

Ecrit par le 4 avril 2025

Fonds d'investissement hydraulique agricole : 48 projets labellisés, pas un seul en Paca



Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, vient d'annoncer les lauréats du premier appel à projet du fonds d'investissement en hydraulique agricole. Si 14 projets se trouvent en Occitanie, pas un ne se trouve dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En déplacement dans l'Aude, Annie Genevard, la ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, vient de dévoiler les lauréats financés au titre du fonds d'investissement hydraulique agricole. Au total, 48 projets sont retenus dans toute la France pour un montant de 20M€. Objectif ? Accompagner les investissements destinés à l'irrigation de parcelles agricoles, pour contribuer à sécuriser l'accès à l'eau des exploitations dans des conditions durables et respectueuses de la ressource en eau.

Ecrit par le 4 avril 2025

14 projets retenus en Occitanie, aucun en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les types de projets sont divers : 17 projets sont des retenues dont 11 sont des retenues collinaires, 11 projets sont des créations ou des extensions de réseaux d'irrigation, 11 autres projets concernent la rénovation ou l'optimisation du patrimoine hydraulique, 4 la réhausse ou l'agrandissement du patrimoine hydraulique, 4 la rénovation ou la réhabilitation de réseaux d'irrigation. Un projet, celui d'Argelès-sur-Mer) consiste en de la réutilisation des eaux usées pour l'irrigation de 600 nouveaux hectares.

Sur les 48 projets, 14 se trouvent en Occitanie, région les plus déficitaires en eau mais aucun ne se trouve en Provence-Alpes-Côte d'Azur ([voir carte ci-dessous](#)). Les plus proches se situent dans l'Hérault et au Nord de Lyon.



« Sans eau, il n'y a pas de vie, il n'y a pas d'agriculture, il n'y a pas d'alimentation. »

Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt

« Sans eau, il n'y a pas de vie, il n'y a pas d'agriculture, il n'y a pas d'alimentation, précise la ministre. Or, l'eau manque cruellement dans une partie du pays alors qu'elle crée des inondations dramatiques ailleurs. Dans ce contexte, pour renforcer l'accès à l'eau et adapter notre agriculture au changement climatique, des combinaisons de solutions doivent être mobilisées et adaptées à l'échelle locale. Elles allient évolutions de pratiques agricoles et investissements dans l'hydraulique. Le fonds hydraulique

Ecrit par le 4 avril 2025

agricole contribue à accompagner et accélérer la réalisation des projets locaux et à soutenir les efforts demandés aux agriculteurs pour une gestion plus sobre et plus efficace de la ressource en eau. Les 48 projets qui seront ainsi financés par l'Etat contribuent à aider nos agriculteurs à se projeter vers l'avenir malgré la menace du réchauffement climatique. »

Cavaillon : Koppert France célèbre ses 40 ans



Née aux Pays-Bas en 1967, **Koppert** a créé sa filiale française il y a 40 ans. Koppert France, dont le siège se situe à Cavaillon, a commencé la lutte biologique intégrée en 1984, notamment dans les cultures de tomates et de fraises. Depuis, l'entreprise a varié sa gamme et a développé un véritable rôle dans l'innovation. Aujourd'hui, Koppert renforce son équipe de direction pour maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

À ses débuts en 1984, Koppert France se concentrait sur la vente de trois produits destinés aux cultures des tomates et des concombres, comptait 4 employés et fournissait 200 producteurs. Aujourd'hui, la gamme s'est élargie et comprend 55 macro-organismes, sept micro-organismes, ainsi que divers pièges,

Ecrit par le 4 avril 2025

phéromones et cinq substances naturelles, tout comme l'équipe qui compte 46 employés. « Chez Koppert, on préconise plus de 250 solutions de biocontrôle innovantes à plus de 6 500 clients, un réseau professionnel de plus en plus étendu en cultures sous-abris, de plein-champ, jardins et espaces verts », déclare [Gisèle Broquier](#), directrice générale.

Ainsi, Koppert s'affiche comme leader mondial de la protection biologique des cultures, et de plus en plus de professionnels se tournent vers des solutions biologiques. Désormais, 13% des agriculteurs français utilisent des solutions de biocontrôle, avec une adoption de 90% dans les serres de tomates, concombres et aubergines.

40 ans de développement du biocontrôle

Depuis la naissance de Koppert France, l'entreprise contribue au développement du biocontrôle à travers l'éducation et les formations. L'entreprise est un centre de formation officiel sur le biocontrôle, qui accompagnent de nombreuses institutions techniques, universitaires et professionnelles.

Koppert s'engage auprès d'associations qui œuvrent pour la promotion du biocontrôle telles que IBMA global, France Biocontrôle ou ABBA (Association biocontrôle et biostimulation pour l'agroécologie), mais aussi auprès d'organismes techniques et institutionnels tels que Légumes de France, le CTIFL, l'Aprél, le GRCETA, Vegepolys, Astredhor, l'Inrae, etc. L'entreprise organise aussi des sessions techniques auprès de professionnels et du grand public.

Une stratégie qui repose sur trois axes

Depuis sa naissance, Koppert articule sa stratégie autour de trois axes : l'innovation, la technologie et l'accompagnement technique. « Ces 3 piliers nous permettent d'innover sans cesse sur les problématiques de demain en horticulture et de rester un des leaders sur le marché », explique [Audrey Vignaud](#), directrice du marché sous-abris.

L'objectif de l'entreprise est d'innover constamment afin de proposer une gamme complète qui répond aux attentes des agriculteurs pour les aider dans leur transition environnementale. « Nous adaptons nos produits et développons de nouvelles solutions pour les cultures extérieures : légumes, vergers, vignes, grandes cultures, ajoute [Damien Facci](#), directeur des cultures extérieures chez Koppert France. Les défis sont grands car il faut faire face aux aléas du climat et s'adapter sans cesse aux différentes pratiques des agriculteurs.

Leader mondial de la protection biologique des cultures

Aujourd'hui, Koppert présente plus de 250 produits, dont la pollinisation avec des bourdons qui représente 14% des ventes, les macroorganismes qui représentent 44%, les microorganismes qui représentent 26%, et les produits et techniques associés qui représentent les 15% restants.

Ainsi, l'entreprise s'impose comme leader mondial sur le marché, et a remporté de nombreux prix pour ses produits qui partagent un seul et même objectif depuis 40 ans : avancer vers une agriculture 100%

Ecrit par le 4 avril 2025

durable !

40 années célébrées avec les collaborateurs et clients

Pour célébrer les 40 ans de Koppert France, l'entreprise a organisé une série de trois événements régionaux, dont un à Orgon au début du mois d'octobre, avec ses collaborateurs, clients, partenaires techniques et commerciaux. Durant cet événement, [Henri Oosthoek](#), fondateur de Koppert France et Board advisor, et [Michel Allene](#), ancien directeur de Koppert France, qui ont partagé leurs expériences Koppert des années 80 et 90.

Les invités ont pu profiter d'une rétrospective sur les 40 dernières années de succès et de croissance, des vidéos inspirantes, des innovations présentées en avant-première, des photos et un cocktail dînatoire.

Une nouvelle équipe de Top Management

En plus de fêter les 40 ans de sa filiale française, Koppert a annoncé le renforcement de son équipe de direction et l'introduction d'une nouvelle équipe de direction mondiale. L'objectif du groupe est d'atteindre une croissance mondiale accrue et de maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

Ainsi, le conseil exécutif se compose désormais de [René Koppert](#), PDG, [Martin Koppert](#), directeur commercial, et [Erik-Jan Verdegaal](#), directeur financier. Ils sont accompagnés d'une équipe mondiale de direction qui est chargée de stimuler la croissance, d'optimiser les processus et d'améliorer l'orientation client dans différentes régions du monde. [René Ruiter](#) est le directeur Amérique du Nord et Asie-Pacifique et Europe, Moyen-Orient et Afrique, Gustavo Hermann et [Danilo Scacalossi Pedrazzoli](#) sont les directeurs Amérique du Sud, Peter Maes est le directeur Transformation, [Adriana Boock](#) la directrice Marketing, [Sjoerd van der Ent](#) le directeur Innovation et [Peter Couwels](#) le directeur des opérations.

« Avec ces changements, nous sommes bien placés non seulement pour renforcer notre position actuelle sur le marché, mais aussi pour assurer une croissance future en étroite collaboration avec nos clients », conclut René Koppert, PDG.

Ecrit par le 4 avril 2025



Erik-Jan Verdegaal, René Koppert, et Martin Koppert.

Fréquentation : Objectif atteint pour la 4^e édition de Med'Agri

Ecrit par le 4 avril 2025



[La 4^e édition du salon Med'Agri](#) qui vient de se tenir au parc des expositions à Avignon a quasiment atteint ses objectifs de fréquentation. Porté par la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, le rendez-vous des professionnels de l'agriculture tablait sur 15 000 visiteurs environ. Au final, ils auront été 14 900, dont 900 collégiens et lycéens, à venir à la rencontre des 380 exposants et sociétés présents sur 14 000 m². Un chiffre en progression de 30% par rapport à la précédente édition (11 500 visiteurs en 2022*).

Maraîchers, arboriculteurs, viticulteurs, éleveurs, céréaliers, oléiculteurs, producteurs de plantes aromatiques et à parfum, en conventionnel et en agriculture biologique se sont donc retrouvés lors de ce salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne pour découvrir l'actualité de l'agritech, le rendez-vous Tech & Bio Cultures Méditerranéennes, des innovations, de nouvelles pratiques et les perspectives les plus prometteuses pour assurer la performance durable des exploitations agricoles. En tout, le salon a accueilli 55 ateliers et conférences, 12 masterclass et permis 128 rendez-vous BtoB avec 30 sociétés exposantes via sa délégation Export.

Ecrit par le 4 avril 2025



Crédit : Laurent Garcia

Une ministre à la rencontre de l'agriculture méditerranéenne

Pour preuve de l'importance de l'événement, Annie Genevard, nouvelle ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, est venue visiter le salon en compagnie d'André Bernard, le président de la Chambre régionale d'Agriculture Paca.

« Confrontés aux contraintes climatiques et économiques que l'on connaît, les agriculteurs ont pu identifier des solutions auprès des exposants du salon, des organismes de recherche et d'expérimentation, des experts ou des start-ups de l'Agora Innovation, expliquent les organisateurs. Tout comme la délégation d'acheteurs internationaux conduite par Business France, lors d'entretiens BtoB avec les exposants. Rendez-vous d'affaires, le salon MED'Agri est aussi un lieu de partage de connaissances et de retour d'expériences avec un programme très suivi de conférences, de Masterclass autour du vin, de l'huile d'olive et de l'amande, de tables-rondes et d'ateliers pratiques. »

[Salon Med'Agri : Le monde agricole en mode solution à Avignon](#)

Par ailleurs, face aux problématiques de recrutement et de renouvellement des générations, un pôle 'Formation, Emploi, Métiers' particulièrement dynamique a mobilisé de nombreux acteurs autour de l'enseignement agricole et accueilli des rencontres et autres jobs dating entre futurs collaborateurs et employeurs.

Ecrit par le 4 avril 2025

Suite à ce succès, la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, organisatrice de Med'Agri, et ses partenaires annoncent déjà la tenue la 5e édition du salon de Med'Agri prévue en octobre 2026.

L.G.

**Le salon a lieu tous les 2 ans depuis 2018.*

Salon Med'Agri : les paysans provençaux attendent la ministre de pied ferme

Ecrit par le 4 avril 2025



En pleine mutation, l'Agriculture Méditerranéenne attend de pied ferme la venue de la ministre demain au Salon Med'Agri qui se tient au parc des expositions d'Avignon jusqu'à demain.

Dès l'entrée dans le Hall L, on tombe directement sur le stand de la Coordination Rurale aux couleurs des gilets jaunes avec ses slogan-choc : « Sans paysans, demain c'est la faim », « Cultivons l'indépendance, récoltons la liberté », « Stop aux importations massives qui ne respectent pas nos normes ».

« Nous sommes les nouveaux pauvres. »

Caroline Lecanuet, présidente de la Coordination 13 à Eguilles

Caroline Lecanuet est la présidente de la Coordination 13 à Eguilles : « Demain, lors de la visite de la Ministre de l'Agriculture, nous avons une minute et demi pour poser une question. La mienne ce sera :

Ecrit par le 4 avril 2025

« Quel est votre modèle de ferme de demain : pérenne, agronomique, indépendante ou mondialisée ? On a de plus en plus d'aléas climatiques, de normes qui se superposent, de revenus qui baissent. Nous sommes les nouveaux pauvres, le maillon faible de la société. On a l'agriculture la plus vertueuse de la terre et pourtant, on trinque ».



Caroline Lecanuet, présidente de la Coordination 13 à Eguilles.

Christian Convers est lui aussi membre de la Coordination Rurale mais en Savoie : « On nous traite de gens violents, c'est faux, nous sommes déterminés. On en a assez des traités de soi-disant libre-échange comme le Mercosur (Marché commun qui réunit l'Argentine, le Brésil, le Paraguay, le Venezuela et l'Uruguay) qui abaisse les droits de douanes et provoquerait un afflux de marchandises bon marché en provenance de ces pays où la main-d'oeuvre et la qualité des produits n'ont pas les mêmes barèmes que les nôtres. ». Il précise : « La nouvelle ministre qui était à la radio ce matin, compatit à notre faible niveau de vie, à la maltraitance animale, à l'agri-bashing que nous subissons. Mais elle n'a pas de baguette magique ».

ketch-up 'Made in Tarascon'

Un peu plus loin, se dresse le Carré des MIN (Marchés d'Intérêt National d'Avignon, Cavillon, Châteaurenard et Marseille) qui reçoit la visite de Cécile Helle, maire d'Avignon. Elle tient dans la main un flacon de ketch-up 'Made in Tarascon', « Bien moins riche en sucre et en sel, on pourrait l'utiliser

Écrit par le 4 avril 2025

dans les cantines scolaires de la ville ou dans la restauration des hôpitaux et de EHPAD. »
 Laetitia Vinuesa directrice d'ECOMIN, à l'angle de la Rocade et de la rue Pierre-Semard précise : « Nous avons beaucoup de visites depuis hier, étudiants, fournisseurs, producteurs d'agro-alimentaire, de semences, . Nous avons sur le site du MIN une brasserie artisanale, un glacier, un boulanger, un pâtissier. Nous sommes le symbole des circuits courts, de l'agriculture locale et de la qualité des fruits et légumes de Vaucluse ». D'ailleurs, deux chefs réputés, Christian Peyres et Michel Meissonnier cuisinent dès 10h du matin des verrines de champignons de Paris et des caillettes dont le fumet attire un monde fou dont la Maire d'Avignon.



Cécile Helle (à droite), maire d'Avignon, avec Laetitia Vinuesa, directrice de l'EcoMin de la cité des papes, en compagnie des chefs Christian Peyres et Michel Meissonnier.

Parmi les exposants aussi, des concepteurs de tracteurs, d'engins immenses comme Pellenc, Mac Cormick ou Lamborghini. L'écurie transalpine ne fabrique pas que des bolides filant à 350km/h avec son V 12 atmosphérique.

Une conférence dans l'Espace de Masterclass animée par François Bérud et Nathalie Portet de la Chambre d'Agriculture sur le thème : les variétés résistantes aux maladies de la vigne, « Il serait préférable de dire plutôt *'tolérantes aux maladies fongiques'* précise-t-il. Ces cépages qui s'appellent

Ecrit par le 4 avril 2025

Floréal, Vidoc, Prior, Carbon, ils demandent du temps long pour castrer la grappe, pour polliniser les pépins avec un pinceau, pour comparer, croiser, tester, sélectionner, ce que nous faisons dans le Vignoble Expérimental de Piolenc. Cela peut prendre 10 à 15 ans ».



Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



Un peu plus loin, place à « Gautier Semences » basée à Eyragues, une entreprise familiale née en 1952 et aujourd'hui installée dans un bâtiment flambant-neuf et fonctionnel en forme de serre, avec plus de 1500 m2 de laboratoires de recherche et bureaux. Gautier Semences qui va recevoir l'un des Prix de

Ecrit par le 4 avril 2025

l'Innovation 2024 de Med'Agri 2024 pour une « Gamme de courgettes parthénocarpiques ». Ce qui, en mots simples, signifie que ces légumes se forment sans pollinisation des fleurs femelles. En plus, le rendement est élevé et le légume résiste bien à l'oïdium.



A la fin de la visite, entre les travées des différents halls de Châteaublanc qui vont recevoir plus de 15 000 visiteurs pour cette 4ème édition, on tombe sur le président de la Chambre Régionale d'Agriculture affairé. André Bernard en grande discussion avec les services de la Préfecture de Vaucluse, pour caler la visite de la ministre de l'agriculture, Annie Genevard, jeudi matin à Châteaublanc. Le circuit qu'elle fera dans le Salon, les représentants des filières et des syndicats agricoles qu'elle rencontrera pour prendre le pouls d'un monde en crise depuis des mois, sans qu'une réponse précise n'ait été apportée par l'Etat à toutes ses préoccupations, dans un secteur où, tous les deux jours, un paysans se donne la mort.

Ecrit par le 4 avril 2025



André Bernard, président de la Chambre d'agriculture de Paca prépare la visite de ministre avec les services de la préfecture de Vaucluse.

Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu

Ecrit par le 4 avril 2025



En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le [Domaine Perréal](#). Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment, Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique [Marie-Claire Mermoud](#), l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux

Écrit par le 4 avril 2025

propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

« Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »

Marie-Claire Mermoud

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Ecrit par le 4 avril 2025

Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers...

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.



Ecrit par le 4 avril 2025



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s'étend sur la colline de Perréal et n'est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Ecrit par le 4 avril 2025



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

« Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »

Marie-Claire Mermoud

Ecrit par le 4 avril 2025

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Ecrit par le 4 avril 2025

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

« On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »

Marie-Claire Mermoud

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal

Ecrit par le 4 avril 2025

'L'amour est dans le pré' : M6 à la recherche d'agriculteurs vauclusiens



Vous êtes agricultrice ou agriculteur à la recherche de l'amour ? Alors que la 19^e saison de l'émission '[L'Amour est dans le pré](#)' a débuté depuis quelques semaines, [M6](#) est à la recherche de nouveaux candidats en Vaucluse et dans l'ensemble de la Région Sud pour la prochaine saison 2025.

« Si vous souhaitez rencontrer quelqu'un qui partage vos valeurs et votre passion pour la vie à la campagne, cette aventure est faite pour vous, explique l'équipe de TV conseil en charge du casting de l'émission présentée par Karine Le Marchand. Vous avez envie de trouver votre moitié et de vivre une belle histoire d'amour ? N'attendez plus, inscrivez-vous et tentez l'aventure ! »

Pour participer : envoyez votre candidature à lamourestdanslepre@m6.fr ou 01.46.62.38.08

Écrit par le 4 avril 2025



L'AMOUR
est dans le pré

SI VOUS SOUHAITEZ VOUS
INSCRIRE OU INSCRIRE UN
PROCHE À L'ÉMISSION,
CONTACTEZ NOUS !

☎ 01.46.62.38.08

✉ lamourestdanslepre@m6.fr

L.G.

Le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly

Ecrit par le 4 avril 2025



Ce vendredi 16 août 2024, le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de [la ferme Mas de la Ribelly](#) qui se trouve dans la commune vaclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue. L'occasion pour les visiteurs de découvrir cette ferme en agriculture biologique dans laquelle on fabrique de la bière artisanale avec le houblon cultivé sur place. Tous les secrets et étapes de fabrications seront exposés et explicités et une dégustation est prévue pour clore cette journée de découverte.

À propos de la micro-brasserie de la ferme Mas Ribelly

Située au sein du Mas de la Ribelly dans laquelle on peut trouver plusieurs élevages de poules qui produisent des œufs de qualité bio, la micro-brasserie est tenue par Ghislain un des fondateurs de ce lieu unique. Dans cette zone, on fabrique des bières blondes, blanches, ambrées ou bien à base de gingembre, à partir d'une recette spéciale toujours autour du houblon pur produits depuis la ferme elle-même. En 2019, le Mas Ribelly s'est porté volontaire pour intégrer un projet européen d'implantation de houblon en Provence. Une culture de houblon bio d'une centaine de pieds a alors été plantée. Des chercheurs suivent leurs développements et leurs adaptations au climat et au sol du Vaucluse.

Infos pratiques : Visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly. Vendredi 16 août 2024, de 10h à 12h. Le Mas Ribelly, 91 allée de la Ribelly, 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 4 avril 2025

Visite gratuite, possibilité d'achat de bières sur place.

Med'Agri 2024, le salon pro de l'agriculture méditerranéenne en mode solutions et innovations à Avignon



Toutes les filières : maraîchage, arboriculture, élevage, oléiculture, apiculture, plantes

Écrit par le 4 avril 2025

aromatiques et à parfums, trufficulture et viticulture seront représentées au Parc des Expositions d'Avignon entre le 15 et le 17 octobre.

« L'un des objectifs de ce 4^e salon est d'apporter aux paysans des solutions innovantes et durables face au changement climatique, à la raréfaction de la ressource eau, aux attentes des consommateurs, à l'augmentation du prix de l'énergie, à la souveraineté alimentaire », explique [André Bernard](#), le Président de la [Chambre Régionale d'Agriculture](#).

Au carrefour des régions Sud, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie, [Med'Agri](#) 2024 une vision à 360° de l'agriculture de demain avec 14 000 m² de superficie et 380 exposants (semences, plants, serres, tunnels, matériel viticole, fertilisation, calibrage, emballage, traçabilité, pilotage à distance). C'est aussi un rendez-vous pour partager les toutes dernières connaissances scientifiques, avec une quarantaine de conférences, rencontres, débats et ateliers Tech&Bio : biodynamie, agroforesterie, couverts végétaux, énergies renouvelables, irrigation, sécheresse, résilience des grandes cultures, agropastoralisme, recyclage des déchets. En partenariat avec [Vaucluse Provence Attractivité](#), les visiteurs sauront comment tirer parti des co-produits en cosmétique ou en nutraceutique.

La Région Sud et l'agriculture

En alternance une année sur deux avec le SITEVI de Montpellier, Med'Agri Avignon met l'accent sur la viticulture, de la vigne à la cuve, avec le [Syndicat Général des Vignerons](#), [Inter-Rhône](#), [l'Université du Vin](#) et [l'IGP Sud-Est](#). Un tiers des 85 661 hectares de vignes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur est d'ailleurs cultivé en agriculture biologique.

La [Région Sud](#) qui est leader en France pour la production de laitue, chicorée, blette, huile d'olive, courgette, aubergine, poire, potiron, riz, figue, raisin de table, amande, lavande et vin AOP rosé. Sur la 2^e marche du podium en tomate, cerise, pêche, nectarine, melon, fraise, pomme, truffe, vin IGP blanc et rouge. Et dans le Top 3 en ail, poivron, concombre, abricot, pois chiche, artichaut. Sans oublier l'agroalimentaire, ses 1 629 établissements de transformation de fruits et légumes, aromates, condiments. Une filière entièrement tournée vers la naturalité.

Parmi les labels de qualité figurent le Muscat et la Cerise du Ventoux, les Côtes-du-Rhône de Châteauneuf-du-Pape, les crus de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, le Muscat de Rasteau, le foin de Montfavet et le petit-épeautre.

L'avenir de l'agriculture

Comme l'avenir des filières agricoles, ce sont les jeunes, 700 collégiens et lycéens seront invités dans le Hall F (comme formation, enseignement, métiers) pour découvrir la richesse de cette filière. « On a absolument besoin de renouveler les générations puisque la moitié des paysans partiront à la retraite d'ici 10 ans, rappelle André Bernard. Avec les technologies nouvelles, les normes et réglementations en ligne, les tracteurs high-tech, les drones et l'intelligence artificielle, ce sont surtout des cerveaux que nous recherchons, pas seulement des bras. L'agriculture se modernise, elle est à la pointe du progrès avec nombre de sites expérimentaux, elle creuse son sillon en évoluant comme l'ensemble de la société.

Écrit par le 4 avril 2025

Nous ne sommes pas des ploucs. »

À 4 mois de Med'Agri, 90% des stands sont déjà complets. Les organisateurs espèrent, en octobre prochain, franchir le cap de 15 000 visiteurs pour ce salon réservé aux professionnels.

Blauvac : une stèle pour la cerise des Coteaux du Ventoux



Ecrit par le 4 avril 2025

L'Organisme de gestion (ODG) [fruitventoux](#) a inauguré à Blauvac une stèle en hommage la cerise des Coteaux du Ventoux IGP. L'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier producteur français de cerises avec plus de 4000 hectares de cerisiers et une récolte d'environ 20 000 tonnes par an.

La stèle trône au cœur de l'aire géographique s'étendant sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud. Elle est aux côtés de celle de l'AOP Muscat du Ventoux, sur le belvédère offrant une vue sur le Mont Ventoux.

La stèle en forme de cerise, a été façonnée à partir d'un bloc de 1 500 kg de pierre de Crillon provenant de la carrière PESCE, a été sculptée par l'artiste Vincent Pastourel, basé à Sarrians. Elle incarne la pérennité de cette marque officielle de qualité à travers le temps.

Infos techniques et historiques

La cerise des coteaux du Ventoux IGP a obtenu la reconnaissance de l'Indication géographique protégée (IGP) par la Commission européenne en juillet 2021, devenant ainsi la première à obtenir cette distinction. Elle bénéficie d'un savoir-faire centenaire, transmis de génération en génération, la marque existant depuis 1985 et il s'agit de l'unique en France reconnue IGP. Les premières traces écrites concernant l'existence de cette cerise sur l'aire géographique remontent au XVII^e siècle.



Quelques chiffres

La cerise des Coteaux du Ventoux IGP se décline en 13 variétés, réparties entre les précoces, les pleines saisons et les tardives, sélectionnées selon des critères stricts de qualité et de conservation. La production s'étend sur une aire géographique de 86 communes, couvrant plus de 300 hectares, et implique environ une cinquantaine de producteurs et une dizaine de stations de commercialisation. Le potentiel de production total dépasse les 3 000 tonnes.

Le cahier des charges

Les producteurs des cerises des coteaux du Ventoux IGP, situés dans l'Aire Géographique désignée, doivent respecter un cahier des charges rigoureux permettant de garantir la qualité de leurs produits. Il couvre divers aspects, notamment les conditions de production telles que la taille des arbres, le broyage

Ecrit par le 4 avril 2025

des bois, ainsi que des critères de qualité détaillés. Les cerises sont récoltées à maturité optimale, assurant leur douceur caractéristique et leur couleur vive. Des normes strictes régissent également leur calibre, avec un minimum de 24mm. En ce qui concerne la commercialisation, les producteurs et les stations utilisent des emballages spécifiques, tels que des colis de 5 kg ou des barquettes, pour identifier clairement les produits certifiés IGP.

Sarah Ripert & L.G.

Malemort-du-Comtat : la cerise des coteaux du Ventoux à la fête du terroir

Le dimanche 30 juin 2024, aura lieu l'inauguration de la fête du terroir et de la cerise des coteaux du Ventoux IGP. Elle aura lieu à Malemort-du-Comtat et proposera différentes activités et exposants sur place.

La journée débutera avec l'ouverture des stands à 9 heures. L'inauguration officielle aura lieu à 11 heures en présence de la Peña « Li Parpagnas Lilen » de l'Isle-sur-la-Sorgue. Un verre de l'amitié est proposé sur le temps de midi sur la place des Écoles. De 13 heures à 15 heures se déroulera un concours de cracher de noyau de cerises ouvert à tous.

Tout au long de la journée, diverses animations sont prévues, telles que les méga-rires de Morières et « ses 30 vélos de l'impossible ! », ainsi que les 12 Balanz-bikes, des kartings à pédales pour enfants avec animateurs. Les visiteurs auront également l'occasion de découvrir de nombreux exposants proposant des artisanats, des métiers d'art, un vide-grenier, ainsi que des stands de restauration et de vente de cerises fraîches.