

Ecrit par le 22 décembre 2024

# Manifestation des agriculteurs : acte III en Vaucluse ce vendredi 13 décembre



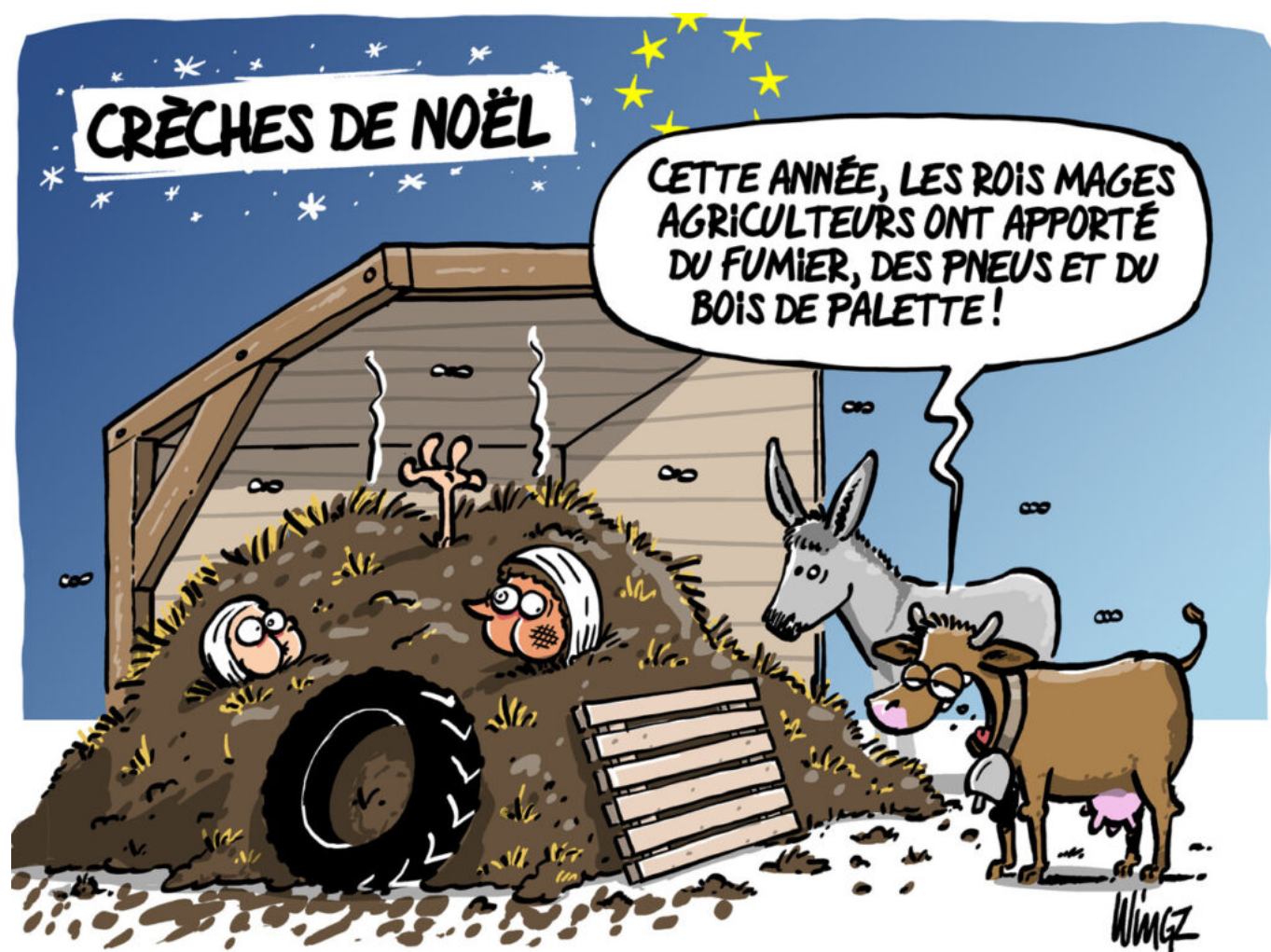
Demain, vendredi 13 décembre, les agriculteurs de Vaucluse, mais aussi du Gard et de la Drôme, se mobilisent à nouveau. Cependant cette fois-ci, après les deux premières manifestations qui se sont déroulées à Avignon [le lundi 18](#) et [le mercredi 27 novembre](#) derniers, les [Jeunes agriculteurs de Vaucluse](#) et [la FDSEA 84](#) (Fédération départementale des syndicats d'exploitants Agricole), se sont donnés rendez-vous sur la RN7 entre Piolenc et Orange à partir de 13h30. C'est donc dans ce secteur que la circulation devrait être perturbée.

« Nous voulons vivre de notre travail. »

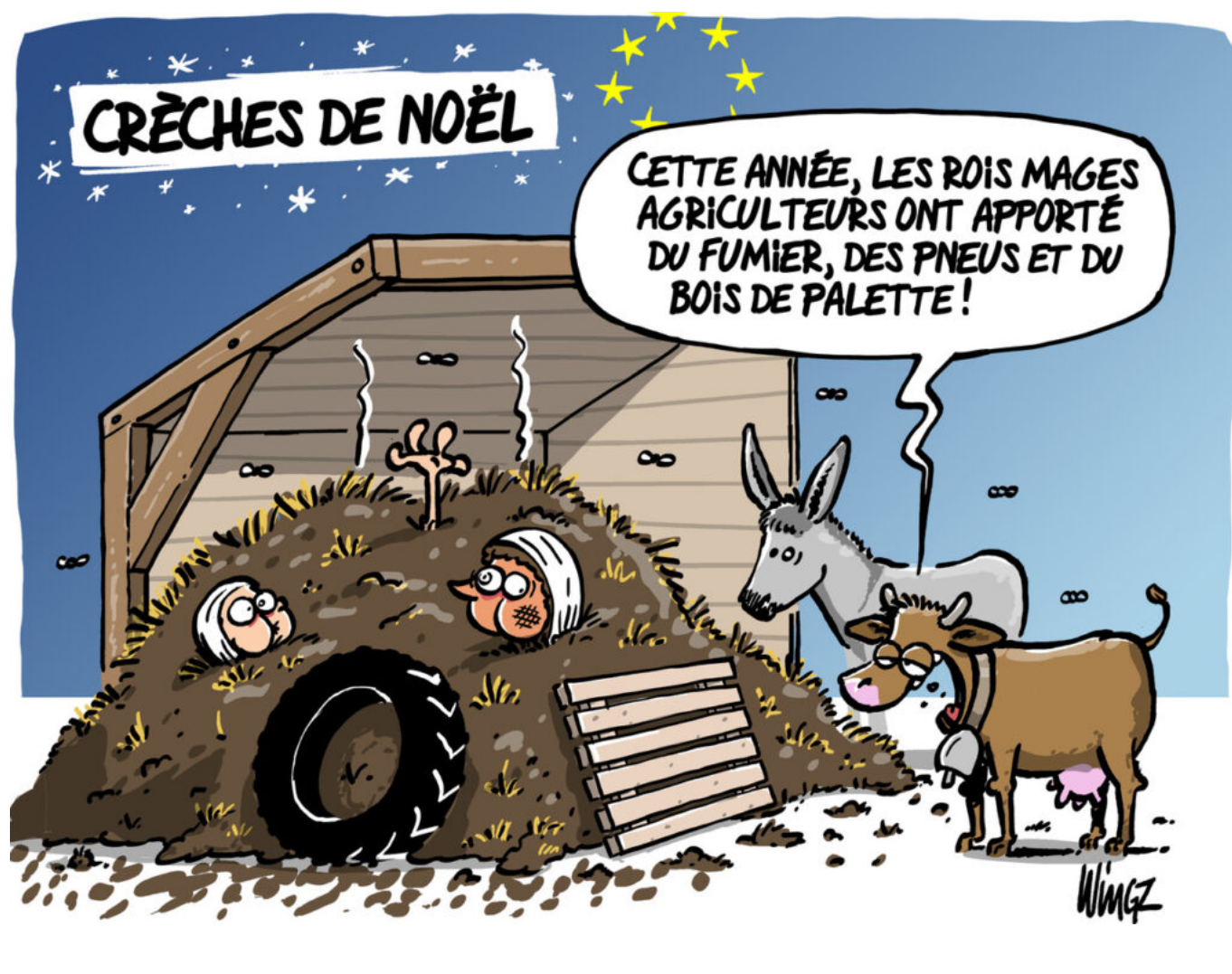
Pour l'occasion, le mouvement de contestation mettra plutôt en avant la filière viticole qui « traverse une période de crise, où les négociations sont en cours et où le négoce doit maintenir les prix face à la grande distribution, au risque de voir la filière disparaître dans la région », explique les organisateurs de la manifestation qui ont aussi reçu du Syndicat des Côtes-du-Rhône.

« Nous voulons vivre de notre travail, insistent les agriculteurs locaux. Nous voulons vivre de nos revenus et pas des aides. »

## La gronde paysanne vue par Wingz pour l'Echo du Mardi



Écrit par le 22 décembre 2024



## Avignon : les agriculteurs vont à nouveau manifester ce mercredi

Ecrit par le 22 décembre 2024



**Après le rassemblement de la semaine dernière, les agriculteurs de Vaucluse se mobilisent à nouveau pour une manifestation à Avignon. La circulation risque être particulièrement difficile en début de matinée sur la route de Marseille ainsi qu'aux abords de la préfecture.**

A l'appel des [Jeunes agriculteurs de Vaucluse](#) et de [la FDSEA 84](#) (Fédération départementale des syndicats d'exploitants Agricole), ce rassemblement se déroulera ce mercredi 27 novembre devant la Chambre d'agriculture de Vaucluse située dans la zone d'activités d'Agroparc.

Attendus avec leur tracteurs et leurs bennes, les agriculteurs réclament « de stopper les sur-contraintes et la surréglementation ».

### 'Notre fin sera votre faim'

« Nos revendications demeurent inchangées, expliquent les représentants du monde agricole locale. Des mesures conjoncturelles et de trésorerie pour soutenir les agriculteurs et les agricultrices, une simplification administrative drastique par des mesures à la main du gouvernement, légiférer pour remettre le gout d'entreprendre au cœur des politiques agricoles, stop aux incohérences européennes et mondiales : pour redonner une ambition à la souveraineté alimentaire européenne. »

Le cortège partira d'Agroparc vers 8h pour rejoindre le centre-ville et bloquer les administrations, les agences et les services de l'Etat. Au moins, deux points d'arrêt sont prévus.

Écrit par le 22 décembre 2024



Crédit : DR/Jeunes Agriculteurs de Vaucluse/FDSEA 84/Facebook

## Le Mercosur vu par Wingz pour l'Echo du Mardi

Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024



**Avignon : les raisins de la colère mais aussi les cerises, les lavandes, les fraises et les**

Écrit par le 22 décembre 2024

## melons



« **Macron, si tu vas à Rio (pour le G 20) n'oublie pas les péquenots** », a-t-on pu lire sur une banderolle, « **Votre faim, pas notre fin** » ou encore « **On veut vous nourrir, pas mourir** ». A l'aube ce lundi 18 novembre, opération escargot, une centaine d'agriculteurs partis de l'Ile Piot avec leurs tracteurs font le tour des remparts. Après une halte au pied du Pont Saint-Bénézet ils vont rallier la préfecture pour faire remonter leurs revendications.

En tout, plus de 80 manifestations de colère sont recensées en France. « Depuis la dernière mobilisation, il y a un an, on n'a pas reçu un seul centime d'euro d'aide pour notre trésorerie » dénonce Benoît, un viticulteur, membre des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse. « Rien n'a changé, on ne nous écoute pas, on n'entend pas notre désespoir. Une machine à vendanger ça coûte cher, un tracteur aussi. On arrive pas à rembourser nos prêts ». Un autre précise : « On voudrait lutter à armes égales mais on ne le peut pas. Nos concurrents n'ont pas les mêmes obligations que nous, ils peuvent utiliser des produits interdits en France, et du coup on mange du poulet à la javel ou du boeuf aux OGM importés et ça ne va pas s'arranger si le Traité Mercosur est signé ».



Ecrit par le 22 décembre 2024

« On a le moral au plus bas » reconnaît Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. « On n'arrive pas à nourrir notre propre famille, on n'a pas les mêmes normes qui nous sont imposées, les mêmes charges sociales. Il y en a qui trichent avec les étiquettes et les tampons, qui nous trompent sur la marchandise, surtout dans la grande distribution. On est étonnés ».



©DR

Il y avait 1 million de paysans en France en 1988, il en reste 350 000 aujourd'hui. Ce que voient venir les agriculteurs, c'est leur extinction si on ne fait rien. Il est urgent de réagir, d'où cette révolte paysanne. Depuis un an, depuis l'inauguration chaotique du Salon de l'Agriculture, quelques avancées avaient été réalisées par le gouvernement. Mais avec la dissolution-surprise du 9 juin, la campagne des législatives, les trois mois à patienter pour trouver un 1er ministre, puis les semaines à attendre pour former un nouveau gouvernement, la Loi d'Orientation Agricole est restée en suspens, faute d'interlocuteur. « Sur

Ecrit par le 22 décembre 2024

les 70 propositions de Gabriel Attal au printemps, seulement 36% ont été mises en application depuis, on est floués » explique Arnaud Rousseau, le président de la FNSEA, « C'est totalement insuffisant. Nous en avons marre de cette Europe-passoire qui laisse entrer des produits qui ne respectent pas nos normes de traçabilité et de garantie alimentaire. Et avec le Mercosur, la mondialisation va s'intensifier, les importations aussi, au mépris de notre santé et des cours du marchés qui vont d'effondrer ».

La volonté des paysans en colère n'est pas de bloquer la France, mais de faire passer leur message avec des opérations « coup de poing » jusqu'à la mi-décembre. Pas question de compliquer la vie des consommateurs en amont des fêtes de fin d'année, quand les meilleurs produits agricoles, foie gras, truffes, cardons, poulardes, chapons, treize desserts et grands crus s'arrachent pour composer le menu de réveillons.

« Heureusement, nous avons le soutien de 80% de la population, selon un sondage », précise Georgia Lambertin, soulagée ne pas subir d'agri-bashing. « On remercie nos concitoyens pour leur soutien dans notre lutte légitime et on va tout faire pour ne pas bloquer la circulation. On veut simplement vivre dignement de notre travail, être enfin entendus par les pouvoirs publics et ne plus voir des courges payées 38 centimes d'euro au payan qui se retrouvent dans les étals de supermarchés à 3,50€. »

---

## Les 8 & 9 juin, la 7<sup>e</sup> édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs

Écrit par le 22 décembre 2024



**Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCEM à Marseille, Rudy Ricciotti.**

Ecrit par le 22 décembre 2024



Pierre Gagnaire ©Stéphane de Bourgies

Pour la 1ère fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de ceps, de rangées de vignes, de mains usées de vigneronniers seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).

Ecrit par le 22 décembre 2024



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m2 au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourrissent ».

Ecrit par le 22 décembre 2024



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succéderont pour animer la soirée de samedi.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.

Ecrit par le 22 décembre 2024



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Après tout, l'un n'empêche pas l'autre.



Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024

**Terroirs en fête attend les visiteurs les samedi 8 juin, de 16h à minuit et dimanche 9 juin, de 9h à 19h.**

**Parc de l'Arbousière  
1360, Avenue Voltaire Garcin  
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.**

**Coordonnées GPS : 43,940288, 4,934730**



• **Accès** •

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

• **Pensez covoiturage !** •

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

• **Parkings et navettes** •

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

• **Parking pour personnes à mobilité réduite PMR** •

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

• **Sécurité incendie** •

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

• **Espace élevage** •

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambarde de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

• **Les animaux domestiques** •

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

Infos : [terroirsenfeteenvaucluse.fr](http://terroirsenfeteenvaucluse.fr)

## MIN de rien, l'ancienne économie n'est pas

Ecrit par le 22 décembre 2024

## morte !



A l'heure où [le commerce en ligne triomphe et met à genou nombre de distributeurs](#), les MIN (Marchés d'Intérêts Nationaux) pourraient apparaître comme une survivance du passé, voire une anomalie. Mais que nenni ! Dans notre région ils sont plusieurs à faire quotidiennement la démonstration que l'ancienne économie n'est pas morte et qu'elle a même consolidé ses positions. Qui l'eut cru ?

Créé par le Général (de Gaulle) au début des années 60, les MIN (une vingtaine en France et cinq en Provence-Alpes-Côte d'Azur\*) sont un modèle d'interventionnisme de l'État original et très intéressant. Loin des modèles collectivistes et de leur planification aussi imbéciles qu'inutiles, il s'agissait au sortir de la deuxième guerre mondiale de rationaliser et moderniser les circuits de distribution alimentaire. L'enjeu était de taille, il fallait nourrir les habitants des grandes villes dont les populations se développaient à la vitesse grand V.

Ecrit par le 22 décembre 2024

## **Une simple place de marché pour les professionnels**

L'idée des MIN est simple, et c'est ce qui en fait sans aucun doute son succès. Il s'agit, dans une unité de lieu et sur un temps donné, de mettre en relation des vendeurs, en l'occurrence des producteurs, avec des acheteurs, commerçants, restaurateurs, grossistes... Une simple place de marché pour les professionnels, où on laisse justement le marché organiser son activité. Les MIN bénéficient d'un statut juridique particulier, et aujourd'hui, bien que leur autorisation d'exercice relève toujours d'un décret du Premier Ministre, les régions en sont, depuis 2004, les collectivités de tutelle. Chaque MIN a la possibilité de choisir la structure de gestion qui lui convient le mieux, souvent une régie municipale (forme de délégation de service public).

## **Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner**

Grâce à ce modèle original, cet acteur économique, incontournable dans la filière des produits frais, est autonome et indépendant. Et la différence des autoroutes, ces petites pépites de notre économie nationale ne sont pas cessibles...

Certes, ce type de commerce nécessite de se lever dès poltron minet, entendez par là 3h00 du matin, quand même. Mais on peut y voir, y sentir, voire y goûter les produits proposés par les producteurs. Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner... Et puis il y a les rapports humains qui restent fondamentalement indispensables à toute vie en société.

## **Les MIN reste un canal de distribution qui compte**

Mais tout n'a pas toujours été facile. Au milieu des années 70, avec le développement de la grande distribution, qui a créé ses propres filières, les MIN ont perdu beaucoup de terrain. On leur prédisait même une fin inéluctable. Mais ils ont résisté et se sont adaptés en jouant la carte de la qualité et des produits locaux.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte, aux côtés de la grande distribution et des circuits courts. Aujourd'hui, 35 % des produits alimentaires frais y transitent, contre 80 % dans les années 60. Ils sont un contre point nécessaire aux évolutions actuelles du commerce et de la distribution. Et franchement il y a quelque chose de réconfortant dans ce modèle.

*\*Avignon, Cavaillon, Chateaufort, Marseille et Nice*

## **Pour en savoir plus**

[Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire](#)

[ECOMIN, le poumon vert et économique d'Avignon n'en finit pas de se régénérer](#)

## 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**

Ecrit par le 22 décembre 2024

**lourd dans le cœur des Français et surtout, il les nourrit. »**

« 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

Écrit par le 22 décembre 2024



L'espace des bières Ocria

Ecrit par le 22 décembre 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 1<sup>er</sup> 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 Fraise 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



Écrit par le 22 décembre 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 le 22 décembre 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 le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024

Bernard Viguier du Domaine de Mayol

Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 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.

Aurélié 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 le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024

Laurence Castelain de la Chocolaterie Castelain



Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 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<sup>e</sup> 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 le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024

Thierry Vaute, président des Vignerons Indépendants de Vaucluse

Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 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 ! »

---

## **FDSEA 84 : « Les agriculteurs sont souvent écoutés, mais rarement entendus »**

Ecrit par le 22 décembre 2024



**Pour sa 80<sup>e</sup> Assemblée Générale à Orange, la [Fédération des syndicats d'exploitants agricoles \(FDSEA\) de Vaucluse](#) a fait appel à Sylvie Brunel. Universitaire à la Sorbonne, ancienne présidente de Médecins sans Frontières et d'Action contre la faim, souvent clivante, elle ne mâche pas ses mots dans son irréfrenable défense des paysans.**

À la tribune de la Salle Daudet, ce jeudi 22 février après-midi, celle qui a publié en 2017 [Plaidoyer pour nos agriculteurs](#) l'affirme : « J'ai vu leur colère monter depuis longtemps. » Il est vrai que les manifestations se sont succédé tout au long de l'année 2023. Les agriculteurs sont descendus dans la rue pour dénoncer le prix des poires payées 20 centimes aux producteurs quand les consommateurs les achètent 4,50€ le kilo. Pareil pour les éleveurs qui ont dénoncé le peu qu'ils gagnent pour un litre de lait vendu en grande surface.

Le 25 novembre dernier, ce sont les viticulteurs qui ont défilé à Narbonne pour afficher leurs doléances face à la concurrence déloyale d'importation de vins produits par nos voisins européens qui, eux, n'ont

Ecrit par le 22 décembre 2024

pas à se plier à des injonctions de normes aussi drastiques que les nôtres. Au début de l'année, on a vu les Jeunes Agriculteurs retourner les panneaux de signalisation à l'entrée des villes et villages pour montrer qu'on marchait sur la tête. Mais personne, dans les hautes sphères, n'a fait attention à ces signaux d'alarme.



Manifestation à Sablet. ©FDSEA de Vaucluse

### Les agriculteurs, indispensables mais trop peu reconnus

« Depuis 40 ans, je travaille sur l'alimentation et je constate que la France totalise 500 labels AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée), signes de qualité, ce qui est un record en Europe, ajoute Sylvie Brunel. La gastronomie française a été élevée au rang de '*Patrimoine culturel immatériel de l'humanité*' par l'UNESCO en 2003. Grâce à nos paysages façonnés par nos paysans, nous sommes la 1<sup>re</sup> destination touristique mondiale. Mais nos cultivateurs sont des chefs d'entreprises responsables, qui gèrent, s'endettent à vie pour rembourser leur tracteur high-tech, font



Ecrit par le 22 décembre 2024

face aux caprices de la météo, à la complexification des normes imposée par Bruxelles et démultipliée par les technocrates français dans leurs bureaux climatisés ».

« Nos cultivateurs ne sont pas que des jardiniers ou des décorateurs de la nature, ce sont des chefs d'entreprises. »

*Sylvie Brunel*

Elle poursuit : « Tout ce qu'ils demandent, c'est une reconnaissance, un respect et une vraie rémunération qui leur permettrait de vivre dignement de leur travail. Ils sont souvent écoutés, mais rarement entendus. Quelques chiffres frappent : un tiers de ce que nous consommons est importé et 1 Français sur 5 ne mange pas à sa faim. »

Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024

©FDSEA de Vaucluse

## Des exploitations qui ferment

« Agriculteur : jeune, on en rêve, adulte, on en crève », c'est l'un des slogans de cette colère paysanne. La géographe continue : « Avec les satellites espions au-dessus de leurs parcelles, les paysans se font dézinguer s'ils ne plantent pas de fleurs. Alors qu'ils ont un rôle nourricier, politique, écologique. Depuis des décennies, ils s'adaptent en permanence, ils innovent, ils économisent l'eau, réduisent les intrants. Il faut absolument redresser 'La Ferme France'. On a perdu 100 000 exploitations en 20 ans, tous les ans, on enregistre 20 000 départs à la retraite, mais seulement 13 000 installations de jeunes, du coup les herbes poussent, la friche s'installe avec le risque d'incendie l'été. Alors, arrêtez de pourrir la vie des paysans qui sculptent notre environnement quand les végétaux réduisent les gaz à effet de serre et les arbres absorbent le carbone. »

« Grâce à l'amélioration de la qualité des fruits et légumes, notre espérance de vie a augmenté de 20 ans depuis l'après-guerre. L'alimentation est notre meilleure médecine. »

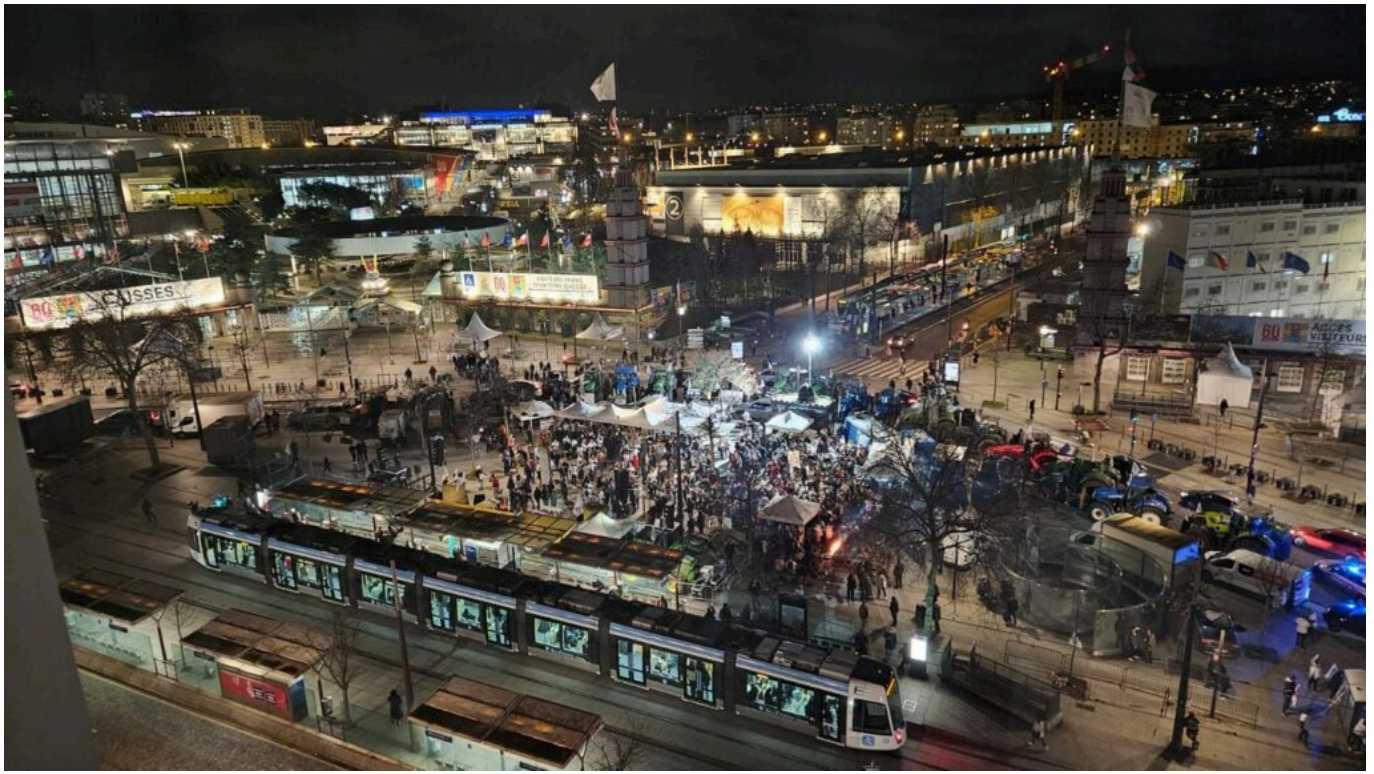
*Sylvie Brunel*

« Ils sont les orfèvres du végétal, soyons fiers de leur travail, 365 jours par an, sans RTT ni congés payés », conclut Sylvie Brunel. Elle qui a publié il y a quelques mois : [Nourrir — Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre](#), chez [Buchet-Chastel](#)... Alors qu'en janvier dernier, une banderole sur un tracteur au péage d'Avignon Nord proclamait : « Nous voulons nourrir, pas mourir. »

Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024



Les agriculteurs continuent de se rassembler devant l'entrée du Salon International de l'Agriculture.  
©FRSEA Paca