

Écrit par le 22 janvier 2025

# Le soutien de Jean Viard aux forçats de la Terre

**En pleine crise agricole, le sociologue vauclusien [Jean Viard](#) défend les forçats de la terre. Depuis près d'un demi-siècle, cet observateur éclairé de nos vies décrypte, décode le milieu paysan. Avec « La campagne inventée » publiée en 1997, « L'archipel paysan, fin de la république agricole » en 2001, « Le sacre de la terre » en 2020, inlassablement, il met ses pas dans le sillon des cultivateurs.**

« Aujourd'hui, le monde paysan a l'impression d'être en voie de disparition » précise Jean Viard. « Il ne voit pas son avenir clairement. Il se sent rejeté, déconsidéré, dénigré. Certains ironisent sur les culs-terreux. Or, depuis l'après-guerre, on a gagné 25 ans d'espérance de vie grâce à leur travail, grâce à l'amélioration de l'alimentation. C'est l'époque où le Général de Gaulle a demandé à son ministre de l'agriculture, Edgard Pisani, de faire entrer l'agriculture française dans la modernité pour atteindre la souveraineté alimentaire » ajoute Jean Viard.

## **Mécanisation de la production et produits phytosanitaires**

« C'est aussi l'époque où on a commencé à utiliser des produits chimiques, où on a mécanisé la production, mis en place des organisations professionnelles et des coopératives pour fédérer toute cette main d'œuvre. » Mais ces investissements ont un coût, les paysans se sont endettés en achetant des parcelles toujours plus grandes, des tracteurs toujours plus puissants, climatisés, une moissonneuse-batteuse high-tech, une machine à vendanger qui enjambe les rangées de vignes et trie les grains de raisin, tout cela sous les conseils cyniques et mortifères de certains techniciens et banquiers. Et c'est à eux, les cultivateurs, de rembourser des prêts faramineux qui les étranglent quand ils n'arrivent pas à vivre dignement de leur travail. Certains ont travaillé dur plus de 40 ans pour toucher une retraite de 900€. On recense un suicide de paysan tous les deux jours, c'est dire leur degré d'abandon, dépression et de désespoir. »

## **Les exclus du progrès social**

« Pendant que tous les autres travailleurs ont droit aux congés payés et aux 35h, eux sont exclus du progrès social, s'occupent de leurs vaches, chèvres, brebis et volailles 365 jours par an. Des labels et des normes ont été inventés pour que soient reconnues les appellations d'origine contrôlée ce qui est positif pour la mise en marché de produits du terroir de qualité, pour nos vins AOC, comme le rosé de Provence et le rouge des Côtes du Rhône. En revanche, le marché européen n'impose pas les mêmes mesures drastiques à tous. La preuve avec un seul exemple, la cerise. Nos arboriculteurs de Venasque et du Barroux ne peuvent pas utiliser de diméthoate pour lutter contre la « drosophila suzukii » quand nous importons à tire larigot des milliers de tonnes cerises turques imbibées de diméthoate. On nage en pleine absurdité. »

Écrit par le 22 janvier 2025

### « On boit plus de bière que de vin »

« Côté viticulture, il faut bien voir que nos habitudes de consommation aussi ont changé. L'an dernier, on a plus bu de bière que de vin en France et les stocks de rouge craquent au point qu'on a autorisé la distillation à grande échelle. Quand on parle de 'consom'acteurs', on voit des citoyens aller faire leurs courses dans les fermes, acheter aux producteurs de la ceinture verte d'Avignon ou de Velleron, sur les petits marchés de village plutôt qu'au supermarché. Mais quand on lit le prix des fruits et légumes de nos paysans, face aux tomates importées d'Espagne et du Maroc en plein hiver, là où le prix de la main d'œuvre et des charges est ridiculement bas, les mères de familles monoparentales qui sont au Smic (Salaire minimum interprofessionnel de croissance) achètent ce qui est moins cher pour nourrir leurs enfants, au détriment de la qualité gustative et nutritionnelle. Mais c'est leur porte-monnaie qui leur impose ce choix. »

### Rareté et cherté du foncier

« Pour revenir aux racines de cette crise agricole, il faut aussi évoquer la rareté et la cherté du foncier. Comme Jean Viard l'écrit dans « Le sacre de la terre » : « On a construit 63 000 ronds-points, des lotissements, des supermarchés et on a grignoté 20% de nos terres aux dépens de l'agriculture. Il faut arrêter de défigurer la France ». En 30 ans, le prix de la terre a été multiplié par deux, il faut compter un million d'euro pour une petite exploitation. Et on ne parle pas ici des vignes de Châteauneuf-du-Pape. Quel enfant de paysans a les moyens de dédommager ses frères et soeurs qui n'ont pas choisi d'hériter du domaine familial? Le sociologue insiste : « Il faut former les jeunes, les inciter à s'installer, cultiver leur jardin, développer des start-up à la campagne ».

### Vous avez dit agri-bashing ?

« Autre forme d'agri-bashing, les bobos néo-ruraux, ces ayatollahs de l'écologie. « Ils ont quitté la ville, se sont installés en pleine nature, à côté d'une ferme et ils ont intenté 1 200 procès aux paysans parce que le cri du coq les réveille, l'âne qui braie les dérange, le fumier pue, l'épandage pollue ou le tracteur fait du bruit ». Le défenseur des paysans martèle : « L'agriculture est un métier d'avenir. Elle nous nourrit, nous habille, capte le carbone. Avons-nous déjà oublié les Gilets jaunes qui se sont levés pour l'urgence climatique. Nous avons besoin de retrouver nos racines sur le champ. Le sol est le lieu de ressources, de culture, de mémoire, de territoire de la patrie. Il faut passer de l'agriculture-problème à l'agriculture-solution. Elle est un métier du futur, un lien entre la santé des hommes et le soin de la terre ».

### Quelle sera l'ambiance au prochain Salon de l'agriculture ?

Il ajoute, ironique : « Dans un mois, les politiques vont faire les marioles au Salon d'Agriculture, se pavaner dans les allées du Parc des Expositions, Porte de Versailles, caresser les paysans et leurs bêtes dans le sens du poil, partager l'apéro et le saucisson, les mêmes qui ont signé subrepticement en novembre un accord avec la Nouvelle Zélande qui prévoit la suppression des droits de douane sur les kiwis, pommes, oignons, viandes, le beurre, le miel, le lait en poudre. 18 000km nous séparent de ce territoire aux antipodes de la France, dans le Pacifique Sud. Et ils prétendent favoriser les circuits courts au Ministère de l'Agriculture ? Interroge Jean Viard. Il ne faudrait pas prendre les enfants du bon dieu pour des canards sauvages. Stop à l'hypocrisie, à l'enfumage, au double discours. »

« La campagne inventée » - L'archipel paysan, la fin de la république agricole » - L'Aube Le sacre de la Terre » - L'Aube [www.editionsdelaube.com](http://www.editionsdelaube.com)

Ecrit par le 22 janvier 2025

### **L'Agriculture en Vaucluse**

115 000 hectares de surface agricole : 31% du territoire (dont 22 761ha en bio).

12 700 emplois : 4 300 dirigeants, 2 800 permanents, 5 600 CDD (Contrats à durée déterminée, occasionnels et saisonniers).

Chiffre d'affaires : 1,106 milliard d'euros.

### **La production en Vaucluse**

N° 1 cerise, raisin de table, ail, courge.

N°2 poire Guyot, pomme Golden & Granny.

N°3 fraise, pastèque , vins AOC.

Viticulture :

50 000 emplois.

2 millions d'hectolitres produits par an.

---

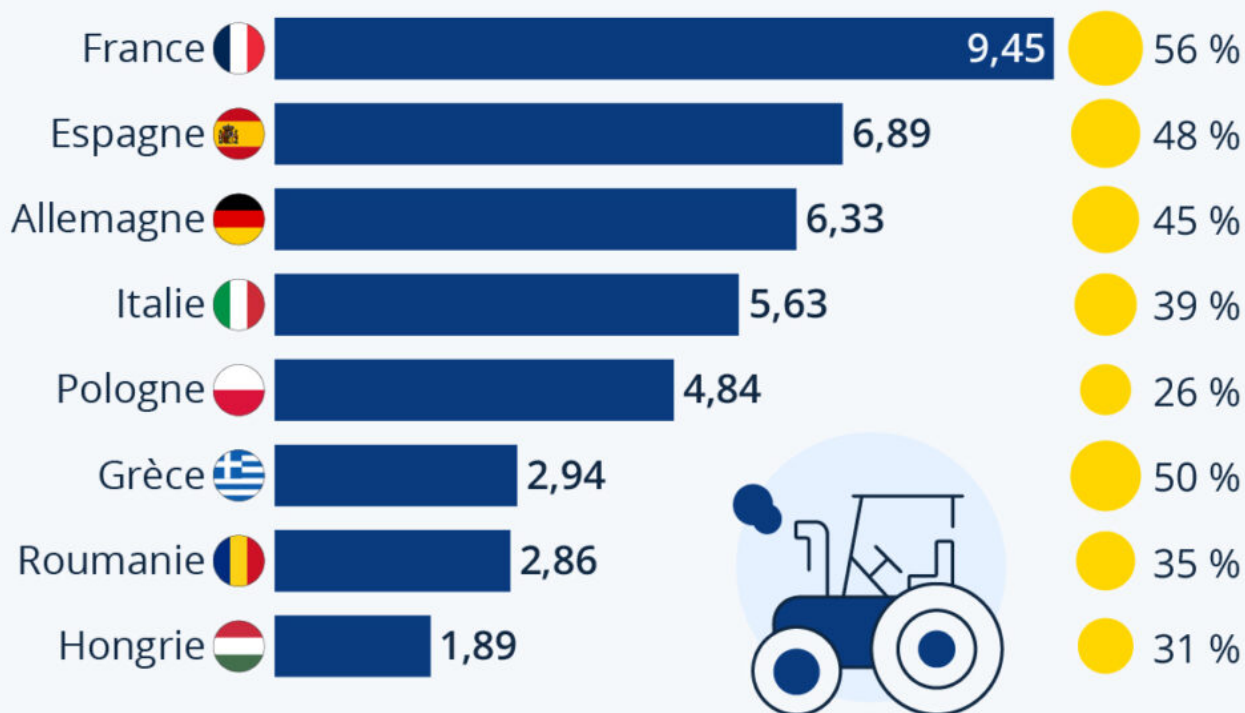
## **Qui reçoit le plus de subventions agricoles de la part de l'Union européenne ?**

Ecrit par le 22 janvier 2025

# Qui reçoit le plus de subventions agricoles de l'UE ?

Pays ayant reçu le plus de subventions agricoles de la part de l'UE en 2022, en milliards d'euros

● Part des subventions agricoles dans le total des subventions reçues



Source : Commission européenne



statista

La France est le premier bénéficiaire de subventions agricoles dans l'Union européenne (UE). Selon les évaluations du [tableau de bord du budget de l'UE](#), la France a reçu près de 9,5 milliards d'euros de subventions européennes en 2022, distribués à plus de 400 000 bénéficiaires du [secteur agricole tricolore](#). Comme le montre notre graphique, seuls trois autres pays ont reçu plus de 5 milliards d'euros en subventions agricoles de la part de l'UE au cours de la même année : l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie.

Ecrit par le 22 janvier 2025

Ensemble, ces quatre pays représentent environ la moitié de la surface et de la valeur de production agricole de l'UE.

Autre fait marquant : pour ces quatre puissances agricoles européennes, les subventions agricoles représentent autour de la moitié de l'ensemble des aides financières accordées par l'UE. La France arrive en tête avec une part de 56 %, suivie par l'Espagne (48 %), l'Allemagne (45 %) et l'Italie (39 %). D'autres pays de l'UE, comme la Pologne, qui a également reçu près de 5 milliards d'euros de subventions agricoles en 2022, sont subventionnés en premier lieu dans d'autres secteurs économiques.

L'agriculture est un secteur très subventionné en Europe. Au total, près de 243 milliards d'euros ont été budgétés pour les subventions dans l'UE en 2022, dont environ 57 milliards d'euros pour les seules subventions agricoles. Ces subventions, appelées Politique agricole commune (PAC), ont été introduites à l'origine en 1962 comme un outil de garantie pour les [agriculteurs européens](#) contre les fluctuations des prix et les années de mauvaise récolte.

Sur le budget de l'UE de 1 200 milliards d'euros prévu pour les années 2021 à 2027, 387 milliards d'euros sont dédiés à la PAC, dont la majeure partie est consacrée aux aides directes aux agriculteurs qui font preuve de « bonnes pratiques agricoles et environnementales », aux jeunes exploitants, ainsi qu'aux mesures de soutien au marché agricole, dont l'objectif est de répondre aux [perturbations des prix](#).

Mais sachant que l'aide provenant de la [PAC](#) prend essentiellement la forme de paiements liés à la surface agricole, les petites exploitations, parmi les plus vulnérables et pourtant essentielles à l'évolution structurelle de l'agriculture, passent encore en grande partie à travers les mailles du filet. Ainsi, l'une des principales critiques faites à la PAC est qu'une grande part des fonds reste distribuée à de grosses exploitations de [l'agrobusiness](#) qui n'en ont pas forcément le plus besoin.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

---

## INRAE : Cœur de Centre, un nouveau bâtiment pour la recherche en agriculture

Écrit par le 22 janvier 2025



« Architectural, esthétique, confortable, lumineux, ce lieu, fleuron de la recherche agronomique est à la croisée de tous les laboratoires entre l'[INRAE](#) (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), l'[Université d'Avignon](#)», lance Sébastien Maggi, sous-préfet de Vaucluse.

[Philippe Mauguin](#), PDG de l'INRAE, venu il y a un an, le 27 octobre pour inaugurer le bâtiment 'Abeilles' se félicite pour cette réalisation concrète : « Avignon est l'un des trois pôles de la Région Sud avec Le Tholonet à Aix-en-Provence et Sophia Antipolis dans les Alpes-Maritimes. Le projet a été financé par le volet immobilier du Contrat de Plan État-Région 3A (Agrosciences-Agroalimentaire-Alimentation) qui nous associe à l'Université avec pour objectif la mutualisation des infrastructures et des équipements du campus. Ce Cœur de Centre renforce la recherche en agriculture, la fait rayonner dans le Vaucluse et au-delà, en France et à l'international. Et ce bâtiment beau, de bois et de béton bas-carbone (2150 m<sup>2</sup> de planchers sur deux niveaux) a respecté les grands arbres centenaires, pins, platanes, châtaigniers du Domaine Saint-Paul et il laisse filtrer la lumière pour que nos chercheurs, agents contractuels et personnels partenaires travaillent dans des conditions optimales de confort, de qualité environnementale et de santé et se croisent dans un lieu convivial. »

[Lire également : 'INRAE - Avignon : Inauguration du nouveau bâtiment 'Abeilles' dédié à la santé des pollinisateurs'](#)

Ecrit par le 22 janvier 2025

Il est vrai que l'ADN de l'INRAE de la Région Sud se concentre sur des enjeux spécifiques méditerranéens : agro-écologie, adaptation de l'agriculture et de la forêt aux changements climatiques, ressources en eau, risques naturels et nutrition humaine. Et que sa politique de sobriété énergétique est une réalité avec une baisse de -24% de la consommation de chauffage entre janvier 2021 et mars 2023. Et ce lieu s'inscrit dans la démarche 'Bâtiments Durables Méditerranéens' avec une attention portée à la consommation des ressources naturelles. Réduction de consommation d'eau potable avec des forages pour l'alimentation des sanitaires, de l'arrosage de la toiture et des espaces verts, l'utilisation de bois 100% d'origine française, une pompe à chaleur air-eau, des solutions passives pour limiter le recours à la climatisation, un confort thermique, visuel, acoustique. Le tout mené de main de maître par [Pascale Espié](#), une architecte de Grenoble en collaboration avec Francis Mulot et Cheaiaib Iyad.

Les salles de ce Cœur de Centre ont des noms porteurs de sens. « Salle Gariguette » pour la réception avec larges baies vitrées sur deux grands platanes, « Salle de Provence » pour l'amphithéâtre de 150 places avec grands écrans et sonorisation high-tech. La salle de commissions se prénomme « Bergeval » (une variété d'abricotiers) Pour se reposer, la « Salle Ferline » (variété de tomate hybride). Ou encore l'espace de coworking « Fougérite », (un minéral de fer). À l'étage, se succèdent des espaces baptisés « Sorgue », « Durance », « Touloubre » et « Siagne », les rivières de Provence, d'Avignon à Mandelieu-la-Napoule.

Écrit par le 22 janvier 2025





Écrit par le 22 janvier 2025

## Le hall d'accueil

Écrit par le 22 janvier 2025



Écrit par le 22 janvier 2025

Une des salles de réunion

Ecrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025

## Les platanes centenaires préservés

Les financeurs de Cœur de Centre ont tour à tour pris la parole : Guy Moureau pour le [Grand Avignon](#) : « 500 000€ d'investissement qui prouvent notre ambition forte pour la recherche agronomique. » Dominique Santoni, la présidente de l'[exécutif vauclusien](#) (720 000€) a salué : « L'une des plus grandes ruches du monde, ici, qui fait rayonner l'excellence au service de l'agriculture sur une terre d'innovation, face aux risques climatiques et à la raréfaction de l'eau. » [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la [Région Sud](#) en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir a évoqué l'éco-système fabuleux d'Avignon et de Vaucluse dédié à l'agriculture avec l'Université, ses campus d'agrocience et d'agroalimentaire, le pôle [Innov'Alliance](#), les écoles [Isema](#) et [Isara](#), l'INRAE, les lycées agricoles ». Enfin André Bernard, le président régional de la [Chambre d'Agriculture](#) a résumé la situation : « En Provence, quand on parle de cinéma, on pense à Cannes, quand on parle d'avions, on pense à Marignane et quand on pense à l'agriculture, c'est le Vaucluse qui est en pôle position de toute éternité et qui, en plus, dessine l'agriculture de demain avec tous ses chercheurs et tous nos paysans qui doivent assurer notre souveraineté alimentaire. »

La facture de ce nouveau bâtiment à Montfavet s'élève à 4M€ hors taxes sur les 7,4M€ de dotation du Contrat de Plan Etat-Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Écrit par le 22 janvier 2025



## **Med'Agri en octobre 2024 à Avignon, la vitrine de la richesse de l'agriculture méditerranéenne**

Ecrit par le 22 janvier 2025



« Ce sera un salon des solutions, des innovations, face au changement climatique, aux attentes de la société en matière d'environnement, de réduction de la consommation d'eau et d'intrants et de souveraineté alimentaire » explique [André Bernard](#), le président de la [Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur](#), qui a initié cette manifestation.

Prévu du 15 au 17 octobre 2024 sur 14 000 m<sup>2</sup>, [Med'Agri Bio & Tech](#) fera la part belle à toutes les filières de productions du Sud de la France : maraîchage, arboriculture, oléiculture, élevage, plantes aromatiques et à parfum, et surtout viticulture en partenariat avec le [Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône](#). Un espace sera animé par des œnologues et des oléiculteurs pour des dégustations de vins et d'huiles d'olive.

« Il y aura aussi [Innov'Alliance](#), le pôle de compétitivité leader de la transition énergétique pour la transformation du végétal, ajoute André Bernard. Par exemple, les noyaux d'amandes et d'abricots, qui, par éco-extraction, peuvent être utilisés en cosmétique. Il y aura aussi [Vaucluse Provence Attractivité](#),

Ecrit par le 22 janvier 2025

qui a pour ambition d'accroître la notoriété et le rayonnement des territoires et terroirs de Vaucluse en France et à l'international, pour attirer des pépites, des talents et des investisseurs. »

« Ce sera un moment d'information et de partage des connaissances pour les professionnels qui viendront avec une cinquantaine de temps forts, des rencontres, des conférences, des ateliers, des démonstrations, des restitutions d'études scientifiques, sur l'intelligence artificielle au service de l'agriculture de demain, sur les défis énergétiques ou les co-produits et leur valorisation », poursuit Rémy Laurent, chargé de l'organisation de Med'Agri.

Cinq halls de Châteaublanc abriteront les fabricants de serres, les producteurs de semences, de plants, d'accessoires, de fertilisateurs, les pôles innovation, nouvelles technologies et énergies renouvelables, des salles de conférences. Et à l'extérieur, une zone d'exposition, de démonstration de drones et de machines agricoles.

Nombre de stands seront dédiés à la formation (enseignement, diplômes, apprentissage pour les jeunes collégiens et lycéens invités au salon) et à la reconversion. Comme son nom l'indique « Tech & Bio » accompagnera et conseillera les professionnels de l'agriculture bio, qui traversent des difficultés face à la baisse de consommation, l'inflation, dans ce qui est pourtant la 1<sup>re</sup> région bio de France (35,8% de la surface agricole).

Bref, 380 exposants sont attendus, plus de 15 500 professionnels pour ce salon qui est le plus important du Sud de la France, en alternance une année sur deux avec le SITEVI qui s'est tenu la semaine dernière à Montpellier.

[Lire également : '31<sup>e</sup> SITEVI à Montpellier : l'innovation au cœur du salon pour donner un cap à l'agriculture de demain'](#)

---

## Saint-Rémy-de-Provence : les conséquences du dérèglement climatique sur l'agriculture



Écrit par le 22 janvier 2025



Le lundi 4 décembre, la société [Omag](#), spécialisée dans l'agrofourniture sur le secteur des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse, organise un colloque sur le dérèglement climatique et ses conséquences sur l'agriculture en Provence à Saint-Rémy-de-Provence.

Pour l'occasion, l'agro-climatologue [Serge Zaka](#) interviendra pour évoquer les conséquences des températures excessives, du manque de précipitations, et des événements climatiques hors normes, et les solutions à mettre en œuvre pour pallier ces problématiques. Il sera accompagné de [Kévin Margaron](#) d'Omag, qui évoquera les nouvelles technologies, [Nicolas Laugier](#) du [groupe Perret](#), qui abordera les bénéfices, limites et conditions de réussite des couverts végétaux, ainsi que [Romain Careghi](#) du groupe Perret, qui parlera de l'intérêt des biostimulants pour accompagner la plante dans les stress climatiques.

**Inscription par mail à l'adresse [jcoutellier.omag@groupeperret.fr](mailto:jcoutellier.omag@groupeperret.fr) ou au 06 24 93 03 01.**

**Lundi 4 décembre. De 17h à 20h. Mas de Jonquerolles. 35 Chemin Chalamon. Saint-Rémy de Provence.**

V.A.

Écrit par le 22 janvier 2025

## 31<sup>e</sup> SITEVI à Montpellier : l'innovation au cœur du salon pour donner un cap à l'agriculture de demain



55 000 visiteurs d'une soixantaine de nationalités pour le [SITEVI](#), salon international des filières vitivinicole, arboricole et oléicole qui accueille 1 000 exposants venant de 18 pays dont majoritairement l'Espagne, l'Italie, la Suisse, le Portugal, mais aussi la Hongrie, l'Argentine, le Congo et l'Ukraine.

Le mot-maître est « innovation » pour répondre au défi climatique avec des végétaux résistants et économes en eau, une digitalisation qui aide à la gestion des cultures, une robotisation qui fait reculer la pénibilité des tâches et pallie le manque de main d'œuvre. En bref, produire plus avec moins en

Écrit par le 22 janvier 2025

s'adaptant à la crise et à l'évolution obligatoire des pratiques environnementales.

Au fur et à mesure de la visite des stands, l'innovation flirte avec la tradition avec des foudres de vin en chêne de la Forêt de Tronçay, des cuves en inox étincelant, d'autres en béton et en forme de tulipe et celles octogonales venues de Vérone en 'cocciopesto', un amalgame 100% naturel de sable, graviers, gruaux utilisés par les Phéniciens et les Romains pour les amphores, les thermes et les aqueducs.

Ecrit par le 22 janvier 2025



Écrit par le 22 janvier 2025

Cuve en béton

Ecrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025

## Cuve octogonale de Vérone

Sur 38 matériels nominés, 21 ont reçu les 'SITEVI Innovation Awards' dont 3 pour la maison [Pellenc](#), créée en 1973 par Roger Pellenc, l'actuel maire de Pertuis. Depuis 50 ans, le Groupe invente, produit et commercialise des outils et des machines qui permettent aux viticulteurs, arboriculteurs et professionnels de l'entretien d'espaces verts et urbains de faciliter leur travail au quotidien. Cette démarche s'articule autour de la productivité, de la réduction de la pénibilité et du respect de la nature. Avec plus de 1 300 brevets déposés (sécatteurs hydrauliques, souffleurs, peignes vibreurs, secoueurs intelligents, enjambeurs...), 1 800 salariés dans le monde dont la moitié en France, 20 filiales industrielles sur les cinq continents, 500 000 clients et 315M€ de chiffre d'affaires.

[Lire également : 'Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans'](#)

Ont été primés le 'RX-20', un chenillard viticole électrique, léger et compact. Il passe entre les rangs de vignes sans tasser le sol, sans intervention humaine et il est sécurisé par 4 caméras à 360° de vision. Récompensée également : l'armoire 'Sécurion' qui permet de stocker et de recharger une quarantaine de batteries au lithium, tout en protégeant les locaux des risques de surchauffe, d'incendie et d'explosion. 3<sup>e</sup> médaille pour un convoyeur qui récolte des olives et des amandes sans frottement puisque les fruits sont déplacés par un flux d'air. « Face à la crise du vin, au réchauffement climatique et à la déconsommation du rouge, nous devons proposer des solutions nouvelles dans les parcelles et les chais », affirme [Nicolas Bernard](#), directeur du département vitivinicole du Groupe Pellec à Montpellier.

Écrit par le 22 janvier 2025



Le RX-20



Écrit par le 22 janvier 2025



Sécurion

Écrit par le 22 janvier 2025



### Convoyeur pneumatique Air 3

Autre proposition, celle de [Frayssinet](#), une entreprise née dans le sud-ouest en 1870 qui a mis au point des stimulateurs de croissance racinaire bio et innovants. « Ils permettent une relance du développement racinaire et une meilleure résistance en situation de stress abiotiques », explique [Matthieu Grebot](#), directeur Communication et RSE. L'entreprise [Actisol](#) aussi avait son stand d'outils qui labourent le sol superficiellement. « En particulier le 'Stell'Air Vigne' qui propose des itinéraires sans herbicide avec des micro-jets entre les ceps, il évite l'évaporation et préserve la biodiversité », explique [Freddy Socheleau](#), le patron. La société [Ombrea](#) est venue d'Aix-en-Provence avec ses tonnelles, pergolas, vérandas bio-climatiques, vitrages panoramiques et ombrières intelligentes.

Ecrit par le 22 janvier 2025

[Sun'Agri](#), le pionnier de l'agri-voltaïsme depuis 2009, est venu de Lyon pour proposer des persiennes solaires placées au-dessus des vignes et des cultures de fruits et légumes. La parcelle bénéficie d'un micro-climat optimal, face aux orages, au gel, à la grêle, à la neige, aux rayons brûlants du soleil, comme c'est le cas sur le vignoble expérimental de Piolenc. Enfin, [Isagri](#) est aux côtés des vignerons et paysans depuis 40 ans pour « leur faire gagner du temps dans leur gestion commerciale et comptable, réaliser le bulletin de paie de leurs salariés et saisonniers en un clic, gérer la traçabilité de leurs vins et leur fournir le meilleur service informatique possible, explique Bertille de Naquard. Ce n'est pas leur métier. Nous on est là pour les soulager, leur donner un coup de main. »

Au terme d'une journée passée entre tous ces immenses bâtiments, le laboratoire du futur, les masterclasses et ateliers, un 'Accord-cadre 2023-2027' a été co-signé par la [Région Occitanie](#), l'[Agence de l'Eau Adour-Garonne](#) et le président de l'[Institut Français de la Vigne et du Vin](#) pour préparer l'avenir de la filière vitivinicole. Une filière dont [Christophe Riou](#) (ancien patron de l'Institut Rhodanien à Orange) est directeur. Avec une stratégie incontournable, dit-il : « Innover pour rester. 93% de la production française est sous AOP (appellation d'origine protégée), ou IGP (Indication géographique protégée), ce qui représente 54 000 domaines pour 700 000 hectares de vignes. »

Il faut savoir que la France est la 1<sup>re</sup> puissance agricole européenne avec une production — hors subventions — de 95,8 milliards d'euros, en hausse de +16% par rapport à 2021.

---

## Plantin s'associe aux acteurs de l'agriculture pour relancer la production trufficole en Vaucluse

Ecrit par le 22 janvier 2025



L'institut de la truffe [Plantin](#), situé à Puyméras, a décidé de s'associer au projet 'Terroir' porté par le [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) pour accompagner les viticulteurs qui le souhaitent vers une replantation de leurs terres peu rentables en terres truffières, dans le but de pallier la baisse de production de truffes en Vaucluse et plus largement en France.

À peine la porte poussée, notre sens de l'odorat est chatouillé. L'odeur de la truffe est envoiement. Sur les étagères, le diamant noir dans son état brut dans des bocaux, des chips à la truffe d'été, de l'huile d'olive à la truffe noire, du carpaccio de truffes, des amandes salées à la truffe, et bien d'autres produits. Aucun doute possible, nous sommes bien au sein de l'institut de la truffe Plantin, à Puyméras.

C'est dans la boutique de cette entreprise qui manie l'art de la truffe depuis 1930 que [Christopher Poron](#) et [Nicolas Rouhier](#), respectivement président et directeur général de Plantin, ont donné rendez-vous aux acteurs de l'agriculture vauclusienne, au maire de Puyméras, Roger Trappo, mais aussi à Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, le jeudi 23 novembre pour évoquer le projet 'Terroir' auquel ils ont décidé

Ecrit par le 22 janvier 2025

de prendre part.



Écrit par le 22 janvier 2025



©Vanessa Arnal

## Donner une nouvelle vie pour les terres peu rentables

Le projet 'Terroir' ambitionne d'accompagner massivement les 3500 viticulteurs des Côtes du Rhône pour réorienter leur stratégie vers plus de résilience, une meilleure capacité à s'adapter aux aléas et un équilibre économique durable. Cette association au projet permettrait de transformer les terres viticoles trop peu rentables en terres truffières.

« Il est plus que temps de replanter si l'on veut continuer d'exister face à la concurrence mondiale. »

Ecrit par le 22 janvier 2025

*Nicolas Rouhier, directeur général de Plantin*

L'objectif serait de faire progresser la Maison Plantin, qui génère aujourd'hui 38M€ de chiffre d'affaires et emploie 100 salariés, dont 75 à Puyméras et 25 au sein de ses filiales à l'étranger. « Nous souhaitons évoluer dans une région truffière, qui elle doit être préservée », explique Nicolas Rouhier. La concurrence se fait de plus en plus rude avec d'autres départements qui cultivent la truffe comme l'Indre-et-Loire, ou encore la Charente, mais aussi à l'international. « Nous voulons planter localement pour une production au plus près des ateliers, mais aussi pour continuer de participer à l'économie vaclusienne », ajoute le directeur général de Plantin.

### **Visite de l'institut**

Afin de mieux comprendre les problématiques, mais aussi le fonctionnement, de la Maison Plantin, Christopher Poron et Nicolas Rouhier ont proposé à leurs invités une visite des ateliers. Mené par la préfète de Vaucluse, le cortège a donc pu rencontrer certains employés, observer le tri des truffes opéré par sept personnes, ou encore la mise en bocal avec l'huile.

Plantin, c'est environ 100 tonnes de truffes chaque année. « La saison devrait être meilleure que l'année dernière en quantité, s'enthousiasme Christopher Poron. Il est encore un peu tôt pour parler de qualité, mais généralement les deux vont de pair. » 50% de l'activité de Plantin va à l'export, l'entreprise compte plus de 1400 clients dans le monde. L'entreprise est donc un acteur incontournable de la truffe sur le marché mondial de nos jours. Le défi est donc de le rester.

Ecrit par le 22 janvier 2025



De gauche à droite : Violaine Démaret, Chirstopher Poron, et Nicolas Rouhier. ©Vanessa Arnal

### Des ateliers qui s'agrandissent

La visite des ateliers de Plantin a été l'occasion pour le président et le directeur général d'évoquer l'histoire de l'entreprises. Afin d'être en perpétuelle évolution, Plantin a opéré plusieurs changements au fil des décennies. Après sa création en 1930 par Marcel Plantin à Grignan dans la Drôme, l'entreprise a posé ses valises en 1986 à Puyméras après avoir été reprise par Hervé Poron, puis par son fils Christopher en 2009.

Les ateliers ont accueilli 1000 m<sup>2</sup> de plus en 2016. La boutique, quant à elle, a vu le jour en 2019. En 2022, un nouveau bâtiment de stockage et de production de 1200 m<sup>2</sup> est sorti de terre. Mais Plantin ne compte pas s'arrêter là. En 2024, un nouvel atelier de transformation de 1400 m<sup>2</sup>, dont la construction a déjà débuté, va naître.

### Un chêne truffier symbolique



Écrit par le 22 janvier 2025

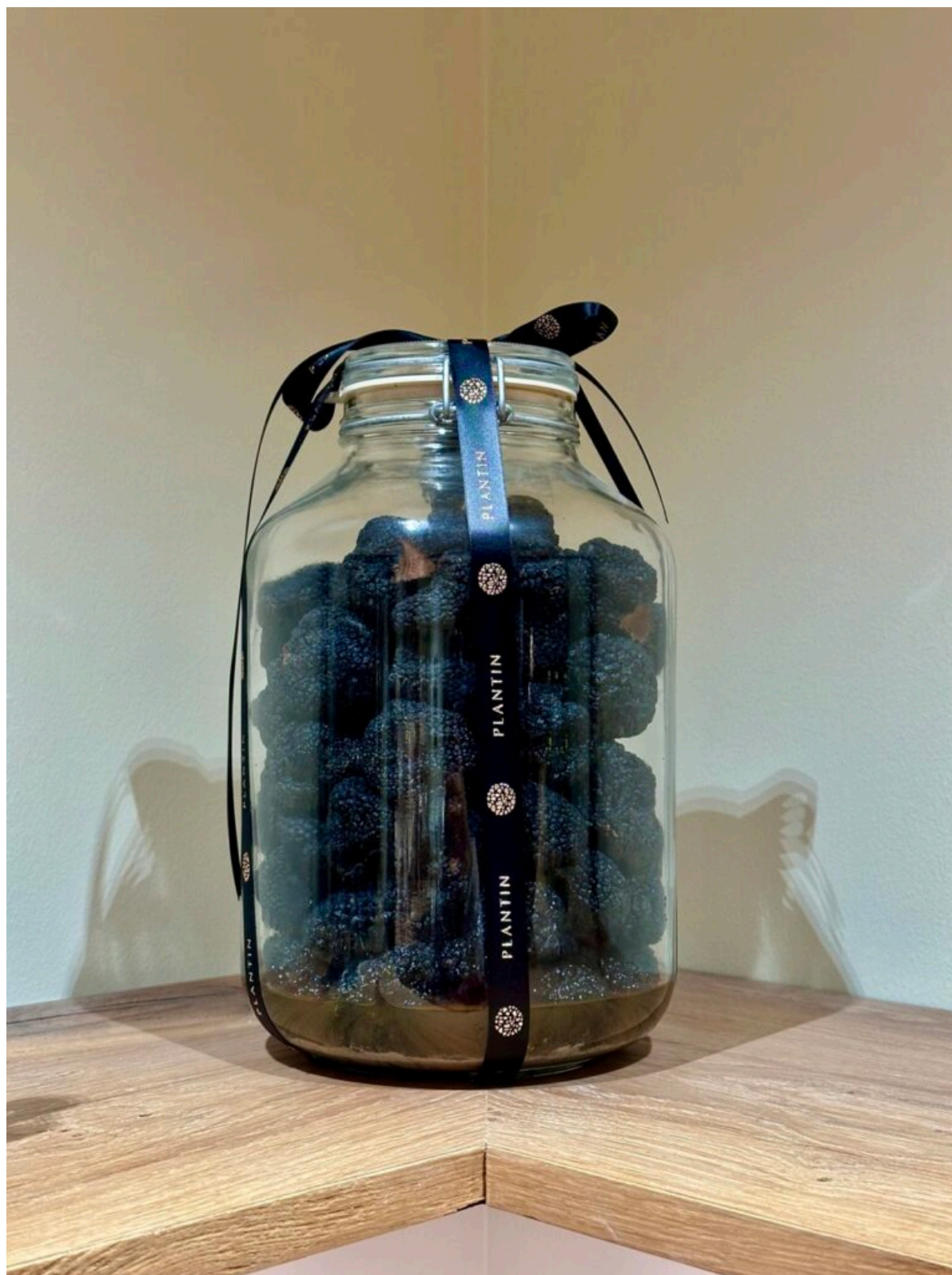
Afin de célébrer l'association de Plantin au projet 'Terroir', l'entreprise a décidé d'offrir un chêne truffier à Violaine Démaret qui a été symboliquement planté devant la boutique de la Maison Plantin. « Nous avons besoin du soutien de l'État pour faire avancer ce dossier indispensable à l'économie vauclusienne », conclut Nicolas Rouhier.



De gauche à droite : Nicolas Rouhier, Violaine Démaret, Roger Trappo, et Christopher Poron.  
©Vanessa Arnal

L'événement s'est terminé dans la boutique, où les invités ont pu échanger, et déguster quelques mignardises avec l'ingrédient phare de la journée : la truffe.

Écrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025



©Vanessa Arnal

## Foncez au Week-end Gastronomique d'Avignon : plus de 1 000m2 de stands

Ecrit par le 22 janvier 2025

## gourmands



Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

### La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

[Ce 18e Week-end Gastronomique](#) a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture,

Écrit par le 22 janvier 2025

Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à coeur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de l'extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».

Ecrit par le 22 janvier 2025

Ecrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025

Écrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025

Ecrit par le 22 janvier 2025

Ecrit par le 22 janvier 2025

Ecrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025

Écrit par le 22 janvier 2025



Écrit par le 22 janvier 2025

Ecrit par le 22 janvier 2025



Ecrit par le 22 janvier 2025

### 21 000 visiteurs l'an dernier

Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps- Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

[18e week-end gastronomique](#). Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.

## Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18<sup>e</sup> Week-end Gastronomique d'Avignon



C'est sur la Place des Corps Saints et dans l'église éponyme que se tiendra le 18<sup>e</sup> 'Week-end Gastronomique' d'Avignon du 17 au 19 novembre avec, en plus, le Cloître qui sera ouvert pour

Écrit par le 22 janvier 2025

## **la 1<sup>re</sup> fois aux visiteurs, soit 300 m2 qui s'ajouteront aux 960 m2 prêtés gratuitement par la Mairie d'Avignon.**

40 stands, 63 agriculteurs, 32 exploitations de Vaucluse, mais aussi des paysans, tous membres du Réseau 'Bienvenue à la Ferme', en provenance du Lot (canards, foie-gras, aiguillettes), de Dordogne (cassoulet), de Creuse (miel, nougats, guimauves), des Landes (confits, rillettes), du Gers (pâtés, charcuterie de porcs noirs), d'Auvergne (Saint-Nectaire, noix, safran, ail des ours) et de la Drôme (huile d'olive de Nyons, saucissons d'autruche, nectar de kiwi) seront là.

Les Vauclusiens ne seront pas en reste : Numa Cappeau de 'La ferme La Reboule' pour ses fruits et légumes qui poussent grâce à la riche terre alluviale de la Barthelasse, Elodie Fournier, la maraîchère de Sarriens, Nicolas Berger d'Althen-des-Paluds pour ses pommes bio et son cidre, Loris Aubert de Saint-Christol d'Albion pour ses viandes et salaisons et même Bruno Bonnet de Lagarde d'Apt qui propose des écharpes, gants, et chaussettes en mohair et alpaga.

« C'est une façon de rencontrer des paysans, de parler avec eux de leur travail et de leur passion, quelles que soient les vicissitudes de la météo, précise Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Et de faire le plein de saveurs, de goûts, de parfums, de couleurs qui magnifieront vos tables pour les réveillons, ça changera de la morosité actuelle. »

Entre pains d'épices, Flocc de Gascogne, Champagne, vins d'Alsace et de la Vallée du Rhône, magrets, escargots, pâtes de coing, calissons et chocolats, les visiteurs auront le choix. Ils étaient 21 000 en 2021, 14 000 l'an dernier, un chiffre qui va sans doute progresser pour l'avant-dernier week-end de novembre. En 17 ans, plus de 300 000 visites ont été recensées par la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

« Comme les producteurs ne peuvent pas entasser tous leurs cageots et cartons aux Corps Saints, les acheteurs peuvent click & collect sur internet, ajoute André Serri, président de Bienvenue à la Ferme 84. En partenariat avec la Poste, leur commande sera livrée chez eux dans des caisses réfrigérées et dans les plus brefs délais. »

Dans les 300 m2 supplémentaires du Cloître sera installé un 'Espace Restauration' avec un DJ pour l'animation et devant l'Église, sous chapiteau pour protéger du froid, des stands aligot, crêpes, vin chaud, pommes de terre au foie gras et burgers fermiers des Alpilles.

« Au-delà de la promotion de l'excellence des terroirs français, ce 'Week-end Gastronomique' est aussi l'occasion pour les consom'acteurs de rencontrer les paysans du réseau 'Bienvenue à la Ferme', d'acheter des produits de grande qualité, tous issus du terroir et fabriqués artisanalement, conclut Georgia Lambertin. Enfin, c'est une façon de soutenir ceux qui nous nourrissent et garantissent notre souveraineté alimentaire. »