

MÉDITERRANÉE

Les spécimens
aliens sont-ils
une menace ? P36



P 2-3

(Photo Valérie Le Parc)

LES JETS N'ONT PLUS LA COTE

Les politiques s'emparent de la controverse

Des emplois potentiellement menacés dans le Var

BRIGNOLES

Les prunes de l'année ont été récoltées P11



(Photo Gilbert Rinaudo)

FLAYOSC

L'appel aux dons pour réhabiliter un étang P8

FAITS DIVERS

Une femme mortellement poignardée P5

le mag *été*

Cahier central

Confessions de Caroline Barclay

(Photo C. Daudet)



UNE PUBLICATION DU GROUPE NICE-MATIN

20626 - 0823 - 1,60 €



CYCLISME SUR PISTE

La Provençale Mathilde Gros enroule fort à Hyères P32



(Photo FFC/P. Pichon)

SAS Les COMPAGNONS F.L. Toiture

Couverture - Charpente - Zinguerie
Entretien - Rénovation - Recherche de fuites



Tuiles - Ardoise - Zinc - Traitement de Charpente
Étanchéité - Maçonnerie - Peinture - Pose de Velux
Démoussage de toiture - Isolation Thermique et phonique

Tél. 04 94 53 16 99 - 06 16 98 62 52
www.lescompagnonsfiteiture.com - fl.toiture83@gmail.com

SIREN 907.513.808



Draguignan Brignoles

NOUS CONTACTER

- **Draguignan :**
46, boulevard Georges-Clemenceau, 83 300 Draguignan.
Tél. : 04.94.50.90.30. E-mail : draguignan@nicematin.fr
- **Brignoles :** 263, avenue Foch, 83 170 Brignoles.
Tél. : 04.94.69.67.10. E-mail : brignoles@nicematin.fr
- **Abonnements :** tél. : 09.69.32.83.83.
- **Publicité :** tél. : 04.98.01.11.86.



BRIGNOLES COMPTE SUR SES PRUNES

(Photo Gilbert Rinaudo)

Les membres de l'association de la Prune de Brignoles ont récolté les fruits de l'année. La récolte est moins bonne que prévu, mais porteuse d'espoir : l'espèce, reconnue en tant que telle, pourrait, à l'avenir, offrir des débouchés tant culinaires que cosmétiques. **P 11**

FLAYOSC



La Ville fait appel aux dons pour réhabiliter son étang **P 8**

FOOTBALL



Brignoles élimine Draguignan en coupe de France **P 10**

Une microfiliale en vue pour la prune de Brignoles

Ce lundi, c'était jour de récolte pour les prunes de Brignoles. Cent dix kilos de fruits vont être envoyés à Avignon, où ils seront soumis à des tests visant à faciliter leur transformation.

« C'est décevant. La grêle a fait de gros dégâts dans les pruniers », se désolait Marc Richard, président de l'Association de la Prune de Brignoles, hier, à l'heure de la récolte dans les serres municipales. Sous les arbres, des dizaines de fruits fendus. Une bonne partie de la récolte a été perdue. Mais pas de quoi démotiver Claire Mignet, directrice du Conservatoire méditerranéen partagé (CMP).

C'est à cette association que La Prune de Brignoles a donné une mission : créer une microfiliale dédiée. Dans cette entreprise, « nous sommes soutenus par des institutionnels et nous recevons des fonds du programme Leader, de la Région et de la chambre d'agriculture régionale. »

Le jeu en vaut la chandelle. « Cette année, on espère récolter 200 kg après trois années sans fruits à cause de la grêle et du gel. Mais d'ici 2025, grâce aux plantations des dernières années, on aura des tonnes de prunes chaque année », espère Claire Mignet.



La grêle a fait du mal aux fruits, mais la récolte a bien été faite hier, aux serres municipales, au Musée des comtes de Provence et au presbytère. (Photos Gilbert Rinaudo)

Transformation et commercialisation

Le CMP a déjà beaucoup travaillé sur le « trésor » brignolais : études historiques, recherche sur les traditions de transformation, description du fruit par une ethnobotaniste, prospection sanitaire... Il est temps de passer à l'action de

transformation et de commercialisation. Cent dix kilos de prunes partiront ainsi mercredi à Avignon. Au centre technique agroalimentaire plus précisément. Là, des tests vont être menés sur le dénoyautage, le raffinage et la transformation. L'idée est de créer un produit intermédiaire, comme des

purées, qui pourront intéresser les épicerie fines, les restaurateurs, les pâtisseries... Le tout avec des techniques modernes qui pourront être mises en œuvre en Provence verte.

« L'objectif est de cerner les aspects technico-économiques de la transformation, précise la directrice du

CMP. Nous avons déjà des entreprises intéressées. On pourra imaginer des recettes, on nous a déjà parlé de calissons à la prune de Brignoles. »

« Un jour, j'ai trempé des tranches de pistole (prune séchée, NDLR) dans du chocolat, c'était excellent », assure Marc Richard. Les boulan-

geries Lafitau travaillent déjà avec la prune depuis plusieurs années. Une partie de la récolte leur est d'ailleurs destinée. « Ils ont déjà prévu de faire des macarons, de la glace... Ils ont aussi créé des biscuits. »

ANNE DUJARDIN
adujardin@nicematin.fr

Des vertus anti-âge dans les feuilles



La prune intéresse les spécialistes de la gastronomie. Les feuilles de pruniers pourraient quant à elles être utilisées dans des produits cosmétiques.

Et pourquoi pas une IGP ?

« Le prunier de Brignoles est spécifique. Les membres de l'association de la Prune le savaient de manière empirique, c'est aujourd'hui confirmé scientifiquement », se réjouit Claire Mignet, du Conservatoire méditerranéen partagé.

Pour arriver à cette affirmation, le Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences a en effet étudié le profil génétique de la prune de Brignoles, avant de le comparer à d'autres prunes perdigonnaises de la région.

Des cosmétiques à la feuille de prunier

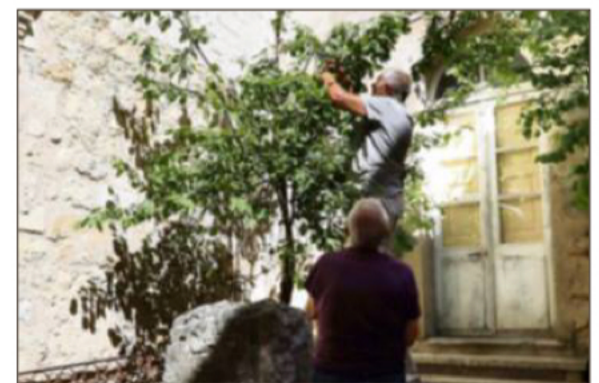
Une collaboration avec Nissactive, une start-up maralpaine, a été lancée il y a plus d'un an. Des études ont été menées en partenariat avec l'université Côte d'Azur. Les feuilles de pruniers de Brignoles seraient celles qui contiendraient le plus

de molécules ayant des vertus anti-âge. Nissactive a donc produit un principe actif qui pourra être utilisé dans des cosmétiques.

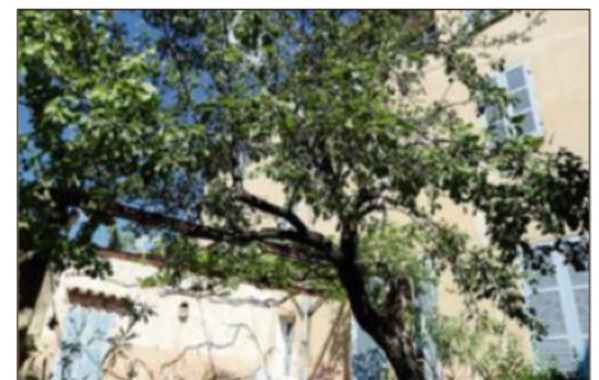
« J'en ai donné un flacon à Philippe Duffay, artisan savonnier à Marseille, raconte Marc Richard. Il avait peur que le processus de fabrication abîme le principe actif, mais, finalement il a bien tenu. Des savons à la feuille de prunier de Brignoles seront donc en vente à la fête de la prune. »

Rendez-vous le 17 septembre

Comme chaque année, la Ville de Brignoles profitera des Journées européennes du patrimoine pour fêter sa prune. Au programme, un marché gourmand, des dégustations, des démonstrations, des ateliers de cuisine, des déambulations, des animations musicales et la course de la pistole.



Les cueilleurs sont également allés dans la cour du Musée des comtes de Provence



Le presbytère a également son prunier.