Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

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

La 4e 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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

‘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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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 Corrdination 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 barêmes 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, Cavaillon, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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 19e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

L.G.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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 vauclusienne 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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 4e 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, sècheresse, 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 2e 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 règlementations 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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

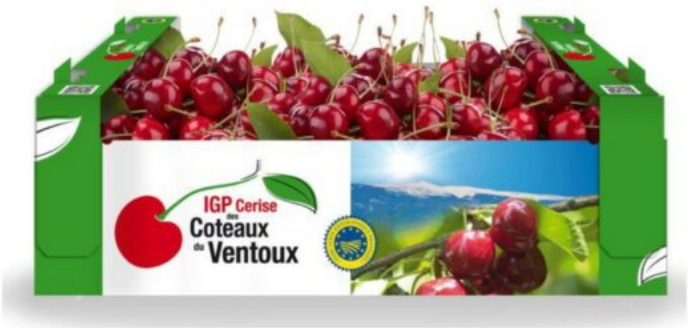
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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 XVIIe 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 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.

Auchan met le monde agricole en lumière avec la 4e édition de 'Tous aux champs, le tour'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

Après le succès des premières éditions de ‘Tous aux champs, le tour’, Auchan organise un nouveau tour de France. L’objectif est de mettre le monde agricole en lumière en emmenant ses collaborateurs, clients et partenaires à la découverte des producteurs, agriculteurs et éleveurs qui produisent les meilleurs produits du terroir qui sont ensuite vendus dans les magasins Auchan.

La tournée fera étape au magasin du Pontet ce jeudi 30 mai pour découvrir les vins Pierre Chanau en Côtes du Rhône avec la Cave Villedieu, et à celui d’Avignon ce vendredi 31 mai pour mettre en avant le miel des Compagnons du miel à Bollène avec Naturalim.

A travers cette opération et ses plus de 4 000 partenariats locaux, Auchan veut mettre en lumière le fait d’acheter des produits français à des prix qui permette une juste rémunérations des agriculteurs, pêcheurs, producteurs, etc, afin de maintenir la souveraineté alimentaire française et de garantir à tous l’accès à des produits bons, sains, locaux, de saison. Auchan base sa philosophie sur quatre piliers : le goût et le plaisir, la proximité avec les agriculteurs, le respect de l’environnement, et la garantie de l’origine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par le Grand Avignon, en collaboration avec plusieurs partenaires comme la CCI de Vaucluse ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant Le Prieuré, 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, Joel Guin, a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger de La Vieille Fontaine « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué Carole Amy, responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de l'Opéra du Grand Avignon « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait fait ses preuves l'an dernier. Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 juillet 2025

moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à l'Autre Scène, dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique Périco Légasse, il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec le CROUS, partenaire de l'événement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !