

Les métiers d'Art de Provence

Verte

Le service Tourisme de l'Agglomération Provence verte, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, vous propose de découvrir plusieurs exemples parmi les nombreux talents, artisans d'Art, de notre territoire. Ateliers pour tous, adultes et enfants. Les participants repartiront avec l'objet qu'ils auront façonné. Présence des artisans sur les après-midis uniquement, samedi et dimanche.

D'où vient la Nationale 7 ?

Comment le tracé de cette route mythique s'est-il décidé ? Bien souvent, d'autres routes ou d'anciens itinéraires sont présents pour expliquer comment nos territoires ont évolué pour devenir ce que l'on connaît aujourd'hui.

L'association d'Histoire Populaire Tourvaine, fervente défenseuse du patrimoine local, vous propose une plongée dans le passé afin de découvrir l'origine de la N7 dans le Var... sur le tracé de la Voie Aurélienne.

Exposition et vente d'ouvrages sur le patrimoine de Provence Verte.

Au " Café des mineurs ", barbecue géant les midis, petit snacking tout au long de la journée.



Musée d'Agglomération

Avenue de la Libération
83170 Tourves
04 94 86 19 63

www.museesetcentresdart.coprovenceverte.fr



ESTANDON
COOPERATIVE DU PRODUIT



EPHREM
MANUFACTURE DE FOURNS A BOIS



ville de
TOURVES



Agglomération
PROVENCE VERTE

Jour
nées
Euro
péennes
du Patrimoine
2024



LA ROUTE NATIONALE 7 ROUTE DE MINEURS

21 et 22 septembre 2024 / 10h - 18h
Entrée libre - Musée des Gueules Rouges - Tourves

Un programme d'animations pour replonger, le temps d'un week-end, dans la mémoire des années 60 à 80, le long de la Nationale 7, route de mineurs.

Itinéraires de mineurs

Découvrez le lien qu'entretenaient les Gueules Rouges avec la légendaire Nationale 7.

- Témoignages des anciens mineurs de l'association des Gueules Rouges du Var
- Photographies d'archives, et des collections de l'association Objectif Photo
- Véhicules d'époque liés aux mines (collections privées)

Aluminium et Nationale 7

La généralisation des vacances sur la Côte d'Azur est un marqueur de l'évolution de la consommation des ménages, et la Nationale 7 est un témoin de cette évolution. Parmi ces nouveautés, beaucoup d'éléments en aluminium.

- Rencontre avec les membres de l'association Nationale 7 Historique Provence, organisateurs du traditionnel " Bouchon de Tourves "
- Voitures d'époque (collections privées)

Deviens mineur !

L'association des Gueules Rouges vous propose de vous mesurer aux outils d'époque et de venir tester le marteau perforateur en famille. Serez-vous admis pour entrer à la mine ? À partir de 6 ans

Le café des mineurs

Tout au long du week-end, l'Association des Gueules Rouges du Var vous propose une restauration dans l'ambiance d'antan, au contact des anciens mineurs. Repas, boissons fraîches, boissons chaudes et petit snacking.

La Nationale 7, c'était aussi des producteurs locaux, artisans, vigneron... tout le long de la route.

En partenariat avec le service Tourisme de l'Agglomération Provence verte

Sortie de la nouvelle cuvée de l'association des Gueules Rouges du Var

Les mineurs, en marge de leur journée de travail, possédaient bien souvent un carré de vigne chez eux qu'ils entretenaient, et dont ils produisaient du vin. Réunis en coopérateurs, ils ont participé à faire du Var l'un des départements français possédant le plus de caves coopératives. L'association des Gueules Rouges du Var présentera sa nouvelle cuvée, mise en bouteille par Estandon, vigneron historique du territoire de la Provence Verte depuis 1947, ayant côtoyé l'épopée des Gueules Rouges du Var.

Démonstration de fabrication de pain à l'ancienne

Boulangers, meuniers depuis 6 générations, réunis sous le label responsable « Lou Pan d'Ici, l'unique filière 100% sud de notre région » présenteront au public leur savoir-faire authentique dans un four à bois à l'ancienne Ephrem. Dégustation, vente de produits, et ateliers de fabrication de pain à l'ancienne pour enfants et familles.

Les producteurs de Provence Verte et la préservation du terroir

Le Campus Provence Verte de Saint Maximin, formateur de nos producteurs de demain, vous proposera de découvrir ses filières agricoles et notamment les productions fortes de notre territoire : le pois chiche et la prune.

Au travers de ses professeurs, de ses élèves, et d'une série de producteurs présents pour l'occasion, dégustation et vente de produits locaux.

