

Ecrit par le 18 mai 2026

Nettoyer les rivières du Luberon



Le 2 juin 2021, le [parc naturel régional du Luberon](#), les directions départementales de la Cohésion sociale des Alpes de Haute-Provence et de Vaucluse et le [réseau Luberon jeunesse](#) (réseau des accueils collectifs de mineurs du Luberon) organisent une journée commune de nettoyage des rives des cours d'eau situés à proximité des centres de loisirs.

Suite aux crues successives de 2019, de nombreux déchets ont été amenés par les eaux, impactant l'ensemble des cours d'eau du territoire et leurs rives, qui sont jonchées de déchets, en majorité plastiques. Des déchets qui, s'ils ne sont pas enlevés par des petites mains, risquent de s'ancrer dans le paysage durant de longues décennies.

La journée du 2 juin sera également une journée d'éducation à l'environnement et à la citoyenneté. Les enfants des centres de loisirs (entre 8 et 15 ans) participeront au nettoyage des rives, pour réduire

Ecrit par le 18 mai 2026

l'impact des déchets sur la faune et la flore, améliorer l'aspect paysager des cours d'eau, et pour s'appropriier leurs cours d'eau : Calavon-Coulon, Aiguebrun, Eze, Durance et Sorgue.

Des ateliers tous les mercredis

En attendant cette journée, des animations sont prévues dans les divers centres de loisirs les mercredis. Au programme pour les enfants des centres de loisirs et leurs animateurs : découverte de la vie de la rivière et présentation de l'impact des déchets plastiques sur les milieux avec l'association '[la Terre en tête](#)', intervenant missionné par le Parc du Luberon.

- Mercredi 12 mai matin à partir de 9h30 : Apt (Bosque) au centre de loisirs.
- Mercredi 12 mai après-midi à partir de 13h30 : [Lauris \(centre de loisirs\)](#) à chemin du Loste.
- Mercredi 19 mai matin à partir de 9h30 : [Cavaillon \(OCV\)](#) à traverse Saint-Ginies.
- Mercredi 19 mai après-midi : Isle-sur-la-Sorgue (Saint-Jean) au [centre de loisirs](#).
- Mercredi 26 mai matin à partir de 9h30 : [Robion \(jardin de l'Escanson\)](#) ; Cavaillon (la Bastide) à chemin de la Tengude.
- Mercredi 26 mai après-midi à partir de 13h30 : [Cheval-Blanc \(les Péquélets du Luberon\)](#) à chemin de la Tengude.

La Bastide du Laval décroche la médaille d'or au concours national d'huiles d'olive AOP

Ecrit par le 18 mai 2026



La saison des concours commence sous les meilleurs auspices pour le moulin la [Bastide du Laval](#). La récolte fut fructueuse : une médaille d'or et trois médailles d'argent au [Concours national des huiles d'olives](#) en Appellation d'origine protégées (AOP), qui s'est déroulé à Nyons dans la Drôme provençale.

Seul concours dédié strictement aux huiles d'olive en appellation d'origine, 11 catégories étaient ouvertes cette année et toutes les AOP huile d'olive françaises représentées. Une cinquantaine de jurés, experts et consommateurs ont pu déguster les 148 échantillons présentés par 74 participants.

Une belle récompense pour le domaine La Bastide Laval situé à [Cadenet](#) dans le Luberon. Les quatre échantillons présentés lors du concours de haute volée ont été décorés d'une médaille. Caractéristiques organoleptiques, typicité, qualité ou encore harmonie, tels sont les critères de sélection sur lesquels les jurys ont concentré leur attention afin de récompenser les huiles d'olive les plus remarquables. C'est un travail de longue haleine qui doit se faire en harmonie avec l'environnement et le climat.

Place à l'oléotourisme

Implanté au cœur du Parc naturel régional, sur la route des châteaux du sud Luberon, entre Lourmarin et Cucuron, le moulin à huile d'olive La Bastide du Laval souhaite développer un concept convivial et pédagogique autour du monde de l'olivier, de l'huile d'olive, du vin et de la Provence. Le domaine promeut l'oléotourisme telle une alternative au tourisme traditionnel, permettant de connaître en

Ecrit par le 18 mai 2026

profondeur l'huile d'olive et de capturer l'essence de la culture qui entoure le monde de l'olivier. Les huiles d'olive du moulin, les vins du domaine ainsi qu'une sélection de produits du terroir sont vendus à la boutique.

L'or vert

Les huiles proposées au domaine sont un assemblage de cinq variétés d'olives l'Aglandau, la Bouteillan, la Picholine, la Salonenque et la Cayon à l'exception de la picholine qui est une huile monovariétale. Afin de garder le maximum d'arômes, les olives sont ramassées et apportées au moulin directement pour être triturées sans attente. Après la récolte, les fruits sont triés, effeuillés et lavés avant l'étape de la trituration. La trituration est l'opération qui consiste à faire sortir le jus du fruit et récupérer l'huile. L'or vert est alors récolté.

Des Etats-Unis au Lubéron

Roland est petit fils de vigneron du Beaujolais, Carine est petite fille de paysans de la Drôme. Le couple échappe pourtant à l'appel de la terre et part à la conquête du monde des affaires et de l'entreprise. Ils se lancent donc dans une carrière dans le tourisme en Californie, puis en France. Mais très rapidement, l'appel de la nature prend le dessus. En 1998, ils vendent tout, maison et sociétés et ont le coup de foudre pour un domaine viticole d'une trentaine d'hectares en Provence, à Cadenet. Ils s'attèlent pendant quelques mois à réorganiser le domaine et plantent plusieurs milliers d'oliviers. Les arbres grandissent, d'autres oliviers sont plantés et aujourd'hui, l'exploitation compte 4000 arbres répartis sur 15 hectares.

Dans le même temps, Carine et Roland se sont formés à toutes les pratiques et techniques oléicoles en France et en Italie. Roland a complété sa formation en obtenant en 2010 un diplôme d'oléologue à l'université de pharmacie de Montpellier. Il est dégustateur certifié, et est régulièrement membre du jury dans des concours prestigieux comme le [Concours général agricole de Paris](#). L'évolution amenait naturellement à la création d'un moulin à huile d'olive, cœur de l'activité oléicole qui contribue aujourd'hui au rayonnement de la région.

199 Chemin de la Royère, 84160 Cadenet, 04 90 08 95 80.

LMV veut préserver ses terres agricoles

Ecrit par le 18 mai 2026



Luberon Monts de Vaucluse Agglomération vient de lancer une action de préservation et de mise en valeur du foncier agricole et naturel de son territoire.

Cette démarche a reçu le soutien de la Région Sud et de l'Union européenne dans le cadre d'un appel à projet du Feader (Fonds européen agricole pour le développement rural) visant notamment à la reconquête des friches agricoles de 12 des 16 communes de LMV (Cabrières d'Avignon, Gordes, Lagnes, Lauris, Lourmarin, Maubec, Mérindol, Oppède, Robion, Puget, Puyvert et Vaugines). Le montant global du projet est évalué à 1,46M€ dont 458 756,05€ de subventions de l'Europe et de la Région.

« Il existe sur notre territoire, comme sur l'ensemble de la région, un paradoxe : des agriculteurs ont du mal à trouver des terres agricoles en zone péri-urbaines, là même où des friches se développent », explique l'agglomération.

Foncier détecté par la Safer

Dans un premier temps, la Safer (Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural) va procéder au repérage de ces friches via une sélection des parcelles intéressantes en termes de surfaces, de qualité des sols, d'irrigation etc. Il s'agit également d'identifier les propriétaires de parcelles en friche afin de les contacter pour leur présenter le dispositif ainsi que leur demander leurs intentions (conserver, louer ou vendre ces terrains).

A ce jour, la Safer a relevé plus de 1 065 ha de terres en friches sur les communes de LMV concernées par le périmètre pilote élargi. Elle a déjà ainsi adressé 1 052 courriers et 500 courriers supplémentaires

Ecrit par le 18 mai 2026

devraient être adressés d'ici à la fin de l'année. Grâce à ce travail de recensement et de sensibilisation des propriétaires, une dizaine d'hectares de terres en friches ont déjà été rétrocédés à des exploitants agricoles locaux qui se sont engagés à les remettre en valeur.

La Chambre d'agriculture évalue le potentiel des terrains

Dans le même temps, la Chambre d'agriculture de Vaucluse va déterminer le potentiel de ces terres cultivables (accès à l'irrigation, type de nature du sol, périmètres de qualité/labels IGP - AOC/AOP, présence de biodiversité à enjeux, risques naturels, etc.).

Il s'agit de mettre en évidence plusieurs paramètres (état d'avancement végétal, potentiel de production agricole / viticole, configuration foncière, valeur écologique, etc) afin de prioriser les îlots prioritaires en friche à remobiliser pour leur intérêt agricole ou viticole.

Sur les communes de Lagnes, Cabrières et Maubec, la Chambre d'agriculture de Vaucluse a déjà identifié près de 190 hectares de surfaces en friche à mobiliser en priorité (soit l'équivalent de 12% de la SAU (Surface agricole utile) cumulée de ces 3 communes.

Par ailleurs, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse entend également mettre en adéquation les gisements fonciers avec les débouchés et besoins commerciaux. Pour cela, elle a réalisé un inventaire des acteurs économiques sur la Communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse qui a permis de cibler 15 entreprises et partenaires locaux (la cave coopérative du Luberon, la cave Louerion, le magasin de producteurs Naturellement Paysan, l'association Bienvenue à la ferme, le MIN de Cavaillon, le Parc naturel régional du Luberon...) ainsi que des acheteurs de produits agricoles bruts et des acteurs des filières huile d'olive, amande, pistache et blé meunier.

Et après ?

Une fois le travail de recensement terminé, les friches pourront être à la vente ou à la location. A Cabrières et Oppède, ce travail de recensement puis de mise en vente a déjà porté ses fruits puisque deux parcelles ont été vendues en octobre 2020 à des agriculteurs. La première, à Oppède, est exploitée par un maraîcher tandis qu'une activité d'élevages de poules va se créer sur la seconde.

Si le foncier remobilisé ne trouve pas preneur direct, l'appel à projet du Feader permet ensuite l'intervention de LMV ainsi que des caves du Luberon de celle de Louerion. Chacun de ces 3 partenaires s'est donné pour objectif l'acquisition et la remise en état de 20 hectares. Des aides viendront accompagner les frais d'acquisition et de remise en état des parcelles acquises. LMV s'engage ensuite à une affectation agricole de ces parcelles pour 25 ans.

La Chambre d'Agriculture de Vaucluse a fait réaliser par l'agence de communication La Vache noire Sud à Robion, un quizz sur ce thème de la préservation des friches agricoles. [Un questionnaire accessible en téléchargement libre et gratuit sur le site de l'Agglomération LMV.](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

Dominique Santoni réélue à la tête du parc régional du Luberon



Réuni à Lourmarin, le comité syndical du [parc naturel régional du Luberon](#) vient de réélire [Dominique Santoni](#), seule candidate déclarée, à la présidence de ce parc créé en 1977

Déjà présidente du Parc naturel régional du Luberon (PNRL) depuis 2017, Dominique Santoni vient d'être réélue présidente lors du dernier comité syndical du parc. Seule candidate déclarée, celle qui est également maire d'Apt, vice-présidente de la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon (CCPAL) et vice-présidente du Conseil départemental de Vaucluse, a rappelé que rien ne la « prédestinait à devenir présidente du Parc du Luberon ». En effet, cette dernière a dû succéder précipitamment à son prédécesseur, Roland Aubert, qui s'est retiré pour des raisons de santé (nldr : il est décédé depuis en mai

Ecrit par le 18 mai 2026

2017).

« C'est lui qui m'a incité à me présenter, explique Dominique Santoni. Roland était un homme fédérateur, attachant, pour qui j'avais de l'estime et de l'affection. C'est lui qui m'a fait découvrir et aimer le parc et aujourd'hui, j'essaie chaque jour de mener à bien ma mission en sachant que rien ne dure toujours... »

«Nous ne construisons pas d'immeubles, de routes... mais nous bâtissons un monde plus beau.»

Insistant sur ce « bel outil de territoire », la présidente a rappelé que si parfois « ce que nous faisons ne se voit pas, c'est justement ce que l'on fait qui permet de ne voir que de magnifiques paysages préservés. Nous ne construisons pas d'immeubles, de routes ... mais nous bâtissons un monde plus beau, nous préservons le patrimoine, nous protégeons la faune, la flore, nous cultivons des plantes, des fleurs, des légumes, des variétés fruitières anciennes.... Nous gérons nos ressources, nous développons le territoire en créant des synergies pour un développement économique et touristique de qualité. »

Créé en 1977, le PNRL regroupe 77 communes, donc cinq villages figurant parmi les plus beaux de France, et s'étend sur 185 000 hectares. Il compte 170 000 habitants et accueille plus de 1,5 million de touristes par an.

« Nous avons réalisé de beaux projets dans l'intérêt de nos communes comme le programme des certificats d'économie d'énergie qui a permis aux communes de faire de la rénovation énergétique avec un financement proche de 100%, ou encore le programme Sedel (Services d'économies durables en Luberon énergie et eau). Nous assistons aussi au quotidien les communes dans l'élaboration des règlements de publicité, ou pour la réhabilitation et les travaux de patrimoine comme la chapelle d'Oppède, la calade de Cabrières d'Aigues. »

Le Parc, qui est dirigé par [Laure Galpin](#) à la tête d'une équipe de 50 agents, a également œuvré au maintien du centre de sauvegarde de Buoux avec la LPO (ligue de protection des oiseaux), a acquis la Maison du Parc auprès du département de Vaucluse et participé à la mise en place d'une alimentation saine et locale via le projet alimentaire territorial, avec les marchés paysans, l'opération 'De la ferme à la cantine', les bistrot de pays, la marque 'Valeurs parc'... Par ailleurs, le Parc mène aussi une réflexion afin de donner au Château de l'environnement de Buoux un rayonnement régional...

«Nous arrivons à un moment important de l'histoire du Parc avec la révision de la charte.»

« Aujourd'hui, nous arrivons à un moment important de l'histoire du Parc avec la révision de la charte qui nous mènera en 2039 », poursuit Dominique Santoni pour qui le PNRL « est un territoire d'innovation et d'expérimentation ».

Ecrit par le 18 mai 2026

« Nous allons pouvoir travailler ensemble à l'élaboration de cette charte, définir les priorités du territoire, une stratégie face au changement climatique, relever des défis, trouver des solutions face à la perte de nos ressources en eau, perte de la biodiversité, production agricole, crues, canicules ... Comment ferons-nous face ? Comment vivrons-nous et travaillerons-nous en 2039 ? Le Luberon, c'est un parc habité où le cadre de vie et les centres urbains attirent des habitants et là encore, nous devons nous pencher sur les questions de logement, d'emploi, de déplacements, de développement économique, de nature en ville... »

Désignation des membres bureaux

Outre la réélection de Dominique Santoni comme présidente, la réunion de ce comité syndical a permis aux délégués du parc de procéder à la désignation de l'ensemble des membres du bureau syndical du PNRL. Ce dernier est constitué de Gaëlle Letteron (Apt), Patrick Courtecuisse (Cavaillon), Valérie Bardisa (Pertuis) alors que la désignation du représentant de Manosque est en cours. Pour le collège Région : Stéphane Sauvageon, Roselyne Giai-Gianetti et Nathalie Czimer-Sylvestre. Pour le Collège département : Serge Sardella pour les Alpes-de-Haute-Provence ainsi que Noëlle Trinquier et Elisabeth Amoros pour le Vaucluse. Pour les communes et les EPCI (Etablissement public de coopération intercommunale) : Karine Masse (Lurs), Béatrice Vincent (La Bastide-des-Jourdans), Alain Mathieu (Pierrerue), Véronique Milesi (Lagnes), Charlotte Carbonnel (Saint-Martin-de-Castillon), Béatrice Terrasson (Saint Michel L'observatoire), Thierry Richarme (Dauphin), Béatrice Grelet (La Bastidonne), Patrick Merle (Ménerbes), Bernard Briffault (Pierrevert), Mickaël Cavalier (Ansouis), Lionel Morard (Buoux), Bérengère Loisel-Montagne (Les Taillades), Jean-Pierre Gerault (Oppède), Jean-Luc Miola (Corbières), Viviane Dargery (Viens), Patrick Peythieux et Delphine Cresp (Cabrières d'Aigues), Francois Dupoux (Saignon), Georges Faucouneau (Sainte-Tulle), Pierre Fischer (Durance Luberon Verdon Agglomération) et Christian Chiappella (Communauté de communes Pays de Forcalquier - Montagne de Lure).

Un nouveau logo pour les vins du Luberon

Ecrit par le 18 mai 2026



LUBERON

au rythme des couleurs

L'appellation Luberon dispose d'un nouveau logo, 'Les Vins Luberon' associé à la baseline 'au rythme des couleurs'. Le logo est représenté par un dessin symbolisant la montagne du Luberon surmonté de 3 lignes de rangs de vigne évoquant les 3 couleurs de vins (rouge, blanc, rosé) produites par les vignerons de l'appellation.

Riche d'un terroir de 3 400 hectares de vignes implantées sur les flancs et le piémont du massif du Luberon, L'AOC Luberon a produit, en 2019, 61 % de vins rosé, 23 % de rouge et 16 % de blanc. Plus d'un quart de ses ventes sont destinées à l'export vers la Belgique, l'Allemagne et les pays Anglo-Saxons. Par ailleurs, sur les 60 caves particulières, 39 sont en Bio ou en conversion. 18 % des surfaces du vignoble sont en Bio ainsi que 14 % de la production totale.

www.vins-luberon.fr

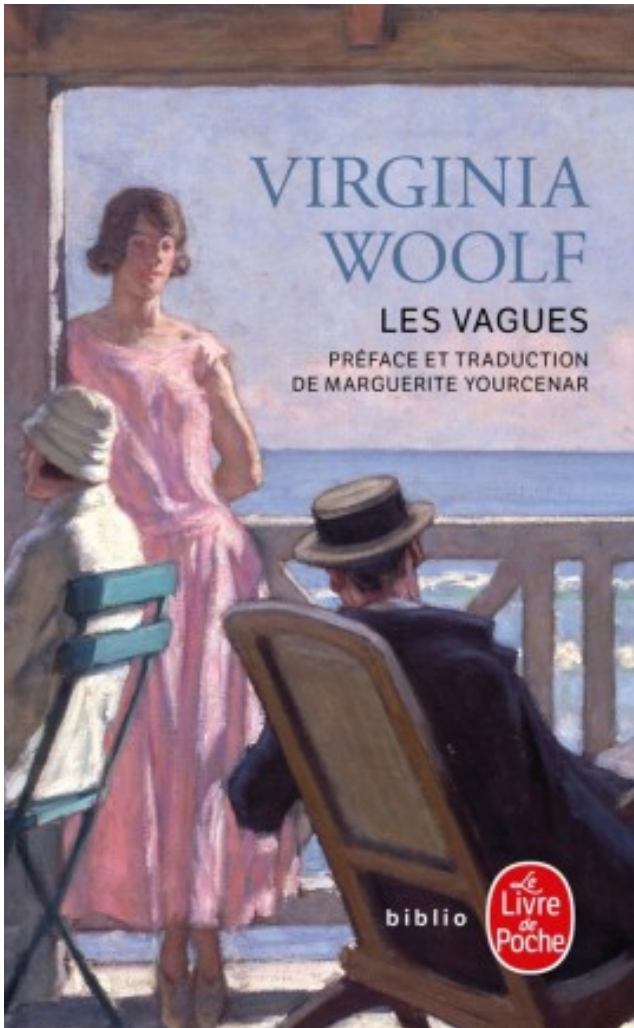
Avignon : la Maison de la Poésie propose une lecture de Virginia Woolf



Voici une belle reprise en douceur, en formule cabaret. Mathilde Bigot-Griffon offre une lecture musicale 'Les vagues' de Virginia Woolf accompagnée par Raphaël Aïssa Richebé. Une succession de monologues qui évoquent le flux et le reflux de la marée, un voyage intérieur poétique. L'exposition 'Les poissons sont des bêtes comme nous' continue quant à elle jusqu'au 31 juillet. **Jean-Pierre Petit a recueilli leurs dialogues au fil d'une quarantaine d'aquarelles aux couleurs fraîches et aquatiques.**

Vendredi 31 juillet. 20h30. Entrée libre. Sortie au chapeau. Consommations 2€. Maison de la poésie. 6, rue Figuière. Avignon. 04 90 82 90 66 www.poesieavignon.eu

Ecrit par le 18 mai 2026



Bonnieux, Domaine de Capelongue, Edouard Loubet accueille les poules Ethiopiennes de Hans Silvester

Ecrit par le 18 mai 2026



Le chef Edouard Loubet, deux étoiles au Guide Michelin, labellisé Relais et Château, 5 toques au Gault et Millau, accueille une exposition de photographies de Hans Silvester au domaine de Capelongue à Bonnieux jusqu'à l'automne. Les photographies mises en scène dans le parc du domaine sont accessibles à tous.

«Cette exposition a pour thème les poules d’Ethiopie, explique Hans Silvester, les paysans Bench, au nombre de 100 000, sont installés au Sud du pays travaillant la terre à plus de 2 500m d’altitude. Le seul avantage de cette région est qu’elle n’est pas touchée par les maladies tropicales du fait de l’altitude. Mais le métier y est très éprouvant car les hommes cultivent en pente et tout est fait à la main.»

‘Tout ce que j’ai à communiquer, ce que je veux transmettre l’est par mes photos.’

Les poules

«Les poules, dans cette société des hommes, jouent un rôle essentiel car elles se nourrissent des insectes comme les scorpions et les araignées, protégeant les habitants, les nourrissant de leurs œufs et de leur

Ecrit par le 18 mai 2026

chair. Leurs habits européens proviennent la plupart du temps de Californie. Ils ne sont pas miséreux parce qu'ils vivent à la campagne et peuvent subvenir à leurs besoins, mais ce restent des paysans très pauvres. Ils n'ont pas choisi cette vie car la ville se situe trop loin et la rallier coûterait trop cher, même pour y vendre leurs marchandises. Ils ne peuvent pas non plus cultiver des terres plus fertiles car elles sont déjà occupées. Les enfants ont peu accès à l'école car les dialectes sont nombreux -56 langues officielles, 200 dialectes, les Bench ne parlent pas la langue officielle- et les écoles, lorsqu'elles existent, sont surchargées. L'Ethiopie accueille 110 millions d'habitants dont plus de 90% sont agriculteurs. Pourquoi prendre ces photos ? Parce que la photo est le seul témoignage qui restera car tout disparaît ou se transforme.»

S'approcher

«Comment j'approche ces peuples ? En investissant beaucoup de temps. En faisant mes propres recherches car il n'y a pas de guides pour vous amener là, ni de traducteur. Je ne photographie pas tout de suite. Je m'approche lentement, me fais accepter, laisse les gens me découvrir ainsi que mon appareil photo. Le temps consacré aux autres est politesse. Je repars puis je reviens un mois ou un an après. Les gens se sentent concernés lorsque vous leur accordez de votre temps et deviennent plus ouverts puis contents que vous vous adressiez à leur culture. Ils sont touchés par votre intérêt. J'attends qu'ils viennent vers moi, je souris, je fais des gestes. Puis ils deviennent curieux, veulent voir l'appareil photo. L'échange petit à petit se fait.»

'Oui... Je suis un peu un photographe anthropologue'

Leurs savoir-faire

«Les maisons sont construites avec un mélange de paille et de terre et les sièges façonnés sont très confortables. Les femmes décorent leur habitat avec de la peinture qu'elles créent à partir de pigments naturels extraits de différentes couches de la terre, entrant les unes et les autres en compétition, chaque année, au moment du printemps, après les pluies tropicales.»

Reportages du monde

«J'ai beaucoup voyagé et lorsque j'ai atteint la Vallée de l'Omo, j'ai eu un choc car c'est un peu le berceau de l'humanité. La fameuse 'Lucie' provenait d'un endroit proche de celui-ci. L'histoire de l'homme a commencé là. En 2002, date à laquelle j'ai réalisé le reportage de ces femmes et hommes aux modes de vie ancestraux, ils n'étaient pas ou très peu touchés par notre civilisation et cela m'a passionné.»

'j'ai fait partie des premiers lanceurs d'alerte pour l'eau, l'environnement, l'élevage intensif'

Ecrit par le 18 mai 2026

Pourquoi ai-je fait cela ?

«Pourquoi avoir choisi la poule ? Parce que les choses simples sont les plus importantes. Avant les poules étaient partout. Avant le cochon, les vaches, chacun avait un nom...Maintenant... ce sont des usines d'élevages intensifs qui sont de vraies bombes à retardement, de fabrique à virus. Après il faut choisir. Quel prix est-on prêt à payer sa viande ? Quand vous achetez peu cher vous faites le choix de l'élevage intensif et tout ce que cela sous-entend... c'est-à-dire la folie totale. Les gens sont maîtres de leur avenir avec leur carte de crédit. Ce sont eux qui choisissent. Le secret d'Edouard ? C'est la qualité. Il cuisine une viande que l'on ne trouve plus dans le commerce. Il recherche ses propres fournisseurs, connaît toutes les plantes, fleurs...»

Edouard et Isabelle Loubet

Sensibles au travail des artistes contemporains Edouard et Isabelle Loubet ouvrent les portes de leur établissement régulièrement à l'occasion du Printemps des arts mettant à l'honneur peintres, sculpteurs, photographes... Un Printemps des arts cette année chahuté par l'entrée inopportune de la Covid-19 dans nos vies. Edouard Loubet et son épouse Isabelle, sont à la tête du restaurant éponyme, de la Bergerie et de l'hôtel La Bastide de Capelongue.

Domaine de Capelongue. Plateau des Claparèdes, chemin des cabanes à Bonnieux. 04 90 75 89 78. Caplongue.com

Hans Silvester

Hans Silvester est un photographe allemand indépendant et militant écologiste. Il est né à Lörrach, en Allemagne en 1938. Il prend ses premiers clichés avec le premier appareil photo que lui offrent ses parents pour l'anniversaire de ses 14 ans. Jeune diplômé, il parcourt l'Europe, tombe amoureux de la Camargue et demande à Jean Giono, qu'il affectionne, de légèrer de ses textes son premier reportage sur cette région naturelle en bord de Méditerranée. Tout en s'installant à Lioux, en 1962, il continuera toute sa vie de parcourir le monde en Amérique du Sud, Amérique centrale, aux Etats-Unis, au Japon, au Portugal, en Egypte, en Tunisie, en Hongrie, au Pérou, en Italie, en Espagne, témoignant de ce qu'il voit. Il inaugure en 1977 le 1^{er} magazine de Géo en y écrivant des chroniques et continue d'y collaborer régulièrement. Humaniste, curieux de la vie et de la nature il photographie les peuples vivant dans des lieux reculés de la Vallée de l'Omo. Il pose un regard tendre et attentif sur les animaux : pigeons, chevaux de Camargue, oiseaux, chats, chiens figurent dans ses ouvrages les plus lus. La poésie se niche dans les moments de pétanque, au gré des épouvantails rencontrés, des cerfs-volants suspendus qui trouvent également leur public. Hans Silvester continue de mener des enquêtes sur la déforestation en Amazonie, photographie les parcs naturels d'Europe, réalise un reportage sur la rivière du Calavon qu'il titre 'La rivière assassinée'. Il explique photographier pour témoigner de ce qu'il voit et qui ne sera plus jamais comme avant car tout, sans cesse, se transforme. Il organise de nombreuses expositions, en galeries et à

Écrit par le 18 mai 2026

ciel ouvert, créant des cheminements artistiques dans des parcs et domaines ouverts au public.



'Sunset vigneron' en Luberon, 2e édition

Ecrit par le 18 mai 2026



L'Isle sur la Sorgue Tourisme, Luberon Cœur de Provence, Luberon Côté Sud et Pays d'Apt Luberon lancent les 'Sunset Vignerons' 2020. Tous les mardis soir jusqu'au 8 septembre, les vignerons du territoire font découvrir au public les domaines viticoles du Luberon.

Comme l'an passé, les vignerons se mobilisent aux côtés des quatre offices de tourisme porteurs de l'événement afin de proposer chaque mardi des soirées thématiques au sein de plusieurs domaines du Luberon. Les participants sont attendus dès 18 h 30 dans le domaine de leur choix. Après une balade au cœur des vignes suivie d'un temps d'échanges avec les vignerons, un repas sera servi aux portes du domaine, le tout accompagné d'une dégustation des vins en accord avec les mets sélectionnés pour une véritable expérience autour du goût. Véritable moment d'échanges et de partage entre le public et les vignerons, l'évènement a rencontré le succès l'an passé avec la venue de 250 personnes dans les 28 domaines participants.

Chaque soirée est limitée à 20 participants. Le menu, vin compris, est à 28 € par adulte et 10 € pour le menu enfant. Le 1er septembre, la soirée, axée sur les vins millésimes, sera accompagnée d'un repas signé par un chef local (35 €). Les participants sont invités à choisir leur(s) date(s) et leur(s) domaine(s) sur www.luberoncoeurdeprovence.com

Luberon : plus de 1 000 km de circuits balisés à parcourir en VTT



Le parc naturel régional du Luberon porte la création d'un espace VTT sur le territoire Luberon-Lure. [63 itinéraires balisés sur plus de 1 000 km](#) attendent les amateurs de vélo tout terrain.

En partenariat avec les Départements de Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence, les intercommunalités, les agences et offices de tourisme et des organismes tels que Vélo Loisir Provence, le Parc naturel régional du Luberon lance l'«Espace VTT Provence Luberon Lure», une offre d'activité touristique durable qui s'appuie sur le développement maîtrisé du VTT et la construction d'une destination VTT mutualisée et labélisée par la Fédération française de cyclisme.

Ecrit par le 18 mai 2026

Au programme, 63 itinéraires balisés sur 1 060 km, 6 grands tours sur GPS et 2 grandes itinérances labellisées, soit plus de 1 500 km au total, avec des circuits adaptés à tous les niveaux et accessibles tout au long de l'année. Empruntant le réseau public des itinéraires de promenade et de randonnée des départements, chaque circuit a été choisi avec soin par les professionnels, les clubs et pratiquants locaux, dans le respect des milieux naturels (zones protégées) et du patrimoine sentier (impact érosion). Chaque parcours est l'occasion pour le vététiste l'occasion d'explorer la nature protégée et les paysages emblématiques du parc naturel régional du Luberon, reconnu Réserve de biosphère Luberon-Lure et Géoparc mondial par l'UNESCO.