

Ecrit par le 30 janvier 2026

L'Aven d'Orgnac, un site singulier à vocation plurielle



Découvert en Ardèche et exploité depuis la fin des années Trente, labélisé Grand site de France depuis 2004, l'Aven d'Orgnac propose aux visiteurs une multitude d'expériences à vivre en surface comme dans les entrailles de la terre, que ce soit au cœur de la grotte aménagée la plus profonde de France comme au musée de la préhistoire voisin ou au travers les sentiers de randonnées qui serpentent au milieu de la forêt de chênes verts qui tapissent la région.

Descendre en rappel, suspendu à une corde, à travers l'entrée naturelle comme le fit son inventeur, Robert de Joly, en 1935, ou plus simplement, emprunter les 720 marches qui permettent d'atteindre une profondeur de 120 mètres ... Découvrir les secrets cachés de la grotte en parcourant la via-corda qui longe les parois de la plus profonde cavité naturelle aménagée de France ... Déguster (les mardis et jeudis) dans l'intimité des profondeurs les meilleurs crus de la région, précieusement conservés à une

Ecrit par le 30 janvier 2026

cinquantaine de mètres sous terre à une température et à un niveau d'humidité constants ... Faire plus ample connaissance avec nos ancêtres de la préhistoire et s'initier à l'art délicat de tailler des silex, d'allumer un feu en frottant deux brindilles l'une contre l'autre ... Tenter de fabriquer des bijoux ou bien encore de chasser à la sagaie sont quelques unes des nombreuses activités qu'il est possible de vivre sur le site de l'Aven d'Orgnac. Et elles sont loin d'être les seules. Découvrir la faune et la flore locale en empruntant un des nombreux sentiers balisés au cœur de la garrigue et à l'ombre des chênes caractéristiques de ce pays, situé à la frontière de l'Ardèche méridionale et du Gard, est également possible tout comme il est possible de partir à la découverte de la Baume de Ronze, un endroit préservé jadis peuplée par des tribus primitives distant de quelques centaines de mètres, ou bien encore de se lancer dans une chasse au trésor en attendant le soir venu, d'assister, en plein air, à une représentation de Dom Juan, version Molière...



© Frédéric Rolland

Labélisé Grand Site de France depuis 2004 et qualité Tourisme, titulaire de trois étoiles au guide vert Michelin, l'Aven d'Orgnac offre à ses visiteurs une multitude d'expériences à vivre au cœur d'un environnement protégé, préservé, riche en émotions, à commencer par la grotte en elle-même. Véritable chef d'œuvre de la nature, la cavité qui offre une hauteur sous plafond de près de 60 mètres propose en effet une très grande variété de concrétions subtilement mises en valeur par un spectacle son et lumière qui en renforce la majestuosité. Vestiges de temps immémoriaux, palmiers géants, piles d'assiettes, buffets d'orgues, draperies et autres colonnes de calcite se dévoilent sous leurs plus beaux atours et

Ecrit par le 30 janvier 2026

illustrent à merveille 100 millions d'années d'histoire géologique.



© Frédéric Rolland

À quelques mètres de la sortie de l'ascenseur qui permet de remonter des froides abîmes (12° en permanence) sans le moindre effort, le musée de la préhistoire offre, lui, un face-à face saisissant avec nos très lointains ancêtres dans une muséographie qui offre aux visiteurs une approche moderne et ludique de la préhistoire via notamment la mise à disposition du public de nombreuses tables tactiles et bornes interactives mais aussi de nombreuses maquettes, matériels et scénettes reconstituées. Les plus hardis auront le loisir de renouer avec des gestes oubliés, ceux pratiqués il y a quelques milliers d'années quand l'homme, prenant conscience de ses capacités, des richesses et des dangers qui l'entouraient, a commencé à vouloir domestiquer, apprivoiser son environnement. Une journée complète n'est pas de trop pour profiter pleinement d'un site qui nous replonge dans nos origines et qui pourtant, est plus que jamais ancré dans l'avenir.

Frédéric Rolland

Ecrit par le 30 janvier 2026



© Frédéric Rolland

Côté pratique

Située à une vingtaine de kilomètres de Vallon Pont d'Arc sur la commune d'Orgnac l'Aven, aux limites de l'Ardèche et du Gard, le site – accessible aux personnes à mobilité réduite, y compris la grotte – est ouvert sans interruption tous les jours du 1^{er} février au 15 novembre et durant les vacances de Noël de 9h30 à 19 heures. Les tarifs – qui englobent la visite guidée de la grotte d'une durée d'une heure, l'accès au musée de la préhistoire et la participation aux différents ateliers thématiques – vont de 14,90€ pour un adulte à 9,90€ pour les 6-14 ans. Compter 11,90€ pour les étudiants, demandeurs d'emploi et familles nombreuses dès trois enfants. Possibilité de pique-niquer et de se restaurer sur place. Parking ombragé et gratuit. Aire de jeux. Plus d'infos et réservation : www.orgnac.com

Ecrit par le 30 janvier 2026



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

Ecrit par le 30 janvier 2026



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 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,

Ecrit par le 30 janvier 2026

fromages de chèvre, nougat...), des sites inscrits à l'Unesco (grotte Chauvet, théâtre antique et arc de triomphe d'Orange), l'oénotourisme 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 Lovisol, 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 européenne du 'Pacte vert'.

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 contrer 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

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 Lovisol.

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 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.



Ecrit par le 30 janvier 2026

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.