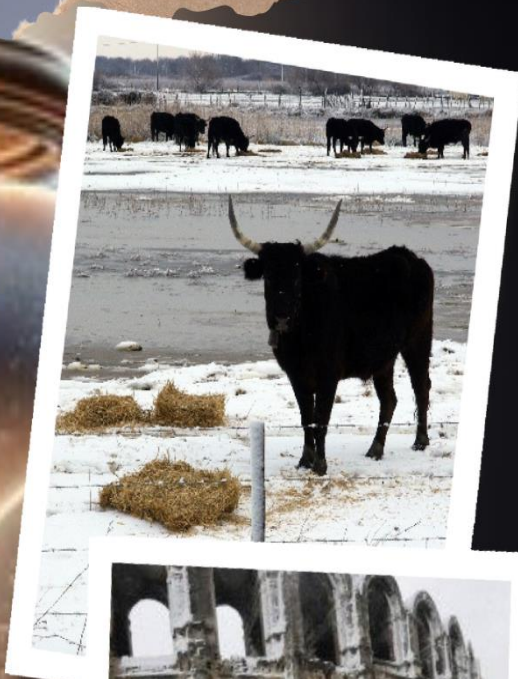




La Martelière

C'est l'Hiver !

"FAÏ FRÉ !"



Il faut toujours un hiver
pour bercer un printemps

SOMMAIRE

- P 2 • Infos Pratiques
P 3 • Le Mot de la Présidente
P 4 • Retour sur notre AG du 19.01.2024
P 5/12 La Vie du Village
P 5-7 • Le Point sur l'Urbanisme et le Village
P 8 • Rencontre avec Jean-François MOULIN
P 9 • « *Raphèle à l'An Pèbre* », ça vous dit quelque chose ?
P 10-12 • Evènements & Infos / Les Associations Communiquent
P 13 • Présentation du Club Taurin Raphélois
P 14/17 Le Foin de Crau, Qu'es Acò ?
P 14-17 • Les Mille et Un Secrets du Foin de Crau
P 17/20 Culture et Loisirs
P 17-18 • Le Livre de Dom / La Petite Recette de Nicole
P 19-20 • Claude SINTES, un expert maritime / Conférence du 15.03.2024

Comité d'Intérêt de Village

C.I.V. Raphèle Avenir
Association Loi 1901

✉ : 1 chemin des Paluns - 13280 RAPHELE

✉ : civ.raphele.avenir@gmail.com

Site  :

www.civraphele.fr

QR Code

d'accès au site C.I.V.



Le journal **La Martelière** est édité en 400 exemplaires par le Comité de Rédaction Commission Communication du C.I.V. - Impression MDVA d'Arles

SERVICE MÉDICAL

À RAPHÈLE

Médecins :

Dr ANNETIN

10 rue des Santons

06 08 69 80 98

Dr RIVIERE

16 route de la Crau

04 90 98 02 68

Cabinet d'infirmières :

Mmes E. BILLONG, A. CARTAGENA et C. TRISTANT

Cabinet ouvert 10 rue des Santons de 8h00 à 8h30 sur rendez-vous du lundi au samedi selon besoins.

Prise de rendez-vous possible au cabinet l'après-midi.

Soins assurés à domicile sur Raphèle, Moulès et environs.

Permanence téléphonique tous les jours, W.E.

et jours fériés : **04 90 98 32 57**

Physiothérapeute - Kinésithérapeute :

M. Andréa MASSARIELLO

55 route de la Crau

RDV ☎ 04.90.54.48.51

À MOULÈS

Médecin :

Dr QUENEE

13 rue d'Argençon

04 90 98 05 85

Cabinet d'infirmières :

Mmes M.P. ADJAMI et

F. ROIGNANT

Permanence téléphonique :

04 90 98 47 97

ACCM - Info Collecte

(Communauté d'Agglomération Crau Camargue Montagnette)

04 84 76 94 00

Utiles

et Pratiques

MAIRIE DE RAPHÈLE

04 90 49 47 27

Ouverte au public

du lundi au vendredi

de 8h30 à 12h15

et de 13h30 à 16h00

Monsieur Gérard QUAIX

Adjoint délégué pour Raphèle
le MARDI matin sur RDV

C.C.A.S. (Centre Communal d'Actions Sociales)

Sur RDV - 11 rue Parmentier - 13200 ARLES

Renseignements au **04 90 18 46 80**

C.A.S. (Centre d'Activités Sportives)

Centre Jean VILAR - RAPHELE

Pendant les vacances de 14h00 à 17h00

sauf vacances de Noël (fermeture)

ASSISTANTE SOCIALE

ESPA - Maison de la Solidarité (Ex DDISS)

Sur RDV - 4 rue de la Paix - 13200 ARLES

☎ : **04 13 31 78 63**

M.S.A. (Mutualité Sociale Agricole)

Agence de la CPAM - Avenue des Alyscamps -

13200 ARLES - ☎ : **04 94 60 38 38**

LES ATELIERS DU C.I.V.

Couture : tous les lundis de 13h30 à 16h30 - Salle Gérard Philipe

Informatique : tous les mardis de 14h à 17h - Centre Jean Vilar

Peinture : tous les mardis de 14h à 17h - Salle Maggie Carlevan - contact : Huguette 06 62 10 12 91 ou Josette 06 23 58 62 41

Lecture : le 2^{ème} mercredi de chaque mois de 9h30 à 11h30 - Salle des Sociétés (à côté de la salle G. Philipe)

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

Assemblée Générale



Pour bien des associations, le début d'année est synonyme d'Assemblée Générale, moment clé où les bénévoles font le bilan de leurs activités passées et futures, rendent des comptes financiers et élisent un nouveau Conseil d'Administration.

Notre Assemblée Générale a eu lieu le 19 janvier devant un public venu nombreux malgré le froid. Nous avons été ravis de les accueillir. Vous découvrirez plus loin notre Conseil d'Administration 2024 et le Bureau qui a été renouvelé dans sa totalité à l'unanimité. L'occasion m'est donc donnée de remercier tous les membres du CA à qui j'assure notre plus grande détermination pour être à la hauteur de cette confiance renouvelée.

Le mois de Janvier est également le moment des vœux pour la nouvelle année qui débute et notamment ceux du Conseil Municipal à la population.

Pour Raphèle, c'est le 1^{er} Adjoint, M. Jean-Michel Jalabert (représentant M. le Maire souffrant à ce moment-là), accompagné d'une partie des élus, qui est venu le 20 janvier à la salle Gérard Philippe pleine à craquer pour l'occasion. L'élu du village, M. Gérard Quaix a fait un bilan des réalisations à Raphèle et quelques annonces pour l'année à venir. La Commission Urbanisme a fait une synthèse de ces deux interventions et vous la présente ci-après.

La Commission Animation, après un Marché de Noël réussi qui a vu 1800 personnes sur deux jours, est déjà sur le pont pour préparer les animations de l'année dont vous trouverez les dates et le détail dans ces pages.

Encore une fois, nous devons cette 123^{ème} Martelière à la Commission Communication qui a effectué un travail remarquable pour vous offrir un numéro riche en informations, en interviews, en découvertes et en annonces.

C'est l'association du Club Taurin qui est mis en lumière cette fois-ci avec à sa tête son tout jeune Président, Jean-Pierre Court ou JP pour beaucoup

d'entre nous. Avec beaucoup de détermination et de courage, il a pris la suite d'une association en souffrance, privée un temps de président pour cause de maladie, M. Christian Laugier président de 2010 à 2022, qui est décédé depuis. Il laissera le souvenir d'un homme de caractère et d'un bénévole très investi pour son association, toujours accompagné de son épouse Lydia à qui nous renouvelons nos plus sincères condoléances.



Le Club Taurin est aujourd'hui très actif et participe pleinement à la vie du village, comme vous pourrez le découvrir dans l'interview qui lui est consacré.

L'année 2023 a également privé le CIV d'anciens membres et amis :

Michel Lacroux, ancien Vice-Président à la création de l'association, qui s'est investi de très nombreuses années au sein du CIV. On se souviendra de ce Monsieur qui ne sortait jamais sans son appareil photo.



Et Mme Annie Artaud, petit bout de femme mais une grande Dame, comme il me plaît à la définir. Elle laisse un grand vide partout où elle s'est investie et surtout au CIV où elle a tout donné notamment pour le Marché de Noël. Son énergie, son sourire, son expérience et son extrême gentillesse nous manquent beaucoup.



Bonne lecture !

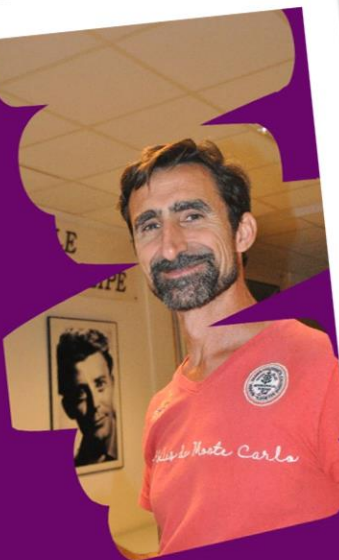
Christine Moschini

RETOUR SUR NOTRE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 19.01.2024

Notre AG du 19.01.2024 nous a permis de vous présenter nos bilans : moral, rapports d'activités, financier 2023 et nos prévisionnels : activités et financier 2024 ; le tout adopté à l'unanimité. Nous remercions les Raphélois présents ce soir-là ; nous avons été heureux de les accueillir. Le compte-rendu complet est consultable sur notre site www.civraphele.fr.

Le nouveau Conseil d'Administration 2024 a été élu lors de cette AG :

ANDRÉ Elodie, BARBOTTE Louis, BELMONTE Christiane, BELTRAN Catherine, **BERNABEU Marie-Josée (référente Commission Animation)**, **BERNABEU Henri (référent Commission Animation)**, BERRY Louis, BOMPART Marie-Rose, BOUILLON Françoise, BRUN Jean-Pierre, FERRIERE Philippe, FREYNET Arnaud, GARCIA Fabien, **GIRAUD Alain (Vice-Président et Trésorier Adjoint)**, GUIGUE-MASSOT Nicole, JOSSE Marie-Pierre, JUGLARET Richard, LACIDI Nora, LEPESANT Jean-Yves, MARTINEZ Audrey, **MATTEOLI Christian (Secrétaire)**, **MOSCHINI Christine (Présidente et référente Commission Urbanisme)**, MOURIER Michel, NESTORET Dominique, **NICOD Huguette (Secrétaire Adjointe)**, PILETTE Steeve, **QUAIX Michelle (Trésorière)**, QUERITET Dominique, **SPERANZA Roger (référent Ateliers)**, **VALBONESI Katia (référente Commission Communication)**



L'ÉQUIPE DU C.I.V. AVANT L'AG

LE POINT SUR L'URBANISME ET LE VILLAGE

La cérémonie des vœux a eu lieu le 20 janvier 2024 - salle Gérard Philippe devant une salle comble. M. Jalabert (1^{er} adjoint) qui représentait M. le Maire était accompagné d'une partie du Conseil Municipal.



Après avoir présenté ses vœux aux Raphélois et avant d'égrener un certain nombre de réalisations ou de projets relatifs à la commune, c'est la ligne de conduite de la municipalité qu'il souhaite rappeler :

« ... Partie avec une dette de 108 millions d'euros, elle est aujourd'hui de 97 millions d'euros soit une réduction de 11 millions d'euros en 3 ans, ce qui est historique !... ».

Pour autant, comme annoncé, la part communale des impôts fonciers n'a pas augmenté, seule une hausse nationale de 7% a impacté nos impôts.

C'est le résultat de choix parfois difficiles mais nécessaires pour inverser la vapeur et recréer de la confiance.

Engager des travaux pour réparer la ville est nécessaire mais ne suffit pas. Nous avons engagé de profondes réformes dans les services municipaux et proposé des formations pour offrir aux agents de meilleures conditions de travail. Changer les habitudes de plus de dix ans n'est facile pour personne mais nécessaire. Il remercie les agents pour leur investissement et leur capacité à s'adapter : *« ... C'est grâce à leur travail que nous pouvons porter les projets et réaliser les travaux indispensables... ».*

Une réforme plus particulière qui apparaît comme une évidence aux vues de l'état de la ville va être menée concernant la propreté. Ainsi deux services seront réorganisés : les

espaces verts et le nettoyage, avec de nouveaux moyens, et notamment l'affectation d'agents supplémentaires par secteur pour être au plus près des habitants et créer des liens. Sera menée également la lutte contre les dépôts sauvages, véritables fléaux, par la pédagogie mais aussi par des sanctions sévères.

Les grands projets :

- **Réhabilitation de l'ancien collège Frédéric Mistral** avec des logements intergénérationnels, un pôle associatif, un centre médical et une salle qui restera municipale pour accueillir conférences, séminaires ou, pourquoi pas, le Conseil Municipal.



- **L'école Léon BLUM** a été vendue à une société française de production de films d'animations dont un a été nommé aux Oscars. Cette société occupe déjà une partie des locaux et est en pleine ascension avec potentiellement 300 emplois sur 3 ans. Des retombées économiques sont espérées avec l'installation de nouvelles familles et la création de nouveaux commerces.



- **Le quartier des Minimes** sera consacré au développement d'une filière économique dédiée à l'image, dans la continuité de l'IUT et de l'école MOPA pour que les étudiants puissent travailler dans leur ville à la sortie de leur cursus. Ce projet est très ambitieux avec une volonté importante de développer et

d'attirer des entreprises autour de l'image avec écoles, formations, entreprises et logements.



- **Le contournement autoroutier** est une priorité absolue : 80.000 véhicules traversent la ville chaque jour ce qui n'est plus concevable. Il est également la condition sine qua non à la requalification de la RN 113 en boulevard urbain avec tout le champ des possibles en termes d'aménagements (végétalisation, voies douces, etc...). Les deux projets sont d'ailleurs étudiés en parallèle. La mise en service de ce contournement est prévue en 2028/2029.



- **Trinquetaille, la gare maritime** : il n'y aura pas de Casino, des discussions sont en cours avec la SNCF, propriétaire du terrain, pour la réalisation d'une salle de spectacle.



- **Barriol** : sa requalification et la refonte totale du quartier est un projet évalué à 90 millions d'euros. Il est prévu de raser les barres d'immeubles et de reloger la population. Ainsi le labyrinthe actuel propice à tous les trafics sera ouvert avec une nouvelle voirie et de nouveaux espaces verts.



Intervention de M. Gérard QUAIX :

Après de longs remerciements à toutes les associations raphéloises, au personnel municipal de la Mairie Annexe et aux forces de l'ordre présentes à Raphèle, M. Quaix fait un état des lieux du village par thème.

- **Education :** 3 écoles, 2 nouvelles directrices pour 420 élèves. Il n'y aura pas d'ouverture de classe.
- **Sécurité et cadre de vie :** garde champêtre sur place, permanence de la gendarmerie une fois par semaine, caméras de vidéo-surveillance et police municipale. Pour autant, les incivilités sont toujours trop nombreuses dans le village.
- **Commerce :** arrivée d'une nouvelle supérette et d'une friperie.
- **Service :** le passage du Fraternibus est très apprécié. Deux boîtes à livres ont été installées dans le village, l'une offerte par le Lions Club, l'autre par le C.I.V.



- **Santé :** spectre d'un désert médical à moyen terme à Raphèle, des pistes sont à l'étude. L'EHPAD « Les Iris » compte 85 résidents.
- **Jeunesse et sport :** les associations sportives sont en souffrance et manquent cruellement de structures pour pouvoir accueillir les jeunes dignement.



- **Voirie et travaux :** certaines rues ou routes ont fait peau neuve comme la pointe de Sayard, la rue Fernand Léger, le parvis de la boulangerie à Balarin, la petite place du château d'eau, le chemin Manuel Mollès et le chemin de la Villarde. Pour les travaux, des portes coupe-feu ont été installées à la salle Maggie Carlevan et le toit de l'Eglise réparé après avoir été

foudroyé ; continuité de la piste cyclable route de Bellombre.



- **L'ACCM :** aménagement de l'arrêt de bus devant l'Eglise et réfection de la déchetterie avant les gros travaux annoncés.



- **Le Conseil Départemental 13 :** installation d'une borne électrique place des Micocouliers et enlèvement des souches de platanes.
- **Annonces pour 2024 :**
 - végétalisation et aménagement de l'entrée du village,
 - réalisation du City Stade,
 - fin de l'aménagement de la route de Bellombre.

« Nous allons à la vitesse de nos moyens » - G.Q

RENCONTRE AVEC JEAN-FRANÇOIS MOULIN

Jean-François MOULIN a bien voulu accorder un peu de son temps précieux à **La Martelière**, pour nous parler de son activité.

Jean-François est gérant avec son cousin Brice, du CAFÉ/restaurant DU COMMERCE et du PMU BAR CHEZ MOULIN'S, tous deux situés dans la rue principale de Raphèle-les-Arles.



Les deux cousins travaillent ensemble dans une parfaite entente, chacun avec des compétences complémentaires.

Jean-François est âgé de 43 ans ; il est père de 3 garçons de 21 ans, 15 ans et 8 ans. L'aîné travaille avec lui en alternance et souhaite rester dans le métier de la restauration.

Jean-François, natif d'Arles, a suivi une scolarité arlésienne à Louis Aragon, puis au collège Ampère et enfin au lycée technique Charles Privat.

A l'âge de 16 ans, il rentre à l'Ecole Taurine d'Arles pour devenir « raseteur ».

Il participera alors à de très nombreuses courses camarguaises : durant 15 ans au niveau trophées des raseteurs, durant 4 ans au niveau avenir, et 4 ans au niveau trophées des As.

Enfin, il s'alignera aux courses de trophées « vaches cocardières » dont il terminera vainqueur en 2006, 2007 et 2008. -Rappelons aux non-initiés que les vaches cocardières sont plus vives que les taureaux-.

Il deviendra ensuite « tourneur » pendant 8 ans.

Jean-François est entré dans le domaine de la restauration grâce à un copain raseteur qui a pris en gérance le bar « La Civette Portagnel », boulevard Emile Combes à Arles. Ils ont travaillé ensemble quelques temps et c'est là qu'il a pris goût au métier de « barman ».

Puis il a rencontré M. Ayala, un raphélois bien connu qui l'a embauché ainsi que son épouse, au PMU Bar de Raphèle (à côté du bureau de tabac). Par la suite, il est devenu gérant de ce bar, avant de finalement acquérir le fonds de commerce.

Depuis l'acquisition du fonds, Jean-François et Brice gèrent conjointement cet établissement fréquenté majoritairement par un public masculin. Le PMU Bar est ouvert du lundi au samedi de 6h à 21h, ainsi que le dimanche matin.

Au Café du Commerce, dont les deux cousins sont gérants, c'est à une clientèle plus familiale qu'ils ont affaire. Peu de gens consomment au bar mais la restauration attire beaucoup de monde. Le Café du Commerce est fermé le lundi. Il ouvre, de 9h à 15h, du mardi au dimanche et il est aussi ouvert le soir le vendredi et le samedi.

C'est Thierry, le cuisinier, qui régale les clients avec essentiellement des produits frais et du « fait maison ».



Jean-François est aussi Président du Comité des Fêtes de la Jeunesse Raphéloise.

Il adore son « boulot » car il aime beaucoup les contacts. Il gardera toujours, au fond de lui, sa passion des taureaux ; mais il admet que mener de front la tenue d'un bar et d'un restaurant, et une carrière de raseteur est un exercice difficile, raison pour laquelle il a dû abandonner son activité de tourneur.

Sa devise reste « je suis serveur et non pas serviteur » !...

*La prochaine édition de **La Martelière** vous présentera « La Bergerie Provençale », située quartier de La Bienheureuse. Au programme aussi, prochainement, dans un autre numéro de La Martelière, nous vous raconterons l'histoire de ces lieux emblématiques de Raphèle que sont le Café du Commerce et le Bar PMU.*

RAPHÈLE A L'AN PÈBRE, ÇA VOUS DIT QUELQUE CHOSE ?

« Il s'en est passé des choses à Raphèle ! Des histoires invraisemblables et cependant plus vraies que le vrai saucisson d'Arles... ». « *Raphèle à l'An Pèbre* », recueil de contes authentiques, écrit par M. Dominique Masselot, « rassemble un siècle de ces histoires riches et banales à la fois... ». « Ces contes sont autant de témoignages qui évoquent un temps passé, une époque éteinte à jamais mais que le théâtre des mots fait revivre au détour des feuillets ».

Le C.I.V. a été ravi d'accueillir M. Masselot le temps d'une soirée lecture & dédicace, une bien agréable soirée empreinte d'émotions, de rires, un plaisir partagé entre le conteur et ses auditeurs... C'était le 15 décembre dernier ! Retrouver les publications de M. Masselot sur www.fonten.fr !



DEUX MOMENTS FESTIFS EMPREINTS DE TRADITION

Les Calend'Arles



Cette fin d'année 2023 a vu les Calend'Arles s'inviter à Raphèle. Le 22 décembre, la place des Micocouliers était en fête avec tout d'abord l'arrivée de la parade des enfants, accompagnée par un groupe musical entonnant les chants de Noël pour un goûter jovial, suivie par l'Abrivado aux flambeaux, route de la Crau, organisée par le Comité des Fêtes de la Jeunesse Raphéloise. La soirée s'est terminée par un magnifique feu d'artifices.

Un beau moment de partage intergénérationnel juste avant les fêtes de fin d'année !

La Messe des Bergers

Le 8 janvier dernier a eu lieu La Messe des Bergers, un événement annuel dans la pure tradition provençale qui met à l'honneur notre patrimoine historique de la Crau que sont les bergers et leurs troupeaux.



Un vent violent soufflait ce dimanche-là, mais pour autant une belle marche s'est avancée de la Maison de Retraite « Les Iris » jusqu'à l'Eglise Saint-

Genest. On pouvait y voir des bergères et bergers, des floucas, les agneaux à bénir, des ânes, des Mireieto, des Arlésiennes vêtues de leurs



plus beaux costumes, mais aussi l'Ambassadrice du Riz et les Demoiselles d'Honneur de la Reine d'Arles.

S'en est suivie la messe célébrée par le Père Hervé Rossignol qui a béni un agneau porté par un enfant, signe de la bénédiction de tous les troupeaux d'Arles, de la Crau et des Alpilles. L'Eglise était comble et résonnait au son de la « Prêgo di Pastre » (prière des bergers) et des chants religieux et provençaux.



ACTUS ANIMATIONS DU C.I.V.



Après notre traditionnel Marché de Noël, qui a comptabilisé non moins de 1.800 entrées sur l'ensemble du week-end, notre soirée « Lecture & Dédicace par M. Dominique MASSELOT », dernière manifestation 2023, et notre première animation 2024, une causerie « Contes et Légendes autour de Raphèle » par M. Georges CARLEVAN, **voici notre calendrier animations 2024 :**

- **Le 15 mars - 19h : Conférence par M. Claude SINTÈS**, Directeur du Musée Départemental Arles Antique de 1995 à 2019 : « **Arles - Rhône 3, fouille & restauration d'un chaland antique** », à la salle G. Philipe,
- **Le 21 avril : Marché aux Fleurs** sur la place des Micocouliers,
- **Le 3 mai - 19h : Concert « Le Condor »** en l'Eglise de Raphèle,
- **Le 14 juin - 18h/22h : Marché Nocturne** sur la place des Micocouliers,
- **Les 16 & 17 novembre : Marché de Noël.**

LES ASSOCIATIONS COMMUNIQUENT

Mercredi 23 Mars

PÂQUES S'INVITE
À L'EH PAD
"LES IRIS"

Organisé par l'Amicale des Ecoles Laïques



Organisent une :

SOIRÉE BLIND TEST

Vendredi 23 Février 2024

À la salle Gérard Philipe, à partir de 19 heures

Buvette et restauration rapide sur place

Sur réservation ☎ Emilie 06.38.69.16.93

Le Tennis Club Raphélois vous
communiqués ses **ACTIVITÉS** du 1^{er}
trimestre 2024 :

- février : championnat adultes
- vacances de février : stages multisports
- mars : grands tournois jeunes - adultes

✉ : tcraphélois@orange.fr

☎ : 04 90 92 02 23

Accompagnement Solidarité



be Corbillard

☎ : 06 71 44 49 01

Rappelle à ses adhérents
que la cotisation annuelle
d'un montant de **40 euros**
est à régler en début
d'année pour l'année civile
en cours. Merci de vous
mettre à jour !

Au HARAS D'ANIBERT
802 Rte des MARAIS
13280 RAPHELE LES ARLES

☎ 06.81.33.73.60



PROCHAINS CONCOURS - Ouverts au PUBLIC

(buvette sur place)

DRESSAGE :

18 février 2024 - 07 avril 2024 - 06 octobre 2024

OBSTACLE :

17 mars 2024

HUNTER et OBSTACLE :

12 mai 2024 - 17 novembre 2024

MAIS AUSSI :

COURS/STAGES - Dès 3 ANS/ENFANTS/ADULTES

GOÛTER PONEY

LOISIR COMPÉTITION

EQUITHÉRAPIE

16/03 - Stage BIEN-ÊTRE :

"LACHER PRISE" de 9h à 12h

Salle Polyvalente de MOULÈS

☎ ☎ ☎



17/03 - Stage DANSE :

Perfectionnement Rock'n Roll de 15h à 17h - Salle
Polyvalente de MOULÈS

☎ ☎ ☎

13/04 - SOIRÉE DANSANTE : ROCK et ANNÉES 80 de
20h à 00h30 - Salle Polyvalente de MOULÈS

Organise un :

VIDE COMMUNE
D'ARLÉSIENNE

Dimanche 14 Avril 2024

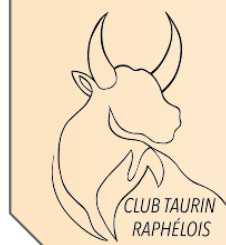
De 9h à 17h30

Centre Jean Vilar/RAPHELE

Tombola

Buvette et restauration rapide sur place

Renseignements : 06.67.02.46.71

COURSE AU PLAN
RAPHELE
ARÈNES P. PLANTEVIN

SAMEDI 6 AVRIL

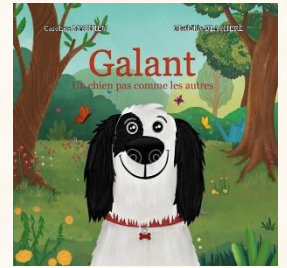
ET DIMANCHE 7 AVRIL 2024

15H30



À l'orée de cette nouvelle année, beaucoup de nouveaux projets pour **Verte Plume éditions**. 10 nouvelles publications jeunesse sont programmées : 3 albums illustrés pour les plus petits, 3 mini romans illustrés pour les 8/12 ans, 2 beaux livres reliés, un nouveau conte de Noël, et La Chèvre de M. Seguin en livre illustré relié. Il y a du pain sur la planche dans les mois à venir !

Pour l'heure, j'aimerais mettre en lumière un joli livre paru en décembre 2023, « *Galant, un chien pas comme les autres* », écrit par Caroline Mathieu et illustré par Mathilde Blachère. L'aventure se déroule au cœur des prairies de Crau, parmi les troupeaux de brebis ainsi que la faune commune (cigognes, hérons garde-bœufs, taureaux de Camargue...). Le personnage principal, Galant (qui signifie beau, charmant, en Provençal), est un toutou bien de chez nous, puisqu'il vit à Raphèle depuis 12 ans, avec sa maîtresse et auteure Caroline. Ce petit album est une belle réussite, un superbe ouvrage qui permet aux jeunes enfants de découvrir de manière ludique les richesses de notre environnement. Déjà plus de 200 exemplaires à ce jour ont été vendus !



Concernant notre agenda :

- Nous serons en **expo-vente à la salle Henri Comte à Arles** (derrière la Mairie), dans le cadre de la manifestation « Arles se livre », le **samedi 24 février 2024 de 11h à 18h** - Ateliers créatifs divers et gratuits - Entrée libre.
- Et le **dimanche 25 février 2024**, toujours dans le cadre de « Arles se livre », nous proposerons un mini salon du livre jeunesse dans la **salle Gérard Philipe à Raphèle**, avec des auteurs et illustrateurs en rencontre dédicace, des activités ludiques pour les enfants et un atelier d'imagination et d'écriture pour les 7/12 ans qui invitera les participants à produire des histoires selon des thèmes imposés. Les meilleurs auteurs en herbe gagneront une publication exclusive sur notre gazette et leurs textes seront illustrés spécialement par l'une de nos artistes illustratrices - Entrée libre.

Petit rappel : pour recevoir notre gazette trimestrielle (un mini magazine à lire en famille, avec des histoires, des jeux, des recettes de cuisine, des blagues, des devinettes, des dossiers...), il vous suffit d'adhérer à notre association à hauteur de 25 € l'année. Contact : verteplumeeditions@gmail.com - ☎ : 06 30 02 78 65

Corine Matteoli Fanjas, Présidente et Directrice de Publication



La tournée du **Fraternibus** reprend et passe à Raphèle, place des Micocouliers, un mardi sur deux, de 10h à 12h, les 6 et 20 février / 5 et 19 mars / 2, 16 et 30 avril / 14 et 28 mai / 11 et 25 juin 2024. N'hésitez pas à venir les rencontrer !

Fraternibus recherche des bénévoles : pour conduire le bus, ou accueillir les personnes et créer des liens ou les accompagner dans l'usage d'un smartphone ou d'un ordinateur. Vous êtes intéressé(e), contact : 06.72.91.76.56

À « Mag fripe »

Friperie moderne et vintage femmes - hommes du xs au xxxl
21 route de la Crau
Ouverte les mardi, mercredi, vendredi et samedi
de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h



À **Super MARKET**
 Supérette alimentation générale
23bis route de la Crau
Ouverte 7/7



Nous leur souhaitons à tous deux une bonne réussite !... Nous ne manquerons pas de les rencontrer et de vous les présenter dans une prochaine **Martelière** – rubrique *La Vie du Village* - **Ses Commerçants**

NOUS AVONS RENCONTRÉ JEAN-PIERRE COURT, PRÉSIDENT DU CLUB TAURIN RAPHÉLOIS

Dans un article de juin 2022, **La Martelière** avait fait l'historique des arènes de Raphèle, qui n'ont pas toujours été là où elles se trouvent actuellement. Les arènes actuelles qui comptent environ 600 places ont été construites en 1984.

Plusieurs présidents se sont succédés à la tête du

Club Taurin Raphélois, mais c'est aujourd'hui un jeune président, Jean-Pierre Court, qui préside aux destinées du Club.

À la suite de soucis de santé de l'ancien président -qui nous a quitté récemment- et à l'épidémie de COVID, le Club était un peu en déshérence.

C'est donc sous l'égide

d'une association mixte Comité des Fêtes/Club Taurin que fin 2020, Jean-Pierre et quelques raphélois ont relancé les activités taurines. 2021 fut une année de réflexion et de reconstruction, avec l'organisation de la Fête Votive comprenant ses abrivados et encierros, et de quelques activités aux arènes, grâce à des associations partenaires. En 2022, la programmation aux arènes a repris son cours, avec encore quelques balbutiements.

Depuis 2023, le Club Taurin a repris son indépendance. Son bureau comprend 4 membres : Président, Vice-Président, Secrétaire et Trésorière, et son Conseil d'Administration regroupe 12 personnes.

Durant cette dernière année, le Club Taurin a organisé :

- 10 courses camarguaises (Trophée Jeunes Pousses, Or de Provence, Taureaux Jeunes...) sous l'égide de la Fédération Française des Courses Camarguaises,
- 10 Taureau Piscine,
- 1 intervillages avec Moulès qui a eu un franc succès,
- 2 Olympiades,
- 4 Courses au Plan,
- et 2 concours de ferrades.



Ce sont donc près de 10.000 spectateurs, dont une majorité de jeunes, qui sont venus assister à ces nombreuses manifestations.

L'équipe organisatrice, composée de jeunes et de jeunes parents, qui ne ménagent pas leurs efforts, peut s'enorgueillir d'avoir un bilan financier positif.

En dehors de ses activités propres, le Club collabore avec d'autres arènes et surtout, il travaille avec les écoles raphéloises, notamment l'école Pergaud dans le cadre de sa semaine provençale. Plusieurs classes des différentes écoles raphéloises ont pu assister à des démonstrations dans les arènes (jeux gardians, courses de taureaux emboulés avec l'Ecole de Raseteurs d'Arles...). D'autres ont pu visiter la Manade des Chanoines.

Pour 2024, le programme sera dévoilé le 24 février 2024 à 19h à la salle Gérard Philipe. Nous pouvons d'ores et déjà annoncer qu'il y aura une Course au Plan lors de la Fête du Printemps à Raphèle, les premières Olympiades en mai et enfin un premier Taureau Piscine le dernier week-end de mai.



A 27 ans, Jean-Pierre Court est un président très motivé et impliqué. Fédérateur, il ne se veut pas « le chef » mais a plutôt à cœur de faire participer toutes les bonnes volontés, là où elles se sentent bien.

Le village et de nombreux parents ne peuvent que le remercier de créer de nombreuses animations qui donnent aux jeunes l'occasion de ne pas se sentir désœuvrés, de se retrouver et de s'amuser dans un cadre familial.

*PS : Si vous souhaitez rejoindre le Club, venez adhérer à l'association le 24 février 2024 lors de la présentation du programme.
Prix de l'adhésion : 15 €*

LES MILLE ET UN SECRETS DU FOIN DE CRAU



C'est dès le XVI^e siècle que le premier canal d'irrigation a vu le jour dans la Crau, grâce à Adam de Craponne. Les eaux de la Durance et ses alluvions ont alors été prélevés et acheminés vers cette plaine, premièrement vers Salon de Provence, en passant par Saint Martin de Crau puis vers Arles. Sur les terres irriguées, les limons déposés ont créé peu à peu un sol alluvionnaire riche en minéraux et en oligo-éléments, sur lequel ont poussées les prairies.



C'est ainsi que débuta l'histoire du Foin de Crau qui s'est poursuivie avec la mise en place progressive des prairies pour arriver de nos jours à être reconnu officiellement en Appellation d'Origine Protégée, seul aliment pour le bétail à être labellisé jusqu'à présent. Cette labellisation est le fruit d'une reconnaissance et d'une organisation très ancienne qui a débuté à la fin du XIX^e siècle et qui se poursuit encore de nos jours. De plus, celle-ci a permis un cadrage de la production, le cahier des charges étant strict sur de nombreux points. Des contrôles sont régulièrement effectués pour vérifier la conformité des prairies et du foin récolté, ce qui garantit la production régulière d'un fourrage de haute qualité pour l'alimentation des animaux.

En effet, le Foin de Crau est le premier aliment pour animaux en Europe à bénéficier depuis 1997 d'une

Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) suivie d'une Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.). Il est facilement reconnaissable à sa ficelle rouge et blanche gage de sa traçabilité et de son origine.



Ses propriétés et sa composition unique sont le résultat de l'association d'un sol limoneux fertile, d'une prairie composée d'une flore variée, irriguée par submersion d'eaux dérivées de la Durance, et du respect des diverses étapes d'exploitation.

Le Foin de Crau est un aliment naturel, appétent, nourrissant, équilibré, riche en minéraux et oligo-éléments. Il est issu de prairies naturelles permanentes avec une centaine d'espèces référencées et une vingtaine obligatoires contenant au moins 30 à 50 % de graminées, 25 à 35 % de légumineuses et 25 à 35 % de plantes diverses.

Il est composé majoritairement de fromental, de dactyle pelotonné, de trèfle violet et blanc complétés par du lotier, du pissenlit, du plantain et du gaillet.



Le Foin de Crau est séché au champ, au soleil ; il ne subit aucune dégradation par la pluie (météo favorable grâce au soleil et au mistral, temps resté au sol minimal car le séchage est rapide, peu de manipulations). Il présente un aspect visuel caractéristique, de couleur verte et très aromatique.

Par son mode d'irrigation, il ne contient pas de terre, n'encombre donc pas les bronches, évitant ainsi les problèmes respiratoires chez l'animal ; c'est là tout son intérêt.

C'est un foin unique au monde, un fourrage de qualité supérieure. Il est très prisé des éleveurs et notamment des entraîneurs de chevaux de course et de sport.

Grâce à son terroir, son climat, sa flore, **LA PLAINE DE LA CRAU** est un milieu naturel unique et exceptionnel, favorable à la production du Foin.

Une région particulière

La Crau est cette vaste plaine caillouteuse d'environ 52.000 ha de forme triangulaire entre Arles au nord-ouest, Lamanon au nord-est, et Fos sur Mer au sud. Cette plaine, très aride l'été, ventée toute l'année correspond géologiquement à l'ancien delta fossile de la Durance.



A une profondeur variable, les galets sont cimentés par les eaux de circulation riches en carbonates, formant ainsi un niveau de poudingue (roche détritique -formée de débris- constituée par des cailloux liés entre eux par un ciment naturel) à encroûtement calcaire. Sous cet encroûtement, se trouve la nappe phréatique de Crau, laquelle constitue la principale ressource en eau potable de la région. Elle alimente à elle seule une grande partie de la population en eau potable, ce qui représente environ 300.000 personnes. Elle sert également aux industries et à l'agriculture (arboriculture, maraîchage et production de foin). Cette nappe est alimentée par les eaux pluviales (pour 30%) mais surtout par l'infiltration des eaux d'irrigation pour les 70% restants.

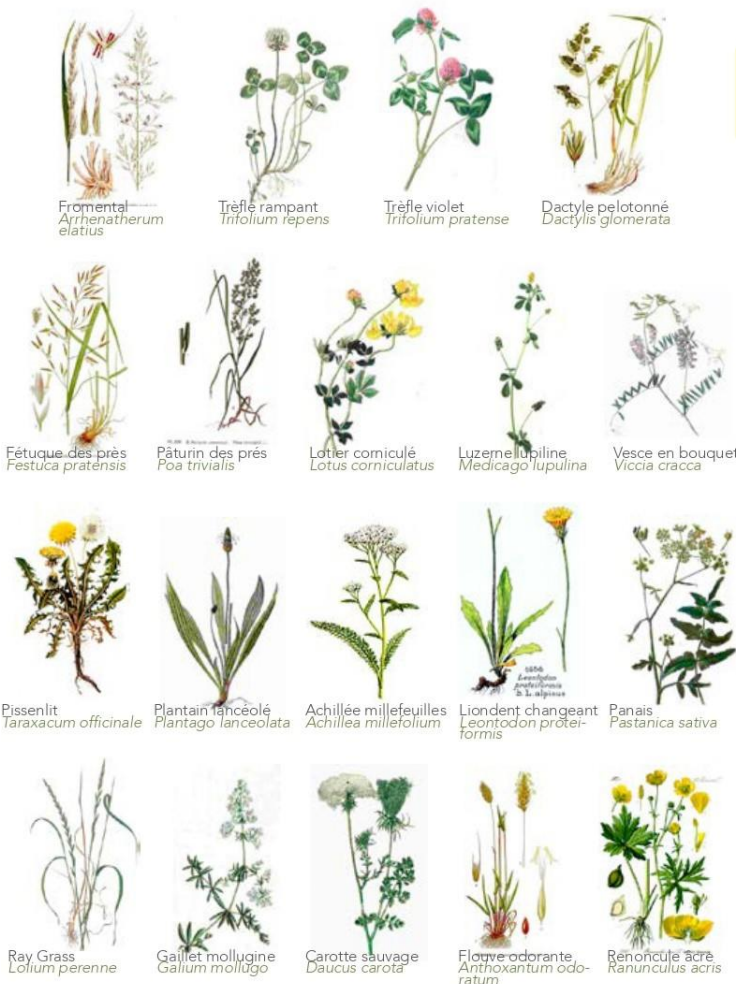
En Crau, le climat est typiquement méditerranéen mais présente des caractéristiques plus marquées par rapport au reste du bassin méditerranéen : il s'agit d'un climat tempéré mais avec un été aride à la fois chaud et sec, des précipitations faibles concentrées sur l'automne, un hiver doux et humide et un ensoleillement important. Par sa situation géographique (en sortie de la vallée du Rhône) et la platitude du relief, la Crau présente cependant une singularité : la fréquence et la violence du mistral. La Crau est réputée pour être la région la plus ventée de Provence. Ce vent a obligé les producteurs à mettre en place des haies (peupliers, cyprès...) pour abriter leurs prairies. Ce type de vent possède un fort pouvoir évaporant, il permet d'assécher en quelques heures les herbes fraîchement coupées, créant ainsi des conditions idéales à la production du foin (limitant l'altération des éléments nutritifs par le rayonnement ultraviolet).

Une flore spécifique

La flore de la prairie de Crau est très caractéristique et doit obéir au strict cahier des charges de l'A.O.P. La flore évolue selon la coupe de foin. La première coupe est la plus riche en graminées : en moyenne 50% de graminées, 25% de légumineuses et 25% de plantes diverses. Les seconde et troisième coupes sont plus équilibrées en graminées, légumineuses et plantes diverses (entre 30 et 35% de chaque catégorie). Les quantités de légumineuses et de plantes diverses

augmentent donc avec le stade de récolte par rapport aux graminées.

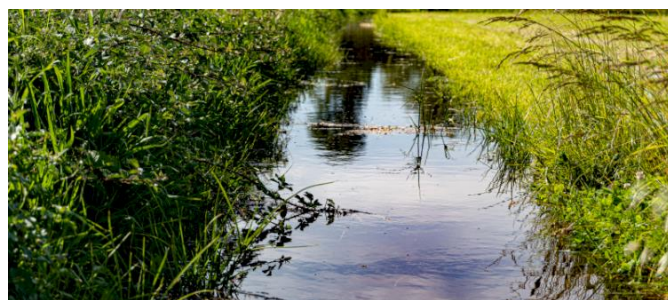
Le Foin de Crau est issu de prairies naturelles permanentes composées d'une vingtaine d'espèces fourragères spontanées. C'est cette composition floristique qui en fait sa richesse. L'herbier ci-contre montre les principales espèces de graminées, légumineuses et plantes diverses présentes dans le Foin de Crau. Les quatre espèces présentes obligatoirement et majoritairement sont le fromental, le dactyle pelotonné, le trèfle violet et le trèfle rampant.



LA CULTURE DU FOIN DE CRAU

Un écosystème unique, fait de prairies et de canaux d'irrigation

Irrigation des prairies de mars à septembre



L'irrigation en Crau est de type gravitaire : il s'agit de la plus ancienne technique utilisée par l'homme. La prairie est submergée juste pendant quelques heures, le temps que l'eau aille au bout de la parcelle.

Le Foin de Crau, qu'es acò ?

L'irrigation des parcelles doit s'effectuer tous les huit à dix jours, elle se fait selon la répartition des tours d'eau entre les producteurs. Chaque hectare arrosé reçoit en moyenne par an entre 15.000 et 20.000 m³ d'eau. L'irrigation reste un point clé non négligeable de la production du Foin de Crau. Une irrigation bien menée conditionne la quantité et la qualité du fourrage. De plus, ce système d'irrigation présente l'intérêt de limiter la pollution du foin par de la terre ou autre, ce qui diminue le taux de poussières du foin. Des analyses d'eau d'irrigation venant de la Durance ont montré une certaine richesse en éléments minéraux : en effet, l'eau d'irrigation apporte suffisamment de minéraux pour satisfaire les besoins du Foin de Crau. Cette eau est, entre autres, très riche en calcium.

Un canal de drainage récupère le surplus. 70% des eaux d'arrosage s'infiltrant et rejoignent la nappe phréatique pour alimenter la consommation des villes.

Fauchage des prairies



L'exploitation des prairies de Crau consiste en trois coupes et un regain, appelé quatrième coupe, qui est pâturé durant la période hivernale par les

moutons de retour de transhumance, lorsqu'ils descendent des Alpes vers la Crau.

Le Foin de Crau se récolte de mai à septembre :

► La première coupe a lieu début mai et dure jusqu'à la fin du mois. C'est la coupe la plus abondante des trois : elle représente la moitié de la production. C'est un foin long et riche en graminées, destiné surtout à l'alimentation des chevaux.

► La seconde coupe a lieu fin juin - début juillet, soit environ cinquante jours après la première. Le foin y est moins abondant : 30% de la production. Ce foin peut être utilisé pour l'alimentation des chevaux d'élevage, des vaches et brebis laitières.

► Enfin, la troisième coupe débute mi-août pour se terminer mi-septembre (50 jours après la seconde coupe). Cette coupe représente 20% de la production. Il s'agit de la coupe la plus riche et est essentiellement utilisée pour les brebis et les chèvres laitières.

Le rendement total obtenu pour les trois coupes s'élève en moyenne à 8,5 tonnes de matière sèche par hectare.

Le fanage

Le fanage est l'acte par lequel le foin fauché va être délicatement retourné afin d'être aéré et lui permettre de sécher correctement.



L'andainage

Une fois le foin bien sec, il est mis sous forme d'andains pour faciliter son ramassage.



Le pressage



Le pressage/emballage est l'étape qui suit l'andainage. Le foin va passer dans la presse et être ainsi "pressé" et mis sous forme de balles (ou bottes) avec la ficelle rouge et blanche gage de qualité de l'AOP. Il existe divers formats de balles de foin.

Le stockage

Le stockage est primordial pour la qualité du Foin de Crau. Une fois coupé et stocké, le foin continue de sécher. Un endroit à l'abri de la pluie, bien au sec et ouvert pour que l'air puisse passer est un lieu de stockage idéal.

Le pâturage de septembre à février

Le pâturage est une étape importante pour la qualité du Foin de Crau, car il assure le maintien de la flore des prairies de Crau.

La pâture des prairies de Crau procure également une ressource sûre et abondante pour la période d'agnelage puis l'allaitement des agneaux.



HISTORIQUE QUALITE DU FOIN DE CRAU

Les démarches relatives à la reconnaissance de la qualité du Foin de Crau datent de la fin du XIX^e siècle. Les principales dates à noter sont les suivantes :

► 1894 : Création du syndicat des agriculteurs d'Arles et de Saint Martin de Crau pour l'amélioration des techniques de production, pour surveiller les ventes et réprimer les fraudes

► 1923 : Création des syndicats de défense des producteurs de Foin de Crau et regroupement des différents syndicats en une fédération des syndicats de défense des producteurs de Foin de Crau pour mieux surveiller les fraudes

Le Foin de Crau, qu'es acò ?

► 1941 : Parution de l'arrêté préfectoral définissant l'aire géographique de production déterminée par un géologue et un botaniste

► 1947 : Création du Groupement Interprofessionnel de Défense du Foin de Crau

► 1948 : Dépôt d'une marque syndicale (Label) agréée par le ministère de l'Agriculture le 28 juin

► 1958 : Reconnaissance du Foin de Crau comme « Appellation d'Origine Judiciaire » par la Cour de Montpellier

► 1977 : Création du Comité du Foin de Crau sous le statut Association loi 1901 ; le Comité dépose alors la marque de la ficelle Rouge et Blanche à l'INPI (Institut National de la Protection Industrielle)

► 1997 : Le Comité du Foin de Crau obtient l'A.O.C. et l'A.O.P. Foin de Crau. Parution du décret relatif à l'A.O.C. Foin de Crau (Règlement CE n°2325/97). C'est une première encore inégalée à ce jour dans le monde de la nutrition animale. Ce même décret sera repris le 23 septembre 1999, abrogeant ainsi celui du 31 mai 1997 (publication au Journal Officiel n°224 du 26 septembre 1999)

► 1998 : Premières ventes sous l'A.O.C. / A.O.P.

► 2013 - 2014 : Disparition du logo A.O.C., utilisation unique de l'A.O.P. Parution du nouveau cahier des charges de l'A.O.P. Foin de Crau



Pour bénéficier de l'Appellation "Foin de Crau", les foins doivent provenir de prairies identifiées, situées dans l'aire d'appellation approuvée officiellement et doivent répondre aux conditions de production prévues dans le décret de l'A.O.P. Tout producteur désirant inscrire une parcelle doit en faire la demande à l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Toute prairie ne répondant pas aux critères fixés par le décret est retirée de la liste par l'INAO après avis de la commission d'experts.

La mise en place de la prairie, l'irrigation, la fertilisation, les rendements, la récolte et le stockage suivent également des règles très précises, notées dans ce même décret et définies dans le cahier des charges.

Tous les producteurs doivent rédiger un bon d'accompagnement pour chaque lot commercialisé. Ce bon d'accompagnement doit permettre d'identifier les quantités vendues en appellation "Foin de Crau".

FOIN DE CRAU Appellation d'Origine Protégée

BON D'ACCOMPAGNEMENT n°00851

N° d'identification du producteur : 13 / ... / F / ...

Date de l'expédition : ...

Nom et nature de l'acheteur (ingénieur ou particulier)	Lieu de livraison (Département ou Pays)	Adresse de livraison	Nature de la coupe (1)	Foin AOP. Poids en Kg net (2)	Foin déclaré (2) Poids en Kg net (3)

(1) 1^{re} coupe ; 2^e coupe ; 3^e coupe
(2) Foin déclaré en ficelle rouge et blanche
(3) Le foin de passage doit être joint au bon d'accompagnement

Le Foin en A.O.P. doit être livré avec le Bon d'Accompagnement plus la ficelle Rouge et Blanche.

Source : Comité du Foin de Crau - <https://www.foindecrau.com>

Culture et Loisirs

LE LIVRE DE DOM

LE CERF-VOLANT - Laetitia COLOMBANI

« Le jaune est sa couleur. Depuis que Laetitia Colombani publie, ses livres sont auréolés de succès. *La Tresse*, son premier roman, s'est écoulé à 2 millions d'exemplaires et a été traduit dans 40 pays, et son deuxième, *Les Victorieuses*, est lui aussi un phénomène. Une réussite qui se lit en lettres d'or sur les étals des librairies. Outre que ce marketing aux UV attire l'œil, la lumière est en effet un élément central chez l'auteur. Elle offre des pages emplies d'espérance, fortes de femmes au destin flamboyant et tragique. » *Le Figaro*



"Naître fille ici est une malédiction (...). L'apartheid commence à la naissance et se perpétue, de génération en génération. Maintenir les filles dans l'ignorance est le plus sûr moyen de les assujettir, de museler leurs pensées, leurs désirs (...). En les privant d'instruction, on les enferme dans une prison à laquelle elles n'ont aucun moyen d'échapper (...). Le savoir est un pouvoir. L'éducation, la clé de la liberté."

Brisée par un drame personnel, Léna abandonne la France et son poste d'enseignante pour partir en Inde, au bord du golfe du Bengale.

Un matin, alors qu'elle nage dans l'océan, elle manque de se noyer. Une fillette, qui joue au cerf-volant, court chercher de l'aide.

Comment la remercier ? Agée de 10 ans, la petite travaille dans un restaurant et ne sait ni lire ni écrire. Entourée d'un groupe de filles du village et de leur cheffe, la tumultueuse Preeti, Léna se lance dans un incroyable projet : fonder une école pour tous les enfants du quartier qui en sont privés.

Au cœur d'une Inde tourmentée commence une aventure où se mêlent l'espoir et les désillusions, la volonté face aux traditions et le rêve de changer la vie par l'éducation.

Née en 1976, Laetitia Colombani est réalisatrice de cinéma (*A la folie... pas du tout*), auteure de comédie musicale (*Résiste*), et comédienne. *La Tresse*, son premier roman paru en 2017, a connu un très large succès. Elle a fait paraître *Les Victorieuses* en mai 2019, un deuxième succès. *Le Cerf-volant* est son troisième roman.

Mon avis ♥ ♥ ♥ ♥ ♥

Récit généreux et courageux. La rencontre avec cette jeune fille exploitée entre les traditions (mariage à 12 ans), l'éducation et l'émancipation est bouleversante.

LA PETITE RECETTE DE NICOLE : Les oreillettes provençales

Mardi Gras, cette année, c'était le 13 février... En Provence, Mardi Gras, ce sont bien sûr des beignets, des gaufres, et de magnifiques carnivals ! Mais c'est aussi l'occasion de consommer des beignets bien particuliers que sont les oreillettes à la fleur d'oranger.

Voici la recette :



Ingrédients : (pour environ 10 oreillettes)

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30 g de beurre fondu
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 30 cl d'huile de tournesol
- sucre glace

- Faites une fontaine avec la farine et la levure. Versez au centre le sucre en poudre, les œufs, la fleur d'oranger et le beurre fondu. Pétrissez à la main (environ 10 min) pour obtenir une pâte homogène
- Formez une boule et laissez reposer environ 1 heure sous un torchon
- Etalez sur un plan de travail fariné la pâte avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elle atteigne une épaisseur de 1 mm
- Formez des rectangles d'environ 7 cm sur 14 cm de côté
- Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et mettez les morceaux de pâte à frire. Egouttez les oreillettes sur du papier absorbant, disposez-les sur un plat, saupoudrez de sucre glace et servez

Régalez-vous !

Au fait, c'est quoi Mardi Gras ?

Dans la tradition chrétienne, **Mardi Gras** est le tout dernier jour qui précède le Carême (période de jeûne d'une durée de 40 jours entre le Mercredi des Cendres et le jour de Pâques).

Pour préparer le corps et l'esprit à cette période de privation, il était de coutume de manger très gras et de faire la fête. Ce fut la naissance du Carnaval et de Mardi Gras !

Autrefois, le Carnaval s'étendait de l'épiphanie au Mercredi des Cendres et atteignait son paroxysme lors du repas de Mardi Gras, où viandes et pâtisseries étaient alors consommées en abondance.

La fête rassemblait à l'époque tellement de monde, de tous les milieux, qu'il était opportun de fabriquer des pâtisseries bon marché et vite préparées.

C'est ce qui donna naissance aux crêpes de la Chandeleur et aux beignets et gaufres de Mardi Gras.

BULLETIN D'ADHÉSION FAMILIAL OU DE RENOUELEMENT D'ADHÉSION À renvoyer au SECRÉTARIAT DU C.I.V. - 10 chemin des Clos Prés Fleuris - 13280 RAPHÈLE

NOM : Prénom :

N° et Rue : Code Postal : Localité :

Téléphone : Email :

Nombre de personnes dans le foyer :

Date et Signature

Participation à des ateliers :

(Indiquer les ateliers auxquels participe le foyer)

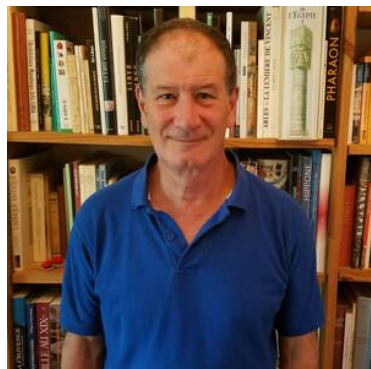
En validant cette adhésion, j'autorise le C.I.V. Raphèle Avenir à conserver mes coordonnées dans leurs fichiers informatiques sans limitation de temps.

Cotisation : 10 euros (minimum) par famille pour 2024

Favorisez les règlements par chèque à l'ordre de : CIV Raphèle Avenir

AVANT DE NOUS QUITTER, NOUS VOUS PRÉSENTONS Claude SINTÈS, UN EXPERT DU MONDE MARITIME

Le C.I.V. vous invite à participer à une conférence intitulée « Arles - Rhône 3, fouille & restauration d'un chaland antique » le 15 mars



2024. Elle sera dispensée par Claude SINTÈS, expert en archéologie et muséographie, ancien Directeur du Musée Départemental Arles Antique, plus communément appelé « le musée bleu ».

Après des études d'archéologie médiévale à l'Université d'Aix-Marseille, Claude Sintès a été allocataire de recherche au titre du CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique) avant d'être nommé Conservateur Adjoint au Musée d'Arles en 1984.

De 1995 à février 2019, il est le Directeur du Musée Départemental Arles Antique, qui a mis en place les expositions :

- Algérie Antique,
- Arménie Antique,
- Ingres et l'Antique,
- Chefs d'Œuvre Romains du Louvre,
- César, le Rhône pour Mémoire,
- Rodin la Lumière de l'Antique,
- L'Armée de Rome : la Puissance et la Gloire,
- et des actions en partenariat avec l'étranger dans le domaine de l'étude architecturale, de la restauration de mosaïques (Gaza, Algérie, Turquie, Égypte...), et dans celui de l'assistance muséographique (Musée du Bardo à Tunis, Musée National Serbe...).

Le Musée du Louvre a conclu un accord de coopération avec le Musée Départemental Arles Antique, ce depuis 2005.

Claude Sintès a participé à la Mission Archéologique Française en Libye de 1986 à 2003. Il y a conduit les fouilles sous-marines du port d'Apollonie de Cyrène et publié plusieurs articles et ouvrages sur l'art et l'architecture de la Libye antique. Des missions d'expertises et de collaborations internationales l'ont mené en Tunisie, Algérie, Espagne, etc. Il a été missionné par

l'UNESCO dans le cadre de l'opération Patrimoine 2001, puis par l'ICOMOS (Conseil International des Monuments et des Sites) en 2006 dans le cadre d'une mission réactive sur l'évaluation du patrimoine archéologique libyen.

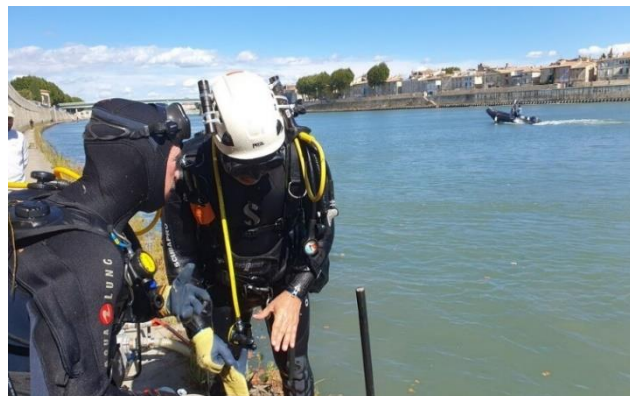
Il a été membre de la Commission Inter-Régionale de l'Archéologie (1995-1998), puis membre du Conseil National de la Recherche Archéologique (CNRA) de 1999 à 2004. Il a été nommé expert ou membre de divers conseils. Il est chercheur associé au Centre Camille-Julian (CNRS) depuis 2004.

Claude Sintès participe à la mise en valeur des découvertes effectuées dans le Rhône par des équipes pluridisciplinaires : l'exposition « César, le Rhône pour mémoire » en est un exemple.

En 2013, Claude Sintès dirige le projet d'extension du Musée Départemental Arles Antique, où, sur 800 m², est présentée une barge romaine complète, de 30 mètres de long, découverte dans le fleuve.

Il parcourt désormais le monde méditerranéen pour aider à la protection et à la présentation de son vaste patrimoine.

Il a publié plusieurs ouvrages sur la Libye et le monde de la mer dans l'antiquité : Sur la Mer Violette, (Editions des Belles Lettres, 2009) ; Libye Antique, un Rêve de Marbre, (Imprimerie Nationale, 2010) ; Les Pirates contre Rome, (Éditions des Belles Lettres, 2016) ; Bibliothèque Idéale des Odyssées, d'Homère à Fortuna, (Édition des Belles Lettres, 2022).



Vous voulez en savoir plus sur les fouilles dans le Rhône ? Nous vous attendons nombreux le 15 mars...

Source : Encyclopédie Wikipédia –
https://fr.wikipedia.org/wiki/Claude_Sintes

RAPHÈLE

Salle Gérard Philipe

Le C.I.V. RAPHÈLE AVENIR présente

Le 15 MARS à 19H



Arles - Rhône 3

Fouille & restauration d'un chaland antique

Par Claude SINTÈS

*Directeur du Musée Départemental
Arles Antique de 1995 à 2019*

Participation libre

Pot de l'amitié

ARLES
Patrimoine mondial
de l'Humanité



Martelière