



## Les glaciers

La Londe, Puget-Ville, Rocbaron, Garéoult, La Roquebrussanne, Mazaugues, D95, forte montée sur 5km, **glacière de Pivaut** (indiquée à gauche- 100m à pied), retour à **Mazaugues 76km (musée de la glace- retenir la guide auprès de la mairie 04 94 86 95 03), (repas au restaurant de Mazaugues Le Square 0899236008)**, la Roquebrussanne, Néoules, Rocbaron, Puget, La Londe.  
Distance=135.



La glacière de Pivaut se trouve non loin de la petite route D95 qui relie le village de Mazaugues au massif de la **Sainte Baume**

L'usage et le commerce de la glace ont toujours existé dans le bassin méditerranéen. Dans notre Provence, c'est à partir de la Renaissance que cette activité s'est fortement développée. Rapidement, elle fut contrôlée par les pouvoirs publics car la glace était utilisée de multiples façons : pour la conservation du poisson frais, des aliments, dans les hôpitaux, pour les boissons, en sorbets,... C'était un marché juteux, mais qui comportait des risques importants.

Tout au long des XVIII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> s., le Var a connu la construction de nombreuses glaciers. Mais c'est dans le massif de la Sainte Baume que l'on en rencontrait le plus (une grosse vingtaine, peut-être davantage). Les plus vieilles se dressent dans le domaine de Fontfrège (signifiant en provençal "source froide"). Le principe de fabrication n'était pas très sorcier. Le plus dur était de trouver l'endroit adéquat pour installer les bassins de congélation et pour construire les immenses réservoirs que sont les glaciers. Il fallait en effet que le site se trouve à proximité de sources, qu'il soit le plus possible à l'abri du soleil, et qu'il bénéficie d'un courant d'air frais (principalement notre Mistral).



Été comme hiver, les gens s'affairaient autour des glaciers, mais ils n'exécutaient pas le même travail. En hiver, ils remplissaient les glaciers. Depuis les sources qui jaillissent aux pieds de la **Sainte Baume**, on acheminait l'eau jusqu'à de grands bassins de congélation profonds d'une quinzaine de centimètres et pouvant contenir environ 250 mètres cube chacun. A la faveur des nuits froides et des vents secs soufflant en bordure des bassins, l'eau se transformait en glace. Il fallait jusqu'à quatre gelées pour remplir un bassin. Le jour, les paysans du coin, embauchés pour "arrondir" leurs fins de mois, sciaient la glace en blocs et la

charriaient jusqu'aux glaciers où d'autres employés la tassaient et la compactaient au fond de ces immenses réservoirs. Les murs étaient recouverts de paille et de matière isolante. Puis une fois la glacière pleine, on la scellait à l'aide d'une triple porte. L'été, le travail se faisait le soir et toute la nuit. Il consistait cette fois-ci à sortir la glace et à l'acheminer jusqu'aux points où les gens en avaient besoin, principalement les grandes villes (Marseille, Toulon, Aubagne,...) que l'on atteignait en une nuit. A l'aide de moules cylindriques, on extirpait la glace de l'énorme masse gelée. Ces pains étaient ensuite démoulés et chargés sur des charrettes, protégés de la chaleur par des couvertures de laine et de la paille. Une fois la charrette pleine, le charretier s'empressait de partir pour aller livrer sa précieuse marchandise avant l'arrivée des pêcheurs et le lever du soleil. Il faut savoir que, comme de nos jours, le premier venu était sûr de vendre toute sa marchandise. Aussi, tous les moyens étaient bons pour arriver avant les concurrents. Les plus riches s'équipaient de chevaux et fondaient comme des fous sur les étroits chemins qui descendaient l'adret de la Sainte Baume et du Mourre d'Agnis jusqu'à Signes en direction de Toulon. D'autres prenaient des raccourcis (tels que le Pont du Diable, voir photo). Certains partis à la faveur des étoiles ne virent jamais le lever du soleil : les accidents n'étaient pas rares. Chaque hiver, le domaine de Fontfrège pouvait fabriquer jusqu'à 3000 mètres cube de glace et employait une soixantaine d'ouvriers.

Mais au début du XIX<sup>e</sup> s., le développement du chemin de fer permit à la glace naturelle des Alpes de venir concurrencer les glaciers de la région. Un peu plus tard, ce fut au tour de la glace industrielle. Elle sonna le glas de la glace naturelle qui résista jusqu'aux années quarante avant de succomber.

Il faut compléter cette journée par le **très beau Musée de la Glace à Mazaugues** qui retrace la vie de ces glaciers (photos, vidéos, diorama...)