

Ecrit par le 22 juillet 2024

Nyons va célébrer ses olives noires ce week-end



Ce samedi 17 décembre, la commune de Nyons va accueillir la 22^e édition de la Fête de l'Olive Piquée et des vins du terroir. Cette célébration aura lieu sur la place de la Libération sud et à [Olive & Sens](#), la maison des Huiles d'olives et des Olives de France.

Comme chaque année, l'olive noire de Nyons AOP sera mise en lumière par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies, France Olive et leurs partenaires.

Toute la journée, les visiteurs pourront profiter de démonstrations culinaires mais aussi de dégustations. Ils découvriront également la préparation traditionnelle de l'olive piquée lors de cette journée conviviale et festive.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le programme

Toute la journée, Nyons accueillera un marché présentant les produits du terroir tels que les produits oléicoles de Nyons AOP, les Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, des huîtres, des clémentines de Nulès, et bien d'autres saveurs pour réveiller vos papilles.

À 11h, sur la place de la Libération, aura lieu l'inauguration de cette fête par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Celle-ci donnera ses conseils tout l'après-midi, de 14h à 17h lors de l'animation du piquage d'olive. Un atelier cueillette sera organisé dans une oliveraie à 14h30. Le départ se fera sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France et chacun pourra repartir avec sa barquette d'olives à l'issue de l'atelier. De 15h à 16h30, vous pourrez voter pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées. La gagnante, qui sera annoncée à 17h, remportera le prix des consommateurs.

À Olive & Sens, à 11h45, vous pourrez assister à une rencontre entre le butternut, les olives noires de Nyons AOP et la crevette, avec Alexandra de l'Institut du Monde de l'Olivier. À 14h, l'ancien chef de l'Auberge de la Valloire (à Épinouze), Jean-Jacques Galliffet, proposera une recette salée autour des olives noires de Nyons AOP et des produits locaux. À 15h30, Christophe Malet, du restaurant D'un goût à l'autre (à Nyons) partagera sa recette de Choc'Olive, un biscuit et une mousse aux olives noires de Nyons AOP. Deux ateliers créatifs pour tout public, à partir de 6 ans, auront lieu deux fois dans la journée. Un atelier vannerie autour de l'olive de 10h à 12h et de 14h à 17h, et un atelier pour créer votre figurine de Noël de 10h30 à 11h30 et de 16 à 17h. Enfin, vous pourrez profiter d'un massage à l'huile d'olive entre 10h à 12h ou entre 14h à 17h.

V.A.

Saint-Paul-Trois-Châteaux : le marché aux truffes débute ce week-end

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ce dimanche 11 décembre, dès 9h30, les trufficulteurs donnent rendez-vous au public sur la place de l'Esplan pour le traditionnel marché aux truffes noires du Tricastin. Il aura lieu tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023.

La Confrérie du 'Diamant Noir et de la Gastronomie' et les trufficulteurs accompagnés de leurs chiens défileront en musique, avant de procéder à la bénédiction des chiens truffiers devant la Cathédrale. Ensuite aura lieu l'ouverture officielle du marché et la signature de la Charte Qualité Truffe par les Chefs restaurateurs de tout le territoire du Tricastin.

Tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023 de 10h à 12h30, les Chefs proposeront à tour de rôle une dégustation d'une de leurs créations à la truffe. Il sera également possible de déguster des truffes fraîches et des ravioles du Royans, accompagnées de vins du territoire.

Les deux jours de marchés qui auraient dû avoir lieu durant les fêtes de Noël et du Jour de l'An auront en réalité lieu les vendredis 23 et 30 décembre.

V.A.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Nyons Festiv'été : les derniers concerts du festival



Tout le mois de juillet, la ville de Nyons a vibré au son de différents styles musicaux lors de plusieurs concerts gratuits organisés dans le cadre du festival 'Nyons Festiv'été'. Et les festivités ne sont pas encore terminées puisqu'il reste encore sept concerts au mois d'août.

[Send me love letters](#) assurera un concert de rock demain, le jeudi 11 août à 21h sur la place du Dr Bourdongle. Le quatuor propose un rock sombre et brutal auquel se mêle la voix sensible de la chanteuse, et joue principalement des musiques en anglais.

[IS4tet](#) donnera un concert sur la place Jules Laurent le samedi 13 août à 21h. Les spectateurs pourront écouter le quartet se réapproprier la musique mêlant jazz et électro du groupe 'Knower' composé de

Ecrit par le 22 juillet 2024

Louis Cole et Geneviève Artadi, et y apporter sa vision, sa touche instrumentale et improvisée.

[Les Invendables](#) proposeront un concert de musique soul et du blues sur la place Buffaven le lundi 15 août à 21h. Avec leur look des Blues Brothers, ils interprètent les titres des plus grands : Otis Redding, James Brown, Wilson Pickett, Sam and Dave, Arthur Conley... Voyage immédiat vers Memphis, le berceau du rhythm & blues.

[Ensemble vocal du Delta](#) vous fera voyager dans le temps à la Maison de Pays le mardi 16 août à 21h. Dirigé par Coline Serreau, le groupe vous racontera en chantant les moments clés de l'histoire de la musique occidentale.

[Iuteurki](#) vous emmènera tout droit vers New York le jeudi 18 août à 21h sur la place Jules Laurent. Vivement influencé par les sons New-Yorkais des années 1970 aux années 1990, le trio vous proposera un concert mêlant funk rock et folk.

[LGMX](#) assurera le concert du samedi 20 août à 21h sur la place du Dr Bourdongle avec une musique des plus surprenantes puisque le son des cuivres s'associeront aux beats. Le groupe propose une réelle fanfare psychoactive électro-stimulante et déconstruit l'électro, la techno, la house et la psytrance à l'aide des trombones, saxophones et autres instruments à cuivre.

[Lady Swing Project](#) clôturera le festival le mardi 23 août à 21h au Théâtre de verdure. Marie-Paule Coutens, entourée de trois musiciens, délivrera son répertoire de jazz et de soul, accompagnée de quelques notes de musique brésilienne.

Pour en savoir plus sur le festival et sa programmation, [cliquez ici](#).

V.A.

Les étudiants du lycée Pétrarque découvrent le site de méthanisation Méthavéore

Ecrit par le 22 juillet 2024



Les étudiants de BTS Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques du [lycée Pétrarque à Avignon](#) ont visité l'unité de méthanisation Méthavéore à Etoile-sur-Rhône dans la Drôme.

Près de 30 étudiants ont pu découvrir le site, mais également les différentes étapes permettant de créer du digestat pour amender naturellement les sols agricoles ainsi que du gaz vert à partir de la méthanisation de déchets organiques. Ainsi, les étudiants ont pu mieux comprendre les différentes perspectives agronomiques, écologiques et économiques de ce processus, qui copie et améliore le vivant.

Cette visite a été menée par Carine et Olivier Courtial, qui sont à l'origine du projet Méthavéore qui s'est concrétisé en 2015. Au départ, les deux agriculteurs souhaitaient produire eux-mêmes des fertilisants naturels pour leurs terres. Finalement, le projet a évolué vers la production d'énergies vertes. Méthavéore est le premier site du département à injecter du biométhane dans le réseau [GRDF](#) et permet aujourd'hui de chauffer l'équivalent de 4500 foyers.

V.A

Le Ceder devient service public de l'énergie

Ecrit par le 22 juillet 2024



[Le Ceder](#) (Centre pour l'environnement et le développement des énergies renouvelables) vient de devenir officiellement l'opérateur du service public de la rénovation énergétique en Drôme et Vaucluse.

Dans ce cadre, de nouvelles permanences 'Information énergie' ont vu le jour afin de mieux répondre aux attentes des citoyens en matière de promotion des énergies renouvelables et d'éco consommation qu'assure le Ceder depuis 1981. Ainsi, si les 6 conseillers du Ceder, membre [du réseau Faire](#) accueillent déjà le public par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h (sauf mardi matin et mercredi) au 04 75 26 22 53 ou 04 90 36 39 16, des techniciens sont également disponibles pour accompagner de la réflexion à la réalisation de votre projet (projet, liste d'artisans labellisés, aides financières, choix du matériel) à :

Suze-la-Rousse : lundi (1^{er} du mois) après midi
 Orange : mardi (1^{er}, 3^e et 5^e du mois) matin
 Vaison-la-Romaine : jeudi (1^{er}, 3^e et 5^e du mois) après midi
 Valréas : jeudi (2^e et 4^e du mois) après midi
 Donzère : lundi (3^e du mois) après midi
 Nyons : mercredi (2^e et 4^e du mois) matin

Ecrit par le 22 juillet 2024

Saint-Paul-Trois-Châteaux : jeudi (2^e et 4^e du mois) matin

Dieulefit : vendredi matin

Buis-les-Baronnies : jeudi (1^{er}, 3^e et 5^e du mois) matin

Montélimar : lundi matin et vendredi après midi

Détail des lieux et horaires des permanences sur le site www.ceder-provence.org

Tourisme : une carte interdépartementale pour (re)découvrir la Vallée du Rhône



Plusieurs offices de tourisme, implantés en Drôme, Vaucluse, Gard et Ardèche, ont souhaité créer une carte touristique commune. Une mutualisation des moyens qui permet de découvrir un territoire dans son intégralité.

Pour cette saison estivale 2021, l'Office de tourisme intercommunal Provence Côté Rhône (dont le siège est situé à Bollène), l'Office de tourisme Drôme Sud Provence (Pierrelatte), l'Office de tourisme Porte Sud Ardèche (Le Teil), l'Office de tourisme Du Rhône Aux Gorges de l'Ardèche (Bourg-Saint-Andéol), l'Office

Écrit par le 22 juillet 2024

de tourisme Provence Occitane (Bagnols-sur-Cèze), la Communauté de communes Aygues Ouvèze Provence (Camaret-sur-Aigues), l'Office de tourisme Pays d'Orange Châteauneuf-du-Pape (Orange), et l'Office de tourisme de Montélimar Agglomération (Montélimar), ont décidé de jouer collectif. Ces différentes structures ont en effet travaillé ensemble à la création d'une carte touristique commune.

Ce sont ainsi tous les territoires qui se situent de part et d'autre du fleuve Rhône qui sont mis à l'honneur. « Cette carte, c'est une grande nouveauté. Nous sommes arrivés à fédérer 8 offices de tourisme des régions avoisinantes afin de développer un support touristique interdépartemental. L'idée est montrer les points d'intérêts situés sur les deux rives du Rhône. En moins d'une heure, le touriste peut faire le plein de découvertes », confirme souligne Marc Rousseau, président de l'Office de tourisme Drôme Sud Provence, à l'initiative de cette collaboration.

À la découverte des richesses du territoire

La carte, éditée à plusieurs milliers d'exemplaires (et que l'on peut aussi télécharger gratuitement sur les sites internet des offices de tourisme concernés), s'étend ainsi de Vallon-Pont-d'Arc aux contreforts des Baronnies, et de Châteauneuf-du-Pape à Cruas. Les différentes curiosités y sont indiquées, à l'instar des points de vue, des villages perchés, etc.

Des thématiques communes sont aussi évoquées, à l'image des produits du terroir (huiles d'olive, fromages de chèvre, nougat...), des sites inscrits à l'Unesco (grotte Chauvet, théâtre antique et arc de triomphe d'Orange), l'œnotourisme ou encore les randonnées. « Pour nous, il s'agit de montrer la Vallée du Rhône dans son intégralité. Un touriste ne va pas rester cantonner à son hôtel ou dans sa chambre d'hôtes. Il va vouloir visiter le territoire dans lequel il séjourne », note encore Marc Rousseau.

Il est possible de télécharger gratuitement cette carte touristique interdépartementale sur <https://www.drome-sud-provence.com/pratique/brochures-et-plans>.

L'AMV versus L'Union Européenne une pétition pour sauver la lavande !

L'association des maires de Vaucluse (AMV) contre une réglementation du 'Pacte vert' européen qui menace directement la production de lavande et lavandin. En cause ? Leurs molécules naturelles auxquelles l'Europe préférerait l'industrie chimique de synthèse.

L'AMV avec, à sa tête Jean-François Lovisolo, maire de La Tour d'Aigues et Pierre Gonzalvez, maire de l'Isle-sur-la-Sorgue ont voté une mention de soutien à la filière lavandicole et à l'Union des professionnels des plantes à parfums, aromatiques et médicinales. Objectif ? Contrer la décision de la Commission

Ecrit par le 22 juillet 2024

européenne du 'Pacte vert'.

Soutien à la filière

L'AMV soutient la Filière lavandicole et l'Union des professionnels des plantes à parfums, aromatiques et médicinales. En effet, si vous avez visité la région cet été, vous aurez probablement aperçu des panneaux 'Lavande en danger' devant les champs aux couleurs violettes. Et pour cause : l'huile essentielle de lavande et lavandin pourrait entrer dans la catégorie des produits chimiques et toxiques dicit la Commission européenne.

Contre la décision

Alors pour contre la décision, l'AMV a décidé de s'opposer avec détermination à ce diktat de la Commission Européenne en signant dans un premier temps la pétition contre la disparition des huiles essentielles et des produits naturels, sur change.org et invite chacun à faire de même [ici](#). 143 698 personnes ont déjà signé la pétition.

Bruxelles veut supprimer des molécules présentes dans les huiles essentielles pour cause d'allergènes et de possible toxicité

Explications

«En signant cette pétition, exigeons ensemble de la Commission européenne une approche spécifique adaptée aux produits naturels et aux huiles essentielles, car si nous n'intervenons pas dès maintenant, ce sont des produits de consommation de tous les jours (comme le savon à la lavande), des exploitations agricoles et de nombreux savoir-faire authentiques qui pourraient venir à disparaître, soulignent les agriculteurs et distillateurs de la filière Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM). Ainsi, seule la prise en compte de la complexité des matières premières végétales permettra de garantir la sécurité du consommateur, de l'environnement et la poursuite de ces cultures telles que nous les connaissons aujourd'hui.»

La lavande considérée comme un produit toxique ?

«Star de l'aromathérapie depuis l'Antiquité -les Romains l'utilisaient déjà pour leurs ablutions-, elle est en effet dans le viseur de la Commission Européenne qui, au vu d'une nouvelle législation dénommée 'Le pacte vert », la rentrerait, d'ici 2025, dans la catégorie des chimiques et toxiques à cause des molécules qui la composent », rappelle Jean-François Lovisolo.

Ses molécules mises en cause

«Si cette nouvelle réglementation ne prévoit pas directement d'interdire la lavande, mais plutôt ses molécules, ce sera pour la filière lavandicole une véritable catastrophe. Des produits naturels vont se retrouver ainsi sur une liste noire et, même si légalement il n'y a pas d'interdiction à les utiliser, aucun

Ecrit par le 22 juillet 2024

fabricant de cosmétique, de parfumerie ou de produits alimentaires ne les mettra dans ses recettes. Ce qui ouvrira, de facto, la porte à l'utilisation des produits et parfums de synthèse... », précise Pierre Gonzalvès.

Un impact certain sur l'emploi local

«Agriculteurs, négociants, entrepreneurs, la filière lavande réunit les forces vives du territoire provençal, continue Jean-François Lovisol. En effet, outre les exploitations agricoles, plusieurs négociants, coopératives en huile essentielle ont aussi implanté leur entreprise dans les zones de production ou à proximité, favorisant ainsi l'emploi local.»

Le risque ? Que les huiles essentielles changent de classification entraînant des obligations réglementaires

Un coup d'arrêt sur l'or bleu

«Les projets de l'Union européenne porteraient un funeste coup au tissu économique local. En effet, il en découle toute une économie, et plus particulièrement pour le Pays de Sault, apicale, touristique et commerciale. Que serait notre département de Vaucluse sans ses emblématiques champs de Lavande, d'Or Bleu ?» s'étonne Pierre Gonzalvès. La Commission Européenne précise qu'il n'y aura pas de proposition législatives avant fin 2022 mais une possible entrée en vigueur avant 2025.

Repères

5 000 hectares de lavandes et 20 000 hectares de lavandin sont cultivés en France, une culture croissante qui a augmenté de 47% en 10 ans. Deux variétés de lavande existent : la lavande fine -avec un rendement de 15Kg à l'hectare- et la lavande aspic -aussi cultivée en Espagne-. Le terroir originel de la lavande est la Drôme, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Le changement climatique permet d'en étendre la culture à l'Ardèche, le Quercy, la région parisienne et les Hauts-de-France. La culture de la lavande représente 26 000 emplois en Provence. La récolte est réalisée entre mi-juin et août. L'huile essentielle de lavande est employée dans les secteurs du luxe et du bien-être. Le 1^{er} producteur mondial est la Bulgarie. La Chine et l'Ukraine sont également producteurs.

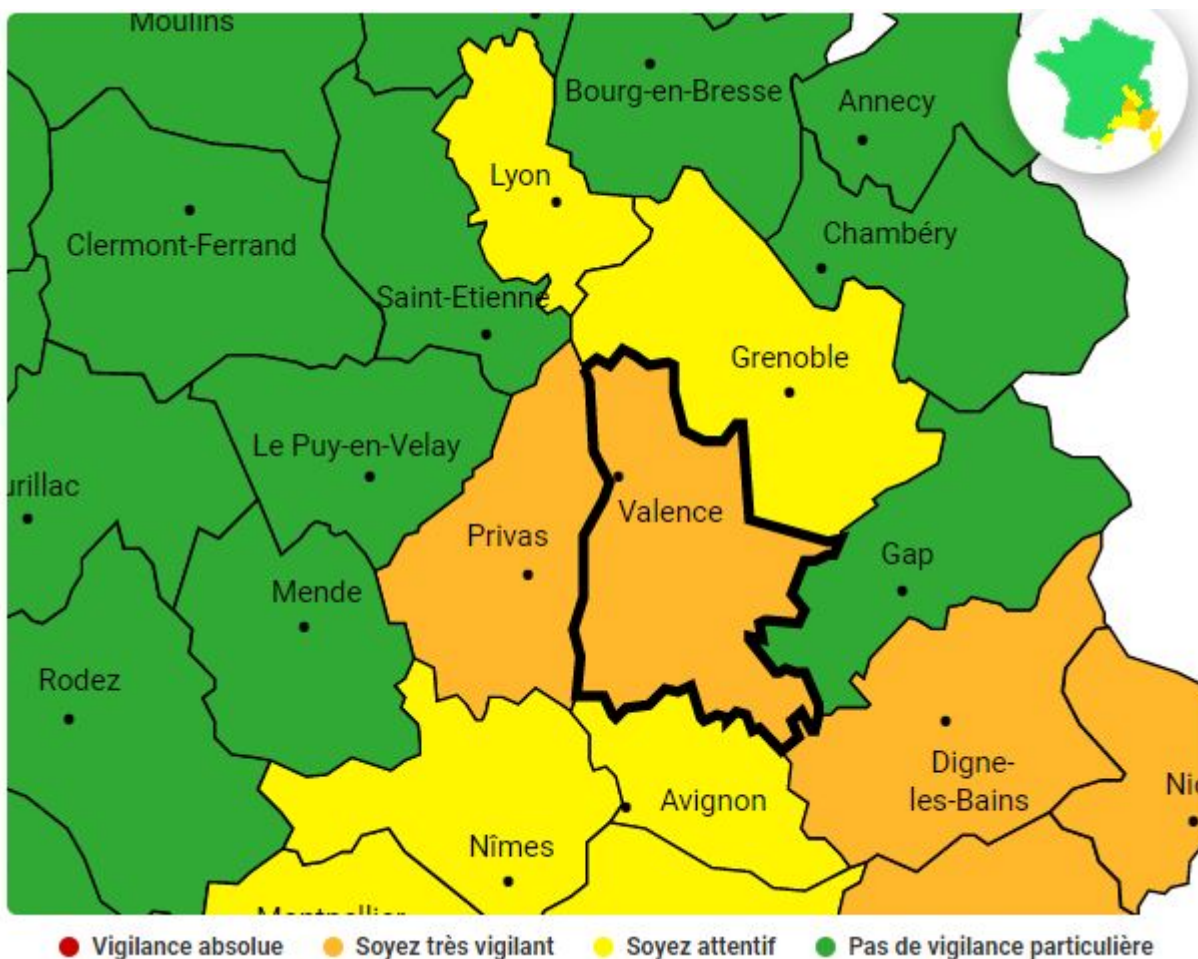
Enclave des Papes : vigilance orange canicule

Ecrit par le 22 juillet 2024



Météo France a placé le département de la Drôme, et par conséquent les communes de l'Enclave des Papes (Grillon, Richerenches, Valréas et Visan), en vigilance météorologique de niveau orange pour le phénomène de canicule. Malgré des températures en légère baisse ce lundi 16 août, les départements de la Drôme, de l'Ardèche et des Alpes-de-Haute-Provence sont encore en alerte canicule orange au moins jusqu'au lendemain matin. L'Isère et le Vaucluse sont également en alerte canicule (jaune).

Ecrit par le 22 juillet 2024



L.M.

Ferme aux crocodiles, et si on jouait à l'étrange chauffeur du Nil ?

Ecrit par le 22 juillet 2024



Pour l'année 2021, c'est [un escape game insolite](#) qui surprendra petits et grands ! « L'étrange chauffeur du Nil », installé dans un bus touristique abandonné, promènera ses passagers d'aventures en aventures et les plongera dans un accident spatio-temporel, entre des valises de 1920, des cartes postales, des cadenas sans âge, des portraits, des outils d'un autre temps... Les joueurs devront alors partir à la recherche d'indices pour tenter de s'échapper.

De multiples animations

Le lieu accueille environ 600 visiteurs par jour au gré de trouvailles comme le [Réveil de la Réserve](#) et l'[Apéro Crocos](#). Les visiteurs pourront également profiter de [Wild Immersion](#), l'expérience de réalité virtuelle lancée en 2020 qui vous transporte dans un tour du monde de la faune et de la flore et nous sensibilise à la fragilité des écosystèmes.

La réserve tropicale

La Ferme aux Crocodiles est le plus grand parc animalier européen dédié à la découverte des reptiles. Avec plus de [600 animaux](#) en semi-liberté, dont [400 crocodiliens](#), on y découvre de fascinants reptiles tels que des [crocodiles](#), des [tortues](#) géantes, des varans, des [serpents](#) et anacondas, des iguanes, des

Ecrit par le 22 juillet 2024

lézards, mais aussi des poissons et autres oiseaux tropicaux. Véritable **jardin botanique**, la Ferme présente également plus de **600 espèces et variétés de plantes exotiques**, qui constituent une collection hors du commun : [plantes](#) aromatiques, arbres fruitiers, plantes aquatiques, épices ou encore herbes géantes, la flore se marie avec la faune pour former un site hors du commun.

Un lieu magique

Le lieu s'étend sur plus d'un hectare proposant un parcours intérieur, extérieur et est ponctué d'aires de jeux. Des activités quotidiennes sont proposées. Oiseaux et poissons s'ébattent en liberté aux cotés des Reptiles dans l'immense serre à la végétation luxuriante.

Les infos pratiques

Parc zoologique la [Ferme aux crocodiles](#). Tous les jours de 9h30 à 17h sans réservation. Restauration en intérieur et snack en extérieur ouverts. Port du masque obligatoire à partir de 6 ans. Billetterie [ici](#). 395, allée Beauplan, 26700 Pierrelatte. 04 75 04 33 73.

M.H.