

# Lune de miel entre le département de Vaucluse et tous ses producteurs pour le 59e Salon de l'agriculture



Puisque le miel, après la lavande en 2022, est la production-vedette de cette nouvelle édition, Porte de Versailles. « Un des produits-phares du Vaucluse, détenteur d'un label qualité IGP (identité géographique protégée) 'Miel de Provence'. Les apiculteurs seront présents sur notre stand et ils vont nous montrer l'étendue de leur talent » explique la Présidente de l'exécutif, Dominique Santoni qui inaugurera cet espace le 28 février prochain. Le miel qui se décline sous les parfums de lavande, châtaigne, romarin, acacia, bruyère, romarin et fleurs et qu'on retrouve dans les nougats, bonbons, berlingots et calissons.

L'Espace Vaucluse a doublé de surface (185m<sup>2</sup>) pour cette vitrine de l'agriculture, puisque nous sommes leader français des cerises et du raisin de table, n° 2 pour les pommes et les vins AOP rouges, 3e pour les



Ecrit par Andrée Brunetti le 22 février 2023

essences de lavandin et que nous cultivons en bio à hauteur de 25%.

### **500 000 visiteurs attendus**

Le stand figurera une place de village où on pourra déguster les produits qui font honneur au Vaucluse, fraises, vins, charcuterie, huiles d'olive, jus de fruits, truffes, confitures, tapenades. Une épicerie gourmande proposera des produits 100% nature à la vente (sirops, liqueurs, pâtés, coulis, compotées, safran, pâtes de coing...) aux 500 000 visiteurs attendus.

Dans le Vaucluse, un trio gagnant (vin - fruits - légumes) représente à lui seul 90% du chiffre d'affaires agricole du département (1,017 milliard d'euros) avec son environnement agro-alimentaire d'Agroparc et Montfavet, ses chercheurs et ses laboratoires de l'INRAE, des pôles Agrosociences et Terralia, du CRITT (Centre regional d'innovation et de transfert de technologies) et du CTPCA (Centre technique de la conserverie des produits agricoles).

Rendez-vous au SIAL du 25 février au 5 mars prochains dans le Hall 7.1. Ce sera une vraie ruche!