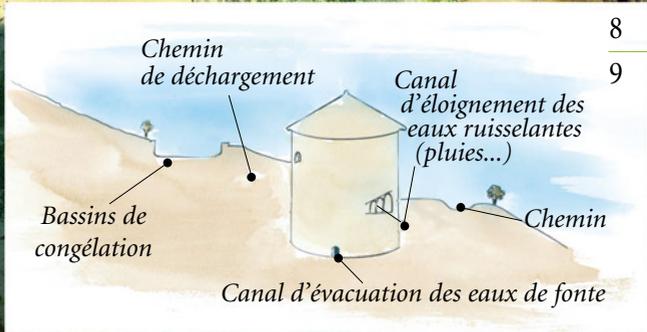
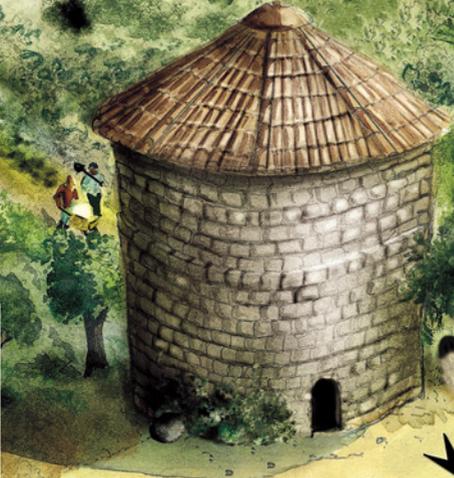
Une butée de terre renforcée par de gros blocs de pierre borde le front des trois bassins d'une capacité globale de quelque 750 mètres cube (soit une surface de gel de 5000 mètres carré sur une épaisseur de glace de 15 cm).



*Bassin
de congélation*

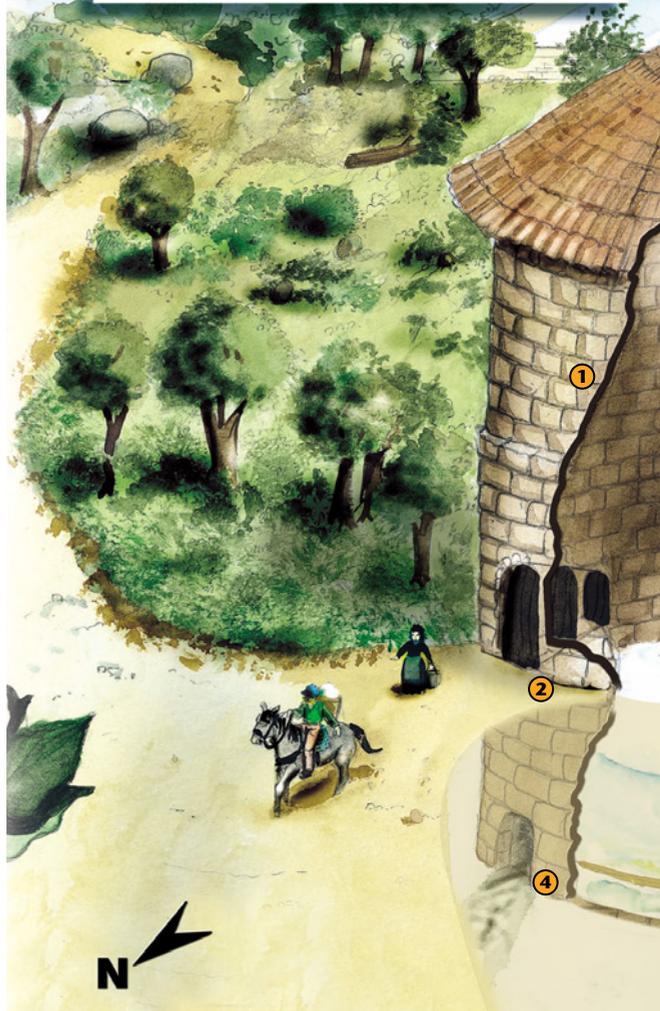
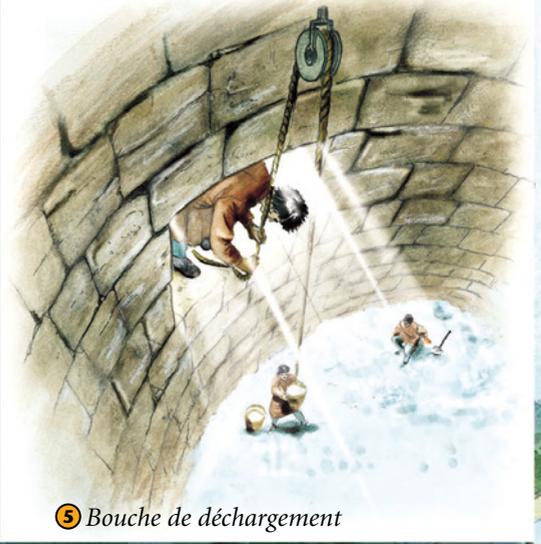


Il fallait de deux à quatre gelées pour remplir convenablement ces bassins de congélation.



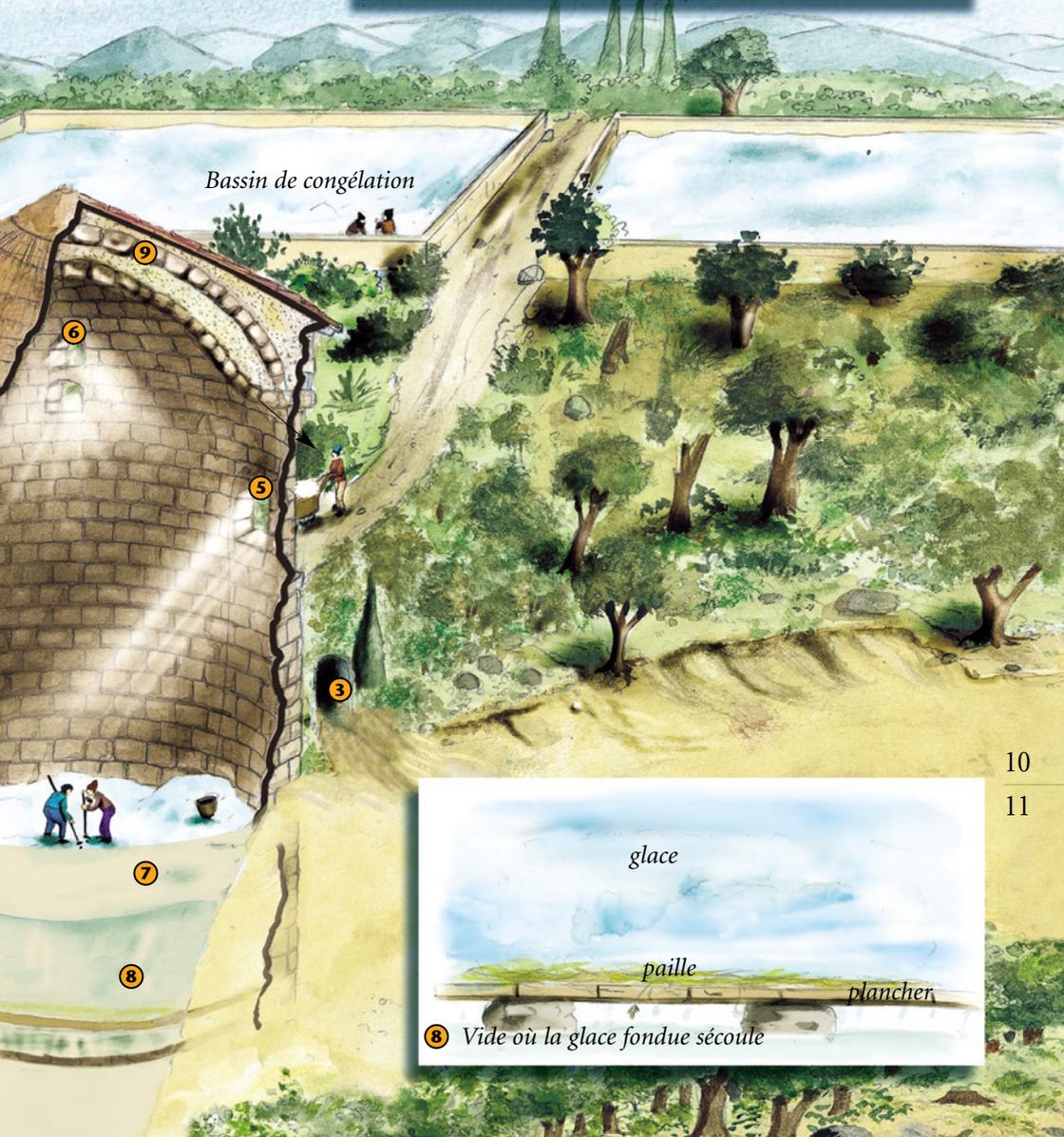
Bâtie entre 1875 et 1885,
elle n'aurait été utilisée
que deux ans seulement,
permettant tout de même
à son propriétaire
d'amortir ses fonds.

- 1 Construction en blocs de grès équarris et ajustés à la perfection grâce à un mortier de chaux.
- 2 3 portes pour éviter que la lumière ou la chaleur n'altèrent la glace.
- 3 Canalisation d'évacuation des eaux de ruissellement.
- 4 Canal d'évacuation des eaux de fusion de la glace.
- 5 La glace, une fois formée dans les bassins de congélation, était sciée en morceaux et basculée au moyen d'une poulie et de cordes.
- 6 Bouches de lumière et d'aération.
- 7 Au fond du puits, des ouvriers la tassaient et la compactaient.
- 8 Capacité de stockage : 3 100 m³ de glace, 1 500 m³ dans le premier palier et 1 600 m³ dans le second.





9 Toit



8 Vide où la glace fondue s'écoule

10

11

Restauration

d'un monument historique

Les travaux de restauration commandés par le Conseil général du Var et entrepris en 1997 ont été conduits par l'architecte des Bâtiments de France et réalisés par une entreprise qualifiée en patrimoine ancien.

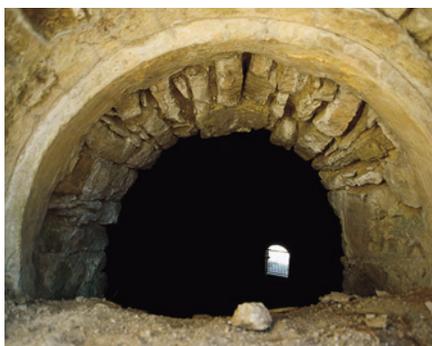
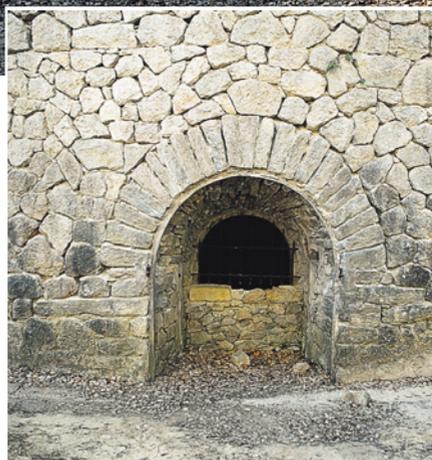
La grande glacière Gaudin dite de Pivaut est inscrite à l'Inventaire supplémentaire des monuments historiques, depuis le 27 décembre 1993.

La première phase des travaux a consisté à échafauder l'ensemble de l'ouvrage pour déposer des acrotères (les extrémités du fronton) et d'une partie de l'argile de la toiture ainsi que pour la reconstruction du mur cylindrique extérieur en partie effondré.

Les socles manquants ont été réalisés en pierre de tuf à l'identique des existantes tandis que les pierres du mur cylindrique ont été taillées sur place à partir de blocs en provenance de la carrière de Mazaugues.

L'équipe de restauration a réalisé ensuite un chaînage de plusieurs dizaines de centimètres en béton armé dans le but d'assurer un blocage des acrotères et de la partie supérieure du mur circulaire. Une chape de 15 cm est venue enfin recouvrir la totalité de la surface du toit conique.

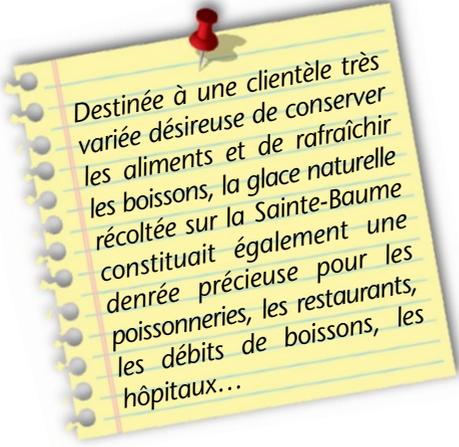




Le travail autour des glacières : une activité d'appoint au rythme des saisons

Le travail autour des glacières s'est exercé aussi bien en hiver qu'en été. Il apportait un revenu d'appoint aux paysans de cette époque embauchés comme main d'œuvre occasionnelle.

En hiver, l'activité se concentrait du côté des bassins.



Destinée à une clientèle très variée désireuse de conserver les aliments et de rafraîchir les boissons, la glace naturelle récoltée sur la Sainte-Baume constituait également une denrée précieuse pour les poissonneries, les restaurants, les débits de boissons, les hôpitaux...

Les gelées survenant ordinairement pendant la nuit, le travail se faisait de jour. La glace était sciée en morceaux, tirée avec des crochets et amenée dans des conteneurs de toute sorte vers le réservoir, à dos d'homme, avec des bêtes ou dans des wagonnets sur rails. La glace était ensuite basculée dans la glacière au moyen de cordes.

Tout au fond, d'autres ouvriers la tassaient et la compactaient. Les parois de la cuve se garnissaient de paille ou

d'autres matières isolantes au fur et à mesure que montait la masse gelée. Le chargement terminé, les ouvertures étaient scellées.

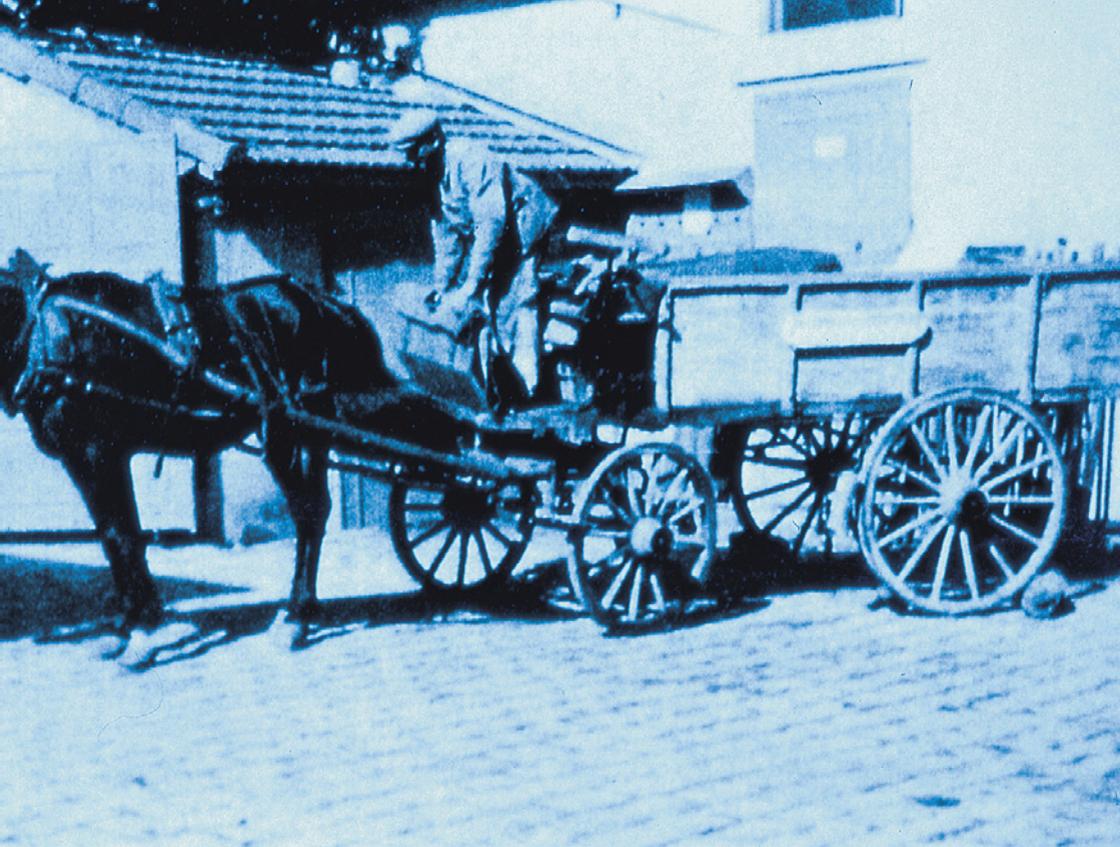
En été, le travail se concentrait du côté du chemin. Pour des raisons évidentes, c'était une activité de fin de journée et de nuit, l'objectif étant de profiter d'un maximum de fraîcheur au cours du transport.

La glace était découpée et tassée dans des moules de forme cylindrique, hissés au moyen de poulies jusqu'aux ouvertures de la glacière. Les pains de glace étaient ensuite démoulés et chargés sur des charrettes où ils étaient enveloppés dans des étoffes et recouverts de paille, de fougères, d'herbes ou de feuillages. Ils étaient enfin acheminés vers les points de vente des villes.



*Ciseau
(ou couteau) à glace
à usage domestique*





Les routes de la glace, vers Marseille et Toulon

S'il est vrai que les chercheurs se refusent à se prononcer sur les quantités de glace naturelle produites dans le massif de la Sainte-Baume, on estime cependant entre 1000 et 3000 m³ le volume de glace fabriqué chaque hiver pour le seul site de Fontfrège où quelque soixante ouvriers étaient employés en saison.

Même si cette glace était destinée à alimenter principalement les villes de Marseille et de Toulon, les villages alentour en bénéficiaient également.

En traversant la montagne, les charrettes mettaient une nuit pour relier Toulon ou Marseille.

À destination de Toulon, les convois passaient au pont du Diable au Latay et gagnaient les centres de distribution du grand port varois via Signes, le plateau de Siou Blanc et Le Revest.

Un Musée de la glace à Mazaugues

Le Musée de la glace de Mazaugues a ouvert ses portes le 5 juin 1999. Il a été réalisé par l'association ASER, avec le soutien du Conseil général du Var, du Conseil régional PACA et de la commune de Mazaugues.

C'est à partir de l'ensemble des glaciers recensés sur la Sainte-Baume que ce musée présente les mille et une ramifications de la production, du commerce et des usages de la glace, à travers le monde et à travers les temps. On y aborde aussi la mutation des pratiques survenue avec le développement des transports au moment où la glace locale a été concurrencée par celle amenée de loin par train et même par bateau, puis définitivement condamnée par l'ère industrielle.



Dans ce musée, le visiteur découvre, outre les outils qui servaient aux ouvriers en glace, des ustensiles domestiques, des rafraîchissoirs, des glaciers artisanales..., une trentaine de panneaux explicatifs ainsi que la reconstitution d'une glacière avec porte de chargement. Une borne interactive complète son information pour une connaissance plus ludique de la glace et des glaciers ainsi que des lieux où l'on peut en visiter en France et dans le monde.



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

*Le Musée de la Glace de Mazaugues, Hameau du Château, est ouvert :
Du 1^{er} juin au 30 septembre, tous les jours de la semaine, sauf le lundi,
de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.*

*Du 1^{er} octobre au 31 mai, tous les dimanches, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h
(et dans la semaine, sur demande pour les groupes de dix personnes minimum).
Prix d'entrée : 2,30 euros par personne, gratuit pour les enfants de moins de 6 ans.*

*Pour plus de renseignements, s'adresser à l'association ASER du centre-Var,
Maison de l'archéologie, 21 rue de la République, 83143 LE VAL - Tél. 04 94 86 39 24*

Idées de randonnées

à partir de Mazaugues

Vers la glacière Pivaut

Vous pouvez rejoindre la glacière Pivaut à partir du village, à pied, à VTT ou à cheval. À pied, cette promenade nécessite environ 5 heures aller-retour. Un topo est distribué gratuitement au musée de la glace. Attention ces sentiers ne comportent pas pour l'instant de balisage spécifique.

Vue sur les glaciers

Un second itinéraire offre une vue dominante des glaciers de la Sainte-Baume. Cet itinéraire, à suivre à pied uniquement, est d'un niveau plus difficile que le précédent. Au départ du village de Mazaugues, il traverse le Mourre d'Agnis et sa barre rocheuse.

Le clos du château de Mazaugues

En arrivant par la route départementale au col du Caucadis qui surplombe Mazaugues, vous pouvez apercevoir les restes du château de Clastre enchâssés dans un écrin de verdure à l'abri du Mont Sabatier. Ce site départemental couvrant près de 8,2 hectares se compose d'un ensemble de six vestiges situés sur un promontoire accolé à la lisière Est du village.

Peu d'informations ont pu être retrouvées sur l'origine et l'histoire du château, qui était en fait l'ancien village de Mazaugues. Sa construction daterait de l'époque féodale et il aurait été détenu par la famille de Castellane jusqu'à la Révolution. Par la suite, le seul document mentionnant l'existence du château est le cadastre napoléonien qui en 1830, attestait déjà de l'état de ruine des bâtiments et de la chapelle.

En 2001, le Conseil général a réalisé des travaux de mise en valeur du site sur près de 2,6 hectares. En créant, à partir du GR 99, un sentier en boucle jusqu'au village, le public peut désormais profiter du site en toute sécurité. Cet espace constitue un lieu de détente au panorama remarquable et vient en complément du site de la glacière de Pivaut qui sera, prochainement lui aussi, relié au village par un sentier en boucle.



Itinéraires

Comment se rendre à Mazaugues :

En venant de Toulon (40 km), emprunter l'autoroute jusqu'à Solliès-Pont, puis reprendre la route de la vallée du Gapeau *via Belgentier et Méounes* jusqu'à La Roquebrussanne et de là rejoindre Mazaugues par la RD 64. Compter environ 40 minutes de route.

En venant de Brignoles (15 km), emprunter la RN 7 pour bifurquer sur la RD 5 en direction de La Roquebrussanne, puis prendre la RD 64.

En venant de Marseille et de Saint-Maximin (20 km), emprunter la RD 64 jusqu'à Mazaugues.

Aller jusqu'à la glacière Pivaut :

Pour accéder à la glacière Gaudin dite de Pivaut, quitter le village de Mazaugues vers Marseille. À la bifurcation, emprunter à gauche la RD 95 direction Le Plan d'Aups et la Sainte-Baume. Après 5/6 km, un panneau signale la glacière Pivaut. Garer la voiture sur le terre-plein naturel, à droite.

Attention, ne rien laisser dans les véhicules en raison des risques de vols.

Pour gagner la glacière Pivaut, emprunter la piste qui serpente en pente douce sous les frondaisons de la splendide forêt, pour une marche très facile de cinq minutes. **Visite libre.**

Bibliographie

L'artisanat de la glace en Méditerranée occidentale (Ada Acovitsioti-Hameau).

De neiges en glaces "Actes de la 1^{re} rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace", Brignoles (1994).



avec la collaboration de
Ada ACOVITSIOTI-HAMEAU (Association ASER)
et de la
Direction de l'Environnement et de l'Équipement Rural du Conseil général du Var
Gérard Dubois, Pascal Orru, Sophie Georghem

Directeur de la publication :

Jean-Yves Estrade
Direction de la communication

Coordination, suivi de fabrication :

Direction de la communication

Rédaction :

François Kibler

Conception :

Studio Arfi (*Illustrations*)
Studio Cargo (*Mise en page*)

Crédit photographique :

Léopold Trouillas

Photogravure :

Graphic Azur

Impression :

Imprimerie TRULLI

Tirage :

Tirage : 10.000 ex - imprimé sur papier recyclé ♻️

Consultez ce guide sur : www.cg83.fr



