

Ecrit par le 22 décembre 2024

Webinaire de l'Aurav, et si on parlait de la capacité alimentaire des territoires ?

La Dréal Paca (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement et le réseau des [Aurav](#) (agences d'urbanisme de Provence-Alpes-Côte d'Azur) vous invitent à assister le mardi 7 décembre 2021 de 14h à 17h au webinaire sur la nécessité et l'intérêt de mieux concilier les enjeux de [planification et de capacité alimentaire](#) des territoires.

Des exemples concrets

Ce temps d'échange laisse une large place aux témoignages d'élus et de techniciens impliqués dans des projets à la croisée des politiques alimentaires et de planification. Retrouvez le programme complet [ici](#). Le lien de la visio sera envoyé aux personnes inscrites [ici](#).

Les sujets abordés

L'agriculture urbaine, les projets agro-écologique et alimentaire, la ferme ressource, les démarches en cours en Paca.

MH

(vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres

Ecrit par le 22 décembre 2024



Il était une fois Sarah Mörch, une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Ecrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

Vivre au présent

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine

Ecrit par le 22 décembre 2024

Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prêles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.



Agriculture, expos photos, livres

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

A l'aube

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique», précise-t-elle.

Elle raconte

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

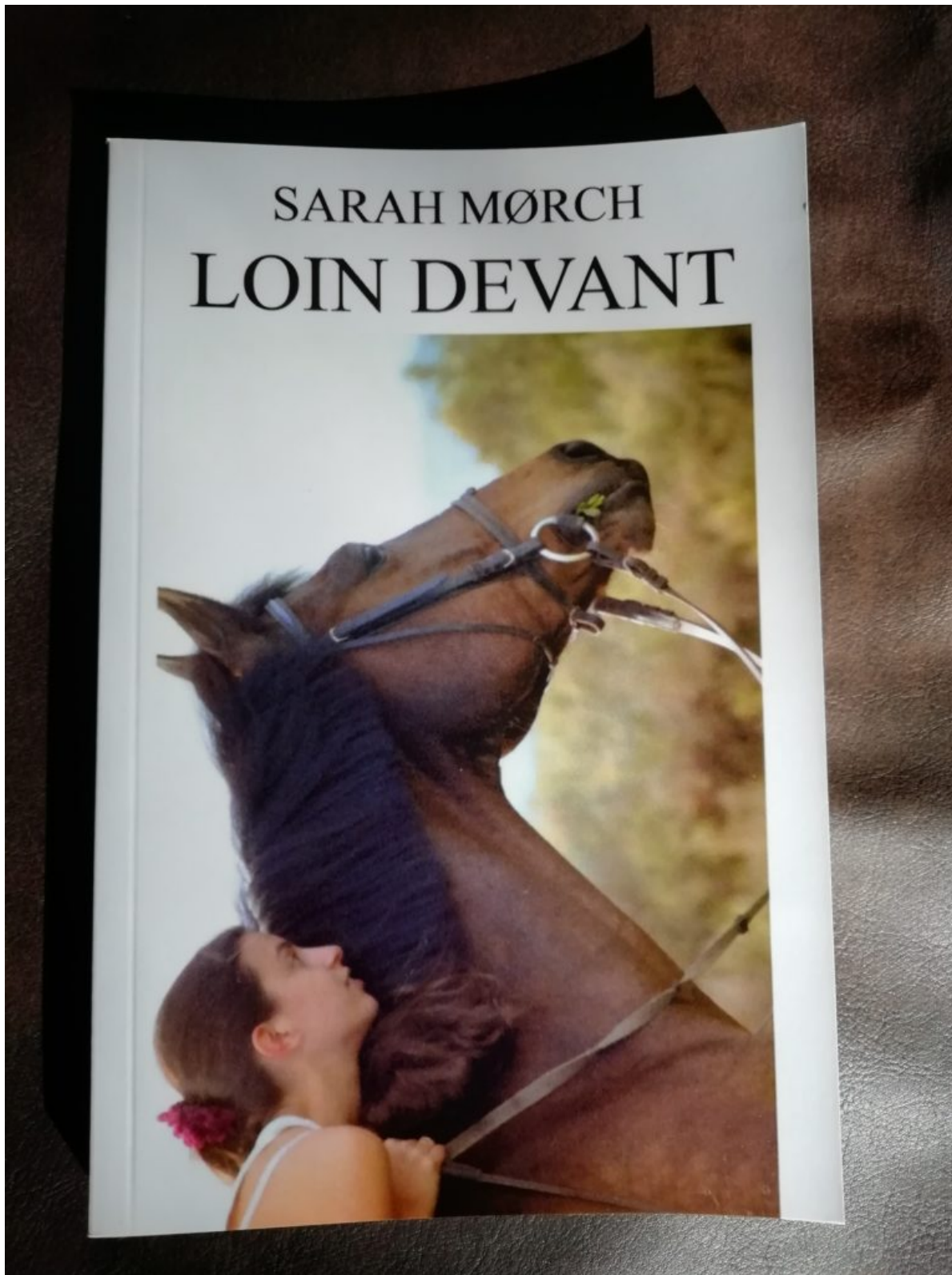
L'objet de ce voyage ?

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

Travail d'auteur

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Écrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024

La vie en sobriété

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

Dans mon camion ?

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

Mes expos photos ?

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

Le vin, une matière brute, vivante

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»

Écrit par le 22 décembre 2024



Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch

Écrit par le 22 décembre 2024

Appel à candidatures, Prix national de l'agrobiodiversité animale 2022



Après la vache Bleue du Nord, la vache Maraîchine et le mouton Belle-Île, tous trois primés en 2021 grâce au travail de structures engagées, qui seront les lauréats de la 10^e édition de ce prix ?

Pour la 10^e année consécutive, le Prix national de la Fondation du patrimoine pour l'agrobiodiversité animale, remis conjointement par la Fondation du patrimoine et Ceva Santé Animale et soutenu par le ministère de l'Agriculture, mettra à l'honneur des éleveurs, des associations de passionnés, des conservatoires régionaux de races, des groupements agricoles, qui s'engagent au quotidien pour protéger la biodiversité agricole française.

Une vraie reconnaissance

Écrit par le 22 décembre 2024

Le Prix national de la Fondation du patrimoine pour l'agrobiodiversité animale s'adresse à toute personne physique et à toute personne morale publique ou privée résidant en France : groupement agricole, conservatoires régionaux de races, syndicats et associations à but non lucratif, élevant des races domestiques locales à faible effectif : bovins, caprins, ovins, équidés, porcs, chiens de travail, volailles et autres animaux de basse-cour.

Des prix allant de 7 000 à 15 000€

Depuis la création du prix, la Fondation du patrimoine et Ceva Santé Animale ont constaté l'effet très positif qu'il a engendré sur les différents projets des lauréats. Pour les soutenir encore davantage, les partenaires ont revalorisé cette année leur dotation de 12 000€. Ainsi le premier prix recevra un chèque de 15 000€, le second de 10 000 € et le troisième de 7 000 €.

A destination de qui ?

Le Prix national de la Fondation du patrimoine pour l'agrobiodiversité animale s'adresse à toute personne physique et à toute personne morale publique ou privée résidant en France (groupement agricole, conservatoires régionaux de races, syndicats et associations à but non lucratif), élevant des races domestiques locales à faible effectif : bovins, caprins, ovins, équidés, porcs, chiens de travail, volailles et autres animaux de basse-cour.

Jusqu'au 17 janvier 2022

Les candidats ont jusqu'au 17 janvier 2022 pour déposer leur dossier sur le site internet de la Fondation du patrimoine [lien en cliquant ici](#). Le prix 2022 sera remis mi-mai 2022 à l'occasion de la Journée des races menacées et de la Journée internationale pour la biodiversité.

Ecrit par le 22 décembre 2024



La vache Maraîchine, Association pour la valorisation de la race bovine Maraîchine et des prairies humides des Pays de la Loire, 2e prix 2021. DR

En savoir plus

Biodiversité : les animaux de la ferme eux aussi menacés

Lorsque l'on évoque le sujet de la biodiversité, il est fréquent de penser à la préservation des animaux sauvages ou de celle des coraux par exemple, mais plus rarement à celle des animaux de la ferme. Pourtant, il devient urgent de les prendre en considération car nos écosystèmes ne peuvent survivre sans eux.

L'extinction des races domestiques

Sur les 7 745 races d'animaux d'élevage répertoriées dans le monde, plus d'un quart est menacé d'extinction. En France, ce sont plus de 30% de ces races qui sont en voie de disparition. Maintenir une diversité des ressources génétiques animales s'avère donc primordial, a fortiori lorsque la production animale mondiale repose sur une quarantaine d'espèces, dont une poignée seulement fournit la grande majorité de viande, de lait et d'œufs que nous consommons. Face aux nouveaux défis sanitaire, climatique et environnemental, cette biodiversité génétique constitue une richesse à préserver.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Mobilisation

Afin de préserver les races domestiques animales à faible effectif dans nos régions, des éleveurs se mobilisent pour valoriser cette richesse naturelle : développement de l'éco-pâturage, création de fermes pédagogiques, vente directe au consommateur, fabrication de produits cosmétiques... autant d'initiatives que d'éleveurs passionnés.

En 10 ans, plus de 30 races d'élevage françaises mises à l'honneur

Depuis 2012, ce prix a déjà récompensé 28 structures pour leur engagement dans la préservation et la valorisation de la biodiversité agricole française ([liste des lauréats des éditions précédentes disponible en cliquant ICI](#)). Chaque année, les candidats sont jugés selon trois critères majeurs : la valeur économique de leur projet, son impact social ou environnemental sur son territoire, ainsi que les actions de sensibilisation et de communication autour d'une race à préserver.

MH



Le Mouton de Belle-Île, Association Dened ar Vro, Moutons des Pays de Bretagne, Pays de la Loire, 3e prix 2021. DR

Eau : Les agriculteurs vauclusiens ont fait la chasse aux nitrates



Le préfet coordinateur de bassin Rhône Méditerranée vient de sortir 8 communes vauclusiennes du classement en 'Zone Vulnérable aux nitrates'. Il s'agit de Bollène, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Lagnes, l'Isle-sur-la-Sorgue, Saint-Didier et Saumane. De fait, les agriculteurs de ces territoires ne sont donc plus soumis à [la réglementation 'nitrates'](#).

« Cette nouvelle délimitation prend en compte le travail important fourni par les agriculteurs depuis plusieurs années, se félicite Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Beaucoup d'entre eux se sont engagés vers la certification HVE ou en conversion Bio. Une fois encore, les agriculteurs vauclusiens peuvent être fiers de s'être adaptés aux enjeux sociétaux et environnementaux actuels. En ajustant leur façon de travailler, ils s'engagent dans le développement durable de leurs

Ecrit par le 22 décembre 2024

activités pour exercer leur métier : nourrir la population avec des produits sains et de qualité. Cela nécessite des adaptations et une formation tout au long de la vie. La Chambre d'agriculture est à leur côté et à leur écoute. Tous ces efforts sont payants et je remercie tous les agriculteurs qui se sont engagés pour que cette nouvelle délimitation soit possible. Sachons pérenniser ces acquis. Continuons dans cette dynamique pour une agriculture toujours plus vertueuse, pérenne et résiliente, capable de préserver la qualité de l'eau, un de nos biens les plus précieux. »

Encore 7 communes concernées

Une zone vulnérable délimite un territoire sensible aux pollutions par les nitrates et sur lequel s'applique une réglementation particulière pour les exploitants agricoles. C'est la qualité de l'eau et notamment les teneurs en nitrates qui déterminent si une commune ou partie de commune entre dans le classement. En Vaucluse, les eaux souterraines, nappe Miocène et nappe alluviale des plaines du Comtat montrent encore des teneurs en nitrates élevées et 7 communes autour de Carpentras (Aubignan, Carpentras, Loriol-du-Comtat, Mazan, Monteux, Pernes-les-Fontaines et Sarrians) restent ainsi classées en zone vulnérable. Sur ces territoires, les programmes d'actions nationaux et régionaux actuels continuent de s'appliquer jusqu'à leur révision en 2022.

Une victoire importante pour les agriculteurs

« La sortie du classement en zone vulnérable de 8 communes du département est une victoire importante : grâce au travail de la Chambre d'agriculture et à la rigueur des agriculteurs, nous avons pu influencer sur ce classement, qui représente une réelle contrainte pour les agriculteurs, insiste André Bernard, président de la Chambre régionale d'agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur et ancien président de la chambre vauclusienne. Depuis plus de 20 ans nous travaillons à montrer qu'il y a certaines anomalies dans le classement de communes vauclusiennes en zone vulnérable et que l'origine agricole des nitrates n'est pas démontrée. L'origine des contaminations est très probablement partagée avec les nombreuses stations d'épuration et assainissements individuels du territoire. Il est difficile d'imaginer sortir totalement le Vaucluse des zones vulnérables, mais nous nous attacherons à vérifier que les points de contrôles et les analyses sont bien représentatifs du territoire et que l'origine des nitrates est démontrée. J'appelle les agriculteurs des communes concernées à poursuivre leurs efforts pour montrer que l'agriculture sait se remettre en question quand c'est nécessaire. Sur ce secteur le travail effectué ces dernières années par les producteurs hors-sol par exemple est fantastique et les progrès immenses. »

Les éleveurs ovins vauclusiens dénoncent les nouvelles attaques de loups

Ecrit par le 22 décembre 2024



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 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 vaclusiennes sont suspectées officiellement d'avoir été le théâtre connu des attaques de loup : Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Lagarde

Ecrit par le 22 décembre 2024

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.

Bernard Perret, le 'Géo Trouvetout' du monde agricole

Ecrit par le 22 décembre 2024



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 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.

Ecrit par le 22 décembre 2024

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.

Pellenc va cueillir les premiers fruits de la viticulture connectée

Écrit par le 22 décembre 2024



Près de 50 ans d'innovation ont conduit le groupe vauclusien 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. 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

Ecrit par le 22 décembre 2024

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.

Écrit par le 22 décembre 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 22 décembre 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

Écrit par le 22 décembre 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 22 décembre 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*

Ecrit par le 22 décembre 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