

Ecrit par le 22 décembre 2024

Etat de catastrophe naturelle : oui pour 3 communes vaclusiennes, non pour 3 autres



Les services de la préfecture de Vaucluse viennent d'informer que « l'arrêté interministériel du 24 septembre 2024, publié au journal officiel du 19 octobre 2024, a reconnu les communes, dont la liste suit, comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023. »

Il s'agit des communes de :

- Flassan
- Lioux
- Sorgues

Ces communes s'ajoutent [aux 42 autres villes vaclusiennes](#) reconnues comme étant en état de catastrophe naturelle au titre des phénomènes de sécheresse et réhydratation des sols survenus en 2022 et 2023.

Les personnes sinistrées disposent d'un délai de 30 jours maximum à compter de la publication de l'arrêté au journal officiel, soit jusqu'au 17 novembre 2024, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Ce même arrêté interministériel n'a toutefois pas reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023, les communes de :

- Ansouis
- Cadenet
- Pernes-les-Fontaines

L'arrêté est consultable en ligne sur le site de legifrance.gouv.fr

[Sécheresse : 42 communes vauclusiennes reconnues en état de catastrophe naturelle](#)

À Cadenet, la Bastide du Laval valorise tous ses déchets oléicoles

Ecrit par le 22 décembre 2024



Lorsque [Léo Coupat](#) a repris le domaine de ses parents, la [Bastide du Laval](#), situé à Cadenet, en 2020, il avait un projet en tête : développer les activités de l'entreprise en créant des coproduits à partir des déchets oléicoles. Un projet qu'il devait initialement présenter au salon [Med'Agri](#), qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, auquel il n'ira finalement pas, la récolte d'olives commençant prochainement. Mais Léo Coupat souhaite tout de même interpeller les professionnels qui pourraient être intéressés par ses coproduits.

Lorsque les parents de Léo Coupat ont créé la Bastide du Laval à Cadenet, au cœur du Parc naturel régional du Luberon, et qu'ils y ont planté 4 000 oliviers entre 1998 et 2004, ils n'avaient qu'une ambition : délivrer la meilleure huile d'olive possible d'un point de vue aromatique. « On savait qu'on ne pourrait jamais faire des volumes astronomiques, mais dans la région, grâce au terroir et aux diverses variétés, on peut faire des huiles qui ont énormément de goût, des huiles très aromatiques », explique Léo, aujourd'hui à la tête du domaine. Les huiles de la Bastide du Laval ont d'ailleurs eu la reconnaissance des concours et de nombreux chefs étoilés ces dernières années.

Ecrit par le 22 décembre 2024

« Depuis que j'ai repris l'entreprise, nous n'avons pas eu que des bonnes récoltes, il a donc fallu réfléchir à comment se diversifier et à trouver un moyen de tout utiliser tout dans l'olive. »

Léo Coupat

En 2020, Léo rachète l'entreprise à ses parents, afin de les laisser se reposer, mais aussi pour la développer. « Il a fallu qu'on se développe d'un point de vue commercial parce que nos oliviers n'ont plus du tout suffit », ajoute-t-il. Aujourd'hui, la famille Coupat forme les apporteurs locaux et rachète leurs olives, ce qui a considérablement développé la production du domaine. « Maintenant, on a assez d'huile pour satisfaire toutes nos ambitions commerciales sans jamais renier sur la qualité », poursuit le gérant. À cela s'ajoute désormais un projet : faire des coproduits.



Léo Coupat, propriétaire de la Bastide du Laval. © Bastide du Laval

Valoriser les déchets oléicoles

Ecrit par le 22 décembre 2024

« Le coproduit, c'est tout simplement les déchets agricoles qui découlent de la production de l'huile d'olive », explique Léo Coupat. Lorsque la Bastide réceptionne plusieurs centaines de kilos d'olives, il n'y a que 20% qui en sont exploités afin de faire de l'huile. Le reste, c'est-à-dire le noyau et la pâte d'olive, est considéré comme du déchet. Jusqu'à maintenant, pour beaucoup de moulins, ces déchets étaient soit épendus dans les champs, soit stockés. La Bastide du Laval, elle, donnait ses déchets à des centrales de biogaz. Une configuration que l'entreprise vauclusienne souhaite changer.

« Je n'ai rien inventé, ce sont des choses qui se font déjà en Italie et au Maghreb depuis très longtemps. »

Léo Coupat

« Pour la toute première fois cette saison, on va être le premier moulin en France à recycler et valoriser tous nos déchets oléicoles séparément », affirme Léo. Grâce à l'investissement d'une installation qui va faire une deuxième extraction d'huile d'olive à chaud, La Bastide du Laval va pouvoir récupérer 1 à 2% d'huile d'olive en plus. Une huile qui devrait être aussi bonne pour la santé, mais plus doux d'un point de vue gustatif et plus faible en termes d'arôme. « Cette huile pourra tout à fait servir à l'industrie agroalimentaire, aux boulangers, etc, qui veulent une huile d'olive française à un coût moindre », développe Léo.

Le noyau d'olive pour se réchauffer

Un autre élément majeur de l'olive, c'est son noyau. « On sort presque 33% de noyau à chaque récolte, qui représente à lui tout seul 25 à 30% du poids de l'olive », explique le gérant de la Bastide du Laval. Ces noyaux pourraient bien servir à chauffer les habitations à l'avenir. En effet, ils seraient 20 à 30% plus calorifiques que le bois. « On a installé une chaudière biomasse qui fonctionne aux noyaux d'olive, ajoute Léo. Et on essaie de convaincre tous nos voisins, tous nos concitoyens locaux de passer le cap eux aussi. »

Le chauffage aux noyaux d'olives devraient permettre à certains de diviser quasiment par deux leur facture de chauffage. En effet, la Bastide du Laval les vend 10 à 20% moins cher que le granulé de bois. Un avantage non négligeable en ces périodes où le pouvoir d'achat est fragile pour beaucoup. « Ça prend un peu de temps à convaincre, surtout les fabricants de chaudière d'homologuer leur machine pour le noyau d'olive, se désole le Vauclusien. Donc ça, ça va être le combat d'une vie et j'espère le remporter dans pas trop longtemps ! »

Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024

Si la Bastide du Laval récolte 750 kilos d'olive, il reste presque autant de kilos de déchets une fois l'huile extraite. ©Bastide du Laval

La pâte d'olive, un déchet aux déclinaisons multiples

Une fois l'huile et le noyau retirés, il reste la pâte d'olive, ce qu'on appelle la matière sèche, c'est-à-dire la pulpe d'olive qu'il reste. En ce qui la concerne, les possibilités sont nombreuses.

« On peut en faire de l'engrais, de la nourriture animale, ou même un coproduit pour la cosmétique, pour les crèmes, explique Léo. Je n'ai toujours pas très bien trouvé où je veux m'orienter avec la pâte d'olive, mais j'ai une palette de solutions qui est infinie. »

Un projet économique et écologique

Lorsque Léo Coupat a repris l'entreprise familiale, la gestion des déchets était un véritable casse-tête. « À l'époque de mes parents, c'était un vrai coût de devoir gérer ces déchets », affirme-t-il. La Bastide du Laval produisait beaucoup plus d'olives qu'elle n'avait de terres disponibles pour épandre la pâte d'olive, il fallait donc faire des kilomètres en tracteur pour se rendre chez d'autres agriculteurs pour épandre dans les champs, ce qui représentait un coût considérable. Ainsi, en valorisant les déchets directement sur le domaine, les économies sont notables.

Au-delà de l'aspect financier, la valorisation des déchets présente un réel atout écologique. « Faire un effort pour l'environnement, l'écoresponsabilité, c'est bien, mais c'est compliqué quand il n'y a pas de rentabilité derrière, déplore le gérant de la Bastide de Laval. C'est pour ça que ça a du mal à décoller en France. Mais là, on a le beurre et l'argent du beurre. C'est-à-dire qu'on a un projet qui fait du bien à la planète et qui, en plus, enrichit les producteurs, ainsi que les consommateurs finaux. Absolument tout le monde est gagnant. »

Un appel aux professionnels d'autres secteurs d'activité

Aujourd'hui, l'objectif de la Bastide du Laval, c'est d'étendre son projet au reste de la filière oléicole et plus largement à toute l'agriculture, mais aussi de le faire connaître aux professionnels qui pourraient être intéressés par le fait de récupérer ces déchets pour en faire autre chose. C'est ce pourquoi Léo Coupat devait initialement participer au salon Med'Agri, le salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne. « Je ne pourrais finalement pas aller au salon parce qu'il démarre au même moment où on ouvre le moulin pour accueillir les premières olives de la saison, je ne peux pas abandonner mon équipe », dit-il avec une pointe de regret dans la voix.

Si Léo ne sera pas présent du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, il a tout de même contacté d'autres exposants du salon qui pourraient être intéressés par ses coproduits, que ce soit dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la cosmétique ou encore de l'agriculture. Pour l'instant, ce qu'il manque, selon le gérant de la Bastide du Laval, ce sont des acteurs du domaine de l'énergie. C'est pourquoi il les invite, ainsi que tout autre professionnel qui serait intéressé, à le contacter

Écrit par le 22 décembre 2024

(leo@bastidedulaval.com / 06 22 68 33 21) afin de prendre un rendez-vous après la saison de la récolte. En attendant, la Bastide du Laval croit en ce projet. « Pour moi, l'avenir de l'être humain, il est clairement dans nos déchets », conclut Léo Coupat.



Le domaine compte environ 4 000 oliviers plantés entre 1998 et 2004. Le moulin, quant à lui, a été construit en 2013 et a été opérationnel à partir de 2014. ©Luberon Sud Tourisme

Cotelub organise la 1^e édition de son Salon de l'économie et de l'emploi

Ecrit par le 22 décembre 2024



La [Communauté Territoriale Sud Luberon \(Cotelub\)](#) organise son premier Salon de l'économie et de l'emploi ce mercredi 27 mars à Cadenet, où 40 exposants, dont 30 entreprises, seront attendus.

Après le succès du dernier Forum du job d'été, qui a eu lieu en avril 2023, Cotelub a décidé d'organiser un nouvel événement autour de l'emploi d'une plus grande envergure : le Salon de l'économie et de l'emploi. Ce dernier s'adresse à toute personne en recherche d'emploi, que ce soit pour un job d'été, un CDD ou un CDI.

Ce rendez-vous a plusieurs objectifs : permettre aux entreprises de se créer un réseau, faire connaître les entreprises du territoire, leur savoir-faire ainsi que leurs offres d'emploi au grand public, mais aussi permettre aux structures présentes de recruter de nouveaux collaborateurs. De nombreux secteurs seront représentés comme le tourisme, l'hôtellerie, l'ingénierie, les technologies, le service à la personne ou encore l'artisanat.

Ainsi, les visiteurs du Salon pourront échanger avec les recruteurs, découvrir certains métiers grâce à un casque de réalité virtuelle, accéder à un atelier CV, bénéficier d'un shooting photo pour des photos professionnelles, simuler un entretien, se sensibiliser à l'usage des réseaux sociaux professionnels. Pour ceux qui souhaiteraient se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, il sera possible de rencontrer les partenaires du Salon tels que la [Boutique de gestion d'entreprise \(BGE\)](#), [Initiative Sud Luberon \(ISL\)](#), et la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#).



Écrit par le 22 décembre 2024

Deux conférences seront présentées lors de cette journée. La première conservera la Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) au sein d'un territoire, et la seconde portera sur le développement économique sur le territoire du Sud Luberon.

Mercredi 27 mars. De 10h à 16h. Entrée libre et gratuite. Salle Yves Montand. 5 Rue du 18 Juin 1940. Cadenet.

Écrit par le 22 décembre 2024

Salon DE L'ÉCONOMIE ET DE L'EMPLOI

27 MARS 2024 | 10H - 16H



Écrit par le 22 décembre 2024

Des chants de Noël à l'Église de Cadenet



Ce dimanche 17 décembre, l'Église de Cadenet accueillera un concert de chants traditionnels de Noël, organisé par l'association [Festival Durance Luberon](#). Lucile Pessey et Mikhael Piccone, accompagnés au piano par Marion Liotard, interpréteront les mélodies joyeuses et intemporelles qui ont traversé les siècles et les frontières dans un moment convivial.

Un verre de vin chaud sera servi à l'issue du concert. Le billet est au prix de 15€ tarif plein, 10€ tarif réduit (adhérents de l'association Festival Durance Luberon, étudiants et apprentis de moins de 25 ans, demandeurs d'emploi et bénéficiaires du RSA, jeunes de 12 à 25 ans), et 5€ tarif enfant (4 à 12 ans).

Pour réserver votre billet, [cliquez ici](#).

Dimanche 17 décembre. 17h. Église Saint Etienne. 46 Cours Voltaire. Cadenet.

V.A.

Ecrit par le 22 décembre 2024

(Vidéos) Cadenet, La cheffe étoilée Nadia Sammut installe un four solaire à l'auberge de la Fenière

Nadia Sammut, la première cheffe étoilée -au monde à proposer une cuisine sans gluten- de l'auberge de la Fenière à Cadenet et co-fondatrice de [Komandsal](#) vient d'installer le Sunchef Pro, un four comportant un cylindre d'une capacité de 36 litres pouvant chauffer jusqu'à 200° grâce à l'énergie solaire. Mais ce four solaire saura-t-il séduire les chefs ?

Au cours d'une rencontre en février avec des professionnels de l'énergie solaire, [Nadia Sammut -1 étoile](#) et [une étoile verte au guide Michelin](#)- décide de faire l'acquisition du [four solaire Sunchef Pro](#) -avec la technologie du tube sous vide- et du séchoir solaire Omy de Solar Brother pour tester l'impact de l'énergie solaire sur sa cuisine végétale.

Au milieu de la nature

«J'ai rapidement commencé à faire des tests avec la volonté de mettre les végétaux au milieu de la nature, pour qu'ils évoluent de manière douce avec les énergies naturelles. Très rapidement, j'ai pu identifier un impact positif sur le goût et l'évolution des ingrédients dans le four. Il a rapidement trouvé sa place dans la préparation de nos plats cet été au sein de notre Auberge.»

Les plats de Nadia Sammut DR

«**Avec le four, nous avons pu travailler sur la cuisson** de poissons, sur des légumes type tomates ou aubergines, sur la torréfaction de graisses, sur des brioches... le goût et l'harmonie qui en résultaient étaient complètement dingues,» relate Nadia Sammut qui confie utiliser le four lors des cours avec ses élèves.

En savoir plus sur Nadia Sammut

Nadia Sammut fait partie de ces chefs qui ont ouvert le champ du sans gluten, lactose et ni œuf. Elle travaille particulièrement les céréales, les légumineuses et promeut l'agriculture biodynamique -où l'on considère que tout est lié, le développement des plantes se faisant en lien avec le cosmos, la lune, son environnement et une terre nourricière protégée et régénérée.

En savoir plus sur Solar Brother

Avec ses 1,8 m de surface de capteurs, pour 36 litres de volume de cuisson, le SunChef Pro peut alimenter plus de 50 personnes. Il fonctionne même par ciel voilé et peut atteindre des températures jusqu'à les 250 °C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner simultanément

Ecrit par le 22 décembre 2024

2 préparations différentes. Il fonctionne en complète autonomie, grâce à son panneau photovoltaïque et sa batterie de stockage qui permettent de l'orienter face au soleil.

Le Sun chef Pro propose une cuisson écologique : il n'y a pas de consommation de combustible, donc zéro déchet et aucun dégagement de CO2 ; Une cuisson économique : les fours solaires durent longtemps, nécessitent très peu d'entretien et se réparent facilement.

Mais surtout, l'énergie solaire est gratuite et abondante. Sécurité : les fours solaires ne produisent ni feu et ni de fumée. Il n'y a donc aucune restriction à leur utilisation pour cuisiner dans les endroits où les feux sont interdits : forêt, plage, balcon... Autonomie : avec du soleil, il est possible de cuisiner solaire, n'importe où, en été comme en hiver. Cuisson rapide : les fours solaires les plus performants atteignent 250°C en 10mn pour la préparation de tous les repas comme avec un four traditionnel.

Reine et Nadia Sammut DR

Avantage pour les professionnels : tout comme les déshydrateurs solaires et la marmite norvégienne, les fours solaires sont considérés depuis récemment comme éligibles au Fond Tourisme Durable, pour une aide financière qui peut aller jusqu'à 5 000 euros pour les restaurateurs et hébergeurs situés en zone rurale et péri-urbaine.

A propos de Solar Brother

Solar Brother a été fondé en 2016 par Gilles Gallo qui développe une gamme d'objets ingénieux 'outdoor friendly' -extérieur convivial- fonctionnant à base de l'énergie solaire et de miroirs réflecteurs paraboliques. Trois des produits ont d'ailleurs été primés au Concours Lépine. L'entreprise est aidée par la [BPI France](#) - Banque publique d'investissement- sur l'innovation et l'export. Les produits Solar Brother sont fabriqués en France, utilisent des matériaux recyclés et des packaging zéro déchets.

[Solar Brother Accueil](#)

Mireille Hurlin

Loto du patrimoine : le Château de Cadenet parmi les projets retenus

Écrit par le 22 décembre 2024



La liste des 100 lauréats départementaux de la 6ème édition du [Loto du Patrimoine](#) vient d'être dévoilée. En Vaucluse, c'est le Château de Cadenet qui a été retenu et qui va pouvoir bénéficier d'un soutien financier.

En septembre 2017, le président de la République a confié à Stéphane Bern une mission d'identification du patrimoine en péril et de recherche de nouvelles sources de financement pour le restaurer. De cette initiative est né le Loto du Patrimoine. Depuis son lancement en 2018, grâce à l'attachement des Français à leur patrimoine ce sont près de 230 millions d'euros qui ont permis d'aider plus de 850 sites pour leurs travaux de restauration.

« Les résultats visibles du Loto nous rappellent combien la sauvegarde du patrimoine est essentielle pour maintenir une activité jusque dans les plus petites communes, susciter les rencontres, transmettre les savoir-faire, entretenir la mémoire et redonner vie à des lieux liés à tant de souvenirs, de rêves et de projets », a déclaré Rima Abdul Malak, ministre de la Culture.

Le lauréat vauclusien, situé dans le Luberon

Pour cette 6ème édition du Loto du Patrimoine, 100 nouveaux sites en péril, répartis sur des territoires

Ecrit par le 22 décembre 2024

ruraux de 100 départements, ont été identifiés. Le montant de la dotation de chaque site départemental sera annoncé en fin d'année. Parmi les 100 lauréats, il y a le [Château de Cadenet](#), dont il reste aujourd'hui principalement ses assises creusées et découpées dans les fragiles falaises sous-jacentes qui ont été transformées en un vaste réseau de caves, de galeries, d'escaliers, de grottes et d'habitats troglodytiques.

En 2019 des portions de roche de la falaise se sont effondrées sur des maisons de riverains. Il est donc urgent d'effectuer des travaux de sécurisation du front rocheux du site du château et de la plateforme médiévale. Ces travaux devraient débuter dès les prochains jours et la 1ère tranche devrait être achevée fin 2024.

Un autre lauréat luberonnais

Non loin de là, toujours dans le Luberon mais dans le département voisin, les Alpes-de-Haute-Provence, c'est le [Moulin Délestic](#) à Reillanne qui a été sélectionné. Ses pans de toiture et de murs se sont effondrés, il faut donc faire des travaux pour restaurer les toitures du monument et consolider les planchers afin de préserver les structures bâties et les équipements de meunerie.

Les travaux, qui devraient débuter au second semestre de 2024 et s'achever fin 2025, devraient permettre à la commune de réaliser son projet de restaurer les mécanismes et restituer le circuit hydraulique du moulin.

Appel à projets 2024

Il est d'ores et déjà possible de candidater à la sélection des sites départementaux de l'édition 2024 de la Mission Patrimoine. les dossiers devront être déposés avant le 29 février 2024 [via la plateforme dédiée](#).

Les projets sont sélectionnés par un comité présidé par Stéphane Bern et composé de représentants de la Fondation du patrimoine, de FDJ et du ministère de la Culture. Les projets sont retenus en fonction de l'intérêt patrimonial et culturel, l'état de péril, la maturité du projet, son impact sur le territoire et le projet de valorisation.

Vélo Loisir Provence : bilan 2022, projets en cours et à venir

Ecrit par le 22 décembre 2024



Jeudi 16 mars à Cadenet s'est tenu la 25^{ème} Assemblée Générale de Vélo Loisir Provence. L'occasion pour les adhérents et les partenaires de l'association de se réunir et présenter les actions réalisées en 2022, les projets en cours et à venir.

La journée a commencé par une mobilisation des élus avec les interventions de M. Brabant, maire de Cadenet et conseiller communautaire de Cotelub, M. Courtecuisse, vice-président Agriculture et Tourisme Durable du parc naturel régional du Luberon, ainsi que Mme Samat, vice-présidente conseil départemental du Var. André Berger, président de Vélo Loisir Provence a confirmé l'intérêt croissant des collectivités et des usagers à la pratique du vélo, tant pour un usage touristique que pour les déplacements au quotidien, nécessitant une adaptation des territoires traversés pour mieux servir sa population. Des discours qui marquent l'ambition de continuer à développer et structurer l'offre vélo sur les territoires du Luberon et du Verdon.

Un nombre d'adhérents en augmentation

Lors de la présentation du bilan des actions menées en 2022, on retiendra que l'association œuvre au développement et à l'entretien des itinéraires cyclables sur les territoires des parcs naturel régionaux du Luberon et Verdon, en collaboration avec de nombreuses collectivités. L'association a vu également son

Écrit par le 22 décembre 2024

nombre d'adhérents croître, composant ainsi un réseau de professionnels du tourisme de plus de 220 structures.

L'année a aussi été marquée par une participation de l'association à plus de 40 événements, au niveau local ou national, afin de promouvoir un mode de déplacement doux dans le Luberon et le Verdon, dans trois types de discipline : le vélo en mode loisir, le VTT, mais aussi le Gravel. Enfin, des missions d'accompagnement et de coordination ont été réalisées dans le but de développer des itinéraires cyclables en région Sud. Des projets qui confirment les 25 ans d'expertise de l'association dans le domaine du développement de la mobilité douce.

La volonté de continuer à promouvoir un tourisme durable

En 2023, de grands projets se dessinent pour l'association Vélo Loisir Provence, comme la création d'un lieu dédié au vélo en Luberon pour sensibiliser les populations locales à la pratique du vélo ou encore la réalisation d'un vélo reportage dans les parcs naturels régionaux du Luberon et du Verdon avec Jérôme Zindy, vélo-reporter.

De nombreux événements sont aussi attendus pour les professionnels du réseau et le grand public (animations, ateliers réparation, salons, forums...) cette année avec toujours la volonté de continuer à promouvoir un tourisme durable autour de la pratique du vélo.

J.R.

Pause fraîcheur en Vaucluse, Les bons plans pour se baigner et se doré au soleil

Écrit par le 22 décembre 2024



Rivières, lacs, piscines naturelles... Vous avez envie de faire un plouf dans un endroit paradisiaque ? On vous indique où aller.

Le Vaucluse s'épanouit sur de nombreux paysages. Alors que la nature, sa faune et sa flore dorent sous le soleil de l'été et sa chaleur prégnante, des îlots de fraîcheurs, des petits endroits paradisiaques révèlent de merveilleux oasis. Vous aimeriez déployer votre corps dans la fraîcheur tempérée de l'onde ? On vous dit où.

Avignon, le stade nautique

Après 10 ans de fermeture, le stade nautique de Saint-Chamand s'est refait une beauté. Cet équipement emblématique de la ville offre 3 bassins extérieurs : un bassin olympique nordique de 50 m chauffé à 29°, un bassin de plongeon et un bassin ludique. Des activités sportives sont proposées tout au long de l'année : aquagym - aquatraining - aquatonic... L'établissement dispose également d'un centre de remise en forme avec salle de fitness, hammams, saunas, jacuzzis et solarium.

Toboggan, jeux d'eau... Proche du centre-ville, il est possible de s'y rendre très facilement avec le tramway. Juste à côté, se trouve la Plaine des Sports, un espace arboré de 7 ha, entièrement dédié à la pratique du sport et à la détente. Le bâtiment est classé patrimoine remarquable du XXème siècle.

L'établissement héberge un restaurant Cook coon : sandwiches, plats du jour, salades, douceurs.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 16h en hiver ; 7j/7 en été.

Les dimanches, c'est Avignon plage

Ecrit par le 22 décembre 2024

Au tarif de 4€ par personne par créneau de baignade, venez profiter chaque dimanche de nombreuses activités sportives, ludiques et de bien-être qui viendront compléter l'offre du stade nautique jusqu'au 28 août de 11h à 19h.

Avenue Pierre de Coubertin à Avignon 04 13 60 54 50
<http://www.avignon.fr/espaces-culturels-et-sportifs/les-piscines-municipales/>



DR Le stade nautique à Avignon

Le plan d'eau de la Riaille à Apt

Situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon, le plan d'eau de la Riaille est un plan d'eau artificiel de 8 ha, créé pour les loisirs. Il regroupe sur un même site une aire de baignade, un solarium, des jeux d'eau, des activités de loisirs, des infrastructures sportives (courts de tennis, parcours santé), des aires de détente, des tables de pique-nique, un « snack », un restaurant et prochainement une aire de camping-car et un skate-park (mars 2020). Une piscine flottante de 230 m², entourée de plages en bois, a été installée au large des berges naturelles et reliée par deux pontons flottants en liaison avec les espaces ludiques. Deux zones de baignade ont été créées : un grand bassin de 160 m² et 1,40m de profondeur et un petit bassin de 70 m² et 40 cm de profondeur. La surveillance de la baignade est assurée quotidiennement jusqu'au 31 août 2019 de 13h à 19h. Les cheminements qui relient la zone de baignade - le poste de secours - les sanitaires sont accessibles aux PMR. L'accès est gratuit.

Plan d'eau de la Riaille à Apt.

Ecrit par le 22 décembre 2024



La Riaille à Apt

Etang de la Bonde à Cabrières d'Aigues

L'étang est ouvert à la baignade toute l'année. A l'ombre des pins les familles y déjeune à l'ombre. L'étang de la bonde est ouvert à la baignade, surveillée l'été sur une partie. Il faut noter que selon l'intensité des précipitations et le débit de l'Eze durant la période hivernale, l'étang voit son niveau varier de saison en saison. Un grand parking gratuit est accessible en face du café du lac. Un snack extérieur et une buvette, à côté du camping, sont ouverts en haute saison. Quatre courts de tennis sont à disposition toute l'année.

Etang de la Bonde à Cabrières d'Aigues.

Ecrit par le 22 décembre 2024



DR Etang de la Bonde à Cabrières d'Aigues

Le plan d'eau de Cadenet

situé au Camping Val de Durance, ce plan d'eau dispose d'une plage aménagée, ainsi qu'une zone de pêche. Accès payant pour les personnes extérieures au camping (adultes 6€, enfants 3€). Ce lac naturel de 3 hectares dispose d'une plage de sable fin accueillant les amateurs de baignades, de baignades de soleil et, en haute saison, d'activités nautiques. La sécurité des baigneurs est assurée par des maîtres-nageurs. Le lac est ouvert jusqu'au 31 août. Un petit snack propose boissons et encas. Il est bien sûr possible d'apporter son pique-nique.

Plan d'eau de Cadenet. Chemin les routes à Cadenet.

Ecrit par le 22 décembre 2024



DR Plan d'eau de Cadenet du camping de Val de Durance

Le lac de Paty à Caromb

Le lac artificiel, où l'on peut se baigner, est né de la construction d'un barrage sur le Lauron à la fin du XVIII^e siècle, longtemps le plus imposant de France. A l'époque, il s'agissait d'alimenter toute l'année les moulins de Caromb, le village qui se trouve en contre-bas.

Aujourd'hui, le Paty, c'est d'abord un agréable lieu de pique-nique, de baignade et de pêche, avec sa guinguette ombragée et ses berges bien pratiques, pour se rafraîchir ou taquiner la truite. Mais le Paty ne se résume pas à son lac. La retenue elle-même et le Vallat de Chaudeyrolles constituent un paradis pour les batraciens (Grenouille rieuse ou Salamandre tachetée), et les libellules dont on peut admirer le ballet incessant. Aux abords de la Pré Fantasti - une demeure réputée hantée qui remonte au temps des papes d'Avignon - vous pourrez observer plus d'une centaine d'oiseaux : parmi eux, certains sont rares, comme la Huppe fasciée orange et noire ou la Pie grièche méridionale blanche à tête noire. Enfin, en vous baladant dans les collines qui dominent le site, sur un sentier balisé, vous croiserez de nombreux mammifères au cœur d'une forêt de pins d'Alep et de chênes. En chemin, vous découvrirez des ouvrages en pierre sèche. Ils témoignent de l'exploitation pastorale et agricole du site, patiemment façonné par les hommes.

Lac du Paty. Chemin du Paty à Caromb

Ecrit par le 22 décembre 2024



DR Le Lac du Paty à Caromb

Le lac de Monteux

C'est la base de loisir gratuite courue par le tout Avignon. On y pratique toute sorte de loisirs nautiques. On y trouve aussi des aires de jeux pour les enfants et une plage surveillée. Baignade surveillée dans la zone autorisée. Plage privée avec espace transat (avec service boisson), Location de pédalos : simple ou avec toboggan, de Paddles/Kayaks, Parc gonflable sur l'eau. Réservation au 04 90 70 14 90, ou au Snack de la Dune. En poussette, aux heures fraîches, on apprécie le sentier pédagogique qui longe le lac. A côté ? Il y a [Wave Island](#) avec ses toboggans, tubes, vagues de surf, cascade, rafting et aussi le parc Spirou.

800 allée de Beaulieu à Monteux. 04 88 84 72 17. info@waveisland.fr

Ecrit par le 22 décembre 2024



DR Le Lac de Monteux, la baignade y est gratuite mais le parking est payant

Le lac de Prato plage

A Pernes-les-Fontaines la baignade à la plage Prato plage est surveillée. On y propose même des cours de natation et d'aquagym. Un snack permet de s'y restaurer. Un grand parking privé permet d'accéder à la plage.

534, chemin de la Prato plage à Pernes-les-Fontaines. Gratuit. Tout public.

Le plan des Salettes à Mormoiron

Une petite plage de sable bordée de pins où la baignade est surveillée. L'on peut aussi y faire de l'accrobranche et aussi du VTT ainsi que de la pêche. Un petit restaurant y propose ses spécialités locales avec vue sur le lac.

Plan d'eau des Salettes à Mormoiron.

Les Gorges du Toulourenc

Au pied du Mont Ventoux, il y a Malaucène et ses magnifiques gorges du Toulourenc, la rivière qui s'y déploie sur 30 kilomètres, du château d'Aulan jusqu'à l'Ouvèze. On peut s'y baigner après le hameau de Veaux, à Entrechaux et à Saint-Léger-du-Ventoux. En raison de la préservation des massifs forestiers -

Écrit par le 22 décembre 2024

notamment des incendies de forêt- il est préconisé d'appeler la mairie avant de s'y rendre pour vérifier que les gorges sont accessibles.

Gorges du Toulourenc à Malaucène, Entrechaux et Saint-Léger du Ventoux.



DR Les gorges du Toulourenc

Le plan d'eau du Revestidou à Caderousse

Le plan d'eau s'étend sur 20 hectares. On s'y baigne, on y pêche des Brochets, des Sandres et des Carpes et l'on peut même y faire de la planche à voile –à condition de l'emporter avec soi-

Plan d'eau du Revestidou. Les Brotteaux à Caderousse. D'accès au site de baignade [ici](http://www.caderousse.fr/Plan).
<http://www.caderousse.fr/Plan>

Écrit par le 22 décembre 2024

Tous contre le cancer, bouchers charcutiers traiteurs se mobilisent pour les enfants malades

Les bouchers, charcutiers et traiteurs indépendants se mobilisent jusqu'au 3 avril pour les enfants malades afin de financer 3 étapes de la tournée 'Toques en truck' imaginée par l'association 'Tout le monde contre le cancer'.

Comment participer ?

En retirant une planche à dessin chez votre artisan. En famille, créez et dessinez votre recette salée préférée. 1 dessin rapporté en boutique = 1 € reversé à l'association + 1 chance au tirage au sort au cours duquel seront à gagner : planchas, enceintes, kits à pâtisser et livres de recettes...

Rendez-vous chez les bouchers

Claudine et Denis Da-Prato : Grande Rue à Cabrières d'Avignon

Jean-Philippe Da-Prato : 14 place du 14 juillet à Cadenet

Anne-Marie Méjean, Choc Viandes : 128 avenue Jean-Henri Fabre à Carpentras

Vincent Fructus : 60 rue de la Placette à Entraigues-sur-la-Sorgue

Yvan Amsallem, Les Frères Bouchers : 319 route de Caumont à Jonquerettes

Axel Da Prato, Maison Rastello : 356 bd St Roch à La Tour d'Aigues

Alexis Roumette : 41 rue St Martin à Orange

En savoir plus

Parce que se retrouver autour de bons petits plats permet aux patients et à leurs familles de faire une pause dans la maladie, l'association Tout le Monde contre le Cancer a créé "Toques en Truck". Avec ce food truck animé par de grands chefs, l'association transforme les hôpitaux en guinguettes pour proposer aux enfants malades, à leurs accompagnants et aux soignants des moments de gourmandise et de joie, qui leurs laisseront des souvenirs heureux.

Puis le food-truck prendra la route de mai à septembre

Un repas gastronomique, un atelier pâtisserie, un brunch pour le personnel soignant... de mai à juillet, le camion "Toques en Truck" sillonnera la France et fera étape dans 20 hôpitaux pédiatriques.

Plus d'infos [ici](#).

A propos des Compagnons du Goût

Depuis 1997, les [Compagnons du Goût](#) s'affirment comme la référence du bon goût au sein de la profession des bouchers charcutiers traiteurs. Aujourd'hui, près de 600 artisans indépendants sont sélectionnés et font partie des Compagnons du Goût. Être Compagnon du Goût est un signe de

Ecrit par le 22 décembre 2024

reconnaissance. Mais c'est surtout l'engagement de partager un même état d'esprit et de respecter une charte qualité.

MH