

60e Salon de l'agriculture : « 1% seulement de paysans pour nourrir 68 millions de Français »



En présence de nombreux invités, Dominique Santoni s'est félicitée de la taille du stand Vaucluse au coeur de l'espace de la Région Sud au Salon international de l'agriculture à Paris : « 192m2, jamais il n'a été aussi grand. Mais jamais non plus, les difficultés que traversent les paysans n'ont été aussi grandes ! Et si l'effectif pèse peu, 1% de la population française, il pèse lourd dans le cœur des Français et surtout, il les nourrit. »

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 28 février 2024

« Ce stand c'est notre façon à nous de dire 192 fois aux agriculteurs que nous les aimons et que nous les soutenons, a déclaré Dominique Santoni, présidente du [Département de Vaucluse](#). Il faut leur proposer des salaires décents, une simplification administrative et arrêter les contrôles tatillons et intempestifs. » Dans ce Village des Saveurs, fontaine de pierre et épicerie fine mettent en valeur 175 références de confiseries, miels, huiles d'olive, charcuteries, conserves, pâtés, confitures, vins, biscuits, sirops, tisanes, nougats, viandes, bières et chocolats...



L'espace des jus Kookabarra

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024



L'espace des bières Ocria

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024



L'Étable du Comtat

©Département de Vaucluse

Le Vaucluse, une terre agricole

« Grâce à eux, c'est tout un art de vivre qui tient en quatre mots : manger bien et boire bon, ajoute la présidente du Département. L'agriculture façonne nos paysages, elle donne une âme à la ruralité, elle permet au Vaucluse d'être la 1e terre nourricière de la [Région Sud](#). Notre département compte 5 200 exploitations. Grâce à son travail, chaque paysan nourrit 108 vaclusiens. D'ailleurs, nous consacrons 6,3M€ pour soutenir cette politique agricole et forestière, promouvoir la Fraîse de Carpentras, le raisin Muscat du Ventoux ou la Cerise des Monts de Venasque. Nous avons mis en place le 'Plan Eau' pour atténuer les effets du changement climatique, nous protégeons le foncier agricole et luttons contre les friches, nous favorisons le pastoralisme et l'installation des jeunes agriculteurs (54 depuis la création du dispositif 'Graine d'avenir'). Avec 'Agrilocal.fr' 9000 repas par jour sont servis en circuits courts dans les cantines des 32 collèges du département. 'Terroirs en Fête', à l'Arbousière en juin, attire plus de 10 000 visiteurs chaque été. Le chef étoilé de La Mirande, [Florent Pietravalle](#) est en couverture d'un numéro de 'la revue gastronomique *Masterchef*'. Enfin, n'oublions pas que nous comptons 42 IGP et 74 AOP, c'est

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 28 février 2024

dire le niveau d'excellence de nos productions labellisées. »

En l'absence de [Renaud Muselier](#), le patron de la Région Sud pour raison de santé, c'est le président délégué, le maire de Nice [Christian Estrosi](#) qui a pris la parole : « Le Sud, ses 20 000 exploitations, ses maraichers, ses vigneron, ses 3Mds€ de chiffre d'affaires, son mimosa, sa truffe, son huile d'olive, sa pôle position mondiale en vin rosé, il fait rêver. Comme le Vaucluse, ses paysages, ses cerises, ses fraises et ses melons. »

Christian Mounier, fils de paysans et conseiller départemental vauclusien en charge de l'agriculture insiste : « Les plus grands défenseurs de l'environnement, ce ne sont pas les écologistes, mais les cultivateurs. Et toute la société leur est redevable. Ils nous nourrissent. Il faut les accompagner dans la diversification des cultures avec par exemple des pistaches ou des amandes. »



Inauguration de l'espace de la Région Sud.

Le Vaucluse, bien représenté au Salon de l'agriculture



Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024

Au fil des déambulations dans le Village de Vaucluse, on tombe sur la [Confrérie de la Fraise de Carpentras](#) qui a intronisé François Hollande, Gérard Larcher ou le chanteur Patrick Hernandez (*'Born to be alive'*). Ou sur le [Domaine de Mayol](#), installé sur 40 hectares en Luberon. Détenu depuis l'an 910 par la même famille Viguiier, 100% bio qui exporte 40% de ses 150 000 à 200 000 bouteilles.

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024





Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024

Bernard Viguier du Domaine de Mayol

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024





Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024

Alexandre de Zordi de la Brasserie artisanale du Mont Ventoux

Un peu plus loin, une cave à bières, la [Brasserie artisanale du Ventoux](#) d'[Alexandre de Zordi](#), créée en 2015 à Carpentras et qui vient d'obtenir une médaille d'or au Concours Général Agricole pour sa canette 'Altitude 1050', brassée avec du malt d'orge et de blé, blonde, ambrée, fruitée qui titre 4,5°. « Elle a du goût et elle désaltère, dit-il. Et nous sommes une petite équipe, avec Corinne, Christophe, Hervé et Emmanuel. Notre chance, c'est la qualité de notre eau de source qui est d'une totale pureté. On en produit 4 500hl /an et notre chiffre d'affaires est de 1,5M€. »

[A lire également : '136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole'](#)

Une nouvelle venue au Salon de l'agriculture de Paris : [Laurence Castelain](#) et sa [Chocolaterie](#) éponyme. « Avec notre Team 84, on fait bloc, on joue collectif avec une gamme à l'accent provençal, comme la fraise de Carpentras ou l'ail de Piolenc, explique-t-elle. Plus on est nombreux, plus on a de la valeur ajoutée. » Elle qui travaille aussi avec les jus de fruits [Kookabarra](#) ou l'apiculteur de Gault [David Ganet](#) qui expose à Paris ses miels d'acacia, de châtaignier et de lavande. Il commercialise entre 3 et 6 tonnes de miel par an.

Aurélie Ricard est présente aussi Porte de Versailles. Venue de Montfavet où sa [fabrique familiale de rideaux en perles de buis](#) date de 1909. 115 ans de savoir-faire qui innove et devient furieusement tendance dans la décoration intérieure. Elle travaille avec architectes et designers. « Je viens de collaborer avec la maison Hermès pour un défilé de mode organisé à la Villa Noailles à Hyères, ce qui me donne une sacrée visibilité », se félicite-t-elle. Elle qui exporte aux USA comme à Dubaï et dont le chiffre d'affaires à 2 chiffres a explosé de + 20% l'an dernier.

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024





Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024

Laurence Castelain de la Chocolaterie Castelain

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024





Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024

Aurélie Ricard des Rideaux en perles de buis

Le président des Vignerons Indépendants de Vaucluse, [Thierry Vaute](#). Ce modèle représente 60% de la production viticole française. « Des vins d'auteurs signés par des artisans engagés », qui se doivent, dit-il, « de permettre aux vignerons de passer le cap des années de crise que nous traversons, de recalibrer l'offre notamment dans le vin rouge dont la filière est en souffrance et de soulager la trésorerie exsangue des caves frappées par l'inflation. »

Enfin dans le Stand 'Interfel' (l'Interprofession qui soutient et développe la consommation de fruits et légumes frais), conférence de presse sur la cerise des Côteaux du Ventoux, la 1^e et seule cerise reconnue IGP en France depuis 2021 par la Commission européenne. Elle regroupe une cinquantaine de producteurs sur 300 hectares avec un potentiel de 3 000 tonnes de Burlat, Bigalise et Sweetheart. René Reynard insiste sur la nécessité de mise en place d'un '*Plan Cerise*' avec des orientations pour les producteurs et il donne rendez-vous le 16 mai à Blauvac pour l'inauguration de la Stèle 'Cerise des Côteaux du Mont-Ventoux IGP' et le lancement de la campagne 2024.

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024





Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024

Thierry Vaute, président des Vignerons Indépendants de Vaucluse

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024





Ecrit par Andrée Brunetti le 28 février 2024

René Reynard, président de l'IGP Cerise des Côteaux du Ventoux

Dans un large sourire, Violaine Démaret a conclu devant les élus et les producteurs vauclusiens assemblés sur le stand Vaucluse : « Je tenais à être parmi vous pour vous dire ma grande fierté, mon immense admiration pour tout ce que vous faites. Vous êtes le talent de notre terroir. » Avant de conclure sous un tonnerre d'applaudissements : « Et surtout n'oubliez que je vous aime ! »