

Écrit par le 4 avril 2026

L'or vert du moulin à huile du Colorado Provençal



L'or vert, ce millésime, cet élixir de jouvence. Nous ne manquons pas de moulins authentiques dans la région ! Envie de goûter une huile d'olive remarquable ? Geneviève et Alain Castor produisent au pied des collines d'ocre, au cœur du Parc naturel régional du Luberon.

Explosion de couleurs et de saveurs

Prenez la direction de Rustrel, suivez la petite route qui mène au [Colorado Provençal](#), un des sites les plus extraordinaires du [Massif des Ogres](#) et avant d'apercevoir les cheminées colorées, un chemin sur la droite vous guidera jusqu'au moulin. Geneviève et Alain Castor vous accueillent dans une jolie boutique colorée et chaleureuse, typique de la Provence. Entre modernité et traditions, le moulin est en accord avec la palette du site, du jaune lumineux au rouge profond, c'est un vrai festival de couleurs flamboyantes qui vous attend.

Ecrit par le 4 avril 2026

Une passion depuis 2016

Geneviève vous invite à visiter le moulin, en saison elle accueille gratuitement des petits groupes sur réservation. Diffusion d'une vidéo explicative sur la procédure de l'extraction de l'huile, visite de la salle de production et de ses machines modernes, vous serez incollable sur l'olive ! Depuis 2016, c'est une véritable passion pour l'oléiculture qui est née au sein du couple. Au pied des collines colorées d'ocre, Alain, agriculteur, entretient toute l'année ses vergers de plus de 1200 pieds d'oliviers.



Photo: Moulin à huile de Rustrel

Apportez vos propres olives

L'aglandau, variété d'olives dominante dans la région, se récolte entre novembre et janvier. Selon la maturité des fruits, trois huiles distinctes sont produites : un fruité vert intense, un fruité mûr subtil et poivré et un fruité noir. L'exposition privilégiée du verger dans cet écrin coloré et le savoir-faire de Geneviève et Alain offrent une huile d'olive singulière. En tant que particulier, vous pouvez même apporter votre récolte d'olives pour consommer votre propre huile !

Ecrit par le 4 avril 2026



Ecrit par le 4 avril 2026

Photo: Moulin à huile de Rustrel

La boutique

Geneviève et Alain produisent également 'Le Savéou', vin de la propriété, élaboré à la cave de Sylla, en AOC Ventoux pour le rouge et le rosé et en IGP Vaucluse pour le blanc. La boutique propose également des produits à base de lavande ou de lavandin, notamment une huile essentielle provenant des 80 hectares de champs cultivés par Alain autour de Rustrel. D'autres articles complètent la gamme des produits régionaux de la boutique : miel, sirops, crème de marrons... Il y en a pour tous les goûts !

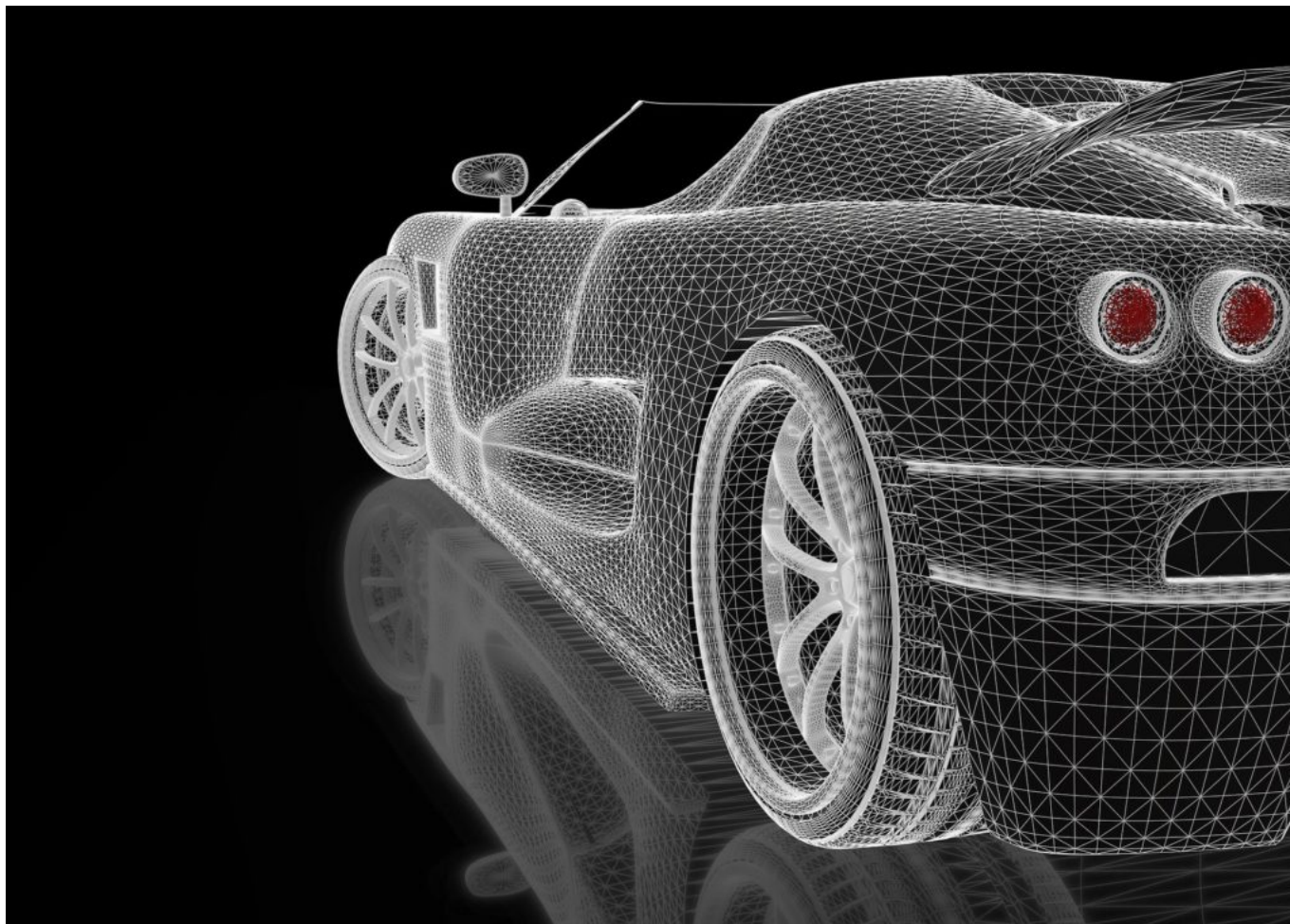


Photo: Moulin à huile de Rustrel

Informations pratiques : Le moulin du Colorado provençal, le petit Plan, 84400 Rustrel. Téléphone : 06.30.53.89.92. Email : contact@moulin-provencal.fr

Ecrit par le 4 avril 2026

La startup Geolith lève 1,5M€ et se rapproche d'Eurodia



La startup [Geolith](#) lève 1,5M€ et se rapproche du groupe [Eurodia](#) basé à Pertuis, pour le développement industriel de sa technologie écoresponsable de production de lithium.

La startup Geolith, née au cœur de [Paris Saclay](#), avec son implantation industrielle dans le Grand Est, finance le développement du procédé d'extraction Li-capt auprès du groupe Eurodia, spécialiste mondial des solutions industrielles de purification liquide. Une levée de fonds de 1,2M€ complétée par les 'Business angels', investisseurs historiques, à hauteur de 315 000€.

Geolith ambitionne de s'imposer sur le marché international du lithium aux côtés d'Eurodia. Établi à

Écrit par le 4 avril 2026

Pertuis, le groupe Eurodia innove, conçoit, développe et installe ses solutions partout dans le monde, pour l'industrie agro-alimentaire (secteur laitier/fromager, sucrier et vinicole) et les industries de transition éco-énergétique (biomasse, lithium, water reuse).



70% de la production mondiale de Lactosérum déminéralisé à 90%. Photo: Eurodia

Li-capt, une innovation en phase pilote

Le procédé d'extraction Li-capt est un 'enabler' technologique écoresponsable pour les acteurs de la géothermie, du pétrole et des mines qui souhaitent pouvoir exploiter les réserves de lithium afin de répondre aux enjeux de la mobilité électrique. Après quatre ans de Recherche et développement avec les équipes de Paris Saclay, largement soutenue par les dispositifs nationaux à l'innovation et à l'environnement, les performances du procédé technologique Li-capt ont été validées avec des pilotes préindustrielles aussi bien pour des sources géothermiques (France et Royaume Uni) que sur des sources minières et pétrolières (Chili).

Du lithium 'propre' en Europe

D'ici 2030, la demande en lithium sera multipliée par 10 à minima d'après les experts. Face à cette forte croissance portée par le marché de la mobilité électrique et ses besoins en batteries, le monde industriel doit relever un gros challenge. Grâce à Li-capt, qui s'adapte à tout type de saumure lithinifère (eaux salées contenant du lithium), Geolith s'apprête à proposer un défi aux industriels du secteur. Celui de produire en Europe du 'lithium propre' à partir d'eau salée issue de la géothermie.

Ecrit par le 4 avril 2026



Photo: Incub Alliance, Paris Sarclay.

Partenariat stratégique

Pour [Mathieu Bailly](#), président d'Eurodia, « Nous choisissons de participer au développement de Geolith en pleine cohérence avec notre vision : le futur de l'industrie, c'est de faire des pas de géants en réduisant toujours plus son empreinte sur l'environnement. L'extraction éco-responsable de Li-capt associé à la purification éco- efficiente de nos procédés va nous permettre de proposer des installations complètes, de la saumure brute au produit commercial, l'hydroxyde de lithium utilisé dans la fabrication des batteries, avec une qualité maximale et des performances environnementales garanties. »

Pour [Jean-Philippe Gibaud](#), Directeur général de Geolith, « Le partenariat va apporter de très nombreuses synergies pour accélérer le développement, à travers l'apport d'expertise dans la conception d'installations de traitement de fluides, la capacité à construire ces installations d'extraction de lithium à travers le monde, et la fourniture du 'next-step' : le raffinage grâce à leur procédé innovant

Ecrit par le 4 avril 2026

d'électrodialyse. »

Opération séduction pour Intervins Sud-Est et leur rosé Méditerranée



A l'occasion de sa traditionnelle AG annuelle, Intervins Sud-Est, a dévoilé la nouvelle identité de la dénomination IGP Méditerranée, essentiellement 'rosé', qui représente la moitié de la production IGP de son territoire de production.

Chargée de promouvoir les vins de la dénomination IGP (Indication géographique protégée)

Ecrit par le 4 avril 2026

Méditerranée qui a vu le jour en 2009, Intervins Sud-Est, l'interprofession des vins à IGP du Sud-Est*, vient de dévoiler la nouvelle identité de cette production de 650 000 hl (70% de rosé), soit près de la moitié de la production IGP de son territoire de récolte.

En tout, Intervins Sud-Est ce sont 24 000 hectares de vignobles et 1 404 219 hectolitres de vins (58% rosé, 29% rouge, 12% blanc) pour des producteurs des Alpilles, d'Ardèche, de la Vallée du Rhône, des Baronnies, de Méditerranée, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Il concerne une dizaine de départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur, de Rhône-Alpes et de Corse à travers 1 530 caves particulières, 130 coopératives, 197 négociants vinificateurs et 150 maisons de négoce.

Augmentation des ventes en grande distribution

La récolte et les sorties de chais 2020 sont en hausse avec une évolution du marché portée par le rosé, mais la crise induite par la pandémie a perturbé les ventes, sans parler du Brexit au Royaume-Uni et des taxes Trump aux Etats-Unis. Malgré tout, les ventes en grande distribution ont augmenté (près de 37 millions de bouteilles), ce qui a rééquilibré le marché, 48% en hyper et 35% en super qui sont devenus les circuits de distribution privilégiés des IGP (+36% pendant le 1er confinement). Quant aux ventes à l'export, elles ont carrément explosé : +64% en volume, + 84% en valeur (44% USA, 10% Canada, 7% Allemagne), ce qui conforte la rémunération des vignerons, même si le prix de la bouteille oscille entre 3,10€ et 4,40€.

Pour préserver la confiance des consommateurs et leur garantir une qualité égale quels que soient les cépages (majoritairement Grenache, Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roussanne, Marsanne), a été instauré un 'Suivi aval qualité' avec prélèvement d'échantillons, dégustation à l'aveugle et transmission des résultats pour offrir aux clients des vins dignes de leur label qualité. 86% des vins ont été jugés conformes, 14% qui ne répondaient pas aux préconisations IGP ont été écartés.

Lors de l'assemblée générale d'Intervins Sud-Est à l'auberge de Cassagne, vendredi au Pontet, le président sortant, Roger Ravoire a insisté : « N'oublions jamais le consommateur, c'est lui qui décide. Chacun d'entre nous, producteurs et metteurs en marché, constituons les éléments indispensables de la filière, c'est ensemble que nous gagnerons. Avec cette campagne de communication, un nouveau logo frais et lumineux, des affiches 4x3, des spots radio et TV, nous déclinons une identité visuelle forte, une visibilité accrue, un positionnement solidement ancré dans le Sud-Est » et une mise en lumière de la couleur-phare, le rosé, pour séduire en priorité les jeunes urbains néophytes sans oublier les connaisseurs.

Objectif 1 million d'hectolitres

Il va céder sa place à la présidence à Jean-Claude Pellegrin, vigneron à 'La cave des vignes du roi' à Lambesc'. Qui a rappelé lors de l'AG que « L'épisode de gel du 8 avril 2021 nous démontre la précarité de notre situation. Nous devons donc réfléchir à la mise en place de la gestion du potentiel de production pour fournir un approvisionnement régulier et qualitatif au fil des ans, faire coïncider au plus près l'offre et la demande et trouver des outils partagés adaptés à notre segment leader, le rosé. »

Roger Ravoire a conclu en préconisant « d'atteindre l'objectif d'un million d'hectolitres d'IGP Méditerranée d'ici 2028 », en développant la superficie des vignobles IGP de 150 hectares par an, l'irrigation et en améliorant constamment la qualité grâce à la collaboration avec scientifiques des centres techniques et des laboratoires pour que le label IGP rime avec qualité.

Ecrit par le 4 avril 2026

www.intervins-sudest.org

**L'Interprofession des vins à Indication Géographique Protégée du Sud Est est composée de 9 dénominations IGP dont 2 dénominations régionales: IGP Méditerranée & IGP Comtés Rhodaniens.*



La nouvelle campagne de communication des vins IGP Méditerranée.

Ecrit par le 4 avril 2026

Plus de 35 millions de m³ d'eau manquent en été en Paca



En Provence-Alpes-Côte d'Azur, 21 bassins versants et nappes souterraines sont en déficit d'eau. 5 départements sur les 6 de la région ont pris des arrêtés sécheresse en 2020.

A l'occasion de sa [journée d'échanges sur le partage de l'eau](#), l'[agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse](#) a réuni plus de 200 participants (collectivités, représentants du monde agricole et économique) pour faire le point sur la disponibilité en eau dans le sud du bassin Rhône-Méditerranée et sur les stratégies adoptées pour gérer collectivement une ressource en tension. Des plans de gestion de la ressource en eau (PGRE) sont très largement engagés, en concertation avec tous les usagers de l'eau. Ils les incitent en priorité à économiser l'eau.

Ecrit par le 4 avril 2026

Des ressources inégales

Les études révèlent un manque d'environ 35 millions de m³ pour satisfaire l'ensemble des usages sur ces territoires et laisser un débit suffisant dans les rivières pour préserver la qualité de l'eau et la vie biologique.

La ressource en eau est relativement abondante en Provence-Alpes-Côte d'Azur, mais très inégalement répartie. Les 2/3 proviennent du système Durance-Verdon qui fournit les secteurs moins dotés comme le littoral (Marseille, Toulon) grâce aux grands aménagements hydrauliques, tel que le canal de Provence. Mais ils ne peuvent suffire à satisfaire en permanence l'ensemble des besoins en eau.

En cas d'inaction, avec le dérèglement climatique et la croissance démographique (d'ici 2030, une augmentation de la population de 500 à 600 000 habitants est prévue - source Insee), les situations de crise vont se multiplier. A l'horizon 2050-2070, le débit moyen des principales rivières de France devrait diminuer d'au moins 10 à 40 %.

Agir collectivement

Pour éviter de dégrader l'état des rivières et des nappes, il faut gérer collectivement la ressource en eau. Construits en concertation entre l'ensemble des usagers du territoire, ces projets de territoire visent à garantir un partage équilibré entre les besoins des différents usages (eau potable, irrigation, industrie...) tout en laissant un volume d'eau suffisant dans les rivières et les nappes pour leur bon fonctionnement et leur bon équilibre. Le Territoire de PACA compte désormais 19 plans de gestion de la ressource en eau, déjà adoptés ou en cours d'adoption sur les 21 à élaborer. Cela représente un gain potentiel de 35 millions de m³ d'eau économisés ou substitués.

L'Isle-sur-la-Sorgue remet l'eau et la végétation au cœur de la ville

Ecrit par le 4 avril 2026



En 2020, la municipalité de L'Isle-sur-la-Sorgue lançait l'opération 'Jardinons nos rues' qui traduit sa volonté de renforcer la présence du végétal en ville en incitant les habitants à jardiner. À l'instar de précédents chantiers tels que la réfection du chemin de l'école d'agriculture et de la rue Denfert-Rochereau ou la création du skate-park, la Ville poursuit ses aménagements en associant sol et végétal à ses projets urbains.

L'école de musique, lieu de vie

Au fil des années et des créations de classes et sections, le nombre d'élèves est passé de 80 en 1972 à plus de 400 aujourd'hui. Organisant plus de 50 concerts à l'année, l'école de musique est un lieu de vie partagé ouvert au public. Sa cour constitue aujourd'hui un îlot de chaleur. D'une superficie de 623m², elle est composée de 548m² d'enrobé et de seulement 75m² d'espaces verts, dont 27m² de pelouse. L'enjeu est de taille : renaturer le sol pour améliorer le cadre de vie et favoriser le cycle de l'eau.

Rafraîchir la ville

Fin juin, la Ville lance des travaux de désimperméabilisation et de végétalisation de la cour de l'école de musique située au Bassin. Objectifs : retrouver un espace perméable qui laisse l'eau de pluie s'infiltrer, contribuer à la recharge de la nappe et au rafraîchissement estival de la ville qui renoue un peu plus avec la nature. Le chantier a été retenu dans le cadre d'un appel à projets de l'Agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse.

Ecrit par le 4 avril 2026

Mode d'action

Le projet consiste à désimperméabiliser la totalité de la cour en retirant l'actuel enrobé pour mettre en place un revêtement perméable et végétaliser la cour en prenant en compte les usages. Egalement dans le projet, la plantation de 10 arbres supplémentaires et de 185m² d'espaces verts plantés d'essences variées et adaptées et gérer les eaux pluviales à la parcelle par la création d'un puits perdu de 54m³ (21,6 m³ de volume de stockage utile) et de noues paysagères (bassin de pluie).

Pour s'inscrire dans la continuité, des végétaux d'essences variées et adaptées seront plantés. Une composition d'arbustes, vivaces et couvre-sols variée d'une hauteur d'1,5 mètres environ viendra agrémenter le pourtour de la cour et offrira des couleurs et senteurs aux usagers tout au long de l'année. Cette cour, autrefois « îlot de chaleur » deviendra alors un « îlot de fraîcheur ».

Aménagements complémentaires

Du mobilier urbain et des aménagements complémentaires viendront parfaire le projet. Le site sera embellit et adapté grâce à un éclairage led, des assises en bois, des corbeilles à papier, une borne fontaine, un accès PMR permettant l'accès à l'établissement depuis l'entrée, la réalisation d'escaliers depuis le cours Fernande Peyre où une ouverture (portail) sera créée et la mise en place d'un espace scénique pour les concerts

Les travaux de génie civil et végétalisation sont pris en charge à hauteur de 70% du montant par l'Agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse (hors éclairage, mobilier et autres embellissements). Le reste du projet est pris en charge par la Ville de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Découvrez les lauréats des prix 'Tournesol 2021'

Ecrit par le 4 avril 2026



A l'issue de 20 jours de sélection par un jury de 10 personnes, les prix 'Tournesol', prix de l'écologie du spectacle vivant, ont été décernés sur la péniche espoir à la Barthelasse.

La remise s'est déroulée en présence de nombreux artistes, directrices et directeurs de théâtre, élus et responsables associatifs, ainsi que les deux parrains de cette 12ème édition du tournesol, l'auteur et metteur en scène Philippe Chuyen (les pieds tanqués, prix 'Tournesol 2012') et le chanteur HK.

Trois prix furent attribués sur les sept spectacles sélectionnés dans le dernier top 7 du 20 juillet. Le prix 'Tournesol coup de cœur' a récompensé 'Nina Lisa', de Thomas Predour et Isnelle da Silveira, la Manufacture. Le prix 'Tournesol climat' a été attribué à 'La fin du monde va bien se passer' de et par Yvon martin, à la Factory, chapelle des Antonins. Enfin, le 'Grand prix Tournesol 2021' a été décerné à 'L'Etat contre Nolan', de la Cie Darius, à la Scierie.

Les 4 autres nominés étaient 'Home' joué aux Doms, 'Acid cyprine' joué à la Factory l'Oulle, 'Climax' à l'espace Alya et 'Life on mars', encore à la Factory.

Ecrit par le 4 avril 2026



Ecrit par le 4 avril 2026

Les deux parrains du Tournesol 2021.

Les Pétancoeurs, 1er concours de pétanque sur le pont d'Avignon ce vendredi 30 juillet à 19h30



Avignon tourisme organise un concours de pétanque sur le Pont Saint Bénézet, en collaboration avec les Pétancoeurs. Pour la première fois, le pont d'Avignon sera équipé de 6 terrains fabriqués spécialement pour l'occasion, d'une moquette spéciale et doté de jeux de boules. Chaque terrain accueillera 2 équipes de 3 personnes, et 36 personnes joueront en simultané des parties de 10 minutes jusqu'à la demi-finale puis la finale, soit en 3 temps et pour une participation totale de 108 personnes.

Mise à jour au 29 juillet à 11h : nous sommes au regret de vous informer que le concours de pétanque organisé sur le Pont d'Avignon vendredi 30 juillet à 19h30 doit être reporté à une date ultérieure. Ce report aura certainement lieu en septembre, nous vous tiendrons informés.

Ecrit par le 4 avril 2026

Fabricant de terrain de pétanque

L'atelier des Pétancoeurs est un fabricant de terrain de pétanque sur mesure qui organise des événements personnalisés publics ou privés dans toutes sortes de lieux en France comme à l'étranger. La société est également partenaire de l'Association l'Enfant Bleu qui œuvre contre la maltraitance infantile et reversent à cette association un pourcentage de leurs bénéfices à chacun des événements qu'ils organisent.

www.lespetancoeurs.fr

Les infos pratiques

Les Pétancoeurs. Vendredi 30 juillet 2021 à 19h30. 14,50€, trois parties de 10 mn. Sur le Pont d'Avignon. Rue Ferruce-Pont-d'Avignon. 04 32 74 32 74. Réservation [ici. www.avignon-tourisme.com](http://ici.www.avignon-tourisme.com)

Bon à savoir

Port du masque obligatoire (non fourni). Réservation obligatoire. Pas de Billetterie sur place. Buvette et grignotage dans la cour du Châtelet. Parking du palais des papes. Annulation possible en cas de pluie.

Précautions sanitaires

Pour tous les visiteurs âgés de plus de 18 ans, l'accès au Palais des Papes nécessite la présentation d'un pass sanitaire. Quelles preuves sanitaires ? Un test PCR de moins de 48 heures. Un test antigénique de moins de 48 heures. Un certificat de vaccination complet (2 doses) datant depuis au moins d'une semaine. Présentation du Pass sanitaire sous la forme papier, PDF ou via l'application TousAntiCovid), pourvu qu'il dispose d'un QR code, accompagné d'une pièce d'identité (tout type de justificatif avec nom, prénom et date de naissance).

M.H.

Coup d'envoi de la réhabilitation de l'Edes de Lassonne à Carpentras

Ecrit par le 4 avril 2026



Le Conseil départemental de Vaucluse vient d'entamer les travaux de réhabilitation du plus ancien 'Espace départemental des solidarités' de Carpentras, l'Edes de Lassonne, pour une durée d'un an et un budget de 2,2M€.

Durant toute la période de réhabilitation, l'accueil du public est assuré. Des aménagements concernant le cheminement des usagers, y compris les rendez-vous avec les assistantes sociales, seront mises en place. Pendant la dernière phase des travaux, certains rendez-vous seront délocalisés sur l'Edes de Graille, à Carpentras toujours.

Plus d'espace et de visibilité

Afin d'adapter le site à l'accueil de services supplémentaires, l'ensemble (1 400 m²) de l'Edes de Lassonne fera l'objet d'une réhabilitation importante. Le bureau d'accueil sera modifié pour lui donner davantage d'espace et une meilleure visibilité sur la salle d'attente. La consultation PMI (Protection maternelle infantile) sera légèrement agrandie. Le bureau de l'Adan (Assistant en démarches administratives et numériques) sera déplacé à proximité des bureaux de permanence. Un bureau de permanence accessible aux PMR (Personnes à mobilité réduite) sera créé. Un bureau PAI (Permanence d'accueil immédiat) et un

Ecrit par le 4 avril 2026

bureau administratif seront conçus en façade sud et le local réservé à la sage-femme sera agrandi.



L'entrée principale : un cheminement couvert et une nouvelle façade pour une meilleure visibilité du bâtiment

Deux Edes à Carpentras

Quant aux consultations de la PMI (Protection maternelle et infantile), elles seront assurées sur l'Edes de Lassone, avec là aussi des adaptations dans la circulation du public jusqu'à la fin de l'année. En janvier 2022, les consultations devront être délocalisées dans d'autres locaux situés à Carpentras. En 2018, l'ouverture de l'Edes de Carpentras Graille avait permis aux usagers du centre-ville de bénéficier d'une structure de proximité. C'est au tour de l'Edes de Lassone de se refaire une beauté.

Ecrit par le 4 avril 2026

Modernité des équipements

La salle de réunion sera déplacée et agrandie pour obtenir une surface de 50 m². Le système de chauffage sera changé. Trois pompes à chaleur réversibles seront mises en place sur le toit du hall, elles vont permettre de chauffer et de rafraîchir l'ensemble des locaux. L'isolation du bâtiment le plus ancien sera renforcée et l'isolation des combles de l'ensemble des bâtiments sera changée. Un aménagement extérieur avec la réorganisation du parking et la réfection des façades est prévu.

Le coût de l'opération s'élève à 2,2 M€. Il est financé par le Département de Vaucluse, avec une participation de l'Etat à hauteur de 400 000€. En savoir plus www.vaucluse.fr



Photo: Département de Vaucluse

Savoie : descente dans une mine de montagne



Les Pays de Savoie abritent plus de mille mines et carrières souterraines qui ont, pendant des siècles, alimenté en minerais l'économie locale et structuré le territoire. Le Grand Filon - Musée du fer, à Saint-Georges-d'Hurtières, en perpétue la mémoire.

Pénétrer dans la galerie Sainte-Barbe, c'est comme être happé par une faille spatiotemporelle. Casque et frontale vissés sur la tête, le visiteur découvre, dans un ballet de faisceaux lumineux, les vestiges de plus de quinze siècles d'exploitation minière. Au fur et à mesure de la déambulation dans ces quelques hectomètres de boyaux, on est pris de vertige à essayer d'imaginer le nombre d'heures et de vies passées à creuser ce filon de sidérite d'une largeur de 8 mètres dont l'exploitation a fait de Saint-Georges-

Ecrit par le 4 avril 2026

d'Hurtières la plus importante mine de fer de Savoie.

« Saint-Georges-d'Hurtières, c'était le Far West »

S'il est exploité depuis la fin de l'Antiquité – des recherches archéologiques menées en 2020 ont révélé des vestiges de transformation du fer dès le IV^e siècle –, ce massif polymétallique est d'abord prisé pour son cuivre et son plomb argentifère. Il faudra attendre le Moyen Âge et l'augmentation du besoin en armes blanches pour voir le fer prendre son essor. La spécialisation de la Basse-Maurienne dans l'exploitation et la transformation de ce minerai s'opère au XVI^e siècle avec l'arrivée de métallurgistes italiens qui importent la technique du haut-fourneau "à la bergamasque". Le territoire valorise alors ses ressources en bois et la force hydraulique pour produire un acier de qualité.



Ecrit par le 4 avril 2026

Le musée du fer du Grand Filon bénéficie d'une nouvelle scénographie. Musée du fer Grand Filon © Matthieu Challier

Dans les Hurtières, l'extraction du minerai repose sur le "droit des paysans" qui permet à chacun de prospecter les mines et d'en obtenir la concession. En conséquence, une multitude d'exploitants se côtoient. À la fin du XVIII^e siècle, près de 400 mineurs travaillaient dans 62 exploitations. « Saint-Georges-d'Hurtières, c'était le Far West », estime même Robert Durand, membre du Spéléo-club de Savoie, dans une vidéo de l'exposition 'Mines de montagne', actuellement présentée à l'abbaye de Hautecombe*. Tous les coups étaient permis pour couper la route du voisin, voire essayer de faire écrouler sa galerie... Des siècles d'exploitation anarchique ont fini par donner corps à un véritable labyrinthe souterrain qui se déploie sur quelque 21 km et plus de 400 m de dénivelé... Lors de la visite, la vision d'une voie ferrée qui se jette dans le vide interpelle et illustre le caractère désordonné de cette 'construction'.

« C'est pas Germinal, ici »

Ce qui frappe également, c'est l'absence des étais en bois qui accompagnent les images d'Épinal de la mine. « C'est pas Germinal, ici », s'amuse Stanislas Godard, notre guide du jour. La roche des Hurtières est assez dure pour que les piliers laissés par les mineurs suffisent à assurer la stabilité de l'édifice souterrain. Du moins, tant qu'ils ne sont pas tentés de trop les 'grignoter'...

Située à 1 150 m d'altitude, Sainte-Barbe est la seule galerie minière qui se visite en Pays de Savoie. C'est, en quelque sorte, le dernier témoin d'une histoire qui a commencé au moins vers 2100 avant Jésus-Christ, avec l'exploitation du cuivre. En haute montagne, la rareté de la végétation aidant, les couleurs bleues, vertes, rouges ou dorées des filons qui affleurent sont en effet les premières à attirer l'attention de nos ancêtres du néolithique.

Ecrit par le 4 avril 2026



Une légende raconte que Durandal, la célèbre épée de Roland, aurait été forgée avec du minerai extrait du massif des Hurtières. Durandal _ cc Flickr - Marc Pivetta

Des siècles durant, la maîtrise des minerais sera un enjeu de pouvoir, tant pour battre monnaie que pour produire outils, armes et bijoux. L'exploitation minière savoyarde connaît son apogée à la fin du XVIII^e siècle et au début du suivant. Mais, à partir de la fin du XIX^e siècle, les progrès dans le traitement des minerais, puis la découverte d'autres types de gisements dans le monde marquent le déclin des exploitations minières alpines. Sur le massif des Hurtières, Schneider arrête l'exploitation des gisements de fer en 1888.

Approche humaine et didactique

Le Grand Filon - Musée du fer de Saint-Georges-d'Hurtières a été conçu pour préserver la mémoire de ce patrimoine minier savoyard. Son espace muséal conjugue l'histoire du hameau de La Minière - qui a compté jusqu'à 300 mineurs au XIX^e siècle - et celle du fer, des temps géologiques à l'exploitation des mines. Le parcours muséographique propose une approche à la fois humaine et didactique qui mêle photos d'archives, objets d'époque, films et minéraux. Un parcours sonore permet également de découvrir la vie des mineurs dans le hameau et ses environs, et d'aller jusqu'à la petite galerie Saint-Louis, accessible à tous. La visite de la grande galerie Sainte-Barbe n'est accessible, elle, que sur

Ecrit par le 4 avril 2026

réservation (voir ci-dessous).

Matthieu Challier - Eco Savoie Mont Blanc pour Réseau hebdo éco

**Exposition 'Mines de montagne', jusqu'au 20 septembre, à la Grange batelière de l'abbaye de Hautecombe (73). Entrée libre et gratuite tous les jours (sauf le mardi) de 13 h 30 à 18 h.*



Désormais, l'avenir des mines est davantage dans l'industrie touristique que dans l'extraction minière. Galerie Sainte-Barbe 2 © Matthieu Challier

Immersion au Grand Filon

Attraction phare du Grand Filon - Musée du fer de Saint-Georges-d'Hurtières (73), la visite guidée (réservation obligatoire) de la grande galerie Sainte-Barbe nécessite une bonne condition physique et un équipement adéquat (chaussures de marche, tenue chaude), car le périple commence par une heure de montée avec plus de 200 mètres de dénivelé positif, du hameau jusqu'à l'entrée de Sainte-Barbe, à 1 150 mètres d'altitude. Expérience insolite garantie.

Ecrit par le 4 avril 2026

Ouvert jusqu'au 27 août, tous les jours sauf le samedi, de 13 h à 18 h. Renseignements sur grandfilon.net.

