

Écrit par le 23 juillet 2024

Les éleveurs ovins vauclusiens dénoncent les nouvelles attaques de loups



Alors que se tient aujourd’hui la ‘mobilisation nationale des éleveurs face à la prédation’, la Fédération départementale ovine (FDO) de Vaucluse rappelle l’explosion des attaques de loup dans le département et « l’immense détresse des éleveurs, de leur famille et de leurs troupeaux ».

« De quelques attaques il y a une dizaine d’années, 194 moutons ont officiellement été comptabilisés

Ecrit par le 23 juillet 2024

comme victimes en 2020, constate la FDO 84. Si le nombre d'attaques et de victimes n'augmentait que lentement jusqu'il y a quelques années, elles ont quadruplé depuis 2019. La pression actuelle confirme malheureusement la tendance et l'expansion du prédateur en Vaucluse.

Des attaques dans 9 communes cet été

Durant l'été, la Fédération départementale assure que 9 communes vauclusiennes sont suspectées officiellement d'avoir été le théâtre connu des attaques de loup : Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Lagarde d'Apt, Lauris, Monieux, Saint-Martin-de-Castillon, Viens, Venasque et Saignon (où [une nouvelle attaque s'est produite les 18 et 19 septembre derniers](#)).

Une population sous-estimée

« Le loup est maintenant bien implanté sur le Mont Ventoux, le Grand Luberon et les Monts de Vaucluse. Cependant, seule la commune de Bédoin est actuellement classifiée comme foyer de prédation. C'est pourtant l'ensemble du département qui est menacé : au premier semestre, c'étaient les communes de Mornas et d'Uchaux le long du Rhône qui étaient attaquées par le loup », insistent les représentants des éleveurs qui regrettent « qu'aux vues des réalités de terrain que la population de loup soit aujourd'hui sous-estimée ».

Aujourd'hui on estime ainsi que 4 à 5 meutes de loup séviraient en Vaucluse, soit près d'une trentaine d'individus.

Un secteur en danger ?

La FDO demande donc que le mode de gestion du loup soit revu au regard de la dynamique réelle de la population. « Il est nécessaire que chaque éleveur puisse protéger ses animaux toute l'année, sur tout le territoire et en toute sécurité - sécurité juridique comprise, en particulier pour l'usage des chiens de protection, demande la Fédération. Sans cela, l'élevage ovin en Vaucluse, pourtant vertueux et plébiscité par les consommateurs, disparaîtra. Les conditions de vie personnelle et professionnelle des éleveurs continuent de se dégrader. Ils vivent dans l'angoisse permanente d'une attaque de leurs troupeaux et subissent un traumatisme quand celle-ci survient. Leur santé est profondément et durablement altérée. Les indemnités reçues ne couvrent qu'en partie les préjudices matériels subis, en aucun cas les préjudices moraux supportés. Les éleveurs s'épuisent et les jeunes sont découragés de s'installer. Sans une action rapide des pouvoirs publics pour réguler fermement les populations de loups et un réveil de l'opinion publique, ce sont le pastoralisme, des paysages, un mode de vie, une production de viande de qualité et un terroir qui sont en danger. »

L.G.

Écrit par le 23 juillet 2024

Bernard Perret, le 'Géo Trouvetout' du monde agricole



Son entreprise familiale, basée à Tresques, au sud de Bagnols-sur-Cèze dans Gard Rhodanien, existe depuis 1880. A l'époque, son arrière-grand-père faisait du « commerce de grains, d'engrais et de produits pour la vigne », c'était il y a 141 ans.

Quand Bernard Perret entre dans la société, en 1985, elle compte 13 salariés et affiche un chiffre d'affaires de 4M€. Aujourd'hui, elle emploie 550 collaborateurs, totalise une soixantaine de sites (de Vacquières à Grasse, de Pont-Saint-Esprit à Fréjus, de Remoulins à Draguignan, de Piolenc à Saint-Maximin, de Châteauneuf-du-Pape à Grimaud, voire en Corse, à Ghisonaccia) et totalise un chiffre d'affaires de 200M€, multiplié par 50, quel chemin parcouru!

« Un chiffre d'affaires multiplié par 50 depuis 1985. »

Aujourd'hui, en France, [le groupe Perret](#) est le plus gros négociant privé en agrofourniture derrière le

Écrit par le 23 juillet 2024

groupe Soufflet et il a su se diversifier, évoluer, comme l'agriculture. Avec son équipe, il accompagne la collecte de blé dur, de riz, de tournesol, de maïs (charrues, bineuses, tracteurs, élévateurs, débroussailleuses, broyeurs) et il fabrique du matériel de pulvérisation, d'irrigation, de cave (de la réception des grappes de raisin aux palettes en carton). Ses magasins sont ouverts aux particuliers pour la nutrition des plantes, l'entretien des piscines, la vente de granulés de bois de chauffage, de semences.

Volonté forte de bien produire

Pour en arriver là, Bernard Perret se bat depuis des décennies « Pour une agriculture rentable et responsable. On est encore sur une agriculture traditionnelle mais avec cette volonté forte des paysans de bien produire, c'est à dire de façon raisonnée ou biologique. On a du vent, du soleil, un climat favorable, la philosophie de l'agriculteur est avant tout une démarche de qualité, pour un quart du sud-est de la France, on est en bio ou en conversion ».

Il propose aussi un accompagnement agronomique adapté aux vergers et oliveraies. Et désormais une formation en phytothérapie appliquée à la viticulture. Bernard Perret part d'un principe simple : « La vigne doit être mise dans les meilleures conditions de santé pour exprimer son plein potentiel. Chaque parcelle est unique et mérite du sur-mesure. » Dans ces stages, il faut d'abord comprendre le fonctionnement de la plante et du sol, faire l'état des lieux du 'capital vigne', connaître l'apport de la phytothérapie en viticulture (extrait, infusion, macération, huiles essentielles).

Une présence permanente sur le terrain

Ces préparations médicinales sont proposées pour optimiser les vignobles : décoction de prêle qui renforce les plantes, de saule qui contient de l'acide salicylique qui déploie un mécanisme de protection, extrait d'ortie riche en azote, fer et oligo-éléments qui aide au démarrage de la végétation, infusion d'Achillée Millefeuille qui améliore le processus de floraison et la gestion du stress hydrique par temps de canicule. Bernard Perret est d'autant plus convaincu de l'intérêt de ses préconisations, qu'il les met en pratique dans la vigne de 150ha qu'il exploite en association avec David Givaudan en AOC Côtes-du-Rhône villages Laudun certifiée HVE (Haute valeur environnementale). Et en juillet dernier, il a converti les 26ha du Mas des Boutes à Tresques en bio. « La mise en oeuvre de ces solutions nécessite un accompagnement et une technicité de tous les instants car elles sont délicates. C'est notre force aujourd'hui : une présence permanente sur le terrain auprès de nos clients grâce à nos 115 agents technico-commerciaux ».

Fin septembre, il a participé avec ses collaborateurs au salon 'Tech & Bio' à Bourg-lès-Valence. Du 30 novembre au 2 décembre il aura un stand à 'Paysalia' à Lyon pour le salon du paysage, jardin et sport qui s'adresse autant aux horticulteurs, aux pépiniéristes, aux architectes paysagistes, qu'aux collectivités et clubs en charge des espaces verts, terrains de foot, de rugby, de golf et de tennis pour semer la bonne parole et les inciter à préférer le bio-contrôle au chimique.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pellenc va cueillir les premiers fruits de la viticulture connectée



Près de 50 ans d'innovation ont conduit le groupe vaclusien à devenir en 2022 le premier acteur mondial de la viticulture numérique avec une offre améliorant l'art des vendanges, le commencement de la vinification et la conduite du vignoble. Retraçons le chemin parcouru jusqu'à 'Pellenc connect'...

Il fût un temps où la conviction qu'un vin avait été récolté à la main ou à la machine hantait les décisions des dégustateurs professionnels du moindre concours de vin ou de vigneron. En cause, une nouvelle méthode fait école. Plutôt que de couper la grappe de raisin à l'aide d'un sécateur, une machine à vendanger secoue chaque pied de vigne afin de faire tomber les baies de raisin dans un collecteur. Le monde viticole, dans les années 90, se divise schématiquement entre deux catégories. Les petites propriétés, gardiennes du temple de la tradition d'exemplarité française. Et les grandes parcelles qui prennent beaucoup trop de temps à vendanger sans aide mécanique, inutilement exposées aux aléas climatiques. Ces mers de vignes, sans relief particulier assurent le passage des premiers 'enjambeurs' aux allures grotesques. Elles sont moquées pour la platitude de leur production, sans âme, trop acide. Que de chemin parcouru : on estime aujourd'hui que 80% du vignoble français est vendangé à la machine, même dans les crus classés. Notre pays est le premier acheteur de ces engins dans le monde.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Et le premier exportateur planétaire, puisque 99% des machines à vendanger sont produites par trois constructeurs ayant leurs ateliers de montage et leurs bureaux d'étude en France : Pellenc (Pertuis), New Holland (Coëx, Pays de la Loire) et Grégoire (Cognac, Nouvelle Aquitaine).

Pellenc trace le sillon du numérique

Pour aboutir à ce résultat, les fabricants ont d'abord travaillé d'arrache-pied pour développer des systèmes de tri embarqué, car nul ne fait de bons vins avec des grains qui ne sont pas sains et mûrs : les machines livrent au chai près de 100% de raisins sains et mûrs et peuvent opérer jour et nuit avec précision : le chauffeur n'a même plus à corriger la position de sa machine grâce aux capteurs embarqués.

L'avantage de la vendange manuelle s'est réduit. Un tri optimal n'est pas envisageable si, comme souvent, la main d'œuvre est seulement payée au poids collecté : il faut disposer de vendangeurs expérimentés, bien rémunérés et fidélisés pour garantir une qualité remarquable.

« Les machines ont aussi simplifié la logistique de la récolte », ajoute Mathieu Hamel, le spécialiste 'Agriculture numérique et précision viticulture' de Pellenc.

« Il n'y a pas de perte de temps. A chaque instant, le chauffeur connaît la masse de raisin présente dans la benne avec précision, même sur un sol en pente qui en fausse légèrement la mesure (5%). Les apports en cave sont donc maîtrisés au moyen d'une alerte, lorsque le plein est fait ou que le quota journalier est atteint ».

La pesée en continu et en temps réel a d'autres vertus, aujourd'hui explorées par les technologies numériques :

- l'ordinateur de bord, couplé à un GPS, va calculer puis établir une carte des rendements au sein de la parcelle - elles peuvent varier considérablement (5 tonnes à 12 tonnes/ha) - au cours du trajet de la machine.

- un capteur 'visio' enregistrant le nombre et le diamètre de chaque sarment réalise une cartographie de vigueur de la vigne.

'Pellenc connect' : la cave dans la foulée de la vendange

L'ensemble de ces données agronomiques collectées pendant le travail visualise avec grande précision le vignoble pour en faciliter la conduite. « Il s'agit de mettre des chiffres sur les intuitions des viticulteurs. De vérifier des hypothèses, de revoir les travaux de l'année à venir ou de modifier sa technique par des actions fines sur la taille, la fertilisation, l'irrigation, ou l'éclaircissage », précise Philippe Astoin, directeur de la 'business unit' Agri-Machines de Pellenc.

La grande nouveauté présentée par l'entreprise vauclusienne est issue de trois ans de recherche au sein d'une partie du bureau d'étude de 170 personnes et d'une entreprise qui consacre près de 6% de son chiffre d'affaires à la recherche et au développement. « Pellenc Connect », plateforme numérique, permet de suivre à distance et en direct depuis un ordinateur, téléphone ou tablette, le déroulement de la récolte, les opérations de pressurage, le remplissage des cuves, les températures de fermentation et la production de froid. « Nous serons les seuls à proposer un service aussi complet de la vigne à la cave ». Il sera disponible en 2022 sur tous les marchés.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Innover pour répondre à des attentes

L'autre avantage spécifique de Pelelenc connect est de disposer, en cas de panne, d'une localisation et d'un diagnostic précis communiqué par la machine échouée dans les vignes, réduisant les temps d'intervention humains. « On estime qu'un tiers des déplacements pourraient être évités, ce qui n'est pas négligeable en pleine vendange. Il est aussi possible de faire des réglages à distance pour corriger certains dysfonctionnements », ajoute Philippe Astoin.

Ces engins équipés de capteurs et de boîtiers connectés transmettent des paquets de données qui sont cryptés sur la plateforme et rendus anonymes. Les données agronomiques et les cartographies ne sont accessibles qu'au propriétaire. « Nos solutions numériques bénéficient d'une grande sécurité pour en

Ecrit par le 23 juillet 2024

assurer la confidentialité. Mais nous ne les proposons pas dans une offre standard. Parce que nous savons qu'une partie de notre clientèle est réfractaire au numérique et à la connexion des données. D'autres sont très demandeurs, à telle enseigne que nous pensons que 20 à 25% vont s'équiper dès la première année. Nous espérons franchir le cap de 50% de machines en offre connectée d'ici 5 ans. Mais cette innovation n'a de sens que parce qu'elle nous oblige à être très bons et plus ouverts à la demande de service et de conseil à nos clients. Pellenc pourra donc accompagner ses clients y compris sur des projets d'optimisation de sites, de création de vignobles ou de caves sur-mesure », grâce à cette transition numérique qui ouvre une nouvelle voie pour mieux « comprendre et expliciter l'impact des différentes actions dans le vignoble ».

Un industriel face à la réalité des conséquences du Covid

S'il n'est pas inquiet pour l'avenir bien préparé avec un avantage concurrentiel certain et une politique d'innovation permanente, Pellenc a des doutes sur l'activité future du secteur 'grosses machines'.

Les vigoureux taux de croissance aujourd'hui claironnés en France laissent perplexe quant à leurs véritables dynamiques dans l'industrie. Passons sur la hausse de l'énergie et des taux de fret maritime mettant le conteneur à plus de 2000 dollars en provenance de Chine contre 500 avant la crise sanitaire. « Le prix de l'inox a bondi de 50% en un an ; de 100% pour l'acier, à 1700 dollars la tonne. Les composants que nous importons ont flambé, certains ont vu leur prix multiplié par 50, faute de disponibilité. Nous avons choisi répercuter cette inflation des coûts par une petite hausse en juillet. La situation reste aujourd'hui préoccupante parce que nos clients connaissent eux-mêmes une situation difficile pour investir », déclare Philippe Astoin. Il faudra donc faire le dos rond - comme tout bon vendangeur - en attendant un retour à meilleure fortune... Jusqu'ici, la croissance du groupe avait atteint un taux de 11% par an en moyenne depuis 2012, son effectif multiplié par deux (1800 salariés pour 280 M€ en 2020).

Gel d'avril, Le sénateur Lucien Stanzione soutient les agriculteurs du Haut Vaucluse

Le premier bilan des vendanges et des récoltes 2021 vient de tomber. La récolte en viticulture accuse une baisse de 50% à 80% ; 96% pour les pêches et 60% pour les pommes de terre. Résultat ? Les récoltes atteindraient à peine 20% de rendement en Haut Vaucluse.

Comment Lucien Stanzione a-t-il obtenu ces chiffres ? En se rendant sur place, à Sarrians, à la rencontre des agriculteurs. C'est ainsi qu'il a rencontré Marie Aymard du Domaine du Chant des loups à

Ecrit par le 23 juillet 2024

Vacqueyras ; Jérémy Onde du domaine Les Ondines à Sarrians et Chloé Dhallenne arboricultrice et maraîchère pour Lou jardin d'Yvette à Vacqueras.

Sur le terrain

Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse, avait rencontré les viticulteurs, les arboriculteurs et les maraîchers à Sarrians tout de suite après que soit intervenu, en avril dernier, un surprenant épisode de gel brûlant les végétaux de parcelles entières.

Des agriculteurs aux abois

Las, les agriculteurs du Haut Vaucluse, comme ils l'avaient craint, observent une perte très importante de production de leurs récoltes allant de 50 à 96% selon la nature des végétaux. Le sénateur a donc une nouvelle fois alerté les pouvoirs publics pour demander une aide exceptionnelle, sur plusieurs années, dévolue à soutenir la viabilité des exploitations agricoles obligées de replanter leurs végétaux et immobilisées par de futurs rendements minorés par les jeunes plants. Lucien Stanzione promet de suivre l'évolution de la situation auprès des professionnels qu'il s'est engagé à revoir en janvier prochain et à porter leur voix auprès du Ministère de l'agriculture.

Rencontre avec les agriculteurs à Sarrians

14e festival Brin de culture, tout ce qui se passe en Vaucluse

Du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Festival Brin de Culture propose au grand public un programme d'événements 'agri-culturels' accessibles à tous, organisés par les exploitants agricoles du réseau 'Bienvenue à la Ferme'. Voici le programme en Vaucluse.

Brin de Culture, c'est l'occasion de rencontrer des artistes, des œuvres et de participer à des activités culturelles et c'est aussi l'opportunité de découvrir les métiers de l'agriculture, les animaux de la ferme et les points de vente en circuits courts proches de chez vous. Voici tout le programme en Vaucluse.

Dans le détail

Concerts, pièces de théâtre, contes, clowns et marionnettes, danse, sophrologie, yoga, ateliers culinaires, ateliers créatifs, conférences et balades... Partout dans la région, 50 événements autour de l'art, de la

Ecrit par le 23 juillet 2024

culture et du patrimoine accueillent le public dans une trentaine de fermes. Chaque rendez-vous du Festival Brin de Culture est conçu comme un moment convivial, parfois inédit tel le championnat de Farm Athlon, souvent gourmand, où s'invitent les saveurs automnales des produits de terroir. Plusieurs animations (ateliers de sculptures de courge et de légumes) sont plus particulièrement dédiées aux familles et aux enfants.

DOMAINE VALAND RENARD

84 850 TRAVAILLAN. Journée théâtrale avec les Chicoteuses et musicale en famille au Domaine. Dimanche 3 octobre de 9h30 à 18h. *Réservation : Tél. 04 90 37 71 73-06 18 53 10 64 valadier17@orange.fr*

EN DIRECT DE NOS FERMES

84 000 AVIGNON. Les distributeurs et le drive font guinguette aux Italiens : marché en musique et petite restauration. Jeudi 7 octobre de 17h à 19h. Jeudi 14 octobre 17h à 19h. *Contact : 06 30 20 13 57 guillaume.sinard@vaucluse.chambagri.fr*

FERME AUBERGE LA MAGUETTE

84 390 SAULT. Repas concert avec le duo Gzaka. Samedi 9 octobre de 19h30 à 01h. *Sur réservation : Tél. 06 62 30 42 39*

DOMAINE SAINT- PIERRE D'ESCARVAILLAC

84 140 MONTFAVET-AVIGNON. Apéro-concert de Jazz Manouche. Dimanche 10 octobre de 18h à 20h. Spectacle de contes, musical et clownesque. Dimanche 17 octobre de 15h à 17h. *Réservation : Tél. 06 87 14 49 92*

LA PETITE GUILLAINNE

84 800 L'ISLE SUR LA SORGUE. La Petite Guillaine en musique. Samedi 16 octobre à 16h. *Contact : Tél. 06 15 11 41 40*

DOMAINE PLEIN PAGNIER

84 380 MAZAN. Accords Art & Vin : les artistes locaux s'invitent au domaine ! Représentation de théâtre par «Base Art». Samedi 16 octobre de 14h à 19h. *Réservation : pleinpagnier@gmail.com*

LA FERME DU ROURET

84 380 MAZAN. La ferme en scène : « Les Chicoteuses ». Samedi 23 octobre de 15h à 18h. La sculpture sur courge pour les enfants, spécial Halloween ! Samedi 30 octobre de 14h30 à 16h. *Sur réservation : Tél. 06 82 07 24 20*

Écrit par le 23 juillet 2024

LA FERME DE BOUQUET

84 190 BEAUMES DE VENISE. Détente à la ferme : découverte de la sophrologie et initiation à la typographie. Samedi 23 octobre de 14h à 17h. De la danse à la ferme avec la compagnie. «Plurielles». Dimanche 24 octobre de 14h à 17h. *Réservation : Tél. 06 16 55 73 70*

DOMAINE DE L'OISELET

84 260 SARRIANS. L'art de la sculpture sur légumes. Dimanche 24 octobre de 12h00 à 17h30. Atelier origami : fruits, légumes et fleurs. Samedi 30 octobre de 14h à 17h. *Sur réservation : Tél. 06 18 74 17 68*
domaine.oiselet@gmail.com

DOMAINE DU CHAT BLANC

84 210 SAINT DIDIER. Chansons Jazzy et comédies musicales. Trio vocal avec piano. Dimanche 24 octobre à 17h. *Sur réservation : Tél. 07 67 29 31 58*

Brin de Culture est organisé par les Chambres d'Agriculture de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et le réseau Bienvenue à la Ferme, avec le soutien de la Région Sud. Toutes les infos [ici](#).
MH

Une nouvelle directrice générale pour Koppert France

Ecrit par le 23 juillet 2024



[Gisèle Broquier](#) vient d'être nommée directrice générale de Koppert France. Elle succède à [Frédéric Favrot qui avait quitté ses fonctions en avril dernier](#) à la tête de la filiale française du leader mondial néerlandais de la protection biologique des cultures et de la pollinisation naturelle. L'entreprise créée en 1967 par Jan Koppert est présente dans plus de 100 pays. En France, Koppert s'est implanté à Cavaillon dès 1984. Depuis, le groupe a créé des agences à Plan d'Orgon (où il compte également [une toute](#)

Ecrit par le 23 juillet 2024

[nouvelle plateforme logistique](#)), Agen, Nantes et Villeneuve l'archevêque dans l'Yonne.

Un pur produit Koppert

« Gisèle Broquier a une expérience et une connaissance approfondie de l'entreprise et du secteur puisqu'elle est entrée chez Koppert France en 1997, explique le groupe comptant 55 collaborateurs en France et 1 700 au total à travers le monde. Elle a occupé les fonctions de technico-commerciale puis de responsable commerciale et enfin de directrice de la 'Business unit horti' pendant 3 ans. Un rôle clé et en étroite collaboration avec les services R&D, marketing, logistique et 'supply chain', ce qui a permis une transition plus facile vers son nouveau rôle. »

« Je me suis investie avec passion dans chacune de mes missions au sein de Koppert France, avec toujours en perspective, le service aux clients, souligne la nouvelle directrice générale. Je suis fière d'avoir vu notre activité économique et notre organisation s'accroître. Je veux rester proche de mes équipes, des clients et du terrain pour continuer à développer nos solutions. »

Pour cela, elle sera notamment soutenue par le 'Business directeur Europe' [Kris De Smet](#) qui avait assuré l'intérim jusqu'à sa nomination.

Essor du marché du biocontrôle

Koppert s'emploie à « construire une agriculture innovante et productive sans recourir à la chimie conventionnelle ». Pour cela, le groupe propose régulièrement des solutions innovantes comme [les ruches en matériaux recyclés](#) ou [des emballages durables](#). Concernant les nouvelles solutions biologiques, Koppert développe notamment une solution naturelle pour lutter contre la punaise verte (*Nezara viridula*) qui sera opérationnelle en 2022.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Koppert développe une nouvelle solution biologique contre la punaise verte qui sera disponible en 2022. Objectif : lutter contre cet insecte, qui a infesté les serres européennes, sans faire appel à des produits chimiques.

« Le marché du biocontrôle est sous les projecteurs et nous innovons sans cesse pour répondre aux besoins de la profession, insiste Gisèle Broquier. Nous avons un rôle important à jouer dans l'accompagnement de nos clients vers une agriculture de plus en plus vertueuse. Nous nous positionnons en tant qu'acteur incontournable des biosolutions pour développer notre activité sur de nouveaux marchés. »

Avec cette nomination, le groupe batave affiche également ses ambitions « visant à renforcer la présence de Koppert en France et de son développement sur les marchés de l'horticulture, de l'agriculture plein-champ, jardins, golfs et espaces verts ».

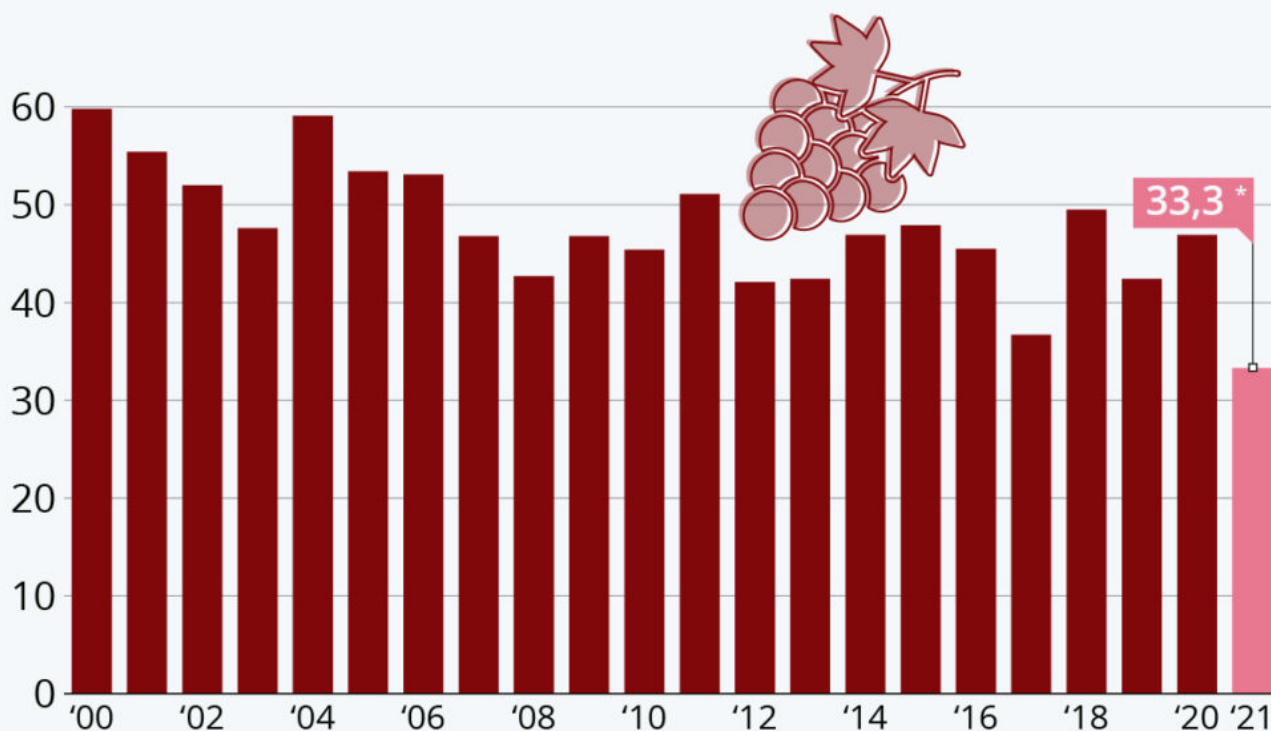
En 2019, Koppert France avait réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 15M€ alors que l'ensemble du groupe totalisait un CA de 265M€.

Écrit par le 23 juillet 2024

Vins : la récolte 2021 s'annonce comme la pire du siècle

Vins français : 2021, la pire récolte du siècle

Production annuelle de vin en France depuis 2000,
en millions d'hectolitres



* prévision en date du 7 septembre 2021.

Source : Agreste



statista

Ecrit par le 23 juillet 2024

Alors que les vendanges démarrent ce mois-ci, la récolte 2021 s'annonce d'ores et déjà comme la pire du siècle actuel, et voire même du siècle dernier. Selon ses dernières [estimations](#) publiées en septembre, l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture, prévoit une chute de 29 % de la [production viticole française](#) en 2021, à 33 millions d'hectolitres. Par rapport à la moyenne des récoltes des vingt dernières années, cela correspond à une diminution de 31 %. Comme l'explique l'Agreste, le gel printanier et les maladies de la vigne cet été ont amputé une bonne partie de la production française, qui sera historiquement faible en 2021, avec un volume de production inférieur aux niveaux de 1991 et de 2017.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

A la ferme urbaine 'Surikat & co', le rêve devient réalité

Ecrit par le 23 juillet 2024



Un pas de plus vers le 'vrai' green. La ferme urbaine [Surikat&Co](#) à la Barthelasse a obtenu le soutien financier de la Préfecture de Vaucluse dans le cadre du Plan de relance. Objectif ? Installer un système d'irrigation solaire totalement indépendant et autonome. C'est chose faite avec 4 panneaux photovoltaïques qui font la fierté du propriétaire.

C'est d'abord Poppy qui nous accueille sur les parcelles. La chienne de 3 ans déborde d'énergie et joue un rôle crucial dans la ferme, elle veille au grain, attaque les rongeurs et surveille les hommes, peut-être les plus redoutables... Suivie de près par le tenancier des lieux, Damien Baillet, 38 ans, président de l'association '[Surikat and co](#)' et heureux comme un pape. L'homme apaisé nous reçoit au milieu des poules, de la tente bédouine et des jardins partagés. Très vite, il nous dévoile ses systèmes ingénieux à base de matériel de récupération. La douche par exemple, bricolée avec une batterie de véhicule. Rien à envier à la plus luxueuse des salles d'eau.

La 'Ferme agricole' est une micro-ferme urbaine et biologique créée en janvier 2019 en plein cœur de la Barthelasse. Elle est labélisée AB (Agriculture biologique) et HVE (Haute valeur environnementale). La ferme est construite autour de 3 projets : l'accueil d'évènements culturels, la mise à disposition de jardins collectifs et la production de légumes diversifiés. Par-dessus tout, le lieu peut se targuer d'être une ferme urbaine inclusive, parce qu'il ne faut pas simplement « installer des bottes de foin et mettre de la musique électro pour arborer le nom de ferme urbaine. » Les publics sont de tout horizon. Parmi les

Ecrit par le 23 juillet 2024

structures qui foulent la terre, la Mission locale d'Avignon, l'École de la deuxième chance ou l'Ipep (Institut de promotion de l'égalité professionnelle). Des jeunes en processus d'insertion après des parcours semés d'embûches et d'addictions viennent retrouver leur énergie à la source.



Les panneaux ont de beaux jours devant eux. ©Linda Mansouri

Les maîtres-mots ? Autosuffisance, équilibre des ressources et communion avec la nature. L'endroit est ressourçant, comme dit le proprio, « la terre est la seule chose qui permet de faire travailler en même temps le corps, le cœur et l'esprit. » Quand Damien potage, les préoccupations du quotidien s'envolent, la légèreté l'envahit et le meilleur des traitements prend effet. « On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons pour aboutir ainsi à un cercle vertueux. 'Nature never sleep', si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille », philosophe l'hôte de ces lieux.

Damien ne se targue pas d'avoir la science infuse. Même si l'homme a déjà donné des conférences sur la

Écrit par le 23 juillet 2024

permaculture dans des collèges, la nature demeure imprévisible, elle ne répond à aucune règle. « Un cyprès peut tout gâcher, la grêle peut tout bousiller. L'homme est impuissant, la seule chose qu'il peut faire, c'est observer la nature en action et prendre des leçons pour minimiser les impacts et anticiper les récoltes », reconnaît Damien Baillet.



Entre père et fils. ©Linda Mansouri

« L'environnement faisait partie de mes préoccupations principales lorsque que j'ai acheté ce terrain. Ma philosophie de vie ? Je ne veux rien coûter à la planète. Je ne souhaite pas prendre plus que ce que l'on me donne », précise le propriétaire. Une balance équilibrée, des comptes à zéro et aucun remord vis-à-vis de mère nature. Alors même si l'étai se resserre et que l'humanité court gentiment à la catastrophe, ses idéaux ne changent pas d'un iota.

« Je suis en biodynamique, j'utilise très peu de gaz et d'électricité, uniquement pour les tâches qui sont vraiment nécessaires et qui me font gagner du temps. Evidemment, vous ne trouverez aucun produit

Ecrit par le 23 juillet 2024

chimique », explique-t-il. Quand l'aventure commence en 2019, elle vise à mettre à disposition du public des parcelles de 30m² afin de cultiver ses propres fruits et favoriser la mixité sociale. Evidemment, l'aventure n'a pas été de tout repos, chaque centime était réinvestit et deux ans d'abnégation et de travail acharné portent aujourd'hui leurs fruits juteux.

4 panneaux de 300W

La plupart des installations solaires traditionnelles pompent l'eau en continu lorsque le soleil fournit les panneaux photovoltaïques en électricité mais le débit est souvent faible et il faut stocker l'eau, en grande quantité, dans un contenant intermédiaire. Après de nombreuses recherches et réflexions, Dammien s'est tourné vers la mise en place d'une petite centrale électrique, alimentant une pompe traditionnelle, reliée au forage de la parcelle.

Avec quatre panneaux de 300W, il atteint facilement la production de 1000W/h qui alimentent les 1500W de la pompe. Les quatre batteries prennent le relais pour le complément. En irriguant aux heures les plus ensoleillées de la journée, l'installation est optimisée. Ce qui n'était encore qu'un rêve il y a quelques mois, est aujourd'hui devenu une réalité. Tout a été réalisé par leurs soins, avec un maximum de récupération et des fournisseurs locaux.

Ce qui l'a convaincu ? Les rendements de l'énergie solaire. « On a beau gueuler, mais si on se penche sur les rendements des panneaux sur une période de 100 ans, c'est considérable. L'énergie est éternelle avec les panneaux. J'attaque l'irrigation à 9h jusqu'à 11h et je laisse recharger entre 11h et 16h. Entre la pompe, les panneaux solaires et les abris, le système m'a coûté 3000€ financés par le plan France relance », explique Damien Baillet.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Prendre sa douche en compagnie des rossignols... Photo: Linda Mansouri

Le collectif 'Paysans d'Avignon'

Pour faire tourner la machine, Damien fait partie du collectif 'Paysans d'Avignon'. « C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. » Les courgettes sont plantées pour le mois de septembre, « la je replante pour l'hiver, je vais essayer d'avoir 3 rotations. L'oignon et l'ail par exemple, je peux en sortir toute l'année. »

Les jardins partagés comptent aujourd'hui une centaine d'adhérents et rapportent 8000€ à l'année. A cela s'ajoute la vente des légumes par le biais du collectif qui revêt le rôle de centrale de ventes. Objectif ? cumuler 15 000€ de revenus agricoles une fois que les 3 rotations de culture seront bien lancées. « C'est bizarre car c'est en abandonnant l'idée de gagner de l'argent que je me suis retrouvé à en avoir »,

Écrit par le 23 juillet 2024

remarque le propriétaire. Vous savez désormais ce qu'il vous reste à faire : oubliez le papier vert.



Les stars de la ferme. Photo: Linda Mansouri

Lire aussi : [Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse](#)

Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme

Ecrit par le 23 juillet 2024

urbaine du Vaucluse »



Le Tipi, ça vous parle ? La 1ère ferme urbaine du Vaucluse organisait il y a quelques jours une soirée sous le signe de l'inclusion et de la convivialité. Bilan ? 300 festivaliers, des échanges à foison et une effervescence retrouvée. Rencontre.

Rares sont les soirées où les fêtards déambulent entre les bottes de foin, achètent un jean côté friperie, jouent une partie de boules ou contemplent les jolies courges qui poussent dans le jardin. Seul [le Tipi](#), niché 57 avenue Eisenhower à Avignon, vous gratifie de cette expérience atypique. Aux platines ? Kiddy Smile et Boston Bun, depuis le temps que le public attendait la venue des artistes. Le Tipi est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme Urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert. Bienvenue dans le premier lieu dédié à la transition

Ecrit par le 23 juillet 2024

écologique à Avignon.

Paul Arthur Klein, 26 ans et déjà visionnaire

Du haut de ses 26 ans, Paul-Arthur Klein mène la barque. Profondément écolo et engagé, le voilà qui court dans tous les sens, veillant au bon déroulé de la soirée. Il accueille le public, vérifie la sono, allume les jeux de lumières tout en plaisantant chaleureusement avec ses invités. Chemise estivale colorée et casquette, le directeur de l'association nous communique son enthousiasme. Sa légèreté est contagieuse.

Tout part d'un stage de fin d'étude à Paris. L'étudiant, alors en aménagement du territoire et gestion de l'environnement, doit créer une ferme urbaine. Très vite, il se familiarise avec cet univers, l'agriculture et les enjeux écologiques et sociétaux de demain. La permaculture, c'est une démarche, une philosophie. Le but est de prendre soin de la nature, des hommes et de partager équitablement. Autrement dit : concevoir des cultures, des lieux de vie autosuffisants et respectueux de l'environnement et des êtres vivants.

« Mon défi ? lancer cette ferme à Avignon, nous confie le fondateur de l'association [Les Jeunes pousses](#). Tout le monde m'encourageait à la créer à Rennes ou à Nantes. Mais je me suis dit que si justement tout le monde réfléchissait de cette manière, la cité des Papes ne risquait pas de gagner en dynamisme et en attractivité. » L'aventure se cristallise lorsqu'il remporte le budget participatif de la ville d'Avignon: 150 000€ pour développer sa ferme.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Une soirée qui fait du bien après la morosité. Photo: Linda Mansouri

Les collectivités locales, soutien de 1ère heure

L'association 'Les jeunes pousses' bénéficie d'un soutien ancré dans le territoire. La ville d'Avignon, le Grand Avignon, le Conseil départemental du Vaucluse, la Région, la préfecture, tous y vont de leurs concours pour soutenir financièrement et matériellement le projet de ferme urbaine inédite. Les fondations reconnaissent volontiers l'utilité sociale d'un tel projet d'inclusion et abondent également le Tipi. La [fondation Nicolas-Hulot](#), la [fondation Grand Delta Habitat](#), [Vallis Habitat](#) ou la [fondation Ekibio](#), pour ne citer qu'eux. Viennent ponctuer ce maillage territorial: la [MSA](#), la Caf et l'[Ademe](#) (Agence de la transition écologique).

Ecrit par le 23 juillet 2024



On vous met au défi de ne pas craquer au bar. Photo: Linda Mansouri

« On sert comme bureau d'étude aux collectivités pour l'accompagnement à la transition écologique. On souhaiterait à terme créer un deuxième lieu de ce genre », ambitionne Paul-Arthur. Le Grand Avignon, la Ville d'Avignon, l'Etat, les bailleurs sociaux se sont engagés depuis 2018 dans un ambitieux programme de renouvellement urbain, baptisé « L'ambition urbaine », qui vise à métamorphoser les 3 quartiers prioritaires de la commune d'Avignon. Les objectifs : améliorer durablement le cadre de vie quotidien des 25 000 habitants qui vivent dans les quartiers Sud, Saint-Chamand et nord-est d'Avignon, favoriser la mixité, le développement économique et renouveler l'image de ces quartiers. Une enveloppe de 311 000€ est alors débloquée.

Accompagnée des associations 'Les jeunes pousses', une équipe projet pluridisciplinaire se constitue. Des questionnaires en ligne sont envoyés aux associations de quartiers, centres sociaux, conseillers citoyens et habitants. Un véritable engouement est constaté et a certainement même renforcé l'émulation autour des enjeux de l'agriculture urbaine, des circuits courts, de l'écologie, et de solidarité. L'équipe du Tipi est

Ecrit par le 23 juillet 2024

en perpétuelle réflexion, « on teste des choses, on fait appel à des collectifs, on fait chanter des artistes pour amener du monde qui ne serait pas venu spontanément. » Chaque soirée propose une ambiance, un univers, rien n'est identique.



La friperie vous réserve de belles surprises, à prix abordable ! Photo : Linda Mansouri

4 salariés, 600 adhérents

L'équipe est forte de 100 bénévoles et 600 adhérents à ce jour soutiennent financièrement l'aventure. Objectif ? 1000 adhérents d'ici la fin de l'année. Un chiffre réaliste puisque pour participer aux événements, les festivaliers doivent s'acquitter du montant de l'adhésion: 5 euros. Les bénévoles s'attellent toute l'année pour aider aux 1000 tâches qu'implique une ferme de cette taille. Jardinage, aménagement, organisation d'événements, relations publiques, service, sécurité, tous mettent la main à la pâte pour faire grandir le bébé. Les jeudis, l'aide est protéiforme, les samedis, un programme d'action est défini au préalable. Dans les rangs figurent également des jeunes munis d'un contrat de service

Écrit par le 23 juillet 2024

civique et des stagiaires.

4 personnes sont salariées sur la ferme du Tipi et la Champignonnière, dont 2 agronomes. « Notre [champignonnière](#) est installée dans l'une des caves voutées de l'hôtel La Mirande, en plein cœur d'Avignon. Nos champignons sont produits sur du marc de café que nous récoltons chez les commerçants du centre-ville. Une fois les champignons récoltés, le substrat est recyclé au Tipi pour amender les cultures. Nos champignons sont disponibles à la vente dans les épiceries. »



Emma Castanier, fondatrice de Pilea Project. Production de plante d'intérieur locale et éthique, ateliers, service d'entretien. Photo: Linda Mansouri

Unir le centre-ville aux quartiers prioritaires

« Mon challenge, c'est de réunir des publics provenant de lieux variés. » Le centre-ville se mêle à la périphérie, les quartiers prioritaires aux pavillons plus aisés. Ici, plus de barrières mais des ponts et des

Ecrit par le 23 juillet 2024

passerelles autour d'un mode de consommation responsable. Le modèle économique ? Il est axé sur l'évènementiel et la consommation sur place. « Même si un évènement comme cette soirée ne nous rapporte en réalité pas grand chose vu les artistes que l'on fait venir », souligne Paul-Arthur Klein. Les cultures de fruits et légumes sont offertes aux adhérents. Mais l'objectif demeure une vente des produits au sein de la ceinture verte de la Barthelasse et une mise à disposition dans des épiceries solidaires. « On est conscient que le travail est énorme », précise le directeur. Ne dit-on pas que la volonté donne des ailes ?

57 Avenue Eisenhower, Avignon, <http://www.lesitedutipi.fr/>; 06 26 76 75 00.



15 arbres fruitiers, des serres et beaucoup d'amour. Photo: Linda Mansouri

Ecrit par le 23 juillet 2024



Une petite partie de pétanque ? Photo: Linda Mansouri