

Ecrit par le 6 juillet 2025

60e Salon de l'agriculture : « 1% seulement de paysans pour nourrir 68 millions de Français »



En présence de nombreux invités, Dominique Santoni s'est félicitée de la taille du stand Vaucluse au coeur de l'espace de la Région Sud au Salon international de l'agriculture à Paris : « 192m2, jamais il n'a été aussi grand. Mais jamais non plus, les difficultés que traversent les paysans n'ont été aussi grandes! Et si l'effectif pèse peu, 1% de la population française, il pèse lourd dans le cœur des Français et surtout, il les nourrit. »



« Ce stand c'est notre façon à nous de dire 192 fois aux agriculteurs que nous les aimons et que nous les soutenons, a déclaré Dominique Santoni, présidente du <u>Département de Vaucluse</u>. Il faut leur proposer des salaires décents, une simplification administrative et arrêter les contrôles tatillons et intempestifs. » Dans ce Village des Saveurs, fontaine de pierre et épicerie fine mettent en valeur 175 références de confiseries, miels, huiles d'olive, charcuteries, conserves, pâtés, confitures, vins, biscuits, sirops, tisanes, nougats, viandes, bières et chocolats...



L'espace des jus Kookabarra





L'espace des bières Ocria



Ecrit par le 6 juillet 2025



L'Etable du Comtat

©Département de Vaucluse

Le Vaucluse, une terre agricole

« Grâce à eux, c'est tout un art de vivre qui tient en quatre mots : manger bien et boire bon, ajoute la présidente du Département. L'agriculture façonne nos paysages, elle donne une âme à la ruralité, elle permet au Vaucluse d'être la 1e terre nourricière de la Région Sud. Notre département compte 5 200 exploitations. Grâce à son travail, chaque paysan nourrit 108 vauclusiens. D'ailleurs, nous consacrons 6,3M€ pour soutenir cette politique agricole et forestière, promouvoir la Fraise de Carpentras, le raisin Muscat du Ventoux ou la Cerise des Monts de Venasque. Nous avons mis en place le 'Plan Eau' pour atténuer les effets du changement climatique, nous protégeons le foncier agricole et luttons contre les friches, nous favorisons le pastoralisme et l'installation des jeunes agriculteurs (54 depuis la création du dispositif 'Graine d'avenir'). Avec 'Agrilocal.fr' 9000 repas par jour sont servis en circuits courts dans les cantines des 32 collèges du département. 'Terroirs en Fête', à l'Arbousière en juin, attire plus de 10 000 visiteurs chaque été. Le chef étoilé de La Mirande, Florent Pietravalle est en couverture d'un numéro de 'la revue gastronomique Masterchef'. Enfin, n'oublions pas que nous comptons 42 IGP et 74 AOP, c'est



dire le niveau d'excellence de nos productions labellisées. »

En l'absence de Renaud Muselier, le patron de la Région Sud pour raison de santé, c'est le président délégué, le maire de Nice Christian Estrosi qui a pris la parole : « Le Sud, ses 20 000 exploitations, ses maraichers, ses vignerons, ses 3Mds€ de chiffre d'affaires, son mimosa, sa truffe, son huile d'olive, sa pôle position mondiale en vin rosé, il fait rêver. Comme le Vaucluse, ses paysages, ses cerises, ses fraises et ses melons. »

Christian Mounier, fils de paysans et conseiller départemental vauclusien en charge de l'agriculture insiste : « Les plus grands défenseurs de l'environnement, ce ne sont pas les écologistes, mais les cultivateurs. Et toute la société leur est redevable. Ils nous nourrissent. Il faut les accompagner dans la diversification des cultures avec par exemple des pistaches ou des amandes. »



Inauguration de l'espace de la Région Sud.

Le Vaucluse, bien représenté au Salon de l'agriculture





Au fil des déambulations dans le Village de Vaucluse, on tombe sur la <u>Confrérie de la Fraise de Carpentras</u> qui a intronisé François Hollande, Gérard Larcher ou le chanteur Patrick Hernandez (*'Born to be alive'*). Ou sur le <u>Domaine de Mayol</u>, installé sur 40 hectares en Luberon. Détenu depuis l'an 910 par la même famille Viguier, 100% bio qui exporte 40% de ses 150 000 à 200 000 bouteilles.







Bernard Viguier du Domaine de Mayol







Alexandre de Zordi de la Brasserie artisanale du Mont Ventoux

Un peu plus loin, une cave à bières, la <u>Brasserie artisanale du Ventoux</u> d'<u>Alexandre de Zordi</u>, créée en 2015 à Carpentras et qui vient d'obtenir une médaille d'or au Concours Général Agricole pour sa canette 'Altitude 1050', brassée avec du malt d'orge et de blé, blonde, ambrée, fruitée qui titre 4,5°. « Elle a du goût et elle désaltère, dit-il. Et nous sommes une petite équipe, avec Corinne, Christophe, Hervé et Emmanuel. Notre chance, c'est la qualité de notre eau de source qui est d'une totale pureté. On en produit 4 500hl /an et notre chiffre d'affaires est de 1,5M€. »

A lire également : '136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole'

Une nouvelle venue au Salon de l'agriculture de Paris : <u>Laurence Castelain</u> et sa <u>Chocolaterie</u> éponyme. « Avec notre Team 84, on fait bloc, on joue collectif avec une gamme à l'accent provençal, comme la fraise de Carpentras ou l'ail de Piolenc, explique-t-elle. Plus on est nombreux, plus on a de la valeur ajoutée. » Elle qui travaille aussi avec les jus de fruits <u>Kookabarra</u> ou l'apiculteur de Goult <u>David Ganet</u> qui expose à Paris ses miels d'acacia, de châtaignier et de lavande. Il commercialise entre 3 et 6 tonnes de miel par an.

Aurélie Ricard est présente aussi Porte de Versailles. Venue de Montfavet où sa <u>fabrique familiale de rideaux en perles de buis</u> date de 1909. 115 ans de savoir-faire qui innove et devient furieusement tendance dans la décoration intérieure. Elle travaille avec architectes et designers. « Je viens de collaborer avec la maison Hermès pour un défilé de mode organisé à la Villa Noailles à Hyères, ce qui me donne une sacrée visibilité », se félicite-t-elle. Elle qui exporte aux USA comme à Dubaï et dont le chiffre d'affaires à 2 chiffres a explosé de + 20% l'an dernier.







Laurence Castelain de la Chocolaterie Castelain







Aurélie Ricard des Rideaux en perles de buis

Le président des Vignerons Indépendants de Vaucluse, <u>Thierry Vaute</u>. Ce modèle représente 60% de la production viticole française. « Des vins d'auteurs signés par des artisans engagés », qui se doivent, dit-il, « de permettre aux vignerons de passer le cap des années de crise que nous traversons, de recalibrer l'offre notamment dans le vin rouge dont la filière est en souffrance et de soulager la trésorerie exsangue des caves frappées par l'inflation. »

Enfin dans le Stand 'Interfel' (l'Interprofession qui soutient et développe la consommation de fruits et légumes frais), conférence de presse sur la cerise des Côteaux du Ventoux, la 1e et seule cerise reconnue IGP en France depuis 2021 par la Commission européenne. Elle regroupe une cinquantaine de producteurs sur 300 hectares avec un potentiel de 3 000 tonnes de Burlat, Bigalise et Sweetheart. René Reynard insiste sur la nécessité de mise en place d'un 'Plan Cerise' avec des orientations pour les producteurs et il donne rendez-vous le 16 mai à Blauvac pour l'inauguration de la Stèle 'Cerise des Côteaux du Mont-Ventoux IGP' et le lancement de la campagne 2024.

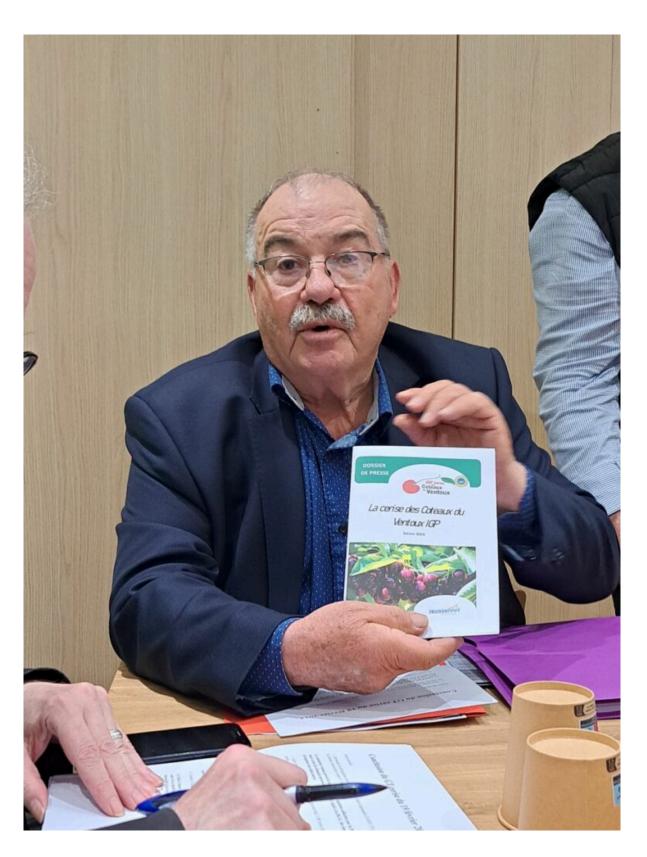






Thierry Vaute, président des Vignerons Indépendants de Vaucluse







René Reynard, président de l'IGP Cerise des Côteaux du Ventoux

Dans un large sourire, Violaine Démaret a conclu devant les élus et les producteurs vauclusiens assemblés sur le stand Vaucluse : « Je tenais à être parmi vous pour vous dire ma grande fierté, mon immense admiration pour tout ce que vous faites. Vous êtes le talent de notre terroir. » Avant de conclure sous un tonnerre d'applaudissements : « Et surtout n'oubliez que je vous aime ! »

FDSEA 84 : « Les agriculteurs sont souvent écoutés, mais rarement entendus »



Ecrit par le 6 juillet 2025



Pour sa 80° Assemblée Générale à Orange, la <u>Fédération des syndicats d'exploitants agricoles</u> (<u>FDSEA</u>) de <u>Vaucluse</u> a fait appel à Sylvie Brunel. Universitaire à la Sorbonne, ancienne présidente de Médecins sans Frontières et d'Action contre la faim, souvent clivante, elle ne mâche pas ses mots dans son irréfrénable défense des paysans.

À la tribune de la Salle Daudet, ce jeudi 22 février après-midi, celle qui a publié en 2017 <u>Plaidoyer pour nos agriculteurs</u> l'affirme : « J'ai vu leur colère monter depuis longtemps. » Il est vrai que les manifestations se sont succédé tout au long de l'année 2023. Les agriculteurs sont descendus dans la rue pour dénoncer le prix des poires payées 20 centimes aux producteurs quand les consommateurs les achètent 4,50€ le kilo. Pareil pour les éleveurs qui ont dénoncé le peu qu'ils gagnent pour un litre de lait vendu en grande surface.

Le 25 novembre dernier, ce sont les viticulteurs qui ont défilé à Narbonne pour afficher leurs doléances face à la concurrence déloyale d'importation de vins produits par nos voisins européens qui, eux, n'ont



pas à se plier à des injonctions de normes aussi drastiques que les nôtres. Au début de l'année, on a vu les Jeunes Agriculteurs retourner les panneaux de signalisation à l'entrée des villes et villages pour montrer qu'on marchait sur la tête. Mais personne, dans les hautes sphères, n'a fait attention à ces signaux d'alarme.



Manifestation à Sablet. ©FDSEA de Vaucluse

Les agriculteurs, indispensables mais trop peu reconnus

« Depuis 40 ans, je travaille sur l'alimentation et je constate que la France totalise 500 labels AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée), signes de qualité, ce qui est un record en Europe, ajoute Sylvie Brunel. La gastronomie française a été élevée au rang de 'Patrimoine culturel immatériel de l'humanité' par l'UNESCO en 2003. Grâce à nos paysages façonnés par nos paysans, nous sommes la 1^{re} destination touristique mondiale. Mais nos cultivateurs sont des chefs d'entreprises responsables, qui gèrent, s'endettent à vie pour rembourser leur tracteur high-tech, font



face aux caprices de la météo, à la complexification des normes imposée par Bruxelles et démultipliée par les technocrates français dans leurs bureaux climatisés ».

« Nos cultivateurs ne sont pas que des jardiniers ou des décorateurs de la nature, ce sont des chefs d'entreprises. »

Sylvie Brunel

Elle poursuit : « Tout ce qu'ils demandent, c'est une reconnaissance, un respect et une vraie rémunération qui leur permettrait de vivre dignement de leur travail. Ils sont souvent écoutés, mais rarement entendus. Quelques chiffres frappent : un tiers de ce que nous consommons est importé et 1 Français sur 5 ne mange pas à sa faim. »















©FDSEA de Vaucluse

Des exploitations qui ferment

« Agriculteur : jeune, on en rêve, adulte, on en crève », c'est l'un des slogans de cette colère paysanne. La géographe continue : « Avec les satellites espions au-dessus de leurs parcelles, les paysans se font dézinguer s'ils ne plantent pas de fleurs. Alors qu'ils ont un rôle nourricier, politique, écologique. Depuis des décennies, ils s'adaptent en permanence, ils innovent, ils économisent l'eau, réduisent les intrants. Il faut absolument redresser 'La Ferme France'. On a perdu 100 000 exploitations en 20 ans, tous les ans, on enregistre 20 000 départs à la retraite, mais seulement 13 000 installations de jeunes, du coup les herbes poussent, la friche s'installe avec le risque d'incendie l'été. Alors, arrêtez de pourrir la vie des paysans qui sculptent notre environnement quand les végétaux réduisent les gaz à effet de serre et les arbres absorbent le carbone. »

« Grâce à l'amélioration de la qualité des fruits et légumes, notre espérance de vie a augmenté de 20 ans depuis l'après-guerre. L'alimentation est notre meilleure médecine. »

Sylvie Brunel

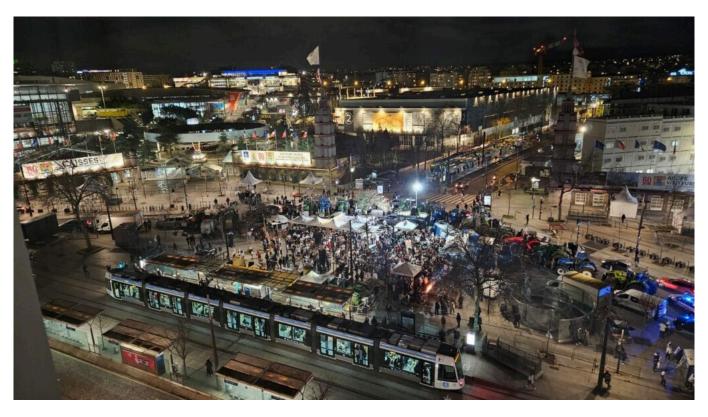
« Ils sont les orfèvres du végétal, soyons fiers de leur travail, 365 jours par an, sans RTT ni congés payés », conclut Sylvie Brunel. Elle qui a publié il y a quelques mois : <u>Nourrir — Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre</u>, chez <u>Buchet-Chastel</u>... Alors qu'en janvier dernier, une banderole sur un tracteur au péage d'Avignon Nord proclamait : « Nous voulons nourrir, pas mourir. »







Ecrit par le 6 juillet 2025



Les agriculteurs continuent de se rassembler devant l'entrée du Salon International de l'Agriculture. ©FRSEA Paca

La filière lavande réunie à Montguers, dans la Drôme



Ecrit par le 6 juillet 2025



Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme et <u>Lucien Stanzione</u>, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,

interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.

S'organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s'organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s'adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d'expérience ainsi que pour s'informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s'engage tant entre les filières qu'entre les chambres d'agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d'espoir pour l'avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le



ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d'ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

Au quotidien?

Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles -arboriculture, viticulture, lavande, cerise...- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

Dans le détail

La distillation

Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'<u>agriculture</u>, Agnès Pannier-Runacher.

«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.

La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens



(ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)



À Cucuron, le retour de la filière amande porte ses fruits



Ecrit par le 6 juillet 2025



L'exploitation agricole <u>Le Chant des Amandes</u>, située à Cucuron, vient d'inaugurer son nouvel atelier, dédié à la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Une nouvelle de bon augure pour la filière amande et pour l'agriculture vauclusienne.

Ferragnes, Ferraduel, Ferrastar, Lauranne, ou encore Mandaline. Ce sont les noms des variétés françaises d'amandes que l'on peut retrouver sur l'exploitation Le Chant des Amandes, à Cucuron, gérée par Ludivine et Fabien Dauphin.

Le couple de jeunes agriculteurs innove et investit dans l'avenir de son exploitation, notamment avec la construction d'un nouvel atelier pour la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Un bâtiment que Ludivine et Fabien présentent avec fierté. Une note positive qui arrive à point nommé au vu de la situation agricole actuelle en Vaucluse et plus largement en France.

Une affaire de famille



Avant d'être aux mains de Ludivine et Fabien, l'exploitation a été reprise par le père de ce dernier dans les années 1980. Époque à laquelle il n'y avait que des vignes et des cerisiers, pour finalement n'y avoir que des cerisiers. En 2012, Fabien reprend l'exploitation dans l'objectif de la diversifier.

« Le choix de l'amande s'est rapidement imposé car on avait déjà le matériel, qui est le même que pour la cerise, et le marché mondial de l'amande était assez soutenu à ce moment-là », explique Fabien Dauphin. L'amande, c'est aussi une histoire de famille puisque son grand-père en cultivait à son époque. En 2018, Fabien est rejoint par sa femme Ludivine qui s'empare de la partie commerciale. De là naît la marque 'Le Chant des Amandes'.

L'amande fait son retour en Provence, pour le meilleur et pour le pire

« En 2012, nous avons été parmi les premiers agriculteurs provençaux à décider de replanter des amandiers sur nos terres du Luberon, pour redonner à l'amande de Provence la renommée qu'elle eut autrefois et qu'elle mérite tant », affirme fièrement Fabien. Des amandiers sont plantés régulièrement jusqu'en 2019. Aujourd'hui, l'exploitation en compte une vingtaine d'hectares.

Cependant, comme tout produit provenant de la nature, l'amande doit faire face au climat imprévisible. Les amandiers subissent trois années de gel successives, c'est 70% de perte de production en 2020, 2021, et 2022. Chaque année, Fabien et Ludivine essayent de protéger leur verger avec des systèmes de lutte anti-gel, avec l'eau ou les bougies, ce qui représente un coût considérable puisqu'une nuit de bougies équivaut à environ 2000€ pour leurs amandiers.





La technique de l'aspersion (solidification de l'eau qui va produire de la chaleur).



Ecrit par le 6 juillet 2025



La technique des bougies.

©Le Chant des Amandes

Une année 2023 qui a porté ses fruits

Si les années 2020, 2021, et 2022 ont donné du fil à retordre à l'exploitation cucuronnaise, l'année 2023 elle, a donné un regain d'espoir. Aucun gel n'a été déploré. Ainsi, Ludivine et Fabien ont ramassé une belle charge de fruits, 75 tonnes de coques en tout. D'où la nécessité d'un nouvel atelier, de 300 m2, dont 60 m2 de laboratoire, afin de pouvoir travailler l'amande eux-mêmes, de sa récolte à sa vente.

« C'est très important d'avoir des agriculteurs qui parlent positivement de leur travail, surtout avec la situation actuelle, même si c'est difficile pour tous. »



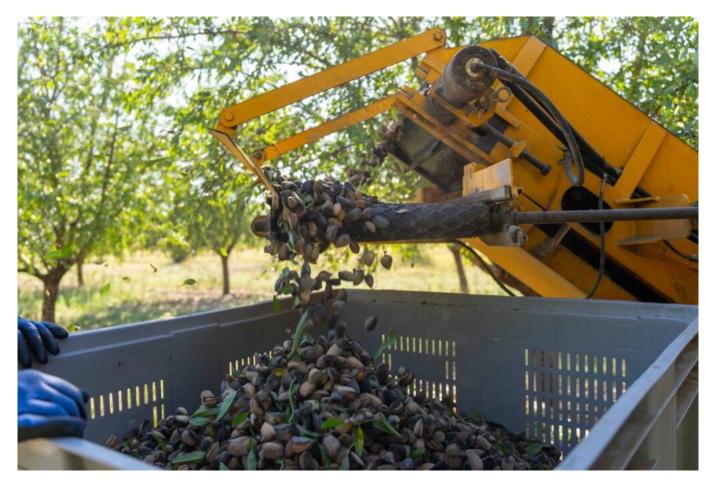
Georgia Lambertin, présidente de la <u>Chambre d'agriculture de Vaucluse</u>

Le plus gros du travail vient après la récolte, qui se fait en octobre. Les amandes passent alors par plusieurs étapes : l'écalage (qui sépare l'amande en coque de la peau), le séchage (pour éviter la moisissure et les microtoxines), et le cassage (qui se fait à la casserie de Bédarrides).





Ecrit par le 6 juillet 2025



©Le Chant des Amandes

Un savoir-faire pluridisciplinaire et 'made in Vaucluse'

Au Chant des Amandes, l'amande est produite, cassée, mais aussi vendue en Vaucluse. « C'est une vraie fierté pour nous », déclare Fabien. C'est ainsi que les amandes brutes, les amandes en chocolat, mais aussi les amandes salées pour l'apéritif, sont préparées à Cucuron et vendues sur les marchés ou dans les épiceries fines, du Vaucluse. « Aujourd'hui, il faut savoir se diversifier et faire plusieurs métiers comme producteur, commercial, concepteur, etc », ajoute Ludivine.

« On ne peut qu'être fiers au Département de voir des jeunes reprendre des exploitations, être forts de proposition pour répondre aux challenges d'aujourd'hui et de demain, tout en faisant la promotion du circuit-court. »

Christian Mounier, vice-président du <u>Département de Vaucluse</u>



C'est tout naturellement que les jeunes agriculteurs ont choisi de travailler en circuit-court, afin de garder ce 'made in Vaucluse' qui leur tient tant à cœur. Ils travaillent donc avec les artisans (glaciers, confiseurs, etc), mais aussi les restaurateurs locaux. Et ils commencent même à développer leurs ventes en grande distribution au niveau local.



Le Chant des Amandes propose également de la vente en ligne. ©Vanessa Arnal

Une filière pleine d'espoir

Avec le retour de l'amande en Provence il y a une dizaine d'années, la Région Sud a lancé un projet pour relancer la filière en 2014, duquel est né le Syndicat des producteurs d'amande de Provence en 2016. Initié par André Pinatel, ancien président de la Chambre régionale d'agriculture, le syndicat est aujourd'hui présidé par Fabien. « Pour le moment, on travaille sur les signes de qualité comme le Label Rouge ou l'IGP (Indication géographique protégée) », explique le jeune agriculteur.

En ce qui concerne Le Chant des Amandes, pour le moment, le projet principal est la diversification des variétés, afin de trouver des variétés qui soient plus adaptées au changement climatique. « On commence à travailler l'olivier et le pistachier, conclut Fabien Dauphin. J'ai à cœur de ne pas abandonner la cerise



Ecrit par le 6 juillet 2025

industrie, qui est historique au sein de l'exploitation. J'aimerais aussi fédérer des producteurs autour de la filière amande mais pas seulement, afin qu'on se serre les coudes en travaillant en synergie. »

Georgia Lambertin essaye la peseuse associative, qui permet de mettre en sachet les amandes selon le poids demandé. ©Vanessa Arnal

Avignon Université : des étudiants obtiennent un prix pour leur projet innovant





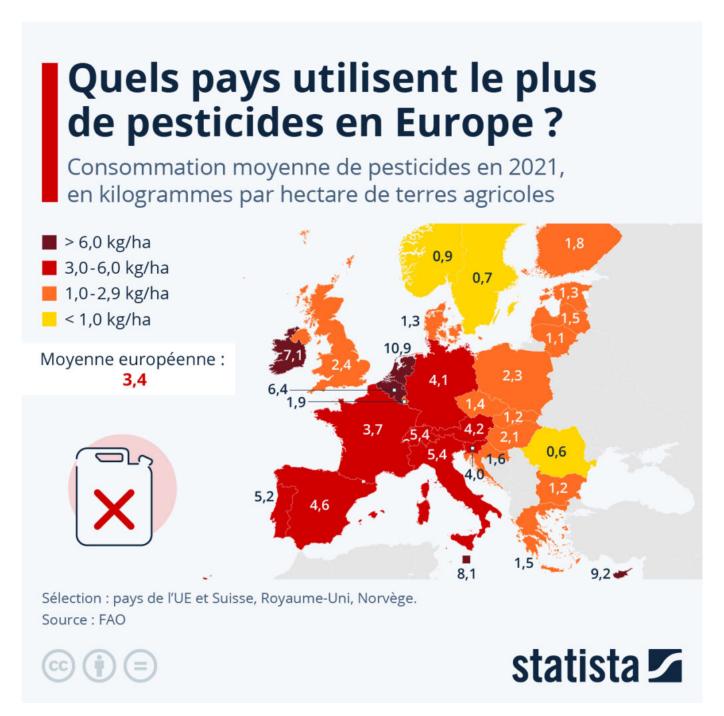
<u>Aurélien Le Goff</u> et Robin Talbot, étudiants en Master 'Ingénierie de la Production Végétale' à <u>Avignon Université</u> ont obtenu le 3° prix de l'innovation en Sciences et techniques francophones décerné par la <u>Conférence internationale des formations d'ingénieurs et techniciens d'expression française</u> (Citef) pour leur projet 'Aerotechnicoponie'.

Le projet 'Aerotechnicoponie' vise à développer un modèle amélioré d'aéroponie (forme de culture horssol) pour répondre aux défis actuels de l'agriculture tels que le réchauffement climatique, la raréfaction des ressources en eau, le bannissement des pesticides et la nécessité d'une production alimentaire plus durable. Les deux étudiants se sont donc engagés dans une démarche visant à optimiser les installations d'aéroponie, à étudier leur impact énergétique et environnemental, et à les comparer aux techniques actuelles. Leur objectif est de développer une culture plus performante basée sur ces connaissances.

Leur projet a reçu un soutien financier l'unité de formation et de recherche Sciences, Technologie, Santé d'Avignon Université, permettant l'acquisition de matériel d'aéroponie. Dans la serre de l'université, Aurélien et Robin effectuent des tests prometteurs, avec pour objectif de perfectionner le matériel, développer leurs propres installations, et éventuellement les commercialiser.

Quels pays utilisent le plus de pesticides en Europe ?





Depuis 1990, l'<u>usage des pesticides au niveau mondial a quasiment doublé</u>. Si les ventes de <u>produits phytosanitaires</u> ont augmenté presque partout dans le monde, les hausses les plus fortes ont été enregistrées en Amérique du Sud, en Océanie et en Afrique. Sur le continent européen, le volume utilisé de pesticides se situe à peu près au <u>même niveau qu'il y a trente ans</u> et peine toujours à diminuer de façon significative.





Question sensible du dossier agricole en France, le sujet de la réduction de l'usage des pesticides était jusque-là absent des mesures annoncées par le gouvernement pour apaiser la colère des <u>agriculteurs</u>. Mais le 1er février, sous la pression du premier syndicat agricole français, la FNSEA, le ministre de l'Agriculture a annoncé la suspension du plan Ecophyto, qui visait à réduire de 50 % l'usage des pesticides d'ici 2030 par rapport à la période 2015-2017. Lancé initialement en 2008, ce plan était jusqu'à présent considéré comme un échec. Officiellement, il n'est toutefois pas abandonné, mais mis en pause « le temps d'en retravailler un certain nombre d'aspects ».

En valeur absolue, la France fait partie des trois plus gros consommateurs européens de pesticides avec l'Espagne et l'Italie. Un chiffre corrélé à la taille de la surface agricole, l'Hexagone possédant la plus vaste de l'Union européenne devant l'Espagne. Si l'on regarde l'utilisation de pesticides ramenée à la surface cultivée, la France se situe légèrement au-dessus de la moyenne européenne. L'agriculture française a utilisé en moyenne 3,7 kilogrammes de pesticides par hectare de terres en 2021, selon les données les plus récentes de la FAO, soit un peu plus que la moyenne des trente pays européens étudiés cette année-là (3,4 kg par hectare). Comme le montre notre carte, les chiffres varient de plus de 10 kilogrammes par hectare aux Pays-Bas, à moins d'un kilogramme par hectare en Scandinavie et en Roumanie.

La nature et les quantités de pesticides utilisés sont très variables selon les types de culture, c'est pourquoi on observe de grandes différences entre les pays (et également entre les régions d'un même pays). Les territoires qui ont développé une agriculture très spécialisée, avec des cultures intensives gourmandes en pesticides, comme la pomme de terre, les arbres fruitiers et la <u>viticulture</u>, ont notamment tendance à afficher les valeurs les plus élevées.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef



Ecrit par le 6 juillet 2025



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du <u>Département de Vaucluse</u>, de l'agence <u>Vaucluse Provence</u> <u>Attractivité</u> et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime. C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes.

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande



Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides... mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

Cathy Fermanian, directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc...), des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »



Ecrit par le 6 juillet 2025



Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.



« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de <u>Nadia Sammut</u>, de l'<u>Auberge La Fenière</u> à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon....que du Bonheur!

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef <u>Florent Pietravalle</u> du restaurant <u>La Mirande</u> à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la <u>Petite maison de Cucuron</u> a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, <u>Brice Lambeaux</u> du <u>Café de la Paix</u> de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.



Ecrit par le 6 juillet 2025





Ecrit par le 6 juillet 2025



Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l'honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de



15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

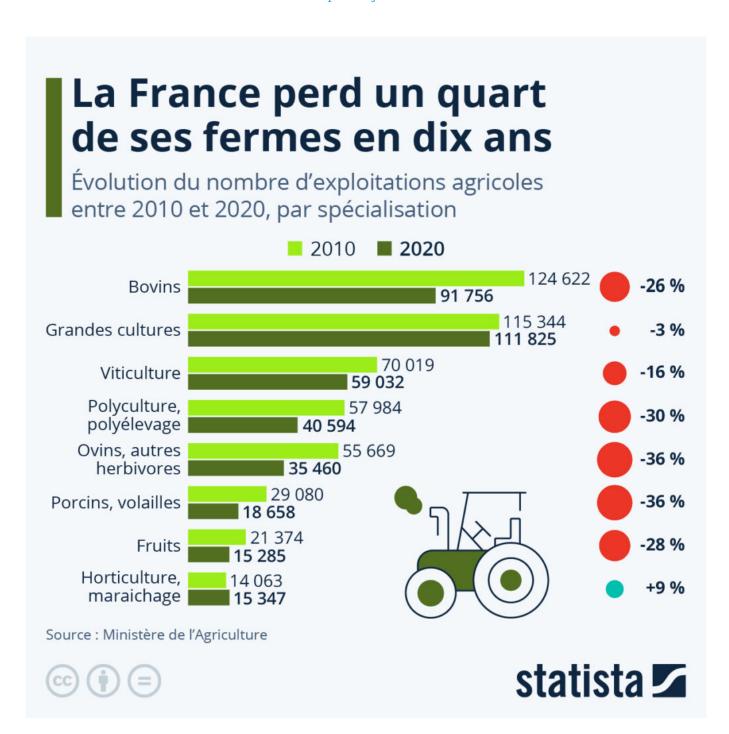
Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception... et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

La France a perdu près d'un quart de ses fermes en dix ans





La mobilisation des agriculteurs continue dans toute la France. Selon les renseignements territoriaux, près de 800 tracteurs se trouveraient dans le bassin parisien, et aucune région du pays ne serait épargnée par les blocages des agriculteurs.

Leurs revendications sont multiples. Ils demandent que les lois EGalim, censées permettre aux





agriculteurs de vivre dignement de leur travail en rééquilibrant les relations commerciales entre les producteurs agricoles et les <u>entreprises agroalimentaires</u>, soient mieux appliquées et renforcées afin que les agriculteurs n'aient pas à vendre leur production à perte. De nombreux syndicats demandent également la fin de l'obligation par l'<u>Union européenne</u> de consacrer 4 % des terres arables à de la jachère ou à des infrastructures agroécologiques. Ils demandent aussi que les produits d'importation soient soumis aux mêmes normes que les produits français, afin d'éviter une concurrence jugée déloyale.

Comme le montre notre infographie, basée sur les données du plus récent <u>recensement agricole</u> du Ministère de l'Agriculture, la France a perdu plus de 100 000 exploitations entre 2010 et 2020. Ce sont les exploitations spécialisées dans l'élevage qui ont été les plus touchées : plus de 63 000 ont disparu en dix ans, soit près de deux tiers de la diminution totale. Les exploitations de petite taille ont particulièrement souffert. Le nombre de micro-exploitations a ainsi baissé de 31 %, tandis que celui des petites et moyennes exploitations a diminué de 21 %.

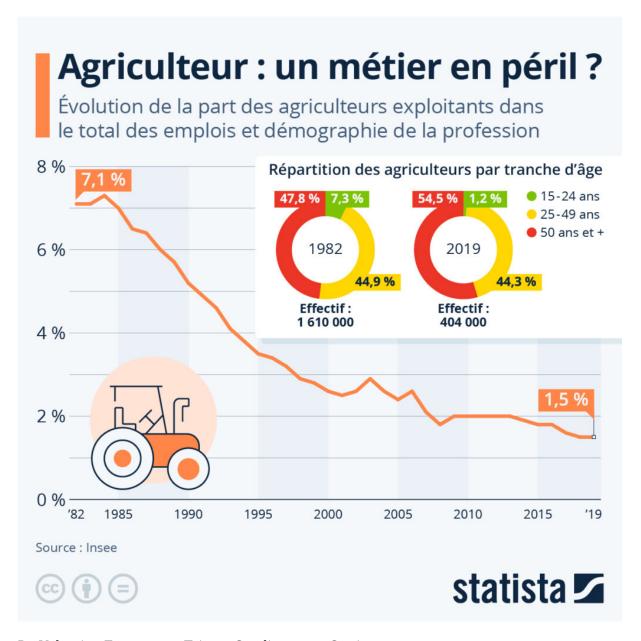
La surface agricole utile est par ailleurs restée stable, ce qui s'explique par l'agrandissement de la taille moyenne des exploitations agricoles : de 55 hectares en 2010 à 69 hectares en 2020, soit une augmentation d'environ 25 %. Les grandes exploitations (136 hectares en moyenne) sont les seules à avoir vu leur nombre augmenter : elles étaient 2 000 de plus en 2020 que dix ans auparavant.

Agriculteur : un métier en péril ?

Alors que la grogne des agriculteurs se poursuit, le Premier ministre Gabriel Attal a reçu ce lundi 29 janvier soir les patrons des syndicats agricoles pour discuter de leurs revendications. Selon le ministère de l'Agriculture, de nouvelles mesures de soutien à la filière devraient prochainement être annoncées par le gouvernement. Dans le contexte de crise démographique inédite qui touche la profession, l'un des sujets les plus attendus est la réforme destinée à faciliter la transmission des exploitations agricoles. En effet, selon le dernier recensement publié par l'Insee, plus de la moitié des agriculteurs exploitants (55 %) sont aujourd'hui âgés de cinquante ans et plus. Ainsi, d'ici dix ans, on estime que la moitié des agriculteurs du pays auront cessé leur activité.

Depuis le début des années 1980, le nombre d'agriculteurs exploitants a déjà été divisé par quatre en France, selon les données de la dernière étude de l'<u>Insee</u> sur le sujet. Alors que la taille moyenne des <u>exploitations agricoles</u> a plus que doublé en quarante ans, la part des agriculteurs dans l'emploi a fortement chuté, passant de plus de 7 % en 1982 à seulement 1,5 % en 2019. Dans le même temps, l'âge moyen des agriculteurs exploitants a également beaucoup évolué. Alors que la profession comptait plus de 7 % de jeunes (15-24 ans) au début des années 1980, cette part est aujourd'hui tombée à 1 %, un chiffre nettement insuffisant pour assurer le renouvellement des générations dans le secteur agricole.





De Valentine Fourreau et Tristan Gaudiaut pour Statista



Le soutien de Jean Viard aux forçats de la Terre

En pleine crise agricole, le sociologue vauclusien <u>Jean Viard</u> 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 culsterreux. 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. »



« 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 brait 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'l'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



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.