

Écrit par le 23 juillet 2024

# L'écrivaine Sophie Divry présente son dernier roman à Roquemaure

[Sophie Divry](#), l'écrivaine de romans et d'essai, sera présente à [la librairie Les Mots Clés](#), à Roquemaure le samedi 25 mai 2024, pour présenter son dernier roman « Fantastique histoire d'amour ».

La native de Montpellier de 45 ans qui est également journaliste a reçu récemment la mention spéciale [du prix Wepler](#) pour son septième roman « [La Condition pavillonnaire](#) » et [le prix de la Page 111](#) pour « [Trois fois la fin du monde. Fantastique Histoire d'amour](#) » dans lesquels elle aborde l'exploration de nos sociétés contemporaines.

L'écrivaine française participera à une rencontre dédicace dès 16h30, toujours à la librairie Les Mots Clés, en amont de la présentation de son œuvre. Une lecture d'extraits par la comédienne [Marie Béatrice Perrodin](#) illustrera la rencontre.

**Infos pratiques : Rencontre avec Sophie Divry. Samedi 25 mai 2024, dès 16h30 à la librairie Les Mots Clés, 8 rue de la liberté, à Roquemaure. Rencontre gratuite sans réservation. Parking à proximité.**

---

## La Région Occitanie sort le chéquier pour le Grand Avignon

Ecrit par le 23 juillet 2024



La [Région Occitanie](#) et les communes gardoises du [Grand Avignon](#) viennent de signer le **Contrat territorial Occitanie (CTO) 2022-2028**. Il a pour but d'aider aux financements de 15 projets structurants en 2024 sur plusieurs domaines, dont la transition énergétique, dans les 7 communes gardoises de l'agglomération vauclusienne.

Un contrat pour ne laisser personne sur le côté. Ce mercredi 24 avril 2024, [Monique Novaretti](#), conseillère régionale représentant [Carole Delga](#), présidente de la Région Occitanie et [Xavier Belleville](#), vice-président du Grand Avignon ont signé en mairie de Saze le Contrat territorial Occitanie (CTO) 2024-2028. Une signature intervenue en compagnie des élus 7 des communes gardoises concernées : Les Angles, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Villeneuve-lès-Avignon, Saze et Sauveterre.

### **La Région Occitanie veut être le région de tous**

Toutes ces communes ont la particularité d'être gardoises et de faire partie de la communauté d'agglomération vauclusienne du Grand Avignon. Elles n'en sont pas moins des parties intégrantes de la région Occitanie. C'est pour rappeler l'appartenance à ce territoire que ce contrat a été conçu et approuvé sur une période de 7 ans afin d'établir et de mettre en action les stratégies de la Région Occitanie, du Grand Avignon et du [Département du Gard](#).

C'est dans un but de démarche intégratrice et partenariale de l'ensemble des politiques de la Région Occitanie que les objectifs de ce contrat ont été définis, des objectifs communs à tous « il ne doit pas avoir deux catégories d'habitants dans notre région, ceux vivants en métropole bénéficiant

Ecrit par le 23 juillet 2024

d'infrastructures performantes et des services qui recrutent et de l'autre côté des habitants de villages complètement délaissés, c'est notre rôle à la Région d'assurer une complémentarité et un équilibre avec tous nos citoyens, partout, même aux frontières des régions voisines » assure Monique Novaretti.

## Saze, commune du Grand Avignon



© DR

### La transition écologique au cœur de l'engagement du CTO

Le Contrat territorial Occitanie met en avant trois objectifs principaux qui devront répondre aux problématiques des quatre prochaines années :

- Inscrire le territoire dans une démarche de transitions (énergie, déchets, mobilités durables, biodiversité).
- Renforcer les équilibres territoriaux dans une optique de développement harmonieux (Bourgs centre, culture, sport, santé, numérique).
- Maintenir la diversité de l'économie locale tout en l'adaptant aux nouveaux enjeux de développement

Ecrit par le 23 juillet 2024

économique, du tourisme durable et de la stratégie foncière dynamique et responsable.

« Ce contrat est un engagement vers la transition, nous l'avons axé autour de 4 axes environnementaux avec plusieurs projets d'aménagements qui iront dans ce sens avec la transition énergétique comme fil rouge que ce soit dans la gestion de nos bâtiments comme dans notre mobilité » affirme Xavier Belleville, représentant du Grand Avignon.

Ces 15 projets structurants seront amorcés dès cette année 2024 dans les 7 communes gardoises de la région Occitanie. Des aménagements qui s'adaptent aux besoins et aux spécificités de chaque ville, que ce soit l'aménagement d'une piste cyclable et la création du Pôle d'échange multimodal à Villeneuve-lès-Avignon à la rénovation de bâtiments publics comme le foyer restaurant des Angles ou de la création d'une aire de sports et de loisirs intergénérationnelle à Rochefort-du-Gard.

### **Des aides financières de plusieurs millions d'euros**

Pour mener à bien ces projets 2024 représentant un investissement total de 10,4M€, les communes et le Grand Avignon contribuent à hauteur de 5,4M€, dont une partie provient du Fonds de soutien à la transition écologique de l'agglomération (1,2M€). La Région et le Département du Gard, participent quant à eux à hauteur respectivement de 1M€ et 836 000€.

Par ailleurs, comme l'a souligné Monique Novaretti, la Région Occitanie intervient aussi à hauteur de 15M€ dans le territoire de ces 7 communes gardoises du Grand Avignon : « Nos aides ont pour but de rendre l'attractivité aux communes. 4,4M€ pour les entreprises, l'artisanat et les commerçants, 4,4M€ pour les collectivités territoriales, 2,8M€ en maîtrise d'ouvrage direct, 1,9M€ pour l'enseignement et enfin 1,1M€ pour les associations ».

---

## **L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins**

Ecrit par le 23 juillet 2024



**L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au Château de Clary, à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.**

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Programme des animations

*Dimanche 24 mars :*

- 11h30 : Sophro-Dégustation
- 14h30 : Initiation à la dégustation
- 17h : Accords Mets et Vins

*Lundi 25 mars :*

- 11h30 : Accords Mets et Vins
- 14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

**10€ sur [inscription en ligne](#), 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.**

**Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.**

2<sup>ème</sup> édition  
**Le salon des vins de Lirac**  
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place

LIRAC  
**24  
&  
25**  
mars  
2024

Château de Clary 30150 Roquemaure  
PLUS D'INFOS SUR [WWW.VIN-LIRAC.COM](http://WWW.VIN-LIRAC.COM)

GARD Occitanie L'EUROPE s'ENGAGE OCCITANIE 2021-2027 GRAND AVIGNON OCCITANIE

Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional  
Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Écrit par le 23 juillet 2024

## Tavel, Le domaine des Carabiniers fait sa soirée spéciale Rugby



[Le Domaine des Carabiniers](#) transmet, en direct, sur grand écran le match de Rugby France/Nouvelle Zélande vendredi 8 septembre à partir de 19h. Food truck, vin, bière.

### Les infos pratiques

Transmission en direct du match de Rugby France/Nouvelle Zélande ce vendredi 8 septembre, à partir de 19h. Entrée : 10€ par personne avec Food truck. Réservation obligatoire : 04 66 82 62 94 ou [contact@biodynamicwine.bio](mailto:contact@biodynamicwine.bio) Domaine des Carabiniers - 4976 RN 580 - 30150 Roquemaure. [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)

MH

Écrit par le 23 juillet 2024

**DOMAINE DES CARABINIERS**



**VENDREDI 8 SEPTEMBRE**  
à partir de 19h00



France / Nouvelle-Zélande  
**sur GRAND ÉCRAN**

FRANCE NOUVELLE-ZÉLANDE FRANCE NOUVELLE-ZÉLANDE FRANCE NOUVELLE-ZÉLANDE FRANCE NOUVELLE-ZÉLANDE

**SUR RÉSERVATION:**

04.66.82.62.94 ou [contact@biodynamicwine.bio](mailto:contact@biodynamicwine.bio)

Entrée: 10€/personne - **FOOD TRUCK • VIN • BIÈRE**

**Domaine des Carabiniers - 30150 Roquemaure**



## Roquemaure : Partage des initiatives locales et protection de la nature avec un air de fête



Le samedi 20 mai, [l'association cultur'air](#) organise un air de fête, une manifestation festive et gratuite, en partenariat avec la commune de Roquemaure.

### À propos de cultur'air

Depuis sa création, l'association a proposé des actions de sensibilisation sur la gestion des déchets, des sorties de découverte et d'observation des bords du Rhône et de la zone Natura 2000. Elle est aussi à

Ecrit par le 23 juillet 2024

l'origine de l'exposition photo Vu(e)s, dont le but est de faire connaître grâce aux clichés de 5 photographes passionnés, la richesse et la beauté de la faune et flore locale.

### **Le principe de l'évènement**

L'enjeu est de mettre en valeur les producteurs locaux, les soutenir en les faisant connaître, partager l'intérêt de l'association pour la biodiversité, sa richesse et sa fragilité. L'encouragement des mobilités douces et la réduction des déchets sont aussi au programme avec la présence de stands des partenaires associatifs.

### **Le programme**

L'évènement débutera à 16h avec des animations, des lectures, un atelier philo, des balades à cheval ou encore un marché de producteurs locaux.

En soirée, un Concert-Bal Folk avec [La Bande à Koustik](#) sera organisé, pour partager un moment de danse intergénérationnelle sous les halles de la pusterle. Un foodtruck et une buvette seront également mis à disposition.

J.G.

### **Infos pratiques**

16h. 20 mai. Sous les halles de la pusterle. Roquemaure. 04 66 90 21 01. [Culturair30@gmail.com](mailto:Culturair30@gmail.com)

Ecrit par le 23 juillet 2024

# UN AIR DE FÊTE #2

DE 16H À 20H: PLACE DE LA POUSTERLE

MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX  
ANIMATIONS / LECTURES / RENCONTRES ASSOCIATIVES /  
BALADE À CHEVAL / EXPOSITION...

16H30: SPECTACLE

SPECTACLE POUR ENFANTS «ERNEST & COMPAGNIE»

17H30: SPECTACLE

SPECTACLE POUR ENFANTS «LA KAMICYCLETTE»

20H30: CONCERT

LÉA LACHAT PROPOSE UN MÉLI-MÉLO D'ACCORDÉON  
SPATIO-INTEMPOREL DESTINÉ À LA DANSE.

22H:00: CONCERT

LA BANDE À KOUSTIK A PEU À PEU FORGÉ SON IDENTITÉ  
MUSICALE, SE PASSIONNANT TOUT PARTICULIÈREMENT POUR  
LES TRADITIONS FESTIVES DES MUSIQUES DU MONDE.

## BUVETTE ET FOODTRUCK SUR PLACE

RÉSERVATIONS SPECTACLE POUR ENFANTS  
OFFICE DU TOURISME DU GRAND AVIGNON 0466902101

ACCÈS BUS LIO N°122 ET ORIZO N°26  
AU DÉPART D'AVIGNON / BAGNOLS SUR CEZE

LIEN CO-VOITURAGE:  
[HTTPS://WWW.TOGETZER.COM/COVOITURAGE-EVENEMENT/QIBD0C](https://www.togetzer.com/COVOITURAGE-EVENEMENT/QIBD0C)

L'ENTRÉE EST LIBRE ET LA PLUPART DES ANIMATIONS SONT GRATUITES  
GRÂCE À NOS PARTENAIRES.



Ecrit par le 23 juillet 2024

## Biodynamic Wine, un vignoble familial pas comme les autres



**Biodynamic wine** c'est le nouveau nom du Domaine des carabiniers tenu par la famille Leperchois à Roquemaure. A la tête des 50 hectares le frère et la sœur. Fabien est chef de culture et maître de chai tandis que Magali veille sur les ventes France et à la gestion du domaine. Tavel, Lirac, Côtes-du-Rhône, Pays d'Oc et Châteauneuf-du-Pape, la 5<sup>e</sup> génération vigneronne continue à bousculer les codes au gré de ses 320 000 bouteilles annuelles.

Écrit par le 23 juillet 2024

Fabien et Magali Leperchois sont la 5<sup>e</sup> génération à œuvrer sur le domaine qui était, au XIV<sup>e</sup> siècle, une ancienne écurie des gardes italiens à cheval, les Carabinieri, une page de l'histoire inscrite dans l'ADN de la famille Leperchois qui en fait le Domaine des Carabiniers avec, pour symbole, le cheval.

### **Terre des hommes**

Comme souvent l'histoire familiale se mêle à celle de la terre et du sang des pierres. La famille Leperchois vient du Sud de la Toscane où ses ancêtres, pour une partie, avaient embrassé le métier de tanneur et d'autres la culture du raisin de table et la vinification. En 1920 la crise économique les pousse vers un ailleurs français. La famille loue ses bras à plusieurs domaines, le temps d'acquérir, dès 1930, 3 hectares dont les raisins sont traditionnellement apportés à la coopérative.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Le foudre Copyright Mireille Hurlin

### **Innover**

En 1974, Christian Leperchois, le père de Fabien et Magali étend le domaine à 9 hectares et commence à commercialiser ses bouteilles en Côtes-du-rhône dès 1974 puis en Tavel et Lirac dès 1980. Auparavant, il a construit son propre chai. C'est lui qui entamera une politique d'expansion des vignobles. La famille dispose alors de 33 hectares de vignes. Mais pas seulement car dès 1990 Christian Leperchois parie sur l'innovation. Il se lance dans la culture biologique sur tout le domaine et obtient la certification Ecocert en 1997. La profession ne comprend pas ce virage à 180°. Qu'importe, il persiste.

### **Observer**

Pourquoi a-t-il fait cela ? « En utilisant les produits sanitaires mon père a compris que la vigne s'amenuisait. Les pieds semblaient se rétracter comme fragilisés. La terre, autour, se compactait, durcissait, il n'avait plus de doute : le sol mourrait. Toutes ces saisons, durant des décennies, à observer la vigne et la terre l'avait conforté dans sa décision de changer totalement de mode d'accompagnement de la culture. Dans le métier on continue à ne pas comprendre ce qu'il fait. Pourtant lui ne doute pas... Ce qu'il avait observé de la dégradation du milieu par les produits phytosanitaires le poussait à révolutionner son approche de la vigne.»

Ecrit par le 23 juillet 2024



Magali et Fabien Leperchois à la tête du domaine Biodynamic Wine Copyright Mireille Hurlin

### Agrandir le domaine, puis travailler autrement

C'est au tour de Fabien, entré au domaine dès 2006, d'acquérir de nouvelles terres. Celui-ci compte désormais 50 hectares. «C'est assez pour gérer un domaine à taille humaine,» précise-t-il. C'est aussi le moment qu'il choisit pour faire du Domaine des carabiniers Biodynamic wine, le vin en culture biodynamique.

### Biodynamic wine

Biodynamic wine pour biodynamie avec, à la clef, la certification internationale Demeter dès 2009. Tout comme son père, Fabien s'est tout de suite interrogé sur l'égarement les années 1970, l'utilisation à outrance des produits phytosanitaires sans véritable protection pour les travailleurs de la vigne. Il observe ses méfaits sur l'homme, la nature, l'environnement, la flore et la faune. Fabien en profite pour se spécialiser en biologie, accompagnant divers domaines dans leur conversion biologique. Il décrypte avec finesse la biodynamie, du début du XXe siècle selon [Rudolf Steiner](#) (1861-1925). Expert, il devient



Écrit par le 23 juillet 2024

aussi consultant en France et aux États-Unis.

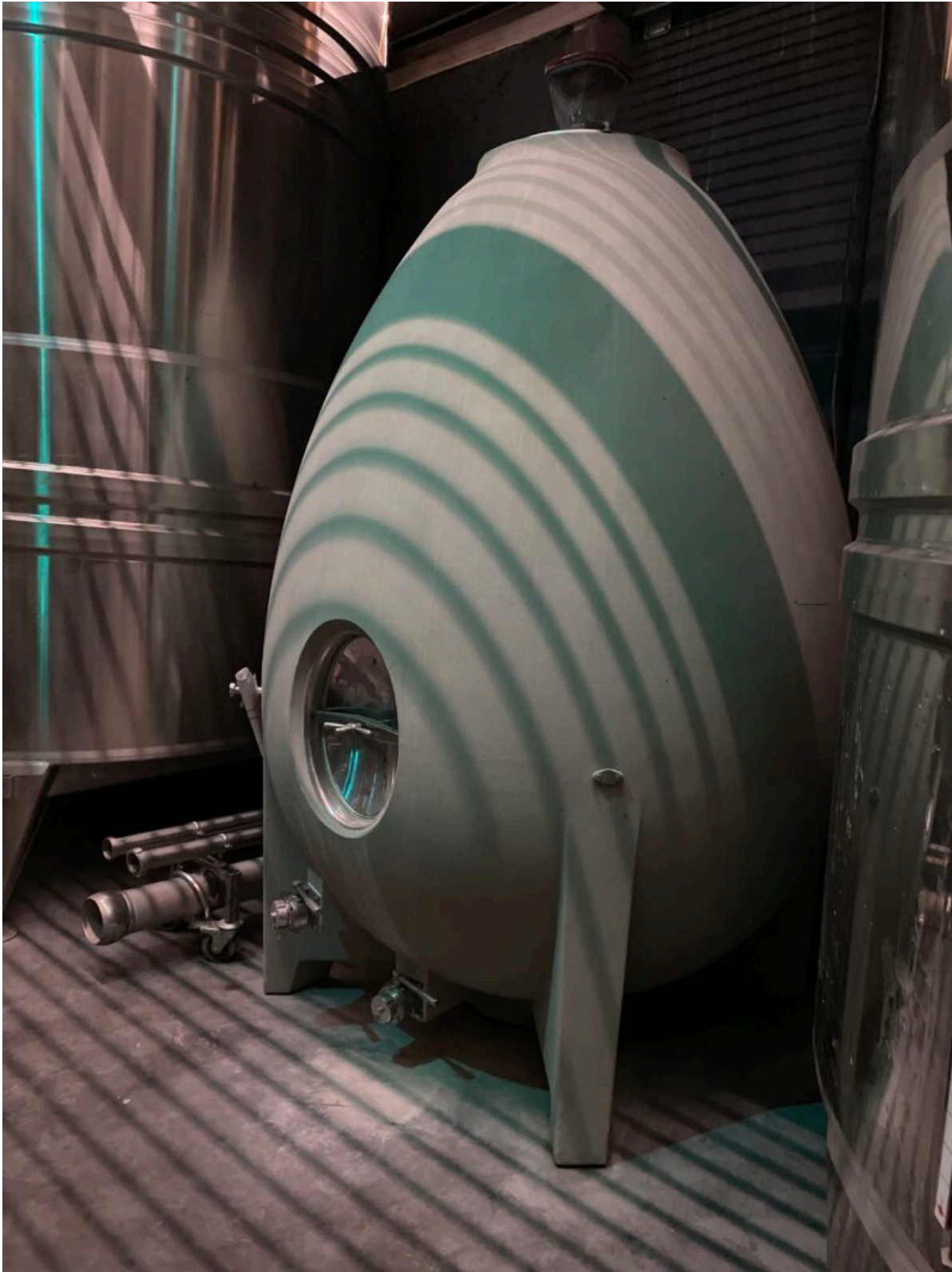
### **La biodynamie ? L'homéopathie au service de la culture**

«Le concept va bien plus loin que la viticulture biologique, souligne Fabien. On y minore l'utilisation du cuivre et du soufre. On traite la vigne, de façon préventive, avec des tisanes de plantes, de la silice de quartz -appelée '501'- pour les feuillages ce qui permet à la plante de mieux capter la lumière- et de la bouse de corne 'nom de code 500p'-conçue à partir de cornes creuses enterrées dans la terre ce qui en fait un compost très nutritif dévolu au renforcement du sol, à la stimulation des racines et à la fréquentation de la faune auxiliaire. J'ai vu la petite faune, auparavant absente des vignes, réapparaître comme les vers de terre, les myriades -mille pattes-petits mulots, souris, lapins, hérissons, serpents. Les insectes et les petits oiseaux faisaient renaitre la vie dans les vignes... »

### **Le travail de la vigne, l'observation des cycles**

«Le plus gros du boulot s'exerce tout au long de l'année dans les vignes », relate Fabien Leperchois. Ses instruments ? Le climat, la météo et le calendrier lunaire... Et surtout l'observation fine des cycles.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

La cuve ovoïde où sont élevés les blancs Copyright Mireille Hurlin

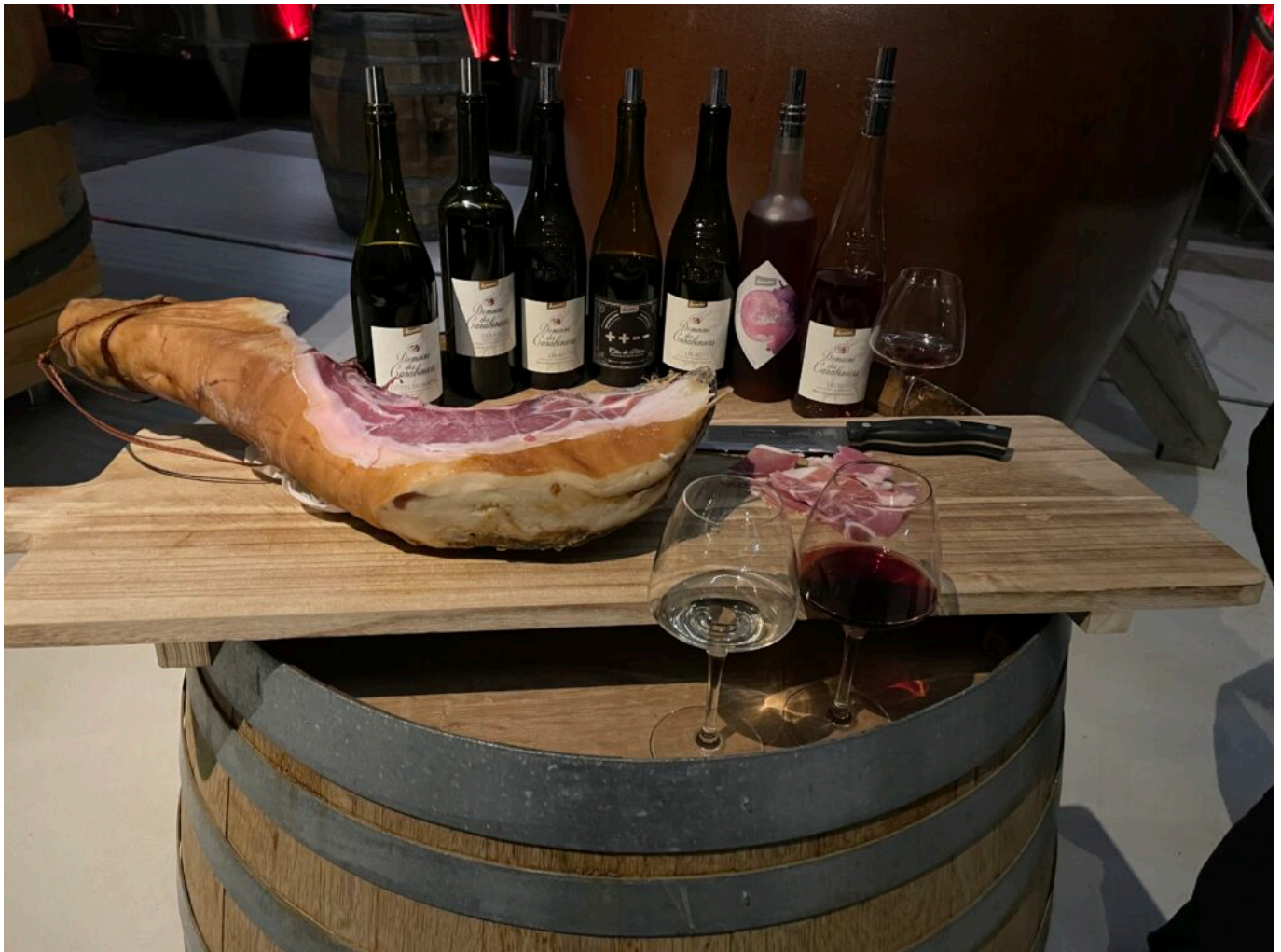
### Un nouveau cycle

«Janvier est l'époque de la taille, on sélectionne les sarments qui porteront les grappes. Février ? C'est le moment d'épandre le compost qui ravira les lombrics gloutons et pourvoyeurs d'humus. Mars annonce le printemps, les bourgeons gonflent pour éclore en Avril. C'est le moment d'épandre le '500P' la bouse de cornes de vache pour nourrir le sol. En Mai, on observe les pousses et la floraison puis la formation des petites grappes qui se développent jusqu'à l'Automne. Mai est le mois où l'on tremble, où la qualité des vendanges déjà s'annonce. Juin est donc le mois de la préparation des tisanes de plantes : Orties, Camomille, Pissenlit, Prêle, Achillée Mille-feuilles, Osier et, s'il le faut, cuivre et soufre en minuscule quantité. C'est aussi le moment d'aider les feuilles à mieux capter la lumière pour 'pousser' la photosynthèse. Juillet ? C'est la véraison, le changement de couleur des raisins, le murissement, le moment où les baies se chargent en sucre. On regarde le calendrier lunaire ce que l'on fait d'ailleurs tout au long de l'année. Août, c'est le moment de la récolte, lorsque le raisin est mur à point. Avant, c'était en Septembre mais le changement climatique et les épisodes de canicule ont changé la donne.»

### Biodynamic wine est largement médaillé

Le travail porte ses fruits et les vins du domaines gagnent leurs médailles. Au challenge millesime bio 2021 ce seront la Médaille d'or pour le Côtes-du-Rhône Rouge sans sulfite ajouté + + - - 2020 ; celle d'argent pour le Lirac Rouge 2020 ; La médaille d'argent pour le VSIG Lune rose sans sulfite ajouté 2020 ; La médaille d'argent aux Vinalies internationales pour le vin de Pays d'Oc Rouge Syrah 2020. Des récompenses aussi avec le Jancis Robinson pour les Lirac et Côtes-du-Rhône. Les médailles Decanter World wine awards 2019 pour les Lirac blanc AOP 2018 Silver (avec 92 points) ; Lirac rouge AOP 2018, Silver (avec 90 points) ; +- Côtes-du-Rhône rouge AOP 2018 Bronze (avec 87 points) ; pays d'Oc Syrah IGP 2018 Bronze (avec 86 points) ; Tavel rosé AOP 2018, Commended. Somelier Wine awards 2019 pour le Lirac rouge 2017, silver ; Côtes-du-rhône rouge 2018 bronze ; tavel 2018 commended...

Ecrit par le 23 juillet 2024



Moment de dégustation. Copyright Mireille Hurlin

Toutes les médailles [ici](#).

### L'interview

Nous visitons le chai qui vient d'être agrandi. Coût de l'investissement ? Plus de 700 000€. Dans l'entrée un foudre de 100 hectolitres, Fabien y mène quelques expérimentations. Un peu plus loin, dans la rangée des cuves neuves et bien alignées se cache l'intruse, une cuve en forme d'œuf. Elle est dévolue à l'élevage des blancs. «La forme ovoïde permet de garder les lies en suspension et d'obtenir des vins blancs plus gras et plus amples en bouche,» explique le maître des lieux.

### Une cathédrale de cuves

Les rangées d'immenses cuves sont éclairées de leds aux couleurs changeantes produisant un effet cathédral. «C'est une idée de mon épouse. L'ambiance siéra parfaitement aux événements que nous comptons donner dans le chai. La capacité de cuverie est désormais passée à 6 400 hectolitres pour une

Ecrit par le 23 juillet 2024

production annuelle entre 2 500 et 2 800 hectos par an pour la plupart en rouge avec un peu de blancs et de rosés. Dans le détail ? Une IGP Oc, un Côte-du-Rhône sans sulfite, un Côte-du-Rhône traditionnel, un Lirac rouge et un Tavel. Mon épouse m'a demandé de créer un 'rosé piscine' bas en degrés et vraiment sur le fruit, titrant à 10°, voire 11°. Nous avons aussi un Lirac blanc.



Une cathédrale de cuves Copyright Mireille Hurlin

### **85% de la production part à l'export**

«Nous travaillons à 85% à l'export, au Nord de l'Europe, au Japon, en Chine, en Amérique du Nord et du Sud, aux Antilles, en Europe, en Asie Centrale, en Asie et en Océanie Un héritage de notre père, Christian, dont la production de vin a été certifiée en bio dès 1997 et dont ces pays étaient notamment friands. Il y a un vrai engouement pour le bio et maintenant pour la biodynamie. Chez nous, c'est vraiment une philosophie de travail et de vie en prenant en compte le contexte social. Nous sommes une petite équipe, 5 à l'année et notre but est de collaborer avec des salariés heureux, bien rémunérés, qui s'entraident. Finalement, nous sommes une petite famille. C'est aussi ça à l'esprit de la culture bio.»

Ecrit par le 23 juillet 2024

### **Ca a commencé ainsi**

«Je suis entré en 2006 et jusqu'en 2009 nous avons essayé de faire de la biodynamie pour être sûrs de tenir cet engagement puis être certifiés, se remémore Fabien. Nous avons vu qu'en 2018, année où il y a eu beaucoup de maladies comme le mildiou -qui peut engendrer des pertes de récolte-, on s'en est mieux sortis en étant en biodynamie - que les viticulteurs en culture en conventionnel. Le remède adéquat ? La bouillie bordelaise très peu dosée en métal à l'hectare ainsi que le traitement de la vigne avec la Prêle, qui produit de la silice, qui à son tour booste les défenses immunitaires de la vigne. Infusion, décoction, purin, macérât à froid, jus, Fabien est devenu le thaumaturge de la vigne.

### **Des tisanes pour renforcer et soigner au long cours la vigne**

Le succès de la recette ? « Chauffer l'eau à 77°, 78° et pas plus afin de conserver les principes actifs de la molécule de la plante, tout comme le feraient les amateurs de thé. La décoction d'orties -très riche en fer- servira d'engrais. L'osier arrive en complément de la Prêle pour enrichir la plante en silice et l'aider à capter davantage de lumière. La Camomille aura un effet calmant en cas de grêle et de gel. Le pissenlit des près aidera à la pousse de la vigne.

### **En savoir plus**

La décoction de Prêle est un préventif du Mildiou tout comme le purin ou l'infusion d'ortie, tout comme l'infusion de reine des près et l'écorce de Chêne en décoction ; l'écorce de Bourdaine est un anti-sporulant du Mildiou, la Consoude en infusion et en purin est à la fois un stimulant, un insectifuge, un préventif mildiou et un anti-stress. L'osier en infusion sera un préventif mildiou, oïdium et interviendra pour bloquer le froid ; la Valériane en jus sera également un anti-stress ; l'Achillée mille feuilles en infusion sera un préventif de l'oïdium et stimulera la floraison ; le pissenlit en infusion renforcera les tissus ; La camomille matricaire en infusion accompagnera les périodes sèches ainsi que la maturation ; enfin, la fougère en purin est un excellent insectifuge et fera fuir les escargots.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les tisanes Copyright Mireille Hurlin

### **L'irrigation de la vigne une bonne chose ou une hérésie ?**

«Nous arrosons une partie de notre vigne pour la préserver et la conserver car il s'agit, le plus souvent, de la vieille vigne, car si elle brûle au soleil dans les 2 à 3 ans elle dégènera. Cependant les anciens disaient qu'il fallait que la vigne souffre pour offrir une belle production. Le problème ? Depuis 7, 8 ans les canicules brûlent les feuilles. Alors on a irrigué en faisant des essais au goutte à goutte et à l'aspersion. C'est cette dernière qui consomme moins d'eau -contrairement aux idées reçues- car lors du goutte à goutte l'eau s'évapore très vite et n'arrive pas à créer cette zone humide recherchée au pied de la vigne. Autre chose, lorsque la vigne est au repos six mois de l'année, nous avons remarqué que la faune auxiliaire du sol, les micros organismes faisaient un meilleur travail que nous, qui, auparavant travaillions la terre en profondeur avec de gros tracteurs.»

### **Que s'est-il passé depuis les années 1990 ?**

«Alors que j'étais encore au lycée en 1990, nous parlions déjà du réchauffement climatique, pourtant 33

Ecrit par le 23 juillet 2024

ans plus tard, rien n'a vraiment été fait. Nous avons été fustigés pour irriguer une partie de nos vignes, mais comment faire autrement ? Nous restons dans cette optique d'écologie et d'une coopération environnementale. Ainsi nous avons posé des ruches dans nos vignes, conçu et posé des abris à chauve-souris. Les lapins, lièvres, renards, sangliers, toute une faune est revenue.»

### **Est-ce que nous avons des problèmes avec les sangliers ?**

«Non pas du tout. Avec la sécheresse les chênes ont cessé de produire des glands qui sont les aliments favoris, avec la petite vermine, des sangliers. L'accès à l'eau a disparu des campagnes forçant les sangliers à se rafraichir et à manger des raisins alors que cela les rends malades puisque les baies fermentent dans leurs intestins. Au lieu de se dire : Il y a des sangliers, on va mettre des grillages ou des clôtures électriques et organiser des battues administratives, nous devons réapprendre à penser autrement. C'est parce qu'ils n'ont plus accès à l'eau et que le sol est devenu stérile que les sangliers se sont mis à manger des fruits. Les sangliers n'abîment pas mes vignes, ils y mangent la petite vermine et, au pire, retirent un peu d'enherbement. C'est tout notre mode de pensée qu'il faut changer pour non plus se battre contre mais coopérer ensemble avec la faune existante.»



Ecrit par le 23 juillet 2024



L'espace dégustation Copyright Mireille Hurlin

### Prendre le temps d'observer

«Pour faire du bon vin il faut prendre le temps d'observer sa vigne. Voici encore une phrase des anciens. J'essaie de comprendre ma vigne, ce que je peux lui apporter, et de ne pas penser : un problème égal un pansement. Je veux penser plus global. C'est le principe de biodynamie du domaine. Nous faisons la même chose en vinification, notamment en travaillant sans sulfite sur certains vins car tous les marchés ne réclament pas du 'sans sulfite'.»

### Consommation de l'énergie & Enedis

«Nous nourrissons le projet, depuis 5 ans, d'apposer du photovoltaïque sur notre toit qui s'étend sur 790m<sup>2</sup>. Mais, pour cela, il faudrait qu'Enedis change un câble d'alimentation qui coûte entre 15 et 18 000€ car les installations du quartier datent des années 1950. Pour aboutir à notre projet, Enedis nous demande de financer nos lignes et celles environnantes devenues obsolètes. Les premiers devis successifs sont passés de 48 000€ à 60 000€. Je ne comprends pas, parce que ces panneaux

Ecrit par le 23 juillet 2024

photovoltaïques seraient parfaitement adaptés au bâtiment, nous permettant de produire trois fois notre consommation et d'être totalement auto-suffisants.»

**A l'avenir ?** «J'aimerais accueillir un ou deux chevaux de traits pour travailler une parcelle de deux, trois hectares et retourner aux labours traditionnels pour faire une cuvée 100% traction animale.»



Magali nous invite à une dégustation Copyright Mireille Hurlin

### Les infos pratiques

[Biodynamic wine](#). Domaine des Carabiniers. RN 580 à Roquemaure, juste en face de la sortie d'autoroute. 04 66 82 62 94 [contact@biodynamicwine.bio](mailto:contact@biodynamicwine.bio) Chef de culture et maitre de chai Fabien Leperchois. Administration et ventes en France Magali Leperchois. Dégustation et achat des vins du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h30.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le blason de Biodynamic Wine le Domaine des carabiniers à Roquemaure Copyright Mireille Hurlin

## Que proposent les villes du Grand Avignon pour Noël ?

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Les villes du Grand Avignon vous proposent un programme festif et magique autour des animations de Noël. Ateliers, parades, spectacles... il y en a pour tous les goûts.**

### **Mercredi 14 décembre**

#### **Caumont-sur-Durance : ateliers créatifs de Noël**

A quelques jours de Noël, la bibliothèque Pierre Vouland vous invite à participer à un atelier créatif animé par Nancy Saura. Découpage, collage, créativité sont les maîtres mots pour entrer sereinement dans la magie de Noël. A partir de 6 ans.

*10h-12h30 et 15h-17h30. Bibliothèque Pierre Vouland, place du 8 mai 1945. Gratuit sur inscription au 04 90 25 21 07.*

#### **Rochefort-du-Gard : ateliers créatifs**

Fabrication de décorations de Noël. A partir de 7 ans.

*9h15-12h. Bibliothèque municipale, rue du Lavoir. Réservation au 04 90 26 13 75.*

### **Sauveterre**

#### **Grande journée de Noël**

Programme de la journée : animations par Totout'Arts, animations Kapla avec Kasajeux (5€), petit marché, vin chaud devant le parvis du Pôle, concert du Noël à partir de 17h30.

*A partir de 10h. Pôle Culturel Jean Ferrat. Réservation conseillée au 04 66 33 20 12.*

#### **Atelier créatif : masque magie des contes**

Confection de masques pour les fêtes. De 3 à 10 ans.

*9h30 pour les 3-6 ans et 10h30 pour les 6-10 ans. Pôle Culturel Jean Ferrat. Tarif unique 3€. Réservation*

Ecrit par le 23 juillet 2024

au 04 66 33 20 12.

### **Vedène : visite du Père Noël**

Visite du père Noël et de sa mascotte en déambulation dans le centre-ville. Rendez-vous à 16h30 à l'espace du Lavoir ou place du Petit Pont.

*Dès 14h30. Centre-ville.*

### **Vendredi 16 décembre**

#### **Rochefort-du-Gard : esprit de Noël**

Festivités autour de Noël. Manège gratuit, chalets et buvette assurée par le comité des fêtes.

*Du 16 au 18 décembre. Place de la République & Castellas.*

### **Samedi 17 décembre**

#### **Roquemaure : création de bougie de Noël**

Venez participer à cet atelier DIY de 30 minutes pour vous initier à la fabrication d'une bougie parfumée pour Noël. A partir de 6 ans.

*10h-10h30. Bureau de Roquemaure, 2 rue de la Liberté.*

### **Villeneuve-lez-Avignon**

#### **Ateliers créatifs**

Deux ateliers sont proposés : « un bonhomme de neige » pour les 5-11 ans et « Rodolphe le renne au nez rouge » pour les 6-12 ans.

*10h30-17h. Salles des conférences.*

### **Atelier poterie et végétation**

En attendant l'arrivée du père Noël, laissez place à votre imagination pour réaliser votre propre décoration en argile. A partir de 5 ans.

*10h et 14h. 4 place Victor Basch. Tarif unique 15€. Inscription au 09 83 96 14 37.*

### **Dimanche 18 décembre**

#### **Les Angles : chantez Noël**

Concert proposé par la chorale Les Voix La. Chef de chœur : Aline Vrignaud, accompagnée au piano par Francis Squire.

*16h30. Eglise. Tarif unique 8€.*

### **Pujaut : le fabuleux Noël de petit Paul**

La mairie du Pujaut vous propose ce spectacle pour jeune public.

*16h. Salle Polyvalente. Adulte 10€, enfant 8€, gratuit pour les moins de 12 ans. Réservation au 04 90 26 40 20.*

### **Mardi 20 décembre**

#### **Rochefort-du-Gard : atelier philo de Noël**

Atelier philo de Noël, avec Isabelle Rondeau. Atelier enfant à partir de 7 ans.

*10h-11h30. Bibliothèque municipale. Réservation au 04 90 26 13 75.*

Ecrit par le 23 juillet 2024

### **Villeneuve-lez-Avignon : atelier fabrication de couronne végétale**

Envie de réaliser votre propre décoration de Noël ? les petites Zécolos vous proposent de fabriquer votre propre couronne végétale pour décorer la maison.

10h et 15h. 4 place Victor Basch. Tarif unique 10€. Inscription au 09 83 96 14 37.

### **Mercredi 21 décembre**

#### **Roquemaure : création d'une bougie de Noël**

Venez participer à cet atelier DIY de 30 minutes pour vous initier à la fabrication d'une bougie parfumée pour Noël. A partir de 6 ans.

14h30-15h. Bureau de Roquemaure, 2 rue de la Liberté.

### **Vedène : visite du père Noël**

Visite du père Noël et de sa mascotte en déambulation dans le centre-ville. Rendez-vous à 16h30 à l'espace du Lavoir ou place du Petit Pont.

Dès 14h30. Centre-ville.

### **Villeneuve-lez-Avignon**

#### **Parade des lutins et lâché de lutins**

Venez danser et déambuler sur les plus beaux et entraînants airs de Noël interprétés par le Quality Street Band, accompagné par 2 lutins géants.

17h. Centre-ville.

### **Grande chasse au trésor « Quentin le lutin »**

Animation qui mêle spectacle et course au trésor dans le centre historique. Dès 6 ans.

15h et 17h. Centre-ville, départ parking Chartreuse.

### **Jeudi 22 décembre**

#### **Villeneuve-lez-Avignon : atelier création de cartes vœux**

En attendant l'arrivée du père Noël, venez créer trois cartes de vœux à l'aquarelle. A partir de 5 ans.

10h-12h et 14h-16h. 4 place Victor Basch. Tarif unique 15€. Inscription au 09 83 96 14 37.

### **Vedène : visite de la crèche**

Durant les fêtes, venez découvrir la crèche de Noël à l'église St Thomas ainsi que les décorations réalisées par les enfants des écoles de la ville. A découvrir Impasse Camille Claudel.

Du 22 décembre 2022 au 1<sup>er</sup> janvier 2023. Eglise Saint-Thomas. Entrée libre.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Roquemaure : balade et dégustation de vin

Vendredi 5 août, une balade en hauteur par le chemin du Roca trouca sur la colline est organisée à Roquemaure. Le point de vue, à 360°, offre la découverte des vignobles, du Rhône, de Châteauneuf-du-Pape et du Mont Ventoux. La balade sera suivie d'une dégustation de vin.

*Ouverture vendredi 5 août à 9h. Plus d'informations et réservations au 04 90 03 70 60 ou sur [tourisme@grandavignon.fr](mailto:tourisme@grandavignon.fr)*

J.R.

---

## Roquemaure : quels sont les bienfaits de la lactofermentation ?



Ecrit par le 23 juillet 2024

[Avignon tourisme](#), propose un atelier pour comprendre le principe de la lactofermentation. Dans ce cadre, David Zicola propose deux ateliers, en juin et en août, pour apprendre une recette de citrons confits à utiliser dans la confection de plats.

Lors de ces ateliers, organisés lors des 'Découvertes & expériences sur le Grand Avignon', les participants apprendront les bienfaits de la lactofermentation et réaliseront la recette de citrons confits sur place. A l'issue de ces ateliers, ils repartiront avec leur réalisation.

Le principe de la lactofermentation est reproductible avec beaucoup de légumes comme la carotte et le chou.

*Atelier à 9h45, les jeudis 30 juin et 4 août. 2 rue de la Liberté, Roquemaure.*

J.R.