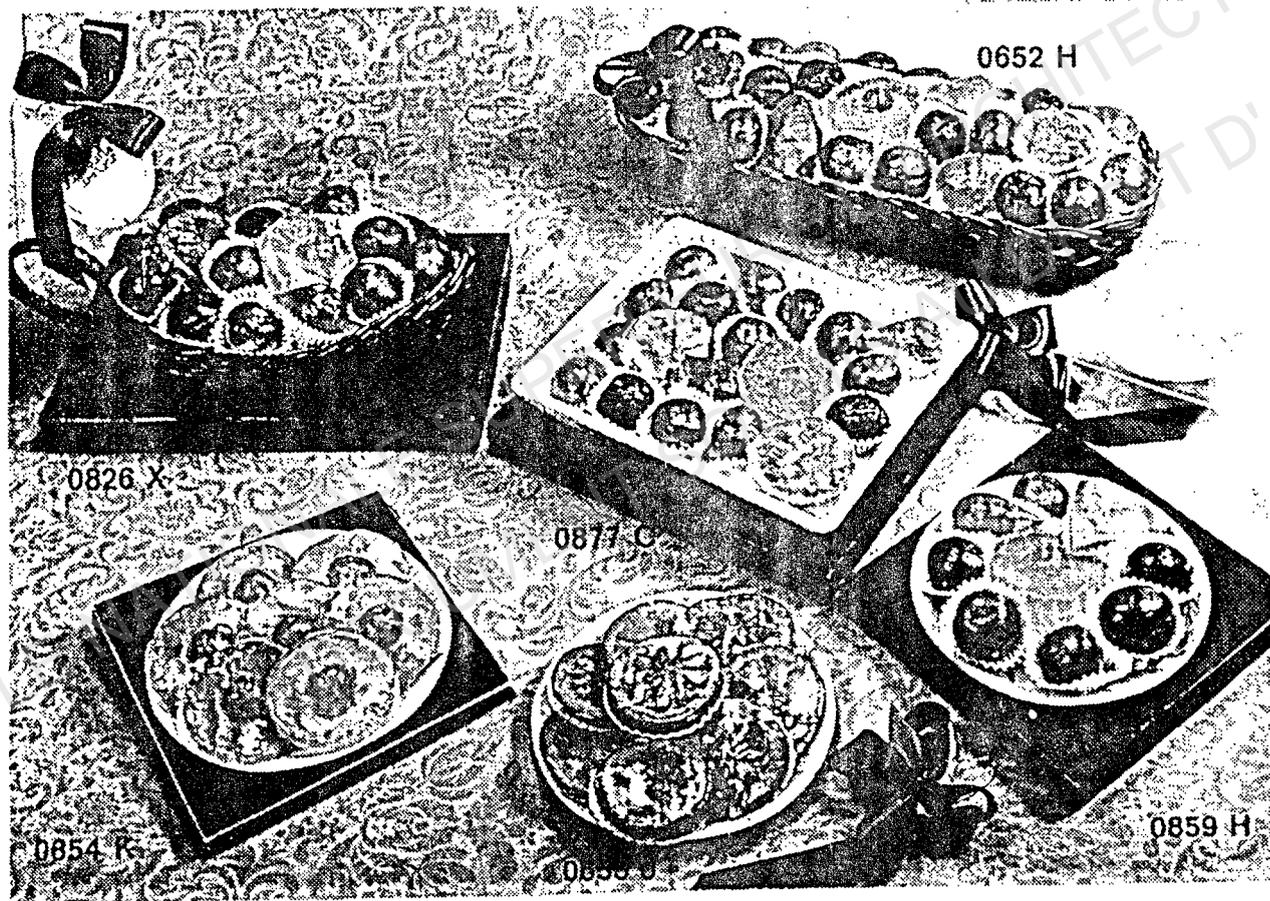


UN MUSEE DE LA CONFISERIE A APT



ET
L'AMENAGEMENT
DE
SES
ABORDS

JOUVAL NADINE
ECOLE D'ARCHITECTURE
DE MARSEILLE - LUMINY

JUIN 1986

TRAVAIL PERSONNEL
DE FIN D'ETUDES

D0000000630185



RESEAU DES
BIBLIOTHEQUES

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

TOUTE REPRODUCTION MEME
PARTIELLE EST INTERDITE,
sans autorisation des
propriétaires des droits
LOI DU 11.03.1957

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

TOUTE REPRODUCTION MÊME
PARTIELLE EST INTERDITE,
sans autorisation des
propriétaires des droits
LOI DU 11.03.1957

UN MUSEE DE LA CONFISERIE A APT

T1089



Ecole d'Architecture de Marseille Luminy
Service documentation
184, Avenue de Luminy
13288 MARSEILLE Cedex 9 - C.924

ET L'AMENAGEMENT DE SES ABORDS

JOUVAL NADINE
ECOLE D'ARCHITECTURE
DE MARSEILLE - LUMINY

JUIN 1986
TRAVAIL PERSONNEL
DE FIN D'ETUDES

JURY

Directeur d'étude: Jean-Claude REMOND.
Architecte D.P.L.G
Enseignant à l'E.A.M

Second enseignant: Claude TAYON
Architecte D.P.L.G
Enseignant à l'E.A.M

Personnalité compétente: André KAUFFMANN
Conservateur
Musée archéologique d'Apt

Enseignant extérieur: M. GONNET
Professeur d'Histoire
Faculté des lettres et des Sciences Humaines de Nice

T 1089

Ecole d'Architecture de Marseille Luminy
Service documentation
184, Avenue de Luminy
13288 MARSEILLE Cedex 9 - C.924

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUS LE DROIT D'AUTEUR

SOMMAIRE

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

<u>AVANT-PROPOS</u>	p. 1
<u>INTRODUCTION</u>	p. 3
I. <u>LE PAYS D'APT</u>	p. 4
II. <u>RELATIONS ENTRE LE PAYS D'APT ET LA VILLE D'APT</u>	p. 6
A. <u>Apports du Pays d'Apt</u>	
A1) <u>l'agriculture</u>	
A2) <u>le tourisme</u>	
A3) <u>l'industrie</u>	
B. <u>Apports de la ville d'Apt</u>	
III. <u>CONCLUSION</u>	p. 13
<u>LA VILLE D'APT ET SON CENTRE</u>	p. 14
I. <u>HISTORIQUE</u>	p. 15
II. <u>L'ESPACE DE LA VILLE ET DU CENTRE</u>	p. 17
A. <u>Situation actuelle</u>	
B. <u>Fonctions du centre</u>	
III. <u>LES ACTIVITES ECONOMIQUES INDUSTRIELLES</u>	p. 29
IV. <u>LE TOURISME A APT ET DANS SA REGION</u>	p. 31
A. <u>Rappel statistique</u>	
B. <u>Structures d'accueil</u>	
C. <u>Projet: un tourisme mieux intégré à la vie rurale</u>	

D. Incidences économiques

E. Incidences sur les projets de formation

F. Conclusion

V. LA POPULATION: p. 34

 A. Population de 1962 à 1982

 B. Evolution démographique

 C. Population étrangère active

 D. La population active

 E. Conclusion

VI. L'ARMEE: p. 36

V. CONCLUSION: p. 37

L'INDUSTRIE DU FRUIT CONFIT: p. 38

I. EVOLUTION: p. 39

 A. Introduction

 B. Historique

 B1) "Confiturolis"

 B2) La ville-usine

 B3) L'age d'or et du sterling

 B4) La perte du marché américain

 B5) C'est MIDY

 C. Pourquoi Apt?

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

D. Les entreprises

- D1) Les premières entreprises
- D2) Le Syndicat des Fabricants de Fruits Confits et la FRAPT en 1966
- D3) Le cas APTUNION 1963
- D4) En 1985

E. La production

- E1) Les divers produits
- E2) L'évolution de la production

F. Les marchés de consommation

G. Le noyau

H. L'avenir

I. L'industrie des fruits confits et la région

- I1) L'industrie des fruits confits: élément moteur de la vie économique d'Apt
- I2) Problèmes d'urbanisme
- I3) Conclusion

J. L'industrie des fruits confits et la campagne aptésienne

- J1) Adaptation ou inadaptation
- J2) Les cultures industrielles

K. Conclusion

II. LA FABRICATION: p. 56

A. Notions théoriques

- A1) Les fruits
.....
- A2) l'osmose
.....
- A3) Les matières sucrantes
.....

B. Notions pratiques

- B1) Traitement par anhydride sulfureux
.....
- B2) Calibrage, épluchage, dénoyautage, équeutage
.....
- B3) Le blanchissage
.....
- B4) La coloration
.....
- B5) Le confisage
.....
- B6) L'égouttage
.....
- B7) Le glaçage
.....
- B8) L'emballage
.....

C. Différences entre le fruit confit industriel et le fruit confit artisanal

D. Conclusion

UN MUSEE DE LA CONFISERIE A APT: p. 69

I. ETUDE GENERALE SUR LES MUSEES: p. 70

A. Définition: qu'est-ce-qu'un musée ?

B. Questions sur les musées

C. Composition d'un musée

C1) les locaux
.....

C2) Le personnel
.....

D. <u>Les fonctions du musée</u>	
E. <u>Rôles des musées</u>	
II. <u>EXEMPLE DE MUSEES:</u>	p. 76
A. <u>Introduction</u>	
B. <u>Les dimensions de l'objet</u>	
C. <u>Historique</u>	
D. <u>Le bâtiment</u>	
E. <u>La conception de la présentation</u>	
F. <u>L'ère industrielle</u>	
III. <u>LES MUSEES DANS LA REGION DU PAYS D'APT:</u>	p. 74
IV. <u>UN MUSEE A APT:</u>	p. 82
A. <u>Thème du musée</u>	
B. <u>Les locaux</u>	
C. <u>Situation du musée</u>	
D. <u>Relation public-privé</u>	
E. <u>Exposition proposée</u>	
F. <u>Son financement</u>	
V. <u>CONCLUSION:</u>	p. 86

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

<u>LIEU D'INTERVENTION:</u>	p. 87
I. <u>CHOIX DU LIEU:</u>	p. 88
A. <u>Situation - rapport à la ville</u>	
B. <u>Les espaces extérieurs</u>	
C. <u>Le parcellaire</u>	
D. <u>L'état du bâti</u>	
E. <u>le potentiel bâti de l'opération</u>	
II. <u>QUALITE DES ESPACES:</u>	p. 106
A. <u>Espaces extérieurs</u>	
B. <u>Espace bâti</u>	
III. <u>ETUDE GENERALE DU QUARTIER:</u>	p. 106
A. <u>Hauteur des immeubles</u>	
B. <u>Occupation des immeubles</u>	
C. <u>Réhabilitation</u>	
D. <u>Commerces</u>	
IV. <u>POPULATION DU QUARTIER:</u>	p. 111
A. <u>Les catégories socio-professionnelles</u>	
B. <u>Pourcentage des immigrés dans la population</u>	
V. <u>CONCLUSION:</u>	p. 111

<u>PROCEDURES D'INTERVENTION:</u>	p. 118
I. <u>LA REHABILITATION:</u>	p. 119
II. <u>LE CURETAGE:</u>	p. 119
III. <u>LA RESTAURATION:</u>	p. 120
IV. <u>LA RENOVATION:</u>	p. 120
V. <u>LES COMMERCES:</u>	p. 120
VI. <u>PLAN DE RESTRUCTURATION:</u>	p. 120
<u>PROPOSITIONS D'AMENAGEMENT:</u>	p. 123
I. <u>SUR LE BATI:</u>	p. 124
II. <u>SUR LES ESPACES EXTERIEURS:</u>	p. 124
III. <u>SUR LA CIRCULATION:</u>	p. 124
IV. <u>QUINQ PROPOSITIONS D'AMENAGEMENT:</u>	p. 125
<u>PROGRAMME:</u>	p. 133
I. <u>UN MUSEE DE LA CONFISERIE:</u>	p. 134
II. <u>LA GALERIE D'ARTISANAT:</u>	p. 134
III. <u>AGRANDISSEMENT DU JARDIN DU PARC NATUREL REGIONAL DU LUBERON:</u>	p. 135
IV. <u>AMENAGEMENT DE LA PLACE JEAN JAURES:</u>	p. 135
V. <u>REHABILITATION DE L'IMMEUBLE-LOGEMENT MARLIAGUES:</u>	p. 135
<u>BIBLIOGRAPHIE:</u>	p. 136

<u>ANNEXE:</u>	p. 139
I. <u>PROPOSITION MAIRIE POUR LE CHANTIER DE FOUILLES:</u>	p. 140
II. <u>ARTICLE SUR L'USINE MARLIAGUES:</u> "Le Pays d'Apt" . Février 86 . n°53	p. 144
III. <u>ARTICLE SUR SIDERAL:</u> "Le Pays d'Apt". Novembre 85. n°51	p. 146
IV. <u>ARTICLE: "OU VA APTUNION":</u> " Le Pays d'Apt ". Février 85. n°47	p. 147
V. <u>ARTICLE FRUITS CONFITS:</u>	p. 148
VI. <u>L'INDUSTRIE DES FRUITS CONFITS EN 1830:</u>	p. 153

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

AVANT PROPOS

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

UN MUSEE DU FRUIT CONFIT A APT C'EST POSSIBLE ET SOUHAITABLE...

Apt, Capitale mondiale du fruit confit, industrialisé au XIX^e et XX^e siècle, à la renommée consacrée dès 1342 par le Pape Clément VI (qui s'en faisait livrer) puis confirmée dit-on par les lettres de la Marquise de Sévigné au 17^e siècle, Apt, entourée au printemps d'un somptueux écrin de cerisiers en fleurs étagés sur ses collines, Apt dont les nombreuses usines et ateliers artisanaux sont toujours prêts et bien équipés pour transformer en friandises tous les fruits, mais en particulier la cerise, Apt à l'aube de l'an 2000 ne possède pas de Musée de cette industrie qui occupe une place importante dans l'économie de notre pays.

C'est pour combler avant qu'il ne soit trop tard cette immense lacune, que je lance l'idée (peut-être d'autres l'ont eue avant moi sans succès) de la création d'un Musée du fruit confit qui pourrait s'articuler dans le cadre d'une ancienne usine encore en état de fonctionnement, en y conservant ses machines et appareillages, ou à défaut dans une dépendance de l'ancien Hôpital par exemple. Besançon a son Musée de l'Horlogerie. Plus près de nous Bonnieux, celui de la Boulangerie. Alors pourquoi pas Apt celui du fruit confit ?

Avant que ne se perdent ou se détériorent irrémédiablement tous les composants et les constituants d'un tel Musée, je crois qu'il n'est que temps d'agir en faisant appel à tous les patrons anciens et nouveaux, artisans et particuliers possédant encore des ustensiles, outils, emballages, documents, photos, etc. à mettre en place dès que possible par un Comité ou un Conseil d'Administration désigné à ce effet, qui en assurerait la protection et l'extension.

Outre l'intérêt et l'agrément que procurerait sa visite, ce Musée devrait augmenter la clientèle de l'industrie du fruit confit qui a contribué si efficacement à l'essor et au renom de notre cité. Congressistes et cars de touristes ne manqueraient pas de s'y arrêter, vacanciers d'y passer de longues heures, jeunes Aptésiens de mieux connaître leur ville et son passé, poètes provençaux de glorifier le bigarreau et la cerise. Oui, mais, je rêve ! Et si l'idée faisait son chemin, si un jour en levant les yeux, je voyais cette inscription sur un local « Musée du Fruit Confit d'Apt » alors quel beau réveil serait le mien !

Georges Filippi

AVANT-PROPOS

Les motivations personnelles du présent travail sont purement sentimentales. Travailler un projet dans ma ville natale est le rêve de "toujours". Y étant une citoyenne à part entière, je connais les grands moments, les problèmes et toute l'histoire de cette ville. J'avoue ne pas y être indifférente.

Comment l'être d'ailleurs avec un passé aussi lointain (époque gallo-romaine) et un futur aussi incertain.

Depuis que je suis née, j'entends parler des fruits confits, mon père et mon grand-père également. C'est une industrie qui persiste à Apt depuis le début du XIXème siècle et qui a fait travailler plus de quatre générations...

Evidemment, depuis sa naissance dans la ville d'Apt jusqu'à nos jours, bien des choses ont changé.

Dans les années 1830, il existait près d'une quinzaine de grandes familles de confiseurs (Jaumard, Piton, Marliagues, Clérici, Blanc, Rambaud, Barrielle, Bardoin, Gay, etc...) installés pratiquement toutes en centre ville. De nos jours, plus aucune usine n'y fonctionne, elles ont été ou transformées ou détruites et une grande partie s'est transférée à la zone industrielle et aux alentours d'Apt en se modernisant.

Une des particularités d'Apt est de trouver une fabrication industrielle des fruits confits et une fabrication artisanale qui a conservé les outils d'autrefois.

Voilà donc plus d'un siècle et demi que cette industrie est née à Apt et pourtant elle ne possède pas son musée de la confiserie. Quelle lacune!!! Car une véritable collection d'anciens outils et machines ne demande qu'à être déterrée des vieux greniers ou des anciennes usines désaffectées...

De plus, une ancienne usine de fruits confits (les établissements Marliagues en centre ville) offrirait les locaux idéaux pour recevoir un musée de la confiserie, puisqu'elle abritait au paravant (en 1779) l'ancien Hôtel de ville, celui-ci étant actuellement place Gabriel Péri.

En effet, ce bâtiment présente de grandes salles, hautes et lumineuses pouvant être transformées en salles d'exposition d'un musée. Des travaux de réparation sont bien sûr nécessaires dû à l'ancienneté du bâtiment.

Dans l'optique de l'actuelle mairie, qui est de favoriser le tourisme, un musée de la confi-

serie serait dans le sillon même de son programme.

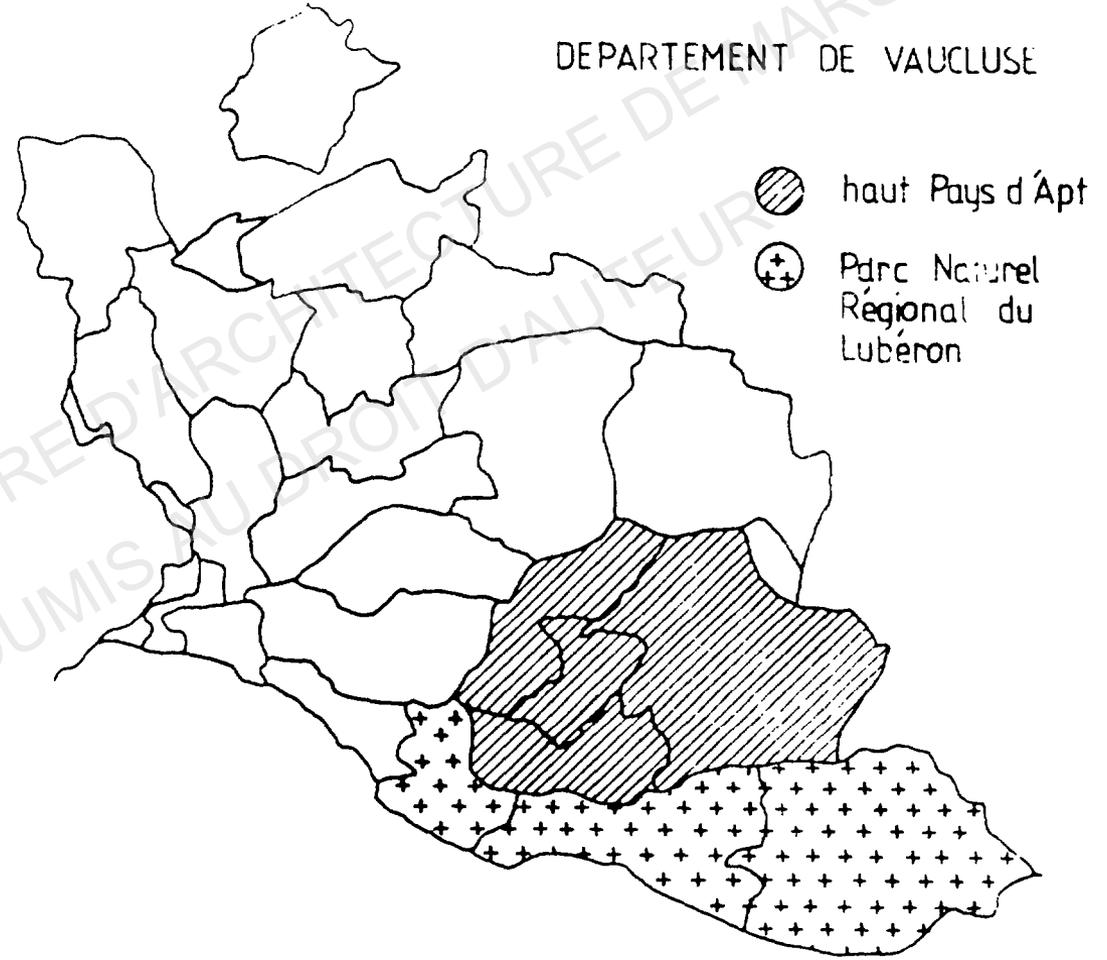
Comme il se doit, tout un aménagement extérieur est souhaitable autour du musée. Celui-ci est d'ailleurs en cours d'exécution puisque un chantier de fouilles archéologiques s'est ouvert sur la place Jean Jaurès, à proximité du musée et doit, dans le futur très proche, devenir un lieu public.

Dans mon programme d'aménagement, je prévois entre autre une galerie d'artisanat directement en rapport avec le musée et ses objectifs, l'extension d'un jardin existant derrière l'usine et l'aménagement des places Jean Jaurès et du Postel qui entourent l'actuelle usine et donc peut-être le futur musée...

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

INTRODUCTION

DEPARTEMENT DE VAUCLUSE



I. LE PAYS D'APT

Des confins des Monts de Vaucluse aux crêtes du Lubéron s'étend le Pays d'Apt.

Le relief, les sols et l'histoire l'ont façonné et lui ont donné son originalité.

Il englobe la vallée du Calavon que les flancs du Lubéron abrupts et sombres, dominant au Sud. Les Monts de Vaucluse forment le versant Nord et s'étirent en cascades collinaires, parsemées de taches rouges et blanches, suivant les affleurements d'ocre et de calcaire.

La route d'Avignon à Apt suit la vallée et ses ramifications, serpente au pied des montagnes: route Ligure, puis voie Dominicienne, qui passant par le Mont Genève, reliait le Rhône aux Alpes.

Les villages s'étagent sur les flancs des collines, étranges sites d'habitats perchés dans la lumière éblouissante, surmontés parfois par les murs protecteurs des Châteaux.

Içi, l'eau est rare. Le Calavon ou Coulon vient de Banon, n'est qu'un torrent au débit aussi faible qu'irrégulier. Les eaux des Monts de Vaucluse s'infiltrent dans le calcaire pour gagner les nappes profondes. Cette pénurie rend l'irrigation difficile et l'agriculture ne connaît pas, ici la prospérité de la plaine du Comtat.

Cependant, sur les replats ensoleillés, dans les alluvions de la vallée, la vigne pousse bien, adaptée au climat et aux terrains marno-calcaires. L'arbre fruitier, le cerisier en particulier, répond à la tradition industrielle du fruit confit.

A l'extrémité de la vallée, Apt rayonne sur le Pays: capitale administrative, commerciale et industrielle, lieu d'échanges, de production, de tourisme et d'art.

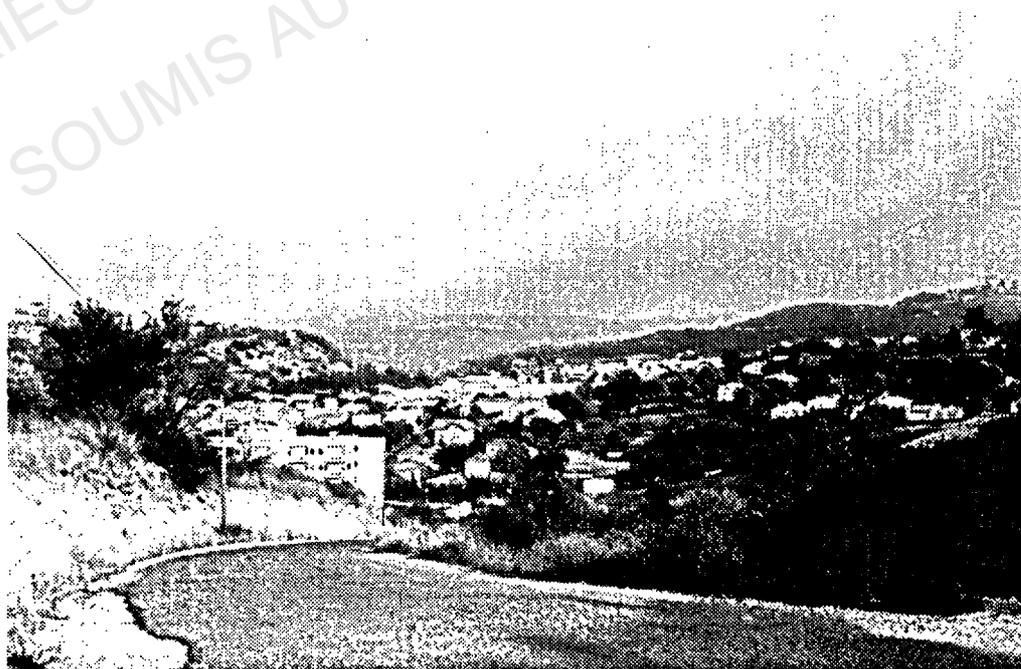
C'est là, dans le creuset de l'ancienne colonie gallo-romaine que se scelle l'union féconde de la plaine et de la montagne.

Les grands mouvements d'alternance industrielle du Pays ont toujours mis en cause le sort de la ville tant est forte son identité avec son environnement.

L'histoire économique du Pays d'Apt montre cette alternance et traduit sa dépendance vis-à-vis du sol. Des activités se sont succédées, toujours, ont demandé au milieu naturel des raisons de survivre: exploitation des mines de fer et de soufre, prospérité liée à l'extraction et au traitement des ocres, illustre activité financière, industrie de la confiture puis du fruit confit...

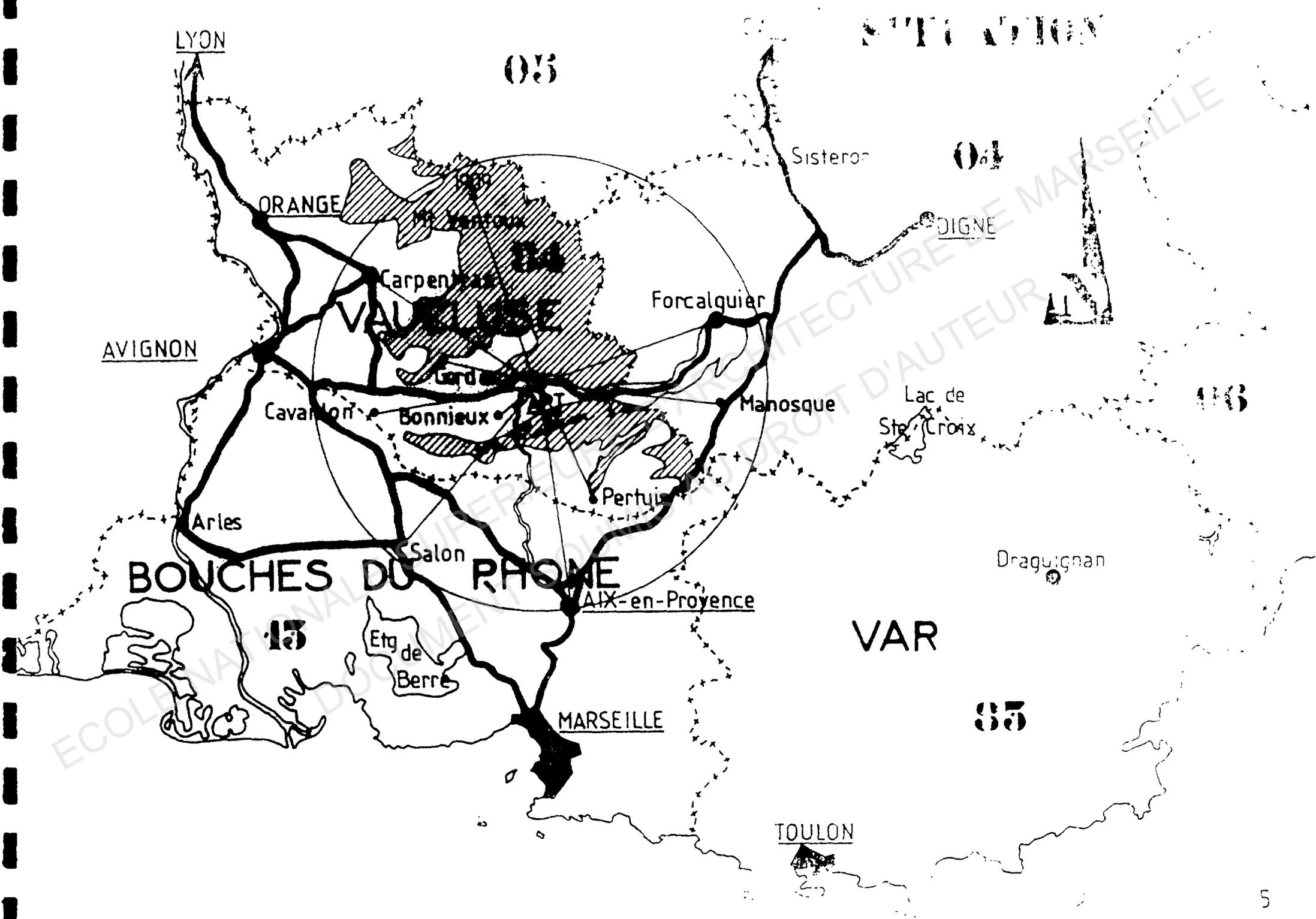


APT est



APT Ouest

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



LYON

03

04

04

ORANGE

Sisteron

DIGNE

AVIGNON

Carpentras

Forcalquier

Vaucluse

Cavaillon

Bonnieux

Manosque

Lac de Ste. Croix

Arles

Pertuis

BOUCHES DU RHONE

Salon

AIX-en-Provence

Draguignan

13

Etg de Berre

VAR

83

MARSEILLE

TOULON

LE CONTEXTE GEOGRAPHIQUE

Le Pays d'Apt: situé à l'est du département du Vaucluse, sur le versant nord du Lubéron, le Haut Pays d'Apt est composé d'une quinzaine de communes rurales, la plupart classées en zone de montagne.

Le Pays d'Apt s'étend dans la vallée du Calavon, cours d'eau à sec de nombreux mois de l'année. Il est délimité au nord et à l'est par les Monts de Vaucluse, au sud, par les crêtes du Lubéron.

Le Pays d'Apt se définit par rapport à un voisinage et une proximité économique et humaine avec lesquels il communique par un réseau routier principalement composé par:

- l'axe auto-routier nord-sud A7
- la route nationale 7 nord sud
- la route nationale 100 reliant Avignon à Digne
- la R.N. 556 et 575 reliant les versants nord et sud du Lubéron, et la vallée de la Durance au Bassin d'Apt.

Relativement excentré par rapport aux pôles de développement économiques régionaux (vallée du Rhône et Littoral), le Pays d'Apt reste d'un accès facile à la fréquentation touristique et aux déplacements de loisirs (week-end).

Il se situe à :

- 50 km d'Avignon
- 50 km d'Aix-en-Provence
- 80 km de Marseille
- 100 km de Fos-sur-Mer
- 120 km de Montpellier
- 300 km de Lyon.

De toutes ces poussées industrielles, celle du fruit confit demeure. L'ocre n'offre plus guère que quelques emplois. Il y a bien longtemps que le fer, le soufre et la faïence ne soutiennent plus l'économie du Pays d'Apt.

Mais la géographie intervient chaque fois pour assurer des relais: le site favorable pour l'aménagement de la base des missiles, le cadre et le micro-climat propices à un tourisme original de qualité, et l'étrangeté d'un paysage suscitant l'essor d'une vibrante activité littéraire et artistique:

Pierre Pessemesse, écrivain occitan à Buoux;

Yves Navarre à Joucas;

Raymond Aron à Joucas;

Marcel Jullian, écrivain éditeur à Lacoste;

Jean Charles Tachella et Henri Coupi, cinéaste, à Roussillon;

Pierre Vaneck, comédien, à Murs;

Maurice Ronet, comédien, à Bonnieux;

Michel Drach, metteur en scène;

Marcel Maréchal, metteur en scène et comédien, à Cucuron;

Candilis, architecte, à Bonnieux;

Serge Bec, poète occitan, à Apt;

René Char, au bord de la Sorgue;

.... Pour ne citer que les plus connus....

Ainsi, le Pays d'Apt continue-t-il, malgré les soubresauts, à affirmer sa vitalité.

II. RELATIONS ENTRE LE PAYS D'APT ET LA VILLE D'APT

A. Apports du Pays d'Apt

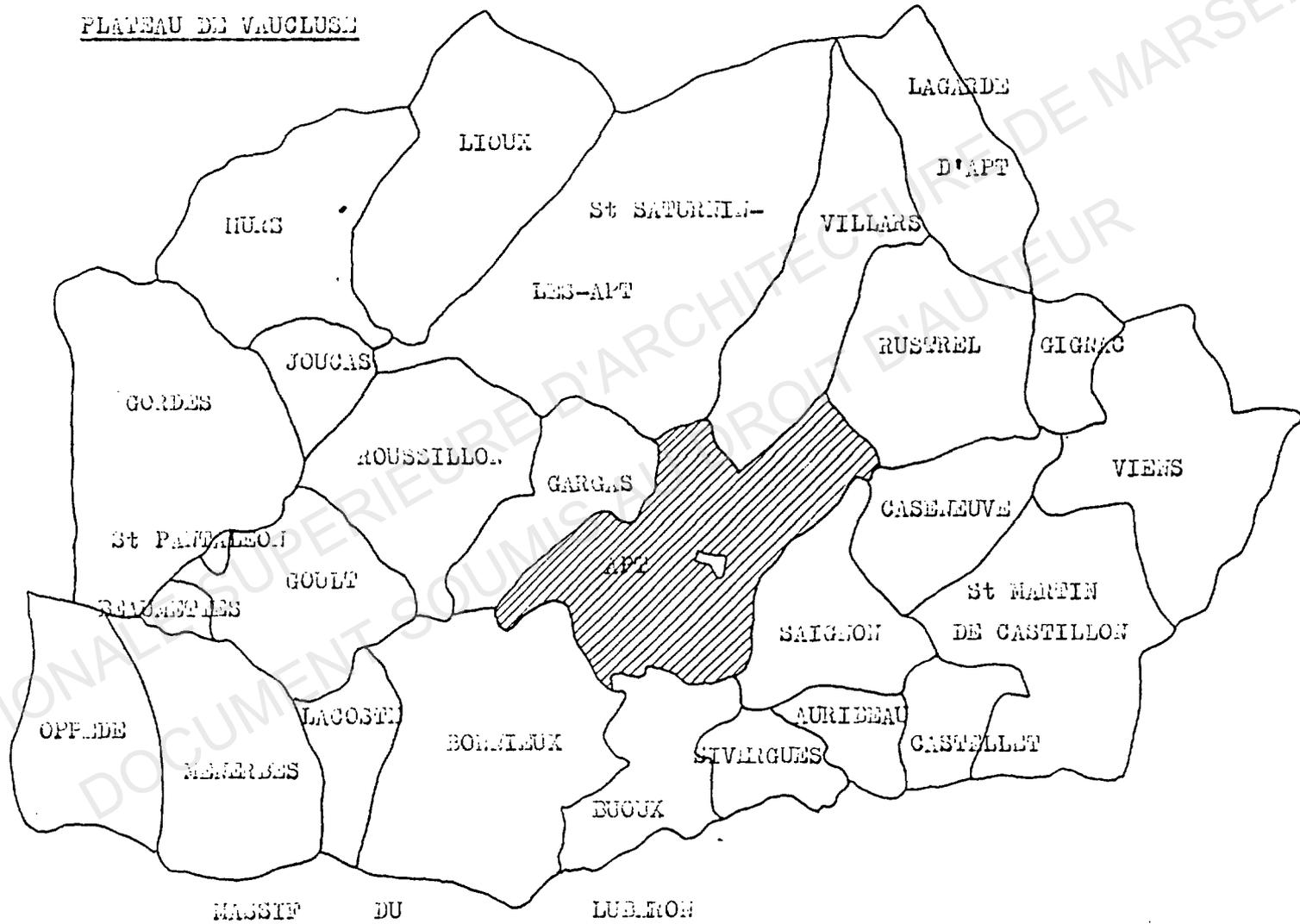
Comme nous avons pu le constater dans la description, le Pays d'Apt est une source d'atouts.

A1) L'agriculture: facteur de vitalité du milieu rural

L'agriculture représente l'activité de base de l'économie locale, non seulement au regard de ses 2133 actifs (soit 21% de la population active) mais aussi au regard des autres secteurs économiques directement liés à l'activité agricole (industrie agro-alimentaire, commerce,...) enfin, elle permet une gestion dynamique de l'espace et demeure le meilleur garant de l'équilibre économique et écologique du pays.

PAYS D'APT

PLATEAU DE VAUCLUSE



Le découpage des communes permet presque toujours une exploitation combinée des massifs, des piedmonts et de la plaine.

L'élevage ovin (20000 têtes essentiellement de race Préalpes) ainsi que la lavande et l'apiculture (5500 ruches) constituent le support économique traditionnel des communes des zones de montagne.

Sur les coteaux dominant la vigne de raisins de cuve (VDQS 2000 ha et AOC 1000ha) et le cerisier qui sont les principales productions:

- le raisin de cuve et de table: la vigne est très fortement implantée dans la Basse Vallée du Coulon. Le Lubéron, à lui tout seul, produit la moitié du raisin de table récolté en Vaucluse. Ce dernier étant lui-même le premier département producteur de France.

Les quatre variétés principales de cépage sont le gros vert, le muscat de Hambourg, l'Alphonse Lavallée, et le Chasselat.

Enfin 14000 hectares de vigne produisent les raisins de cuve qui, après vinification, donneront, au Nord du Calavon, "Les Côtes de Ventoux" (vins d'appellation contrôlée) et au Sud, les non moins fameuses "Côtes du Lubéron" (vins délimités de qualité supérieure).

- la cerise: les vergers sont peuplés à plus de 85% de cerisiers.

Ce pourcentage pouvant atteindre 95% dans certaines communes de cantons de Gordes et d'Apt.

Cette prépondérance de la cerise s'explique par la présence de nombreuses confiseries dans la région.

A l'heure actuelle, la production de cerises du Pays d'Apt représente plus de la moitié de celle du Vaucluse. Les principales variétés sont le Bigarreau Napoléon (60 à 70% de la récolte utilisé par les confiseurs), le Burlat, le Coeur de Ligeon et le Reverchon.

La plaine, par ses faibles capacités en eau, n'autorise que les cultures légumières de saison (asperges, carottes, melons, tomates de conserves).

Les structures de production assez larges (63% de la SAU dépendent d'exploitations de plus de 20 ha) permettent un équilibre entre les différentes productions.

Par voie de conséquence, on trouve, chez les chefs d'exploitation, une expérience de cultures très diversifiées.

Enfin, l'activité agricole a su retenir une partie des jeunes puisque 55% des chefs d'exploitation ont moins de 55 ans.



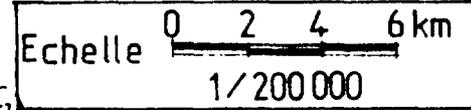
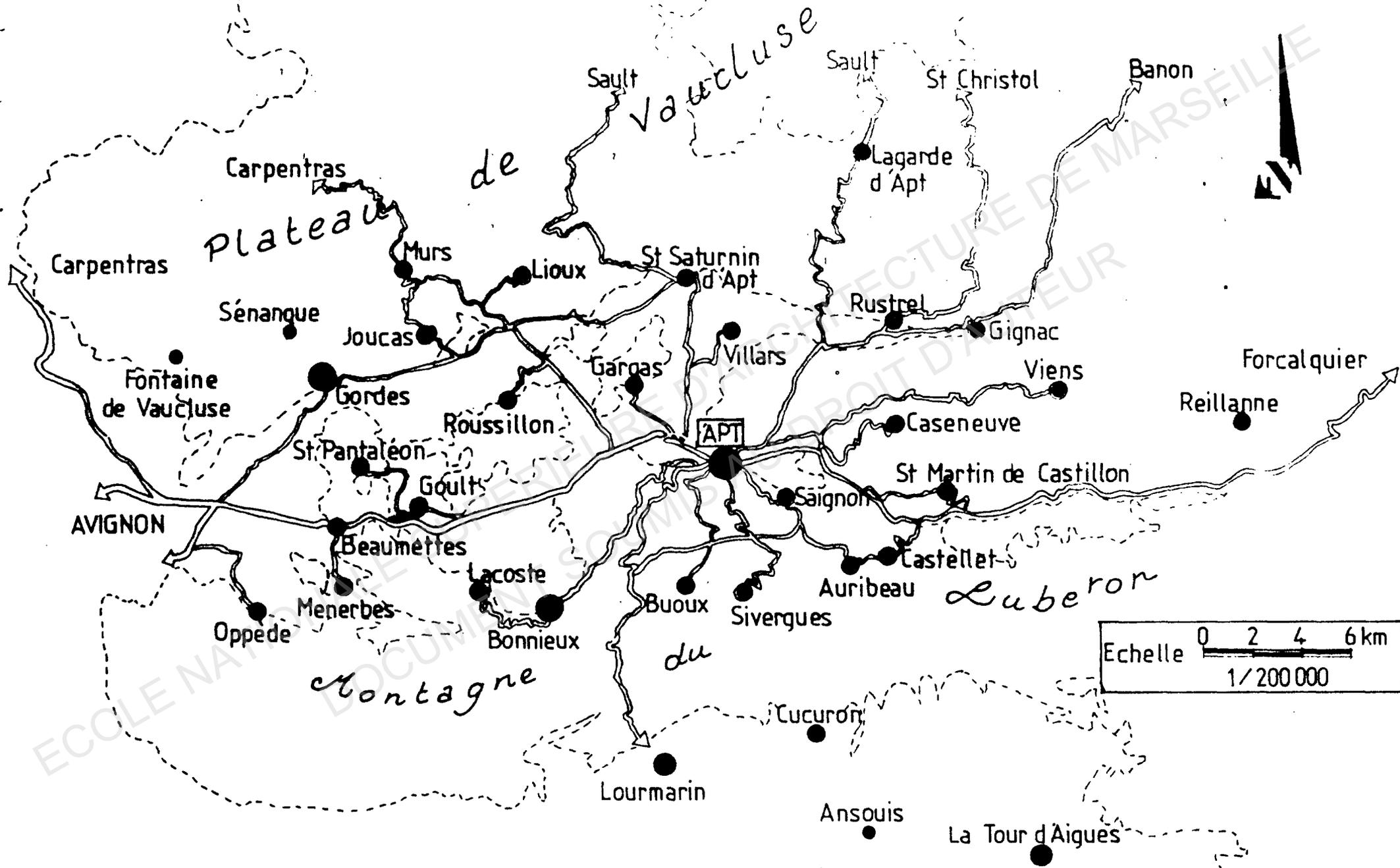
LES TOITS D'ART CÔTÉ SUD

ECOLE NATIONALE

DOCS

DE MARSEILLE
EUR

LE PAYS D'APT



APT: Chef-lieu d'arrondissement depuis 1790, siège d'un Tribunal de Grande Instance, la ville d'Apt appartient, par sa situation géographique, son climat, son histoire et les moeurs de ses habitants à la Haute-Provence.

Elle est situé sur les bords du Coulon (Calavon) par 43°52'35" de latitude nord et 3°3'38" de latitude est.

Son altitude (222 mètres) contribue à lui donner un climat vif et sain, tandis que les collines voisines l'abritent contre le souffle du Mistral déjà atténué dans la région.

Le territoire occupe une superficie de 4. 456 hect, 65 ares, dont les 4/5 au moins sont très accidentés.

Il est délimité au nord par les terroirs de St Saturnin, Villars et Rustrel, Gordes au sud par les communes de Bonnieux, Buoux et Sivergues et à l'est par Saignon, Caseneuve .

Apt est la sous-préfecture du Vaucluse.

L'importance de l'agriculture dans l'économie locale ne doit pas pour autant nous masquer les problèmes existants:

- Dépendance et fragilité du fait de l'importance de la culture de la cerise industrielle et du débouché, pour cette production, représenté par l'industrie des fruits confits dont les centres décisionnels ne sont pas toujours locaux.

- Risques que représente le développement touristique tel qu'il se manifeste aujourd'hui: la multiplication des résidences secondaires entretient l'inflation des prix fonciers, accélère la perte de la vocation agricole des sols et augmente les charges foncières des communes.

- Carence en formation professionnelle agricole chez les jeunes;

- Financement trop lourd à l'installation de jeunes agriculteurs;

- Exploitations aux structures foncières peu adaptées à la modernisation des techniques;

- Ressource en eau insuffisante;

- Baisse des actifs de l'agriculture (exploitants et salariés).

Il n'en demeure pas moins que la vitalité économique et l'équilibre écologique du Pays d'Apt passe par le maintien d'une activité agricole importante.

A2) Le tourisme

.....

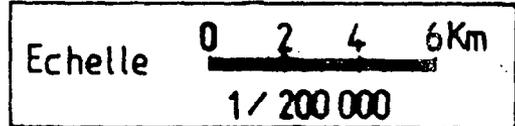
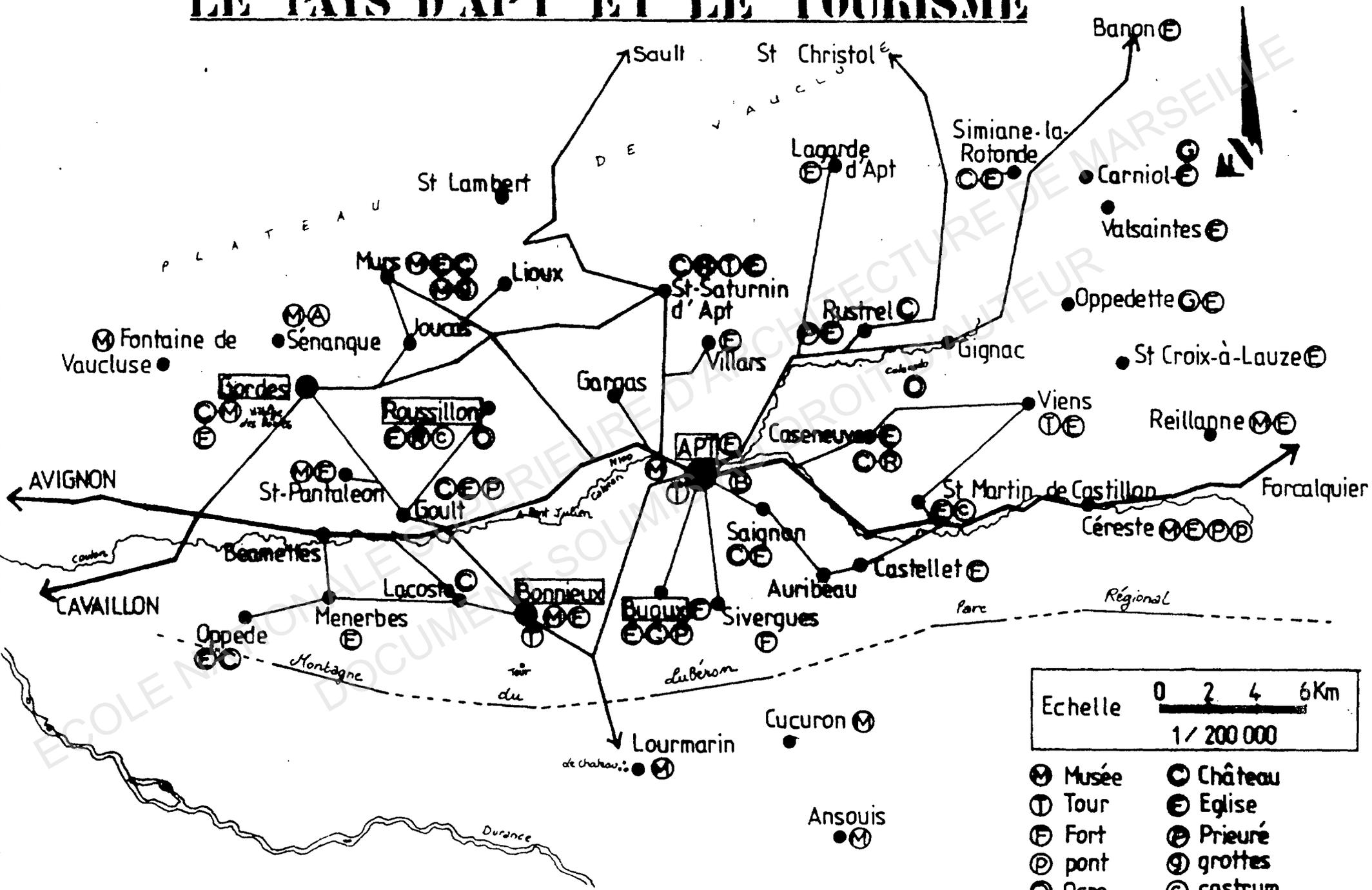
Dans un contexte très nettement touristique (le Vaucluse et la Provence), le Pays d'Apt tend de plus en plus à se démarquer du tourisme vauclusien traditionnel et à acquérir un caractère spécifique.

La clientèle, les hébergements, les périodes et rythmes de fréquentation se différencient de plus en plus de ceux de l'ensemble du département.

On constate, en effet que l'afflux touristique est important, non seulement durant la saison estivale, mais aussi en fin de semaine. Car chaque week-end constitue, pour les propriétaires de très nombreuses résidences secondaires construites dans la région (on en recense plus de 2000) une occasion de se rendre dans le Pays d'Apt.

Ce phénomène est particulièrement accentué dans les communes touristiques des environs

LE PAYS D'APT ET LE TOURISME



- Ⓜ Musée
- Ⓣ Tour
- ⓕ Fort
- Ⓟ pont
- Ⓞ Ocre
- ⓖ Gorges
- Ⓢ Château
- ⓔ Eglise
- Ⓟ Prieuré
- ⓖ grottes
- Ⓢ castrum
- Ⓛ Bibliothèque

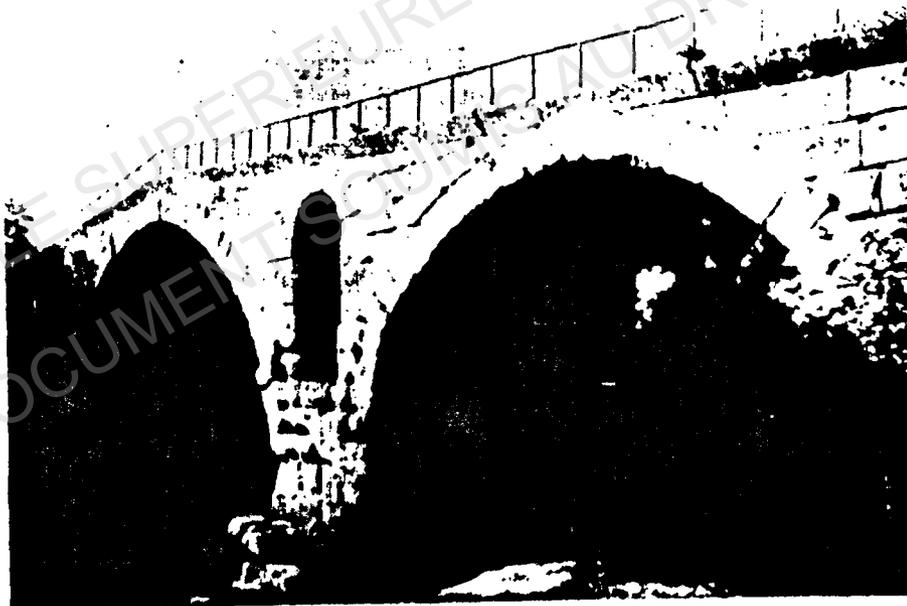
Le Pays d'Apt fourmille de villages pittoresques. Les plus connus sont entre autres Gordes, Bonnieux ou Roussillon. A eux seuls , ils apportent au Pays d'Apt un nombre considérable de touristes qui viennent non pas de passage mais pour y passer leurs vacances.

Les structures d'accueil sont impressionnantes: entre les auberges de jeunesse, les gîtes ruraux, les hôtels restaurants et les campings.

Chacun des villages ont leur personnalité propre et leur attirance:

- Roussillon est connu pour ses carrières d'ocre.
- Gordes est réputé pour son château, son village de bories...
- Buoux est connu pour son Fort utilisé comme colonie de vacances.
- Lacoste est réputé pour son fameux château du Marquis de Sade.

Mais le Pays d'Apt n'attire pas seulement les touristes. La montagne du Lubéron est garni de vedettes de la chanson ou du cinéma. De nombreux écrivains, poètes, journalistes, cinéastes viennent puiser leur inspiration ou chercher un repos spirituel dans ces pays du Lubéron en particulier dans le Pays d'Apt.



Le Pont Julien, le seul pont romain en grand appareil encore debout et en service sur la voie domitienne.

d'Apt, surtout autour de Bonnieux et de Roussillon.

Le véritable flux touristique intervient dès le début du mois d'Avril, pour se poursuivre jusqu'à fin Octobre (7 mois de tourisme).

D'une façon générale, en Avril et pendant les vacances d'été, les français sont les plus nombreux tandis que pendant les mois de Mai et de Juin, c'est-à-dire en avant saison, la masse la plus importante des visiteurs est constituée par des étrangers (Allemands, Belges, Hollandais et Suisses).

Un accueil de qualité est réservé aux touristes puisque l'on compte dans la région, 24 hôtels, 36 restaurants, 10 campings et plus de quarante gîtes ruraux.

A3) l'industrie

Si de tout temps, Apt a eu ses entrepreneurs, le développement de ses industries a été contrarié par une position géographique, éloignée des grandes voies de communications, et par le faible peuplement de son aire d'influence.

Les richesses minérales du sous-sol de la région aptésienne sont particulièrement importantes et variées. C'est ainsi que, par le passé, on a extrait le fer à Rustrel, la lignite à Saint-Martin de Castillon et le soufre aux Tapets.

Cependant ce sont les gisements d'ocres qui ont été exploités de la façon la plus durable et la plus intensive.

Cette activité, spécifique du Pays d'Apt, connut son apogée entre les deux guerres lorsqu'une quinzaine d'entreprises, employant un millier de personnes, traitaient annuellement 40000 tonnes de minerai, dont 95% étaient exportés.

Mais la crise économique de 1930, l'apparition des colorants synthétiques plus économiques et la perte de nos colonies portèrent de rudes coups à l'industrie ocrière. De sorte que de puis 1945, on assiste au lent déclin de cette activité.

De nos jours, les activités extractives restent un secteur important du Pays d'Apt. C'est ainsi qu'on exploite des carrières de pierres de taille sur les flancs du Lubéron, et d'argile à Viens, au Pont-Julien et à Villars. Ce dernier matériau est utilisé pour la fabrication de pièces en céramique (vaisselle, carreaux et articles funéraires), pour la production de matériaux de cons -

truction (briques) et pour les opérations de colmatage dans les travaux publics.

B. Apports de la ville d'Apt

Je ne me développe pas sur tous les points puisqu'ils font partie du chapitre suivant.

Apt est la capitale administrative (Mairie, sous-préfecture, Tribunal de Grande Instance...), commerciale (magasins, grandes surfaces, marché hebdomadaire...), et industrielle (industrie du fruit confit...), lieu d'échanges (marché hebdomadaire le Samedi, Cave vinicole,...), de tourisme (Cathédrale Sainte Anne, Beffroi, voie gallo-romaine, musée archéologique,...) et d'art (faïences d'Apt et de Castellet, etc...).

Apt possède tous les atouts d'une ville de 10000 habitants environ.

Par sa situation géographique, Apt rayonne sur 27 communes voisines appelé le Pays d'Apt, dont elle est la métropole locale, véritable noyau, source de vie et d'animation et d'où convergent 7 routes départementales.

LE PAYS D'APT	APT
Industries <.....>	Industries
Tourisme <.....>	Tourisme
Main d'oeuvre	
<.....>	Commerces
<.....>	Equipement public
<.....>	Administration
<.....>	Travail
<.....>	Loisirs
<.....>	Echanges
<.....>	Armée

III. CONCLUSION

La ville d'Apt possède de nombreux atouts. Cette prospérité est due en grande partie, à l'industrie des fruits confits qui par sa production en fait la capitale mondiale.

Mais la ville d'Apt est éloignée des grands axes routiers et peu de nouvelles industries demandent à s'y installer.

Aussi, si par malheur, la demande en fruits confits venait à diminuer considérablement, ce serait la ruine de tout le pays d'Apt.

Il faut donc mettre en valeur ce produit et renforcer le rôle de centre que possède la ville d'Apt.

Pour cela, il serait intéressant de créer de nouveaux équipements culturels, de nouvelles animations profitables aussi bien aux aptésiens qu'aux touristes.

Un musée, par exemple, a un rôle culturel et pédagogique, ne présente pas de profit réel et permet de conserver des outils ou des images d'un passé ou d'un présent glorieux.

Un musée de la Confiserie serait dans la suite logique de notre réflexion. Il permettrait de mettre en valeur les produits fabriqués dans la région (fruits confits, pâtes de fruit, confitures, fruits au sirop...), en assurerait ainsi la publicité et la propagande.

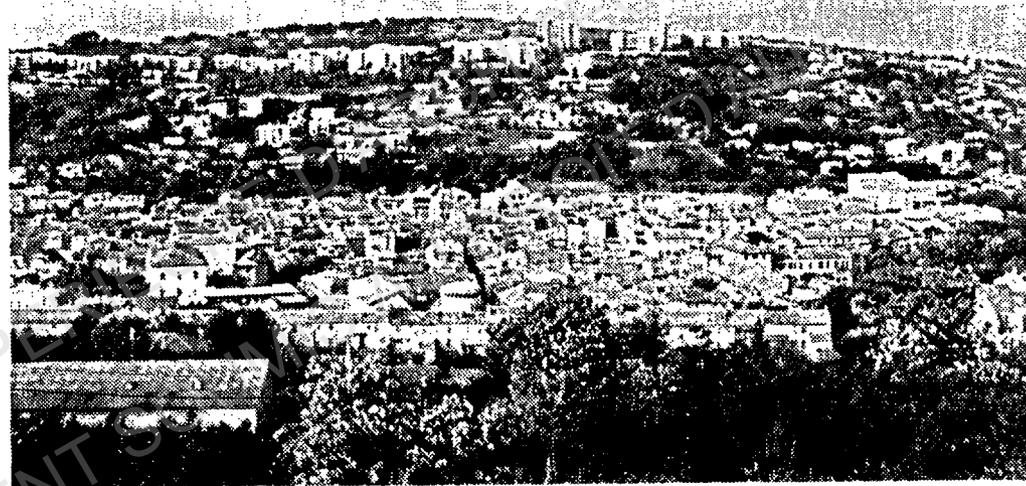
Il permettrait, également, de mettre en avant tout ce qui tourne autour de la confiserie, c'est-à-dire l'agriculture, la main d'oeuvre, les matières sucrantes, etc...

Situé en centre ville, au coeur même du centre ancien, à l'emplacement d'une usine de fruits confits: les Etablissements Marliagues, il serait dans le prolongement de la voie piétonne principale: le rue des Marchands.

Pour que le musée profite autant aux touristes qu'aux habitants d'Apt, il serait intéressant d'y trouver à l'intérieur, une salle polyvalente, audio-visuelle, pour tous les spectacles ou animations de la région et éventuellement associée à une petite cafétéria.

Dans l'immédiat, il faut que je réussisse à vous convaincre de l'intérêt de sa création et des conséquences dans le mode de vie des principaux usagers. Aussi, je commencerai par une étude sur le centre ancien d'Apt et sa position vis-à-vis des aptésiens.

LA VILLE D'APT ET SON CENTRE



Centre d'Apt

ECOLE NATIONALE SUP
DOCUMENTS

STRUCTURE DE MARSEILLE

LE CENTRE HISTORIQUE DE LA VILLE D'ART



I. HISTORIQUE

La préhistoire est largement représentée dans toute la région, du Paléolithique moyen à l'âge du Bronze.

Les peuplades pré-romaines sont représentées au sein d'un territoire qui s'étend des crêtes du Lubéron au Ventoux par la confédération des Abicis ou Albiens (d'où subsiste le nom Albion) et les Vulgientes qui habitent plus précisément les abords de la ville nouvelle (St Saturnin, Montagne de Pérréal).

Vers les années 50 avant Jésus-Christ, les romains s'établissent sur un lieu propice (les loca apta), une petite île formée par deux bras du Calavon (le bras Sud a aujourd'hui disparu). Ainsi naît la cité qui deviendra l'une des villes essentielles de la Seconde Narbonnaise (Colonia Apta Julia, en l'honneur de Jules César, probablement au retour de ses campagnes en Espagne).

Du III^e au VIII^e siècle, dans le même temps où s'écroule l'Empire, le Pays d'Apt, à l'instar de toute la Provence, est dévasté par de successives invasions: Alamans, Francs (276), Burgondes, Wisigoths, Ostrogoths, Francs (Ve siècle), Lombards et Saxons (VI^e siècle). On assiste alors à un reflux vers les montagnes où naissent et se développent les lieux fortifiés (Buoux, Case-neuve, etc...). Durant près de 3 siècles, la cité ruinée, est abandonnée.

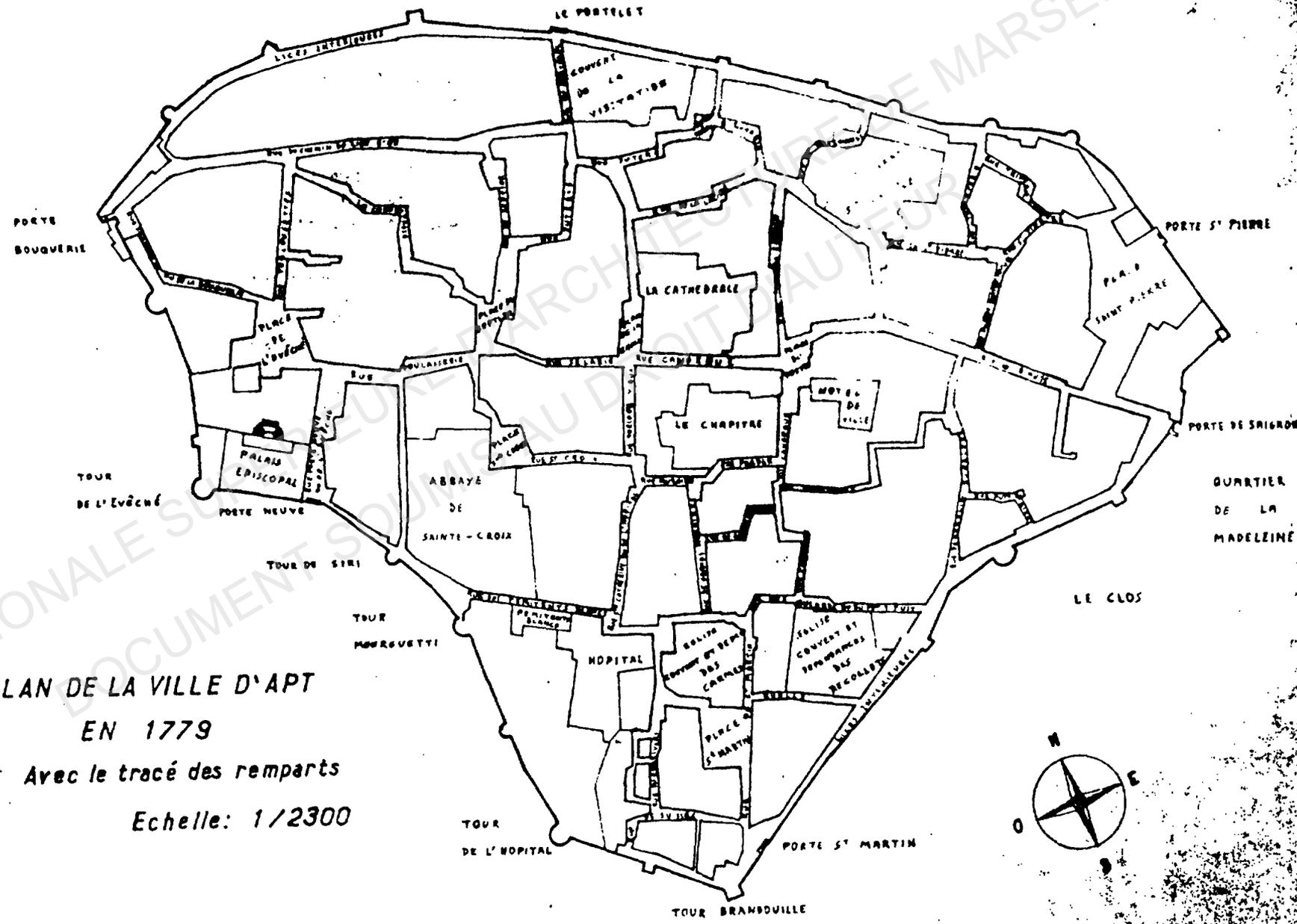
La relative accalmie du VIII^e siècle, permet à la communauté religieuse regroupée au tour de son chef spirituel, de mettre à l'abri, dans une construction gallo-romaine existante, les reliques de ses premiers martyrs. C'est sur ce Martyrium, selon la tradition de la Tumulatio ad Sancto, que s'édifiera ultérieurement le sanctuaire qui deviendra la Cathédrale.

Dans la deuxième partie du IX^e siècle, malgré l'incertitude du Cartulaire de l'Eglise, semble naître la juridiction des Comtes d'Apt, mais seule demeure relativement précise, l'incursion des Sarrasins (vers 890-896), dont les dévastations sont la cause d'une nouvelle paralysie de la ville à peine renaissante.

De la rivalité Comtes-Evêques d'Apt, les Comtes de Provence seront les bénéficiaires, bientôt contraints à accorder à la Commune naissante les franchises et libertés, et bientôt les statuts qu'elle réclame (XII^e-XIII^e siècle).

Au XIV^e siècle, après la peste de 1348, avec la présence des Papes à Avignon, on assiste à Apt à un puissant réveil religieux qu'accompagne une certaine renaissance intellectuelle.

Les Etats Généraux de Provence, puis un Concile présidé par le Pape Urbain V tiennent leurs assises à Apt.



PLAN DE LA VILLE D'APT
 EN 1779
 Avec le tracé des remparts
 Echelle: 1/2300

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE ET D'ARTS DÉCORATIFS DE MARSEILLE



Apt au début du XVII^e siècle, tours et remparts. Gravure de Sarret (vers 1620)

Le XIVE siècle est marqué par la présence de St Elzéar et son épouse "mystique", la bienheureuse Delphine tout spécialement vénérée à Apt.

Avec le XVe siècle, une courte ère de prospérité précède le rattachement de la Provence à la France (1482). Apt subira beaucoup le contre coup de la "difficile intégration au Royaume!"

Les guerres de religion, par suite de la présence de nombreux Vaudois en Lubéron, auront de graves répercussions dans tout le Pays d'Apt (arrêt de Mérindol 1545), expulsion des protestants, siège de la ville en 1560, 1562 et 1586, auxquels les habitants surent résister farouchement.

La deuxième décennie du XVIIIe siècle est marquée par l'épidémie de la peste de 1720 qui affecte profondément le Pays d'Apt (251 victimes pour la seule ville).

La Révolution avait été accueillie à Apt avec le plus grand calme. Le conventionnel Lauze de Perret, représentant des aptésiens, marque fortement son époque: accusé de complicité avec Charlotte Corday, il sera guillotiné le 31 octobre 1793.

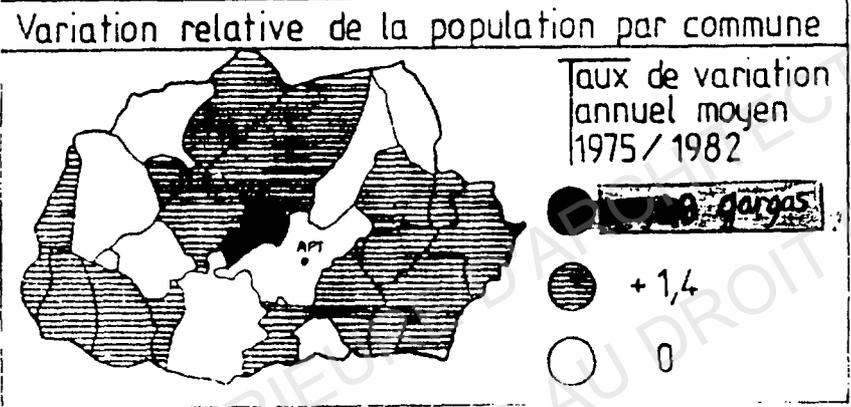
Peu d'événements marquants sous l'Empire et la Restauration; les préfets multiplient les circulaires émises par le pouvoir, les municipalités successives exécutent...

La fin du XIXe siècle est marquée par une nette progression de l'industrie locale: faïences (depuis le XVIIIe siècle), ocres, fer (mines de Rustrel), chapeaux, bougies et fruits confits qui prennent peu à peu la tête des productions aptésiennes. Le chemin de fer sera pour un temps le débouché essentiel de ces productions dont la plupart ne survivent pas aux concurrences de localités géographiquement mieux situées et aux techniques nouvelles.

De nos jours, capitale d'un pays à vocation essentiellement agricole, Apt tente l'expérience d'utiles reconversions: le fruit confit demeure et prospère malgré les difficultés de l'heure, la céramique renaît et le Parc Naturel Régional du Lubéron constitue l'élément d'équilibre qui fait appel à un tourisme qui, en cette région aux structures fragiles, doit être celui de la découverte et de l'équilibre.

II. L'ESPACE DE LA VILLE ET DU CENTRE

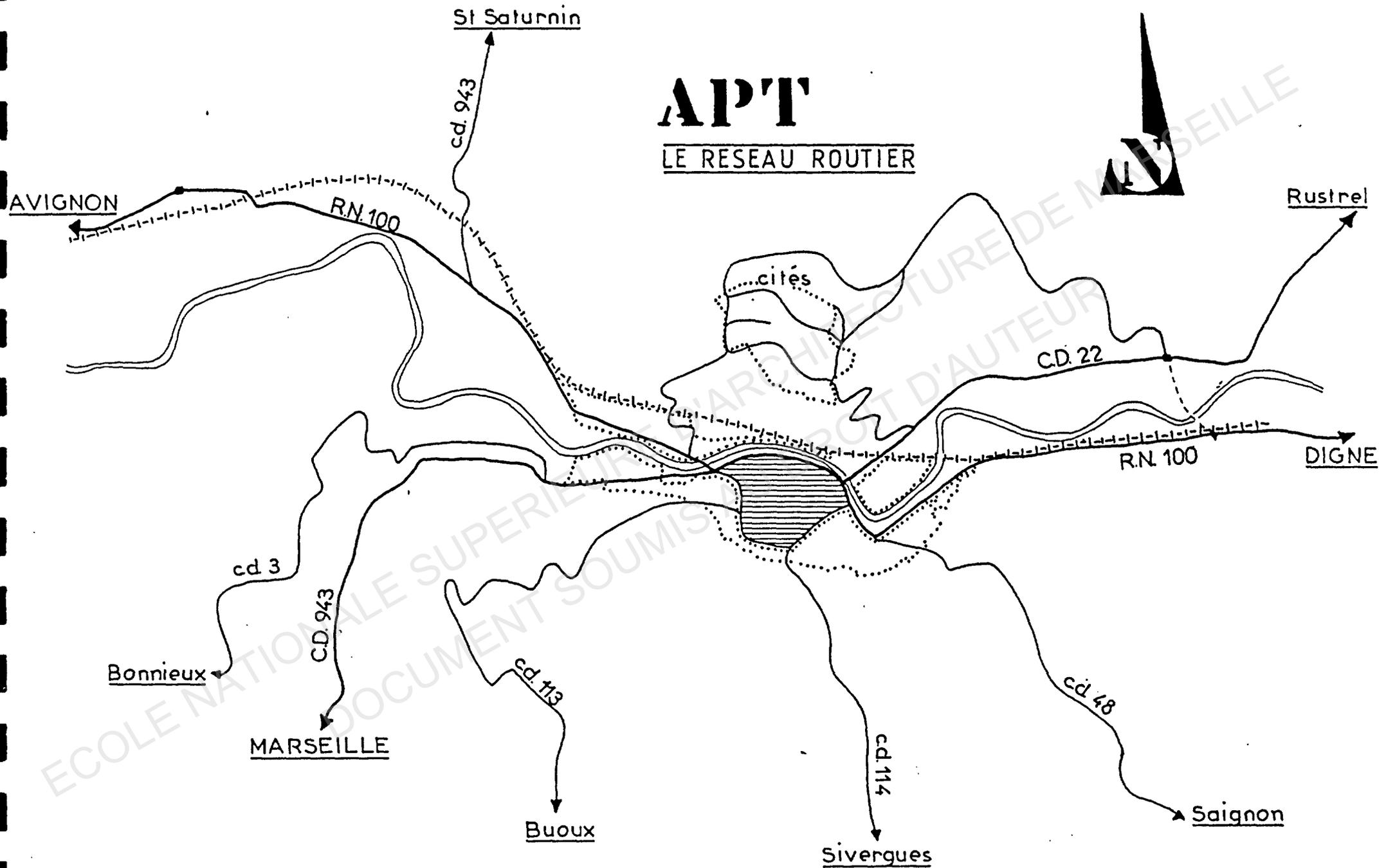
A. Situation actuelle



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

APT

LE RESEAU ROUTIER





15

+ Limites du centre ancien: le centre ancien de la ville d'Apt est délimité actuellement, au Nord par le Coulon ou Calavon (R.N 100), à l'Est par le cours Lauze de Perret et au Sud par le Boulevard National. Ces limites correspondent au tracé des anciens remparts du Moyen-Âge qui protégeaient la cité. Du côté Ouest, les limites actuelles ne suivent plus l'ancien tracé. En effet, le centre ancien a connu une extension sous la poussée d'une immigration constante en 1830 dans le sens Est-Ouest de la vallée.

+ Le trafic automobile: L'ensemble de la circulation dans le centre ville d'Apt est en grande partie due à un trafic de transit (R.N 100 Avignon-Digne). La ville d'Apt est aussi le point de convergence de 7 chemins départementaux (voir carte du réseau routier).

+ Le tissu urbain: la superficie de la commune d'Apt est de 44,57 km². La surface urbanisée est de 230 hectares environ.

On constate que le noyau ancien regroupé autour de la Cathédrale est un centre traditionnel actif, administratif et commercial d'une bonne qualité architecturale et urbaine, mais qui perd de sa substance: habitat dégradé (quartier Sud-Est), population peu nombreuse. On constate actuellement un développement périphérique constitué en partie de secteurs pavillonnaires (densité moyenne) et en partie, d'ensembles collectifs (forte densité).

En effet, la plupart des entreprises installées dans le centre ville ont déménagé pour la zone industrielle (route de Gargas), les employés ont alors préféré résider à la périphérie que dans le centre (voir le développement de la commune de Gargas).

On peut diviser Apt en 5 zones d'habitats:

1. le centre ancien, traditionnel, commercial, administratif, possédant des bâtiments classés Monuments Historiques. Malheureusement une grande partie du quartier Sud-Est est dégradé et abandonné. Le Collectif Aptésien pour l'Habitat est en marche pour réhabiliter certains immeubles (477 logements vacants en 1982).
2. Déménagement des entreprises installées en centre ville pour la zone industrielle. Les employés ont suivi le mouvement et plusieurs lotissements et secteurs pavillonnaires ont pris naissance autour des entreprises (quartier Bourguignon, etc...).

GARGAS

SAULT

VILLARS

L'ASPECT URBAIN

RUSTREL

Bourguignon

	Noyau historique
	Dominante habitation collective
	Dominante pavillonnaire
	Faubourg (habitat et activités)
	Zones d'activités

AVIGNON

Le Coulon

St Michel

Paou

Farrette

Viton

FORCALQUIER

Ponçon

Le Coulon

La Madeleine

St Gers

St Joseph

BONNIEUX

St Antoine

MARSEILLE

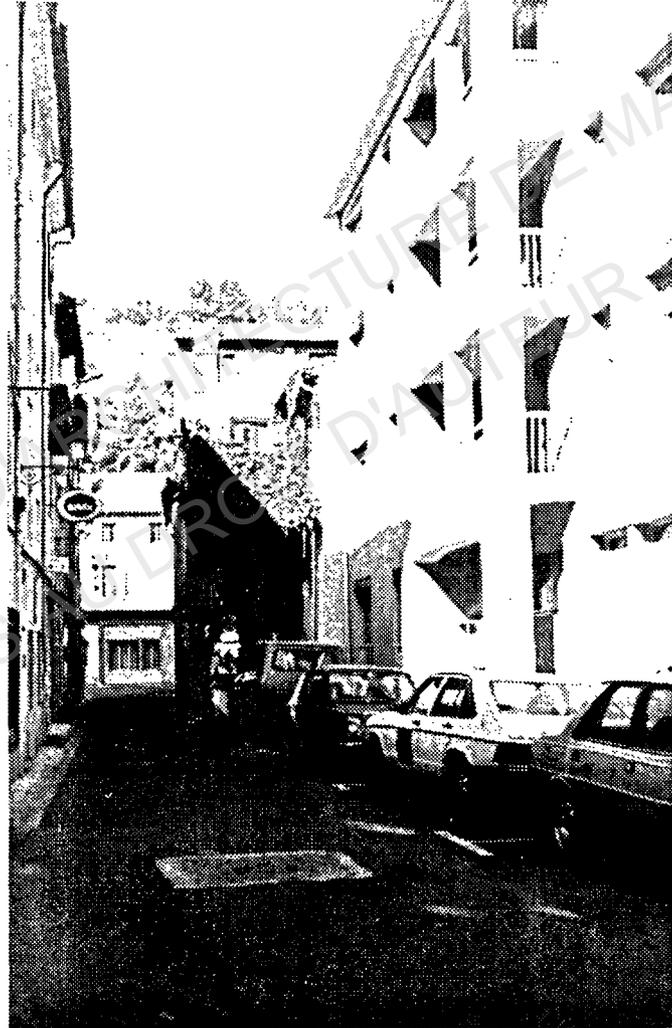
BUOUX

SIVERGUES

SAIGNON



Quartier St Pierre



Quartier St Pierre

3. Habitat collectif dans le quartier St Joseph (route de Saignon).
4. Habitat collectif avec la restauration du quartier St Pierre dans le centre historique (voir photos).
5. Habitat mixte collectif et individuel dans le quartier St Michel destiné aux militaires (maintenant en partie à l'abandon à cause d'un glissement de terrain).

Depuis 1975, c'est la construction de logements individuels qui prédomine, contrairement à la période précédente.

+ La qualité architecturale: le centre ville d'Apt est saisi comme un "ensemble historique". Il possède un grand nombre de bâtiments à inscrire à l'inventaire des Monuments Historiques (voir carte correspondante).

En outre on peut citer:

- la Cathédrale Sainte Anne,
- le Palais Episcopal (1754) occupé actuellement par la sous-préfecture, la Mairie et le Tribunal de Grande Instance.
- le Beffroi (1561-1568),
- le Parc Naturel Régional du Lubéron,
- l'Hôtel Buoux de Pontavès,
- le Musée archéologique,
- etc...

+ Etat du bâti: le nombre des immeubles en bon état est peu élevé en centre ville. Par contre, celui des immeubles vétustes est très important. Il se situe essentiellement dans le quartier Sud-Est (voir carte). Le Collectif Aptésien pour l'habitat est, depuis quelques temps, occupé à la réhabilitation de quelques uns de ces immeubles afin des les rendre "vivables" et confortables. Le Collectif Aptésien pour l'Habitat est une association Loi 1901 sous contrôle municipal, chargé du suivi et animation de l'O.P.A.H. Ses activités ont débuté en Juillet 1981.

+ Le cheminement piétonnier: les itinéraires piétons existent à cause de la difficulté de se garer dans le centre. La principale rue piétonne est la rue des Marchands prolongée par la rue St Pierre et qui offrent aux passants une grande variété de magasins et d'artisans. Elle est la plus fréquentée (voir carte).



Entrée de la cathédrale St Anne

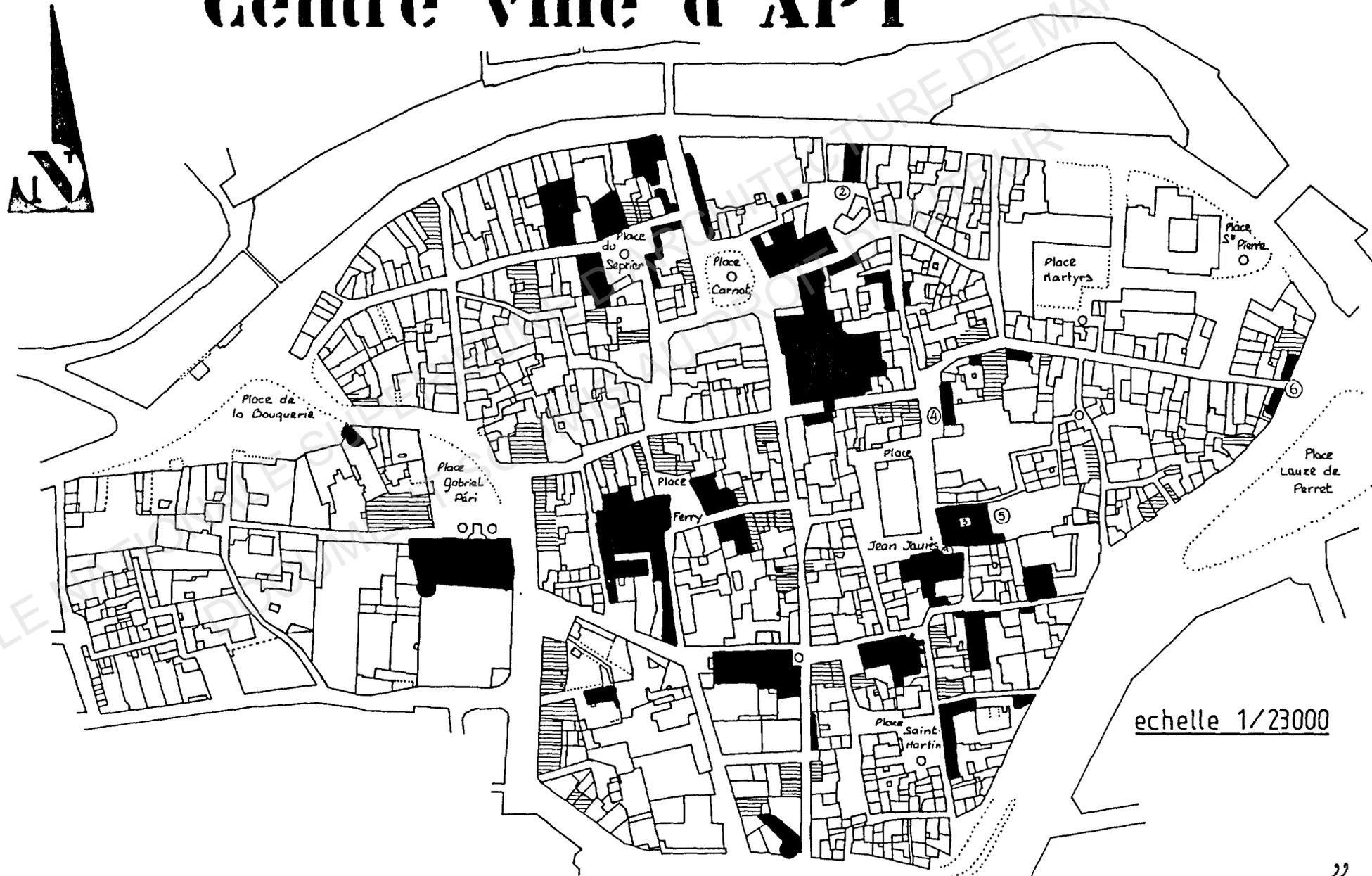


Dôme de la Cathédrale St Anne

QUALITE ARCHITECTURALE DU BATI

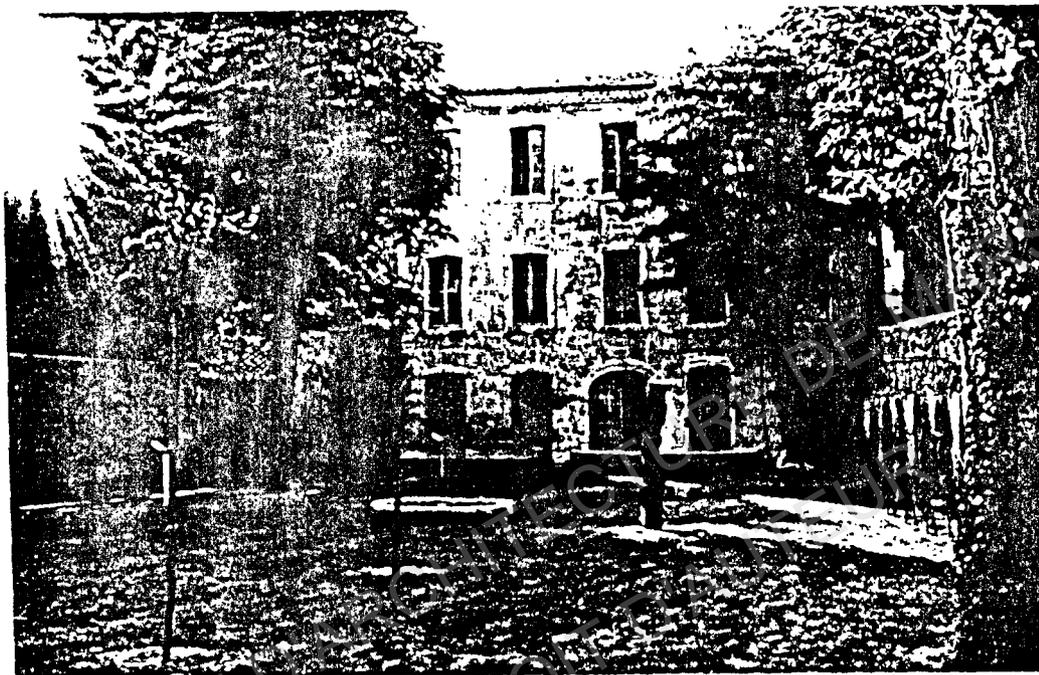
- Bâtiment à inscrire à l'inventaire des monuments historiques.
- ◉ Bâtiment possédant des qualités architecturales.

Centre ville d'APT

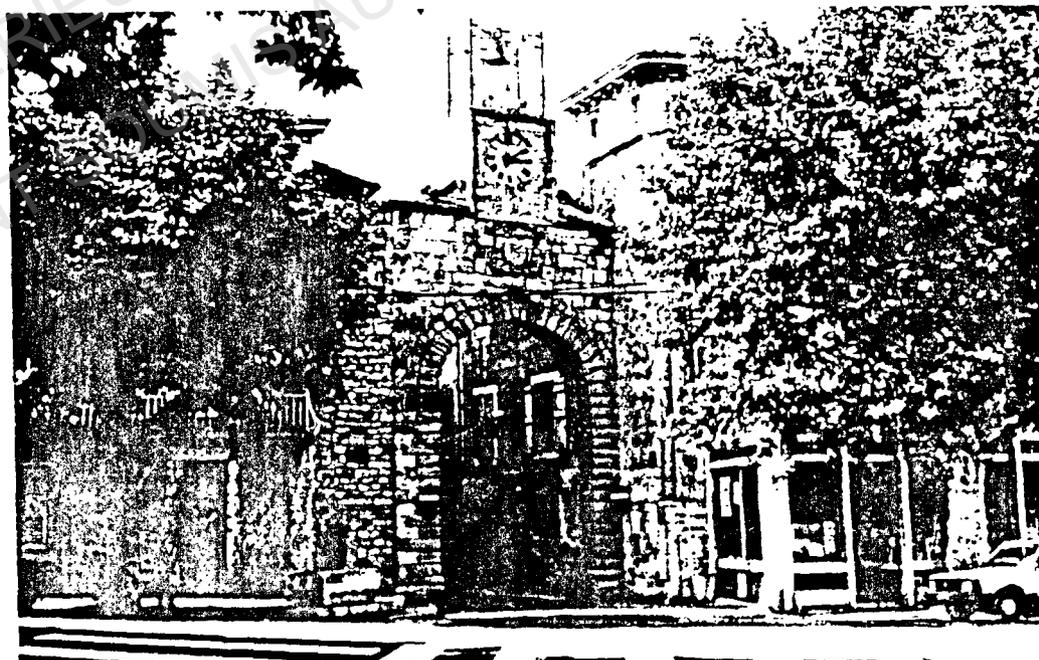




Porte de l'ancien Hôtel de ville de 1779 (4)



Facade est du bâtiment du Parc Naturel Régional du Luberon (5)



Colonne de la ville de St Remy de Provence (6)



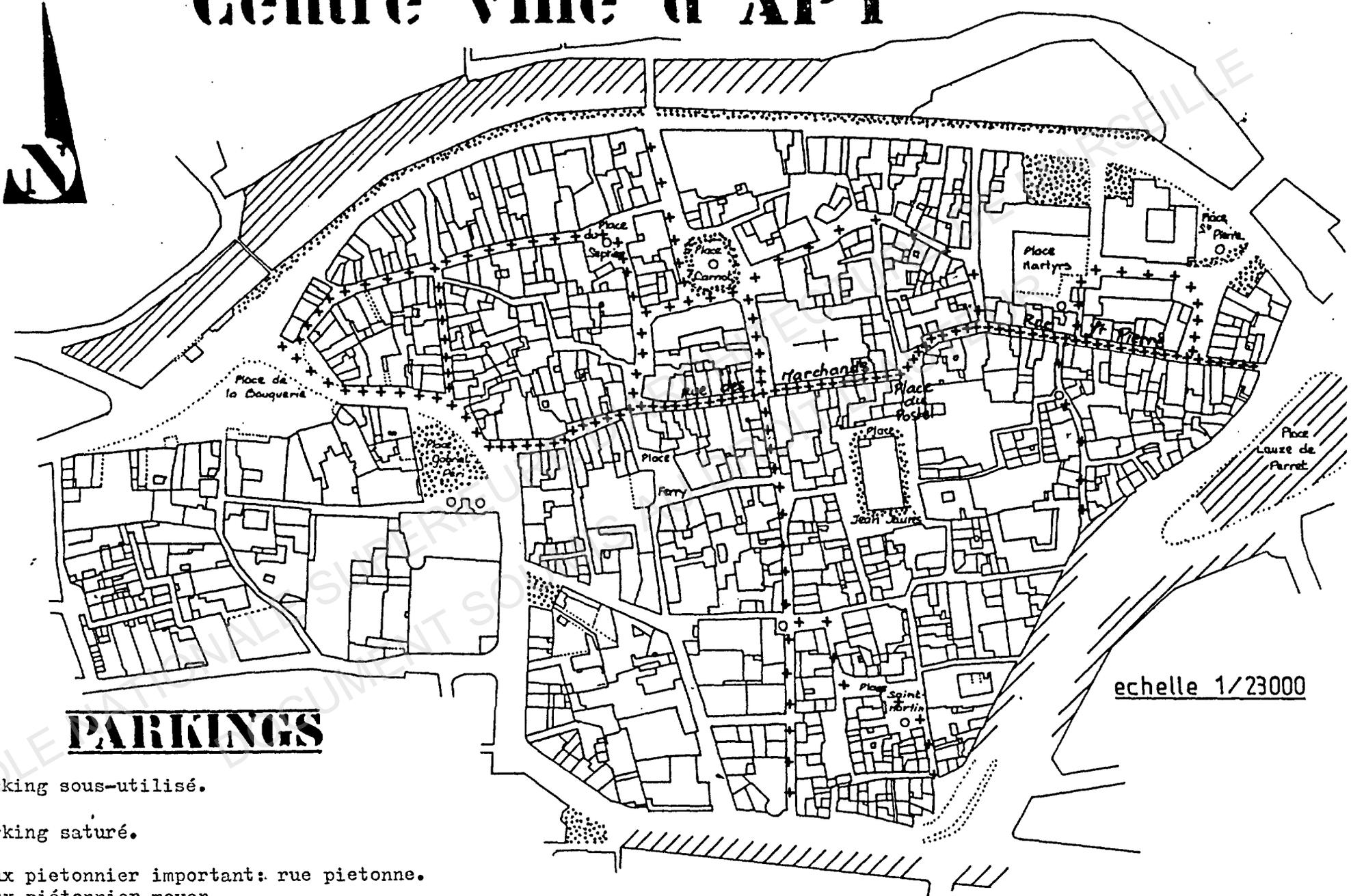
Porte de l'Hôtel Bououx de Pontevès ①



Porte d'un immeuble particulier ②

Intérieur du bâtiment du Parc Naturel Régional du Luberon récemment restauré ③

Centre ville d'APT



echelle 1/23000

PARKINGS

⊘ Parking sous-utilisé.

⊙ Parking saturé.

++++ Flux piétonnier important: rue piétonne.

+++ Flux piétonnier moyen.

+ + Flux piétonnier faible.

PARKINGS

La ville d'Apt possède une capacité d'offres très importante et sous-utilisée:

- le boulevard National avec 100 à 150 places utilisées à 40%.
- le cours Lause de Perret et la place avec 600 places utilisées à 10%.

LES ITINERAIRES PIETONS

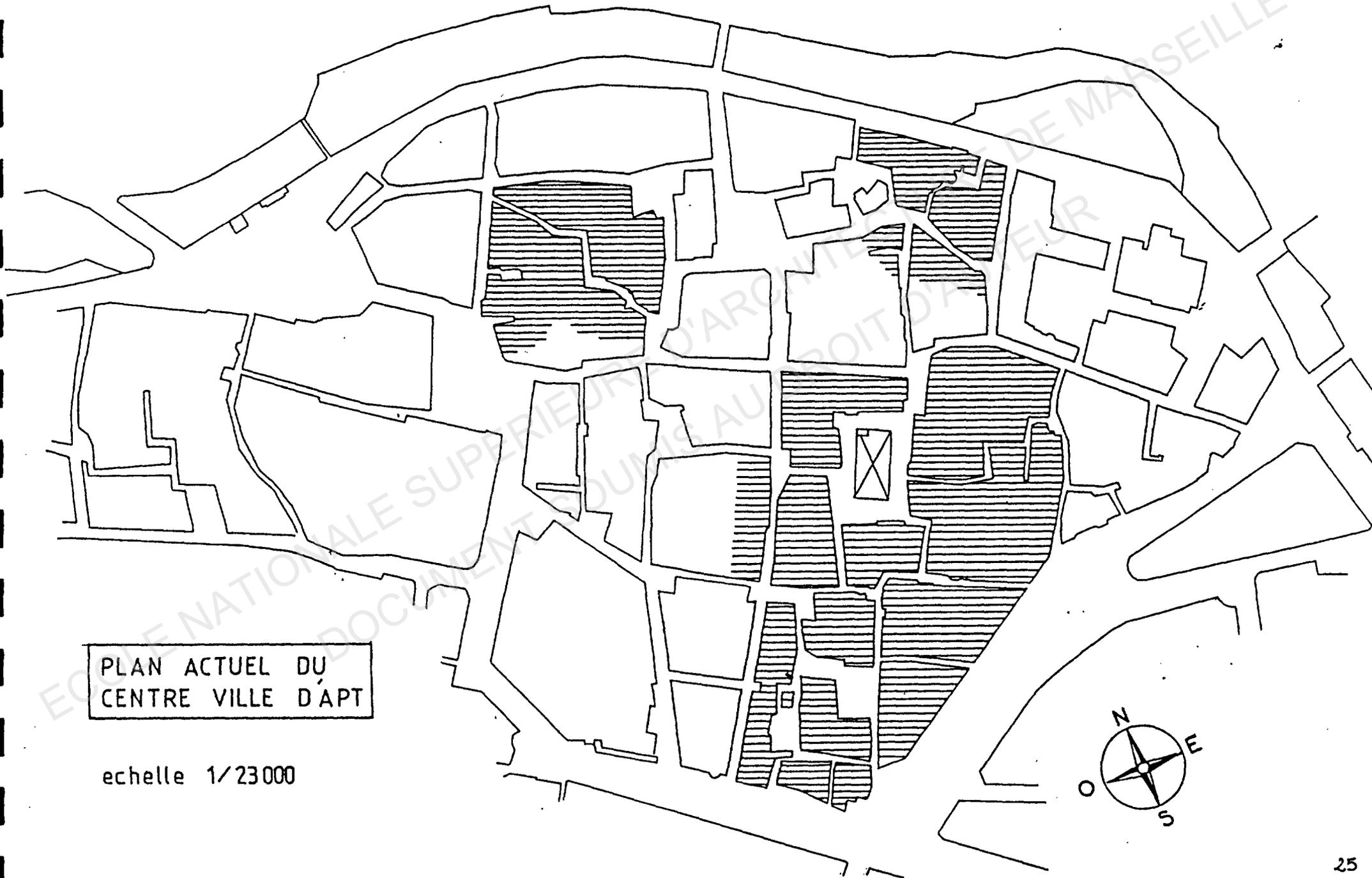
Les itinéraires piétons existent déjà à cause de la difficulté de stationner en ville. L'encouragement au stationnement au sud (boulevard National) et à l'est (cours Lause de Perret) permet d'évoquer des flux piétons nouveaux se dirigeant vers la zone de forte concentration commerciale et traversant de ce fait la zone à faible caractère commercial du centre (partie sud du centre historique).

Ces itinéraires sont agréables, pour peu que les places St Martin, Rippert de Monclar, Jules Ferry et Jean Jaurès gagnent en attraction.

Il est entre autre prévu dans le projet d'achalander la place Jean Jaurès en activités commerciales autour du chantier de fouilles transformé en espace public et d'installer au coeur de l'ancienne usine de fruits confits Marliagues une galerie d'artisanat. A côté d'un musée de la confiserie, elle y trouverait une place accueillante et dans le même esprit d'animation du quartier.

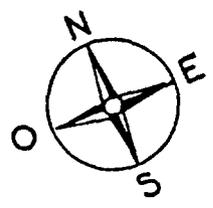
ETAT DU BATI

⊗ Bati délabré dans l'ensemble.



PLAN ACTUEL DU
CENTRE VILLE D'APT

echelle 1/23000



ETAT DU BATI

Le nombre des immeubles en bon état en voie de location ou de résidence secondaire est peu élevé en centre ville. Par contre, celui des immeubles vétustes est très élevé, ce sont des immeubles inhabités partiellement ou totalement depuis longtemps et sur lesquels aucun travail d'entretien n'a été fait.

L'état de ces immeubles est tel qu'il est impossible de les destiner à l'habitat sans faire des travaux lourds à l'intérieur (électricité, plâtre, sanitaire, redistribution intérieure...) et par fois très lourds sur la structure des immeubles (planchers, charpentes, ouvertures...)

Pour ces immeubles vétustes, le bati est très homogène dans 3 zones (voir carte).

La plus importante de ces zones est le quartier sud-est, les deux autres petites zones se localisent dans la partie nord du centre.

B. Fonctions du centre

Le centre historique d'Apt présente deux zones distinctes: les parties situées respectivement au Nord et au Sud de la rue des Marchands et de la rue St Pierre, véritable épine dorsale de la cité (200 commerces et artisanat).

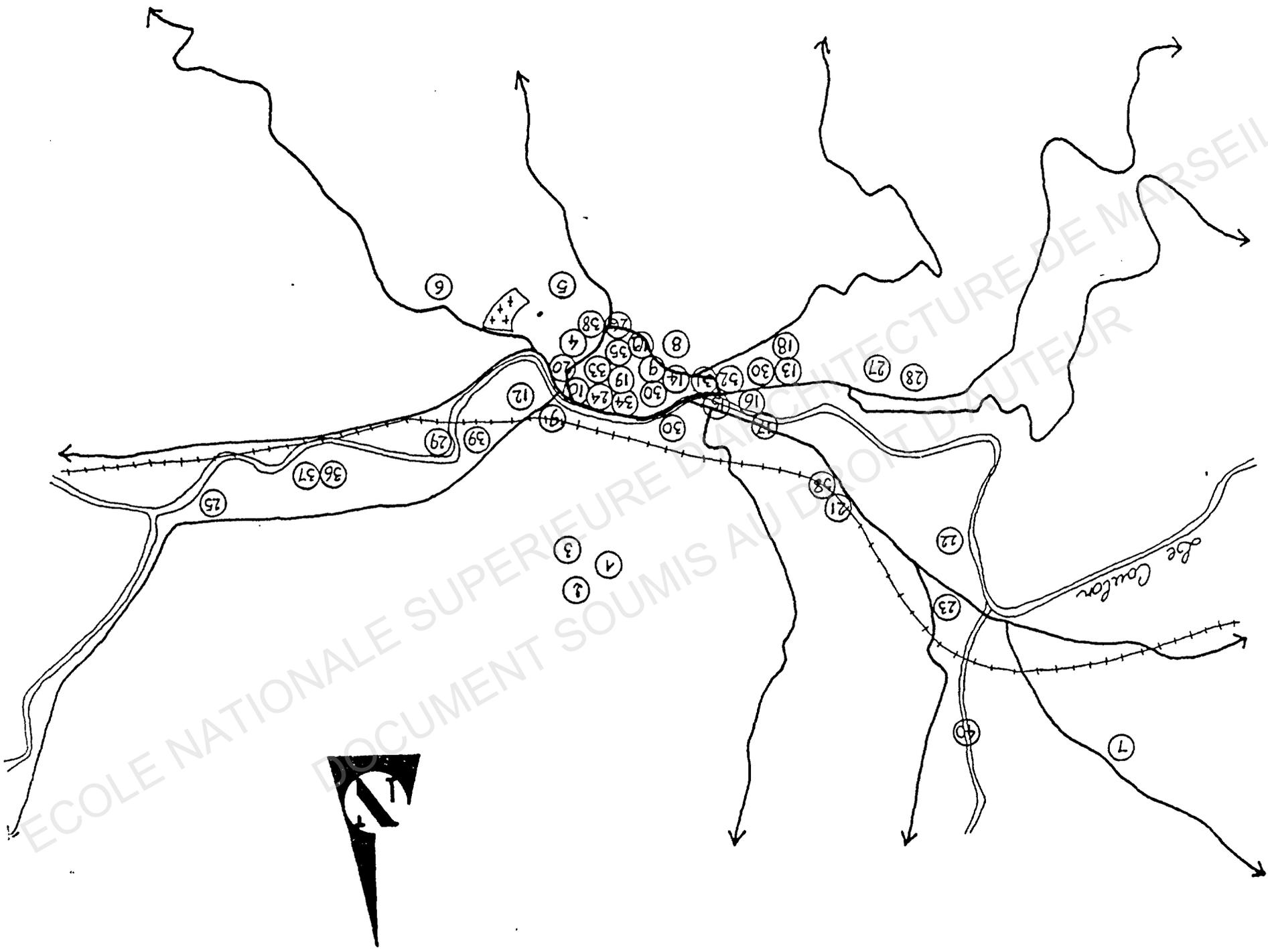
Le lieu le plus favorisé d'implantation du secteur tertiaire se situe sur cet axe et sur le côté Nord de celui-ci. L'activité tertiaire est étouffée le long du quai de la Liberté (RN100) par le conflit trafic-stationnement.

Le secteur Sud est resté relativement dépourvu d'animation et d'activités. Les autres fonctions du centre sont de caractère résidentiel, les activités économiques ont été en grande partie libérées du centre pour s'implanter dans la zone d'activité. Actuellement une des dernières usines à fonctionner dans le centre (l'usine Marliagues) a transféré ses locaux à la zone industrielle sur la route de Gargas. Plus qu'une seule usine de fruits confits travaille dans le centre, il s'agit des Etablissements Clérici sur la route de Buoux.

Apt possède une centralité qui lui permet d'être la capitale administrative, commerciale et industrielle de la région.

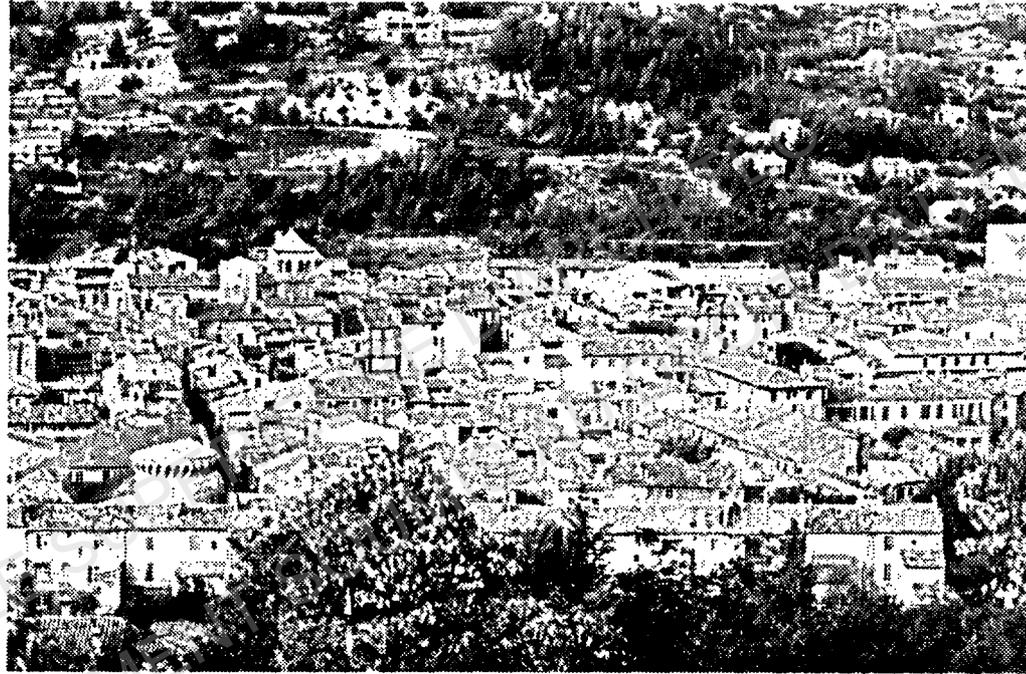
On y trouve:

- le commerce: le commerce d'Apt rayonne sur l'ensemble du Pays d'Apt mais aussi sur les marges subalpines.
Sa clientèle fut longtemps essentiellement rurale. Mais ce type de relation de ville à campagne a évolué. Apt n'est plus seulement une ville-marché.
La croissance démographique de la cité, l'installation du groupement de missiles stratégiques, le développement des résidences secondaires alentours, le renforcement du rôle administratif et financier, ont urbanisé la fonction du centre et du commerce aptésien.
Les profondes mutations de la distribution n'ont pas épargné l'essor commercial du Pays d'Apt, mais sa configuration géographique, son relatif isolement des centres urbains où prospèrent les grandes surfaces, lui ont permis de sauvegarder son équilibre traditionnel et d'éviter les à-coups dus à la mobilité de la clientèle.
La densité commerciale demeure assez forte. Environ 200 magasins de détail et 5 grandes surfaces desservent la ville d'Apt.
- les équipements publics: voir carte.
- les espaces de rencontre: comme toute petite ville, Apt possède ses points de rencontre et de



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR





Les toits d'APT vue Sud.

ECOLE NATIONALE
DOCUMENTATION
UR
DE MARSEILLE

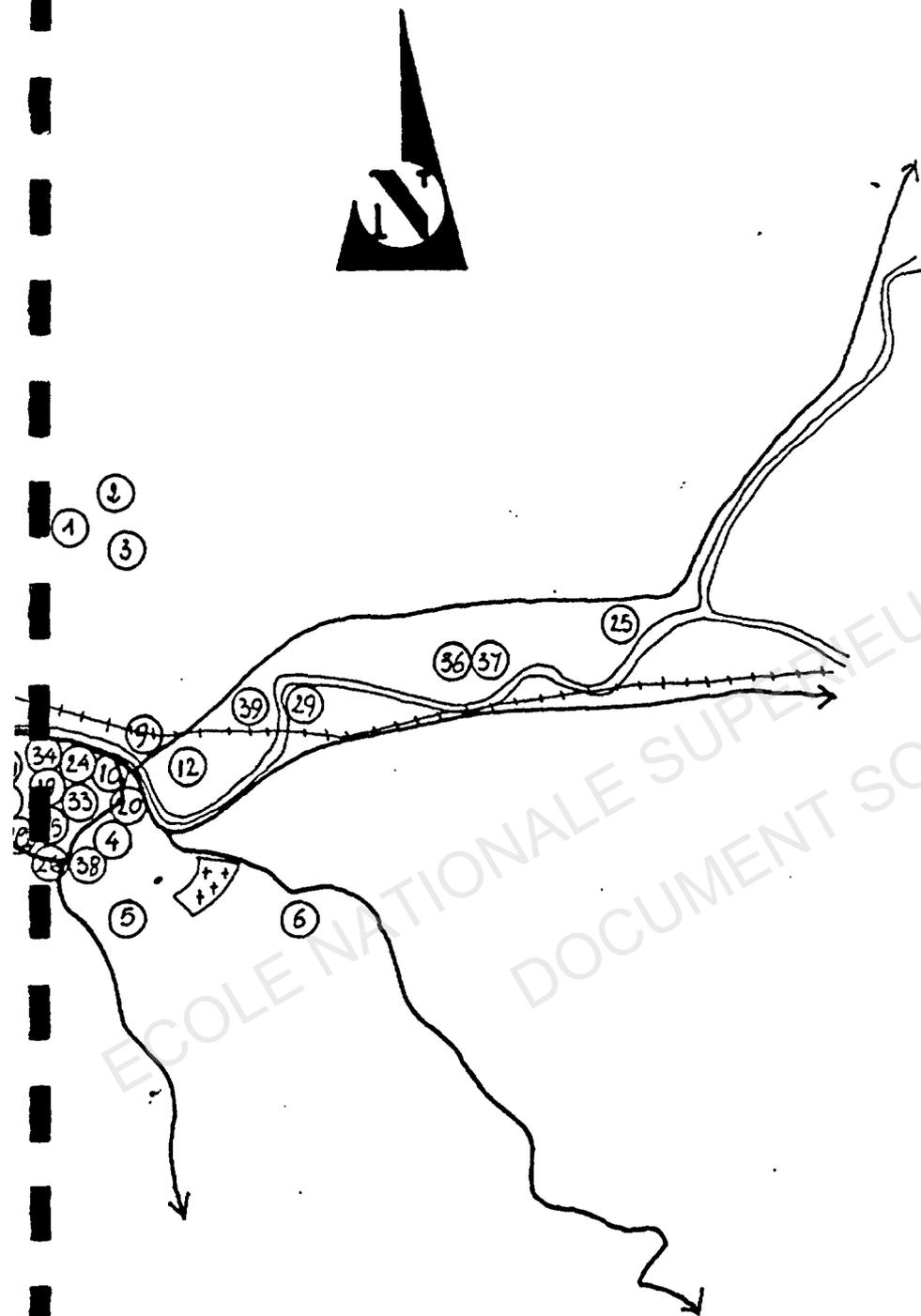
LES EQUIPEMENTS PUBLICS

1. Groupe scolaire Jean Moulin,
2. Groupe scolaire st Exupéry,
3. Ecole Maternelle La colline,
4. Groupe scolaire Jean Giono,
5. Centre post-scolaire Agricole et Ménager St Antoine,
6. Cours Pigier,
7. Centre d'apprentissage,
8. Crèche Le Nid,
9. Maternelle,
10. Groupe scolaire Jeanne d'Arc,
11. Ecole du Sacré-Coeur,
12. C.E.S et Lycée,
13. Ecole de Musique,

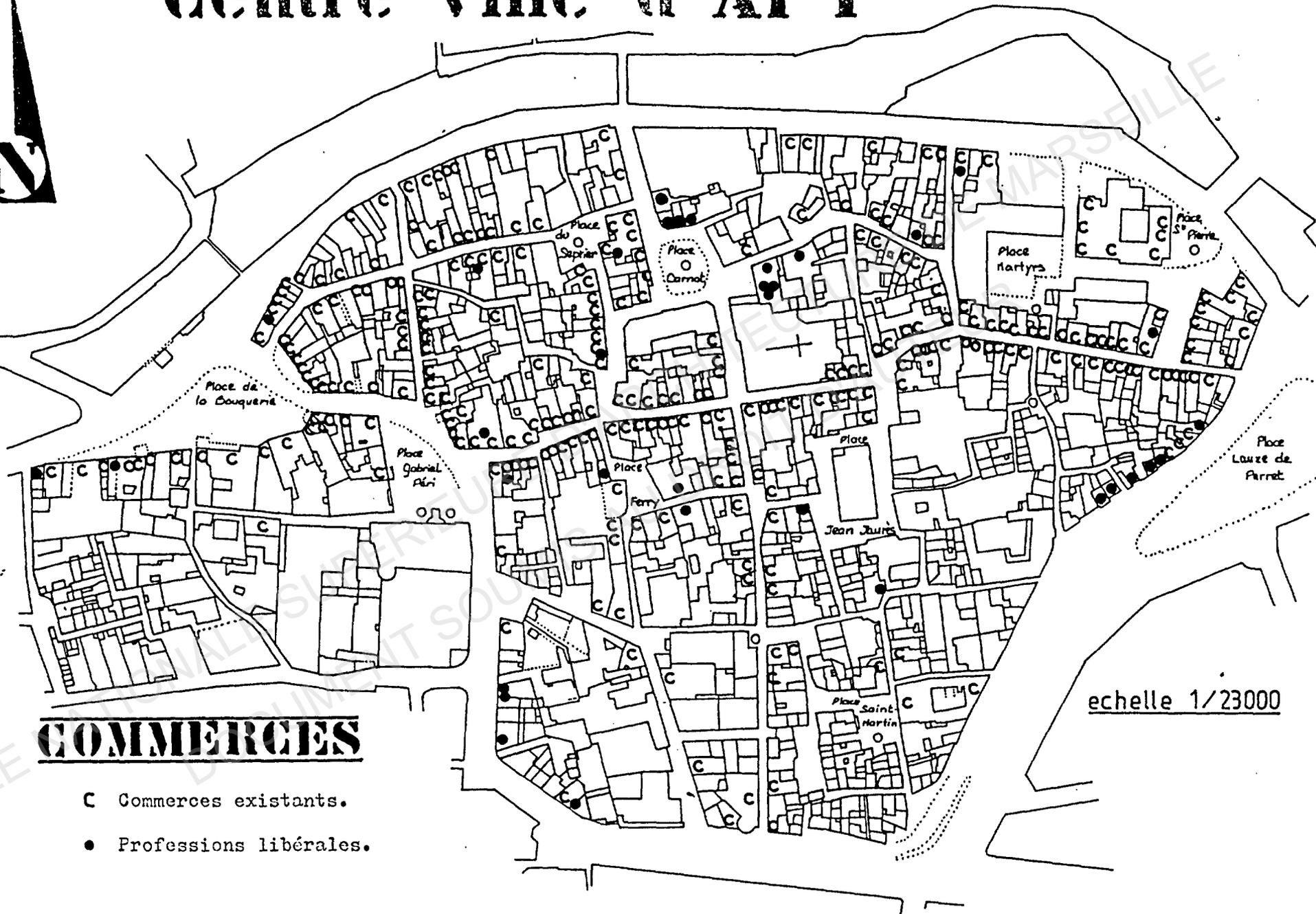
14. Mairie et Sous-Préfecture,
15. Office du tourisme,
16. A.N.P.E et A.N.P.E.P,
17. P.T.T,
18. Bibliothèque Municipale et Cité Administrative,
20. Pompiers
21. Gare S.N.C.F,
22. Abattoirs,
23. Coopérative vinicole,
24. Foyer logement,
25. Cerole de l'Armée de l'Air,
26. Parc Nature Régional du Lubéron,

27. Hôpital,
28. Clinique,
29. Clinique de la Madeleine,
30. Centre médico-social,

31. Salle des fêtes,
32. Cinémas,
33. Cathédrale Ste Anne,
34. Musée archéologique,
35. Maison des Jeunes,
36. Piscine municipale,
37. Parc des Sports,
38. Jardins Publics,
39. Camping municipal,
40. Plan d'eau.



Centre ville d'APT



COMMERCES

- C Commerces existants.
- Professions libérales.

COMMERCES

Le centre historique d'Apt présente 2 zones distinctes. Les parties situées respectivement au nord et au sud de la rue des Marchands et de la rue St Pierre, véritable épine dorsale de la cité (200 commerces et artisanats).

Le lieu le plus favorisé d'implantation du secteur tertiaire se situe sur cet axe et sur le côté nord de celui-ci. L'activité tertiaire est étouffée le long du quai de la Liberté (RN 100) par le trafic-stationnement.

Le secteur sud est resté relativement dépourvu d'animation et d'activités. Les autres sont de caractère résidentiel, les activités économiques ont été en grande partie libérées du centre pour s'implanter dans la zone d'activité. Récemment, deux usines de fruits confits, anciennes emprises industrielles sont parties du centre. L'usine Marliagues est en cours de préparation à la Z.I. d'Apt. D'ici 2 à 3 mois elle quittera la place Jean Jaurès et offrera de ce fait ses locaux pour une éventuelle rénovation.

convergence (cafés, salle des fêtes). Le plus important est sûrement le marché hebdomadaire du Samedi. La présence de ce marché local, très populaire au niveau régional et bien approvisionné, constitue un facteur d'attraction hebdomadaire pour la ville.

CONCLUSION: La vieille ville d'Apt est un "ensemble historique" possédant un patrimoine architectural remarquable.

Le tissu urbain ancien à caractère commercial et résidentiel s'oppose à la circulation automobile qui se limite en périphérie (RN 100, boulevard National et Cours Lauze de Perret) et laisse le piéton roi dans le centre ville.

La vieille ville n'a pas pu échapper au délaissement et à la dégradation des hommes et du temps comme c'est le cas dans nombreux centres villes français.

Un fort contraste apparaît entre les parties Nord et Sud, au niveau : de l'animation, de la vie sociale, des activités commerciales, de l'implantation d'équipements collectifs, de l'état du bâti...

Si nous voulons retrouver un centre "homogène", il faut stopper la dégradation d'une part pour la sauvegarde du bâti et d'autre part pour proposer à la population des logements décents et un meilleur cadre de vie. Il faut également créer de nouvelles activités et une nouvelle animation qui attirera la population dans le quartier Sud-Est abandonné par la population aptésienne.

La dégradation est actuellement prise en main par le Collectif Aptésien pour l'Habitat qui réhabilite une grande partie du quartier.

En ce qui concerne la réanimation du quartier, l'idée d'un Musée de la confiserie, de l'aménagement de la place Jean Jaurès en place publique et en parking, de la création de nouveaux magasins, d'une éventuelle galerie d'artisanat et de logements neufs seraient la bienvenue.

Aussi se propose-t-on d'intervenir sur ce quartier Sud-Est et principalement autour de la Place Jean Jaurès.

III. LES ACTIVITES ECONOMIQUES INDUSTRIELLES

La principale industrie d'Apt est l'industrie du fruit confit. Elle représente dans le Pays d'Apt 78% des actifs soit 9% du total des actifs et 31,6% des actifs du secondaire.

De par sa relation dialectique avec les producteurs de crise, cette activité est essentielle à la survie du Pays d'Apt.

Le maintien et le développement des industries agro-alimentaires représentent un enjeu capital pour l'avenir de la zone.

De ce développement dépendra en partie l'élargissement des débouchés pour les produits agricoles locaux et les nombreux et nouveaux produits liés au développement de l'irrigation.

Autour de cette activité maîtresse, se sont développés de nombreuses industries qui, tributaires à l'origine des fruits confits et des ocres, ont su conquérir leur indépendance par la diversification.

C'est notamment le cas de la construction mécanique et de la chaudronnerie.

La réalisation, en 1964, d'une zone industrielle a permis d'accueillir de nouvelles entreprises (centrales à béton, serrureries, menuiseries, manufactures de caoutchouc et d'élastomères spéciaux).

Cependant de nos jours, ce sont le bâtiment et les travaux publics qui, employant près d'un millier de personnes, pèsent le plus lourd au sein de l'industrie du Pays d'Apt.

Ce qui caractérise l'industrie aptésienne est l'apparition successive d'activités dominantes liées aux ressources du sol et du sous-sol qui, après un décollage plus ou moins long, connaissent une période d'apogée puis de déclin.

C'est ainsi que les pivots de l'économie aptésienne ont été, par le passé, la faïence et les ocres, et que ce rôle aujourd'hui est tenu par la fabrication des fruits confits et par le bâtiment.

Les principales entreprises industrielles d'Apt sont:

- Société ALCOMA: fabrication de matériel de levage et de manutention;
- Le Groupement Aptésien de la Cerise Industrielle "APTUNION": fabrication de fruits confits;
- Société SIDERAL: fabrication de pâtes de fruits;
- CLERICI et Compagnie: fruits confits et calissons;
- Etablissements MARLIAGUES: fabrication de fruits confits;
- Marcel RICHAUD: fabrication de fruits confits au sirop et glacés (artisanale);
- Entreprise REY: travaux publics;

- Etablissements VERNIN: carreaux et faïences;

- Société Victoria: manufacture de caoutchouc et d'élastomères spéciaux.

CONCLUSION: Peu d'entreprises naissent à Apt à l'exception d'entreprises liées à l'industrie du fruit confit, ce qui fait d'Apt une ville peu offrante au niveau des emplois. La dernière entreprise installée à Apt s'est construite à la zone industrielle. Il s'agit de l'entreprise SIDERAL créée par Monsieur Georges Lincelé qui il y a 26 ans en 1960, installait à Apt la première chaîne de bigarreaux au sirop dans les locaux de Blanc et Clérici, et qui en 1964 créait sa propre usine de transformation: la FRAPT, en y ajoutant la fabrication des bigarreaux confits. La Cigarette de Cabrières d'Avignon et Sidéral d'Apt sont deux sociétés indépendantes dont les principaux actionnaires sont les mêmes. Sidéral a été créé pour plusieurs raisons: d'abord pour pouvoir mécaniser et automatiser la Cigarette au maximum ce qui est plus facile avec une seule fabrication; pour développer la production et la vente des pâtes de fruits traditionnelles; pour fabriquer un produit plus élaboré afin de toucher une clientèle plus large:

IV. LE TOURISME A APT ET DANS SA REGION

A. Rappel statistique

- actifs du tourisme: 280 soit 6,2% de la population active (1975)
- baisse tendancielle du secteur agricole et donc des ménages agricoles.
- augmentation tendancielle de la population en période estivale.
- augmentation tendancielle des emplois saisonniers touristiques.

Si la part des actifs travaillant dans les activités touristiques est relativement faible en 1975, ces activités se sont fortement développées depuis. Le pourcentage des actifs doit aujourd'hui atteindre 8%.

Il n'en est pour preuve que le développement (visuellement constatable) des activités d'accueil hôtelière et de restauration sur le Pays d'Apt.

B. Structures d'accueil

La moyenne d'accueil par commune est très importante: 66% de la population municipale. Elle peut atteindre plus de 800% dans certaines communes. Globalement les formes d'hébergement sont diverses mais restent d'une façon générale très onéreuses.

Ecole d'Architecture de Marseille Luminy
Service documentation
184, Avenue de Luminy
13288 MARSEILLE Cedex 9 - C.924

Les résidences secondaires occupent une place prépondérante dans l'accueil touristique.

Evolution du nombre de résidences secondaires depuis 1962:

	1962			1968			1975			1982			REMARQUE: Il est à noter que de puis plusieurs années, nous assistons à une chute importante de la construction neuve de résidences secondaires.	
	1962	1968	1975	1982	62/68	68/75	75/82	1962	1968	1975	1982	62/68		68/75
Cantons d'APT	364	711	1056	1548	95,3%	48,5%	46,6%	280	286	439	598	2,1%	53,5%	36,2%
Cantons de BONNIEUX	255	377	443	880	47,8%	17,5%	98,6%	255	377	443	880	47,8%	17,5%	98,6%
Cantons de GORDES	899	1374	1938	3026	52,8%	41,0%	56,1%	899	1374	1938	3026	52,8%	41,0%	56,1%
Les 3 cantons														

En effet, "l'investissement dans la pierre" semble s'être porté vers l'achat et la restauration d'habitats ruraux et anciens.

Le phénomène des résidences secondaires implique un profond déséquilibre, qui se traduit par:

- une insuffisance des autres formes d'accueil;
- un manque de maîtrise des Collectivités Locales;
- et principalement une concurrence foncière importante vis-à-vis des Agriculteurs.

C. Projet: un tourisme mieux intégré à la vie rurale:

L'idée générale est de promouvoir un tourisme "de l'intérieur", un tourisme plus cohérent, basé sur des structures légères et s'intégrant à la vie rurale.

Afin de fixer les mouvements touristiques sur cette partie du Vaucluse, de nombreuses actions ou réalisations ont été entreprises. C'est ainsi que de nombreux sentiers ont été tracés dans le Lubéron et que l'aménagement du plan d'eau de 8 ha a été réalisé à 2 km à l'Est du centre ville d'Apt.

Parmi les très nombreuses activités qui pourront y être pratiqués, citons: la voile et les sports de plein air, la pêche. La baignade est actuellement interdite.

Une aire de pique-nique et un camping viendront compléter ce vaste ensemble de loisirs.

Le développement de gîtes ruraux, du camping à la ferme, des tables d'hôte et Break fast, etc... est encouragé.

D. Incidences économiques

Cette politique de tourisme peut permettre:

- un complément indispensable de revenu nécessaire à la survie de certains Agriculteurs;
- une contribution à la rénovation de l'habitat et donc au soutien de l'activité BTP;
- une protection du milieu agricole;
- un développement des effets indirects liés au tourisme (commerce, artisanat) et ce sur l'ensemble du Pays d'Apt.

D'où une plus grande capacité de maintien des services minimums dans les villages.

- enfin un développement de l'emploi.

E. Incidences sur les projets de formation

De cette analyse sectorielle, il ressort qu'en matière de formation, deux postes sont à créer ou à creuser:

- tout ce qui touche à la restauration et à l'hôtellerie classique dès l'instant où cette forme d'accueil est un développement donc une capacité d'embauche.

- tout ce qui touche au développement de gîtes ruraux, camping à la ferme, table d'hôte, Bed et Breakfast. Ici tout est à inventer en matière de formation et surtout de prospective en direction des autochtones, principalement des Agriculteurs.

Ce qui est certain:

- c'est que de nombreuses exploitations ont besoins d'un revenu complémentaire;
- que la capacité d'accueil existe.

Reste à mener cette prospective sur le Pays d'Apt et peut-être plus particulièrement dans le secteur du plan d'eau.

F. Conclusion

Dans l'optique du Maire d'Apt qui est de développer le tourisme à Apt, la création d'un musée de la confiserie ajouterait une attraction supplémentaire à la ville tout en permettant la propagande et la mise en valeur d'un produit local: le fruit confit, et de la base de son existence, je veux parler de l'Agriculture. On pourrait également trouver à proximité du musée, une ga-

lerie d'artisanat composée de locaux destinés soit à la vente de produits et objets régionaux, soit à leur fabrication (potiers, céramistes, peintres,...)

La présence du musée à proximité d'un chantier de fouilles archéologiques et du Parc Naturel Régional du Lubéron (PNRL) en ferait un espace stratégique d'activité, de loisirs et d'animation.

Une nouvelle centralité prendrait forme et donnerait naissance à une place, la place Jean Jaurès, d'une qualité et d'une "vitalité" unique à Apt.

Il serait donc intéressant de développer cette idée.

V. LA POPULATION

A. Population de 1962 à 1982

-1962: 7469 hab: population maintenue;

62/68: +30,5%

-1968: 9748 hab: explosion démographique due à l'arrivée des rapatriés d'Afrique du Nord;

68/75: +14,8%

-1975: 11192 hab: arrivée des militaires en 1968 due à l'implantation du groupement de missiles stratégiques du Plateau d'Albion;

75/82: -0,7%

-1982: 11116 hab: départ des jeunes, des chômeurs, des militaires, les actifs déménagent vers la périphérie (Gargas).

B. Evolution démographique

C. Population étrangère active

APT	Total	Français		Etrangers		Italie	Espagne	Portug	Autres CEE	Alger	Maroc	Tunisi
		Total	%	Total	%							
Population totale:	11116	10440	93,9	676	6,1	52	200	20	20	8	280	80
Population active:	4612	4320	93,7	292	6,3	20	72	8	4	-	132	52
Hommes:	2900	2660	91,7	240	8,3	12	44	8	4	-	120	52
Femmes:	1712	1660	97,0	52	3,0	8	28	-	-	-	12	-

La population étrangère active représente: en 1968, 10,6% de la population active totale.
 en 1975, 6,9% de la population active totale.
 en 1982, 6,3% de la population active totale.

On constate que la population active étrangère, en 20 ans, a diminué de 4,3%. Ceci est dû, d'une part de la baisse de la population étrangère à Apt, de la nationalisation de certains, et d'autre part des conséquences des premières mesures pour freiner l'immigration.

D. La population active

	Population totale	Masculin		Féminin		Actifs Masculins		Actifs Féminins		2 sexes
		Masculin	%	Féminin	%	Masculins	%	Féminins	%	
1962	7469	3955	53	3514	47	1935	62,3	1171	37,7	3106
1968	9748	4923	51	4825	49	2645	67,7	1263	32,3	3908
1975	11192	5729	51	5463	49	2752	65,2	1470	34,8	4222
1982	11116	5404	48	5712	51	2900	62,9	1712	37,1	4612

En 1962, les actifs des 2 sexes représentent 41,5% de la population totale.
 En 1968, les actifs des 2 sexes représentent 40,1% de la population totale.
 En 1975, les actifs des 2 sexes représentent 37,7% de la population totale.
 En 1982, les actifs des 2 sexes représentent 41,4% de la population totale.

E. Conclusion

Le travail effectué sur la population d'Apt permet de constater une perte de 76 habitants entre 1975 et 1982 (7 ans).

Apt devient une ville de plus en plus basée sur le tourisme, qui ne vit véritablement que 6 mois dans l'année (travaux saisonniers et tourisme). Peu d'entreprises ne se créent et les sans emplois doivent se diriger ailleurs (Cavaillon, Avignon, Marseille...)

De nombreuses familles déménagent pour se rapprocher de leur lieu de travail (Gargas pour ce qui travaillent à la zone industrielle par exemple). Il suffit de remarquer l'évolution démographique de la commune de Gargas (+6% entre 1975 et 1982). Alors que la commune d'Apt n'a pas varié.

Le Pays d'Apt compte 27410 habitants, le canton d'Apt étant le plus peuplé avec 18467 habitants.

Le taux de croissance annuel global des trois cantons (Apt, Bonnieux et Gordes) s'élève à 1,4% pour la période 1975-1982.

Ce taux, supérieur à celui du Vaucluse ou de la région P.A.C.A. dénote l'attrait de cette micro-région et sa vitalité démographique.

Il est cependant important de noter:

- que cette croissance de la population est due en grande partie au mouvement migratoire et non au mouvement naturel;
- que la pyramide des ages dénote une population plutôt vieillie;
- que la croissance ne s'est pas fait de façon uniforme: elle a profité essentiellement aux communes à l'Est d'Apt (cette situation s'explique par la présence des militaires).
- enfin que la population active croît plus faiblement que la population totale.

VI. L'ARMEE

Le 28 Septembre 1968, le premier groupement de missiles stratégiques du Plateau d'Albion, était officiellement créé par décision ministérielle.

Le groupement a pour mission d'assurer la mise en oeuvre, la maintenance et la protection des systèmes d'armes "sol-sol balistiques stratégiques (SSBS)" dont les aménagements ont été entrepris sur les limites de 3 départements: Vaucluse, Drôme, Alpes de Haute-Provence.

Le Plateau d'Albion était installé à proximité de plusieurs villes: Carpentras, Apt, Nyons, Forcalquier, le problème était de choisir entre Apt et Carpentras. Apt a été choisi pour accueillir les familles de militaires (choix politique). Elles sont en partie logées à Saint-Michel. La cité possède ses écoles, un centre socio-culturel et quelques commerces.

VII. CONCLUSION

Apt a toutes les caractéristiques d'une ville touristique. Entourée d'un Pays qui l'est fortement, possédant des villages pittoresques connus dans la France entière, tels Gordes, Bonnieux ou Roussillon. Apt est le "coeur" même de ce Pays.

Malgré sa situation géographique, d'accès difficile, Apt a l'avantage de se trouver sur la route des Alpes. La route nationale 100 qui la traverse est la liaison Avignon-Digne.

L'industrie du fruit confit et le tourisme sont ses principales ressources. Il serait donc utile de les mettre en valeur pour leur prospérité.

La création d'un musée de la confiserie allierait ses deux activités. Le musée étant un établissement culturel et touristique, ayant pour thème la confiserie, il permettrait la valorisation de ce produit local essentiel à l'économie du Pays.

Il se situerait à proximité de la place du Postel, qui, au Moyen-Age, était le noyau de la ville. En y implantant le musée, on réscussiterait une centralité qui avait disparu avec le déplacement de l'Hôtel de Ville à la place Gabriel Péri.

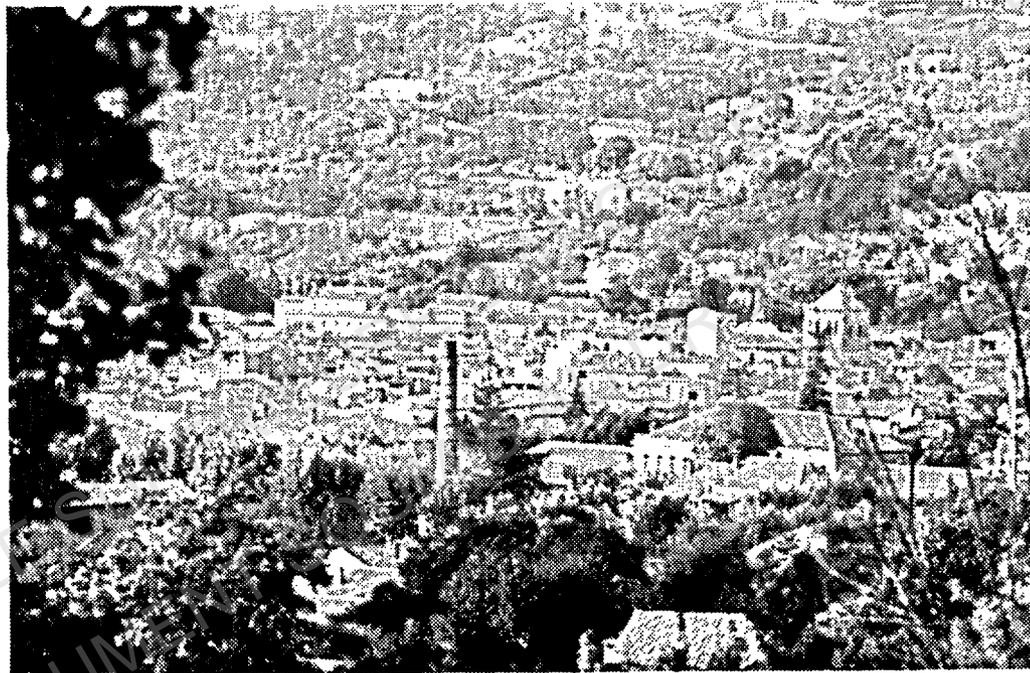
De plus le musée "ouvrirait les portes" au quartier Sud-Est, aujourd'hui abandonné au profit du quartier Nord où sont concentrées la plupart des activités commerciales, administratives, culturelles et religieuses.

Il est donc intéressant de s'apresentir sur la place Jean Jaurès et principalement sur l'usine de fruits confits des Etablissements Marliagues qui dès le mois de Janvier libèreront les locaux pour s'installer à la zone industrielle. L'usine de Monsieur Marliagues est d'autant plus intéressante qu'in s'agit de l'ancien Hôtel de Ville d'Apt d'avant 1779 et que son entrée principale donne sur la place du Postel et la place Jean Jaurès.

L'INDUSTRIE DU FRUIT CONFIT



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



Cheminée d'une ancienne usine de fruits confits en centre ville d'Apt

I. EVOLUTION

A. Introduction

La ville d'Apt, blottie dans un méandre du Calavon semble écrasée par la chaîne du Lubéron. Si quelques quartiers escaladent les collines, la cité demeure au fond de la vallée. A peine le Dôme de Sainte Anne domine-t-il les basses maisons. De cet ensemble se détachent çà et là de hautes cheminées de couleur jaunâtre.

Apt figure parmi les rares villes industrielles du Midi Méditerranéen. Ces cheminées en sont la marque. Si l'histoire de l'ocre qui les colore appartient au passé, la fumée qui s'en échappe est celle du feu qui confit le fruit.

Apt a été renommée dans le monde entier par son industrie des ocres, aujourd'hui, son nom apposé sur les emballages des produits de l'industrie du fruit confit, circule sur toutes les mers et sur tous les continents.

B. Historique

B1) "Confiturolis"

Confire le fruit, c'est remplacer l'eau qu'il contient par une matière sucrante. Dès l'époque Gallo-Romaine on aurait su le faire à Apt. Mais la renommée arrive avec les Papes en Avignon. S'il n'est pas sûr que Madame de Sévigné ait écrit Apt comme un "chaudron de confiture", il est certain que J.B. Gaut, en 1862 lui a donné un nouveau nom: Confiturolis.

B2) La ville-usine

C'est bien pendant la Révolution Industrielle que l'industrie des fruits confits s'est créée à Apt. Son expansion se nourrit du déclin de l'industrie des ocres, qui, après 1929, libère des capitaux, des gens industriels et une main d'oeuvre.

C'est le grand essor, on se bat pour une législation sur le sucre afin de lutter à armes égales avec les Italiens et on commande des machines-outils.

En attendant on apporte le travail chez l'habitant; dans toutes les rues d'Apt on sort les chaises devant la maison et on équeute et on dénoyaute,...

Toute la ville usine...

B3) L'age d'or...et du sterling
.....

Après la guerre, pendant les années 50, c'est l'age d'or.

L'industrie aptésienne a éliminé toutes ses rivales. Une douzaines d'entreprises dites familiales emploie un milier de salariés. Les machines tournent. Les bigarreaux sont payés en Francs et en Lire: monnaies faibles, et ensuite sont vendus en Dollars et en Livre Sterling: monnaies fortes.

Le change charge les bénéfices. Pour la première fois, on n'a plus à se battre, alors on s'endort sur ses lauriers. On n'en profite pas pour investir, moderniser, rationaliser.

B4) La perte du marché américain
.....

Au début des années 60, l'appareil de production a trop vieilli pour la nouvelle donne industrielle.

En 1963 on lance une solution de sauvetage: APTUNION. Une SARL agissant comme holding qui coiffe des sociétés anonymes au patronyme affirmé.

Structures complexes où la tradition freine la transition.

Structures que l'on complique avec la multiplication des sociétés-écrans dont une en Suisse qui fera beaucoup parler.

APTUNION en élargissant ses structures peut développer ses départements de la recherche et du marketing.

Mais il n'y a pas de miracles: le maintien des vieilles usines aux quatre coins de la ville interdit les économies d'échelle et ne permet pas d'abaisser les coûts de fabrication.

La multiplication des cadres familiaux alourdit même les charges et fait perdre tout espoir de synergie.

Pendant ce temps, les premières machines à cueillir les bigarreaux apparaissent aux U.S.A., Nixon oublie Bretton-Woods: le Dollar baisse et APTUNION perd le marché américain: 5000 tonnes.

B5) C'est MIDY
.....

A partir de 1974, Apt s'installe dans la crise mais Apt bouge: assez pour que les pouvoirs publics s'inquiètent, la C.E.E. va prêter de l'argent à bon compte.

C'est CLIN-MIDY qui rachète. Le destin de l'industrie aptésienne se décide désormais ailleurs.

MIDY regroupe tout à Salignan; informatise et centralise; restructure et licencie; en fin construit une usine ultra-moderne, robotisée; le GR4.

APTUNION s'est armé pour le futur, mais les temps sont durs et incertains.

Autour d'APTUNION qui assure 3/4 de la production, on est étonné de retrouver 8 petites entreprises, souvent de vocation artisanale, qui continuent ou qui récusitent et qui sortent de leurs étuves 5000 tonnes de fruits confits.

- CEGCON Jean
- RICHAUD Marcel
- BARRIELLE Jeune ULYSSE JACQUET et Cie
- MARLIAGUES (SARL)
- S.O.F.R.U.C.O.
- RASTOUIL Confiserie St Denis
- SIDERAL
- CLERICI

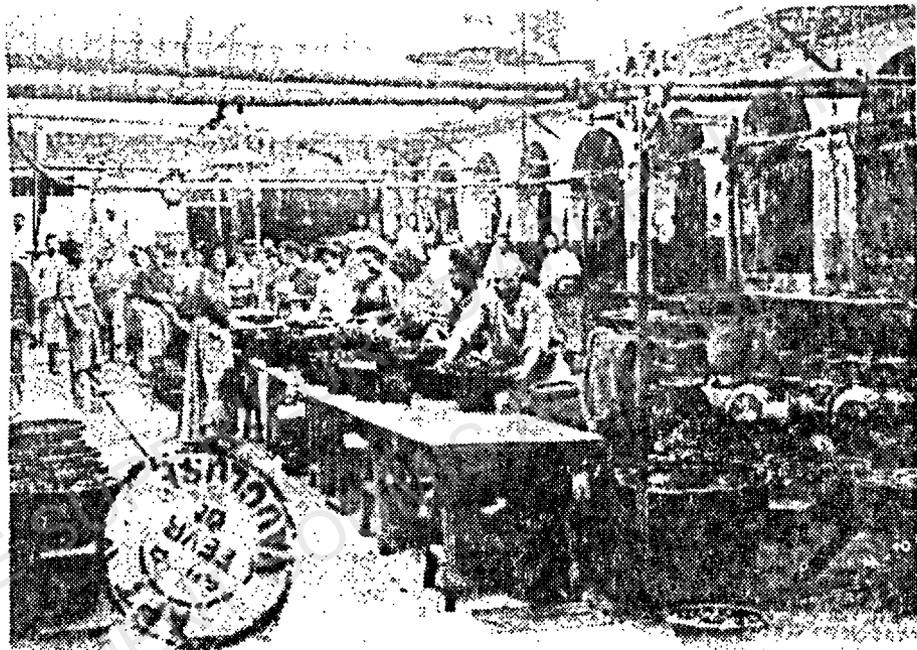
- APTUNION: - CIPRIAL, usine FRAPT
- Ludis Lubéron Distribution
- Société industrielle de fruits confits

C. Pourquoi Apt?

Confire le fruit c'est remplacer son eau par du sucre.
Pourquoi donc Apt en a fait une industrie et numéro un pour la production et l'exportation ?

Pourtant Apt a toujours été loin des grands axes et des grands centres de transformation et consommation. Loin du sucre et de la production locale des bigarreaux ne répondait qu'à 20% de la demande même si les conditions bio-géographiques paraissaient excellentes pour le cerisier.

Industrie de transformation, industries alimentaires, les usines aptésiennes devaient



Usine de fabrication de fruits confits

ECOLE NATIONALE
DOCUMENTAIRE

UNIVERSITE DE MARSEILLE
BIBLIOTHEQUE

Être étroitement liées au milieu agricole. Apt est située dans une région qui sépare la riche plaine du Comtat et les pauvres préalpes de Forcalquier. Et l'agriculture française qui semble partout et pour tout à la recherche de débouchés n'arrive pas à satisfaire l'industrie aptésienne. Celle-ci doit importer d'autres pays les fruits que l'agriculteur français ne produit pas en quantité suffisante.

L'explication, il faut la chercher chez les hommes. Sans eau et avec pas mal de clapas, la terre d'Apt ne pourrait pas faire vivre toute sa population. Comme les Préalpes, le bassin d'Apt était condamné à l'exode rural. Il fallait relever le défi et trouver dans l'industrie le moyen de travailler et vivre au Pays.

Il y avait deux créneaux: l'ocre et le fruit confit, les aptésiens ne les ont pas ratés!

D. Les entreprises

D1) les premières entreprises

Nous pouvons constater trois étapes de leur formation:

- 1830, se créent les premières entreprises JAUMARD et MARLIAGUES-RAMBAUD;
- fin XIXe, l'ouverture du marché anglais donne un essor à l'industrie aptésienne, de nouvelles entreprises naissent: BARDOIN-HEYRIES, GAY, BARRIELLE, PITON...
- 1950 à 1958, la conjoncture boursière rend le métier particulièrement prospère, GROSSI-RASTOUIL, la S.I.F.C.A et la S.A.F.I.T. se forment (Société Industrielle des Fruits Confits d'Apt, et la Société Aptésienne des Fruits Industriels et Transformés).

L'essor de l'industrie a provoqué la multiplication des entreprises et non le développement des premières usines.

Les usines se sont toutes développées parallèlement. Les études de procédés de fabrication s'effectuaient jalousement dans chaque entreprise.

Toutes ces entreprises étaient alors groupées dans une Chambre Syndicale des Fabricants des Fruits Confits qui était née avec les difficultés provoquées par la législation sur les sucres.

Par la suite elle s'est effacée devant la constitution d'APTUNION et du Syndicat des Fabricants des Fruits Confits.

D2) Le Syndicat des Fabricants de Fruits Confits et la FRAPT en 1966

Le Syndicat n'a en principe qu'un rôle d'information. En fait, par cet aspect collectif, il permet aux entreprises de recevoir des avantages pour leur achat en sucre.

Les entreprises sont totalement indépendantes (BARRIELLE Jeune, MARLIAGUES, la SAFIT, et BARDOIN-HEYRIES).

	FRAPT	Ets MARLIAGUES	SAFIT	Ets BARRIELLE J	Bardoin-Heyries
Adresse	Gargas	Pl Jean Jaurès	rue du Gaz	Pl Jules Ferry	Fg des Cordeliers
Cuves	Gargas	Cucuronne	Quartier Lançon	Gargas	Fg des Cordeliers
Employés	32	50	50	33	33
Société	anonyme	anonyme	anonyme	anonyme	SARL

D3) Le cas APTUNION: 1963

La société APTUNION constitue un cas original dans le Droit Commercial Français. En effet, c'est une SARL qui groupe 6 sociétés anonymes d'une part et des intérêts de personne d'autre part.

APTUNION représente un genre de "fédération de 6 maisons". Il n'y a pas eu fusion. Ces entreprises ont mis en commun leurs moyens de production.

Le groupement de 6 unités de production a permis une coordination, une rationalisation.

APTUNION a acquis des parts dans les sociétés anonymes GROSSI-RASTOUIL et CLERICI.

Les unités de production sont:

- GAY, bd National et Maréchal Joffre, emploi en 1966, 64 salariés;
- PITON, rue du Gaz, emploi en 1966, 57 salariés;
- SIFCA, route de Marseille, emploi en 1966, 39 salariés;
- JAUMARD, Av Philippe de Girard, emploi en 1966, 169 salariés;
- RAMBAUD, route de Buoux, emploi en 1966, 72 salariés;
- CLERICI, route de Buoux, emploi en 1966, 32 salariés;
- GROSSI-RASTOUIL, quartier Salignan, emploi en 1966, 37 salariés.

VILLARS

plan d'eau



APT

MARGAS

Z.1

26

23

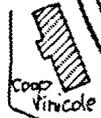
24

VIGNON

25



22



01

Lançon

Abattoirs

RN-100

Gare

gare

Ateliers municipaux

Services municipaux

EDF

Hugo



APT ambulance

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

de Caulon

Central PTT

700

ANPE

av. Philippe de

Gusard

Gendarmerie

Ecole de musique



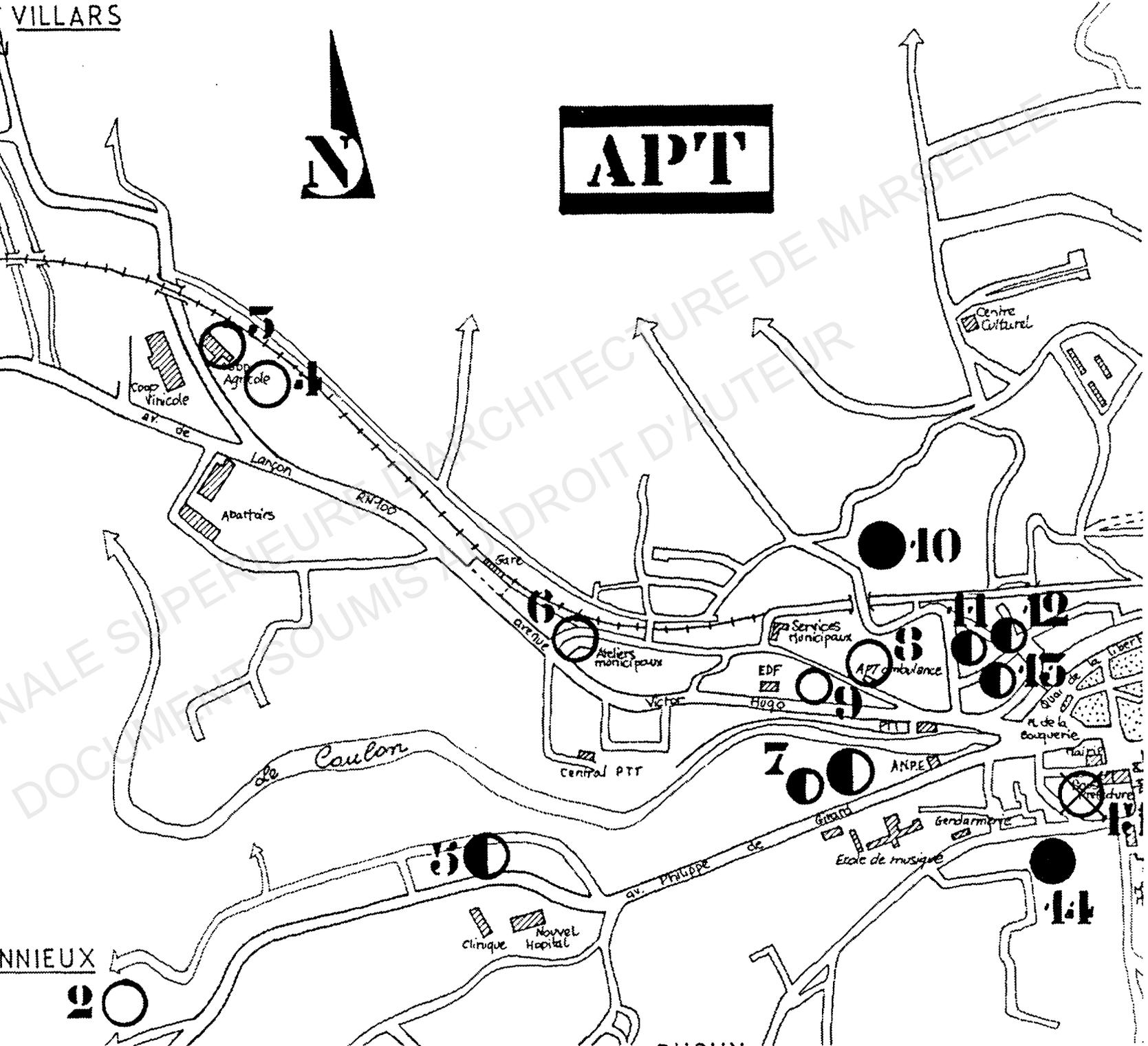
Nouvel Hopital

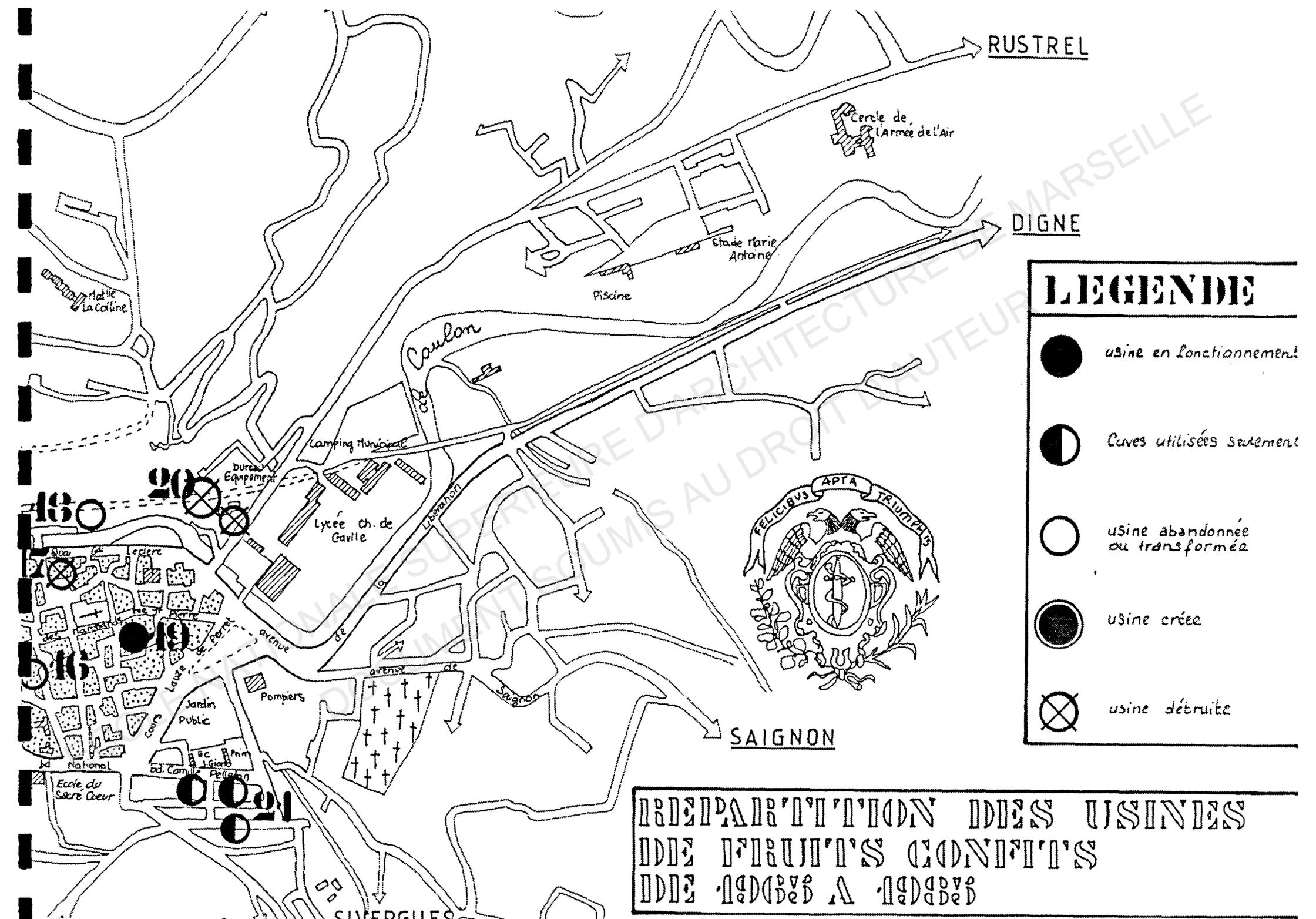
clinique

BONNIEUX

20

1985





RUSTREL

DIGNE

LEGENDE

-  usine en fonctionnement
-  Caves utilisées seulement
-  usine abandonnée ou transformée
-  usine créée
-  usine détruite

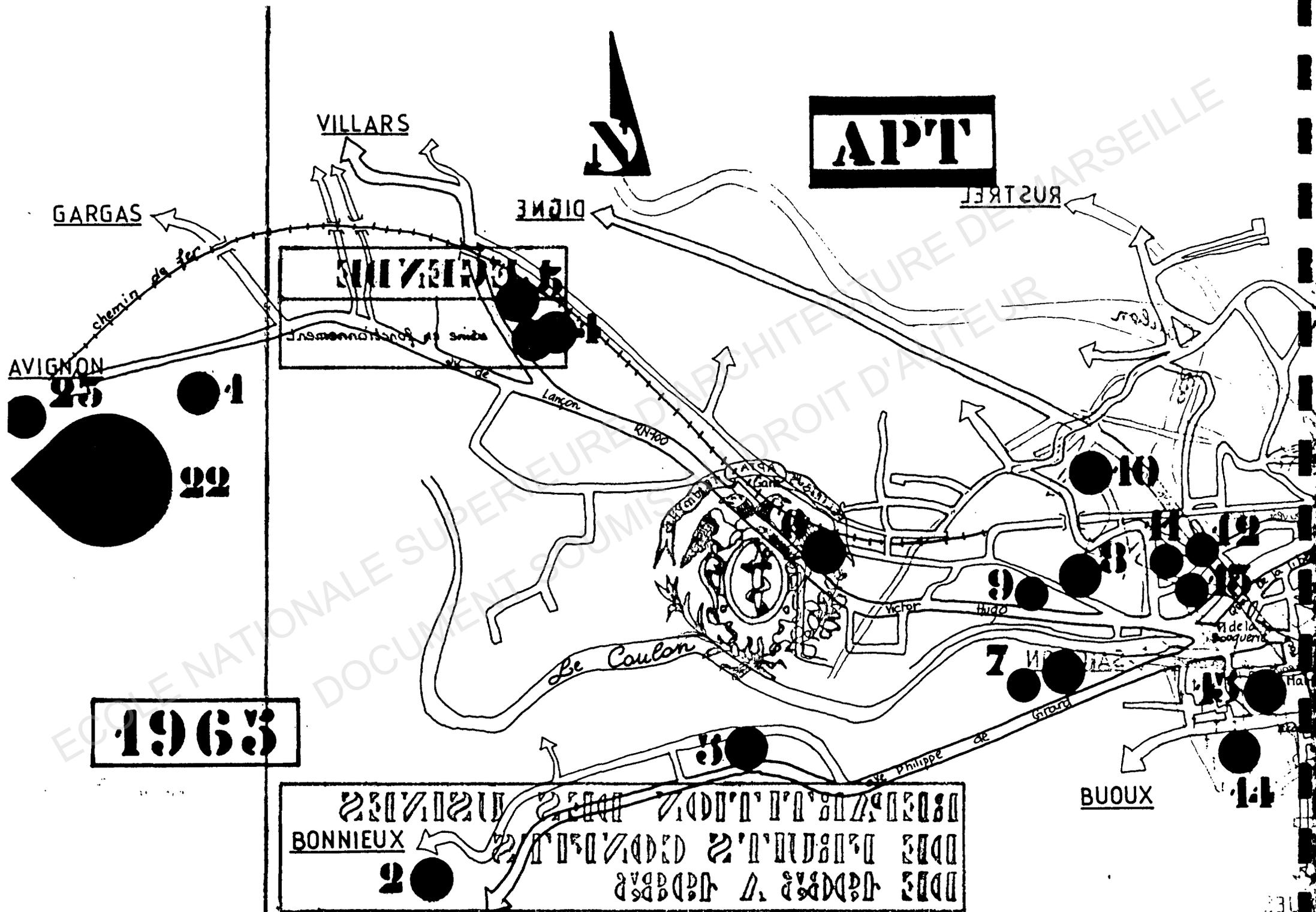
SAIGNON

DISTRIBUTION DES USINES
DE FRUITS CONFITS
DE A A A

REPARTITION DES USINES ET DES ENTREPOS DE FRUITS CONFITS DANS LA REGION D'APT DURANT LA PERIODE DE 1965 A 1985 (20 ANS)

NUMEROS	1965	NATURE	APPARTENANT A APTUNION	1985	NATURE
1	S.A.F.I.T.....	Entrepos.....	NON.....	Détruit.....	
2	Cartons d'emballage.....	Usine.....	NON.....	Désaffectée.....	
3	Matières sucrantes.....	Entrepos.....	NON.....	Transformé.....	Coopérative agricole
4	Matières sucrantes.....	Entrepos.....	NON.....	Transformé.....	Coopérative agricole
5	S.I.F.C.A.....	Usine.....	OUI.....	Abandonnée.....	Cuves utilisées
6	APTAFRUIT.....	Entrepos.....	NON.....	Transformé.....	Ateliers municipaux
7	JAUMARD.....	Usine.....	OUI.....	Abandonnée.....	Cuves utilisées
8	PITON.....	Usine.....	OUI.....	Transformée.....	APT Ambulances
9	S.AF.I.T.....	Usine.....	NON.....	Désaffectée.....	
10	MARLIAGUES.....	Entrepos.....	NON.....	Abandonné.....	Cuves utilisées
11	APTUNION.....	Entrepos.....	OUI.....	Abandonné.....	Cuves utilisées
12	APTUNION.....	Entrepos.....	OUI.....	Abandonné.....	Cuves utilisées
13	APTUNION.....	Entrepos.....	OUI.....	Abandonné.....	Cuves utilisées
14	CLERICI & Cie.....	Usine.....	OUI.....	Fonctionne.....	Usine
15	RAMBAUD.....	Usine.....	OUI.....	Transformée.....	Parking privé
16	BARRIELLE jeune.....	Usine.....	NON.....	Désaffectée.....	
17	BARRIELLE aîné.....	Usine.....	OUI.....	Détruite.....	Logements en cours
18	BARRIELLE aîné.....	Entrepos.....	NON.....	Transformé.....	Salle de spectacle
19	MARLIAGUES.....	Usine.....	NON.....	Fonctionne.....	Entrepos
20	BARDOUIN.....	Usine.....	NON.....	Détruite.....	Ecole maternelle
21	GAY.....	Usine.....	OUI.....	Abandonnée.....	Cuves utilisées
22	APTUNION.....	Usine.....	OUI.....	Fonctionne.....	Usine
23	FRAPT.....	Entrepos.....	NON.....	Fonctionne.....	Entrepos
24	BARRIELLE & JACQUET.....	Usine.....	NON.....	Fonctionne.....	Usine
25	SOFRUCO.....	Usine.....	NON.....	Fonctionne.....	Usine
26	LA CIGALLETTE.....	Usine.....	NON.....	Fonctionne.....	Usine

Les usines numéros 24, 25, et 26 ont été créées dans les années 1980.



APT

VILLARS

GARGAS

DIGNE

RUSTREL

AVIGNON



VILLARS

Lançon

RN-100

Le Coulon

Victor

Hugo

7

Philippe de Grand

BUOUX

BONNIEUX

1963

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

L'ancienne usine BARRIELLE ainé, situé sur le Quai Général Leclerc a été transformé en entrepos.

APTUNION est une oeuvre de concentration incomplète de transition. Une fusion complète aurait été profitable et plus complète. En effet, la fusion aurait permis d'envisager la construction d'une seule usine plutôt que de conserver de vieux établissements inadaptés à l'accroissement du volume de la production et qui maintiennent des prix de revient élevés.

D4) En 1985

Avec APTUNION, 8 entreprises produisent des fruits confits ou des fruits au sirop dans le Pays d'Apt.

Il y a JACQUET, MARLIAGUES, CLERICI, RICHAUD, CECCON, RASTOUIL. Les aptésiens Lincelé et Michel exercent leurs talents à Coustellet et au Pontet. Georges Lincelé vient d'installer sur la Zone Industrielle de la route de Gargas une nouvelle usine de fabrication de pâtes de fruit: SIDERAL.

E. La production

E1) les divers produits

En 1965, l'industrie aptésienne produit plusieurs sortes de fruits confits.

- les fruits assortis glacés demeurent des produits de luxe,
- les fruits "nobles": abricots, poires, figues, prunes,
- les fruits confits égouttés: bigarreaux, melons et pastèques.

Ils entrent dans la composition des cakes, biscuits, gateaux, glaces et autres friandises.

Les navets et betteraves confits servent essentiellement à la décoration.

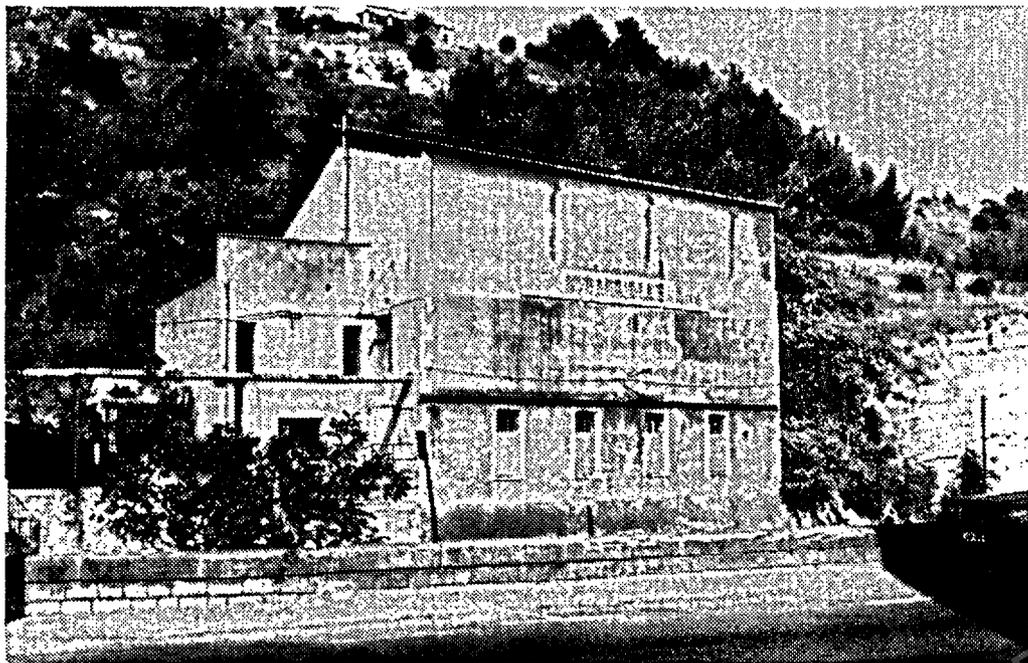
La production des peaux d'orange confites reste limitée aux goûts germaniques.

L'industrie aptésienne crée en 1965 des chaînes de fabrication de fruits au sirop qui doivent leur permettre d'utiliser à plein temps certaines machines-outils (1 millier de tonnes de fruits au sirop par an).

En 1965, l'industrie aptésienne a arrêté sa production de pâtes de fruits.

E2) L'évolution de la production

L'industrie aptésienne de 1919 à 1938 est passée progressivement d'une production de



entrepôts des Ets BARRIELE aîné (n° 18) transformé en salle de spectacle



Destruction de l'usine BARRIELE pour la création de logements (n° 17)

luxes à une production de matières premières.

Les fruits égouttés vont petit à petit remplacer les fruits assortis. L'examen des exportations vers la Grande-Bretagne montre bien ce changement.

	Bigarreaux	Fruits assortis
1925	765 Tonnes	572 Tonnes
1928	749 "	557 "
1930	1352 "	442 "
1934	2342 "	270 "

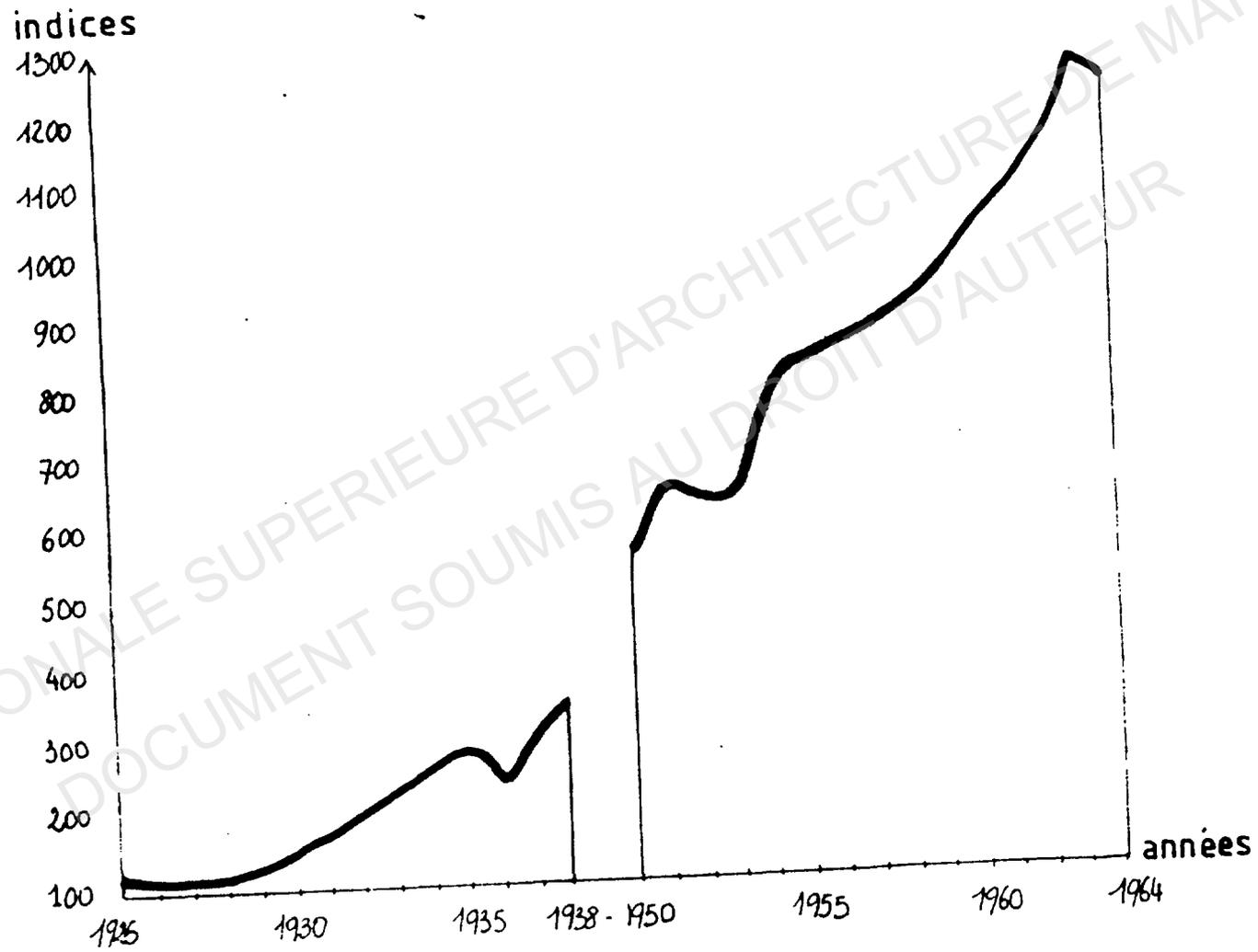
E3) Essais sur une évolution quantitative et sur un bilan

- en 1815 Apt fabriquait 20 tonnes de fruits confits par an.
- en 1862 APT fabriquait 250 tonnes de fruits confits par an.
- en 1903 Apt fabriquait 1650 tonnes de fruits confits par an.

Courbe de l'évolution de la production: voir derrière

- 1er secteur: cette courbe nous montre que l'accroissement s'est opéré avec l'année 1928
Le creux de 1936 est dû aux nombreuses grèves.
- 2eme secteur: de 1950-1955, nous notons une progression à un rythme plus rapide.
Le creux des années 1952 et 1953 est dû aux fortes pluies de l'automne 1951.
De 1958 à 1963, le rythme s'élève avec la création de la SIFCA et la SAFIT.
L'année 1963 représente un sommet.
1965: création de la FRAPT.
1963: production totale: 21000 T; 1000 T fruits assortis glacés;
20000 T fruits égouttés.

1981: 200 millions de francs, ce serait le chiffre d'affaire de l'industrie



EVOLUTION DE LA PRODUCTION

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

aptésienne de fruits confits.

La production serait de 17000 Tonnes dont 11000 Tonnes de bigarreaux (APT UNION: 80%);
5000 Tonnes de cubes melons-pas-
tèques (APTUNION: 50%);
1000 Tonnes de fruits assortis
(APTUNION: 50%).

F. Les marchés de consommation

1965

Les exportations représentent plus de 2/3 des ventes.

- Les Pays Anglo-Saxons absorbent plus des 60% de la production aptésienne. La Grande-Bretagne est le marché le plus ancien et le plus important.

- La France est le deuxième marché.

- Les Etats-Unis est le troisième marché:
2563 tonnes en 1957
4175 tonnes en 1963

- le reste de l'Europe en consomme 5%:
RFA: 300 tonnes.

- Reste du monde: Japon ou Afrique du Sud.

1981

! - L'Angleterre absorbe 40% de cette production

! - La France absorbe 40%;

! - Le reste de l'Europe 18%

! - Le reste du Monde: 2% de cette production.

G. Le noyau

L'industrie confiturière reste le premier employeur du Pays d'Apt avec 500 salariés à plein temps et 600 en saison dans 8 entreprises.

C'est cette industrie qui a engendré une infrastructure. Elle a aussi lancé des entreprises annexes qui depuis, se sont détachées de l'industrie dominante telles les industries mécaniques qui emploient aujourd'hui près de 300 salariés.

L'industrie des fruits confits a agi comme le noyau du tissu industriel. Elle absorbe 7000 tonnes de fruits sur les 10000 produits par l'agriculture du Pays d'Apt.

Elle valorise donc cette agriculture de piémont qui en a profité pour se moderniser, se développer et qui attend l'eau de la Durance.

La cueillette de 5000 tonnes de bigarreaux ou cerises permet d'arroser le Pays d'Apt de 600 millions de centimes.

H. L'avenir

Une tradition, un label, un savoir-faire, la souplesse des petites, les gros moyens de la grande entreprise: l'industrie aptésienne a des atouts pour se défendre.

Se défendre... car il n'y aura pas de sitôt de nouveaux marchés à conquérir: l'Amérique restera aux Américains, le Tiers-Monde restera trop pauvre pour se payer des gateaux et les Européens qui font du jogging ou du tennis laisseront la confiture et ses calories au placard.

Se défendre contre ceux qui pourraient produire moins cher. La division internationale du travail touchera-t-elle aussi l'industrie confiturière? Peut-être pas, mais l'approvisionnement se fera-t-il toujours au Pays? Ce Pays sera-t-il capable d'abaisser ses cours en rationalisant la cueillette mécanisée, en améliorant ses rendements avec l'eau de la Durance? Avec cette eau, serait-il capable d'élargir sa production jusqu'à la fraise ou l'abricot: les fruits à la mode?

L'industrie aptésienne a franchi bien des écueils: droits sur les sucres dans les années 30, fermeture du marché britannique dans les années 40, perte du marché américain dans les années 70; elle s'en est toujours sortie.

Mais c'étaient des aptésiens qui étaient aux commandes. Aujourd'hui le pouvoir de décision est ailleurs. Non pas que les managers aptésiens étaient meilleurs, mais ils étaient attachés à leur Pays.

I. L'industrie des fruits confits et la région

Il) L'industrie des fruits confits: élément moteur de la vie économique d'Apt
.....

- consommation et utilisation des services:

- salariés et leurs familles;
- les services publics: électricité
eau potable
gare ferrovière
transports routiers
grossiste (APTAFRUITTS)
courtiers.

- le lancement des industries annexes:

- L'industrie métallurgique,
- l'industrie de la cartonnerie (maintenant disparue) qui avait été créée en fonction de l'industrie des fruits confits,
- l'imprimerie qui s'est tournée partiellement vers l'édition depuis que l'industrie des fruits confits s'est dotée de machines typographiques,
- utilisation des sous-produits: le noyau d'abricot a déterminé une industrie dérivée du nougat.

- présence d'un capital:

D'une manière plus indirecte, l'industrie des fruits confits a permis l'installation d'autres entreprises par le volume des capitaux dont elle dispose.
Elle a entraîné le développement de l'appareil bancaire à Apt.
La vie économique de la région peut dans son ensemble bénéficier de l'aide d'un appareil bancaire bien développé.

I2) Problèmes d'urbanisme
.....

L'industrie des fruits confits occupait dans les années 60, une superficie surprenante (voir carte de 1965). Cela n'était pas sans laisser poser les problèmes d'urbanisme. La plupart des usines étaient enfermées dans la vieille ville sans pouvoir s'agrandir. Les cuves de stockage avaient souvent dû être installées à l'extérieur de la ville, ce qui augmentait d'ailleurs le prix de revient.

Les autorités municipales, en créant une zone industrielle à l'Ouest de la ville, à

proximité de la commune de Gargas, ont permis aux entreprises de libérer leurs usines du carcan des vieux murs. Aujourd'hui sont installées les usines: GR4 d'APTUNION, SIDERAL de Georges Lincelé, SOFRUCO au quartier Fournignons et BARRIELLE Jeune JACQUET aux Monestiers. D'ici quelques temps, les Etablissements MARLIAGUES y seront également transférés, plus modernes.

I3) Conclusion

Si elle concourt à la vie économique d'une ville par le travail qu'elle impose, pour la transformation des produits agricoles, sa nature nous amène à nous demander si elle exerce une influence sur le milieu rural de la région d'Apt.

J. L'industrie des fruits confits et la campagne aptésienne

J1) Adaptation ou inadaptation

Il nous faut considérer la production agricole pour savoir si l'implantation de l'industrie à Apt a régénéré l'agriculture de la région.

La campagne aptésienne est restée fidèle à une polyculture et à un élevage d'appoint traditionnels dus à la pauvreté du milieu agricole.

En 1965, la campagne aptésienne fournissait à l'industrie des fruits confits:

2500 T de pastèques

500 T de melons

2000 T de bigarreaux

En 1985, la campagne aptésienne ne fournit pas suffisamment de bigarreaux et de cerises et l'industrie des fruits confits est obligée d'importer:

extrait du PAYS D'APT n°47 de février 85: entretien avec JF Collet, directeur général d'APTUNION:

" Cette année, nous n'avons pu acheter que 7500 tonnes de cerises en France sur un total de l'ordre de 11500 tonnes."

J2) les cultures industrielles

CONFISERIES

CONFISERIES DETAIL	CONFISERIES FABRICATION	CONFISERIES GROS	CONSERVES DE FRUITS ET CONFITURES
<p>• LA FONTAINE 1, r Estienne dOrves 74.04.20</p> <p>• JULIEN-OUVIER et Cie 36 av Victor Hugo 74.11.88</p> <p>• PASCAL Pierre Quartier Peyrolière 74.17.97</p>	<p>• GECCON Jean 60 qu Liberté 74.21.90</p> <p>• GIGALLETTE 33 bd Elzéard Pin 74.26.58</p> <p>• RICHAUD Marcel Qu St-Joseph 74.13.56</p> <p>• SIDERAL Z.I. 74.57.08</p>	<p>• APTUNION Quartier Salignan 74.10.55</p> <p>• LUDIS LUBERON DISTRIBUTION. Z.I. 74.00.60</p> <p>• MARLIAGUES (SARL) 7 pl Jean Jaurès 74.15.30</p> <p>• CLERICI et Cie av des Bories 74.09.95</p> <p>• CIPRIAL usine FRAPT Castagne (APTUNION) 74.16.35</p>	<p>• SOCIETE INDUSTRIELLE DE FRUITS CONFITS rte de Marseille 74.22.70</p>
	<p>• Confiserie St-Denis Qu Jeanselmes 74.07.35</p> <p>• S.O.F.R.U.C.O Qu Fournigons 74.35.04</p>		<p>• BARRIELLE Jeune, Ulysse JACQUET et Cie Les Monestiers 74.16.19</p>

APT

GARGAS

Nous avons vu que les conditions naturelles du Pays d'Apt étaient favorables à l'arboriculture et notamment à celle des cerisiers. Le bigarreau est considéré comme le meilleur produit des sols aptésiens. La production des bigarreaux rapporte plus que la vigne et la récolte est payée sur le champ.

K. Conclusion

L'industrie des fruits confits tient une place primordiale dans la vie de la région d'Apt. Elle a permis au Pays d'Apt de ne pas connaître le même déclin que le Pays voisin et bien souvent semblable de Forcalquier.

La vie économique de la ville s'est mieux adaptée aux conditions posées par l'industrie des fruits confits, que la vie économique à la campagne.

L'industrie aptésienne s'est toujours trouvée éloignée des centres de consommation, en revanche elle aurait pu se constituer une base d'approvisionnement qui justifierait aujourd'hui la pérennité de son implantation.

La campagne aptésienne n'a pas été capable de supporter cette activité industrielle et d'en profiter.

Si les citadins industriels ont su profiter de l'essor de cette industrie, les paysans n'ont pas su se libérer de la tradition.

II. LA FABRICATION

A. Notions théoriques

Si confire le fruit c'est remplacer l'eau qu'il contient par une matière sucrante, il faut que celle-ci ne risque ni de couler, ni de se cristalliser dans les limites permettant la commercialisation.

A1) les fruits: doivent être assez fermes, il faut les cueillir avant la maturité. Cette fermeté leur permet de conserver leur forme pendant la fabrication. En ce qui concerne la confiture ou le fruit au sirop, les conditions sont inverses.

1er Tableau

EXEMPLES DE VARIETES DE FRUITS ET LEURS ORIGINES
POUR LA FABRICATION DE FRUITS CONFITS

FRUITS	VARIETES	PROVENANCES
- Cerises	Le bigarreau Napoléon	France: Gard/Vaucluse, Italie, Roumanie, Yougoslavie.
- Abricot	Le Rosé	Vallée de la Durance, Drôme.
- Poire	La Campanette	Basses alpes, Drôme et Vaucluse.
- Prune	Reine Claude	Vaucluse et Bouche-du-Rhône.
- Figue	La Marseillaise	Var.
- Melon	Le Charentais	Cavaillon, Vaucluse et Var.
- Pêche	Alberge	Vaucluse.
- Chinois	-	Italie.
- Pastèque verte	La Gigerine	Vaucluse.
- Cédrat	-	Corse.
- Orange	-	Espagne et Sicile.
- Ananas	-	Côte d'Ivoire et le Mexique.

2ème Tableau

SAISONS FRUITIERES DANS LE VAUCLUSE

MOIS	FRUITS
Juin	Cerises, pêches.
Juillet	Abricots, poires, melons
Août	Prunes.
Septembre	Figues.

Les fruits qui se prêtent le mieux au confisage sont:

- | | | |
|----------------|---------------|---------------|
| - le bigarreau | - l'abricot | - le chinois |
| - la poire | - le cédrat | - le melon |
| - la prune | - l'angélique | - la pastèque |

A2) l'osmose: le fruit doit être plongé dans un sirop contenant des matières sucrantes. Un fruit confit doit contenir 78% de matière sucrante. L'opération doit être progressive afin que les fruits perdant toute leur eau ne rapétissent pas. Le fruit est donc plongé dans une solution qui croit de 30% à 78%. Cette opération d'osmose est facilitée par une température ambiante élevée.

A3) les matières sucrantes: le glucose remplace dans le fruit confit les colloïdes naturels à savoir les matières pectiques qui empêchent la cristallisation. Le mélange de sucre et de glucose apparait comme un mélange de deux solutions. Le colloïde joue le rôle de régulateur.

En somme, le fruit doit contenir des solutions saturées pour être ferme, pour pouvoir être glaqué ou cristallisé et se conserver. Il faut qu'il soit souple pour être comestible et qu'il conserve ses propriétés sous les divers climats pendant toutes les saisons (grâce à la dextrine du glucose).

B. Notions pratiques

La fabrication s'effectue en plusieurs étapes.

B1) traitement par anhydride sulfureux

Les fruits sont placés dans des cuves où ils sont immergés dans une solution d'anhydride sulfureux auquel on ajoute du carbonate de chaux pour raffermir les fruits. Il sera ensuite éliminé en cours de fabrication. L'anhydride sulfureux joue trois rôles importants:

- il permet la conservation en tuant les germes,
- il facilite l'osmose en tuant les cellules des fruits,
- il permet la coloration en otant au fruit sa couleur naturelle.

B2) calibrage, épluchage, dénoyautage, équeutage

Il s'agit de la préparation mécanique du fruit. On ne lui conserve que ses parties comestibles.

B3) le blanchissage

La blanchie à la chaux consiste à assouplir le fruit. Le contact avec l'eau chaude permet la dissolution de l'anhydride sulfureux et supplée au défaut de maturité en ouvrant les pores pour faciliter l'osmose. Le fruit est ensuite refroidi pour être raffermi.

B4) la coloration

Elle s'effectue en même temps que le blanchissage. On emploie des colorants chimiques dont l'emploi a été réglementé par l'arrêté du 28 Juin 1912 du ministère de l'agriculture.

B5) le confisage

L'osmose doit s'opérer progressivement. Les fruits sont placés dans des bacs mobiles (voir croquis). Ceux-ci sont attelés à la chaîne dans une étuve où la température ambiante est élevée afin de faciliter l'osmose.

La chaîne comprend 10 à 12 bacs. Le dernier bac introduit dans l'étuve, contient de l'eau, celle-ci est chassée par l'arrivée de la solution contenant le sirop de matières sucrantes provenant du bac précédent. Cette solution plus dense que l'eau rejette celle-ci par débordement.

Le premier bac de la chaîne est le seul à recevoir directement le sirop concentré à 78%, ce qui constitue la solution la plus dense.

En somme, le sirop circule du premier bac au dernier, en avançant, les bacs reçoivent chaque fois une solution plus dense qui chasse dans le bac suivant la solution moins dense qui s'y trouvait.

Lorsque le fruit a atteint la concentration de 78%, il est confit.

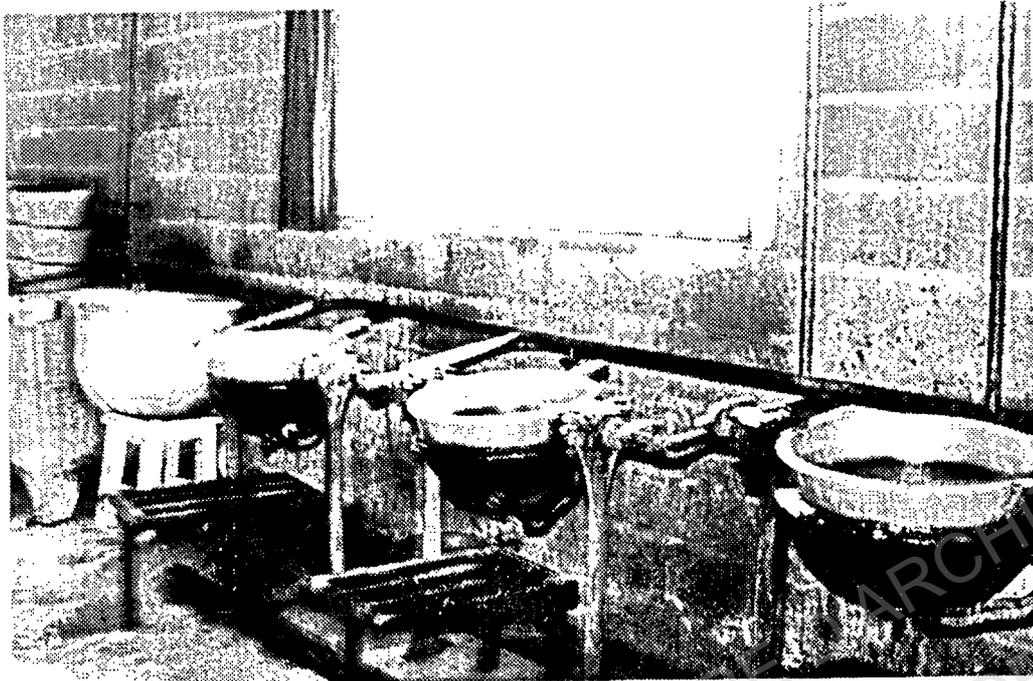
On sort le premier bac de la chaîne.

B6) l'égouttage

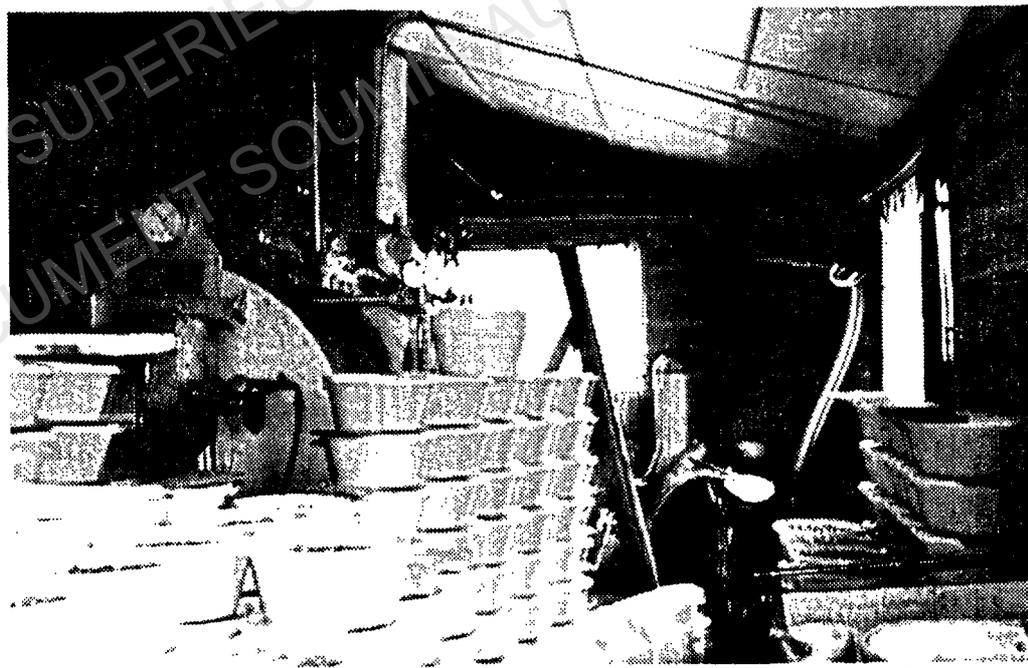
L'opération consiste à enlever la couche visqueuse de sirop qui enveloppe le fruit. Les fruits passent plusieurs fois sur plusieurs cylindres disposés de telle sorte qu'ils leur enlèvent le sirop qui n'a pas pénétré à l'intérieur.

Ce sirop est récupéré et ressort ensuite pour le confisage.

L'opération terminée, les fruits tel que le bigarreau, le melon, la pastèque sont



chaudrons de la confiserie St Denis (artisanale)



bassines de fruits confits et chaudière de la confiserie St Denis (artisanale)

prêts.

- 1) les fruits destinés à des pays humides et froids: fruits égouttés
- 2) les fruits destinés à des pays chauds: fruits "nobles": ils subissent une opération supplémentaire: le glaçage.

B7) le glaçage

Il s'agit d'enrober les fruits d'une couche mâte et sèche qui protège la surface et supprime la viscosité au maniement.

Le fruit égoutté, sans aucun lavage, est versé dans une solution de sucre concentré à 36° Baumé, obtenue par une cuisson à la température de 114°5. Après avoir laissé le fruit prendre la température de la solution, on écarte le sucre de la source de chaleur. Au contact des parois du récipient plus froides, il va se former des cristaux.

Les fruits sont ensuite placés sur des grilles où ils vont se refroidir. Le sucre qui les enrobe se prend alors en masse et forme une substance solide, une sorte de croute sèche.

B8) l'emballage

Qu'ils soient égouttés ou glacés les fruits défilent sur un tapis roulant devant des personnes qui décident de leur bon état de fabrication.

C. Différences entre le fruit confit industriel et le fruit confit artisanal

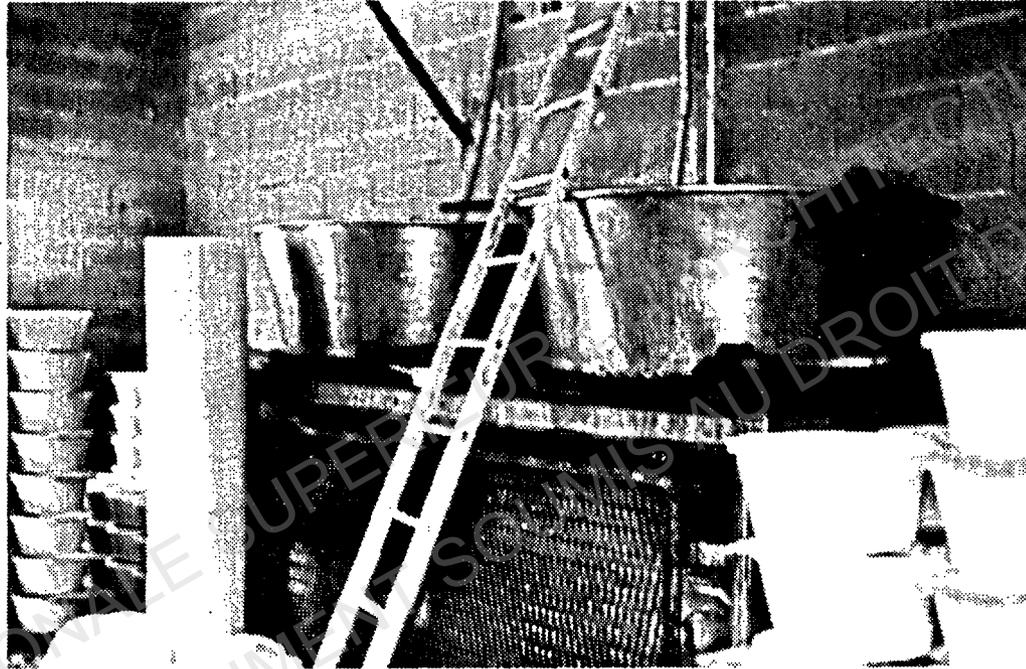
Actuellement la fabrication des fruits confits à Apt a deux visages: l'artisanat et l'industrie. Ayant constaté une différence des qualités organoleptiques entre le fruit confit fabriqué en industrie et le fruit confit fabriqué chez l'artisan, voici un tableau récapitulatif des principales différences entre ces deux types d'entreprises.

A Apt il existe encore quelques entreprises qui travaillent à l'"ancienne".

VOIR LE TABLEAU CI-JOINT

Il existe également à Apt une nouvelle sorte d'entreprise, unique en France, entièrement robotisée et mécanisée. Il s'agit du GR4, possession d'Aptunion depuis peu, installée à côté des locaux d'APTUNION sur le quartier de Salignan.

Quelques mots sur cette usine très perfectionnée...



Bassines et caves de la confiserie St Denis (artisanale)

INDUSTRIELARTISAN2. LA FABRICATIONa) l'équipement

- L'usine qui traite 20000 T. de fruits par an, a besoin d'un équipement très important. Les immenses hangars qui la constituent s'étendent sur plusieurs hectares. L'industrie se mécanise de plus en plus. (exemple: la nouvelle annexe d'APTUNION, voir croquis I). Cette nouvelle usine est mécanisée à 80% et fonctionne à l'aide de robots programmés et d'ordinateurs.

- En général, le confisage industriel est commandé par manettes et emploie aussi, en tout pour l'année, 700 à 800 personnes.

b) le confisage

- Le fruit a perdu son sucre naturel. Le premier sirop sera donc de 10% en matière sucrante. Sans tenir compte du degré de maturation. Le confisage se fait avec tous les fruits.

- Elle procède au mélange des sirops des chaînes de confisage et des différentes variétés de fruits.

- L'osmose doit s'opérer progressivement. Les fruits sont placés dans des bacs mobiles atelés à la chaîne dans une salle étuve pour faciliter l'osmose (& 50°C/60°C). La chaîne compte 12 bacs et durera 12 jours. Voir croquis III.

- Il demeure dans la fabrication traditionnelle, et donc confit ses fruits dans des poêlons en cuivre à double fond où peut circuler la vapeur chaude qui réchauffe le sirop. Ils ont une contenance de 10 à 15 litres (sirop+fruit). Voir croquis II).

- Son matériel est simple: cuve pour le blanchiment, une dénoyauteuse, 4 bassines en cuivre basculantes, etc...

- L'artisan travaille seul, sauf aux périodes de travail intense (juin/septembre), où il se fait aider par sa famille.

- Le fruit frais contient 10 à 15% de sucre. Le démarrage du processus de confisage se fait 10% au dessus du degré du fruit particulier.

Ex: Abricot: premier sirop à 40%.

- L'artisan ne mélange pas les sirops, c'est à dire qu'il ne mélangera point celui qui a servi pour des prunes et celui qui a servi pour des abricots. Ainsi, chaque fruit gardera mieux son goût spécifique.

- La technique de l'artisan permettra une meilleure pénétration du sirop dans le fruit: il procède au confisage par cuvettes de 10 litres. Dans un premier sirop, il met les fruits et laisse venir l'ébullition, puis le verse tout de suite dans une cuvette de plastique, et le laisse refroidir. Cela chaque jour jusqu'à ce que le pourcentage atteigne 50%. A ce degré de sirop dans le fruit, celui-ci se garde très longtemps, surtout s'il demeure dans la matière sucrante, pendant plusieurs semaines.

c) le contrôle

- En usine, un laboratoire contrôle quatre fois par jour la fabrication des fruits confits en différents endroits de cette chaîne.
- cuve de conservation
- blanchiment
- coloration du sirop
- confisage

Ex: au laboratoire, la balance à infrarouge sert à déterminer le taux d'humidité des fruits.

- Il est son propre analyste. Lui seul contrôle et juge sa fabrication. Par la pratique, il a acquis le tact de reconnaître au premier coup d'oeil, la valeur du fruit, sa maturité, son degré de confisage.

Ex: il faut pincer la peau des prunes et suivant son adhérence à la chair; le fruit est bientôt entièrement confit.

CONCLUSION: On constate qu'il existe effectivement une différence entre les fruits confits industriels et les fruits confits artisanaux. Ces derniers dépassant de beaucoup la qualité des premiers. L'artisan a su conserver la plus grande partie des qualités organoleptiques d'origines. L'industriel est dangereusement concurrencé par les U.S.A. De plus, la crise économique entraîne la diminution des commandes, le fruit confit étant un produit de luxe. APTUNION est obligé de rechercher de nouveaux produits à lancer sur le marché, pour remplacer les fruits confits. Par exemple c'est le cas pour le sorbet "L'Aptésienne".

-!-!-!-!-!-

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'ACCES

- le GR4 d'APTUNION:

. Situation: l'usine, récemment créée, a été installée entre la zone industrielle d'Apt et le quartier Salignan où se trouvent regroupés toutes les usines, entrepos et administration d'APTUNION.

Son directeur général est Monsieur Jean-François COLLET qui était depuis Juin 1983 chez POULAIN INDUSTRIES. Ses relations avec l'environnement, les administrations et les élus de la région sont bonnes.

Le groupe POULAIN INDUSTRIES a donné en 1984 les moyens à APTUNION de réaliser une fusion-absorption avec une entreprise de Dijon, spécialisé dans la couverture de chocolat: SOBOCA.

APTUNION est la division fruits de la société CIPRIAL, dont SOBOCA devient la division des produits chocolatés.

Le siège social de CIPRIAL est à Apt. CIPRIAL pésera en 1985, 500 millions de chiffre d'affaires HT, consolidé par 500 salariés.

CIPRIAL dispose de 4 filiales à l'étranger (qui sont les 4 anciennes filiales d'APTUNION):

- aux U.S.A
- en Angleterre
- en Italie
- en Allemagne Fédérale.

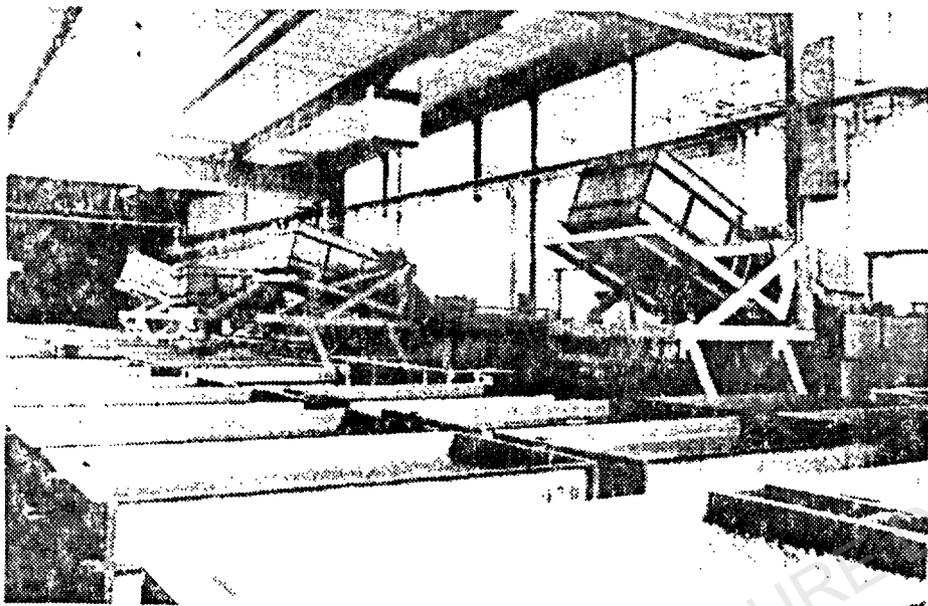
APTUNION emploie 350 personnes en permanence.

. La méthode: le GR4 est l'usine la plus moderne en France au point de vue de son fonctionnement. Il s'agit en fait d'une énorme machine. Plusieurs machines l'a constitue, un ordinateur prépare la solution du sirop. L'essentiel de la main-d'oeuvre se situe dans la salle d'emballage.

Le GR4 ne confit que les bigarreaux.

. La fabrication:

- équeutage, dénoyautage et blanchissage à la machine
- tri à la main des cerises et bigarreaux qui passent sur un tapis roulant: dernier contrôle pour les queues et les noyaux en trop.
Le soufre a rendu les bigarreaux de couleur jaune, qui seront à la fin de l'opération colorés en rouge.
- les noyaux et les queues sont récupérés (brûlés, ils apportent de la chaleur, sous forme de colorants ou encore de tisanes...)
- rinçage au bicarbonate et à l'eau (PH) pour éliminer le soufre et l'acide.
- coloration des bigarreaux en rouge ou vert dans d'immenses bacs.
- renversement des bacs pour séparer le bouillon de la coloration et les fruits. (chariot élévateur)



L'automatisation a remplacé la manufacture de fruits confits. GR 4



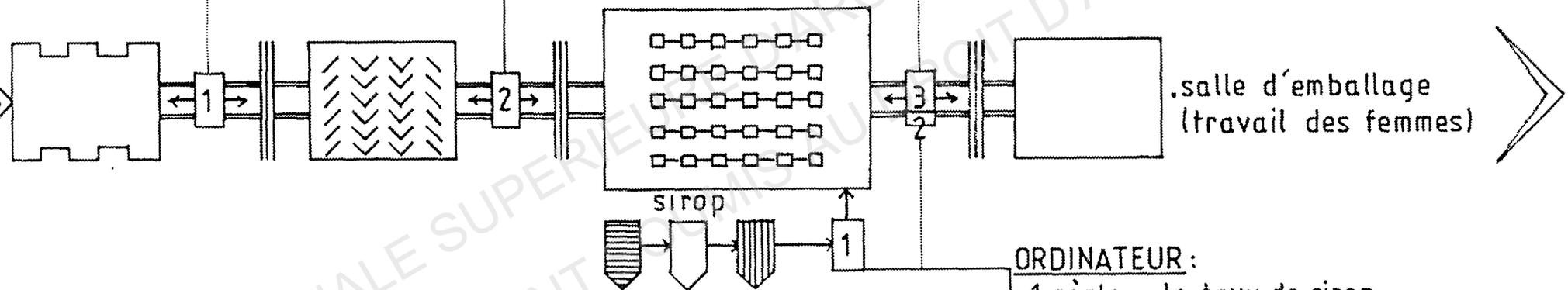
dernier tri des fruits confits (cerises) sur tapis
roulant travail mécanique : GR4

NOUVELLE USINE D'APTUNION mécanisée - sous ordinateur

ROBOTS :

- font plusieurs manoeuvres
- se déplacent sur des rails

le robot 3 est plus perfectionné
car il possède un mini ordinateur



- . lavage
- . équeutage
- . dénoyautage

- . blanchissage
- . refroidissement
- . friage

- . confisage
en salle d'étuvage
(10 wagons)

ORDINATEUR :

1. règle :
 - le taux de sirop.
 - la fabrication du sirop.
 - la répartition du sirop dans les bacs.
2. organise la distribution des bacs vers la dernière salle après leur refroidissement et par rapport à la demande. Il choisit les cuves par rapport :
 - coloration.
 - calibrage.
 - % de sucre.
 - ancienneté du bac.

- le confisage: 10 bacs se suivent l'un derrière l'autre. Dans le bac de tête, le sirop est chaud. Les fruits cuisent par le passage du sirop bouillant dans les bacs. Dans le dernier bac il y a peu de sirop. Celui-ci circule progressivement dans la suite des dix bacs, du premier au dernier. Le sirop d'égouttage ressort avec le sirop neuf.
- la vapeur de l'usine d'incinération situé proche du GR4 est utilisé dans la chaufferie avec la chaudière.
- une fois les bacs sortis de l'étuve, les fruits étant confits à 78% de sucre, sont laissés au repos durant 2 à 3 jours.
- les sirops sont filtrés puis réutilisés.
- un dernier triage s'effectue dans la salle d'emballage, sur un tapis roulant éclairé par le dessous pour contrôler une dernière fois les bigarreaux piqués, tachés ou encore noyautés. Les tapis sont pourvus d'un détecteur de métal (imposé par les Anglais). Les bigarreaux dont il reste le noyau ou la queue sont recuits.
- la salle d'emballage emploie beaucoup de femmes qui préparent les cartons, les sacs de plastique qui contiendront les fruits confits simplement égouttés.
- un contrôle de qualité est effectué une fois par heure avec l'ouverture d'un carton prêt à l'expédition.
- certains bigarreaux sont coupés à la machine en morceaux pour les cakes anglais.

. Les fruits:

Hormis le GR4 qui s'occupe des bigarreaux, d'autres usines confisent d'autres fruits: prunes, abricots, clémentines, melons (cubes pour les cakes).

En 1984, APTUNION n'a pu acheter que 7500 Tonnes de cerises en France sur un total de l'ordre de 11500 Tonnes.

Au cours du premier semestre 1984, ils ont été contraints d'acheter à l'étranger à des prix élevés, avec une qualité pas toujours en rapport avec le prix.

Ils aimeraient trouver sur place une quantité suffisante de fruits. Ils souhaiteraient compter sur 2000 Tonnes de plus dans la région, mais à la condition que de nouveaux vergers soient conçus pour la récolte mécanisée; c'est la seule solution à terme, pour que le verger français soit compétitif avec ceux d'Italie, d'Espagne, sans parler bien sûr des U.S.A.

Dés le début 1985, ils ont soumis un plan à l'ensemble des autorités et services administratifs concernés:

- Chambre d'Agriculture,
- D.D.A.
- Conseil Général,
- Préfecture.

Ce plan a été repris par la Chambre Syndicale, amendé et amélioré. C'est un plan inter-professionnel à 5 ans qui prévoit pour les agriculteurs une garantie de prix selon des modalités et mécanismes qui font l'objet de réunions et périodiques depuis 6 mois.

L'industriel qu'est APTUNION est prêt à faire un effort à condition qu'une partie de cet effort soit réservé à l'investissement: plantations, mécanisation de la récolte, etc...

• Les marchés de consommation

65% du chiffre d'affaires est dû aux exportations. Les marchés les plus importants sont des pays où l'inflation est moins forte qu'en France de 3 à 5 points:

- Royaume-Uni,
- Allemagne Fédérale,
- U.S.A, etc...

Au plan commercial, ils ont re-ciblé leurs marchés pour éviter la dispersion. Ils enregistrent une croissance partout et ils ont repris pied en Amérique de Nord où en 1985 ils ont vendu plus de 1000 tonnes.

De plus, en 1984, ils ont traité 3500 tonnes de fruits de "préparations spéciales" pour les industriels du yaourt et de la crème glacée.

Quatre autres groupes sont accrochés à APTUNION:

- NESLE
- UNILEVER
- BSN
- YOPLAIT

• La production

Par jour le GR4 produit 30 à 40 tonnes de fruits confits.

Le GR4 fiabilisé, produit 80% de sa capacité:

- 1000 tonnes de cerises par mois
- 2500 tonnes de cubes de fruits confits par an
- 1000 tonnes de fruits assortis.

En 1984, au total, APTUNION a fabriqué 15500 tonnes et réalisé un chiffre d'affaires de 200 millions HT.

Le marché se porte beaucoup mieux qu'il y a 2 ou 3 ans.

D. Conclusion

L'industrie des fruits confits est le pivot de l'économie aptésienne. Malgré la crise, les difficultés financières, elle a réussi à sortir la tête et aujourd'hui se permet d'espérer une prospérité à long terme.

Pourtant il ne faut pas pour autant trop optimiser la situation. Rehausser l'industrie permettrait une reconnaissance effective du produit.

D'où l'intérêt de la création d'un musée de la confiserie dans la ville d'Apt.

Comme les nougats de Montélimar
les calissons d'Aix
ou les berlingots de Carpentras
on pourrait dire sans hésitations
les fruits confits d'Apt...

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

UN MUSEE DE LA CONFISERIE A APT



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTRES

I. ETUDE GENERALE SUR LES MUSEES

A. Définition: qu'est-ce qu'un musée ?

Un musée, c'est à la fois une collection, des locaux et des activités. C'est un lieu d'exposition d'objets, matériels et témoignages relatifs au patrimoine historique, culturel, scientifique et technique, et un lieu de conservation des mêmes objets et témoignages (leur collecte, leur étude, leur restauration).

C'est surtout une institution qui rassemble des objets en collections dont l'intégralité n'est d'ailleurs pas exposée en permanence.

Il ne faut pas confondre les musées avec les collections publiques ou privées qui ne sont pas (pour partie au moins) accessibles à la visite.

Ni avec les établissements dépourvus de toute collection permanente dans les locaux desquels des objets sont temporairement rassemblés pour y être exposés; cette exposition pouvant avoir pour finalité la vente des objets (galeries d'art privées) ou de ne pas avoir des finalités commerciales (galeries publiques d'expositions temporaires).

B. Questions sur les musées

1) Combien de musées y-a-t-il de musées en France ?

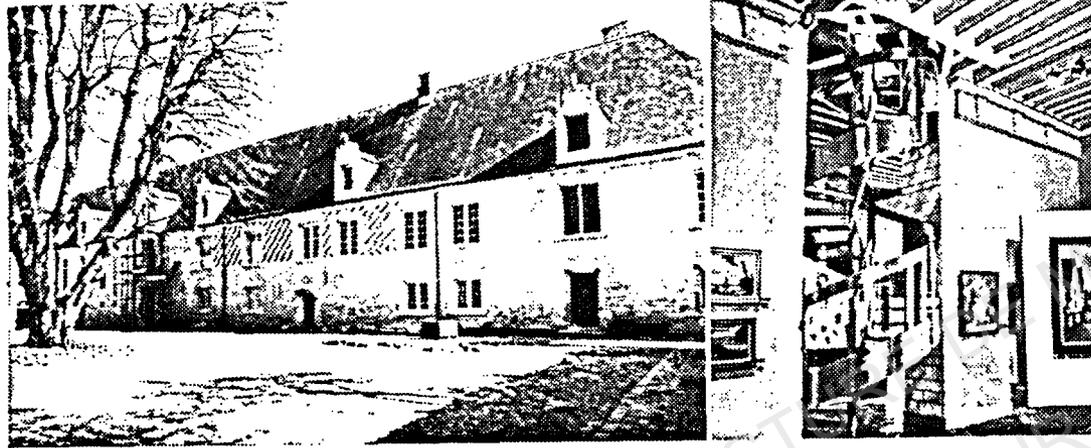
Le nombre exact des musées est difficile à établir car tous les musées ne sont pas de statut public; certains échappent à tout contrôle administratif et les musées de statut public eux-mêmes ne sont pas tous gérés ou contrôlés par le même service administratif.

D'autre part, l'utilisation du terme "musée" n'est pas réglementée et peuvent s'intituler "musées" des établissements qui n'assurent pas le double service de conservation et d'exposition. Mais un préinventaire établi par le service des études et recherches du Ministère de la Culture à la fin de l'année 1981 permet d'estimer le nombre des musées à environ 2200.

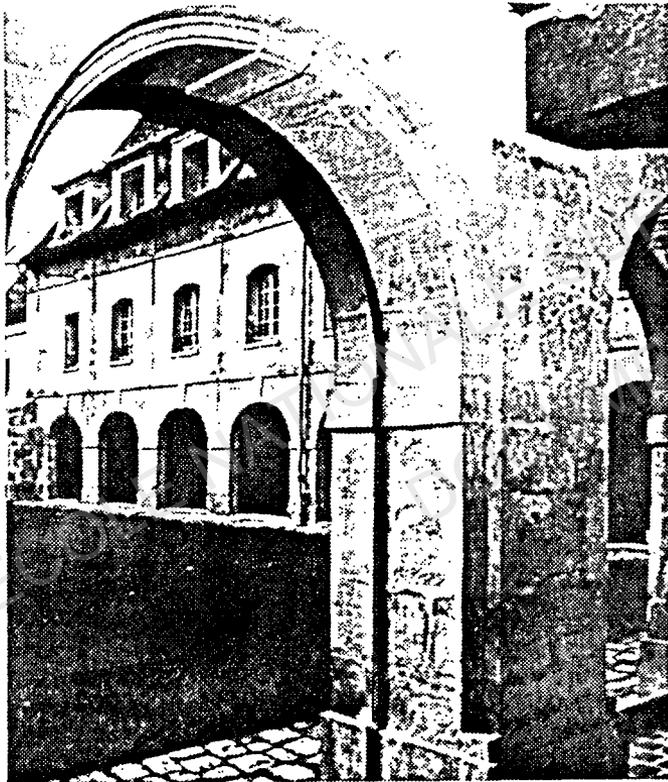
2) Quels sont les différents types de musées ?

On distingue trois grands types de musées:

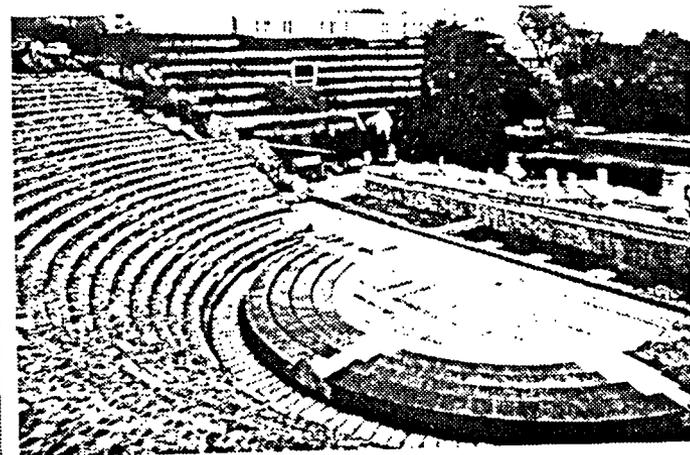
1. les musées de statut public dépendant de la Direction des Musées de France;
2. les musées de statut public ne dépendant pas de cette même direction;
3. les musées de statut privé.



*Le Musée d'Art moderne de Troyes. La rigueur classique de l'éché
alliée avec la ligne ultra moderne de l'escalier d'acier.
(Photos Ville de Troyes et André Godin.)*



*Les arcades du Musée d'Art et d'histoire de Saint-Denis.
(Photo Pierre Douzanel.)*



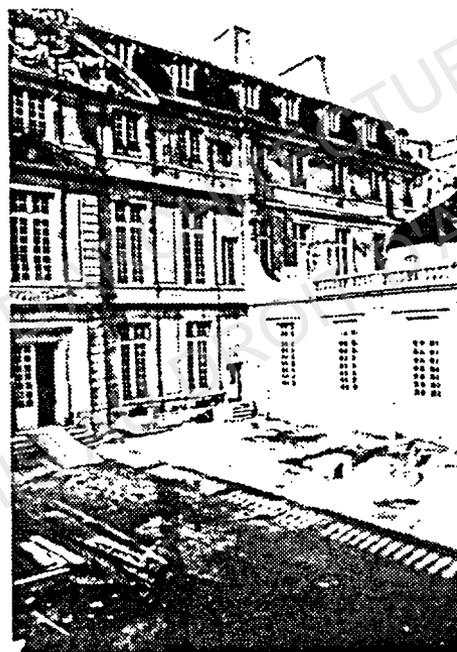
*Le musée archéologique de Fourvières à Lyon,
un authentique amphithéâtre gallo-romain conçu par Bernard Zehrfuss.
(Photo D.R.)*

3) Dans la région PACA, en moyenne combien une ville d'environ 10000 habitants possède-t-elle de musées ?

- . ALLAUCH: 13528 habitants
Musée du vieil Allauch
Collections: Histoire naturelle et Histoires locales.
- . BRIGNOLES: 10894 habitants
Musée du Pays Brignolais
Collections: archéologie et histoire régionale.
- . CHATEAUNEUF-lès-MARTIGUES: 10189 habitants
Les Amis de Castrum Vetus
Outillages et matériels celto-ligures, gallo-romains et d'époque médiévale.
- . FOS-sur-MER: 9446 habitants
Musée du Vieux Fos
Collections archéologiques.
- . MOUGINS: 10197 habitants
Musée de l'automobile
200 voitures, de la Benz de 1894 à la formule 1 Renault 1984
Plan d'eau avec attractions.
- . SAINT-REMY-DE-PROVENCE: 8439 habitants
 - Musée des Alpilles
Collections: artisanat et folklore locaux, paléontologie et peintures régionales.
 - Centre archéologique
Collections: objets de fouilles de Glanum.
- . TARASCON: 11024 habitants
 - Château du Roy René
 - Abbaye de Frigolet
Objets liés à l'année de la communauté religieuse.



Détail du M.A.M. à Villeneuve-d'Ascq,
des éléments du vocabulaire cher à Simounet.



L'Hôtel Saie dans le Marais, théâtre du duel
entre les « anciens » et les « modernes ». (Photo D.R.)

- . VALREAS: 8796 habitants
 - Musée de l'Hôtel de Ville
 - Collections: bulles papales, parchemins, peintures, objets archéologiques
 - Château de Simiane
 - Collections: peintures et meubles anciens.

- . VENCE: 13428 habitants
 - Château: Musée du parfum et de la liqueur, Fondation Maurice Lavoillotte.
 - Témoignages sur la parfumerie.

- . VILLENEUVE-LOUBET: 8210 habitants
 - Musée de l'art culinaire
 - Collections: Menus historiques, documents sur l'histoire de la gastronomie.

On peut conclure qu'en moyenne le nombre de musées est limité à 1 ou 2. Il se trouve même que c'est dans de petites villes qu'on trouve plus d'un musée (St-Rémy-de-Provence, Tarascon ou Valréas).

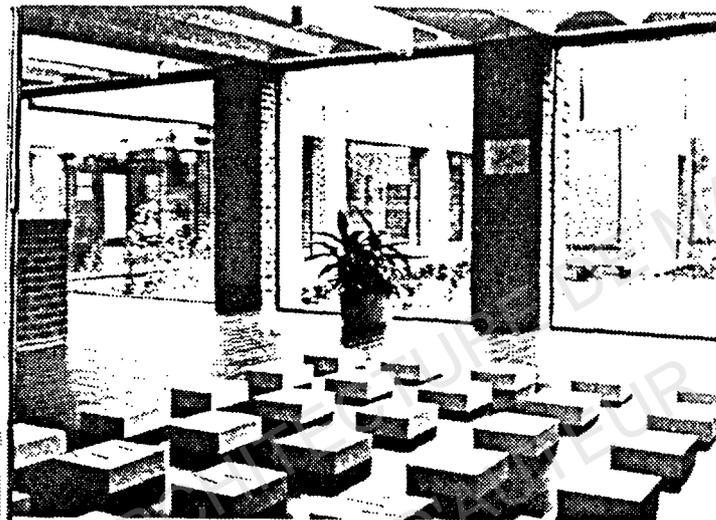
- . APT: 11560 habitants
 - Musée Municipal
 - Collections: archéologie régionale, céramiques locales, histoire naturelle.
 - Trésor de l'Eglise de Ste Anne
 - Collections: Manuscrits, tissus et objets religieux.

Avec le musée de la confiserie, Apt serait la ville (environ 10 000 habitants) qui posséderait dans la région le plus de musées. (au nombre de trois)

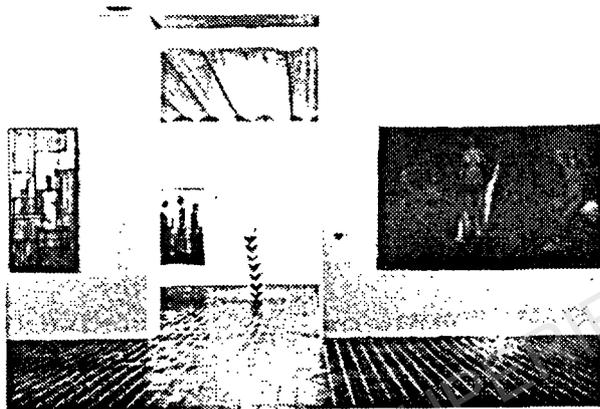
4) La muséographie, phénomène de société ?

La prolifération des musées est incontestablement un phénomène culturel de nos sociétés contemporaines. Aussi est-il bon de s'interroger sur les raisons qui font que la conservation et la présentation des témoignages d'une époque, d'une activité, d'un homme, sont des manifestations du XXe siècle, lesquelles vont s'amplifiant depuis une trentaine d'années.

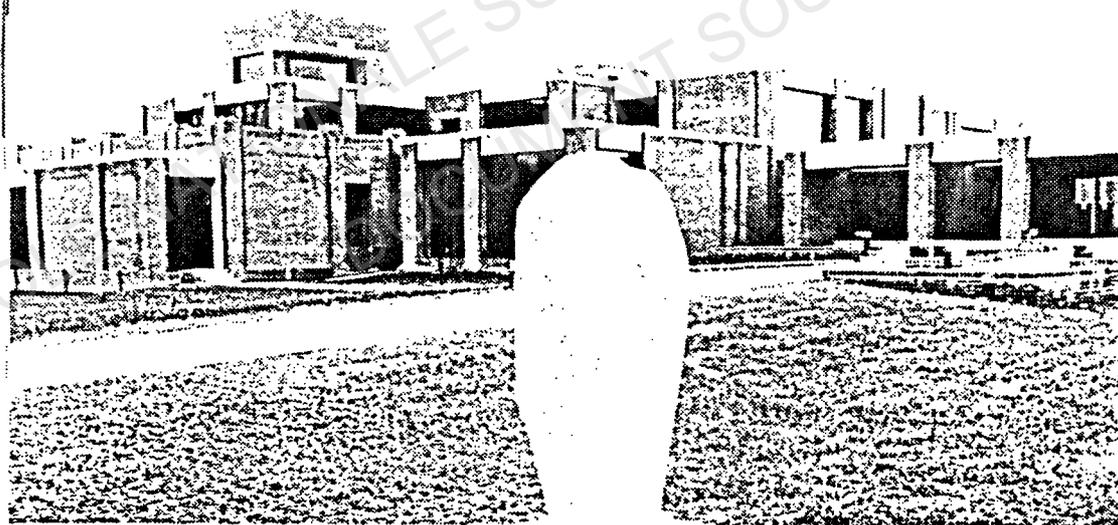
Mais si le souci de conserver et de présenter au public en vue de développer les connaissances, est apparu dès 1746 avec le Font de St-Yenne, ce n'est qu'après la Révolution Française que la muséographie devenait une institution d'Etat et depuis la dernière guerre, connaît un développement considérable. Et ceci n'est pas particulier à la France.



Deux vues intérieures du musée d'Art moderne du Nord
à Villeneuve-d'Ascq.



Un jeu de volumes
pour s'inscrire
dans le plat pays.



C'est en ce sens que le musée est un phénomène de société qui mérite une analyse dépassant les rapports entre le conservateur et l'architecte, afin d'examiner:

- les motivations du maître d'ouvrage: Etat, association ou particulier.
- la bonne localisation et l'insertion dans l'environnement urbain ou rural dont dépend la puissance attractive du musée.
- la fabrication des musées et les seuils qui ne doivent pas être dépassés sous peine d'amoinrir et d'annihiler une bonne diffusion des connaissances.
- l'étude des multiples activités complémentaires dont le musée est à l'origine.
- les rapports de l'homme à l'objet: pourquoi ils peuvent être, sous certaines conditions, bénéfiques et enrichissantes.
- enfin, les rapports de l'artiste avec ses contemporains. L'évolution de la création artistique en fonction de la commande à 90% publique, mais manoeuvrée par les marchands.

C. Composition d'un musée

Le musée est un lieu de conservation, stimulant de la représentation et de la création.

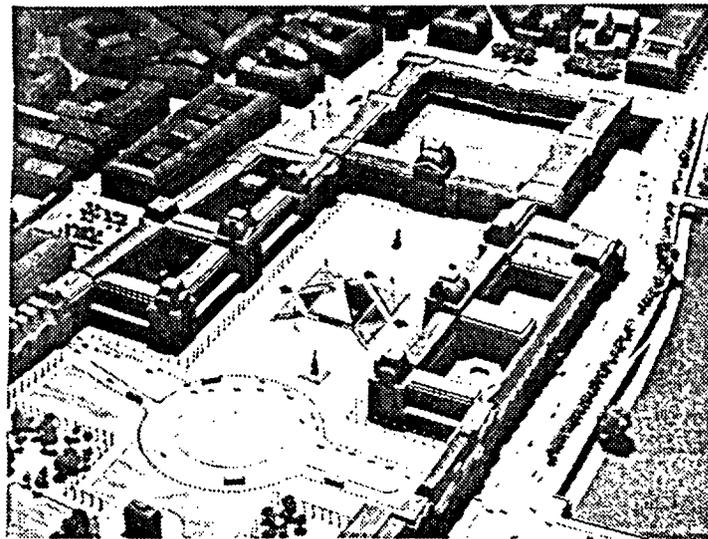
C1) Les locaux

- 1) les salles d'exposition: - permanentes où sont exposés les éléments qui constituent son thème;
- temporaires ouvertes à toutes les manifestations picturales, expositions de toute sorte ayant trait à la vie de la région.
Dans ces deux salles, l'espace et la lumière sont recherchés, étudiés en fonction du caractère de l'exposition.
- 2) les réserves: Selon une opinion répandue parmi les spécialistes, un musée a pour rôle d'interpréter ou d'expliquer des spécimens soigneusement choisis et de "préserver" la masse de ces collections dans les réserves dont l'accès est interdit au public. Dans ces réserves, on peut effectuer également des remises à neuf d'objets détériorés.
Les réserves jouent plusieurs rôles:
 - répertoire des objets ayant trait au musée: conservation.
 - classement de ces mêmes objets dans des vitrines ou des tiroirs de rangement: classement.
 - salle de travail, pour l'entretien des objets d'art: protection et restauration.
- 3) administration et locaux techniques:



L'une des premières esquisses pour le Grand Louvre
présentées à la Commission supérieure des Monuments historiques le 23 janvier dernier.
Une vue nocturne permet une meilleure lecture du projet.

Vue aérienne de la maquette du Grand Louvre.
(Photo G.R.)



- la loge du gardien à l'entrée. Elle fait à la fois office de poste de surveillance, de comptoir de vente et de billetterie. Au dessus du local, on peut trouver le central d'alarme. Dans les deux locaux est installé un chauffage autonome et un petit vestiaire.
- les locaux administratifs: ils comprennent: le bureau du conservateur, le secrétariat et le service de documentation.
- les locaux d'entretien et techniques: la chaufferie. Pour la sécurité, il est nécessaire de prévoir des parois et des portes coupe-feu et pare-flamme. Une surveillance et son entretien sont assurés par du personnel spécialisé. Pour le confort, il est prévu une installation de "piège à sons" sur le périmètre des locaux de chauffage afin de ne pas gêner les habitants du quartier par une pollution sonore.

C2) le personnel

Dans tout musée (classé), un conservateur (de 1er ou 2ème catégorie) dirige le musée; C'est un fonctionnaire d'Etat, recruté (dans le cas de 1ère catégorie) par concours national.

Il est assisté par un conservateur-adjoint (conservateur de 2ème catégorie), fonctionnaire municipal, recruté sur proposition de la Direction des Musées de France, après inscription sur une liste d'aptitude de conservateur de musées contrôlés.

Leur travail: - projets de réorganisation du musée

- élaboration du budget et d'une division du travail dans des tâches particulières:

- + réponses aux demandes de renseignements;
- + travail d'inventaire et d'archivage;
- + élaboration d'une exposition;
- + négociations concernant les dons et legs.

Dans le personnel, il faut prévoir également une documentaliste et une secrétaire sténo-dactylo.

Pour le travail concernant les réserves, il faut du personnel qualifié et spécialisé, qu'on peut appeler des restaurateurs d'objets d'art.

Pour l'entrée, il faut prévoir un gardien.

D. Les fonctions du musée

- GESTION: secrétariat, archives, bureaux (conservateur, régisseur, stagiaire documentaliste...)

- CONSERVATION: réserves de peintures, sculptures, archéologie...
- RESTAURATION: ateliers de restauration et d'entretien.
- EXPOSITION: - permanentes (sujet du musée: confiserie par exemple),
 - temporaires: - une grande exposition d'été,
 - une exposition plus "légère" destiné à faire connaître un artiste contemporain peu connu du public, ou un aspect méconnu des collections du musée.
 - Les expositions temporaires nécessitent l'utilisation de salles modulables et remodulables à souhait.
- INFORMATION et ACCUEIL: - loge des gardiens à l'entrée: renseignements, billetterie,
 - coin attente, information,
 - espaces verts,
 - cafétéria,
 - comptoir de vente de catalogues et d'ouvrages,
 - documentation et bibliothèque,
 - salle polyvalente (matériel pédagogique, concerts, spectacles...)
- SURVEILLANCE: central d'alarme, poste de surveillance électronique sur la périphérie des réserves et des salles d'exposition.
- REGIE: prend en compte tout ce qui est vente (catalogues, cartes postales, ouvrages, moulages...) confié par l'administration municipale.

E. Rôles des musées

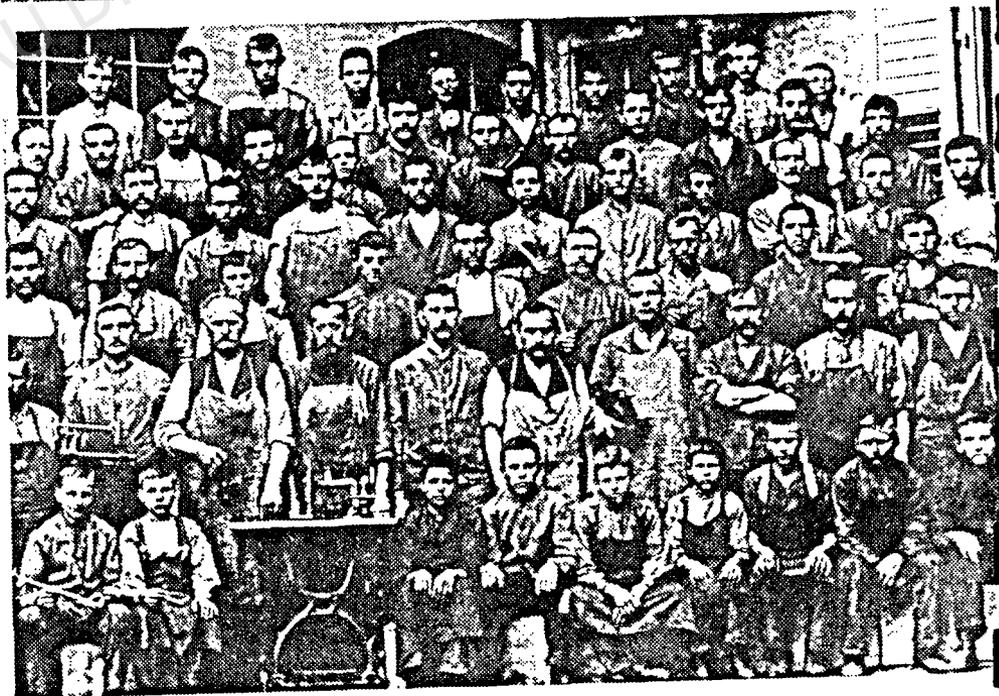
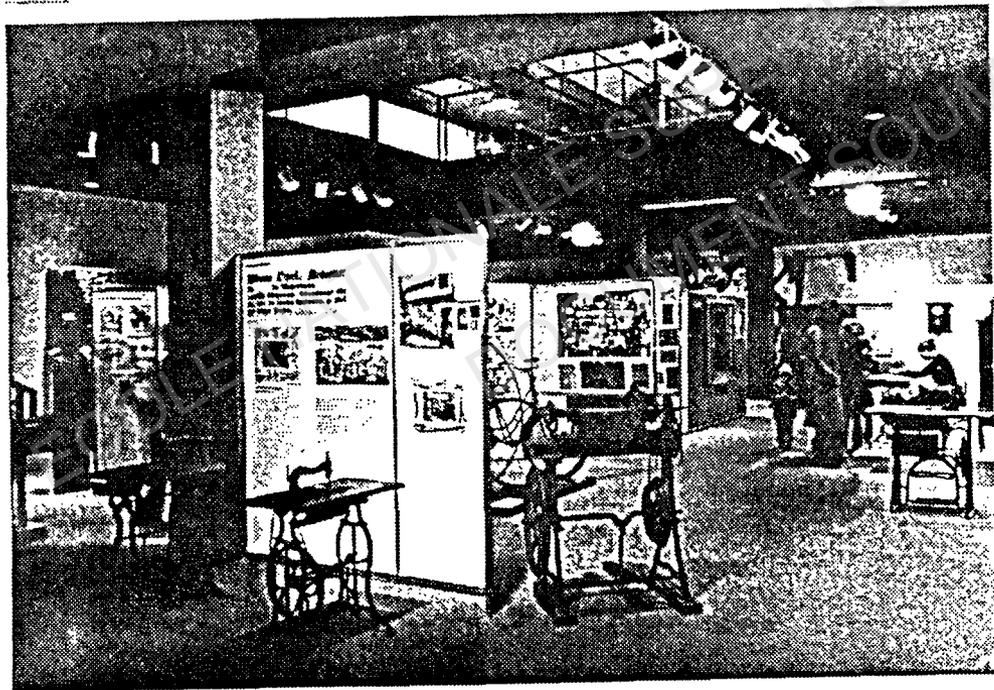
1. conserver des objets (de valeur)
2. instruire (outil pédagogique)
3. matériel pour les historiens
4. restaurer des objets (de valeur)
5. entreposer suivant une suite logique les différents objets
6. recueillir les dons et legs d'oeuvre d'art

1773

Deux plans d'ouvriers de la manufacture Opel L'usine 1911 a été prise en 1871. La fabrication a encore un caractère artisanal. Les hommes, autour de la machine soude de leur main, une machine à coudre de compagnons, forment un groupe fraternel de compagnons à qui la maîtrise d'un musée comme une assurance qui se reflète dans la posture, distendu, ébahi en main, poise aux yeux la main sur l'épaule du voisin. Ils ont le respect, le premier rang est éminemment asis sur un chaise, de voir l'ouvrier, même les apprentis ont droit à un tapis sur lequel ils se sont assis. Avec la seconde photo 1911 prise en 1911, le contraste est frappant. L'ouvrier a cessé de travailler que produisent industriellement ses usines, les hommes, sans doute en rangs d'ouvriers, usant ferme, le vêtement tend à s'uniformiser comme le travail. Quarante ans papiers des papiers de la machine qui se face-à-face. Les apprentis sont assis sur des chaises. Il se litage en l'ensemble une pénible impression de contrainte.

18

Reconstruction, Musée de DER STADT
Nürnberg. Vue partielle de l'une des deux
grands sections de l'exposition, celle
consacrée à l'industrialisation produits Opel
machines à coudre, cyclisme, etc. premier
plan. L'un des premiers tours utilisés par le
fondation de l'entreprise. En haut on
voit le puits carré perché sur trois étages
du musée.



7. propagande et publicité pour les objets exposés
8. information et découverte.

II. EXEMPLE DE MUSEE

- A. Introduction: choix du musée: le musée de la ville de Rüsselheim: prix du Conseil de l'Europe 1980.

Rüsselheim est une ville de la république fédérale d'Allemagne de quelques 60 000 habitants située dans la vallée du Main, à 30 km de Francfort.

Le musée de la ville présente l'histoire de la communauté dans le contexte historique bien plus large de chaque époque, mettant en évidence la trame qui forme l'évolution historique: progrès techniques, structures économiques, sociales et politiques, production artisanale et industrielle, vie quotidienne.

- B. Les dimensions de l'objet:

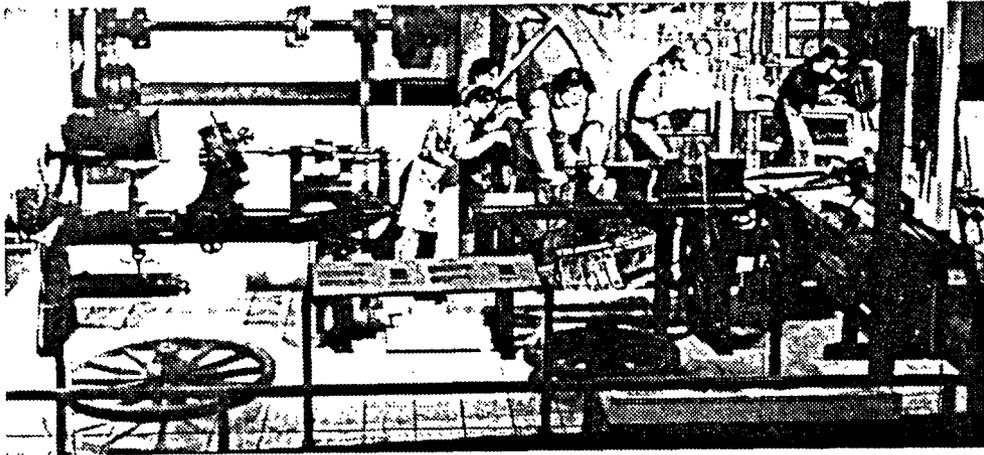
Le musée conserve, incorporés aux objets dont il a la garde, le travail, les rêves, les souffrances, les espoirs, les luttes, les victoires; les utopies et une multitude d'autres choses encore qui ont tissé l'histoire de l'homme. Le musée a l'heureux privilège de contribuer à édifier la conscience humaine au sens historique du terme, c'est-à-dire tout ce qui concerne l'homme.

La chance des musées est de pouvoir briser les clichés usés, bornés historiquement morts, auxquels s'arrête souvent la réflexion des visiteurs devant les objets qu'ils regardent sans les comprendre.

Cette résurgence des dimensions historiques est, dans une certaine mesure, indépendante de la nature de l'objet d'exposition. Outil de travail, objet culturel, meuble, machine, oeuvre d'art ou ustensile ménager, son intérêt réside, par exemple, dans sa fonction, ses relations avec les traditions établies, les opinions de son créateur, l'innovation, l'empreinte dont l'ont marqué les dernières époques.

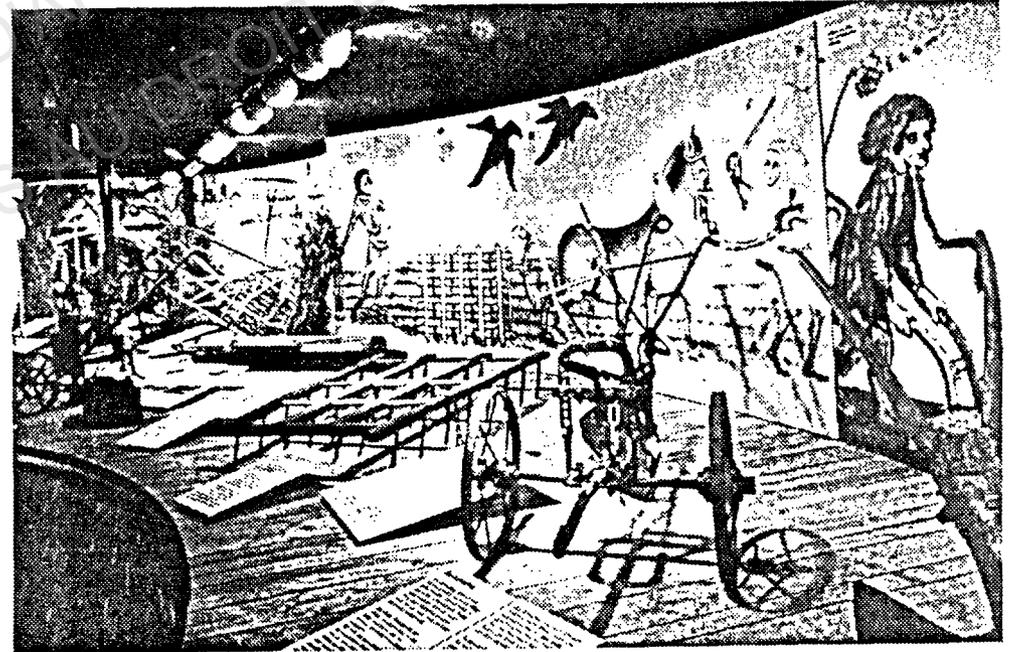
La conception et les activités du musée de la ville de Rüsselheim découlent de ces idées.

- C. Historique du musée



Atelier de charbon, exemple
 Le environnement artisanal « A droite :
 les compagnons construisent une roue de
 larron, selon les méthodes artisanales, en
 utilisant, l'un une roue, un tour à pédale,
 l'autre un tour à volant qu'active une
 aide. Au sol, des sections de cercle et des
 autres pièces à être assemblées.
 - L'atelier utilise un établi avec des outils et
 normalement usés de ces artisans. Le poids
 des machines-outils de 1911 pour fabriquer
 mécaniquement les roues, dont la force
 motrice est assurée par un moteur
 électrique. Dans la phase de fabrication,
 représentée sur la photo, l'outil mis en
 œuvre par la machine est un tour qui
 coupe automatiquement à la profondeur
 voulue le logement des rayons dans le
 cercle. Au pied de la machine une roue
 entraîne.

27
 Dans la terre viable, symbole de
 l'importance vitale de l'agriculture au moyen
 âge, sont plantés des palmiers qui, à l'aide
 de ressorts, de arceaux et d'images illustrent
 le mécanisme du régime féodal et des
 rapports du possesseur et de la propriété
 terrièrre.



28
 L'examen des instruments aratoires du début
 du siècle est agrémenté, comme de machines
 modernes, qui permettent de comparer le
 travail des paysans au moyen âge et de
 l'agriculture dans la première partie de l'ère
 industrielle.

L'institution est à la fois musée d'histoire de la ville et musée d'histoire culturelle. Ses deux départements principaux actuels traitent d'une période s'étendant du VIII^e siècle, époque où apparaît pour la première fois le nom de la cité jusqu'à la nôtre. Il axe sa documentation sur l'histoire locale qu'il présente de manière à montrer la structure générale de chaque époque historique.

Il concentre son intérêt sur 4 grands thèmes:

1. aspects techniques du travail des hommes à différentes époques;
2. structures politiques, économiques et sociales;
3. conditions de vie;
4. oeuvres d'art et produits artisanaux.

Cataloguées, scientifiquement étudiées, les collections ont été systématiquement accrues de nouvelles acquisitions, essentiellement utiles à la section "industrialisation", qui comme son nom l'indique, couvre la période industrielle.

D. Le bâtiment

En 1974, on affecta au musée un nouveau bâtiment dans les ruines de la citadelle de Rüsselheim, aux confins de la vieille ville.

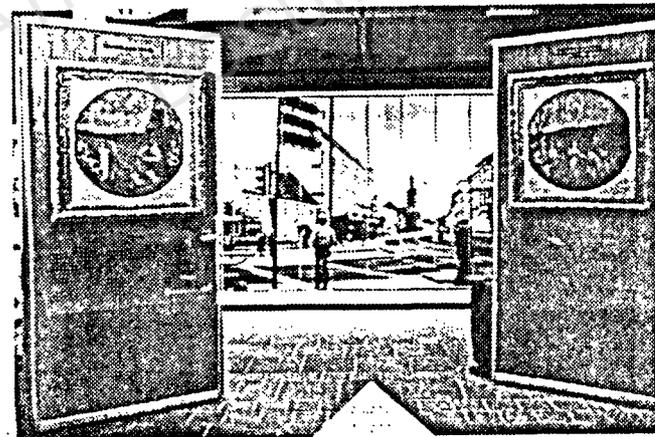
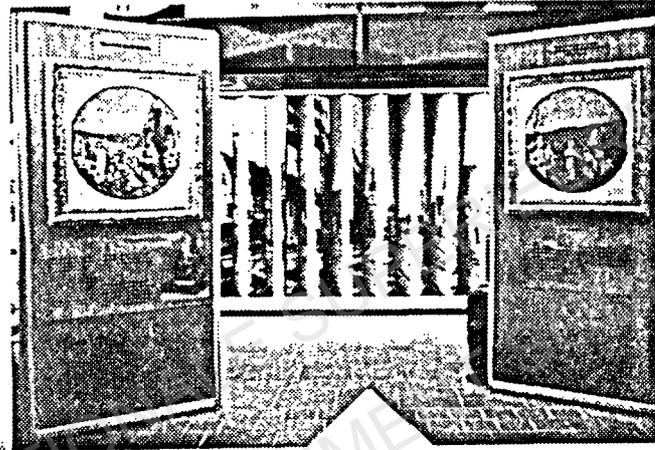
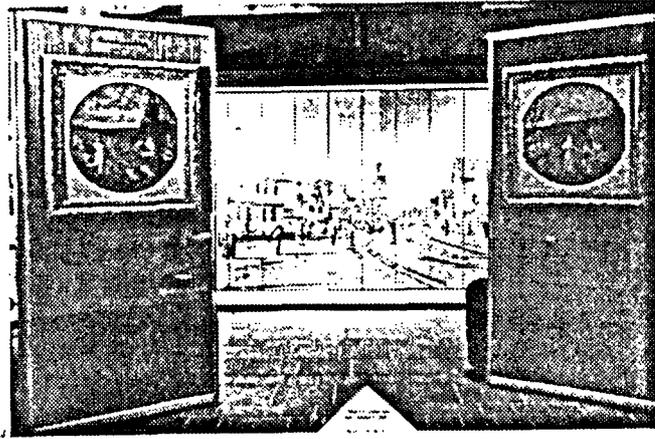
Dans l'une des ailes, on a logé la bibliothèque, les services administratifs, les magasins et l'atelier de restauration. L'autre abrite l'exposition qui se développe sur quatre étages. Trois de ceux-ci communiquent par une vaste ouverture centrale, une sorte de cirque qui permet d'embrasser d'un seul coup d'oeil les différentes époques historiques.

E. La conception de la présentation

L'association d'objets provenant de domaines différents (par exemple des machines près d'oeuvres d'art) permet de retenir l'attention du visiteur ayant des centres d'intérêts divergents et d'éveiller la curiosité pour l'histoire des gens qu'elle laissait jusqu'à présent, indifférents.

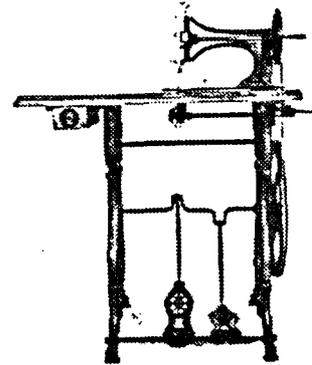
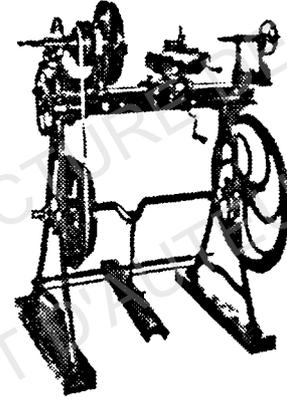
Avec cette méthode d'exposition, le visiteur qui ne voit les machines que sous l'angle de la technique, apprend dans quelles conditions elles obligeaient les ouvriers à travailler.

Des panneaux d'information, aux textes clairs et simples, aident à préciser la fonction, l'histoire et les qualités spécifiques des objets qui ne deviennent aux yeux du visiteur, ce qu'ils furent jadis qu'une fois leur "nature" particulière comprise.



En 1852, la photographie a été
 inventée par Nicéphore Niépce.
 Elle a permis d'établir une comparaison
 frappante entre la rue bordelaise et celle
 de l'ère industrielle. En fait,
 comme vient d'une photographie de la
 grande rue de Bayonne en 1852, on
 voit, en passant sur un balcon, on fait
 passer les yeux sur des sections du
 panorama en 1852. La dernière rotation terminée,
 apparaît cette même rue photographiée sous
 le même angle aujourd'hui. De chaque côté
 de panneaux mobile deux tableaux
 symbolisant le progrès du peintre Hippolyte
 Bayard.

En fait à peine du début du mécanisme
 (1852). Encore très rustique, cette
 machine-outil demande une grande
 intelligence du travail de la part de
 l'ouvrier : choix de la forme de l'outil de
 coupe, forage, trempage, meulage de cet
 outil, réglage des vitesses de rotation de la
 poutre et de translation du chariot, de la
 profondeur de coupe de chaque passe, etc.



1852
 Première machine à coudre de ménage
 construite par Gépel en 1852

Tenter de présenter de façon attrayante et intéressante textes, explicatifs, citations historiques photographiques, statistiques et graphiques a coûté un long travail auquel ont étroitement collaboré le chercheur et le dessinateur. Le "design" n'est pas un décor plaqué et ne constitue pas une attraction en soi, extérieure à l'exposition ; mais il est conçu pour donner son sens historique à l'objet.

Nombre d'habitants de Rüsselheim en présence des objets familiers d'un passé, récent ou lointain, peuvent y reconnaître un peu de leur histoire personnelle ou celle de leurs aïeux.

Le musée montre, d'une façon exemplaire, l'intégration de l'individu dans un processus historique et sa responsabilité dans la forme que prend celui-ci.

Recréer un environnement facilite la comparaison. Comme un grand nombre de musées qui ont recours aux reconstitutions d'un milieu, le musée a reconstitué, aussi scrupuleusement que possible des intérieurs d'habitations, des ateliers.

Pour l'analyse historique intervient une innovation. Le visiteur dispose de 2 boutons précédés de panneaux explicatifs. En appuyant sur l'un d'eux, il anime l'atelier artisanal et peut voir l'artisan oeuvrer. L'homme crée l'objet (la roue) avec sa force physique et son habileté manuelle puisqu'il reste maître de l'objet qu'il manipule.

En appuyant sur l'autre, il met en marche la machine qui dépossède l'ouvrier de ses 2 fonctions essentielles: la production de la force et la maîtrise de l'outil.

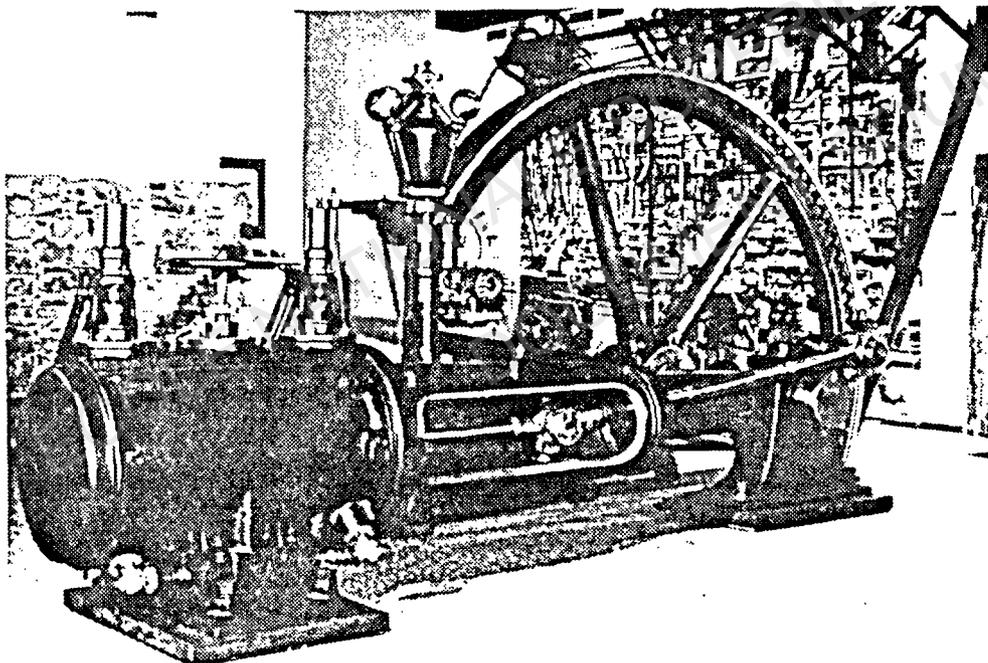
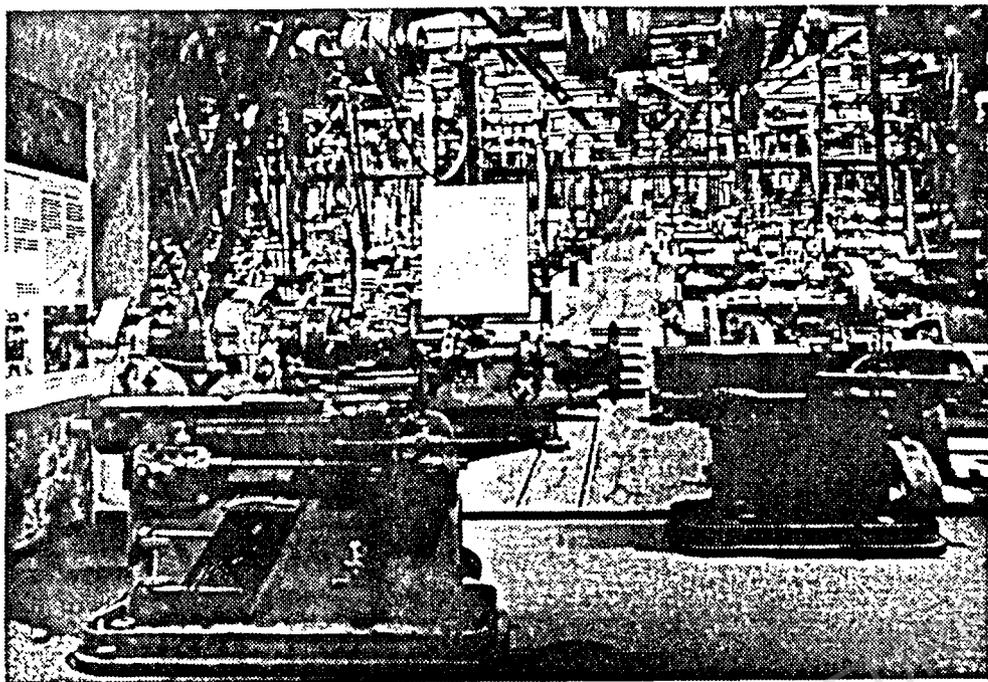
La comparaison prend plus de puissance et amène le visiteur à une analyse des structures du travail artisanal, d'une part, industriel d'autre part.

F. L'ère industrielle

"Rüsselheim à l'aire industrielle (1830-1945)". L'une des deux grandes sections du musée veut présenter l'histoire de l'industrialisation à travers l'évolution de la ville. Le musée se limite à 5 grands thèmes d'exposition:

1. évolution technique
2. changements des conditions de travail
3. conditions de vie
4. le mouvement ouvrier
5. œuvres d'art inspirées par l'industrialisation.

Les 5 thèmes se groupent dans l'ordre chronologique et sont mis en parallèle. Ainsi la présentation des premières usines, des premiers produits industriels, cotoie celle des premiers pas du



D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
 AU DROIT D'AUTEUR

25
 Une découverte - apprentissage
 photographique utilisé au cinéma pour
 donner en studio l'illusion d'un décor réel -
 présente le hall de tournage des usines Opel
 en 1911. Ce hall est équipé de tours
 revolver semi-automatiques construits vers
 1906 dont un modèle est exposé devant le
 décor. L'autre tour présente daté de 1911.
 Affichée sur le tour, la peinture adhésive à
 la direction par les ouvriers de ce hall, en
 1911. Cette méthode révèle à la fois le
 progrès technique et ses conséquences
 sociales.

26
 Machine à vapeur qui, en 1870, fournissait
 la force motrice aux machines-outils des
 usines Opel. Au grand salon la photo du
 hall de tournage.

mouvement ouvrier, des premières oeuvres d'art inspirées par le phénomène industriel.

III. LES MUSEES DANS LA REGION du PAYS D'APT

Le pays d'Apt et ses alentours sont une réserve de musées. Le moindre village en possède un (Bonnieux, Cucuron, Gordes, Lourmarin, Murs...)

Le tourisme du pays exige que les villes et villages en soit doté.

- APT possède le sien. Il s'agit du musée archéologique.

Installé depuis 1968 dans un bel Hôtel du XVIIIe siècle qui n'est autre que l'ancienne maison Curiale, construite en 1779 et destinée aux desservants de la Cathédrale, précédemment logés par le Chapitre de son enclos. On doit au regretté conservateur André Dumoulin, décédé le 15/12/81. la création du musée en 1952, son transfert de la chapelle Ste Catherine dans la bâtiment actuel et l'intelligente et judicieuse répartition des salles. L'actuel conservateur est André Kauffmann, également conservateur du futur musée de l'oeuvre du Château de la Tour d'Aigues.

- . Technique de présentation: photographies, vitrines contre les murs ou sur pieds en milieu de salle. Peu d'éléments sont laissés à la portée de la main.
- . Ambiance lumineuse: sombre pour l'époque du sous-sol (vestiges du Théâtre Antique) et éclairée pour le 2ème étage (faïences du Castellet et d'Apt; pièces d'André et Joseph Bernard et de la prestigieuse pharmacie de l'Hôpital d'Apt; pièces de Léon Sagy.
- . Espaces: les locaux sont symétriques autour d'un escalier monumental central dû à la particularité de l'origine du bâtiment (Hôtel XVIIIe).

- BONNIEUX: le musée de la boulangerie.

Il a pu voir le jour grâce au Conseil Général de Vaucluse. Le visiteur est d'abord frappé par l'agencement et le mobilier contemporain qui s'allient fort bien avec la disposition des pièces "à l'ancienne" de cette maison et avec les outils, mobiliers et produits rassemblés à la tradition de la boulangerie.

Le "clou" du musée, c'est peut-être la statue en plâtre grandeur nature d'un boulanger en train d'enfourner.

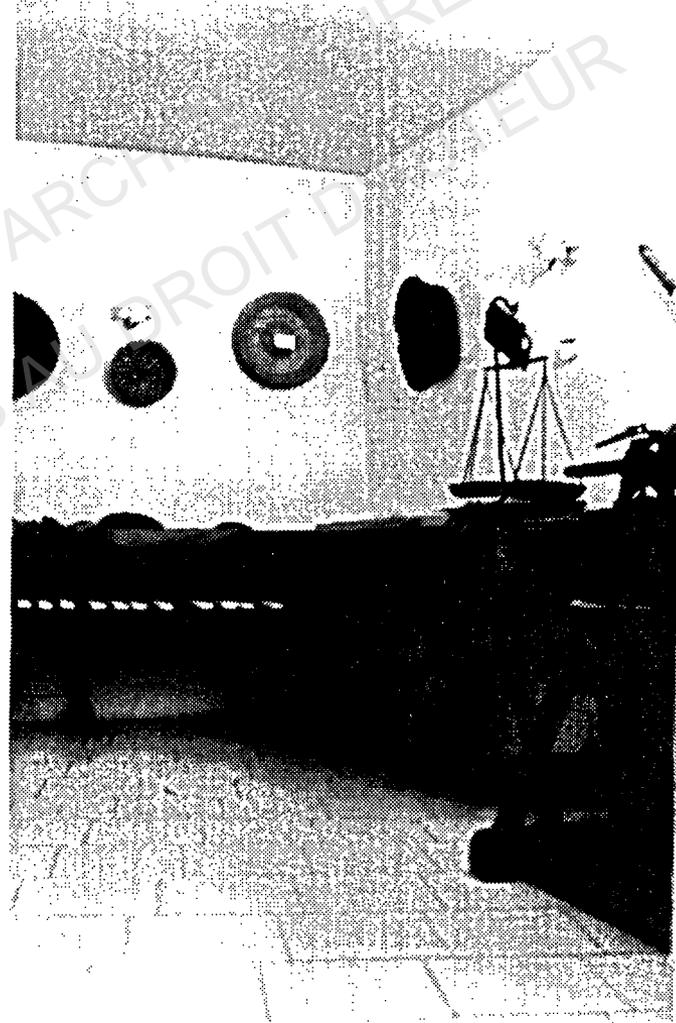
- . Technique de présentation: vitrines verticales contre les murs, instruments de boulangerie laissés à la portée de la main, reconstitution de cuisine provençale,



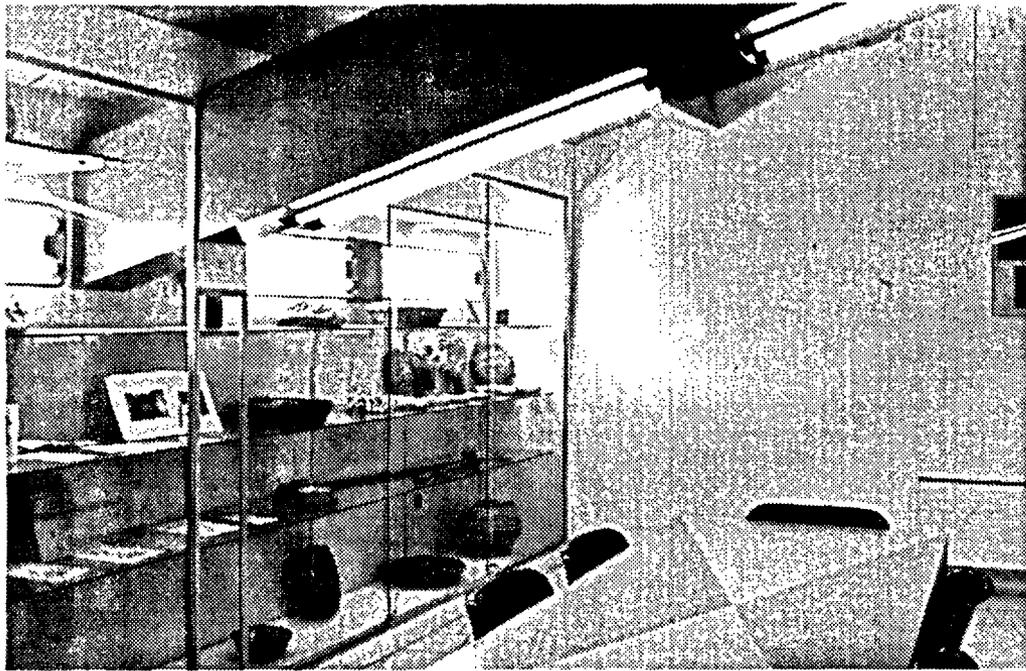
Musée archéologique d'Apt



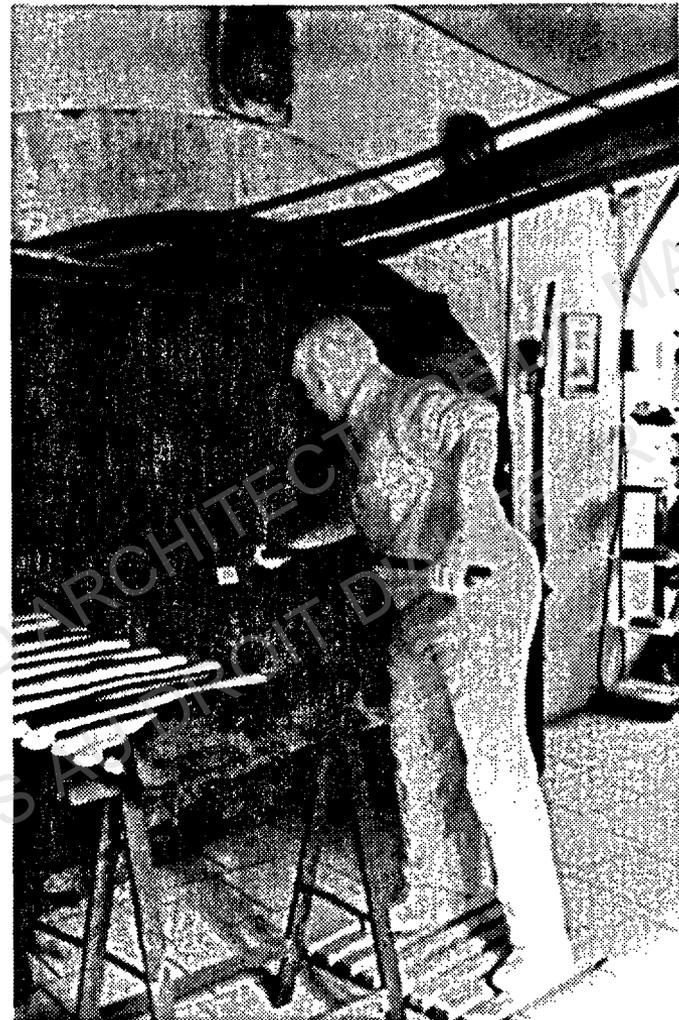
Intérieur du musée de la Boulangerie d'Bonnieux (Vaucluse)



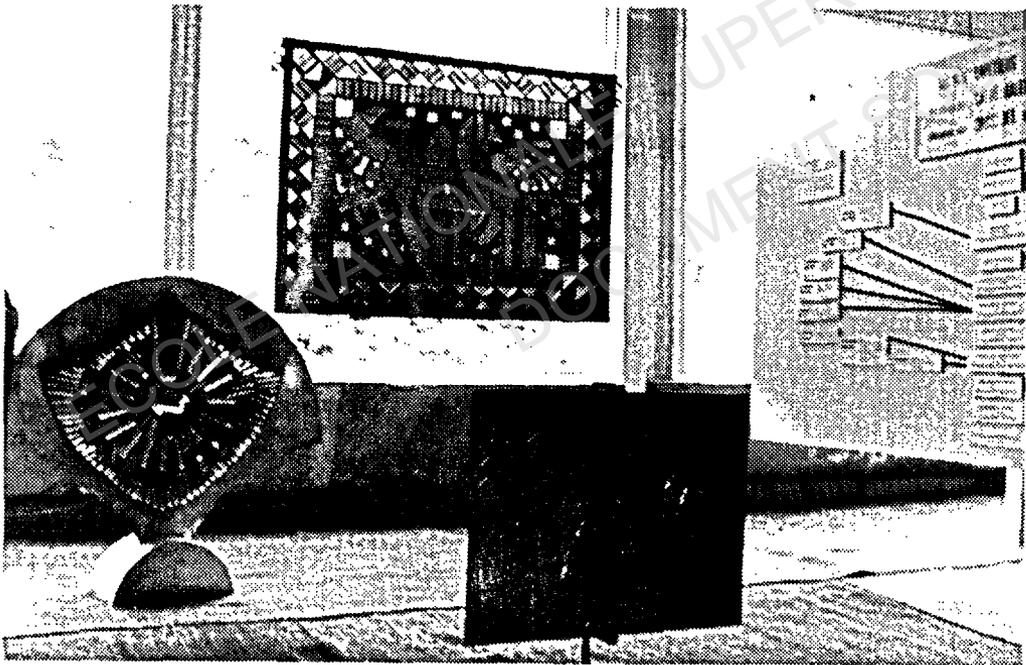
VILLES	MUSEES	COLLECTIONS
ANSOUIS	Extraordinaire Georges Mazoyer Chateau d'Ansois du XVIIe siècle	outillages, fossiles, meubles, objets usuels. restes importants d'une forteresse des XIIe, XIIIe, et XVe siècle.
APT	Municipal Trésor de l'Eglise Ste Anne	archéologie régionale ; céramiques locales, histoire naturelle. manuscrits, tissus et objets religieux.
BONNIEUX	De la Boulangerie	liées à l'histoire du pain (objets ethnogra- phiques, photographies...).
CUCURON	Du Lubéron Marc Deydier	fossiles, archéologie locale, outils agricoles et différents métiers.
FONTAINE DE VAUCLUSE	Iconographique et bibliographique de Pétrarque et de Laure De Spéléologie Norbert Casteret Des Restrictions	estampes, brochures et livres sur Pétrarque. reconstitutions de sites souterrains. histoire du rationnement des 3 dernières guer- res.
GORDES	Didactique de Vasarely Du Sahara Abbaye de Sénanque Village des Bories Du Vitrail Moulin des Bouillons	de la Fondation Paul Berliet ; Histoire du Sahara. outils et objets régionaux. Documents sur les bories. liées à l'histoire du vitrail (vitraux, ou- tils...) outillage ancien lié à la fabrication d'huile d'olive.
LOURMARIN	Philippe de Girard	portraits de famille, faïences, mobiliers, souvenirs de Philippe de Girard.
MANE	Alpes de Lumière Conservatoire de Salagon	objets ethnographiques régionaux, cartes pos- tales, photographies...
MURS	De Grillon	maison natale du compagnon d'armes de Henri IV



Intérieur du musée de la Boulangerie à Bonnieux



Tablette de boulanger grandeur nature



Intérieur du musée du Vitrail à Cordes (Vaucluse)

photographies et réglements sous verre. Un problème apparaît tout de même: des insectes envahissent les vitrines où sont exposés les pains.

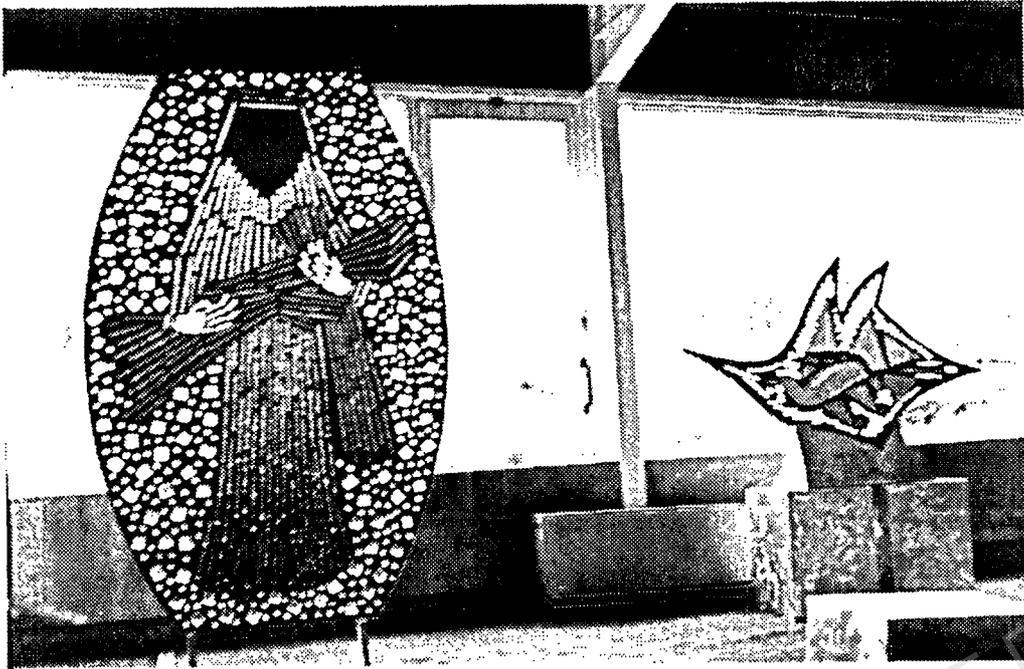
- . Ambiance lumineuse: éclairée par la lumière naturelle pour toutes les pièces (fenêtres) et à l'intérieur des vitrines par des néons, sur les murs, en direction du plafond pour tous les étages sauf pour les caves du sous-sol laissées dans l'ombre (simple éclairage des voutes. Les caves sont le lieu d'exposition temporaire)
- . Expositions temporaires en sous-sol, dans les caves: vins et fromages de la région (publicité) et au deuxième étage: exposition de photographies de fontaines de la région environnante.
- . Espaces: mélanges de petites et grandes salles d'exposition dû à l'origine du bâtiment qui est une ancienne maison d'habitation au coeur du village.

- GORDES: le musée du vitrail

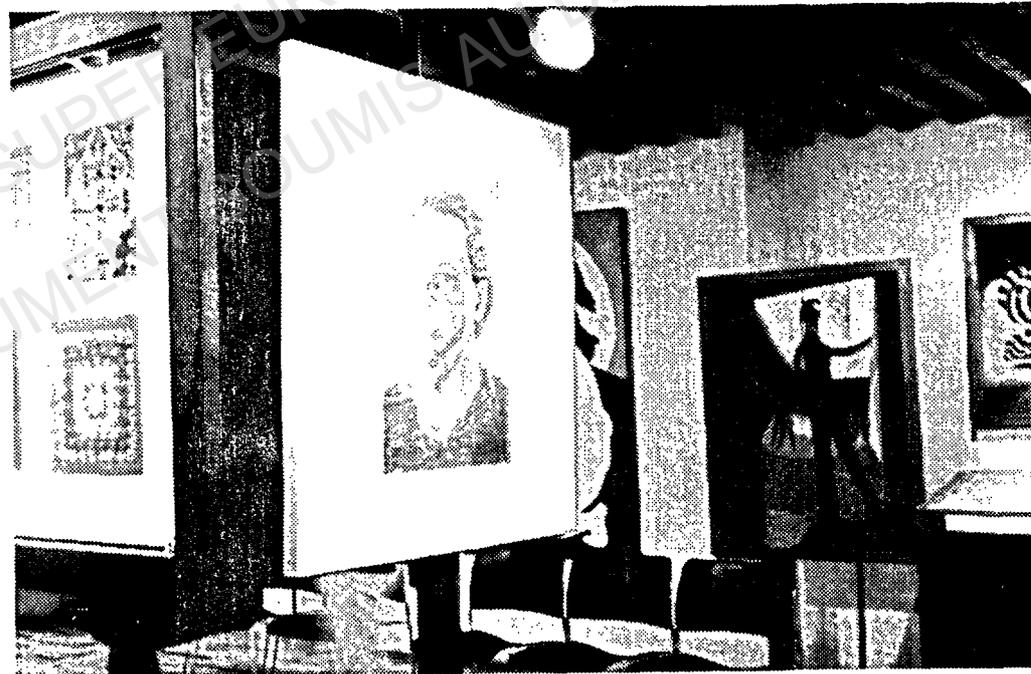
Le bâtiment moderne qui l'abrite est partiellement enterré afin de mieux l'intégrer à la nature. IL est entouré d'un parc agrémenté d'arbres et d'essences provençales, de grands bassins et de sculptures.

Les collections ont pour but de retracer l'histoire millénaire du verre et du vitrail.

- . Techniques de présentation: panneaux de vitre verticaux (dessins) libre sans appuis sur aucun mur, ce qui permet une vision totale de l'objet (devant et derrière); grands panneaux d'affichage suspendus; tous les vitraux grandeur nature sont également suspendus par des cables en fer aux poutres du plafond; d'autres vitraux sont posés sur des socles en pierre ou en béton.
- . Ambiance lumineuse: entièrement à la lumière du jour grâce à d'immenses baies vitrées mettant en valeur les vitraux. Des néons sont utilisés dans certaines vitrines. Certains vitraux sont utilisés comme moyen d'éclairage.
- . Espaces: grand hangar avec une allée centrale en légère pente, une division des allées perpendiculaires par des panneaux de présentation. L'espace paraît immense car on peut l'embrasser d'un seul regard. Aucun mur intérieur ne perturbe cette vision.
- . Expositions temporaires: autre utilisation du verre que les vitraux: vaisselle, bijoux, vase,... etc... vestiges retrouvés en Mésopotamie.



Intérieur du musée du Vitrail
à Gordes



Fondation Vasarely à Gordes

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT NUMÉRIQUE AU DROIT D'AUTEUR

IV. UN MUSEE A APT

A. Thème du musée

Comme nous l'avons solidement développé tout le long du rapport, la confiserie serait un thème idéal pour la ville d'Apt puisque tout en développant le tourisme existant, il ferait connaître le produit essentiel à l'économie du pays d'Apt.

B. Les locaux

Dans tout musée, il faut prévoir:

- une entrée du public composé d'un coin attente et d'un coin information;
- l'accueil composé du local des gardiens, un comptoir de vente et le central alarme;
- les salles d'expositions permanentes ayant pour thème le fruit confit et la confiserie et les salles d'expositions temporaires;
- une éventuelle salle polyvalente reliée à d'éventuels espaces verts.

Tous ces éléments sont de caractère public.

- les ateliers de restauration et le stock;
- les réserves;
- l'administration et la régie;
- une bibliothèque-documentation;
- le bureau du conservateur;
- sanitaires du personnel
- entrée de service avec vestiaires.

Tous ces éléments sont de caractère privé ou semi-privé.

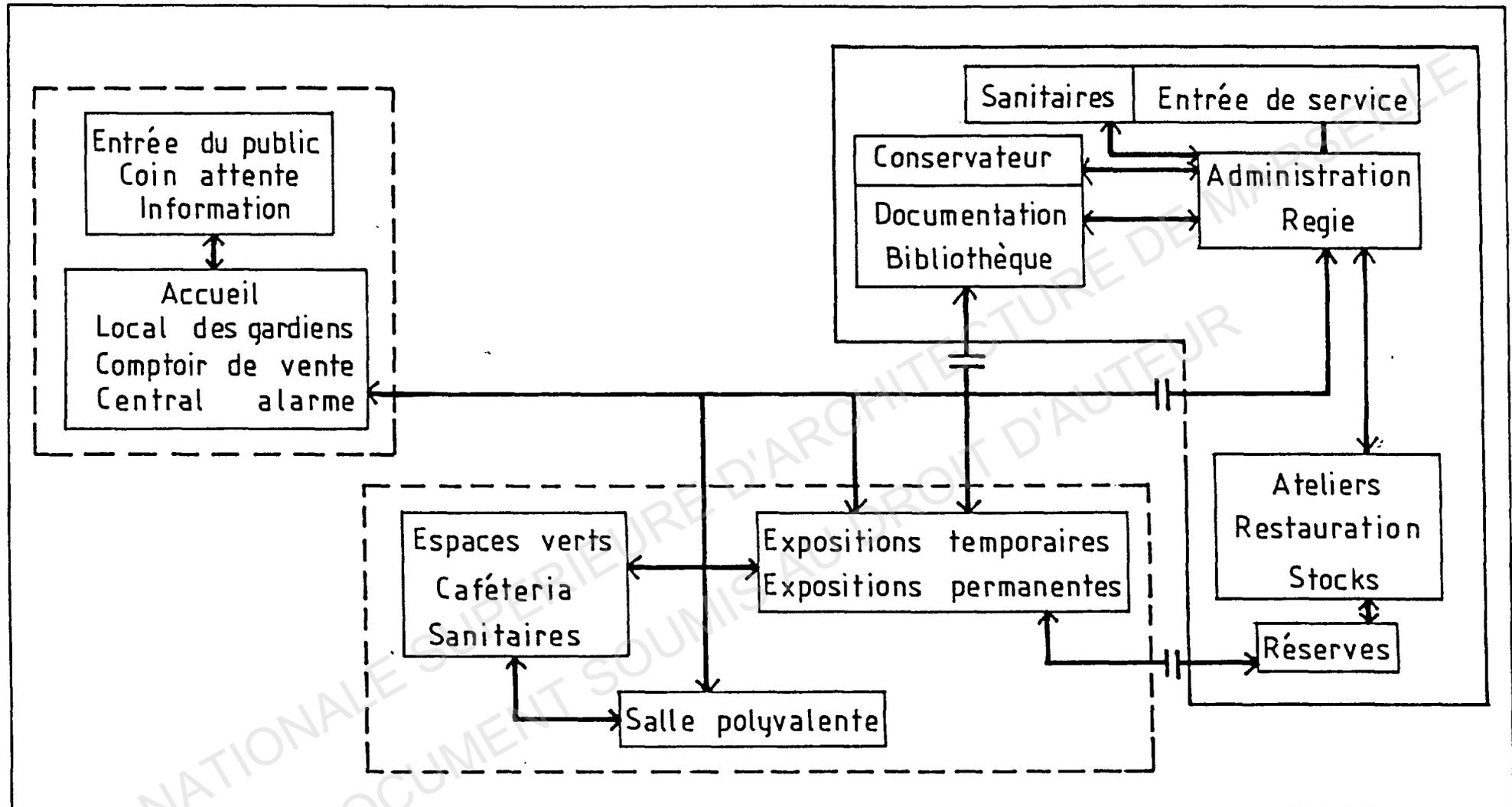
VOIR le tableau donnant les exemples de relations et communications entre les fonctions du musée.

C. Situation du musée

L'emplacement du musée de la confiserie se situerait à la place de l'actuelle Usine de fruits confits des Etablissements Marliagues sur la place Jean Jaurès, au coeur même de la ville, dans le prolongement de la principale rue piétonne. L'usine de fruits confits est à l'intérieur des locaux qui constituaient en 1779 l'Hôtel de ville. Cet actuel bâtiment est à l'inventaire des monuments historiques.



Photo Bernard Faucon - (1978 - La Cueillette)



EXEMPLES DE RELATIONS ET COMMUNICATIONS ENTRE DES FONCTIONS DU MUSEE

- Service public
- Service privé
- = Séparation

Entretien avec Jean-Pierre Weiss: " Lorsqu'un bâtiment est "monument historique" et qu'il doit accueillir une activité culturelle, c'est l'architecte des monuments historiques qui reste compétent et sur ce point, sauf cas très exceptionnel, nous n'envisageons pas de revenir en arrière.

Lorsqu'un bâtiment ne jouit pas de cette protection, on peut tout-à-fait inviter d'autres architectes, ce qui n'empêche pas d'ailleurs que les architectes en chef des monuments historiques fassent des propositions. Le fait que la Direction des Musées de France et d'autres directions du ministère fassent actuellement un effort important dans l'élaboration de programmes-types avant les travaux est la clé de notre politique architecturale".

Jean-Pierre Weiss a été l'initiateur d'une véritable politique architecturale au sein de l'assistance publique.

D. Relations public-musée

Apporter la vie au musée, c'est avant tout créer un lieu. Un espace d'exposition bien sûr mais surtout un lieu d'échange où la relation entre l'amateur et la pièce de collection se fait bien. Créer une relation entre l'espace et le temps, voilà la clé de la réussite d'un musée.

Les efforts confondus des conservateurs et des architectes ont donné naissance à des expériences muséographiques très intéressantes.

Pédro Ramirez-Vasquez, Leoh Ming Pei, José Luis Sert, Carlo Scarpa, André Hermant, pour ne citer qu'eux, ont tous réalisé des œuvres dont la qualité architecturale n'est pas à mettre en doute, mais sont-ce pour autant de bons musées ?

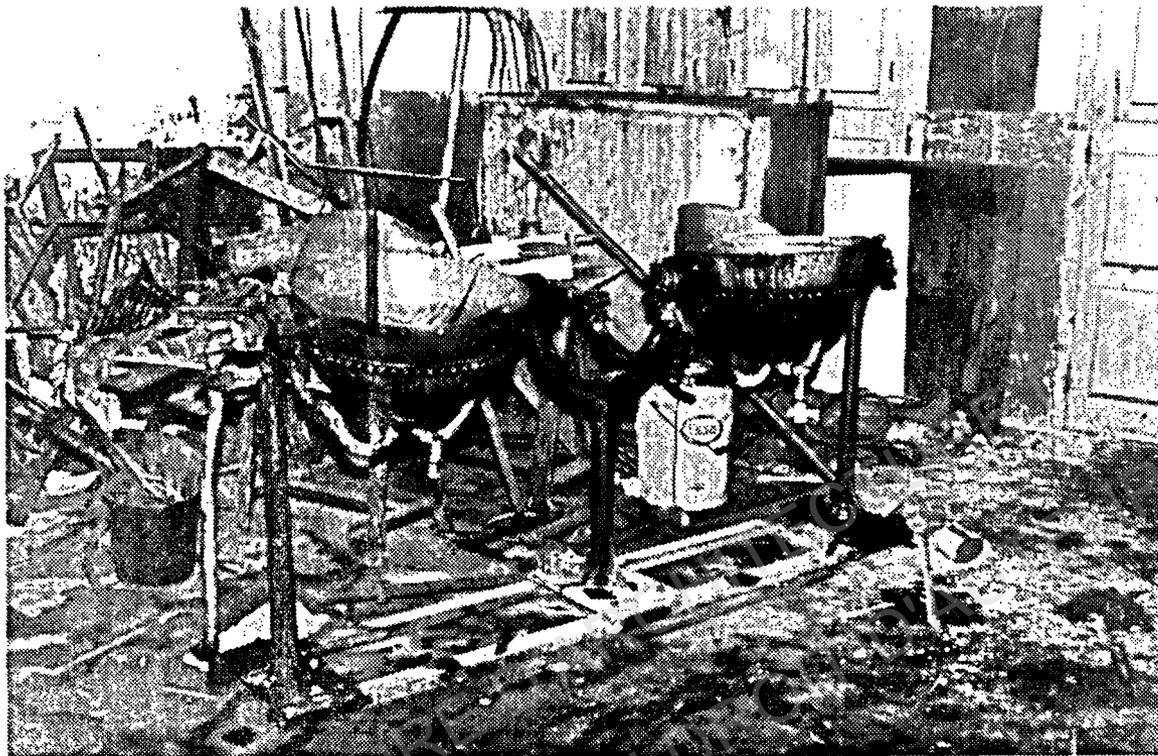
Bien capter la lumière et créer un circuit cohérent mais invisible pour conduire le public figurent parmi les objectifs que tout homme de l'art doit atteindre pour réaliser un équipement culturel digne du nom de musée. C'est tout l'art de la promenade architecturale.

Dans un musée, le parcours est très important. La pancarte "sens de la visite est à bannir. L'étude des circulations est primordiale car il ne faut pas contraindre le public par un circuit obligé; il faut créer des "repos". A ce titre la relation avec la nature est fondamentale.

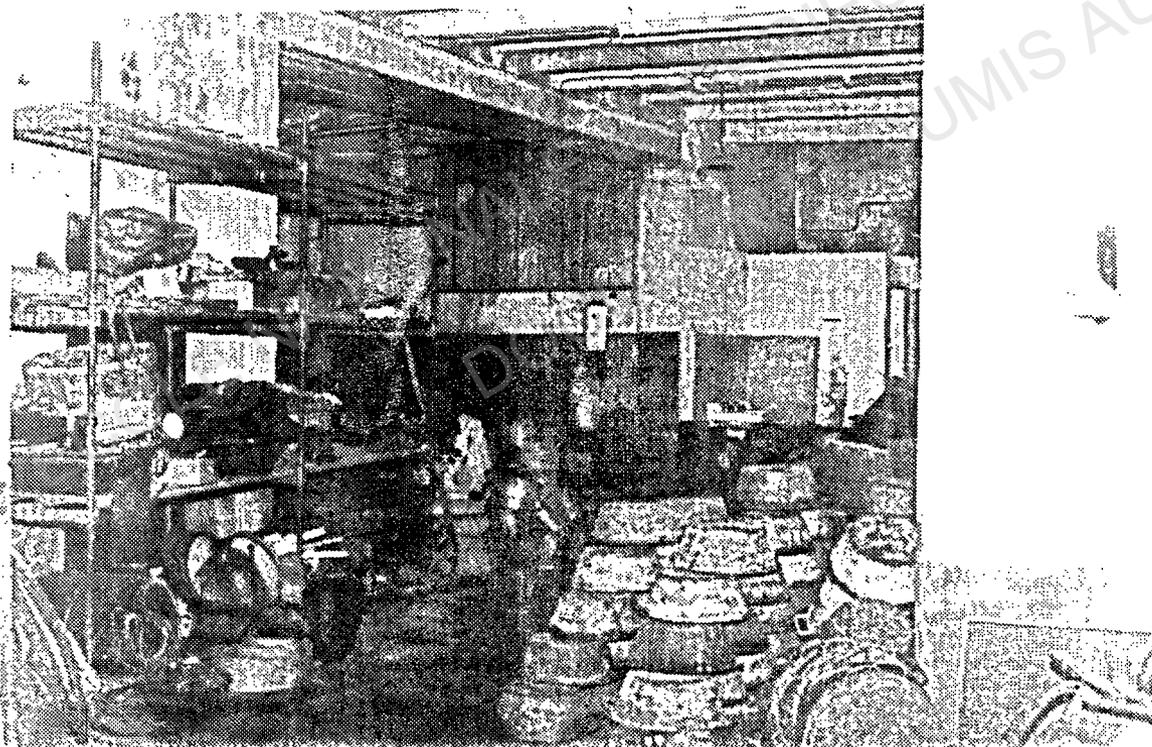
Il faut donner au public des espaces autres, en dehors de la visite méditative des œuvres. Dans un musée, l'architecture doit toujours s'effacer devant les œuvres.

E. Exposition proposée

- Les fruits:
- culture des arbres fruitiers;
 - enseignement de l'agriculture régionale;
 - augmentation de la surface cultivée des cerisiers (greffes, etc...)
 - aspect technologique (photos de cerisiers en fleurs...)



anciens chaudrons en cuivre servant
au confisage des fruits (Mantuaques)



ancienne bassine de fruits confits (Mantuaques)

- cueillette-ramassage (saison, photos...)
- types différents de cerises;
- aspect de science naturelle qui peut intéresser les écoles.

Le fruit confit:

- arrivage des fruits à l'usine ou à l'atelier,
- évolution du traitement des fruits confits,
- historique de cette évolution, (au début de sa création dans les années 1800 jusqu'à nos jours).
- comparaison entre le fruit confit industriel et le fruit confit artisanal,
- diaporama sur la fabrication des fruits confits,
- emballage du produit fini,
- pays recevant ces fruits.

F. Son financement

Le musée qui est une institution pédagogique est toujours déficitaire. Ce n'est pas la vente des billets, des catalogues ou des montages audio-visuels qui lui permet de survivre.

Le financement peut être effectué par:

- la collectivité locale
- une collectivité quelconque
- une association
- les usines de fruits confits
- la ville (subvention de l'Etat)
- la Direction des Musées de France.

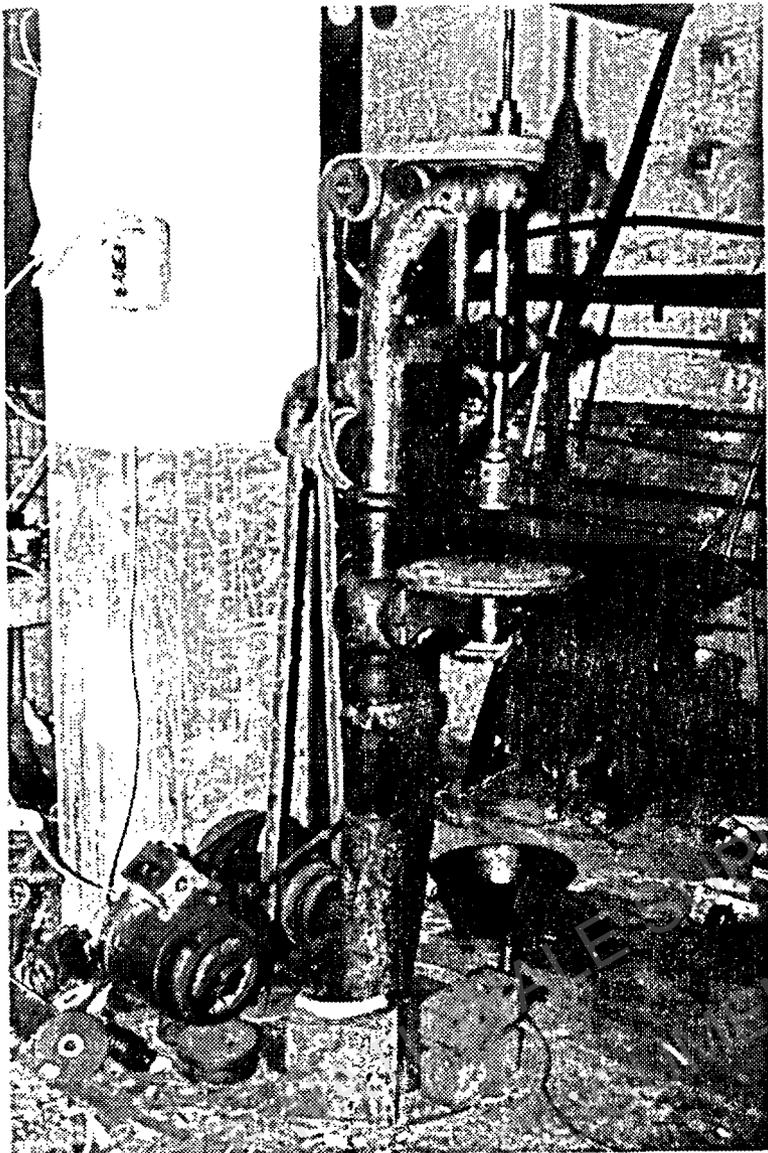
Le 11 juillet 1978, la Loi-programme sur les musées est adoptée.

Ce programme devait "permettre la restauration, l'entretien et la conservation des objets et des collections publiques".

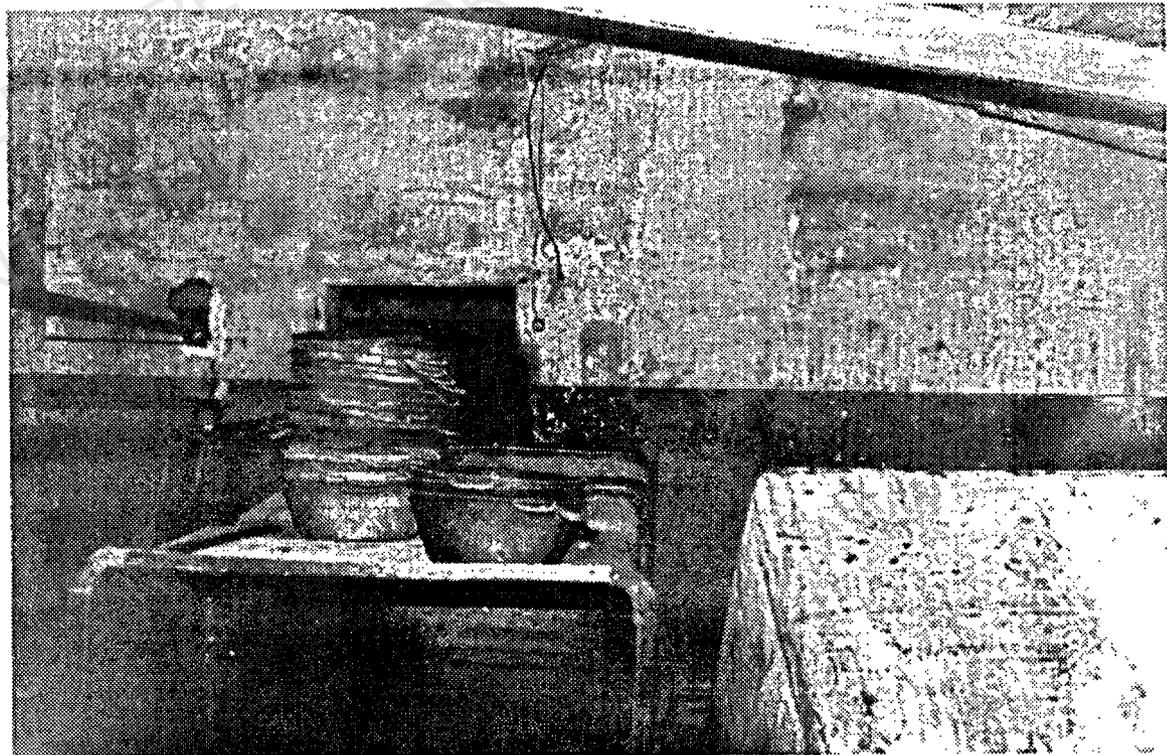
En quelques chiffres, l'Etat libèrerait pour les musées la somme rondelette de 1.407 200 000 francs. Ce programme portait sur 5 ans.

La plus grosse part du gâteau a été attribué aux restaurations. Ainsi, Versailles aura recouvré en 1984, sa prime jeunesse, celle de 1789. On peut compter, dans Versailles et le Trianon, rien moins que 260 chantiers.

A Paris même, 30% des autorisations de programme ont été utilisés pour le réaménagement des équipements et des salles d'expositions du musée du Louvre.



ancienne dénoyauteuse (Mariaques)



cuves pour fruits confits que l'on place dans des étales. (Mariaques)

Et la Province ? C'est là que se sont opérés les plus grands changements. Outre la création de nouveaux musées contemporains à Némours, Dunkerque, Villeneuve-d'Asq, les musées de Province changent de visage. Ils se dépoussièrent, s'ouvrent à de nouvelles disciplines et diversifient leurs missions.

Les subventions de l'Etat s'élèvent le plus souvent à 40%. Les collectivités locales interviennent de plus en plus souvent dans les opérations.

V. CONCLUSION

J'espère avoir prouvé tout le long de ce chapitre et les chapitres précédents, l'intérêt de la création d'un musée de la confiserie dans une ville telle qu'Apt qui possède le titre de "capitale mondiale" dans la production de fruits confits.

Sa naissance datant de plus d'un siècle et demi à Apt, un historique important a laissé du passé des tas d'outils, objets, instruments et machines qui sont enfouis dans les greniers ou les vieilles usines désaffectées. Un appel à la population serait lancé pour constituer une collection de type nouveau et unique en France, d'outils datant de ces époques antérieures.

Il nous est permis d'espérer car une grande partie des anciennes grandes familles de confiseurs aptésiens poursuivent l'ambition de leurs ancêtres et ont gardé précieusement d'anciennes revues et machines du début des fruits confits à Apt.

S'il est donc possible de créer un musée de la confiserie à Apt, il faut dorénavant étudier un emplacement idéal pour le mettre en valeur.

Cet emplacement, je l'ai trouvé dans les locaux d'une ancienne usine de fruits confits, les Etablissements Marliagues, au coeur même de la ville, dans le prolongement de la rue piétonne, proche d'une place qui mérite un aménagement (chantier de fouilles de la place Jean Jaurès) et une nouvelle ou plusieurs nouvelles animations.

Il est pensé entre autre, de créer à proximité du musée, une galerie d'artisanat possédant des locaux à louer à des artisans de la région (potiers, tisserants, orfèvres-bijoutiers, émailleurs, tailleurs de pierres etc...), ainsi qu'une salle d'exposition des travaux de ces mêmes artisans. On pourrait y trouver également les travaux de l'agriculture du pays d'Apt (lavande, cerise, raisin de cuve et de table, le miel, le melon de coteau etc...).

La galerie serait ainsi en rapport direct avec le musée de la confiserie, et toujours dans l'optique de la mairie, qui est de jouer la carte du tourisme à Apt...

LIEU D'INTERVENTION



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT DE PROPRIETE INTELLECTUELLE



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

I. LE CHOIX DU LIEU

L'intervention portera sur 5 endroits différents pour en faire, plus tard, un "tout" cohérent et organisé. Il s'agit de :

- l'usine de Fruits Confits des Etablissements Mariagues ;
- la Place Jean Jaurès ;
- la Place du Postel ;
- les parcelles 219 à 222 et 211 à 218 ;
- le jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron.

Plusieurs raisons sont à la base de ce choix :

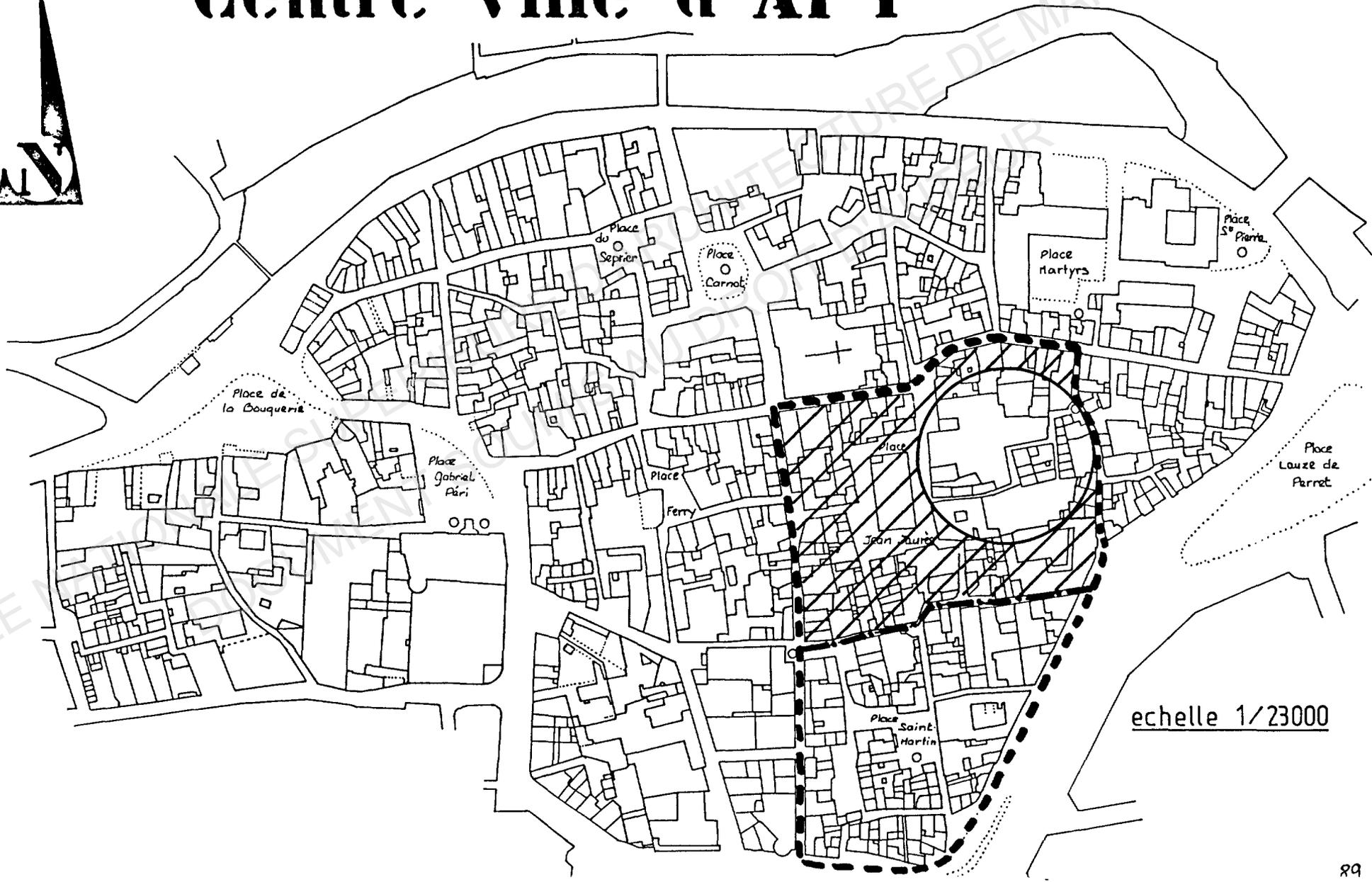
- les conclusions tirées dans la partie précédente mettent en évidence l'urgence qu'il y a d'intervenir sur le quartier Sud-Est du centre ;
- la collectivité ayant conscience de cette situation a mis en oeuvre une politique de rachat d'immeuble dont les Etablissements Mariagues ;
- l'emplacement des Etablissements Mariagues est un point stratégique, au coeur même du vieux centre ville, dans le prolongement de la principale rue piétonne ;
- la nature du bâtiment Mariagues est en partie dans l'inventaire des monuments historiques (ancien Hôtel de Ville) donc protégé. Pourtant son état est délabré. Preuve en est que Mariagues a transféré ses locaux en zone industrielle et actuellement le bâtiment est inoccupé.
- les espaces extérieurs de ce lieu sont également très riches ; on y trouve deux places (la place du Postel et la place Jean Jaurès) et un jardin (le jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron).

Ce choix n'est donc pas arbitraire. Je l'ai fait dans le souci de créer une animation au coeur même du centre et d'amener les habitants à découvrir un quartier qu'ils ont jusqu'à présent délaissé au profit de la Rue des Marchands et du quartier nord.

LE LIEU D'INTERVENTION

- Lieu d'intervention: usine de Fraite de site.
- ⊖ Délimitation du quartier du -est d'APT.
- ⊘ Délimitation du quartier 9 étoc-est d'APT.

Centre ville d'APT



ECOLE NATIONALE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE

LE LIEU D'INTERVENTION

- limites du centre ancien: le centre ancien de la ville d'Apt est délimité actuellement au nord par la rivière du Calavon (limite naturelle longée par la R.N 100), à l'est par le cours Lauze de Perret et au sud par le boulevard National. Ces limites correspondent au tracé des anciens remparts du Moyen-Age qui protégeaient la cité.

Du côté ouest, les limites actuelles ne suivent plus l'ancien tracé. En effet, le centre ancien a connu une extension sous la poussée d'une immigration constante en 1830 dans le sens est-ouest de la vallée.

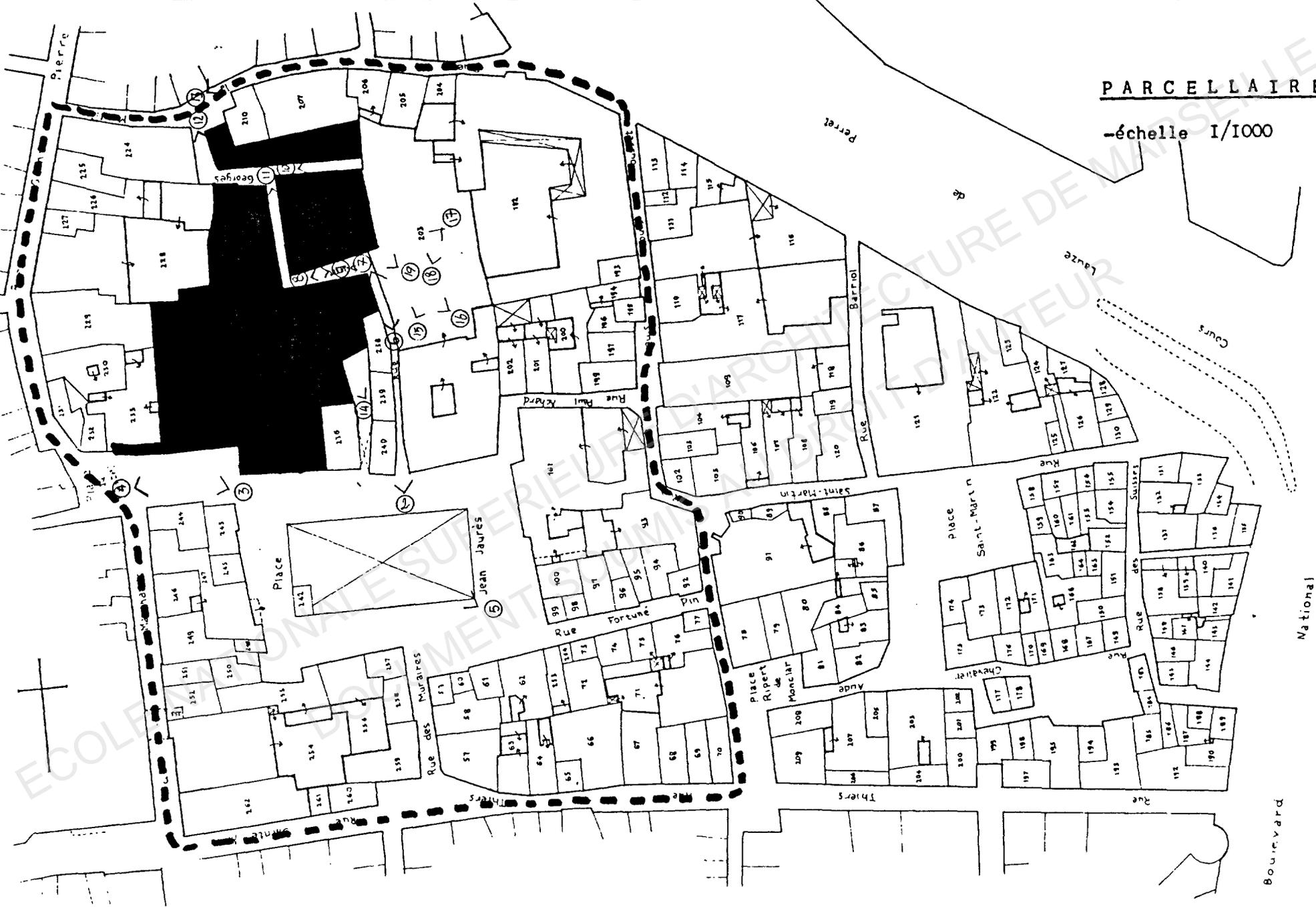
- le potentiel bâti de l'opération: il se situe dans ce centre ancien, dans le quartier sud-est. Il est délimité au nord par la rue des marchands, au sud par la rue Louis Rousset, à l'ouest par la rue Thiers et à l'est par la rue de la Merlière.

Le projet, par lui-même, se situera à l'emplacement de l'usine de fruits confits Marliagues et pourra s'étendre jusqu'au jardin du Parc et à la place Jean Jaurès.

LE POTENTIEL BATI DE L'OPERATION

PARCELLAIRE

-échelle 1/1000



Cette centralité ne serait pas hasardeuse puisque avant 1789 c'était l'endroit le plus fréquenté, le plus animé de la ville avec l'Hôtel de Ville (maintenant Etablissement Mariages), le Chapitre (maintenant place Jean Jaurès) et la place du Postel où s'effectuaient toutes les exécutions capitales.

A. Situation - Rapport à la ville

Ce lieu est situé au coeur même du centre ancien, au sud de la rue des Marchands et de la Cathédrale Sainte Anne.

Il est proche de nombreux services publics et commerces ;

Citons entre autre :

- Rapport direct avec la rue des Marchands (200 commerces) ;
- Parkings proches avec la place Jean Jaurès et le cours Lauze de Perret (50 m. Environ) ;
- Proximité du jardin public (150 m.) ;
- Proximité du Lycée (200 m) ;
- Proximité du Supermarché (400 m) ;
- Proximité de services publics (Mairie, Sous-Préfecture, Sécurité Sociale, 200 m) ;
- Proximité de la Cathédrale, Bibliothèque et Musée (50 à 100 m).

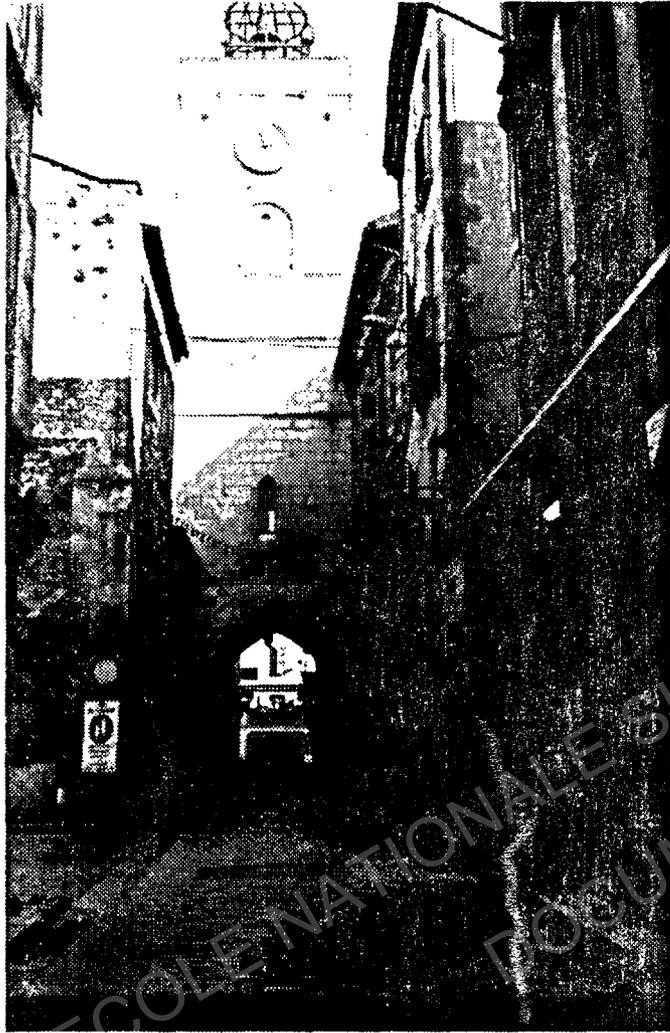
Cette énumération démontre que la situation du lieu est tout à fait propice à l'implantation d'un établissement public. Le renforcement possible des parkings environnants ou leur meilleur agencement devrait permettre une bonne accessibilité du bâtiment.

B. Les espaces extérieurs : découverte du quartier :

Les cheminements présentés le sont à travers une expérience vécue.

Ils ont également une valeur d'usage qui est très importante si l'on veut pouvoir réunir les lieux.

Ils ont également une valeur affective puisqu'il fait partie intégrale du vécu du passant.



balcon de la rue des marchands ①



entrée de la rue St Georges de la Place J. Jaurès ②

Les cheminements étudiés sont ceux qui concernent directement notre projet. C'est-à-dire :

- le cheminement autour de l'usine Mariagues ;
- le cheminement autour de la Place Jean Jaurès ;
- le cheminement autour de la Place du Postel ;
- le cheminement autour du jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron.

Une fois tous ces cheminements étudiés et vécus de près, il serait intéressant d'en mettre certains en valeur en fonction de leurs caractéristiques et d'en modifier d'autres...

Cette approche est donc importante pour l'élaboration du projet.

1 - Découverte de l'usine Mariagues :

La place Jean Jaurès est un grand espace urbain offrant une variété de directions possibles. Alors que la rue Saint Georges à son entrée (à côté du Parc Naturel Régional du Lubéron) est perçue comme un passage de par son étroitesse, la hauteur du bâti et le contraste de la lumière.

La rue offre les mêmes caractéristiques morphologiques dans les deux sens du parcours.

2 - Découverte de la Place du Postel (300 m²)

Cheminement de la rue des Marchands vers la place du Postel :

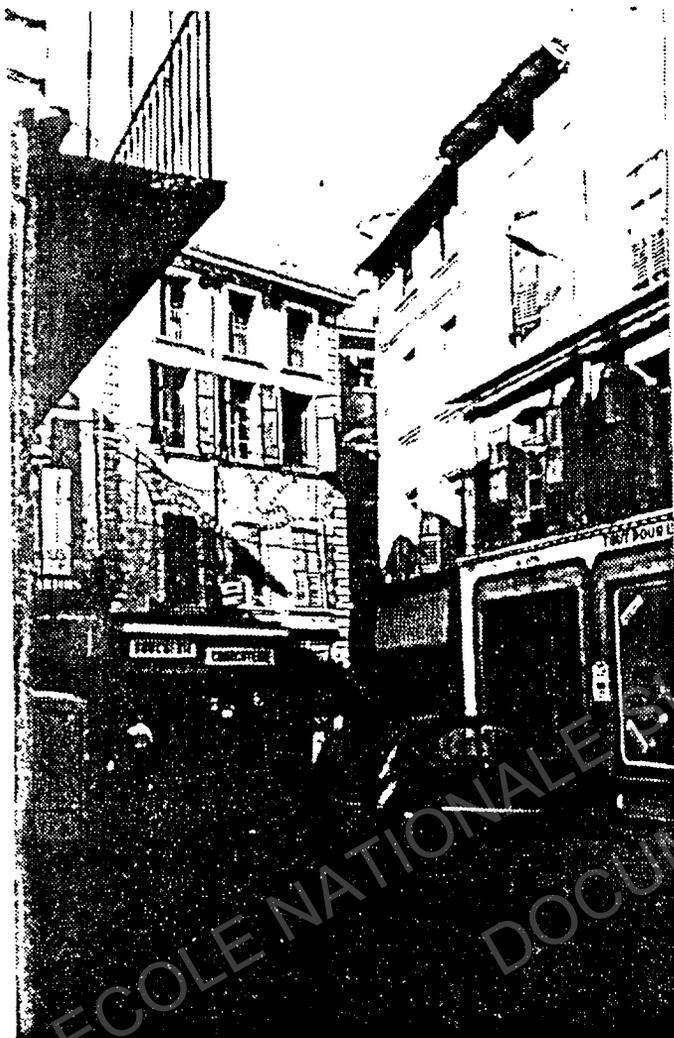
La rue des Marchands est un élément linéaire. Elle varie entre 4 et 5 mètres.

Ce trajet se caractérise par un flux piétonnier important dû à une forte attractivité commerciale.

La présence du Beffroi attire le regard par sa hauteur, domine la perspective et dans le même temps, l'ouverture sous le Beffroi prolonge la vue et sécurise l'observateur. Les immeubles de la place du Postel arrêtent le regard et ferment le champ visuel.

La présence de la place fait pénétrer la lumière du jour et les façades des immeubles (bien éclairées) appellent l'observateur à poursuivre son parcours.

La modération des façades et le jeu des vitrines tout au long du parcours forment un espace de paroi qui maintient le champ visuel sur un plan horizontal en contraste avec la hauteur du bâti.



Place du Postel avec le début de la rue St Pierre ③



Place du Postel avec en arrière plan la Place J. Jaurès ④



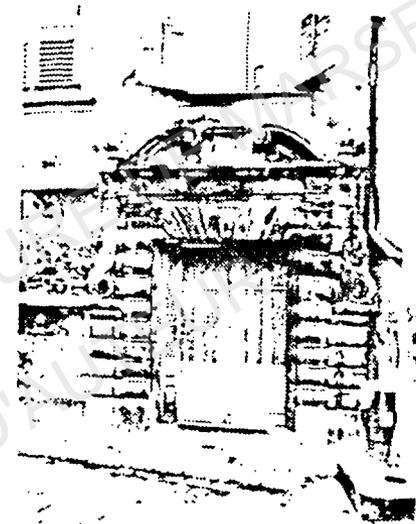
Place J. Jaurès avec en arrière plan la Place du Postel ⑤



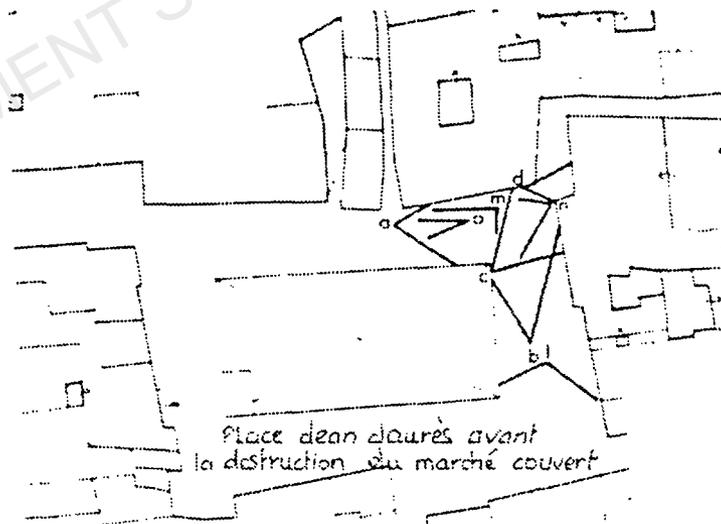
Hôtel Buoux de Pontevès



Hôtel Buoux de Pontevès



Porte de l'Hôtel Buoux de Pontevès



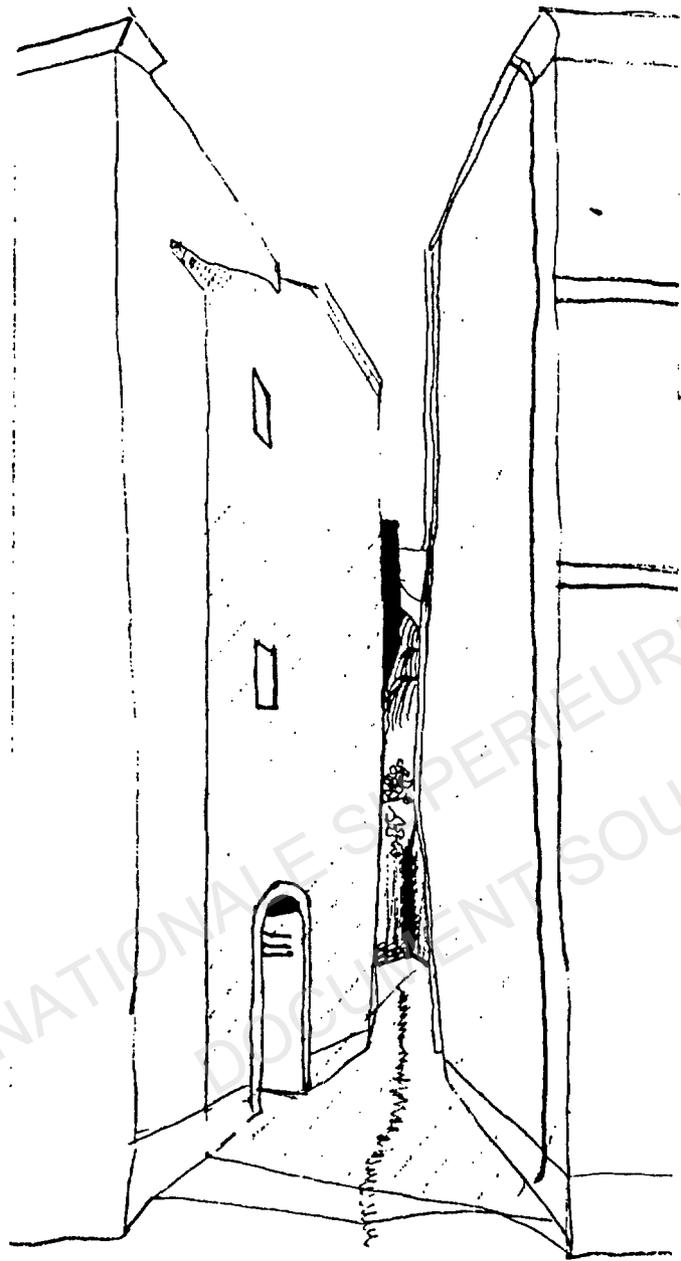
Place de la Courès avant la destruction du marché couvert



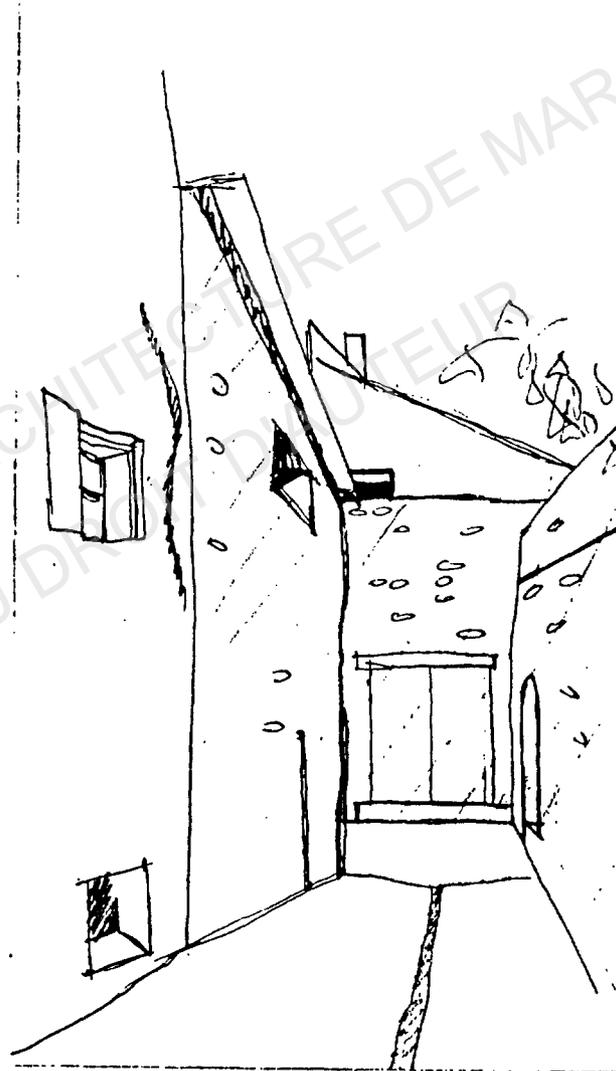
Le Parc Naturel Régional du Luberon avant sa Restauration



Le marché couvert de la Place Jean Bourré
aujourd'hui dévasté



Entrée de la rue St Georges ②



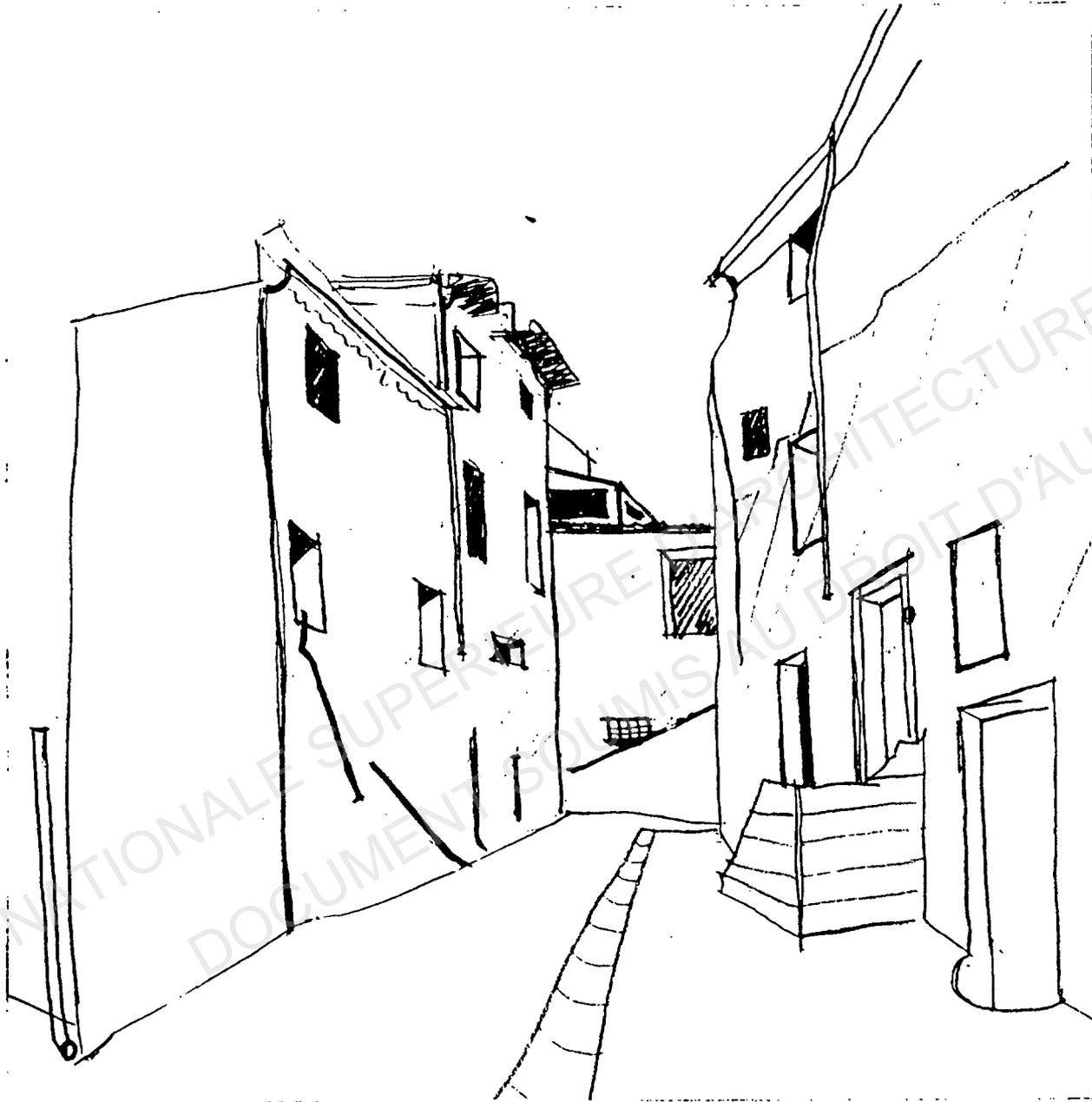
rue St Georges ③



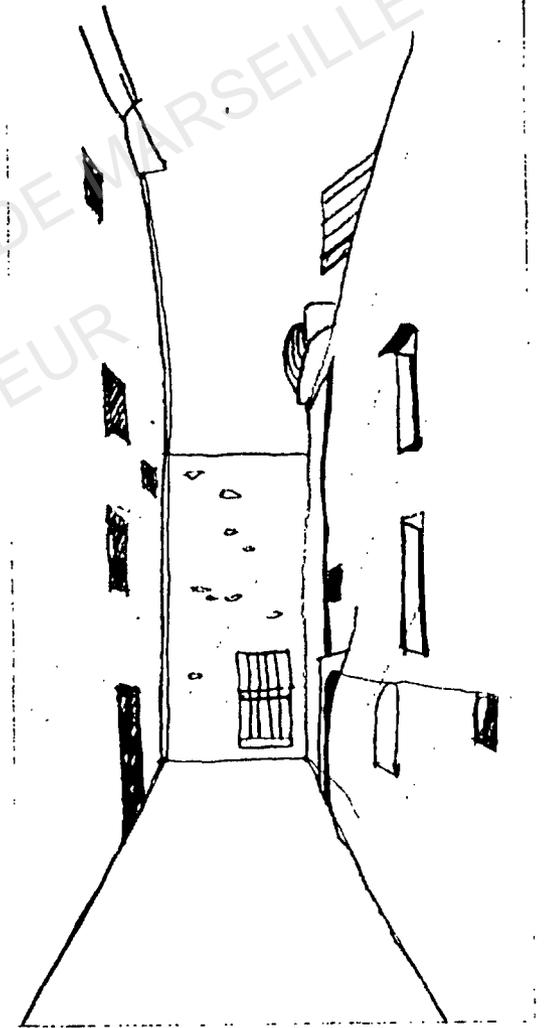
Rue St Georges

⑦

⑧

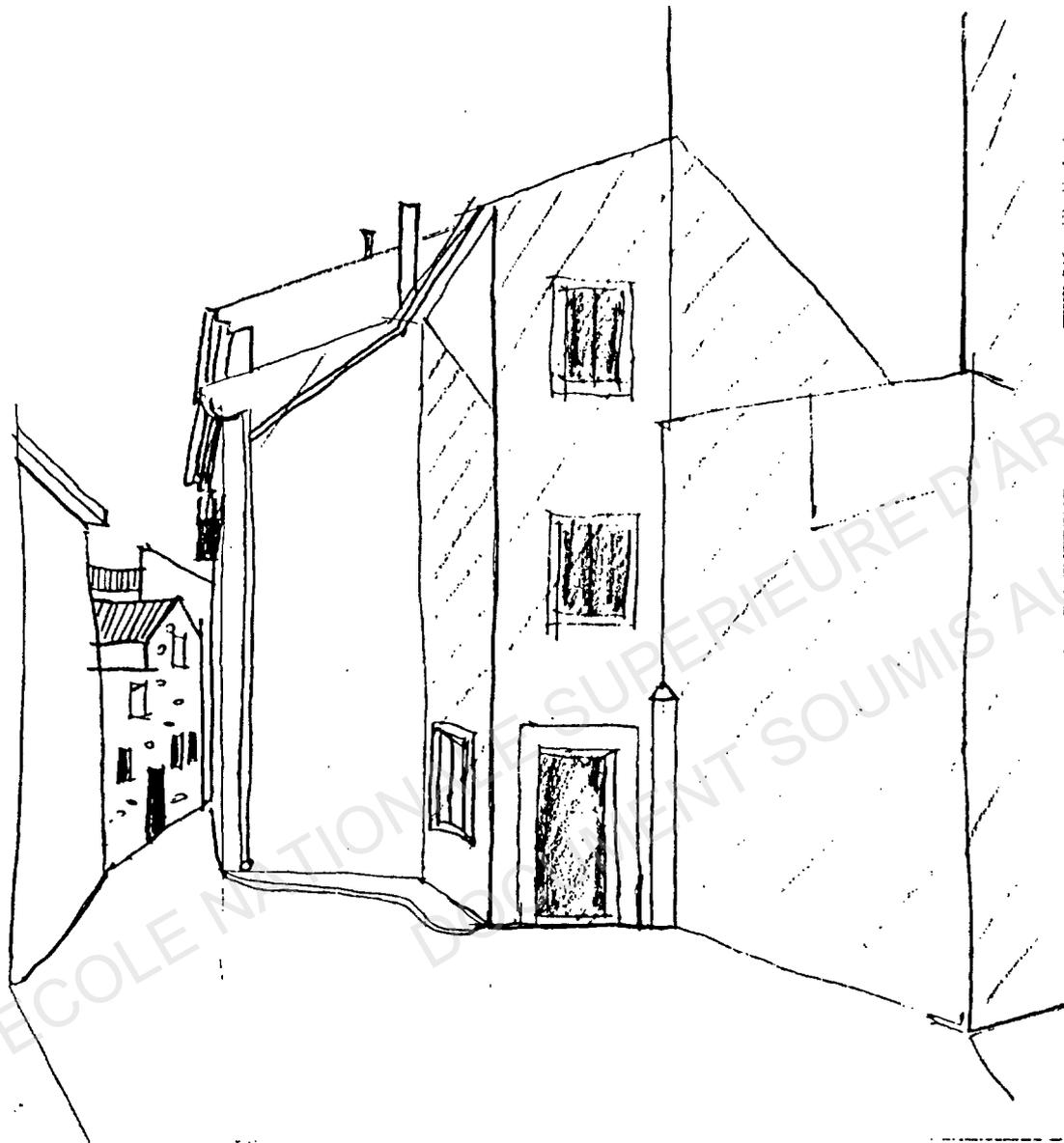


9

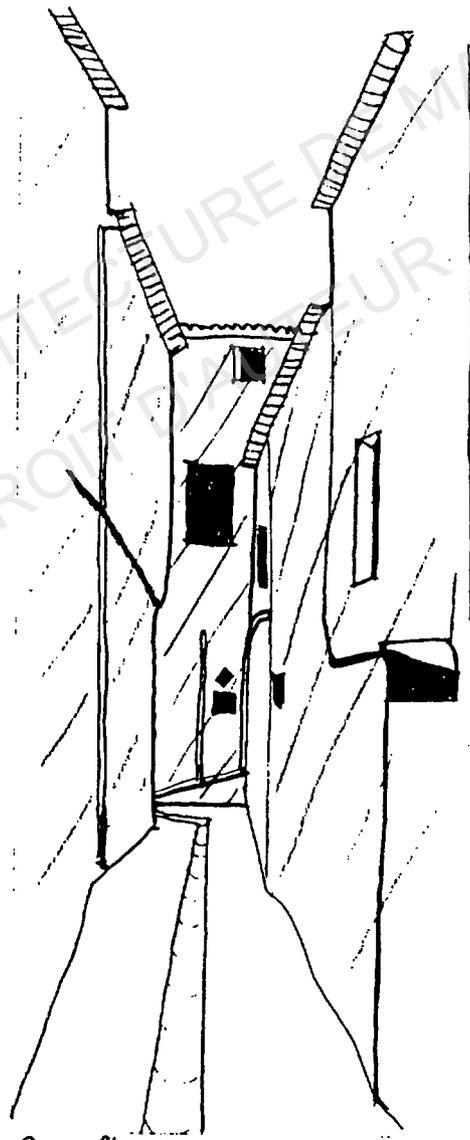


Rue St Georges

10

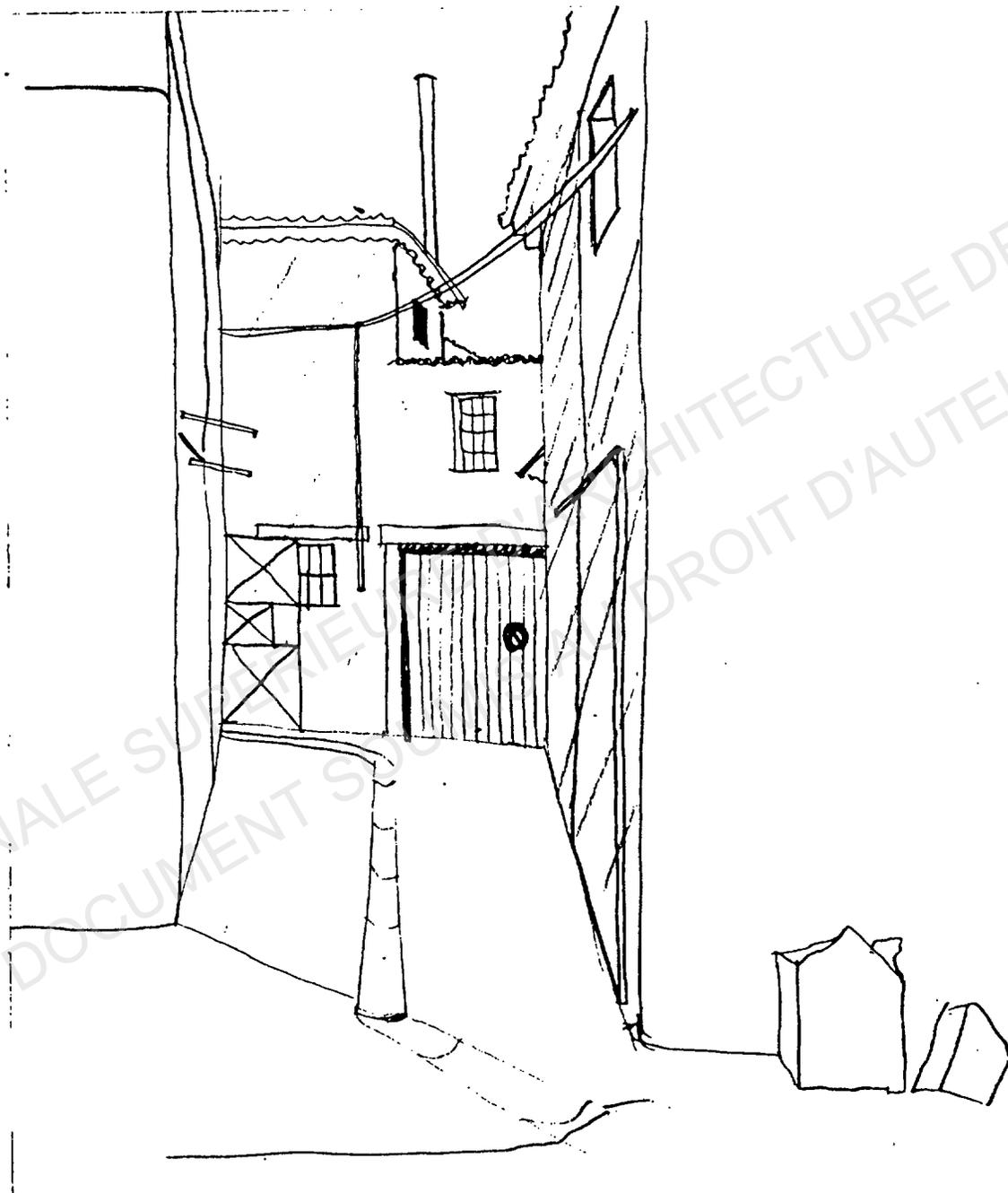


Rue de la Merliehe ⑪

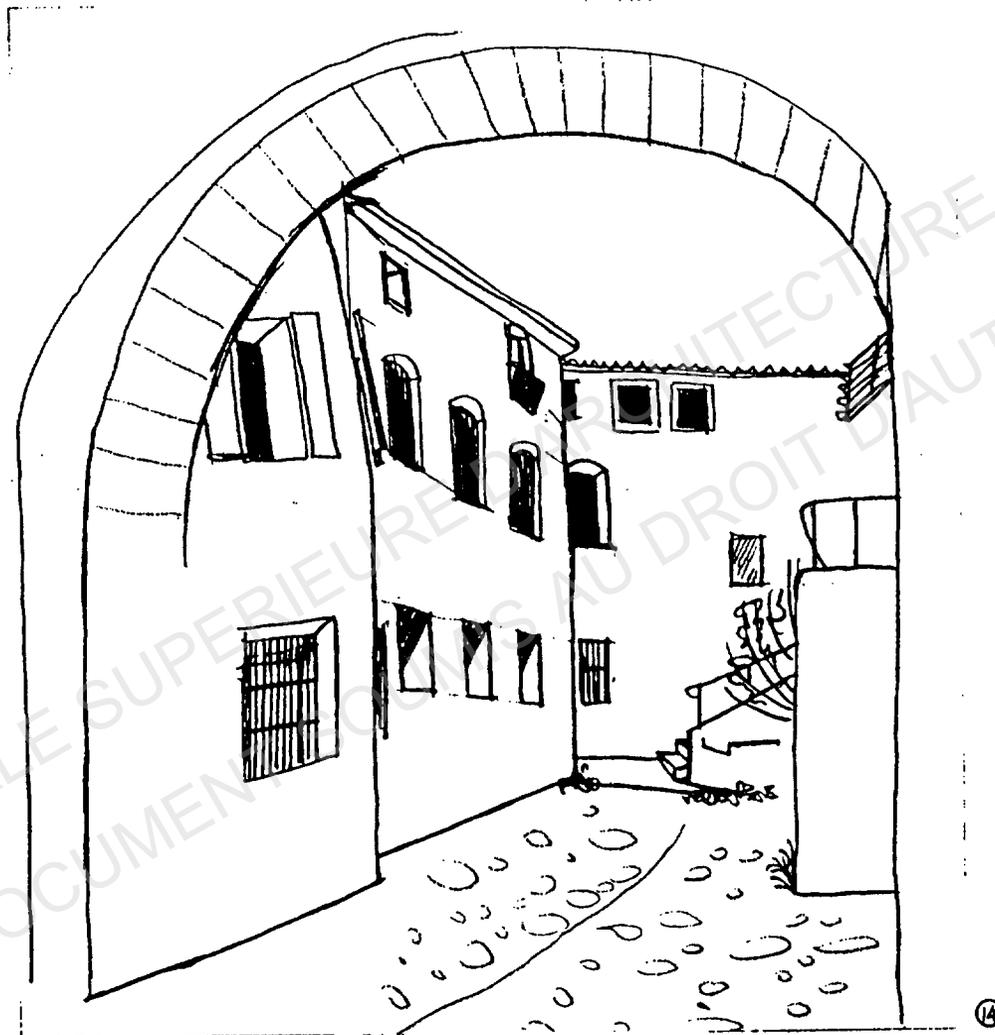


Rue St Georges

⑫

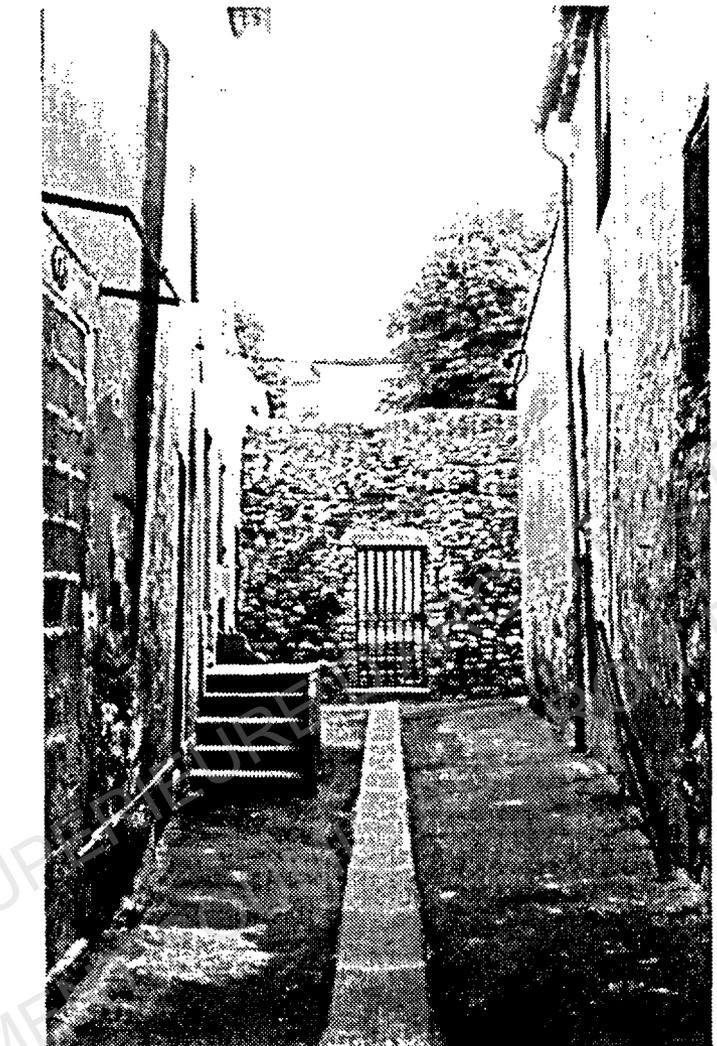


INTERSECTION : Rue de la Merlière - Rue St Georges ⑬



Impasse de la Place de J. Jaures : arriere plan usine Parliagos

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENTS DU DROIT D'AUTEUR



Rue St Georges à droite usine Farliagues ③

à gauche usine Farliagues ④

URE DE MARSEILLE
D'AUTEUR

La place du Postel est un espace élargi. Elle est une coupure dans le trajet ou l'observateur non averti va marquer un temps d'arrêt et va se trouver devant un dilemme :

- virer à gauche dans le prolongement de la rue des Marchands : la rue Saint Pierre ;
- virer à droite en direction de la place Jean Jaurès, illuminée et ouverte.

Cheminement de la place Jean Jaurès à la place du Postel :

Ce trajet est peu fréquenté si ce n'est par les habitants du quartier et par ceux qui travaillent au Parc Naturel Régional du Lubéron.

Il y a un contraste entre la place Jean Jaurès, éclairée, espacée et suffisamment grande, et la place du Postel étroite, jonction entre deux rue qui n'en forment qu'une (la rue des Marchands et la rue St Pierre).

3 - Découverte de la place Jean Jaurès :

L'excroissance de la place du Postel attire le passant vers un grand espace qui est la place Jean Jaurès.

La place Jean Jaurès a une superficie de plus de 2 000 m² (ancienne halle qui est actuellement un parking).

La présence de voitures masquent certaines façades de bâtiments.

Le bâti est homogène, régulier. Quelques bâtiments ressortent : les rares qui ont été réhabilités (entre autre le Parc Naturel Régional du Lubéron).

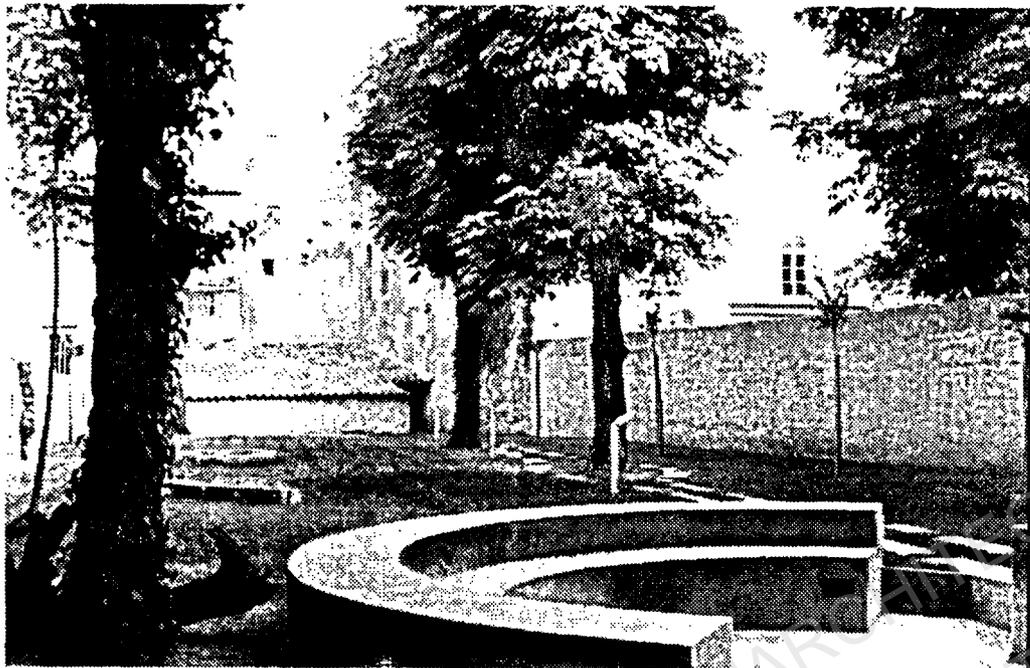
Le coeur de la place est actuellement occupé par un champ de fouilles qui devrait être aménagé plus tard en espace public. Il est, jusqu'à présent cloturé et non accessible au public.

4 - Découverte du jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron :

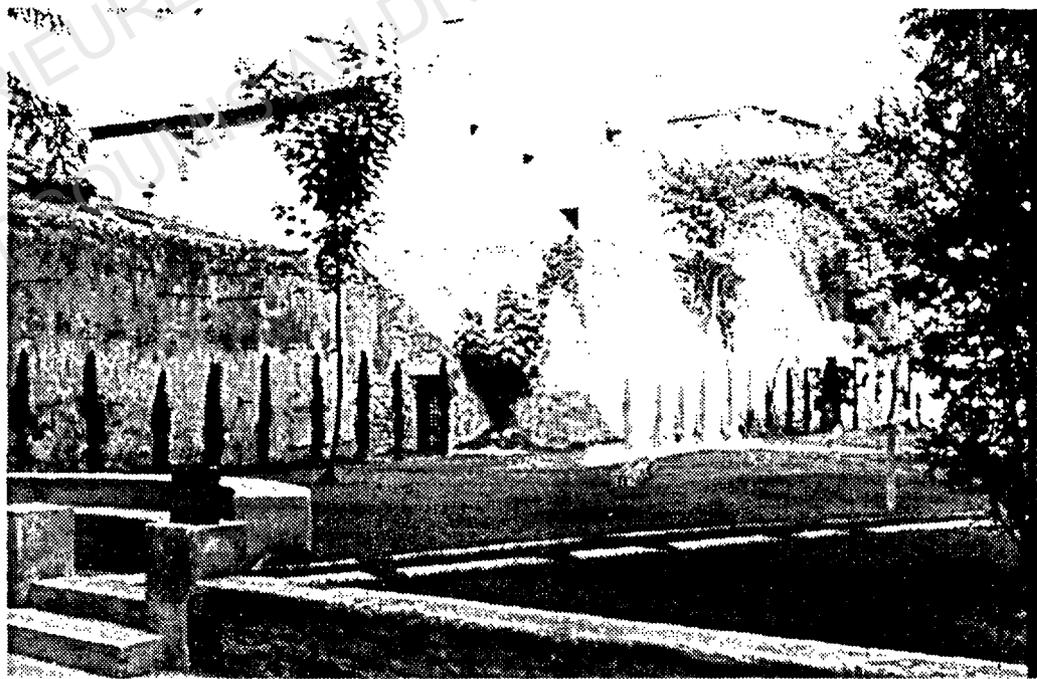
Peu d'aptésiens connaissent l'existence de ce jardin. Tous les accès sont fermés à clé. Il en existe trois :

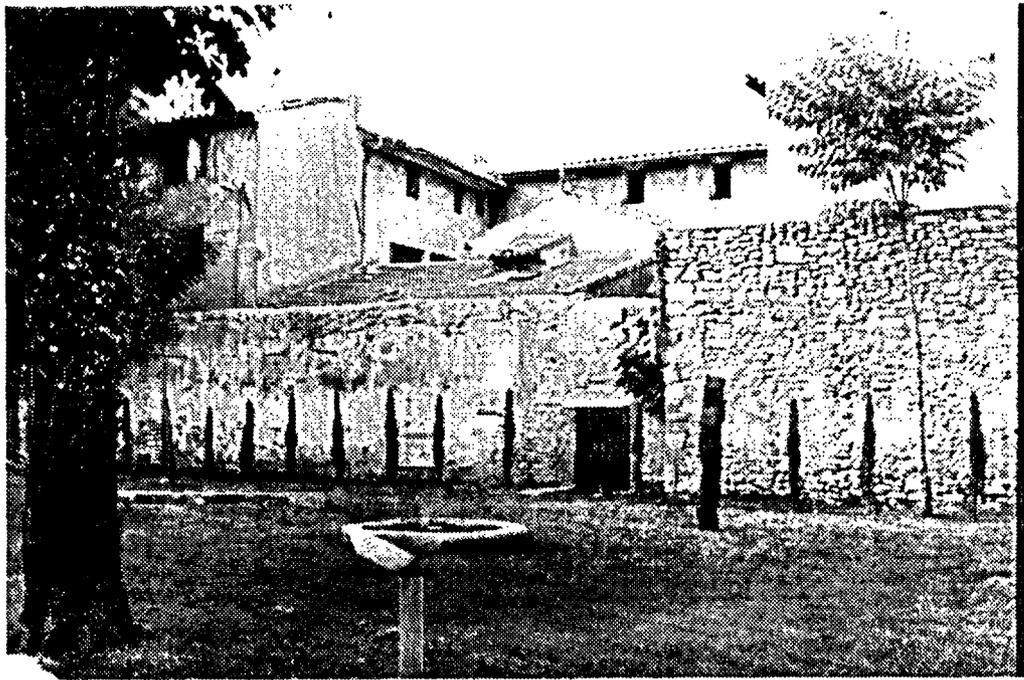
- un à l'intérieur du Parc Naturel Régional du Lubéron ;
- deux dans la rue St Georges.

Le parc est entretenu régulièrement. La pelouse est coupée de près. Les jeunes arbres



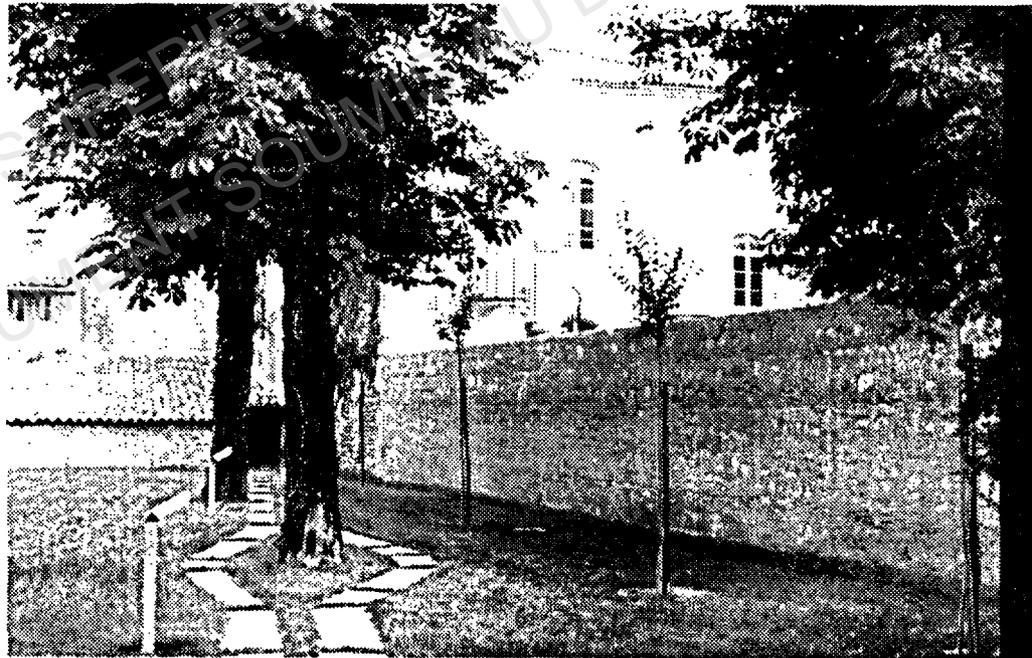
Jardin du Parc Naturel Régional du Luberon





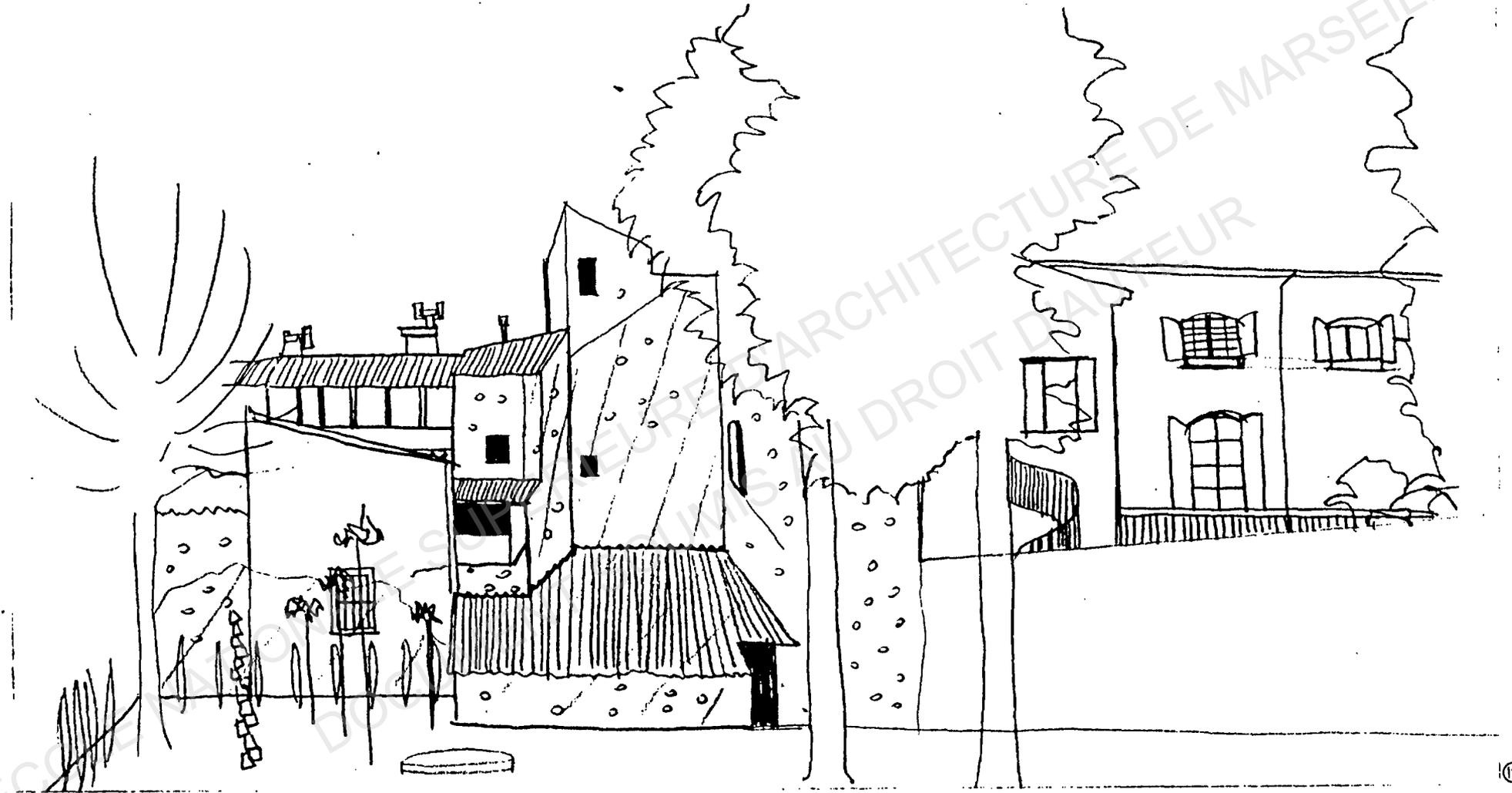
Arrière plan usine Harlaeus

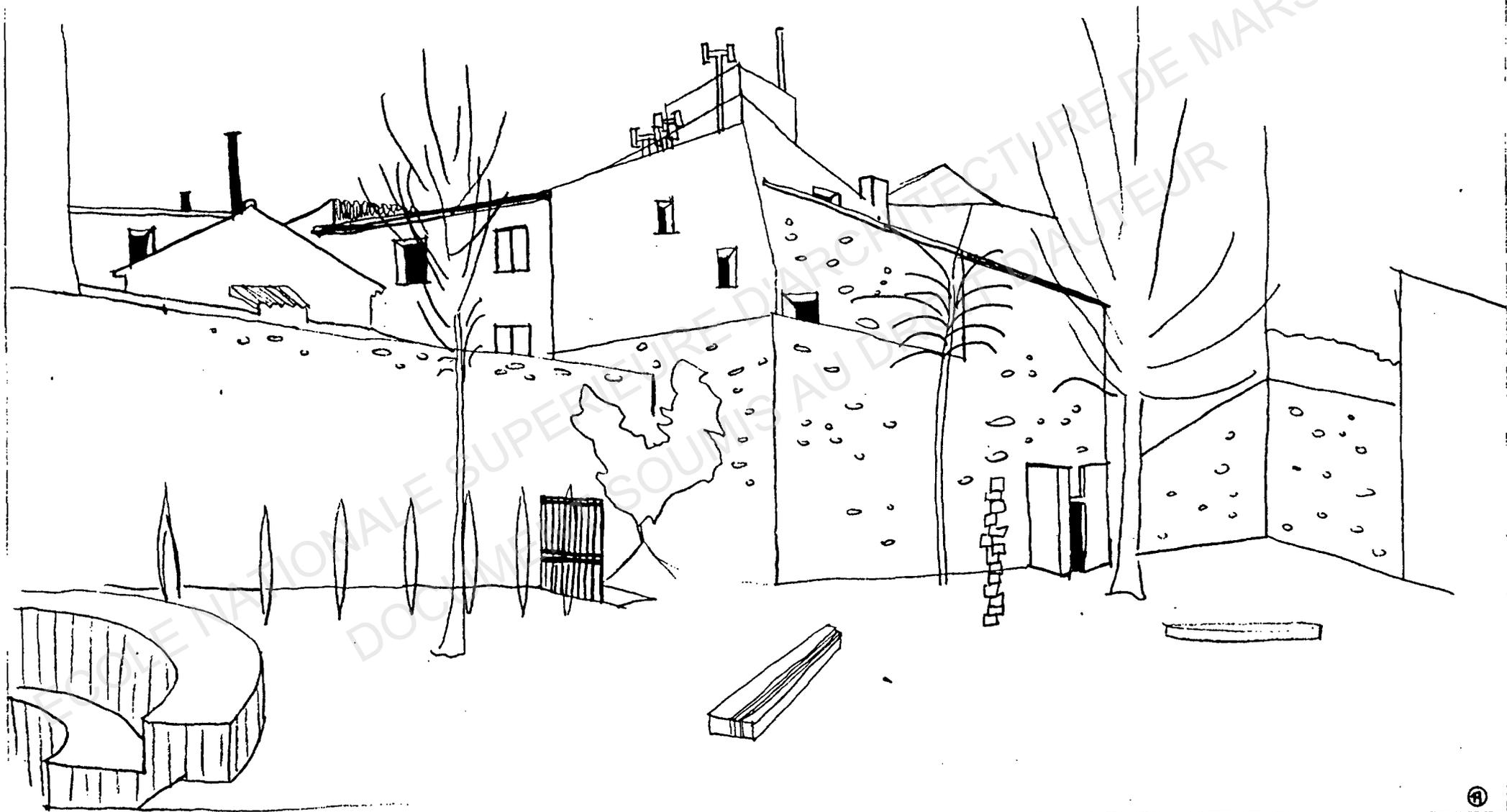
Jardin du Parc Naturel Régional du Luberon



©

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
LEUR DROIT D'ARCHITECTEUR





sont taillés. Quelques sculptures pittoresques l'animent.

A l'intérieur du jardin on aperçoit une partie de l'usine Mariagues.

5 - Conclusion :

- La place Jean Jaurès a tout intérêt à s'animer davantage. Elle possède tous les éléments essentiels d'une place intéressante. Il ne faut pas la cantonner dans un simple rôle de parking. L'existence d'un chantier de fouille est le noyau qui doit engendrer une meilleure organisation.

La création de commerces en rez de chaussée entraînerait la même attirance provoquée par la place Carnot ou la place Gabriel Péri.

- Le jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron doit davantage s'ouvrir aux espaces environnants, et même être utilisé en tant qu'espace de détente.

- La place du Postel retrouverait un rôle de centralité s'il venait s'y greffer un espace de repos autour d'une fontaine ou d'une statue. Il faut qu'elle devienne un espace d'arrêt, de rencontre et d'animation pour qu'elle soit mise en valeur.

Je pense que dans les trois cas, il faut jouer la carte "piéton", faire de la place du Postel le noyau de trois arrivées de rues piétonnes : la rue des Marchands, la rue St Pierre et la place Jean Jaurès.

A ce stade, aucune solution concrète ne peut être apportée et les conclusions présentées ci-avant ne sont que des perspectives de mutation, des hypothèses de travail qu'il faut développer.

Le travail du Collectif Aptésien pour l'habitat a proposé un aménagement de la place Jean Jaurès qui a été adopté par la Mairie : les plans sont joints au rapport.

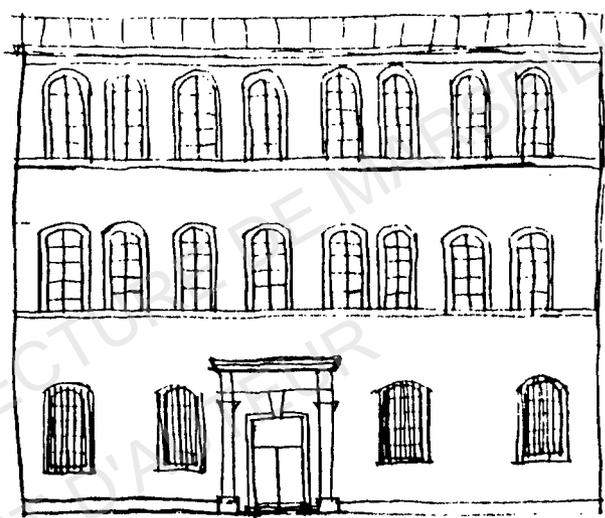
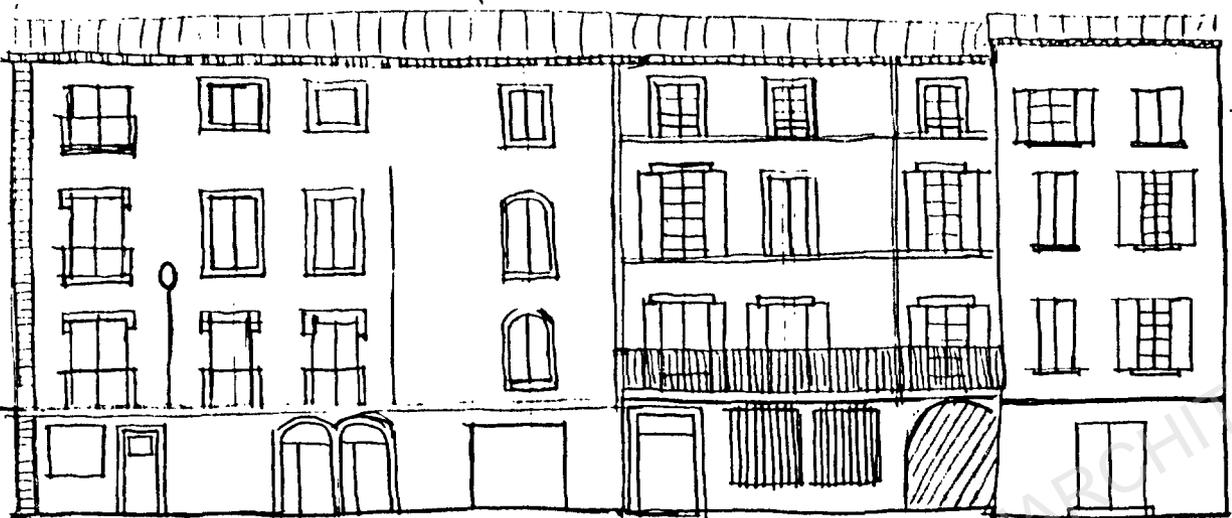
C. Le parcellaire

Une comparaison entre le parcellaire actuel et celui de 1779 permet de mieux connaître le tissu urbain.

- Origine : De grandes parcelles occupées par des institutions (églises, couvent, hôtel de ville) ont subi des mutations dans leurs dimensions et leurs fonctions. Certaines de ces parcelles ont été morcellées et transformées en habitation (exemple du Couvent des Carmes et le Couvent des Recollets).

D'autres parcelles ont été formées par l'assemblage de plusieurs parcelles (exemple de

← USINE MARLIAGUES →



Place du Postel

FACADES OUEST DE LA PLACE JEAN JAURÈS

Rue St Georges

Rue Paul Achard



FACADES SUD DE LA PLACE JEAN JAURÈS

Place du Postel



Rue des Muraires

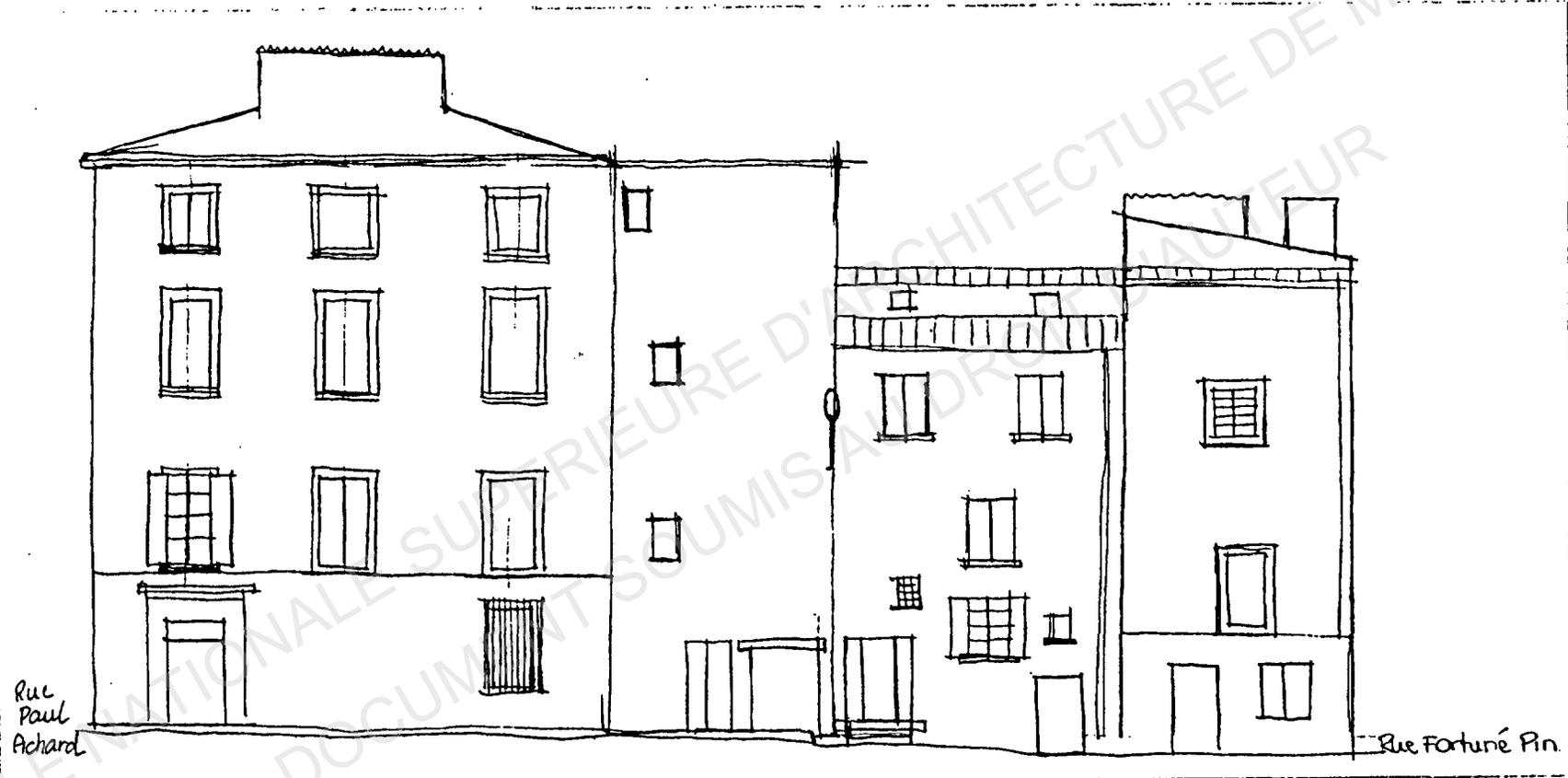
gulle

FACADES 'EST DE LA PLACE JEAN JAURES

gulle



Rue des Muraires

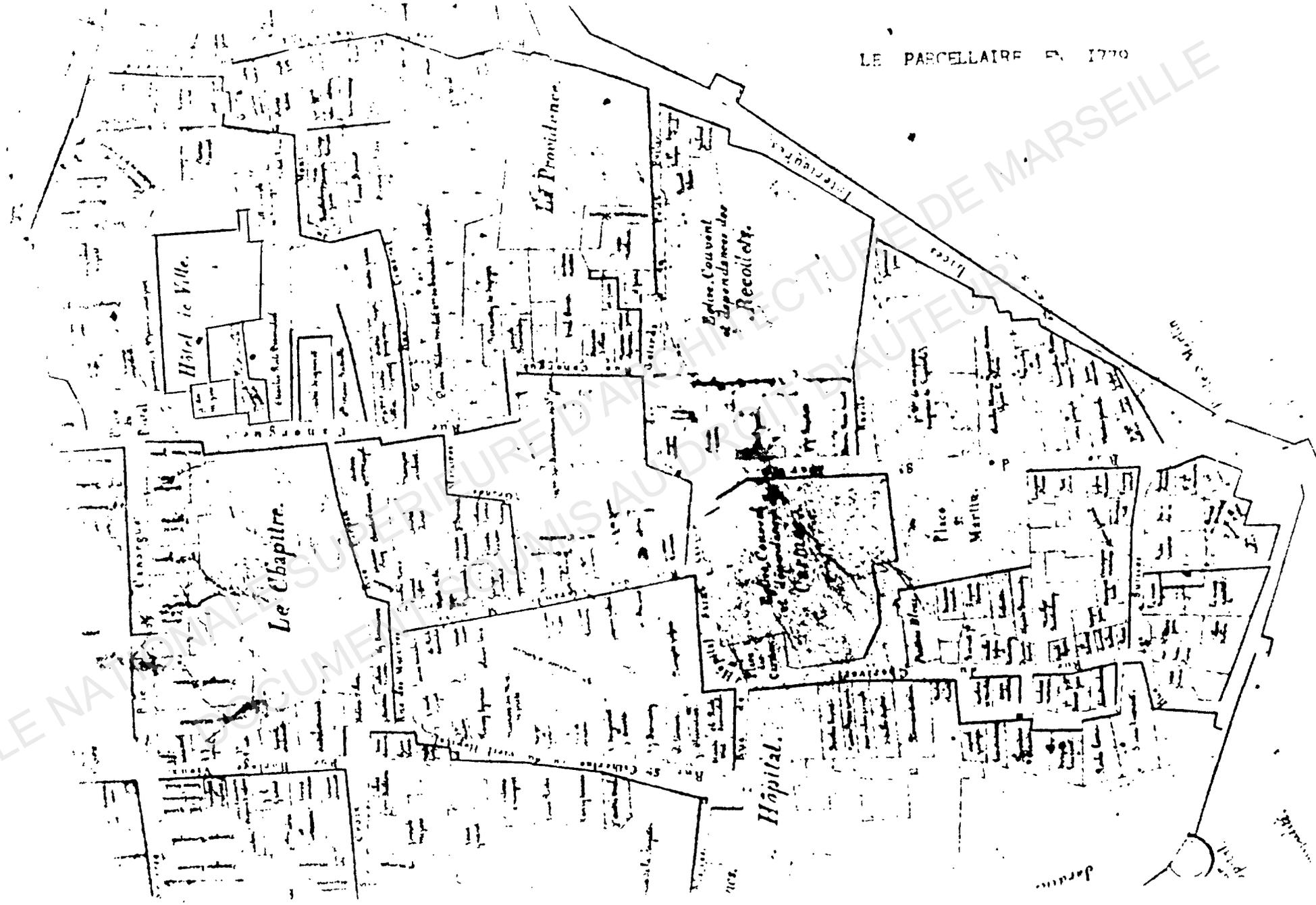


Rue Paul Achard

Rue Fortuné Pin

FACADES NORD DE LA PLACE JEAN JAURÈS

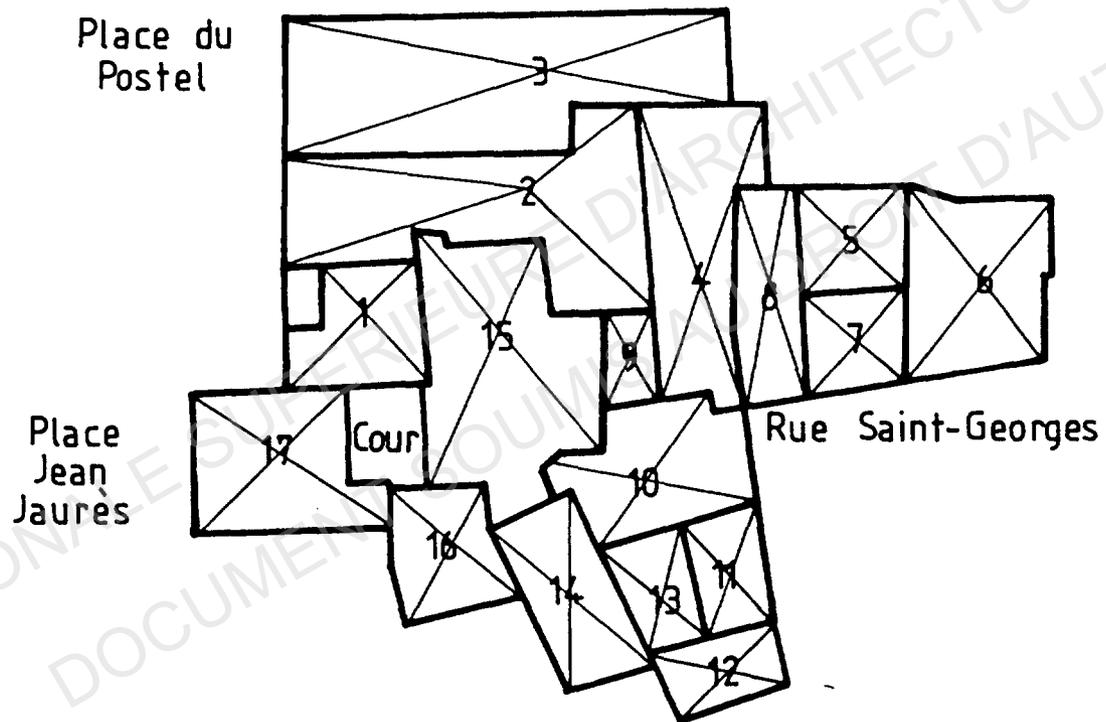
ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE D'ANDRÉ MALLET STEINER
DOCUMENT SOUMIS À LA COMMISSION D'AMÉNAGEMENT DE MARSEILLE



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE D'ARTS ET METIERS SAUTERRE

Etablissements MARLLAGUES Frères

FABRIQUE DE FRUITS CONFITS



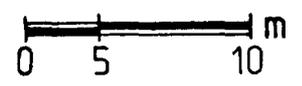
Place du
Postel

Place
Jean
Jaurès

Cour

Rue Saint-Georges

Echelle: 1/500



84. APT

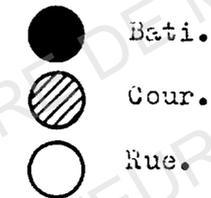
VILLE

Vue aérienne prise de l'est

Cliché Roucaute-Heller
83.84.0062. XR

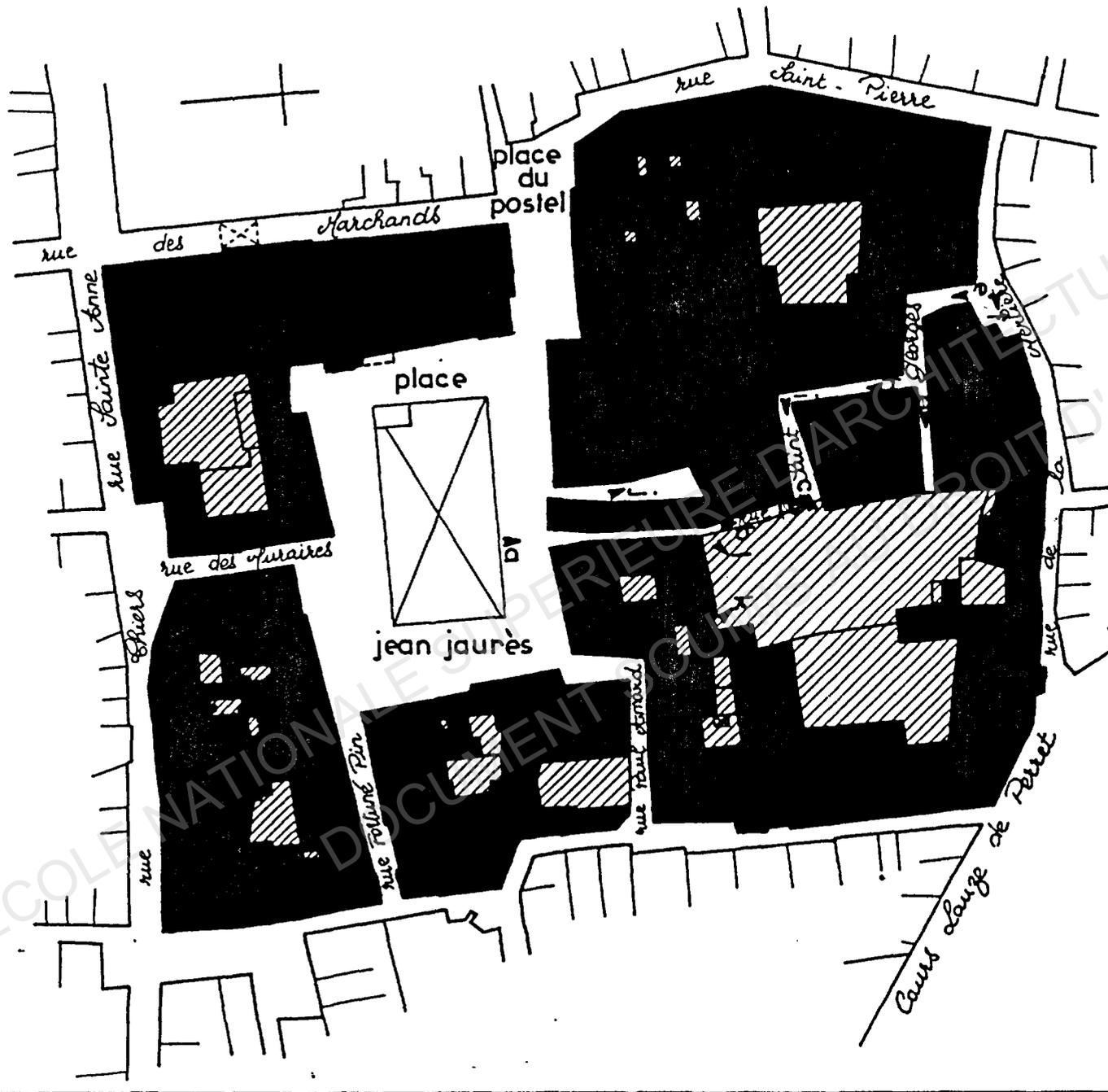


RAPPORT BATI NON BATI



Le tissu est saturé de constructions. La surface libre d'une parcelle (quand elle existe) est faible; ou alors l'espace est privé (exemples des parcelles n° 203 et n° 192).

Les places Jean Jaurès et du Postel sont rectangulaires et ont pour fonction essentielle le stationnement - la place Jean Jaurès a une superficie de plus de 2000 m² (ancienne halle, qui est actuellement un parking) - la place du Postel: 300 m².



l'usine Mariagues n° 235).

La grande majorité des oas, ces mutations ont été dues au morcellement, à la suite d'héritage ou de nouveaux usages.

- Dimensions : Les plus grandes parcelles sont les n° 235 avec 1 500 m² et la parcelle n° 203 avec 1 300 m² (n° 235 : usine de Fruits Confits ; n° 203 : jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron). Ensuite on trouve les petites parcelles qui sont inférieures à 20 m². Entre les deux extrêmes, on trouve la majorité des parcelles entre 20 et 150 m² qui ont pour fonction essentielle, l'habitat.

- Le rapport bati / non bati : Le tissu est saturé de constructions. La surface libre d'une parcelle (quand elle existe) est faible ; ou alors l'espace est privé (exemple des parcelles n° 203 et n° 192).

- Les flots : Ils sont composés par association de parcelles et limités par le réseau de liaison. Le quartier est composé de 11 flots.

D. L'état du bati (voir carte)

E. Le potentiel bati de l'opération

Il est limité à l'usine Mariagues et aux parcelles 211 à 218
219 à 222 (voir carte).

II. QUALITE DES ESPACES

A. Espaces extérieurs

voir carte.

B. Espace bati

voir carte.

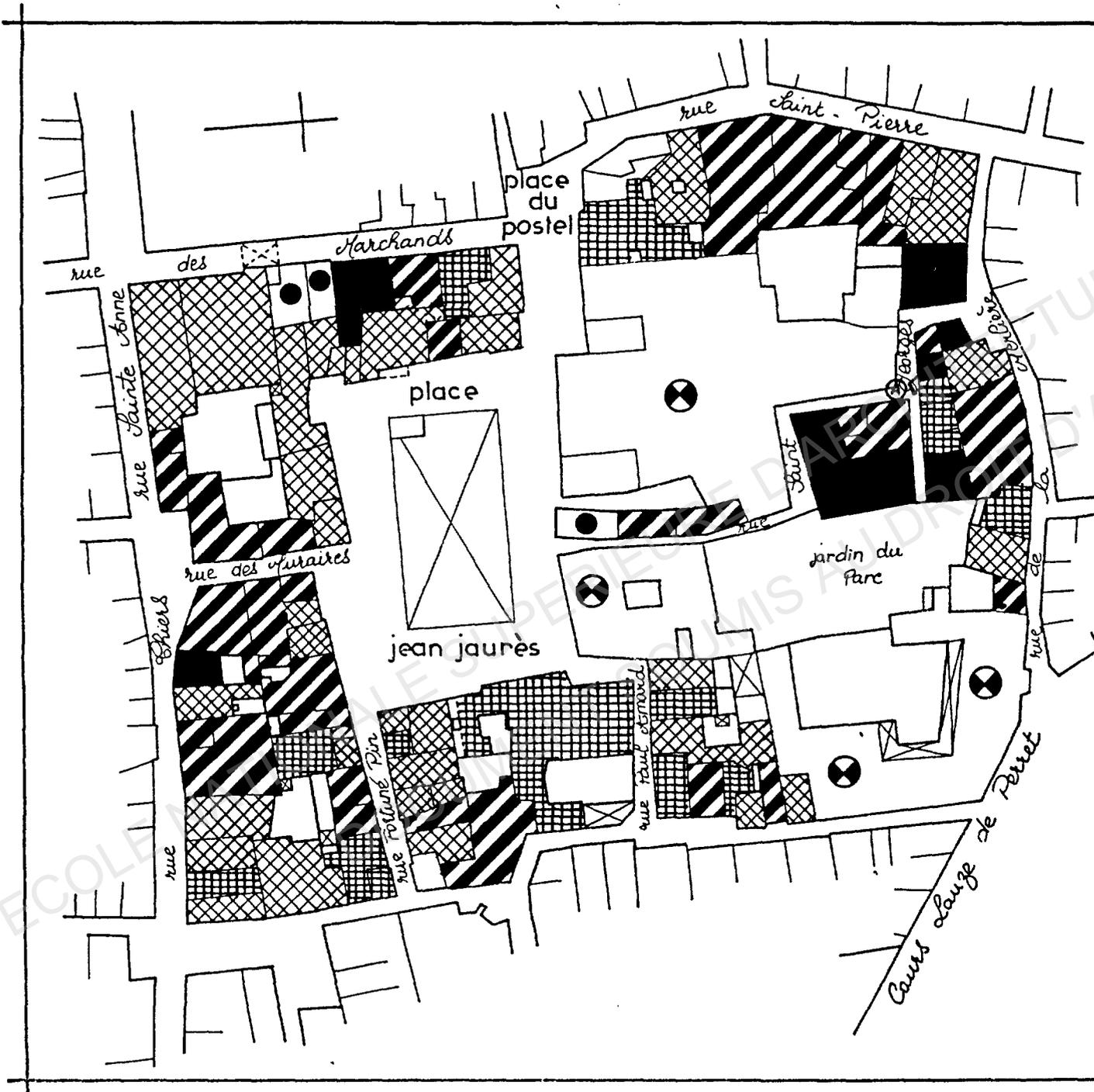
III. ETUDE GENERALE DU QUARTIER

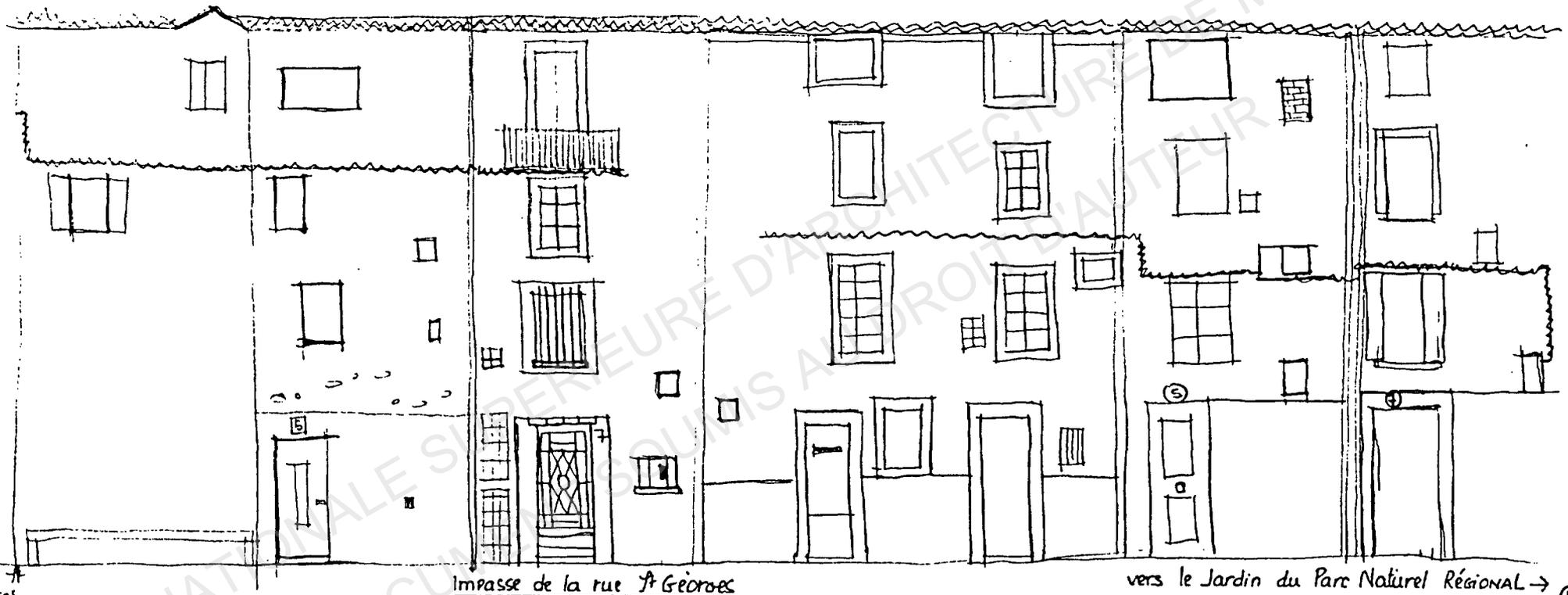
A. Hauteur des immeubles

voir carte.

ETAT DU BATI

-  Ensemble sans logement.
-  Très solide.
-  Solide.
-  Dégradée.
-  Fragible.
-  Vitrée.





Rue St Georges

Impasse de la rue St Georges

vers le Jardin du Parc Naturel Régional →

Ⓐ

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE
DOCUMENTS ARCHITECTURAUX
MUSEUMS AND PROJECTIONS
MARSEILLE

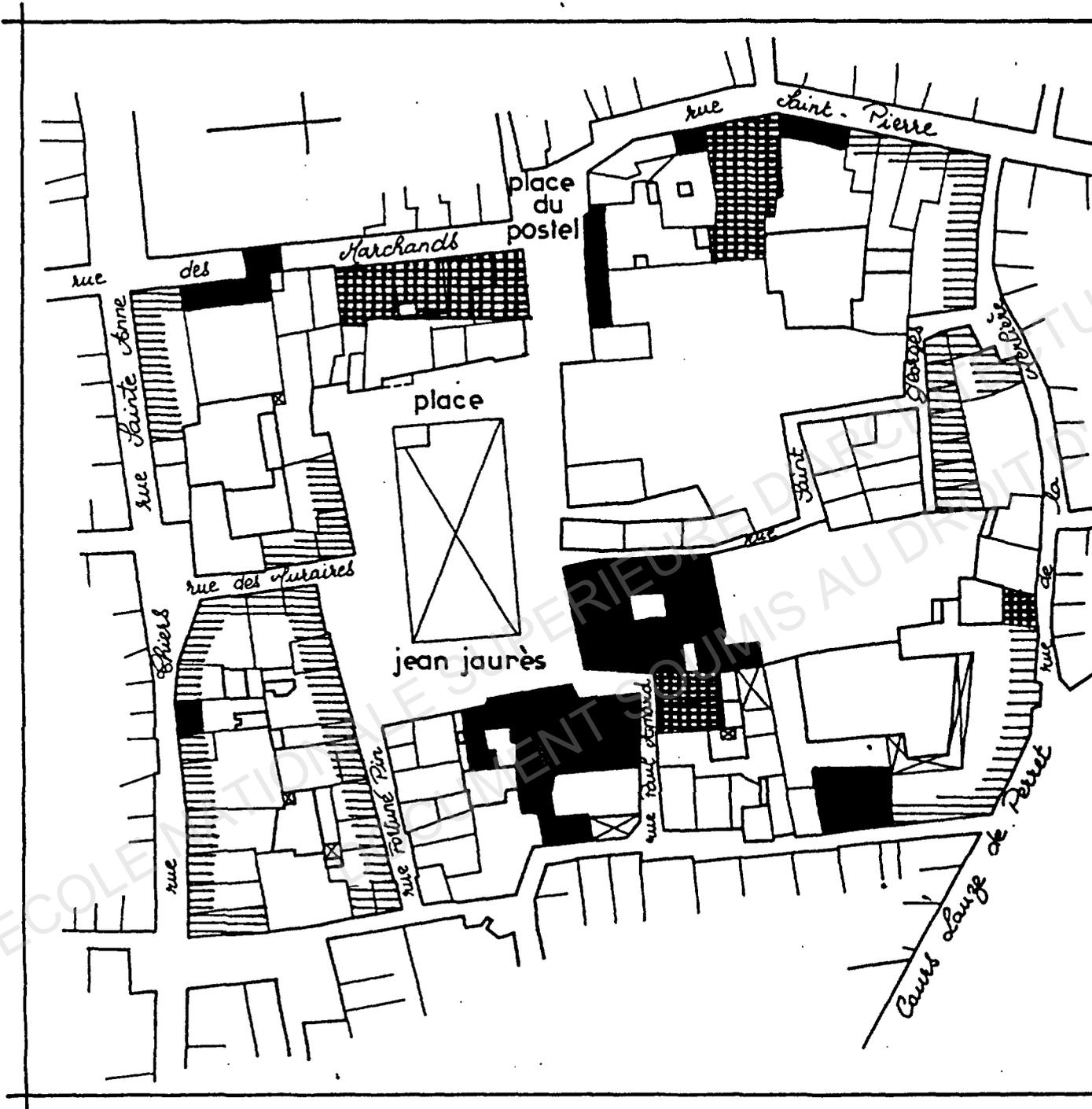
QUALITE ARCHITECTURALE

- Batiment à inscrire à l'inventaire des Monuments Historiques.
- Batiment possédant des qualités architecturales.
- Batiment participant à un équilibre d'ensemble.

Les batiments qui composent la Place Jean Jaurès forment "un ensemble historique" équilibré. Pourtant, 3 batiments se dégagent par leur ancienneté et leur qualité architecturale.

1) Le Parc Naturel Régional du Lubéron C'est l'ancien hôtel particulier de la famille Trouchoc de Sablière (1760), puis des Ferry de Bellone, issus des maîtres verriers aptésiens (depuis XIVs. L'organisme du Parc a été crée en fevri. 1977. Sa vocation, ses missions sont définies dans la Charte Constitutive du Parc. Ce batiment a été réhabilité récemment. Auparavant c'était un immeuble d'habitation très vétuste.

2) Ancien hôtel Buoux de Pontavès: La construction, succédant à une demeure plus ancienne, est de 1561 fortement remaniée depuis. De la partie Renaissance subsistent: sous la toiture gargouilles-mascarons à têtes faunesques, fenêtres à meneaux (2eme étage). .../...



Pour sacrifier au "goût du jour", on a profondément modifié le 1er étage (étage noble) au début du XIX^e siècle.

La porte d'entrée (XVII^e siècle) qui mériterait une intelligente restauration est de belle facture. L'aile est, qui s'ouvre sur la place Jean Jaurès, fut transformée au XIX^e siècle, au moment d'une nouvelle urbanisation du secteur, alors que l'immeuble appartenait à la famille Anselme. A l'intérieur, belles cheminées à gypserie et un boudoir à plafond armoiré (famille de Simiane, Buoux de Pontavès, ...etc)

3) l'ancienne Maison Commune (entrée de l'usine Marliagues sur la place du Postel) installée en 1656; maintes fois transformée, elle est aujourd'hui dans un état regrettable. Antérieurement, l'hôtel de ville était situé rue Ste Anne (XIII^e) puis face à l'ancienne Eglise Ste Catherine (XV^e).

LA PLACE JEAN JAURES:

Elle occupe l'emplacement de l'ancien Chapitre, démolu en 1924-26, lui-même établi sur un lieu public (forum gallo-romain?). La destruction du Marché Couvert où se déroulait le marché aux truffes (1980-81) construit dans les années 30, a permis l'ouverture d'un chantier de fouilles archéologiques (en cours en 1982 et stoppé en 1985) et confié par la ville à André Kauffmann. Les premiers travaux ont permis le dégagement du sous-sol médiéval et d'atteindre le sol gallo-romain (murs et canalisations). La poursuite des travaux a permis de définir la topographie antique d'Apta Julia (notamment la position du Décumanus : rue des Marchands et du Cardo: prolongement à la rue Ste Delphine.

LA PLACE DU POSTEL:

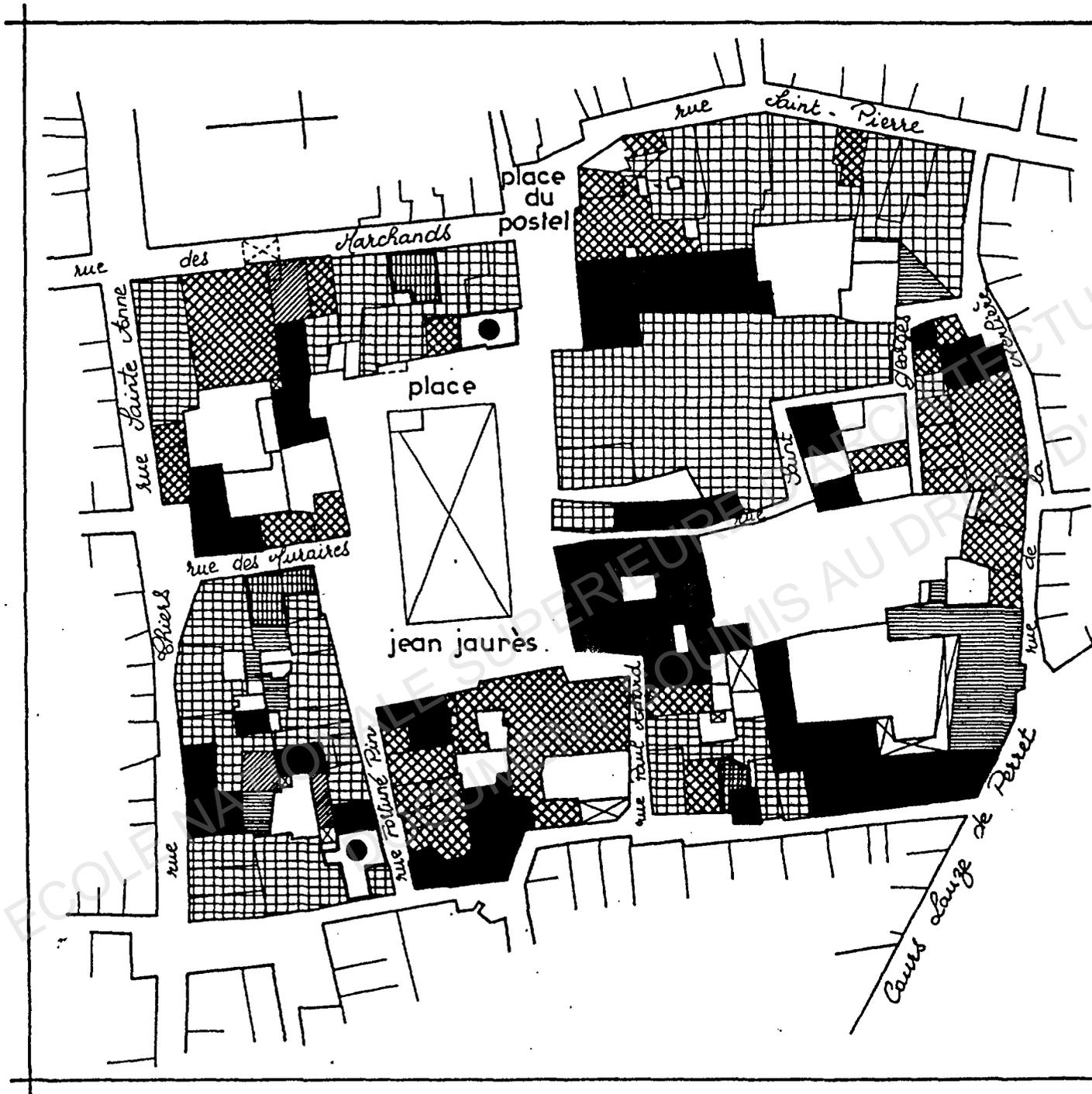
(de Costel, Costeu, Custellum: lieu d'exécution) fut dès le Moyen-Age le coeur de la vie publique et communale de la cité. Là se réunissaient les chefs de famille en assemblées ou "Parlamenta". C'est ici au Moyen-Age, sur cette place que s'élevait le gibet. Aujourd'hui la place n'a plus beaucoup de signification. Aucun grand bâtiment n'a son ouverture. Elle ne joue plus que le rôle de jonction entre la rue des Marchands et la rue St Pierre sans arrêter le passant.

L'entrée d'un éventuel musée y trouverait une place idéale, permettrait une animation toute nouvelle nécessaire au quartier sud-est abandonné et qui, une fois aménagé avec un chantier de fouilles en lieu public, une avancée de commerces et une galerie d'artisanat retrouverait la centralité du Moyen-Age...

HAUTEUR DES IMMEUBLES

	1 + 1/2	
	2	= R + 1
	2 + 1/2	
	3	= R + 2
	3 + 1/2	
	4	= R + 3
	4 + 1/2	

La hauteur des immeubles varie de 1 ou 1/2 niveau à plus de 5 niveaux ou 5/2 niveaux. Ces demi niveaux correspondent à une hauteur de combles. La majorité des immeubles comportent 3 à 4 niveaux, soit R+2 à R+3. Les constructions de 1 à 2 niveaux concernant les parties intérieures à l'ilot sont des adjonctions parasitaires (remplissage de la cour par des hangars et des ateliers...) sans aucune utilisation actuelle.



B. Occupation des immeubles

Voir carte.

C. Réhabilitation

Voir carte.

D. Commerces

Voir carte.

IV. POPULATION DU QUARTIER

A. Les catégories socio-professionnelles

Voir carte.

Dans les îlots 104 et 105 qui sont les îlots qui nous intéressent pour le projet, on remarque :

- un fort pourcentage d'ouvriers 56 % et 50 %
- un fort pourcentage d'inactifs 7 % et 50 % (présence d'écoles).

En résumé, on peut dire que la population de ces deux îlots n'est pas aisée.

B. Pourcentage des immigrés dans la population

Dans les îlots 104 et 105, les immigrés sont moyennement importants : dans l'îlot 104, ils le sont relativement puisqu'ils atteignent 41 % dans l'îlot 105, ils le sont nettement moins puisqu'ils atteignent 14 % (présence du Parc Naturel Régional du Lubéron, du jardin et de l'institution religieuse Jeanne d'Arc).

V. CONCLUSION

La présence d'un musée de la confiserie en centre ancien provoquerait plusieurs conséquences :

- une centralité retrouvée sur la place du Postel ;
- une révalorisation du quartier actuellement délaissé par la population aptésienne ;

OCCUPATION DES IMMEUBLES

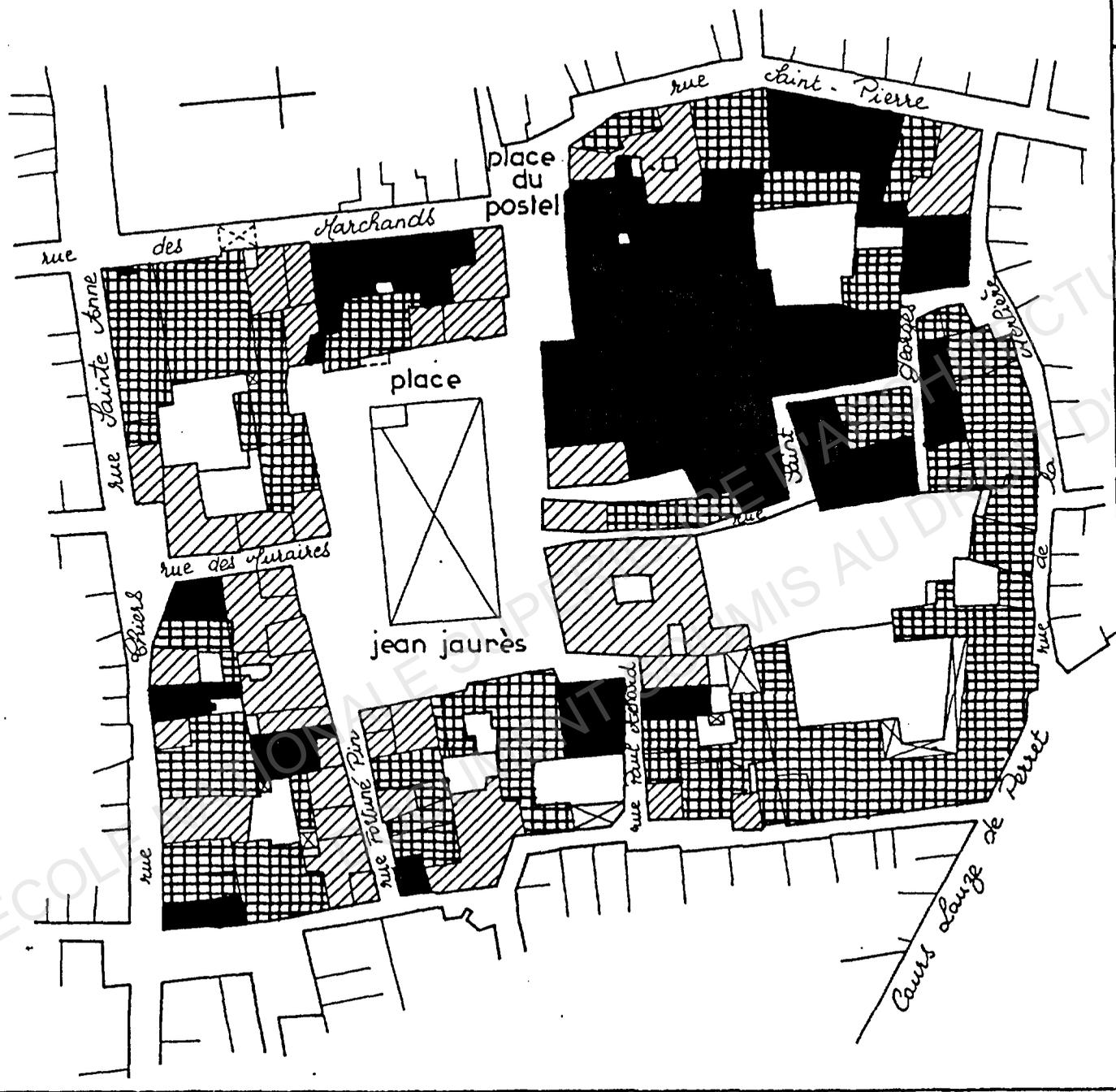
-  Immeubles occupés par leurs propriétaires.
-  Immeubles habités par des locataires.
-  Immeubles vacants.

Le taux actuel des locataires est de 51,37% tandis que l'INSEE a recensé un taux de 44,80 en 1975. Ce taux de locataires a donc augmenté de puis 1975, malgré le confort des logements souvent limité, ceci est dû à la forte demande en logements sur le marché locatif.

Une grande majorité des propriétaires occupants est composée de retraités, ayant des revenus modestes, ce qui risque d'être un frein à la réhabilitation, dans la mesure où les propriétaires occupants sont moins favorisés par l'Etat que les propriétaires bailleurs.

- usine Marliagues: en Mars l'usine est vacante puisqu'elle s'est transférée à la zone industrielle d'Apt.

- Parcelles 219 à 223: une grande partie de l'île est constituée d'immeubles vacants dus à leur insalubrité. L'autre partie est occupée par les propriétaires.



REHABILITATION

TYPES D'INTERVENTION:

- Aucune.
- ▨ Légère.
- ▧ Moyenne.
- ▩ Lourde.
- Très lourde.

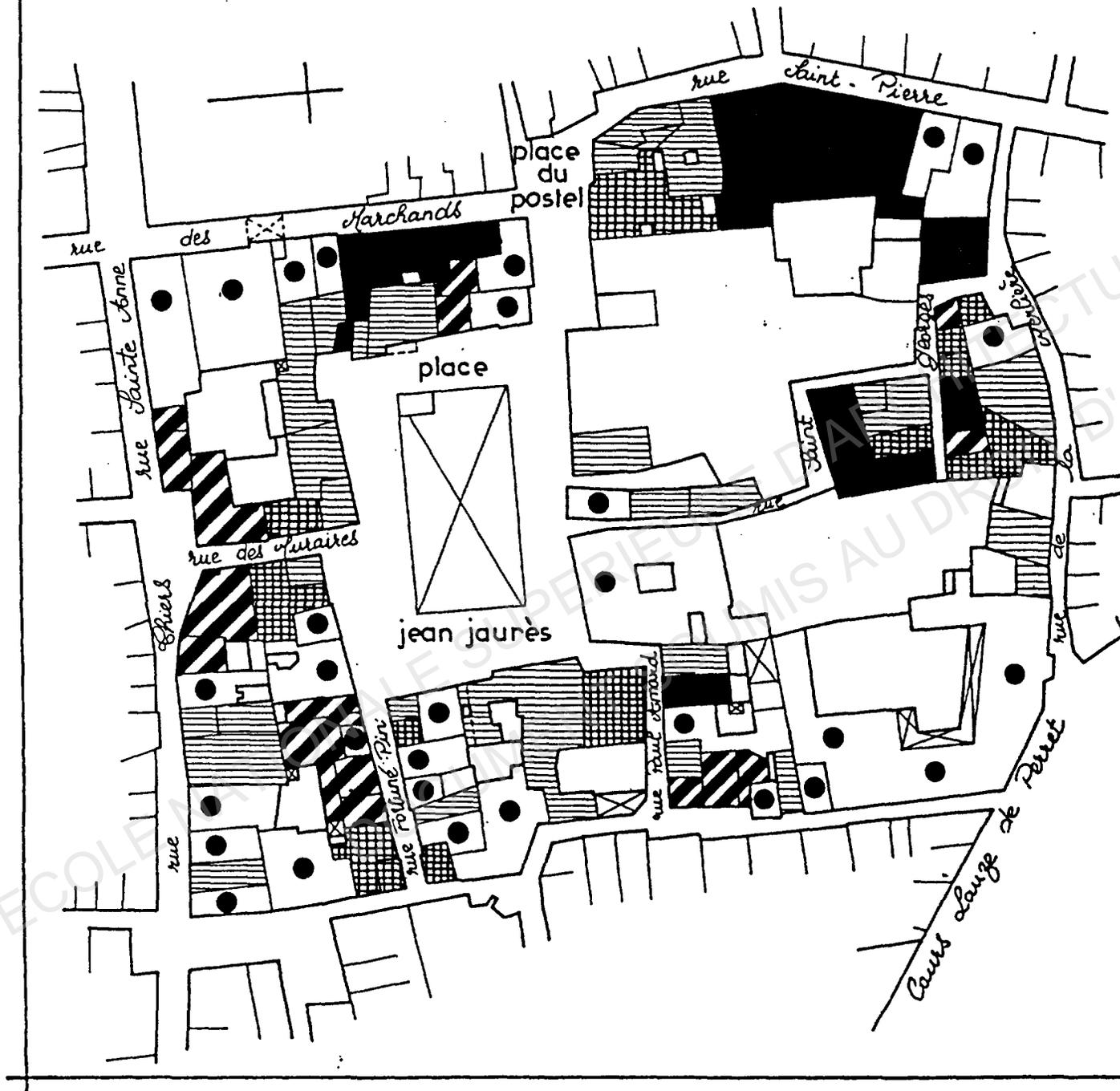
La réhabilitation touche généralement les constructions considérées valables, présentant souvent une valeur historique ou architecturale. La majeure partie du patrimoine architectural est affecté au logement. Or, dans la plupart des cas, l'habitat ancien est dans un état de vétusté avancée, dépourvu de moindre commodité d'hygiène et de confort.

La réhabilitation est une opération consistant à introduire des éléments de confort et d'esthétique pour rendre ces constructions utilisables dans la vie actuelle.

- usine Marliagues: réhabilitation moyenne côté place Jean Jaurès et lourde côté rue St Georges.

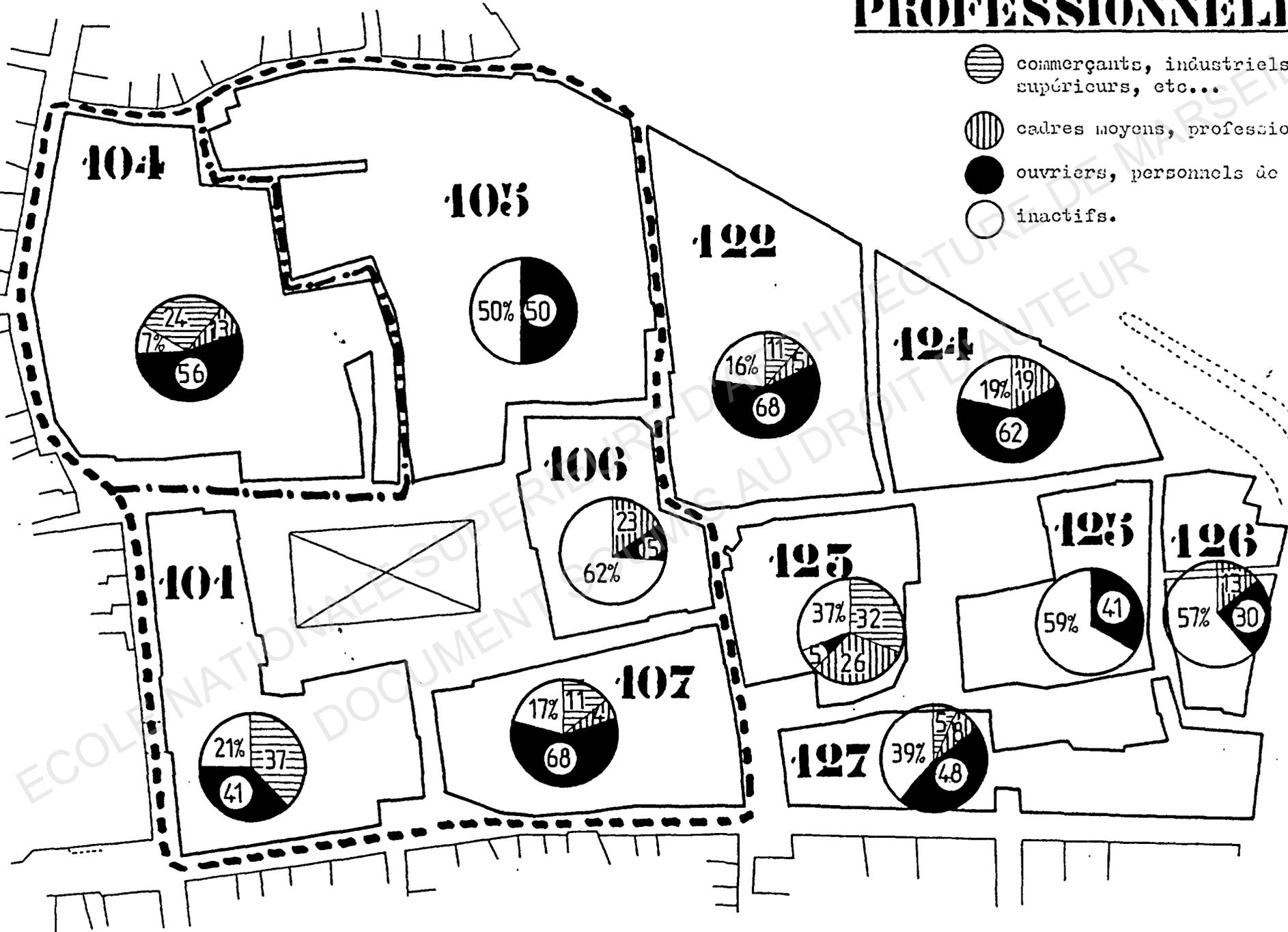
- parcelles 219 à 223 peuvent disparaître au profit de l'amélioration du jardin du Parc.

- parcelles 212 à 218: réhabilitation en façade.

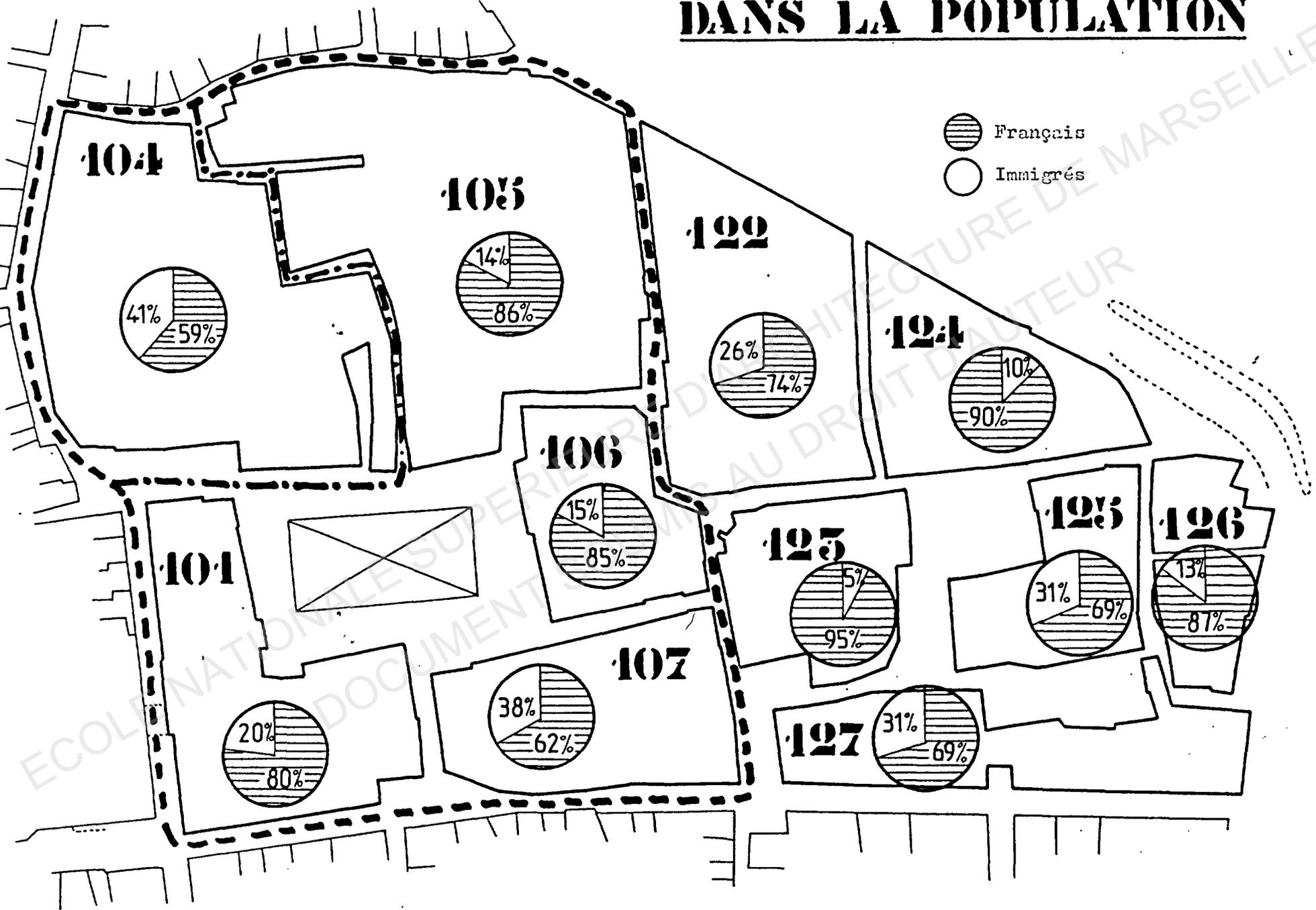


POUCENTAGE DES CATEGORIES SOCIO-PROFESSIONNELLES

-  commerçants, industriels, cadres supérieurs, etc...
-  cadres moyens, professions libérales.
-  ouvriers, personnels de service,...
-  inactifs.



POUCENTAGE DES ETRANGERS DANS LA POPULATION



- une animation du quartier avec l'aménagement du chantier de fouilles, d'un parking, et d'éventuels commerces aux rez-de-chaussée des habitations.
- une revalorisation de l'immeuble qui contient actuellement les locaux de l'usine Mariages et qui serait le lieu d'implantation du musée de la confiserie.
- il serait un avantage supplémentaire au tourisme local déjà conséquent.
- il procurerait une mise en valeur du produit essentiel à l'économie du pays d'Apt, je veux parler du fruit confit, donc en particulier de la cerise.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

PROCEDURES D'INTERVENTION

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

La réhabilitation des logements a pour objectif de maintenir en place la population existante, en proposant des logements convenables et d'attirer de nouvelles population, nécessaires à un certain équilibre et dynamisme du quartier. Des actions d'accompagnement tel que, aménagement des espaces extérieurs seront proposés, de façon à favoriser la réanimation urbaine.

Aussi par le biais du commerce et des équipements qui devront satisfaire les besoins des habitants, mais tenir compte aussi, de l'attractivité touristique qu'exerce la ville d'Apt. Les curetages d'îlots ont pour but de faire pénétrer la lumière dans les habitations.

Dans le cadre du respect et de la sauvegarde de la valeur architecturale, une restauration sera proposée sur les éléments menacés ou détériorés.

Dans le cas où le bâti ne présente aucun intérêt architectural particulier et que la réhabilitation s'avère trop coûteuse, la rénovation de l'immeuble sera retenue.

I. LA REHABILITATION ①

La réhabilitation est une opération consistant à introduire des éléments de confort et d'esthétique pour rendre ces constructions utilisables dans la vie actuelle.

La réhabilitation touche généralement les constructions considérés utilisables, présentant souvent une certaine valeur historique ou architecturale.

Une réhabilitation serait souhaitable sur toute la partie de l'usine Mariagues dirigée vers la place Jean Jaurès. La facade est en bon état, correcte. Aucune grosse modification n'est nécessaire.

Une réhabilitation serait également utile sur les parcelles n° 212 à 218 qui ouvrent leurs facades sur un éventuel prolongement du jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron.

II. LE CURETAGE

Le curetage consiste en des opérations de destructions, prudentes, d'après une connaissance approfondie du tissu urbain ancien, permettant de remédier au manque d'air et de lumière des habitations.

Un curetage serait souhaitable sur les parcelles n° 219 à 222. Elles sont vétustes, inhabitées et délabrées. Un travail de réhabilitation serait coûteux. Leur disparition permettrait de remettre en évidence la qualité architecturale des façades sur cours et de redonner à l'espace son calme et son rôle de poumon "vert". Il augmenterait l'espace ouvert du jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron à l'écart de l'animation et du bruit des rues.



Restauration de la facade et du bâtiment ②
de l'ancien Hôtel de ville de 1779



Réhabilitation de la facade des logements côté ouest

①

III. LA RESTAURATION ②

La restauration est une action de préservation, de consolidation et de mise en valeur du patrimoine architectural.

La restauration concerne surtout les immeubles dont la valeur artistique ou historique est incontestable. Les lieux de cette restauration subissent un examen très approfondi.

Elle est généralement faite en liaison et sous le contrôle des autorités compétentes.

Une restauration serait souhaitable sur une partie de l'usine Mariagues : celle située en facade sur la place du Postel et qui était auparavant l'ancien Hôtel de Ville avec une très belle porte à conserver et un escalier intérieur intéressant.

IV. LA RENOVATION

La rénovation est une opération consistant à raser les anciens immeubles jugés défectueux et de construire à leur place des bâtiments nouveaux mieux adaptés aux besoins contemporains.

La rénovation peut toucher un immeuble, un îlot, un quartier ou une ville entière. On procède d'abord à l'organisation des sols, suivie du relogement des habitants, démolition et livraison des terrains libérés. Le plan masse, en collaboration avec les autorités, est créé et un organisme privé ou public est chargé de la construction. Ce genre d'opération est habituellement très cher.

Dans notre cas une rénovation est urgente au niveau de la partie est de l'usine Mariagues. Toute la partie du bâtiment qui longe la rue St George est incontestablement en très mauvais état et une réhabilitation serait trop coûteuse. De plus, avec la destruction des parcelles 219 à 222, un nouveau plan de masse pourra offrir davantage de possibilités...

V. LES COMMERCES

Les activités commerciales occupent les limites du quartier sud-est avec une forte concentration vers le nord et quelques magasins de la rue Thiers.

A l'intérieur de la place Jean Jaurès, ces activités sont inexistantes.

Le bâti offre la possibilité d'implanter des activités commerciales ou artisanales mettant en valeur le rez-de-chaussée, qui est en général occupé par des remises ou utilisé comme cave.

Voir la carte de l'implantation de nouveaux commerces.

VI. PLAN DE RESTRUCTURATION

Voir la carte.

- Réhabilitation : bâtiment à réhabiliter

PLAN DE RESTRUCTURATION

Actions pour l'amélioration du bâti:

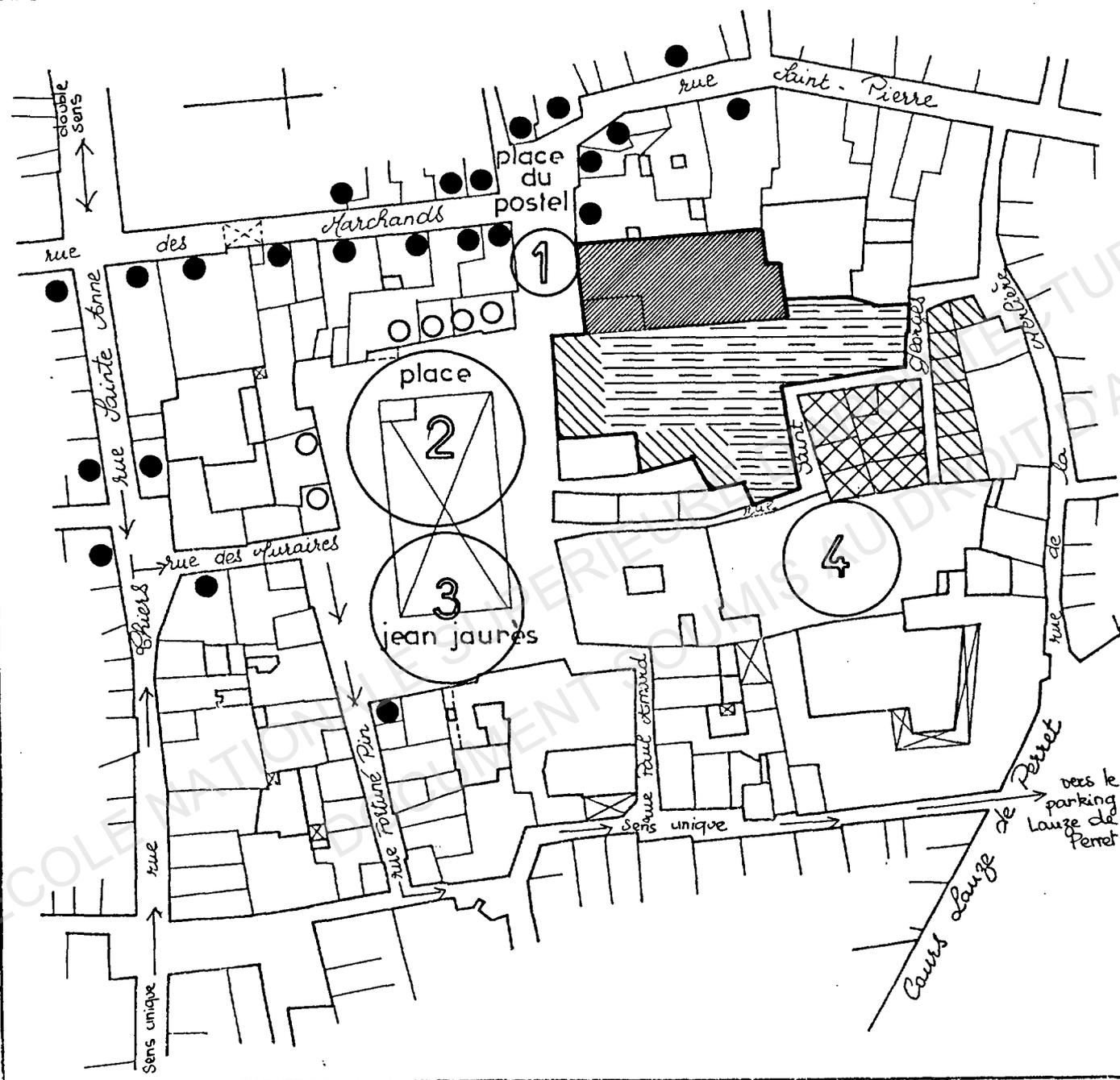
-  restauration
-  réhabilitation
-  rénovation
-  curetage

Actions pour l'amélioration des espaces extérieurs:

- ① place du Postel: piétonne
- ② place Jean Jaurès: piétonne, aménagement du chantier
- ③ place Jean Jaurès: parking.
- ④ jardin du Parc PNRL: agrandi.

Créations de commerces:

-  commerces existants
-  commerces à créer



- Curetage : construction à cureter
- Restauration : bâtiment à restaurer
- Rénovation : bâtiment à rénover

Actions pour l'amélioration des espaces extérieurs :

- 1) Place du Postel ;
- 2) Place Jean Jaurès ;
- 3) Jardin du Parc Naturel Régional de Lubéron ;

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

PROPOSITIONS D'AMENAGEMENT

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

I. SUR LE BATI

(voir carte).

On se propose de :

- conserver en partie la forme de la parcelle 235 (usine Mariagues) qui recevra le musée de la Confiserie.
 - + restaurer la porte de l'ancien Hôtel de ville ;
 - + réhabilité la facade de la place Jean Jaurès ;
 - + rénover la partie est du bâtiment.
- détruire les parcelles 219 à 222 afin d'élargir le jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron.
- réhabiliter les parcelles 211 à 218.

II. SUR LES ESPACES EXTERIEURS

(voir carte).

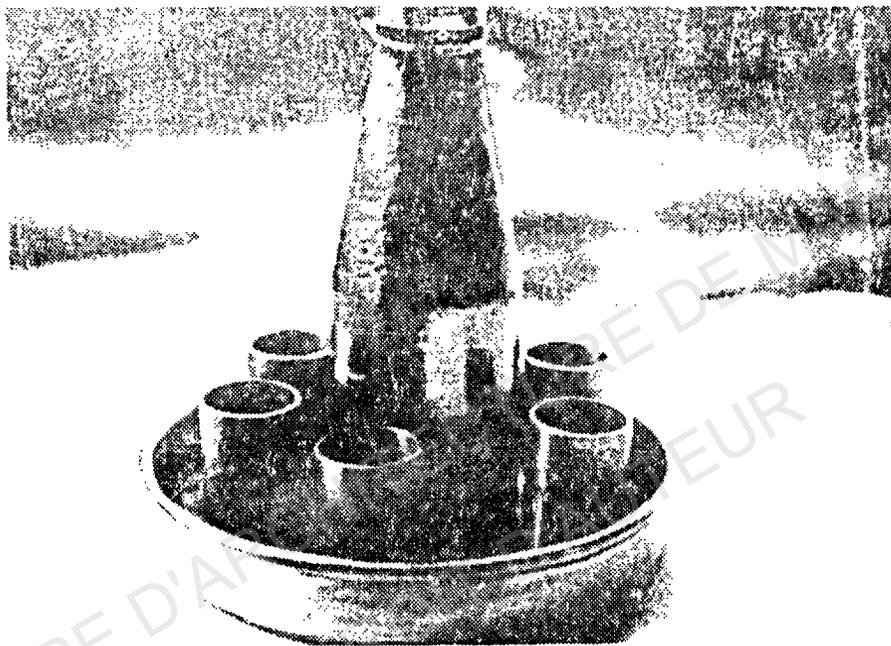
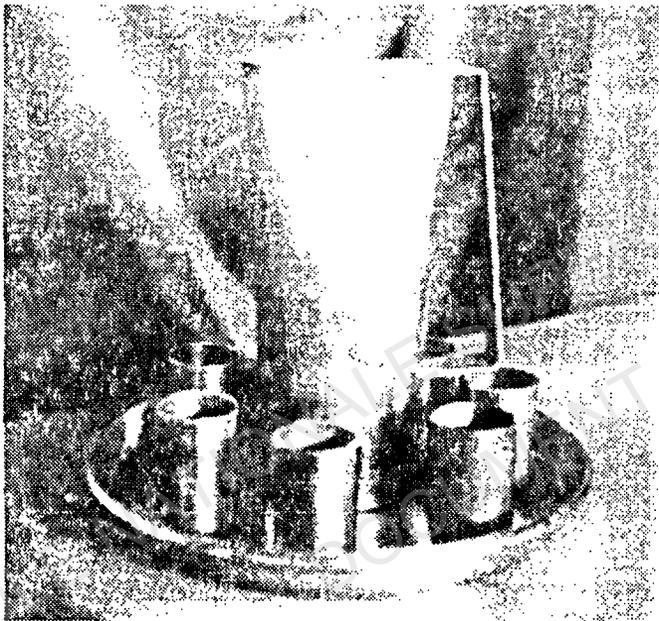
On se propose de :

- rendre la place du Postel piétonne avec un point de repos ;
- rendre la place Jean Jaurès mi-piétonne - mi-parking ;
 - + toute la partie devant le futur musée et le Parc Naturel Régional du Lubéron serait piétonnier avec un carrelage, de la végétation et quelques points de repos ;
 - + toute la partie ouest de la place serait aménagée en parking de 37 places ;
- le chantier de fouilles serait aménagé en espace de spectacle avec des gradins ;
- agrandir et ouvrir le jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron qui aurait directement accès au Musée de la Confiserie et, la place Jean Jaurès et la rue de la Merlière.

III. SUR LA CIRCULATION

(voir carte)

- A sens unique de la rue Thiers vers la place Jean Jaurès
 - A sens unique de la rue Ste Anne vers la place Jean Jaurès } parking
- Pour sortir du parking, une seule sortie à sens unique :
rue Fortuné Pin vers la rue Louis Rousset ; sortie cours Lauze de Perret.



*Deux services
en étain pur
du dinardier
Jean Marty*

IV. CINQ PROPOSITIONS D'AMENAGEMENT

(voir feuilles annexes).

Monsieur le Maire d'Apt a fait son choix sur la proposition n° 4.

Dans ce cas là, il est à prévoir une galerie d'artisanat dans laquelle on pourrait trouver les locaux à louer à des artisans et une grande salle d'exposition des produits artisanaux. Plusieurs thèmes pourraient être développés :

1) L'agriculture : l'agriculture est le pilier de l'économie du Pays d'Apt.

- la lavande,
- la cerise,
- le raisin de cuve et de table,
- le miel,
- le melon de coteau,
- l'asperge,
- l'élevage caprin et ovin.

a) la lavande : elle pousse à l'état sauvage dans tout le midi de la France. On distingue deux sortes :

- + le lavandin (hybride de lavande et d'aspic)
- + la lavande fine.

b) les vergers : 85 % de cerisiers : confiseries.

c) la vigne, au nord du Calavon : les Côtes du Ventoux,
au sud du Calavon : les Côtes du Lubéron.

d) le miel : 50 tonnes / an.

Les vins du Pays d'Apt : Côtes du Rhône,
Côtes du Lubéron.

2) le terroir et l'artisanat :

a) la poterie aptésienne semi industrielle du Castelet et Faïences.

b) la céramique aptésienne.



Ci-dessus : une superbe collection de faïences d'Apt et de Castellet

Ci-contre : une aiguière en nougatine

Ci-dessous à gauche : un vase décoratif en faïence d'Apt

Ci-dessous à droite : une magnifique pièce du XVIII^e siècle



Légende



espaces d'habitation



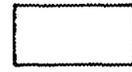
batiments déclarés monuments historiques



cours, jardins, espaces extérieurs



espaces publics piétons, rues piétonnes



circulation automobile



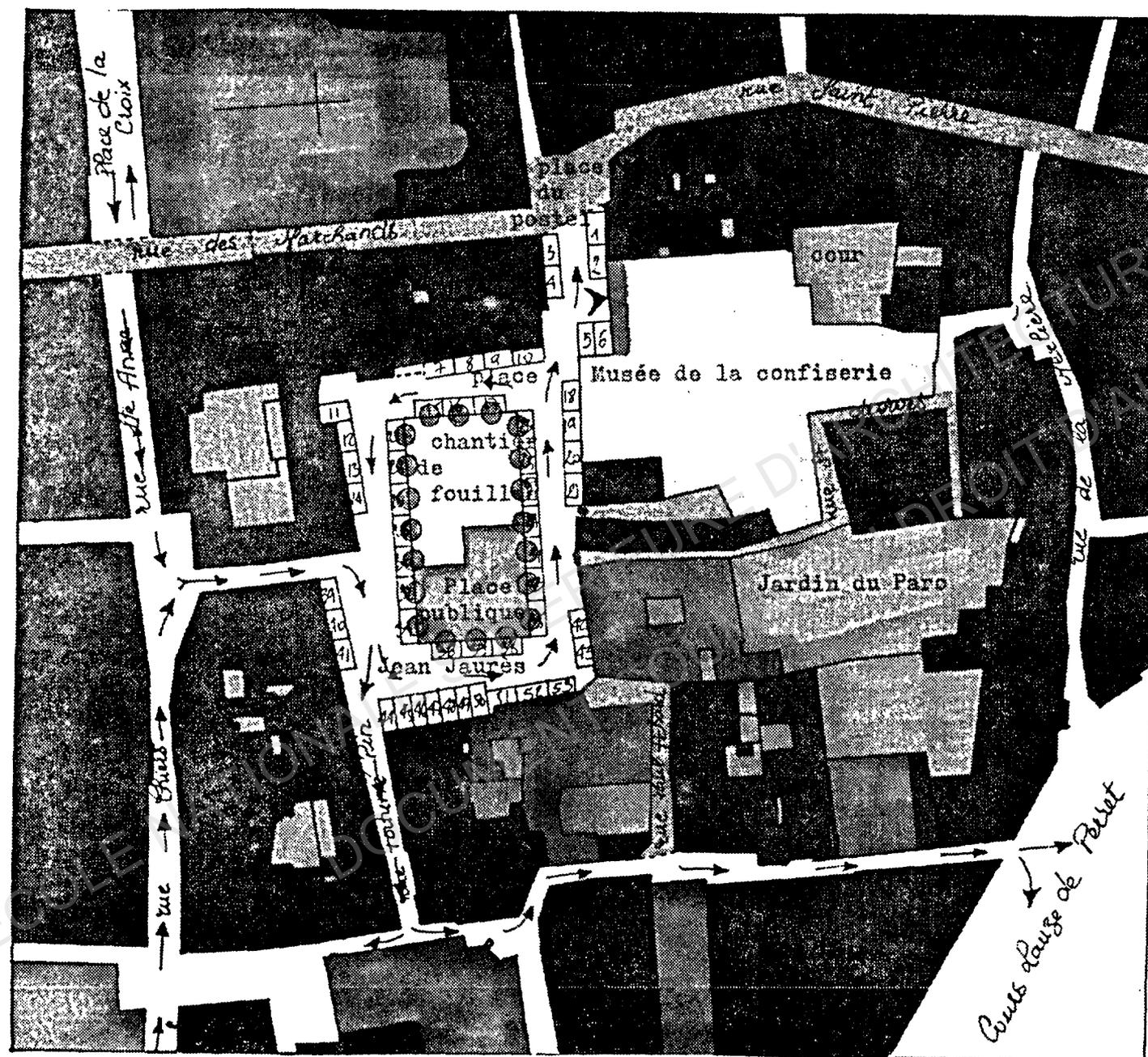
usine HARTIAGUES



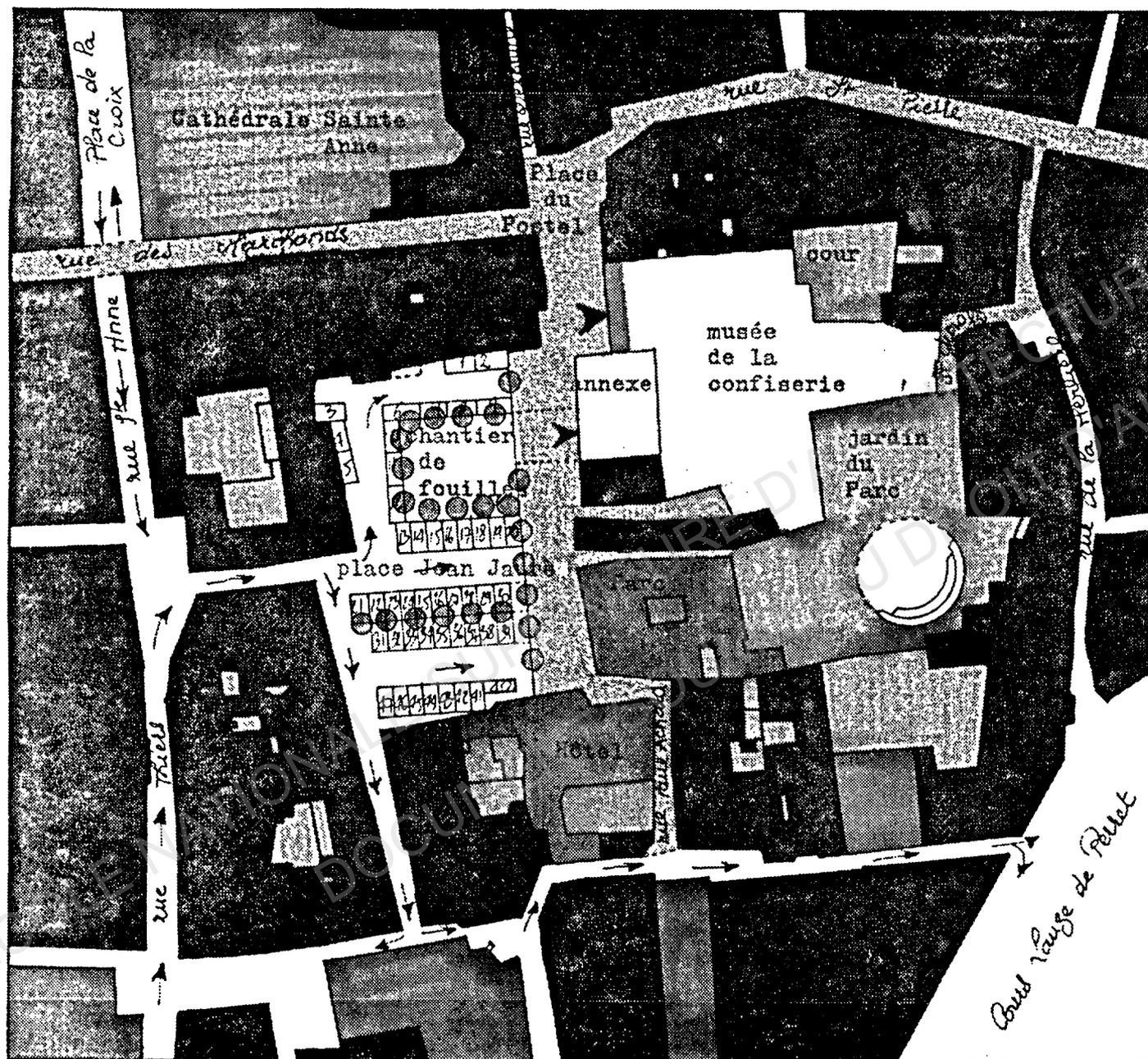
chantier de fouilles

échelle 1/1000

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



- La place du Postel: est un petit parking de 6 places.
- La place Jean Jaurès: la circulation automobile et la forme de la place sont conservées:
 - une partie consacrée aux fouilles aménagées;
 - une partie consacrée à une place publique avec une fontaine;
 - circulation automobile autour de la place avec des places de stationnement qui l'entourent, environ 47 places.
- L'usine de Marliagues: sa forme est conservée. Le musée de la confiserie s'y insère entièrement.
- Le jardin du Parc: n'est pas modifié. Il est entouré par un mur et reste privatif au Parc.
- La rue piétonne: est constituée par la rue des marchands et la rue St Pierre. Aucune autre rue ne s'y greffe.



- La place du Postel: devient un espace piéton aménagé en place qui rappelle son ancien rôle de contrainte datant de 1779.

- La place Jean Jaurès: on conserve une partie des fouilles, le reste est aménagé:

- la partie devant les principaux bâtiments (musées, Parc et Hô tel) est piétonne. De cette façon on rejoint la rue Paul Achard qui est piétonne;

- le reste est aménagé en parking d'environ 47 à 49 places.

- L'usine Marliagues: sa forme est conservée mais ses fonctions sont divisées en deux:

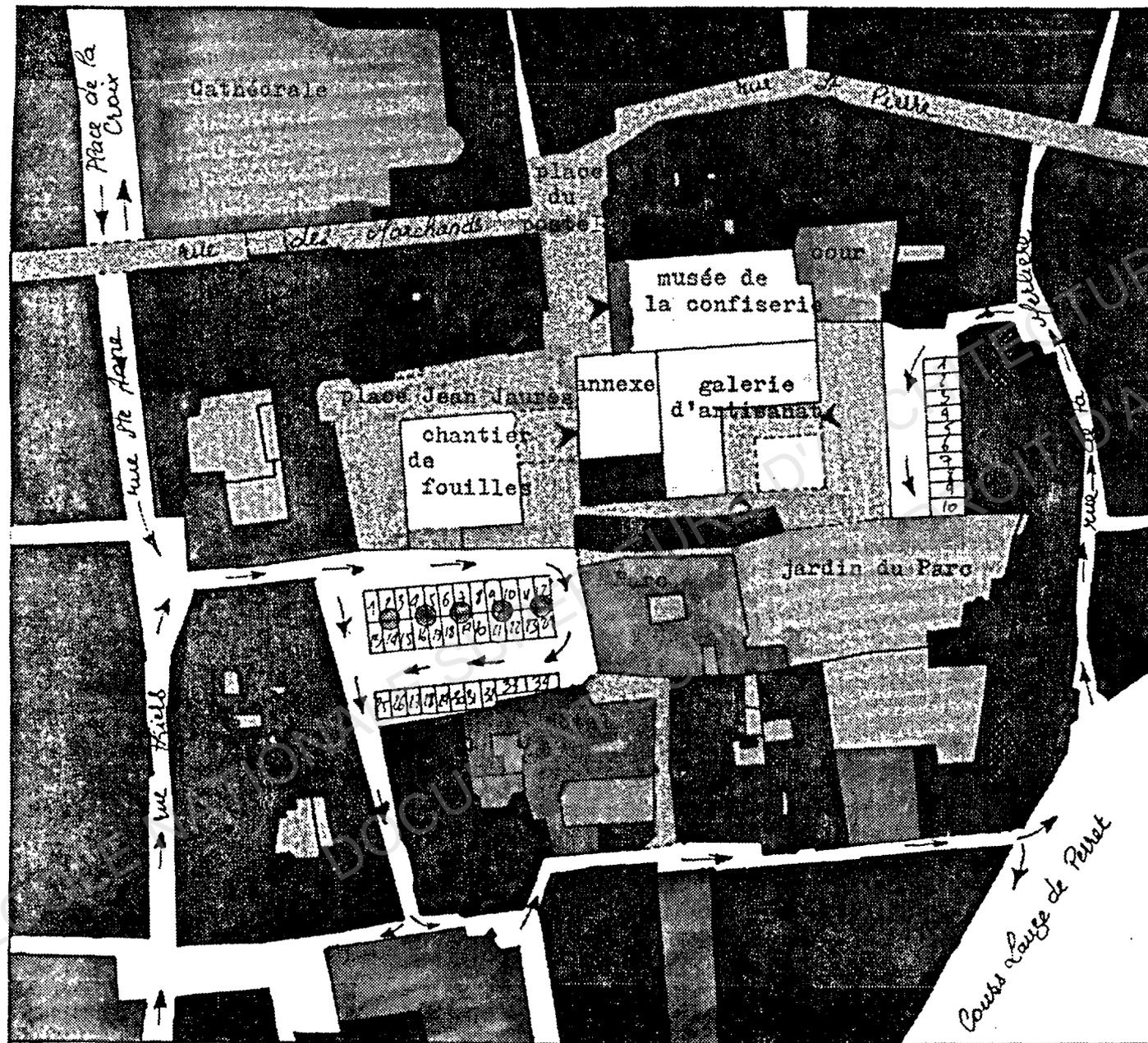
- une annexe du musée archéologique donnant sur le chantier de fouilles;

- un musée de la confiserie dont l'entrée se situe sur la place du Postel.

- Le jardin du Parc: est légèrement agrandi par la suppression d'un flot vétuste (parcelles 219 à 223) et peut être aménagé avec un théâtre de plein air.

- La rue piétonne: au niveau de la place du Postel, trois rues piétonnes y convergent:

- la rue des marchands existante
- la rue St Pierre existante
- la rue qui va jusqu'à la rue Paul Achard et qui ferait plutôt figure de place rectangulaire mettant en valeur les bâtiments principaux.



- La place du Postel: espace piéton où figure l'entrée du musée de la confiserie.

- La place Jean Jaurès: Elle est coupée en deux:

- . au nord, espace piéton qui entoure le chantier de fouilles;
- . au sud, parking avec environ 34 places.

- l'usine Marliagues: elle est en partie amputée pour créer d'une part un espace piéton en relation avec la galerie d'artisanat et d'autre part un parking d'environ 10 places. Sinon, on trouve le musée de la confiserie et l'annexe du musée archéologique toujours aux mêmes places. L'impasse s'ouvre vers la galerie et l'espace piéton.

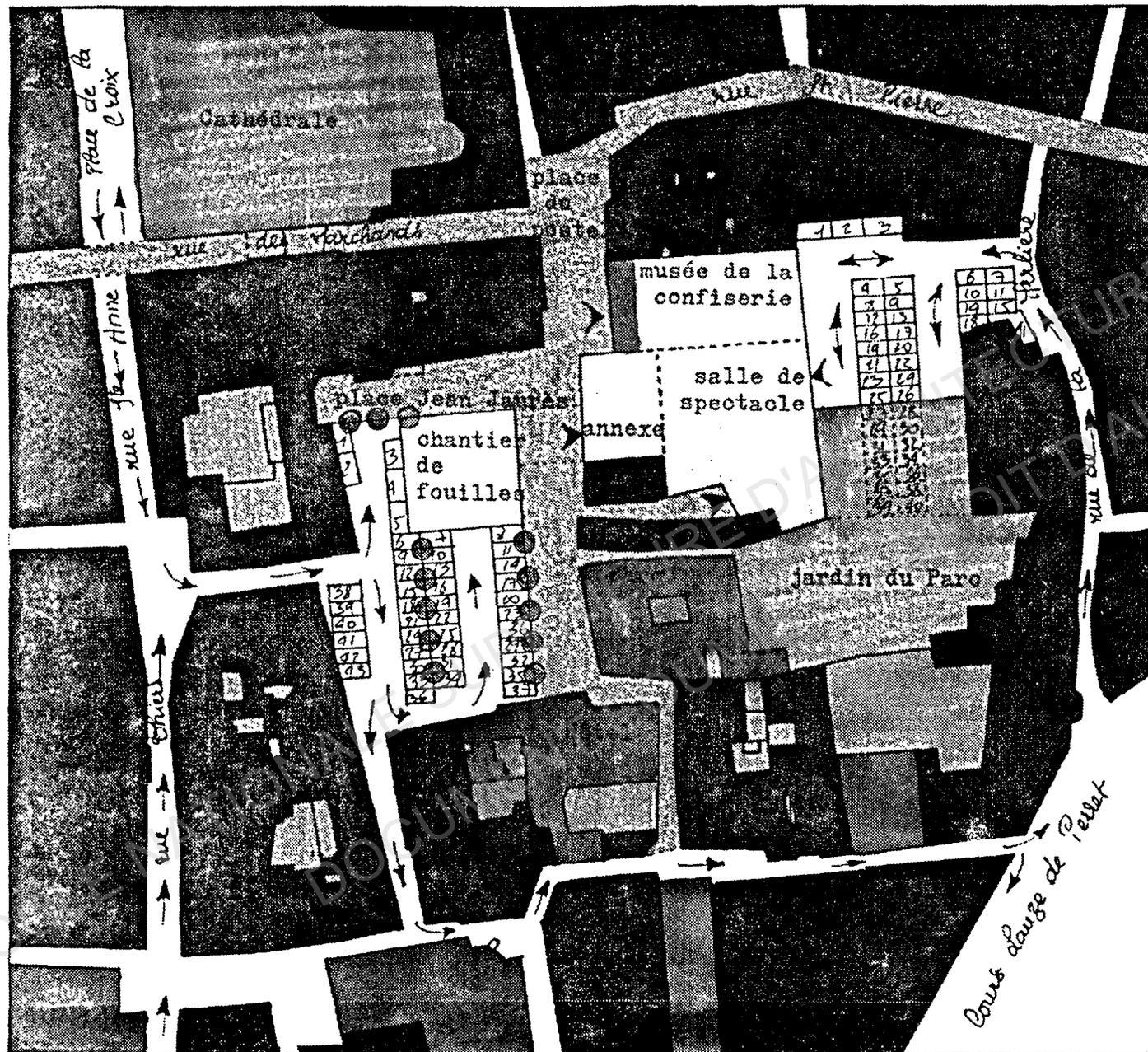
On trouve donc en plus des musées, la galerie d'artisanat en rez de chaussée et en étage on peut trouver des logements (8 à 10 logements).

- le jardin du Parc: simplement le mur de clôture tombe. Avec la disparition de l'flot, on crée donc un espace piéton et un parking en relation avec les logements et la galerie.

- La rue piétonne:

- . la rue des marchands;
- . la rue St Pierre;
- . la rue qui passe devant les deux musées et qui s'arrête à la rue St Georges.

. la rue qui entoure le chantier de fouilles autour de laquelle s'organise un certain nombre de commerce



- La place du Postel: espace piéton où figure l'entrée du musée de la confiserie.

- La place Jean Jaurès: elle possède de deux fonctions:

- . espace piéton au nord et à l'est du chantier de fouilles qui se prolonge jusqu'à la rue Paul Achard mettant en valeur les deux musées.
- . parking d'environ 43 places.

- L'usine Marliagues: on trouve

- . le musée de la confiserie;
- . l'annexe du musée archéologique;

- . une salle de spectacle d'environ 400 places ou une salle polyvalente. Pour créer un parking d'environ 27 à 41 places il faut s'introduire dans la cour intérieure et récupérer deux immeubles délabrés pour aérer l'espace.

- Le jardin du Parc:

- . dans le cas d'une salle de spectacle il se prolonge en parking avec la disparition d'un îlot;
- . dans le cas d'une salle polyvalente, le jardin s'agrandit en partie pouvant recevoir un théâtre de plein air.

- La rue piétonne: la rue principale s'embryonne en passant par la place du Postel jusqu'à la rue Paul Achard en se prolongeant devant le côté nord du chantier de fouilles permettant la création de 8 commerces.

Aujourd'hui, le pays d'Apt est devenu une terre d'accueil pour les artisans :

- cuir,
- tisserands (laine de mouton),
- orfèvres - bijoutiers,
- émailleurs,
- tailleur de pierres,
- dinandier,
- un luthier.

3) les animations :

a) les marchés avec : le marché hebdomadaire du Samedi,
le marché potier,
le marché paysan,
le marché aux truffes.

b) les industries : fruits confits,
mines de fer,
ocres,
mine de soufre.

Cette galerie serait en rapport direct avec le Musée dans son rôle d'information, de réserves et de découverte.

Elle apporterait un élément de plus dans le tourisme et le commerce local.

PROGRAMME

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

PROGRAMME

Le sujet du présent diplôme traite d'un musée de la confiserie mais également de l'aménagement de ses abords.

On doit donc trouver :

I - Un musée de la Confiserie :

Il se situera à l'intérieur des murs de l'Ancien Hôtel de Ville d'Apt (1779), donc dans une partie de l'actuelle usine de fruits confits des Etablissements Marliagues.

Il sera composé d'un rez-de-chaussée avec son accès principal sur la Place du Postel. Ce rez-de-chaussée aura pour thème "le fruit confit en 1830" avec les grandes familles de confiseurs aptésiens de l'époque, et les méthodes de fabrication. On y trouvera également tout ce qui constitue l'administration d'un musée (bureau du conservateur, local gardien, régie, rangement, bibliothèque).

Un escalier central, puits de lumière, desservira l'ensemble du bâtiment qui sera composé de deux autres étages :

le premier concernera la confiserie de nos jours en 1986 avec les différentes méthodes de fabrication utilisées.

le second aura trait aux autres types de confiseries conçues à Apt (pâtes de fruits, fruits au sirop, fruits en yaourt, en confiture...) et possèdera également un espace réservé aux expositions temporaires. C'est dans ce même étage que l'on trouvera les locaux de rangement de réserves et de stock de l'ensemble du musée.

L'escalier central se poursuivra jusqu'à une toiture terrasse aménagée en jardin donnant vue sur la galerie d'artisanat.

II - La galerie d'artisanat :

Après la destruction de l'autre partie de l'usine des Etablissements Marliagues dans un état actuel déplorable, il sera construit un ensemble totalement neuf qui comportera une galerie couverte autour de laquelle s'organiseront d'une part 5 locaux artisanaux, un espace central de repos, puits de lumière et d'autre part 2 salles d'exposition des différents produits artisanaux de la région.

Cette construction sera de plein pied avec ses toitures terrasses aménagées en jardins publics accessibles du Jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron.

III - Agrandissement du jardin du Parc Naturel Régional du Lubéron :

Après destruction de l'îlot contenant les parcelles 219 à 222 (îlot déclaré en partie insalubre) il sera possible d'agrandir le jardin du Parc, d'ouvrir ses portes vers une succession de terrasses superposées, dans le prolongement des toitures terrasses - jardins de la galerie d'artisanat. Cet ensemble formera un tout. Ce jardin étant accessible par la rue St Georges et par la galerie.

Il est prévu également un petit parking destiné au musée et à la galerie.

Les habitations alentours trouveront leur parking sur la Place Jean Jaurès.

IV - Aménagement de la Place Jean Jaurès :

Elle a été prévu une première moitié piétonne commerçant de la place du Postel, passant devant le musée, la galerie et l'immeuble du P.N.R.L. et faisant le tour du chantier de fouilles, lui-même aménagé en plusieurs espaces publics de repos et de détente à des niveaux différents en utilisant les murs découverts par les travaux.

Les garages et établis alentours pourraient fort bien à l'avenir donner naissance à des vitrines de magasins apportant ainsi une animation supplémentaire à la place.

L'autre moitié de la place a été prévu en parking d'une trentaine de places avec une circulation à sens unique obligatoire.

Ce parking pourra être utilisé par les habitants de l'immeuble - logement des établissements Marliagues nécessitant quelques travaux de réhabilitation et de restructuration et donnant façade sur la place Jean Jaurès.

V - Réhabilitation et restructuration de l'immeuble-logement des Etablissements Marliagues :

L'entrée de l'immeuble se trouve place Jean Jaurès.

Le rez-de-chaussée ne sera pratiquement pas modifié (si ce n'est une partie utilisée par le musée sous forme de vitrine dans laquelle on trouvera une ou deux maquettes montrant le plan du chantier de fouilles à l'époque romaine et moyennageuse, proposées par le conservateur du musée).

Le premier, second et troisième étage donneront naissance à 3 logements chacun type F 2 ou studio soit un total de 9 logements.

L'ensemble de ces 5 propositions devraient former une unité centrale nouvelle dans le centre-ville d'Apt, capable d'attirer ses habitants et les touristes créant ainsi un pôle d'attraction et d'animation, d'un type totalement nouveau, devenant le noyau du centre ville d'Apt...

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

BIBLIOGRAPHIE

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

BIBLIOGRAPHIE

APT:

- "APT, Quelques aspects de son histoire". Augustin ROUX.
- "Histoire d'Apt". Fernand SAUVE.
- "Histoire d'Apt". Abbé BOZZE.
- Revue "Le Pays d'Apt" spécial Mai 1981.
- "A la découverte du Pays d'Apt". René BRUNI.
- "APT ville d'art et d'histoire". René BRUNI.
- Recensement général de la population de 1982. Population légale et statistiques communales complémentaires. INSEE.

FRUITS CONFITS:

- Dossier Fruits Confits: fruit confit artisanal et industriel. Travail de Marie RAMBAUD lesF2.
- Thèse: "L'industrie des fruits confits de la ville d'Apt". M.A. NOSEDA. Thèse de doctorat en droit.
- Revue "Le Pays d'Apt" Avril 1981. Dossier agro-alimentaire: l'industrie des fruits confits par Claude AGNEL.
- Revue "Le Pays d'Apt spécial Mai 1981" Dossier industrie.
- Revue "Le Pays d'Apt" Février 1985. Dossier: Où va Aptunion ? interview exclusive de J.F. COLLET, directeur général d'Aptunion.

- Revue "Le Pays d'Apt" Novembre 1985, dossier Sidéral, Georges LINCELE.

MUSEES:

- "Prévention et Sécurité dans les musées". 1977. Ministère de la culture et de l'environnement. Direction des Musées de France.
- "L'homme et son corps". De la biologie à l'anthropologie. 1985. Centre National de la recherche scientifique. Edition du CNRS. "Dossier: la manipulation du corps dans l'espace: le cas du musée: M. LAMOURDEDIEU et J.C. LEBAHAR.
- Rapport de stage effectué au Musée GRANET par André KAUFFMANN à Aix en Provence.
- Revue "ARCHITECTES" dossier Musées n°144 février 1984.
- Revue "MUSEUM" vol XXXIII n°1 1981 Musée. Hommes et Sociétés.

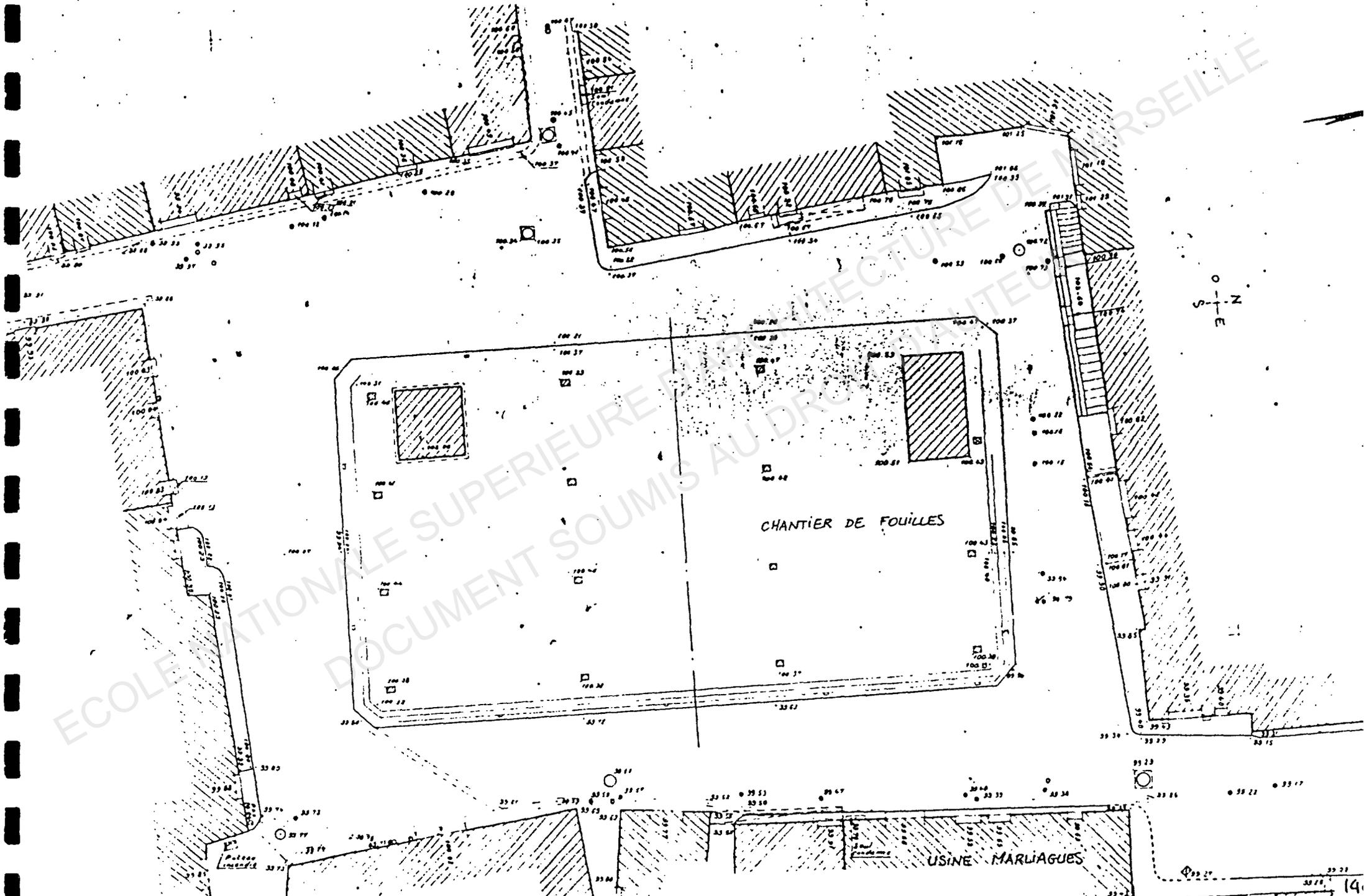
LE QUARTIER SUD-EST:

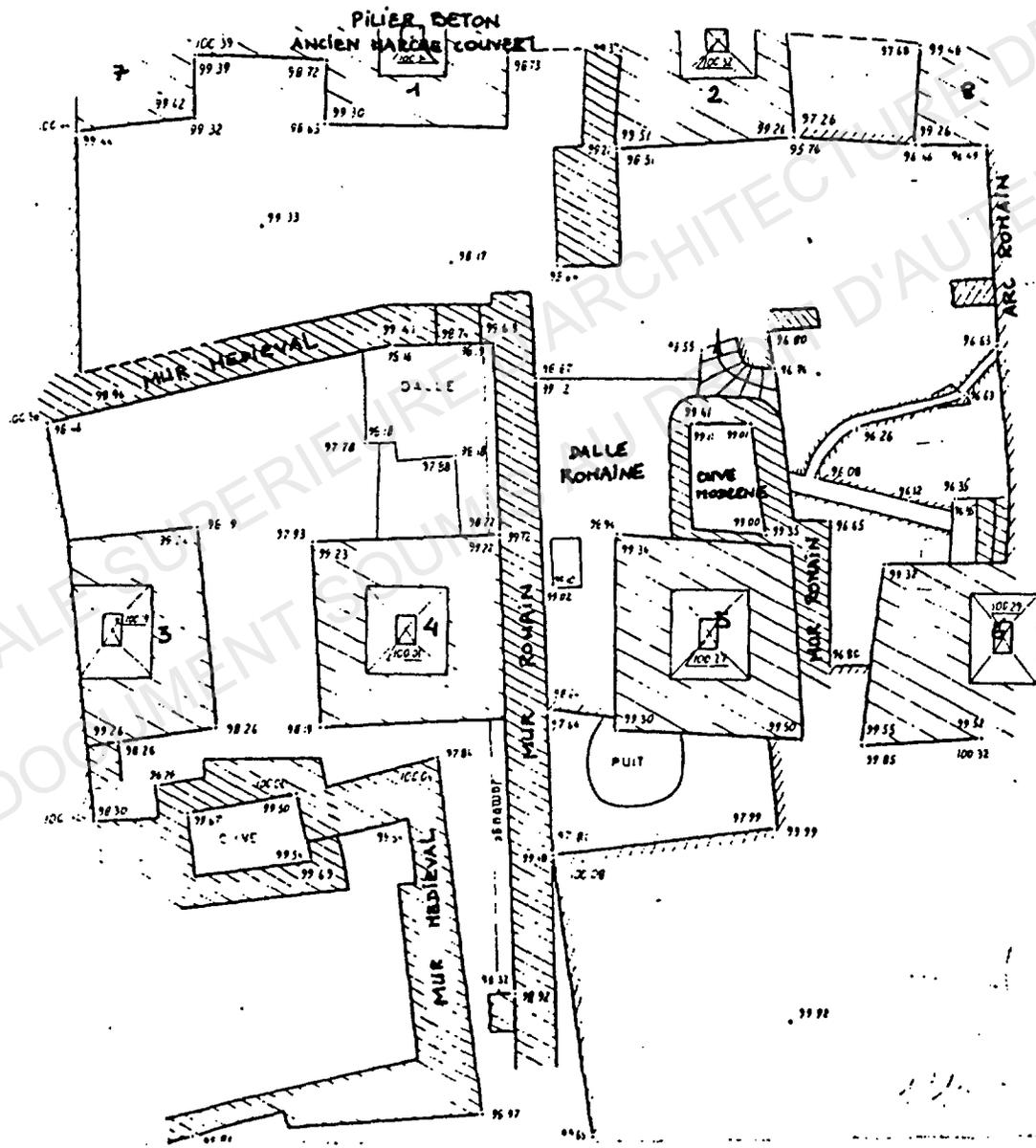
- Gérald CASANOVA. Andréas LANTIDES
Restructuration du milieu ancien de la ville d'Apt.
U.P.A Montpellier. Juin 1981.
- Pour une architecture contemporaine à Apt.
Pierre MAJAL.
U.P.A. Marseille. Mai 1983.

ANNEXE

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

CHANTIER DE FOUILLES: PROPOSITION DE LA MAIRIE





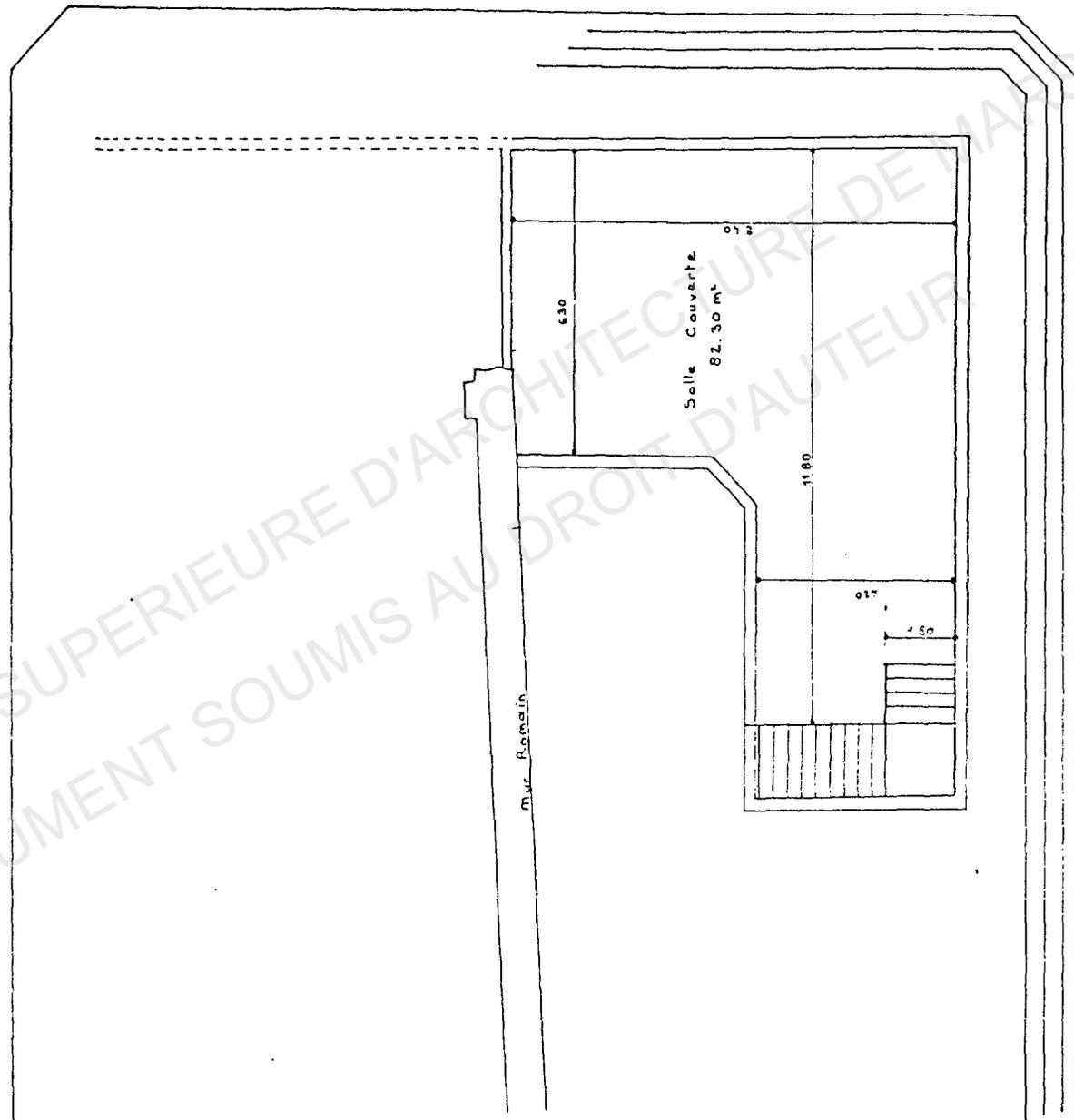
ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOURCE D'AUTEUR

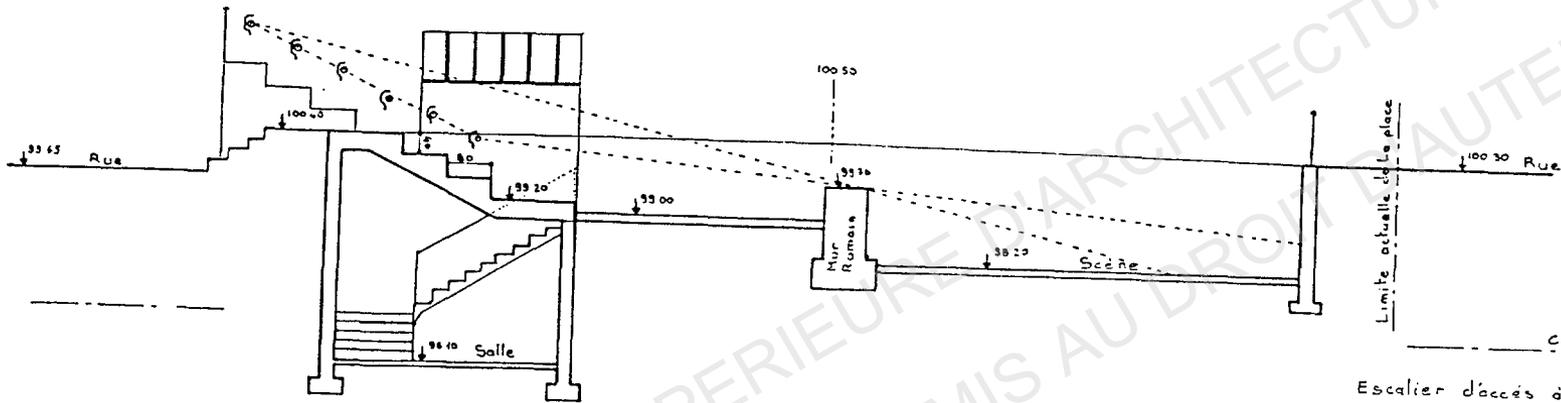
PI J. JAURES

Ech 1/1000

C R H Le 25/11/05

SALLE D'EXPOSITION





- Escalier d'accès à la Salle
- H d franchis : 2.30 m
 - 16 h de 0.1912 m
 - 15 G de 0.30 m
 - Voilée : 4.50 m
 - Largeur : 1.50 m

PLACE J. JAURES COUPE AA éch 1/100e C.A.H. le 25/11/85

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE MARSEILLE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

L'USINE MARLIAGUES POUR LA ZONE

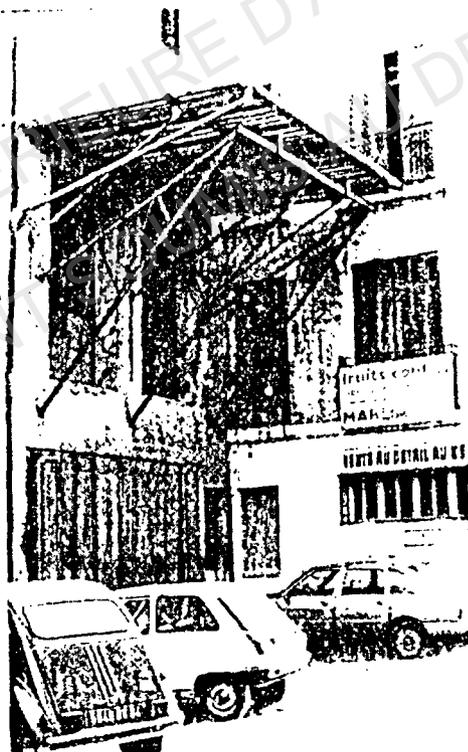
QUITTE LA PLACE AUX TRUFFES INDUSTRIELLE

" Le Pays d'Apt ". Février 86. n°53

économie



**un siècle
d'histoire
économique
s'efface du
centre ville**



Jean Marliagues (notre photo) m'avait donné rendez-vous dans son ancienne usine. On m'avertit qu'il se trouve dans la nouvelle : un problème d'installation. Je file à la nouvelle... il téléphone à l'ancienne : un problème de fabrication.

Quand on est à la tête d'une entreprise familiale et qu'on doit tout superviser, il faut avoir de bonnes jambes et mettre la main au sirop !

L'usine sera transférée définitivement au printemps, de la place Jean Jaurès à la Zone Industrielle. C'est une page séculaire de l'histoire économique d'Apt qui va être tournée. C'est aussi un chapitre dans la vie d'un jeune Aptésien qui a voulu relever un défi, avec deux atouts : les racines et la volonté.

C.A.

Quand ta nouvelle usine va-t-elle fonctionner ?

Vers la fin avril, nous avons commencé les essais de fabrication en janvier.

Est-ce un établissement de conception différente ?

Non, l'usine répond à une conception traditionnelle de la fabrication des fruits confits dans Apt. Elle s'étend sur 2500m² comme l'ancienne mais évidemment sur un seul niveau ce qui sera beaucoup plus fonctionnel au plan de la manutention.

L'usine a été construite à 75% par des entreprises Aptésiennes, seules la charpente et la majorité de l'électricité ont été montées par des Cavaillonnais.

Il n'y a pas eu d'ingénierie spéciale ?

Non, il s'agit de conserver les mêmes manières de travailler.

De travailler les mêmes produits ?

Les mêmes produits, c'est-à-dire avant tout, les cerises Napoléon ; peut-être pourrons nous faire de nouveaux produits et également relancer la fabrication des fruits nobles car pour cela il faut du temps donc en terme industriel, de l'espace.

Alors qu'un bigarreau peut être vraiment confit au bout de 15 jours, il faut

3 ou 4 mois pour un fruit noble. Pour l'abricot, l'idéal serait de le conserver 1 an dans le sirop après le confisage.

Outre le temps et l'espace, ce travail immobilise de l'argent.

Ne pouvais-tu pas moderniser l'ancienne usine ?

Non, nous ne pouvons plus travailler dans des locaux devenus vétustes, inadaptés aux machines modernes et surtout enclavés en plein centre ville ce qui crée de nombreux problèmes.

Te voilà à 41 ans devant une nouvelle aventure avec de tels investissements !

J'ai du répondre à un défi.

Quand mon père a été malade, nous avons du céder les actions, que nous détenions, dans les Ets Marliagues Frères, à la Sté Aptunion et lorsque celle-ci a eu des difficultés, je me suis retrouvé dans la première charette des licenciés économiques puis chômeur.

En 1975, j'ai donc décidé de repartir à zéro, enfin pas tout à fait : j'avais un nom connu dans la profession et la connaissance du métier.

Mon arrière grand-père avait racheté l'usine du Postel en 1870, mon père Léopold a eu employé jusqu'à 80 personnes dans les années cinquante.

Lorsqu'une famille fait un métier, depuis plus d'un siècle, avec sérieux, le nom est un atout.

La connaissance d'un métier, un nom, c'est bien mais il faut aussi des capitaux !

Comme pour faire quoi que ce soit mais dans notre Société, en dehors des prêts bancaires, il n'y a pas d'apports étrangers.

Il faut bien comprendre que nous tenons à notre indépendance et à notre

structure familiale. Je suis le directeur technico-commercial, fonction que j'assume seul et mon épouse s'occupe de la comptabilité et du secrétariat.

En ce qui concerne la production elle-même, nous avons constitué et formé, en dix ans, une équipe compétente.

As-tu une stratégie particulière pour rentabiliser ces investissements ?

On pense évidemment augmenter la productivité en gardant le même nombre d'employés, une quinzaine, nous projetons une croissance de la production de 8% par an. A moyen terme, nous espérons atteindre les 1000 tonnes.

Mais il ne faut pas aller trop vite, ne pas alourdir les frais de gestion et conserver une taille moyenne pour mieux surveiller la qualité.

Dans ce métier j'ai acquis quelques certitudes, je considère que c'est par essence un petit métier et qu'une petite entreprise a sa place dans la profession.

Bien sûr cela impose à la direction de payer de sa personne tant au plan de la réflexion qu'au plan de l'activité physique.

En ce qui concerne la qualité as-tu aussi quelques certitudes ?

Notre qualité est connue et reconnue. La qualité n'est pas un problème de technologie mais de patience et de soins.

On revient aux problèmes structurels que j'évoquais tout à l'heure : la qualité s'obtient d'abord par une bonne conservation du fruit, ensuite par des soins constants dans toutes les opérations. Certes on ne travaille plus au chaudron mais l'esprit doit être le même. L'entre-



prise familiale est une bonne dimension.

Il y a aussi le choix des fruits !

En effet, nous n'achetons que des fruits Français parce qu'ils sont d'une qualité constante quelle que soit l'année ou la région.

Pour la fabrication, l'uniformité du produit est essentielle, une hétérogénéité des porosités poserait des problèmes à l'osmose.

Il faut donc contrôler la rentrée des fruits, par exemple si vous avez 1 kilo de cerises rouges dans une caisse de bigarreau Napoléon, tout est à jeter !

Cela implique aussi un contrôle de la conservation. C'est à l'industriel de s'occuper du stockage, de la manière dont on place les fruits, du dosage fruits/liquide, du dosage eau/anhydride sulfureux. Il faut une surveillance journalière. Il y a une technique de la cuve, chacun a la sienne.

Nous, nous y attachons une grande importance.

Précisément, tes cuves sont à la Cucuronne...

Elles y resteront. C'est une solution industrielle qui a fait ses preuves et au plan financier il n'y a pas d'autres alternatives.

D'ailleurs, 50% des cuves de l'industrie locale se trouvent au centre ville.

Lorsque la station d'épuration par méthanisation sera construite, ces cuves devraient y être reliées par un réseau spécial. C'est un projet à l'étude. A ce sujet je dois dire que nous sommes entièrement solidaires de la profession.

Que va devenir l'ancienne usine de la place du Postel et de la place Jean Jaurès ?

Je n'en sais rien !

Tu n'as aucune idée ?

Non, d'abord je suis co-proprétaire des murs avec ma sœur.

Bien entendu notre décision sera fonction de l'utilisation que nous pourrions en faire ou du prix qu'on nous proposera. Tout est possible.

Mais je dois te dire que ce n'est pas sans émotion que je verrai ce bâtiment voué à une autre destination. Tout mon passé est attaché à ces vieux murs mais quoiqu'il m'en coûte je dois résolument me tourner vers l'avenir : la nouvelle usine.

Il vient de créer
une nouvelle usine
« **SIDERAL** »

" Le Pays d'Apt "
Novembre 85. n°51



Comme il y a trente ans
sous le maillot de l'USA XIII
Georges
LINCELE
fonce toujours !

Une nouvelle usine tourne en zone industrielle. Une idée en février, une production en août ! Georges Lincele, à 58 ans, n'a pas changé. Il fonce, comme il y a trente ans au stade de Viton, côté Calavon, sous le maillot de l'U.S. Apt XIII.

Cette implantation est-elle le fruit d'une stratégie de son Groupe ou un simple retour aux sources d'un P.D.G. self-made man dont l'histoire s'inscrit dans celle - tourmentée - de l'industrie du fruit confit d'Apt ?

A 58 ans, qu'est ce qui fait encore courir Georges Lincele ?

Je suis revenu habiter Apt il y a 3 ans, après 20 ans d'éloignement. On retourne toujours volontiers à ses sources et auprès des siens.

Où tes sources commencent-elles ?

Nous sommes une famille de cuisiniers pâtisseries et mon père s'occupait en outre d'une entreprise de boissons gazeuses. J'ai commencé à travailler avec lui à l'âge de 17 ans. A 18 ans, je créai ma première affaire dans une branche complémentaire : une fabrique de glace à rafraichir.

Tu n'es pas resté dans la glace ?

Non, après mon service militaire, j'ai acheté un commerce de bois et charbon pour compléter l'activité saisonnière de la glace. J'étais ainsi entre

le chaud et le froid... Le mode de vie évoluant très vite, la glace détrônée par le réfrigérateur, le bois et le charbon par le fuel et l'électricité, il m'a fallu très rapidement songer à un autre métier. C'est alors qu'en association avec Jean Benoit, j'ai commencé à travailler dans la transformation des fruits pour l'industrie. J'ai compris les possibilités que pouvait offrir cette branche, notamment avec le développement des ventes de fruits au sirop sur le marché. En 1960, j'installai à Apt la première chaîne de bigarreaux au sirop dans les locaux de Blanc et Clerici. Puis en 1964, je créai ma propre usine de transformation : la FRAPT, en y ajoutant la fabrication des bigarreaux confits.

Et tu as été absorbé par Aptunion ?

C'est moins simple que cela mais c'est une période dont je n'aime pas beaucoup parler. Disons simplement que cette époque a été riche pour moi en expériences et m'a permis d'approfondir mes connaissances professionnelles.

Puis en 1975, le groupe Clin Midy arrive à Apt. QUE SE passe t-il alors ?

Je suis placé devant le choix de travailler avec ce groupe ou de reprendre mon indépendance. De par mon caractère, je choisis cette seconde solution et décide de repartir à zéro.

Pour ce travail de fourmi, tu as racheté la cigarette !

Exact. C'était une Société presque centenaire installée à l'Isle sur Sorgue qui faisait des pâtes de fruits et... bien son âge ! Peu de temps après, j'ai racheté des locaux industriels sur la commune de

Cabrières d'Avignon afin de reprendre mon activité fruits confits ; c'est La Cigarette d'aujourd'hui.

Comment as tu structure cette affaire ?

L'expérience m'ayant appris qu'il était pratiquement indispensable de contrôler ses fabrications en amont et en aval, je me suis associé avec un Groupe Britannique très bien implanté dans la distribution ainsi qu'avec un Groupement de producteurs afin de m'assurer des approvisionnements de qualité.

La Cigarette est-elle partie prenante dans la Sicasor ?

Oui, elle a une participation dans la SICASOR et lui assure l'écoulement total de sa production et de ses achats. La SICASOR est gérée par la famille TOURBILLON qui sont eux-mêmes de gros producteurs de bigarreaux et des amis, ce qui ne gêne rien.

La SICASOR assume-t-elle d'autres fonctions ?

Certainement, outre le stockage, elle assure la première transformation du fruit ainsi que la dépollution des eaux usées. Elle est aussi l'élément rassembleur qui permet des contacts plus étroits avec les producteurs, puisqu'elle compte environ 70 adhérents et notamment la Coopérative de Bonnieux ainsi que celle de Péréal à Villars.

la suite et la fin de
cét article est au
hasard de la page suivante

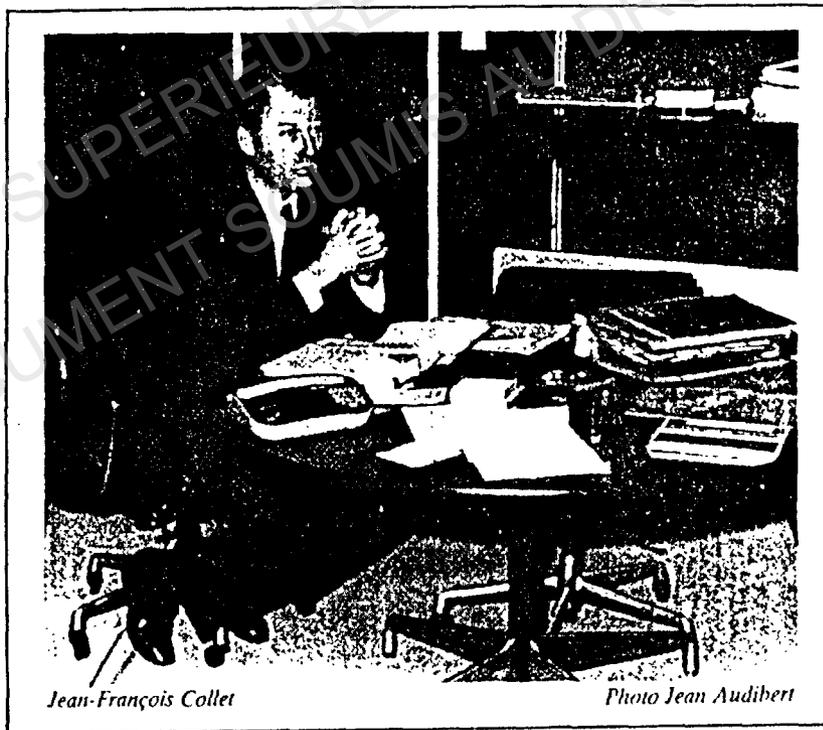
aptunion où va

" Le Pays d'Apt "

Fevrier 85. n°47

aptunion ?

Une interview exclusive
de Jean-François COLLET
directeur général d'Aptunion



Jean-François Collet

Photo Jean Audibert

Croissance, innovation, diversification, ouverture: tels sont les mots qui reviennent le plus souvent de l'entretien de deux heures que nous accordé Jean-François Collet, 42 ans, Directeur Général d'Aptunion depuis dix huit mois. Le passé local, la crise internationale passent au second plan dans une conversation où il n'est question que d'avenir, de consolidation, de rentabilité, de stratégie, de développement. Le diaporama que l'on nous montre au service commercial délivre le même message: «la nature donne les fruits, l'industrie agro-alimentaire les transforme par une forte technologie».

Voici les réponses sans détour à nos dix huit questions.



dans la société anonyme La Cigarette, les producteurs ont-ils aussi une participation ?

Il n'y a pas de secret, d'autant plus que maintenant, dans une Société anonyme, toutes les actions sont nominatives :

3% sont détenus par les producteurs,

45% par le Groupe Britannique Whitworths Holdings LTD.

52% par moi-même.

Que pèse La Cigarette sur le marché ?

Je peux te donner le résultat du bilan 1984/1985 : 3875 tonnes de produits finis. C.A. : 56 millions de francs dont 87% à l'exportation. Nous occupons la 32^e place sur le plan national parmi les entreprises classées à l'exportation (Classement MOCI).

Y-a-t'il eu de grands changements dans les fabrications ces dernières années ?

Non, pas de changements importants dans les techniques mais des améliorations dans les conditions de travail, dans les mesures d'hygiène et de sécurité. Les clients étrangers se déplacent de plus en plus pour venir agréer les usines où sont fabriqués les produits qu'ils achètent et il est devenu impératif de répondre à leurs critères qui sont très sévères.

Combien de personnes employes-tu ?

Une cinquantaine en permanence, environ 70 en saison.

Alors Sidéral, est-ce une filiale de la Cigarette ?

Non, ce sont deux sociétés indépendantes, dont les principaux actionnaires sont les mêmes.

Pourquoi avoir créé une autre entreprise ?

Pour plusieurs raisons : d'abord pour pouvoir mécaniser et automatiser la Cigarette au maximum ce qui est plus facile avec une seule fabrication ; pour développer la production et la vente des pâtes de fruits traditionnelles ; pour fabriquer un produit plus élaboré afin de toucher une clientèle plus large ; ce dernier objectif est fixé à notre programme 1986.

Au sujet de cette usine d'Apt, il y a des gens qui jangent...

C'est une bonne question. car, effectivement, j'ai entendu dire à plusieurs reprises : « Tu es le plus fort tu as réussi à te faire payer l'usine par la Mairie d'Apt ». Aussi, j'aimerais préciser ce qu'est réellement un Crédit-Bail : ce n'est pas un cadeau, mais une facilité accordée à un entrepreneur qui, de cette façon, a plus de disponibilités pour investir dans le matériel



loyer qui équivaut aux annuités de l'emprunt contracté. Les deux parties sont gagnantes puisqu'il y a création d'emplois et que l'investissement est moins lourd pour l'entrepreneur. En fait, cette opération ne coûte absolument rien aux contribuables.

On te prête d'autres projets avec des produits déshydratés

C'est autre chose. La Cigarette a pris une participation dans une Société en Espagne, avec des partenaires Anglais et Espagnols, qui produit des légumes déshydratés. Cette diversification est très intéressante dans la mesure où elle me permet d'apprendre à connaître un nouveau métier, une nouvelle transformation de produits agro-alimentaires.

Y-a-t-il un avenir pour ces produits ?

Il est certain que dans l'avenir, il faudra offrir à la clientèle des produits de plus en plus élaborés. Le déshydraté a l'avantage de conserver intactes toutes les qualités du produit frais, mais aussi de réduire considérablement les coûts de transport, stockage, etc... De plus, la conservation est parfaite. Il existe déjà un marché important aux U.S.A. pour ces produits déshydratés et, immanquablement, l'Europe suivra.

Enfin, tu que notre région n'ait une place à prendre dans ce nouveau créneau ?

Pourquoi pas. Cependant, il est impératif d'adapter les cultures à ce que demandent les consommateurs. Dans ce métier, il faut des légumes contenant de forts pourcentages de matière sèche, et il est indispensable de faire des essais de production dans les variétés adaptées, avec des contrôles très sérieux, pour obtenir des produits de qualité.

Enfin, tu as créé beaucoup d'entreprises dans ta vie, tu as un pied en Angleterre, un en Espagne, la tête à Cabrières, le cœur à Apt : tu es un P.D.G. heureux ?

Je suis heureux comme tout le monde, quand je fais ce qui me plaît.

Cela marche pour toi, pourtant, tu n'es pas sorti d'une grande école ?

C'est vrai, mais à mon époque, les bacheliers n'étaient pas légion comme aujourd'hui. J'étais très fier de mon BEPS et de mes 2 années de préparation au concours des Arts et Métiers. Cependant, ce qui m'a comblé le plus, c'est d'avoir obtenu 2 diplômes de champion de France de Rugby à XIII...

Cela suffit-il pour réussir dans l'industrie ?

L'idéal serait d'être à la fois diplômé et homme de terrain, ces deux conditions ne sont pas souvent réunies. Il faut savoir s'entourer d'une équipe qui se complète et prendre des risques calculés mais, surtout, il faut beaucoup de travail. Mon équipe est composée de gens du pays, je les connais depuis longtemps, nous connaissons bien notre branche, nous sentons bien notre terroir.

1 - L'exercice 84 se termine, comment se porte votre entreprise?

Le premier semestre a été très difficile car nous avons dû traiter les fruits de la campagne 83, dont la qualité était médiocre. En dehors de ce problème, l'exercice 84 traduit la tendance encourageante du second semestre 83. Nous pouvons raisonnablement envisager un cash flow équilibré pour 1985.

2 - C'est en effet encourageant...

C'est aussi méritoire car les prix industriels sont bloqués en France. L'industriel que nous sommes ne peut répercuter les hausses de toutes les composantes de notre prix. En 84, le prix des bigarreaux dans le cadre des accords inter-professionnels a augmenté de 10%; celui du sucre, fixé par Bruxelles, de 5,8%; notre masse salariale a progressé de plus de 4,5%; enfin, l'emballage carton a bénéficié d'une libération des prix compte tenu des difficultés de cette branche, ce qui s'est traduit par une hausse de 25%.

3 - Heureusement, vous exportez !

Oui, 65% de notre chiffre d'affaires, mais nos marchés les plus importants sont des pays où l'inflation est moins forte qu'en France de trois à cinq points:

- Royaume Uni,
- Allemagne Fédérale,
- U.S.A., etc....

4 - Vous importez aussi !

Cette année, nous n'avons pu acheter que 7500 tonnes de cerises en France sur un total de l'ordre de 11500 tonnes.

Au cours du premier semestre 84, nous avons été contraints d'acheter à l'étranger à des prix élevés, avec une qualité pas toujours en rapport avec le prix. Nous aimerions, et nous espérons à terme, trouver sur place une quantité suffisante de fruits. Il faut que l'on sache que nous sommes ici,

que nous y sommes bien et que nous entendons nous y développer, bien entendu, à condition que la matière première soit de qualité et économiquement compétitive.

5 - Nous croyions que le bigarreau italien était moins cher?

Cette année, il est revenu plus cher. Il y a eu en effet, une forte spéculation en Italie, mais il s'agit d'une année exceptionnelle. En règle générale, le bigarreau italien est beaucoup moins cher que le bigarreau français.

6 - A vous entendre et en sortant d'ici je vais planter!

Nous aimerions pouvoir compter sur 2000 tonnes de plus dans la région, mais à la condition que de nouveaux vergers soient conçus pour la récolte mécanisée; c'est la seule solution à terme, pour que le verger français soit compétitif avec ceux d'Italie, d'Espagne, sans parler bien entendu des U.S.A.

7 - Etes-vous prêts à prendre des mesures d'encouragement?

Nous y sommes. Dès le début de cette année, nous avons soumis un plan à l'ensemble des autorités et services administratifs concernés:

- Chambre d'Agriculture,
- D.D.A.,
- Conseil Général,
- Préfecture.

Ce plan a été repris par notre Chambre syndicale, amendé et amélioré. C'est un plan inter-professionnel à 5 ans qui prévoit pour les agriculteurs une garantie de prix selon des modalités et mécanismes qui font l'objet de réunions et discussions périodiques depuis 6 mois.

L'industriel que nous sommes est prêt à faire un effort à condition qu'une partie de cet effort soit réservé à l'investissement: plantations, mécanisation de la récolte, etc...

8 - La modernisation du verger va être possible avec l'irrigation...

Nous attendons un double effet: un meilleur rendement pour les cerisiers et des cultures nouvelles comme les fraises que nous achetons actuellement en Pologne. J'ajouterai que nous manquons même de pastèques.

9 - Vous avez des objectifs de croissance de...?

De 30% pour le bigarreau, c'est ce que nous avons réalisé en 18 mois et cela pour trois raisons:

a) L'usine GR4 est complètement fiabilisée et produit à 80% de sa capacité. Nous fabriquons et vendons actuellement 1000 tonnes de cerises par mois.

b) Nous nous sommes lancés dans une politique draconienne de qualité. Toutes les opérations sont sous contrôle du laboratoire et cette politique commence à porter ses fruits sur le plan commercial.

c) Au plan commercial, nous avons re-ciblé nos marchés pour éviter la dispersion. Nousregistrons une croissance partout et nous avons repris pied en Amérique du Nord où nous vendrons plus de 1000 tonnes.

De plus, en 84 nous avons traité 3500 tonnes de fruits, de «préparations spéciales» pour les industriels du yaourt et de la crème glacée. Nous prévoyons une croissance de 30% en 1985. C'est une bonne diversification, dans une technologie de pointe, et nous sommes, en outre, accrochés à quatre grands groupes:

- Nestlé,
- Unilever
- B.S.N.
- Yoplait.

Notre production de cubes reste stables: 500 tonnes. Elle est réalisée dans ancienne usine Jaumard. Une réflexion est

en cours pour dégager une nouvelle stratégie pour ce produit, ce qui aboutira à des investissements et des innovations technologiques.

Enfin, nous fabriquons 1000 tonnes de fruits assortis; c'est un marché stable mais important que nous comptons développer par une diversification de gamme et de gros efforts de qualité.

En 84, au total, nous avons fabriqué 15500 tonnes et réalisé un chiffre d'affaires de 200 millions H.T. Nous prévoyons pour 85, une production de 18000 tonnes et un chiffre d'affaires de 250 millions H.T., soit une croissance de plus de 20%. Cela peut paraître ambitieux, mais le marché se porte mieux qu'il y a deux ou trois ans et doit inmanquablement s'assainir. Certes, nous ne sous-estimons pas la crise, mais la répartition de notre clientèle limite les risques. Au plan général, le secteur alimentaire semble d'ailleurs moins touché que d'autres secteurs, tels que le bâtiment ou l'automobile.

10 - Est-ce pour cela que votre groupe se développe?

Le Groupe Poulain Industries a donné en 84 les moyens à Aptunion de réaliser une fusion-absorption avec une entreprise de Dijon, spécialisée dans la couverture de chocolat: SOBOCA.

APTUNION est la division fruits de la Sté CIPRIAL, dont SOBOCA devient la division des produits chocolatés.

Le siège social de CIPRIAL est à Apt. CIPRIAL pèsera en 85, 500 millions de chiffre d'affaires H.T. consolidé, pour 500 salariés. CIPRIAL dispose de quatre filiales à l'étranger (qui sont les quatre anciennes filiales d'Aptunion):

- aux U.S.A.,
- en Angleterre,
- en Italie

- en Allemagne Fédérale.

Dans le groupe Poulain Industries, CIPRIAL est l'axe de développement des produits semi-industriels à destination des industries de la biscuiterie, de la chocolaterie, de la pâtisserie, du yaourt et de la crème glacée. Parallèlement, nous nous adressons aux artisans de la boulangerie/pâtisserie par de grands distributeurs ou par un réseau approprié de grossistes. Il faut comprendre que cette fusion-absorption s'est faite parce que APTUNION et SOBOCA représentent une parfaite complémentarité des gammes de produits. On ne pouvait imaginer meilleure synergie au plan commercial.

11 - Ce développement structurel va-t-il engager d'autres investissements?

En 84, nous avons investi 10 millions de francs en équipements productifs. En 85, nous avons prévu la même somme, toujours en équipements pour des activités nouvelles. Vous comprendrez que je ne peux pas en dire davantage aujourd'hui... En outre, nous engageons une profonde réflexion sur une stratégie de développement à l'exportation. Depuis plusieurs années, et avec l'opération CIPRIAL, notre groupe a fait un gros effort financier; les actionnaires ont fait un énorme investissement. Notre rôle va être de le rentabiliser.



suite de l'interview de J.F. Collet

12 - Est-ce pour cela que vous avez acheté 4 à 5 hectares à la commune?

Ces acquisitions foncières ont pour but d'assurer nos développements ultérieurs. A terme, il faudra élargir nos capacités de production et de stockage. Je pense que cela est une preuve supplémentaire pour le monde agricole et l'environnement qu'il y aura un développement industriel; nous souhaitons qu'il y ait parallèlement le même développement du verger. C'est un signe clair et net! Chacun doit comprendre la voie qu'est en train de développer Aptunion.

13 - Et les emplois? Vont-ils suivre?

En 83, nous avons allégé la structure, notamment par une opération de mise en pré-retraite, de 15 personnes dans les bureaux. En 84, nous avons consolidé nos effectifs productifs par le recrutement de 15 salariés. En 85, nous embaucherons encore une quinzaine de productifs à la fabrication.

14 - Et la vapeur du S.I.R.T.O.M.?

Cela peut être une bonne solution à terme, mais il y a encore des problèmes techniques concernant la pression ou la déperdition. Nous souhaitons cependant l'arrivée du gaz naturel à Apt, ce qui réduirait notre facture énergétique, ce qui ne serait pas négligeable car chaque année, nous dépensons plusieurs millions de francs en énergie.

15 - Je vous remercie de m'offrir une transition sur le délicat problème de la pollution du Calavon!

Notre station pilote termine sa phase d'expérimentation. On peut déjà avancer que le système de la méthanisation est partiellement crédible mais c'est une solution très onéreuse, et bien des problèmes techniques restent à solutionner. Il faudra donc le traiter dans une optique inter-industrielle et en étroite collaboration avec tous les services et administrations concernés. Dès le début de l'année, nous souhaitons que l'Administration réunisse toutes les parties intéressées pour réfléchir au délicat problème du financement.

16 - Au terme de cet entretien, je ne peux que remarquer une volonté d'ouverture de la part d'Aptunion... pardon, de Ciprial

Nous avons la volonté d'assumer notre rôle qui est celui de la plus grande entreprise du pays et une des plus importantes du département, leader européen dans sa catégorie, pour ne pas dire mondial. En même temps, nous voulons travailler en bonne

intelligence avec nos partenaires économiques et les Administrations. Nous avons donc une volonté d'information. Et puis, nous avons une très belle usine que nous faisons visiter. Nous avons beaucoup de demandes, des cars viennent de loin. Nous avons d'ailleurs, créé un point de vente à but promotionnel.

Pour terminer, nous avons un projet de «fête de la cerise» dans notre établissement pour début juillet, afin de concrétiser notre volonté d'ouverture, pour mieux faire connaître notre métier, notre outil de travail, pour que nous soyons mieux compris: gens de l'industrie, gens de la campagne, seront conviés à cette fête qui devra se dérouler dans un cadre uniquement régional, si tous les problèmes peuvent être résolus dans ce cadre.

17 - Voulez-vous parler d'une vraie fête?

Pourquoi pas? Une fête avec un spectacle, un bal, un concours de chants, de boules et d'autres choses encore... Dans ce domaine aussi, notre imagination est fertile et une vraie fête ne ferait pas de mal.

18 - Monsieur Jean-François Collet, comment êtes-vous arrivé à Apt?

J'ai débuté chez B.S.N. et après être passé par l'industrie automobile, je suis depuis juin 83 chez Poulain Industries. Je suis arrivé dans un pays agréable que j'espère mieux connaître. Les relations avec l'environnement, les Administrations et les élus sont bonnes. Notre personnel est compétent, fidèle, très attaché à son entreprise. Nous formons une bonne équipe. Je souhaite un dialogue entre tous les industriels, là encore le message est clair: il faut s'unir pour pouvoir lutter contre la concurrence étrangère, ce n'est pas le moment de se tromper d'adversaire. Nous avons les moyens de réussir, l'avenir sera ce que nous en ferons!

Préparation aux Fruits pour

Sorbets

SANS COLORANT



L'Artésienne

*pour faire
un véritable
sorbet maison*

Composition : 45% de fruits, sucre, eau, pectine E 440, arôme naturel sauf dans les parfums poire et orange.

Gamme de parfums très étendue : ananas, cassis, fraise, framboise, orange et poire. Tous exquis.

Contenance : 420 g

Présentation en bocal verre correspondant au standard du produit, sous étui carré permettant une mise en linéaire très facile.

Conditionnement : cartons de 12 - Poids brut 9 kgs.

APTUNION-GACI - Voie Domitienne - 84400 APT-en-Provence

Godets de Fruits Confits

L'Aptésienne



Une sélection de fruits de Provence pour personnaliser le dessert familial

Composition	BIGARREAUX	MACÉDOINE	FRUITS ASSORTIS	TUTTI-FRUTTI
Fruits :	Bigarreaux	Pastèque Ecorce orange	Bigarreaux Pastèque Ecorce orange Angélique	Bigarreaux Pastèque Ananas
Colorants	E 127	E 127 & 142	E 127 & 142	E 127 & 142
Sucres :	E 200 - auxiliaire de fabrication E 220.			

CONDITIONNEMENTS

- BIGARREAUX ROUGES	- godet de 125 g	- carton de 36	poids brut 6 kgs
"	" 200 g	"	" 9 kgs
- MACÉDOINE	" 125 g	"	" 6 kgs
"	" 200 g	"	" 9 kgs
- FRUITS ASSORTIS	" 125 g	"	" 6 kgs
"	" 200 g	"	" 9 kgs
- TUTTI-FRUTTI	" 200 g	"	" 9 kgs

Godets entièrement étanches, stables et solides, livrés en carton de 36 godets, regroupés à l'intérieur sous rétractable par 12 pour les 125 g. par 6 pour les 200 g.

AVANTAGES

- Bonne conservation.
- Découpe facile pour décor.
- Fourrage de gâteaux de bonne texture.
- La couleur ne diffuse pas dans la pâtisserie.
- Garantie de qualité du premier fabricant mondial de fruits confits Aptunion-Gaci dont l'Aptésienne est la marque.

UTILISATIONS

Décor et fourrage de la pâtisserie familiale (tartes, cakes, puddings, gâteaux de riz, de semoule, glaces, etc...)

APTUNION - Quartier Salignan - 84400 APT-en-Provence
Telephone (90) 74.10.55 - Telex 43 1392

Fruits Confits Glacés de Provence

Les
**FILEURONS
D'APT**

SANS COLORANT



COMPOSITION :

Fruits assortis (mandarines, prunes, abricots, poires, figues, plus ananas dans les coffrets de 750, 1000 et 1500 g), sucres. Auxiliaire de fabrication E 220.

CONDITIONNEMENTS :

Réf. 0867 R - Double coffret bois	1,500 kg	- Carton de	6	poids brut	11,500 kg
Réf. 0868 S - Grand coffret bois	1,000 kg	"	6	"	8,500 kg
Réf. 0869 T - Coffret bois	0,750 kg	"	6	"	6,000 kg
Réf. 0870 V - Demi-coffret bois	0,450 kg	"	12	"	7,500 kg
Réf. 0871 W - Petit coffret bois	0,250 kg	"	12	"	4,500 kg

Produit de classe et de qualité. présentation raffinée en coffret bois.

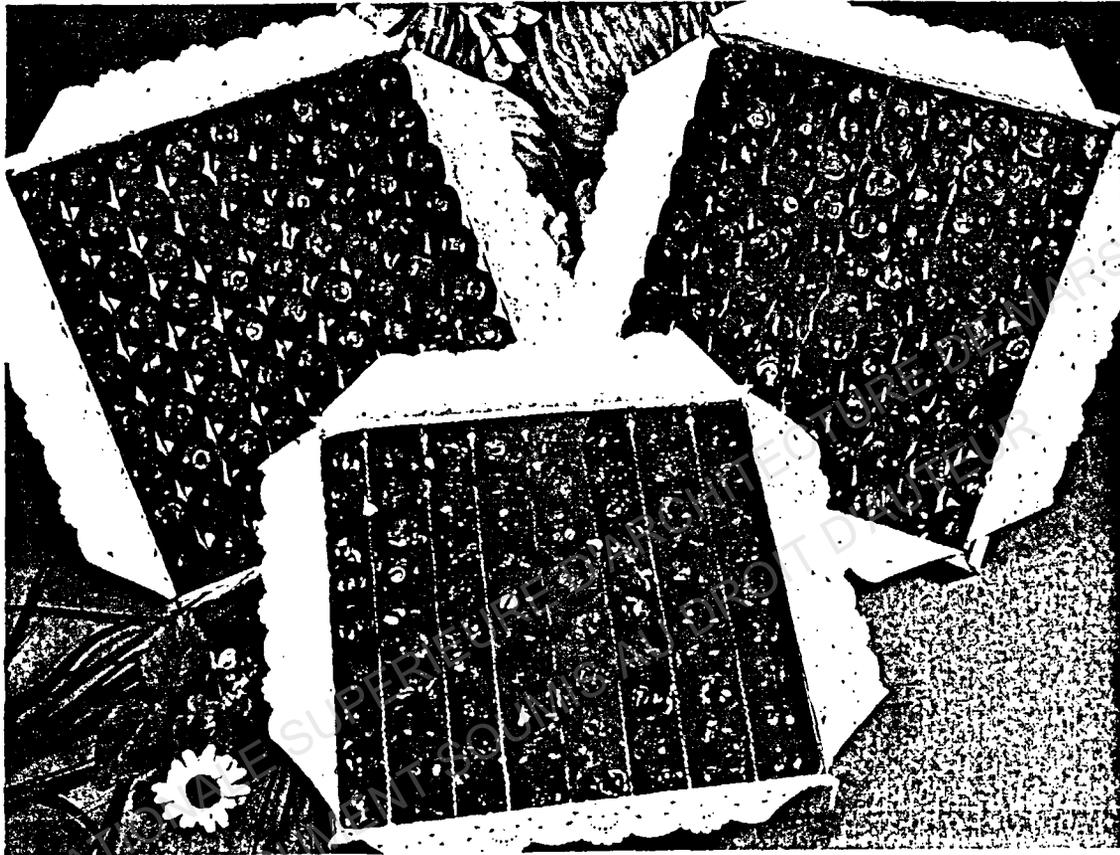
Apprécié des connaisseurs, c'est un produit sain : des fruits et du sucre.

APTUNION - Quartier Salignan - 84400 APT-en-Provence
Tél. (90) 74.10.55 - Télex 431392

Fruits Confits Glacés de Provence

Les
**FLEURONS
D'APT**

SANS COLORANT



COMPOSITION :

Fruits confits assortis glacés, sucres. Auxiliaire de fabrication E 220.

CONDITIONNEMENTS :

Réf. 0132 S - Clémentines	en carton cloche de	2,700 kg	- Container de	3 PB	9 kg
Réf. 0131 R - Abricots	»	2,700 kg	»	3 »	9 kg
Réf. 0742 F - Prunes	»	2,700 kg	»	3 »	9 kg
Réf. 0729 R - Poires naturelles	»	2,700 kg	»	3 »	9 kg
Réf. 0133 T - Figs	»	2,700 kg	»	3 »	9 kg
Réf. 0730 S - Ananas	»	2,000 kg	»	3 »	7 kg
Réf. 0130 Q - Fruits assortis	»	2,800 kg	»	3 »	9 kg

Produit de classe et de qualité. Chaque fruit garde son goût spécifique. Permet des conditionnement personnalisés.

Apprécié des connaisseurs, c'est un produit sain et naturel : des fruits et du sucre.

APTUNION-GACI - Voie Domitienne - 84400 APT-en-Provence



GRUPEMENT APTÉSIEN DE LA CERISE INDUSTRIELLE

Gamme Nougatiers

FAMILLE FRUITS CONFITS avec extrait sec élevé

Fourrage

- Bigarreaux
- Cubes de fruits
- Tranches de pastèques
- Angéliques

Produits spéciaux

- Produits spécialement égouttés
- Morceaux de pastèques

APTUNION - 84400 APT - Tél. 74.10.55 - Télex Cherry 431392

Gamma per fabbricanti di Torrone

GAMMA FRUTTA CANDITA con estratto secco molto alto

Ripieni

- Ciliege
- Cubetti di frutta
- Zucca a fette
- Angelica

Prodotti speciali

- Prodotti con sgocciolatura speciale
- Zucca a pezzetti

SPEPO Spa - 14016 TIGLIOLE D'ASTI - ITALIA

Nougat range

FAMILLE CRYSTALLISED FRUITS
with high dry extract content

Filling

- White-heart cherries
- Fruit cubes
- Water melon slices
- Angelica

Special products

- Specially drained products
- Water melon pieces

APTUNION UK - 39/40 London Fruit Exchange, Brushfield Street
LONDON E 1 6 EU ENGLAND

Nougatprodukte

KANDIERTE FRUECHTE mit hohem trockensubstanz

Füllung

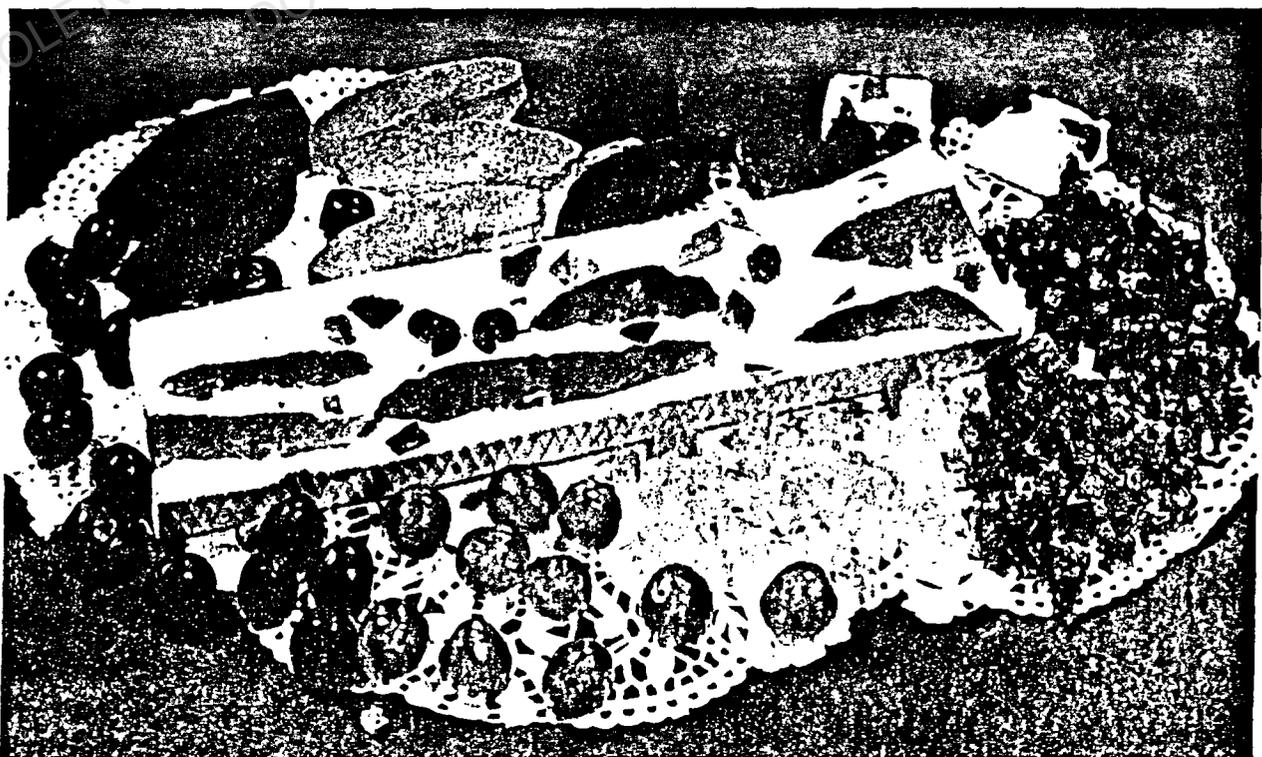
- Belegkirschen
- Fruchtwürfel
- Melonenscheiben
- Angelika

Spezielle produkte

- Spezielle abgelaufene produkte
- Melonenscheiben

APTUNION GmbH - Rheinstrasse 15 - 4150 KREFELD B.R.D.

SAP NOUVELLE APT



L'Industrie des Fruits confits et des Confitures à Apt

La fabrication des fruits confits et des confitures est très ancienne à Apt et un auteur du *XVII^e siècle* disait déjà qu'Apt est un « chaudron de confiture ». En 1365, quand le pape Urbain V vint en pèlerinage à Apt, les syndics de notre ville lui offrirent des confitures et des fruits confits d'Apt. (Archives municipales de la Ville d'Apt.)

Et cependant on ignore communément l'importance de la fabrication des fruits confits dans notre petite cité.

Apt est situé en marge des régions de grand tourisme et n'a pas, comme les usines de l'Auvergne, l'avantage que leur donne le voisinage des grandes stations thermales pour faire connaître leurs produits et en faciliter la vente à une clientèle riche qui ne discute ni sur le prix du produit ni sur le luxe de l'emballage.

Mais si les fruits confits d'Apt sont moins connus sur le marché français, ils ont en revanche une réputation mondiale et représentent dans le commerce d'exportation français une importance qu'aucune autre région de France ne peut lui disputer.

Les usines d'Apt se sont, en effet, depuis près d'un siècle, attachées à conquérir des débouchés dans les contrées les plus lointaines et on peut dire qu'il n'est pas de pays au monde où les fruits confits d'Apt ne soient connus et appréciés.

D'ailleurs, en raison même de son énorme production, la région d'Apt devait renoncer au détail et au demi-gros, pour se consacrer exclusivement au commerce de gros.

Apt est bien en France la métropole du fruit confit et son tonnage qui augmente sans cesse se chiffre par millions de kilogrammes de fruits confits exportés.

Une des raisons qui ont contribué à l'essor des fabriques de fruits confits à Apt, c'est la position de notre ville au point de vue ravitaillement en fruits.

Elle est placée dans la Haute-Provence, à la limite des grandes plaines alluviales du Rhône, de la Durance et du Comtat. D'autre part, elle se trouve en bordure des Alpes et bénéficie des produits de ces deux régions qui sont parmi les plus riches en fruits de la France.

Dans nos plaines et sur nos coteaux, l'arbre fruitier trouve avec un soleil ardent pour mûrir ses fruits, toutes les conditions souhaitables, et toutes les variétés de terrains.

Grâce aux irrigations, certaines de nos vallées sont de véritables jardins dont les fruits sont recherchés par les expéditeurs et envoyés dans tout le Nord de l'Europe et de la France.

Ce sont ces fruits qui alimentent nos usines.

La Basse-Provence et la Provence Maritime nous donnent en abondance toutes les variétés de cerises, les abricots, les prunes, les poires et les melons.

Les Alpes et la région montagneuse du bassin du Rhône donnent des fruits plus tardifs, mais qui ne cèdent en rien comme qualité et comme arôme à ceux des meilleures régions de la France.

Une année de récolte normale, les usines d'Apt reçoivent par millions de kilos les bigarreaux frais et, dans une proportion un peu moindre, des abricots, des prunes, des poires, des figes, melons, chinois, mandorlins, etc.

Ces fruits subissent une série de préparations minutieuses ayant pour but de les saturer de sucre en leur donnant un éclat et une présentation qui en augmente le charme et les rend plus appétissants.

Suivant leur destination le mode de livraison change. Les cerises sont généralement livrées en gros caissons de 3 à 5 kilos. Elles sont simplement séparées de leur sirop et livrées égouttées. Sous cette forme elles constituent une partie essentielle des gâteaux, puddings, cakes de toutes sortes dont les étrangers et surtout les peuples anglo-saxons sont si friands.

Les autres fruits sont généralement emballés glacés ou cristallisés, soit en boîtes ne contenant qu'une sorte de fruits, soit avec un assortiment complet de fruits. On peut dire que c'est dans les fruits assortis qu'Apt excelle.

Suivant grosseur et qualité, les fruits sont livrés depuis la boîte carton pesant de 125 grammes, 250 et 500 grammes dite boîte de Metz, ou en caissons bois de tous poids depuis 450 grammes jusqu'à 5 kilos.

Dans ces caissons, les fruits sont arrangés par couleurs et catégories de façon à former un ensemble d'un coloris harmonieux. Ces fruits assortis sont généralement livrés de façon à être consommés pour le Noël et grâce à la variété des formats ont au moment des fêtes de famille, une place d'honneur sur les tables les plus opulentes comme dans les intérieurs les plus modestes.

Les confitures d'Apt dont la réputation dans le Midi de la France est très ancienne se rattachent étroitement à la fabrication des fruits confits, elles en sont le complément naturel. Aussi ont-elles un aspect tout à fait particulier, une grande variété de composition et d'assortiment.

La confiture d'Apt est un sous-produit de la fabrication des fruits confits. Un fruit est-il trop mûr et s'écrase-t-il en fabrication, est-il trop vert et n'a-t-il pas l'apparence souhaitable pour figurer

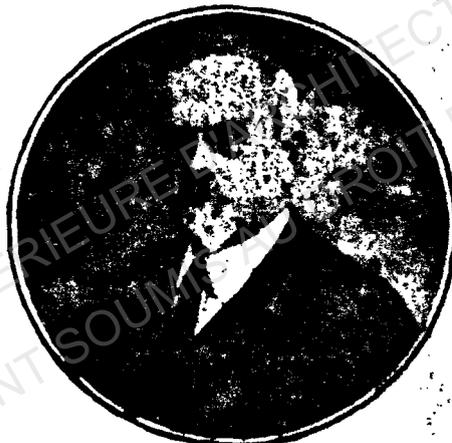
comme fruit glacé, il est immédiatement éliminé. L'ensemble de ces fruits réservés forme une macédoine qui est mélangée aux sirops qui ont servi à confire les fruits et qui sont chargés de tous les principes organiques des fruits et en ont la saveur.

En somme, l'industrie des fruits confits à Apt a un caractère tout à fait original et une renommée bien marquée et justifiée. Elle assure du travail à de nombreux ouvriers et ouvrières, contribue à créer des débouchés à nos produits agricoles et à améliorer la valeur du franc.

Malgré les usines concurrentes qui se sont créées à l'étranger, elle s'efforce d'étendre son champ d'action grâce à la perfection de ses produits, à l'initiative et à la solidarité de ses fabricants. Elle place enfin le nom de la modeste localité où elle s'exerce, — de pair avec l'industrie également universelle et dominante des ocre, — au premier rang de ceux qui illustrent l'expansion commerciale française.

A. RAMBAUD,

Président de la Chambre Syndicale
des Fabricants de Fruits confits du Midi,
Membre de la Chambre de Commerce d'Avignon.



M. A. RAMBAUD

Ancienne Maison E. PITON

FABRIQUE DE FRUITS CONFITS

PITON & C^o Suc. **APT** Vaucluse-FRANCE

FRUITS CONFITS GLACÉS ET CRISTALLISÉS

TÉLÉPHONE N° 1

EXPORTATION

BIGARREUX NI-SUCRE ET CRISTALLISÉS

Télégrammes : PITON-APT

FRUITS CONFITS GAY

USINE et BUREAUX : 55-57, Boulevard Elzéar-Pin - APT (Vaucluse)



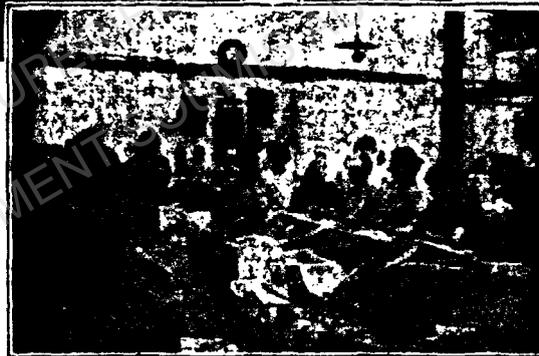
SALLE DES BLANCHIES



SALLE DE FABRICATION

Maison créée en 1900
par M. A. GAY

Télégrammes : GAY-APT
Téléphone : 40
R. C. Apt 171 C



SALLE D'EMBALLAGE

Spécialisée dans la fabrication et l'exportation des fruits confits, glacés, cristallisés et bigarreaux égouttés

FABRIQUE DE FRUITS CONFITS

SPECIALITÉ DE FRUITS GLACÉS ET CRISTALLISÉS

EMILE VIAL

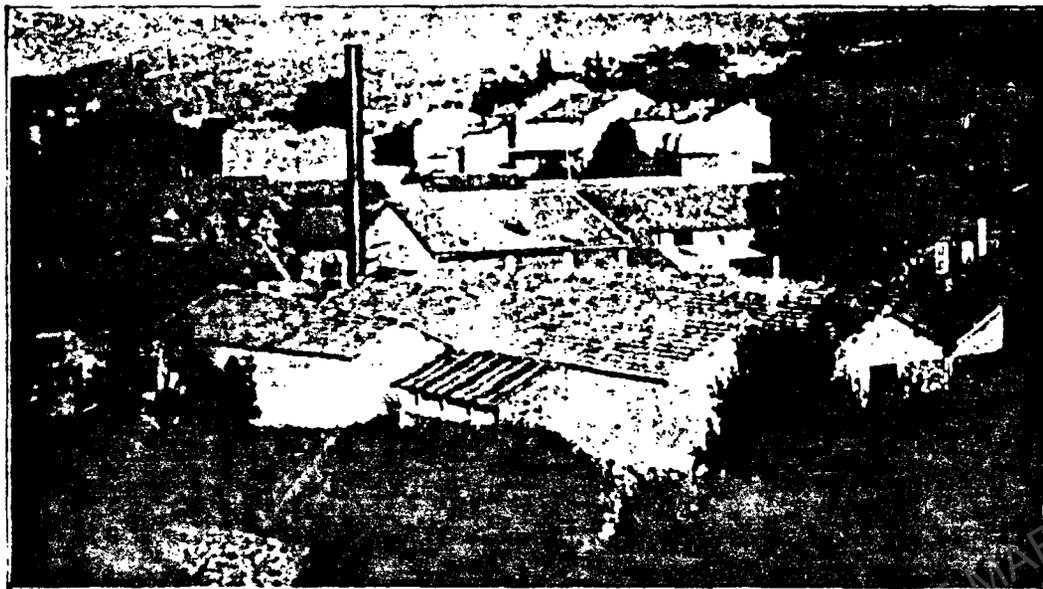
TÉLÉPHONE N° 41

APT (Vaucluse)

TÉLÉPHONE N° 41

EXPORTATION

Les Fruits Confits de la maison Emile VIAL sont recherchés dans le monde entier.



VUE GÉNÉRALE DES USINES



Code 5th Edition ABC

FABRIQUE DE FRUITS CONFITS

*Spécialité de fruits glacés et cristallisés
— Confitures et Marmelades —*

JAUMARD FRÈRES

à APT (Vaucluse) Téléphone N° 4



Maison fondée en 1830 par Auguste Jaumard

Une des plus anciennes fabriques de fruits confits de la ville d'APT

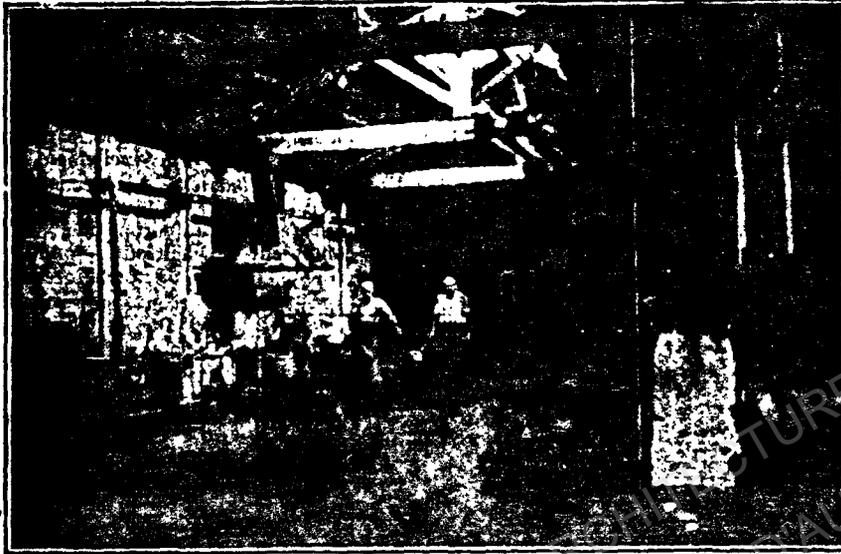
MAISON FAISANT DE L'EXPORTATION DANS LE MONDE ENTIER
OU ELLE POSSEDE UNE TRES VIEILLE CLIENTELE AYANT SU
APPRECIER LA QUALITE DE SES FRUITS DIVERS ET DE SES BIGARREUX



LA FABRICATION SALLE D'EMBALLAGE

FABRIQUE DE FRUITS CONFITS GUY & BRUN, à APT (Vaucluse)

Exportation dans le monde entier
Fruits glacés et cristallisés, bigarreaux égouttés



●
LE HALL
DES
BASSINES
A VAPEUR
●



●
LA SALLE
DE GLACAGE
DES
FRUITS
●



●
EMBALLAGE
DES
FRUITS CONFITS
●

156

Etablissements H. BARRIELLE Aîné, à APT

Dans ce royaume des douceurs qu'est la petite ville d'APT, parmi les onze usines de fruits confits qui en constituent la couronne, brillent, au premier rang, les Etablissements H. Barrielle Aîné.

C'est en 1871 que fut fondée, par M. Hippolyte Barrielle, cette importante firme, qui est dirigée depuis 1910 par son fils, M. Paul Barrielle, conseiller du Commerce Extérieur.

L'une des raisons de la supériorité des produits H. B. A. est le soin apporté au choix des fruits mis en œuvre. Minutieusement sélectionnés ne sont employés que des fruits sains, ne laissant rien à désirer au point de vue de la qualité, de la maturité et de la saveur.

Mais avoir un fruit impeccable ne suffit pas pour obtenir un fruit confit de qualité. La fabrication est longue et minutieuse, faite de tours de mains souvent très difficiles à acquérir et nombreux sont les accidents qui peuvent transformer un fruit extra en fruit second ou troisième choix.

Aussi tous les fabricants se sont-ils attachés à diminuer le nombre de ces accidents, rendus plus fréquents par la diminution des bons ouvriers, en essayant de remplacer la main-d'œuvre par la machine.

Sur ce point, les Etablissements H. B. A. ont été des novateurs; après de longues et patientes recherches, M. Paul Barrielle a fait breveter un appareil à confire à marche continue et automatique qui est appliqué depuis quatre ans dans ses ateliers avec un plein succès.

Avec ces appareils, dont deux sont actuellement en service et un troisième à l'étude, nous suivons les méthodes de fabrication ancienne, fabrication à feu nu avec des fourneaux en maçonnerie, dans lesquels on chauffait ou cuisait 5 kilos de fruits à la fois, dans des pots en cuivre ou en aluminium. Cette méthode ne tenait plus de la cuisine que de l'industrie et par ce fait seul demandait une main-d'œuvre des plus importantes.

Ces nouveaux appareils ont une capacité énorme. 10.000 à 12.000 kilos de fruits sont travaillés dans chacun d'eux et se trouvent à des stades différents. La fabrication qui varie selon la qualité du fruit traité, dure en général, huit jours. C'est donc une production journalière de 3.000 kilos de fruits confits assurée par les Etablissements H. Barrielle Aîné.

Cette fabrication énorme n'est pas encore suffisante, car la vente activée par les perfectionnements dans la qualité et la présentation des fruits confits vendus sous la marque H. B. A. augmente sans cesse.

La presque totalité de cette production de bigarreaux égouttés et de fruits confits est absorbée par les marchés anglais et américains. L'Australie, le Canada, l'Amérique du Sud, la Hollande et les Pays Scandinaves absorbent le reste.

On aura une idée de la réputation des produits de cette grande firme, quand on saura qu'elle n'a aucun représentant ni agent à l'étranger et qu'elle traite directement avec les plus grandes maisons d'importation, aux Etats-Unis, en Angleterre, au Canada, partout enfin, car la marque H. B. A. est universellement connue.

Les Etablissements H. Barrielle Aîné écoulent aussi, en France, leurs sous-produits, fruits tachés, mal venus en fabrication, qui, ajoutés au sirop d'égouttage des fruits confits, composent la délicieuse confiture tous fruits, si réputée sous le nom de Confiture d'APT.

Bien qu'ayant grandi au fur et à mesure des besoins, l'usine principale qui est située sur l'artère la plus fréquentée de la ville, a été conçue d'après un plan d'ensemble étudié à l'avance. Occupant trois mille mètres carrés sur un ou deux étages, elle est agencée de la façon la plus rationnelle; bien aérée, elle possède tous les perfectionnements de la technique moderne. Elle produit elle-même sa force motrice, chaque machine ayant son moteur électrique.

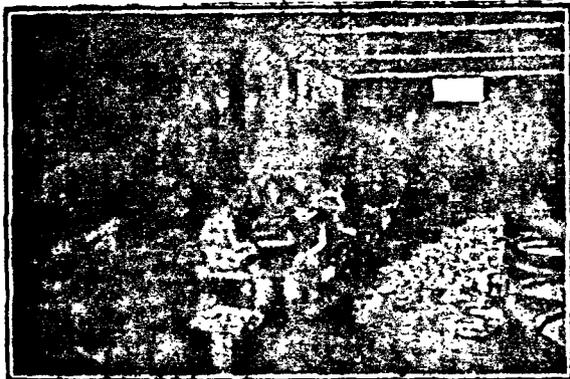
En outre de l'usine principale, située quai de la Liberté, les Etablissements H. Barrielle Aîné possèdent un vaste entrepôt dans le centre de la ville, rue Gambetta, où, dans d'immenses cuves en ciment, sont mis en conserve les bigarreaux achetés à la récolte.

Un autre entrepôt aussi important, également muni de cuves, se trouve à Lauris (Vaucluse). Là travaillent toute l'année une cinquantaine d'ouvrières qui dénoyautent les bigarreaux. Le travail se fait à la main, car il n'existe encore aucune machine pratique pour le dénoyautage.

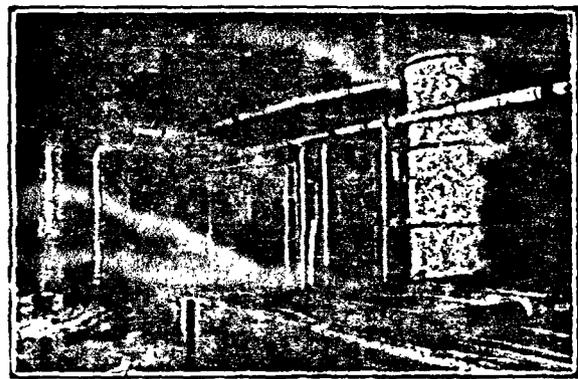
Cette importante firme aide de tout son pouvoir au rétablissement de notre monnaie en faisant rentrer en France le plus grand nombre possible de sterlings, de dollars et de couronnes.



EMBALLAGE DES FRUITS



UN CORN DU DÉNOYAUTAGE



MACHINERIE DE L'APPAREIL N° 1

157

Fabrique de Fruits Confits, Glacés et Cristallisés



BARDOUIN et HEIRIÈS

Adresse Télégraphique
BARDOUIN-APT

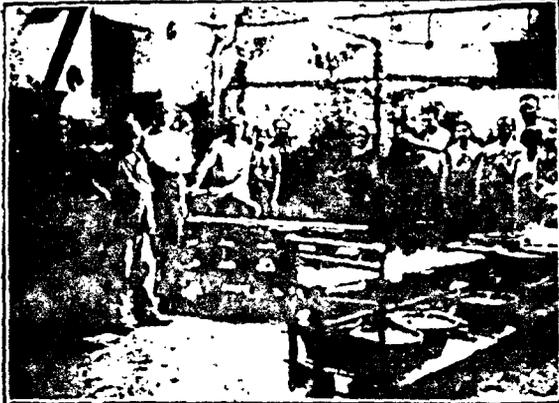
TÉLÉPHONE N° 8

APT
(VAUCLUSE)

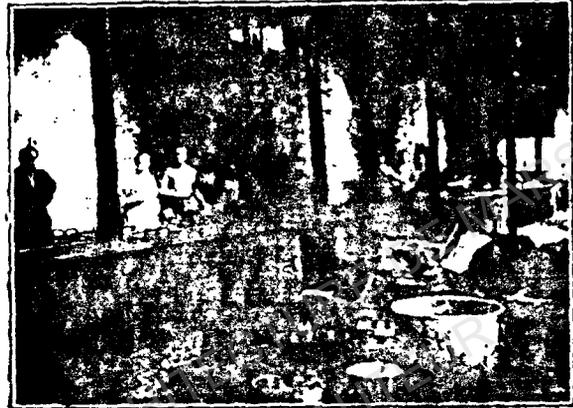


N° 5
du Registre du Commerce

A.B.C. Code used 5th Edition



UNE SALLE DE MACÉRATION



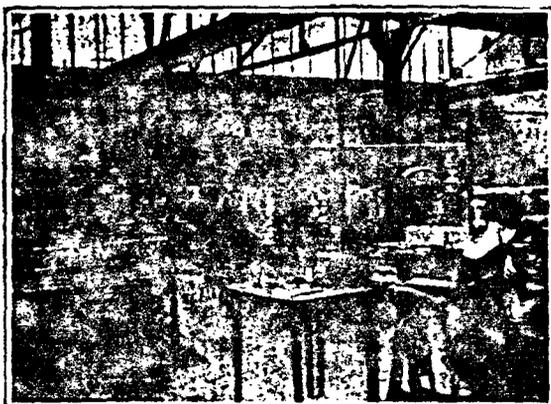
UNE SALLE DE COMMUN

La maison Bardouin et Heiriès, qui compte parmi les plus importantes de la ville d'Apt, a été fondée en 1886. La perfection qu'elle apporte, depuis cette époque, à la fabrication des fruits confits,



UNE AUTRE SALLE DE MACÉRATION

glacés et cristallisés, a solitairement et lointainement établi sa réputation. Le développement considérable de sa production nécessite actuellement l'emploi d'un personnel de choix comprenant 38 hommes et 75 femmes.



VUE DES SALLES D'EMBALLAGE DES FRUITS CONFITS



FABRIQUE de FRUITS CONFITS, GLACÉS et CRISTALLISÉS

Fondée en 1830

MARLIAGUES Frères

Rue Saint-Auspice — APT (Vaucluse)

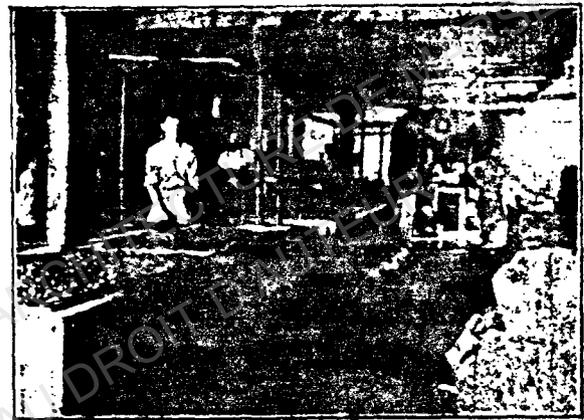
Exposition universelle de Paris 1878. Médaille d'argent — Exposition Universelle de Bruxelles 1880. Médaille d'or



CHAUFFAGE DES FRUITS

La Maison Marliagues Frères, autrefois Marliagues & Fils, est à la veille de célébrer son centenaire. Fondée en 1830, elle occupe et a toujours occupé une des premières places dans l'industrie si réputée du pays.

Spécialisée dès le début dans la fabrication des bigarreaux confits, fleurs et fruits de toutes sortes, elle exporte chaque année un très fort tonnage de marchandises qui sont régulièrement consommées et appréciées dans tous les pays du monde, principalement en Amérique et en Angleterre.



UNE SALLE DE FABRICATION

Bien que située en plein centre de la ville et dans des bâtiments très anciens, pour ne pas dire historiques, elle possède une installation très moderne, grâce à des perfectionnements nombreux apportés chaque jour dans son outillage.

L'usine actuelle est parfaitement agencée pour répondre aux exigences du progrès, tout en respectant scrupuleusement les vieux principes et secrets de fabrication mis au point par nos ancêtres, les seuls permettant d'atteindre à une qualité dont le degré n'a d'égal que la réputation mondiale faite aux Fruits confits d'Apt.



GLAÇAGE DES FRUITS



EMBALLAGE DES FRUITS CONFITS

Fabrique de Fruits Confits, Glacés et Cristallisés

Fondée en 1830

L. RAMBAUD, à APT (Vaucluse)

Adresse Télégraphique
RAMBAUD-APT

—
TÉLÉPHONE N° 7
R. C. APT 336 A & B



CHEQUES POSTAUX
MARSEILLE 62-40

—
CODE A. B. C. 5^e Édition
CODE PRIVÉ

Presque centenaire, puisqu'elle fut fondée en 1830 par M. Eugène Bertrand, c'est en 1889 que la Maison L. Rambaud prit sa raison sociale actuelle et s'installa dans les locaux qu'elle occupe encore après les avoir notablement agrandis entre temps.

Sous l'impulsion de M. Léon Rambaud, son véritable créateur, l'affaire ne cessa de prendre de l'extension

En 1919, M. Augustin Rambaud, revenu de la guerre avec une blessure et la décoration de la Légion d'honneur, s'adjoignit comme directeur son jeune frère, M. Maurice Rambaud, fit de nouvelles installations d'outillage, et depuis, la maison L. Rambaud a non seulement rattrapé le temps perdu, mais encore a porté son tonnage à un chiffre jamais atteint auparavant.

On pourra s'en faire une idée en sachant que chaque année environ 700 tonnes de fruits frais sont manipulées et fabriquées par un personnel de 150 ouvriers et ouvrières environ.

La majeure partie de ces produits est exportée dans toutes les parties du monde, mais surtout en Angleterre et dans l'Amérique du Nord, sous forme de bigarreaux mi-sucré ou cristallisés et de fruits assortis glacés et cristallisés comprenant notamment abricots, poires, prunes, figues et chinois.

Une petite partie seulement est vendue en France, surtout comme confiture tous fruits, connue sous le nom de confitures d'APT, et faite



GLAÇAGE DES FRUITS CONFITS

depuis 1889 et alla en grandissant d'année en année, lentement mais sûrement.

Lorsqu'en 1905 une mort prématurée vint frapper M. Léon Rambaud, à l'âge de 65 ans, il laissait une maison déjà puissante, qui se classait parmi les plus importantes de la ville, et connue dans le monde entier par la qualité de ses produits.

La direction de la maison incombait alors à son fils aîné, M. Augustin Rambaud, âgé seulement de 37 ans, et ce dernier continua les traditions paternelles en augmentant constamment le tonnage fabriqué, en même temps que la réputation de la maison.

En 1914, la guerre vint marquer un temps d'arrêt et même une régression. L'usine d'abord fermée pendant quelques mois, son directeur étant mobilisé avec une grande partie du personnel, put rouvrir ensuite et marcher tant bien que mal jusqu'à la paix.



EMBALLAGE DES FRUITS CONFITS

avec les sous-produits de la fabrication qui sont les sirops d'égouttage et les fruits trop défectueux pour être livrés comme fruits confits. L'origine de cette confiture fait qu'elle est excellente et permet de la vendre à très bas prix.