

Écrit par le 22 juillet 2024

Retrouvez le nouveau visage de l'Assemblée ainsi que les députés de Vaucluse et des départements alentours

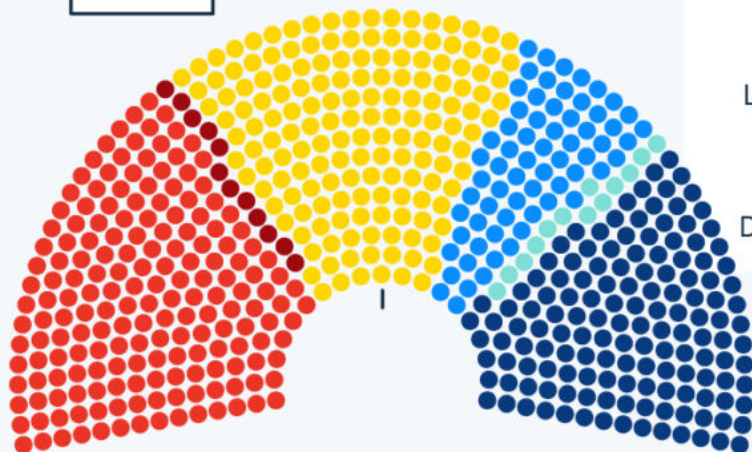
Ecrit par le 22 juillet 2024

Le visage de la nouvelle Assemblée nationale

Répartition des sièges obtenus par formation politique à l'issue des élections législatives 2024 en France



Majorité absolue :
289 députés



→ Évolution depuis 2022*

Nouveau Front populaire	180	↗ +49
Ensemble	163	↘ -82
Rassemblement national et alliés	143	↗ +54
Les Républicains et alliés	66	↘ -9
Régionalistes et autres	13	↘ -2
Divers gauche (hors NFP)	12	↘ -10

* Pour le Nouveau Front populaire, l'évolution est calculée par rapport aux sièges de la NUPES.

Source : ministère de l'Intérieur

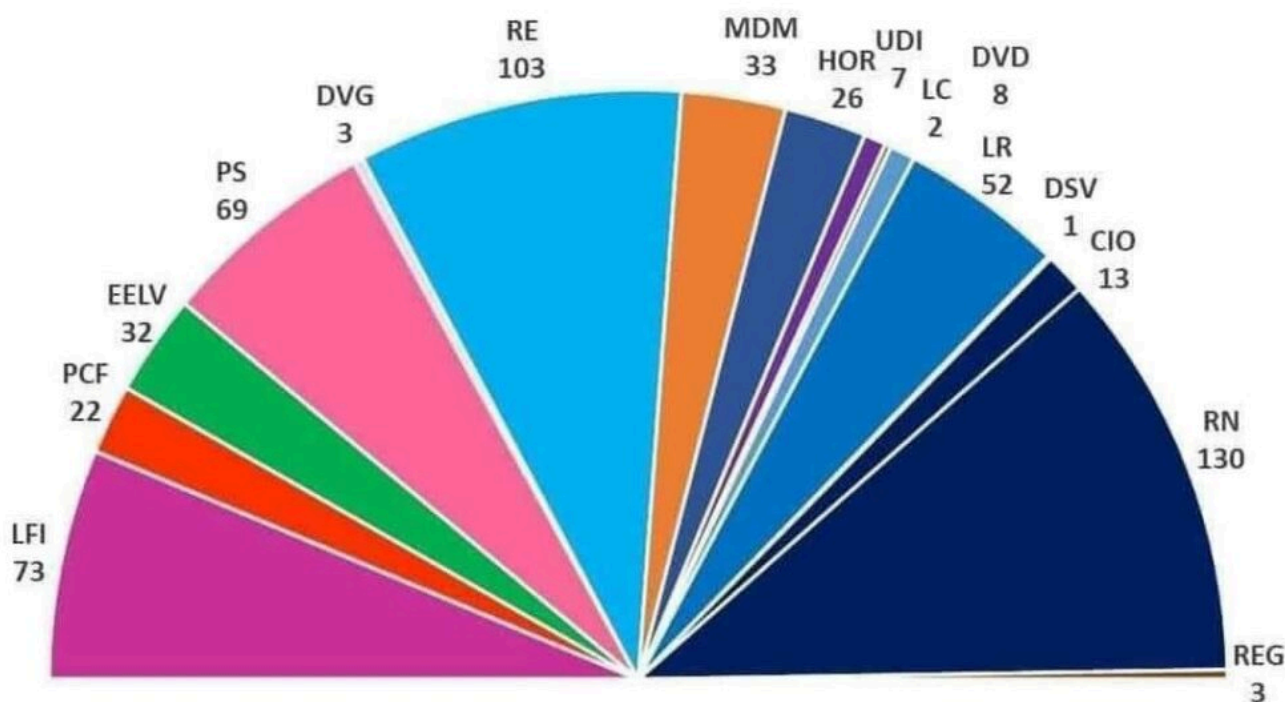


statista

Le second tour des élections législatives anticipées en France a accouché, dimanche 7 juillet 2024, d'un hémicycle sans majorité absolue et dominé par trois principaux blocs politiques (voir infographie en illustration principale ci-dessus). Avec 180 sièges, la coalition de gauche du Nouveau Front populaire a créé la surprise et devient la première force politique à l'Assemblée nationale. Elle devance le camp présidentiel (Ensemble), qui n'obtient que 163 députés élus, soit 82 de moins que les 245 élus il y a deux

Ecrit par le 22 juillet 2024

ans. En troisième position, le [Rassemblement national](#) et ses alliés LR ne remportent finalement que 143 sièges, selon les résultats définitifs communiqués par le ministère de l'Intérieur. Mais, avec plus de 30 % des suffrages exprimés au premier comme au second tour, le [parti d'extrême droite](#) continue de gagner du terrain et enregistre un gain de 54 sièges par rapport aux 89 remportés en 2022.



©DR

Avec 66,7 % des inscrits qui sont allés voter au premier tour et 66,6 % au second (contre respectivement 47,5 % et 46,2 % en 2022), il s'agit de la participation la plus élevée pour une élection législative depuis 1997. Concernant la représentation des [femmes au parlement](#), la nouvelle Assemblée nationale compte 369 hommes et 208 femmes (36 %), soit un hémicycle moins féminisé que ceux issus des législatives de 2022 et 2017 (respectivement 37 % et 40 % de femmes).

84.VAUCLUSE



Crédit : Le Trombinoscope

Ecrit par le 22 juillet 2024

30.GARD

1 ^{ère} circonscription	2 ^{ème} circonscription	3 ^{ème} circonscription	4 ^{ème} circonscription	5 ^{ème} circonscription	6 ^{ème} circonscription
Yoann GILLET (RN) RÉÉLU	Nicolas MEIZONNET (RN) RÉÉLU	Pascale BORDES (RN) RÉÉLUE	Pierre MEURIN (RN) RÉÉLU	Alexandre ALLEGRET-PILOT (RN) ÉLU	Sylvie JOSSERAND (RN) ÉLUE

Crédit : Le Trombinoscope

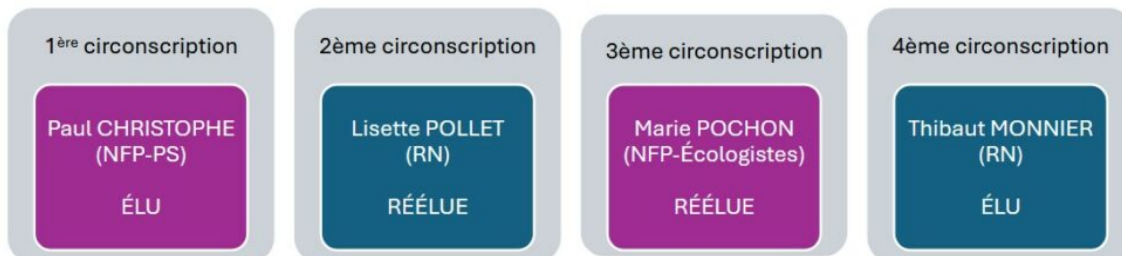
13.BOUCHES-DU-RHÔNE

1 ^{ère} circonscription	2 ^{ème} circonscription	3 ^{ème} circonscription	4 ^{ème} circonscription	5 ^{ème} circonscription	6 ^{ème} circonscription	7 ^{ème} circonscription	8 ^{ème} circonscription
Monique GRISETI (RN) ÉLUE	Laurent LHARDIT (NFP-PS) ÉLU	Gisèle LELOUIS (RN) RÉÉLUE	Manuel BOMPARD (NFP-LFI) RÉÉLU	Hendrik DAVI (LFI) RÉÉLU	Olivier FAYSSAT (LR-RN) ÉLU	Sébastien DELOGU (NFP-LFI) RÉÉLU	Romain TONUSSI (RN) ÉLU
9 ^{ème} circonscription	10 ^{ème} circonscription	11 ^{ème} circonscription	12 ^{ème} circonscription	13 ^{ème} circonscription	14 ^{ème} circonscription	15 ^{ème} circonscription	16 ^{ème} circonscription
Joëlle MÉLIN (RN) RÉÉLUE	José Gonzalez (RN) RÉÉLU	Marc PENA (NFP-PS) ÉLU	Franck ALLISIO (RN) RÉÉLU	Emmanuel FOUQUART (RN) ÉLU	Gérault VERNY (RN) ÉLU	Romain BAUBRY (RN) RÉÉLU	Emmanuel TACHE DE LA PAGERIE (RN) RÉÉLU

Crédit : Le Trombinoscope

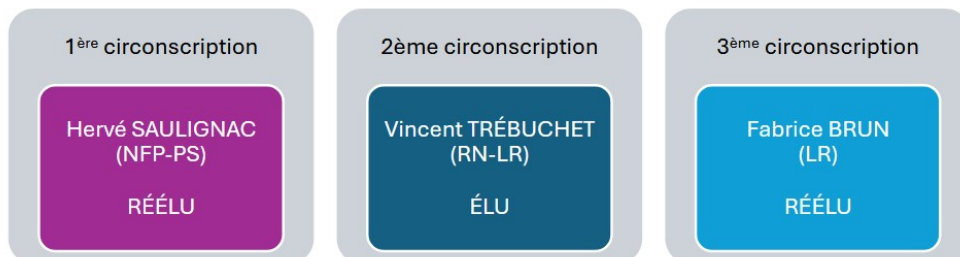
Ecrit par le 22 juillet 2024

26.DRÔME



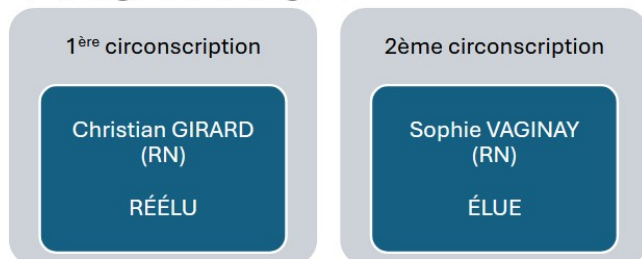
Crédit : Le Trombinoscope

07.ARDECHE



Crédit : Le Trombinoscope

04.ALPES-DE-HAUTE PROVENCE



Crédit : Le Trombinoscope

L'extrême droite gagne du terrain en Europe

Le Rassemblement national n'est arrivé qu'en troisième position à l'[Assemblée nationale à l'issue des élections législatives 2024](#), derrière le Nouveau Front populaire et la coalition présidentielle (Ensemble), mais cela ne doit pas occulter le fait que 32 % des électeurs français ayant participé au scrutin ont voté pour le parti d'extrême droite dirigé par Jordan Bardella, et que ce dernier représente le premier parti en

Ecrit par le 22 juillet 2024

nombre de voix à cette élection.

La montée de l'extrême droite semble ainsi se poursuivre en Europe, en témoigne les autres résultats de scrutins récents dans la région. La carte ci-dessous donne un tour d'horizon du score obtenu par une sélection de partis européens classés à l'extrême droite de l'échiquier politique lors de la dernière élection législative, en pourcentage des suffrages exprimés. Ces formations politiques présentent bien sûr des différences, mais peuvent être rapprochées sur le plan idéologique pour, entre autres, leur nationalisme, leur conservatisme social et leur rejet de l'immigration.

Outre-Manche, le parti Reform UK (anciennement Parti du Brexit), dirigé par Nigel Farage, a recueilli 14 % des voix lors des [élections générales britanniques](#) du 4 juillet 2024 (obtenant 4 sièges). Il s'agit de la première fois que ce parti europhobe et anti-immigration est représenté au Parlement du Royaume-Uni. En mars dernier, à l'issue des élections législatives anticipées au Portugal, le parti d'extrême droite Chega est devenue la troisième force politique du pays, en recueillant pas moins de 18 % des voix, quadruplant ainsi son nombre de députés au Parlement (de 12 à 48).














Un peu plus tôt, fin 2023, le parti d'extrême droite PVV (Parti de la Liberté), mené par Geert Wilders, est arrivé en tête des élections législatives aux Pays-Bas, obtenant 24 % des suffrages. En Pologne, la coalition centriste pro-européenne de Donald Tusk a récemment battu les nationalistes-conservateurs du PiS, qui étaient au pouvoir depuis huit ans. Mais avec 35 % des voix, le PiS restait une force politique soutenue dans le pays. En Hongrie, le Fidesz de Viktor Orbán est au pouvoir depuis plus de dix ans déjà. Il remporté une victoire écrasante aux dernières législatives de 2022 (54 % des suffrages) et forme actuellement une coalition gouvernementale avec le parti chrétien-démocrate NKDP.

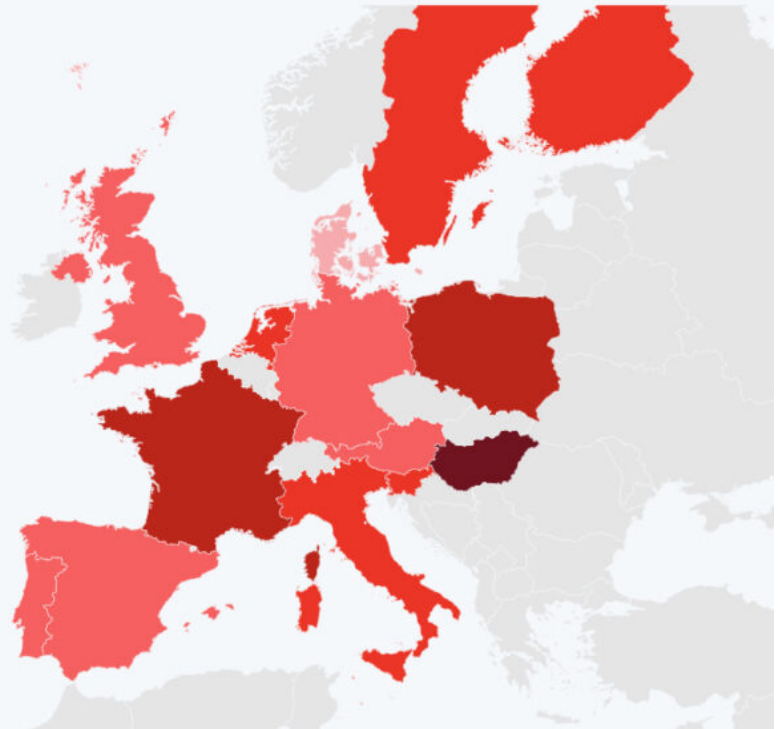
Les prochaines élections législatives en Europe auront lieu le 29 septembre 2024 en Autriche, où l'extrême droite (FPÖ) avait obtenue 16 % des voix en 2019.

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'Europe vire à l'extrême droite

Voix récoltées par le principal parti d'extrême droite* lors de la dernière élection législative (sélection de pays)

	54 %	Fidesz-KDNP
	35 %	PiS
	32 %	RN
	26 %	Fdi
	24 %	PVV
	24 %	SDS
	21 %	SD
	20 %	PS
	18 %	Chega
	16 %	FPÖ
	14 %	Reform UK
	12 %	Vox
	10 %	AfD
	8 %	DD



En date du 8 juillet 2024 (2e tour en France). Scrutins proportionnels, sauf France (majoritaire) et Allemagne, Italie, Hongrie (mixtes).

* Caractéristiques communes des partis : nationalisme, conservatisme social, rejet de l'immigration.

Source : recherches Statista



statista 

De [Tristan Gaudiaut](#) pour [Statista](https://fr.statista.com/)

Écrit par le 22 juillet 2024

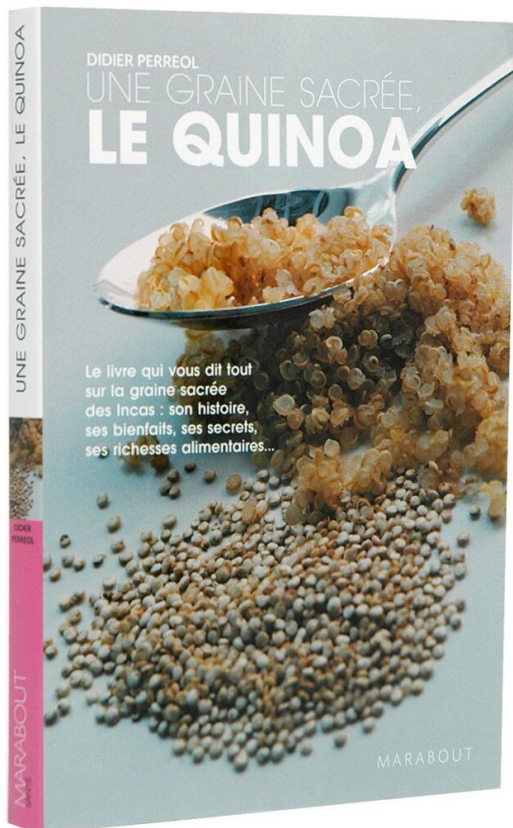
Didier Perréol, l'Ardéchois roi du quinoa



Didier Perréol, Ardéchois aujourd'hui **propriétaire d'un hôtel en Vaucluse**, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Comme il l'écrit dans son livre *Une graine sacrée : le quinoa* (édité par Marabout), « Je suis natif d'un petit village, Saint-Désirat, non loin d'Annonay et j'ai grandi dans la maison de mes parents, au milieu des cerises et des vignes avec les deux pieds bien enfoncés dans la terre. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ce fils de paysans, après avoir suivi des cours d'agronomie, monte sa société de distribution en alimentation biologique. En 1989, il participe à un salon de Genève et remarque de petites pyramides de grains blancs sur un étal tenu par une certaine Adela venue de Bolivie. « J'ai compris que c'était le riz des Incas, là-bas dans l'Altiplano. Une graine qui avait nourri les bâtisseurs de l'empire des Incas, sacrée et vénérée depuis les civilisations pré-colombiennes et cultivée à 3 600 mètres d'altitude. »

Le quinoa n'est pas une céréale, elle appartient à la famille des épinards et des betteraves. Et c'est une mine de bienfaits, puisqu'elle contient des protéines, des acides gras polyinsaturés, du phosphore, du manganèse, du fer, de la vitamine B2, des anti-oxydants, mais absolument pas de gluten. Forcément, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Didier Perréol survole la cordillère des Andes pour la 1^{re} fois en 1992. Patron d'[Ekibio](#) à l'époque, il commercialise du riz de Camargue puis il crée sur place une filière de commerce équitable et solidaire avec les paysans boliviens. Ils sont 250 producteurs en contrat avec lui pour fournir 500 kg de quinoa par jour et vivre dignement de leur travail. « En 10 ans, le chiffre d'affaires d'Ekibio sera multiplié par 7, confie-t-il. 1000 tonnes par an de quinoa sont rincées à l'eau pour la désaponifier, dans une usine de 3 000 m². Tous les reporters d'Arte, de M6 et d'Envoyé Spécial sont venus voir comment je travaillais avec les paysans locaux, là-bas, dans l'Altiplano, pour saluer cette petite graine qui monte, monte, monte. Du coup, je suis devenu leader de l'importation de l'importation en Europe, le roi du quinoa, quoi ! »

Ecrit par le 22 juillet 2024

Aujourd'hui à la retraite, mais toujours actif dans le Nord-Vaucluse, Didier Perréol savoure cette aventure humaine, d'autant plus qu'avec la tendance de fond du retour à la nature, au bio, le quinoa a su s'imposer sous toutes ses formes : en taboulé, en risotto, en couscous, en salade, en boulgour. Il est une alternative diététique aux pâtes et aux féculents et surtout, il ne coûte pas cher. De quoi en prendre de la graine...

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel [Le Prieuré Baumanière](#), 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été

Ecrit par le 22 juillet 2024

remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez [Jean-André Charial](#), l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'[Oustau de Baumanière](#) qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la [Cabro d'Or](#) à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique [Jean-Luc Grégoire](#), patron depuis octobre de Métro au [MIN de la Rue Pierre-Sémard](#).



Ecrit par le 22 juillet 2024



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est [Christophe Chiavola](#), qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au [Château de Massillan](#) à Uchaux, une autre au [Hameau des Baux](#) dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Ecrit par le 22 juillet 2024

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°C avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : [Glenn Viel](#), le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, [Christophe Bacquié](#), 2 étoiles au [Mas des Eydins](#) à Bonnieux, [Clément Peine](#), 26 ans seulement, une étoile à [La Mère Germaine](#), maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au [Phébus](#) à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de [Pollen](#) à Avignon, [Serge Chenet](#) de

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'établissement [Entre vigne et garrigue](#) à Pujaut, ou encore [Florent Pietravalle](#) à [La Mirande](#), Fanny Rey de [l'Auberge](#) de Saint-Rémy-de-Provence, [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, [L'Oustalet](#) à Gigondas ou [La Vieille Fontaine](#) à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Turrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : [Avenio](#), rue des 3 Faucons à Avignon, l'[Agape](#), à côté, aux Corps-Saints, [La Maison de Celou](#) à Châteauneuf-de-Gadagne, [La Table de Pablo](#) dans le village de Villars, non loin d'Apt, les [Maisons Du'O](#) à Vaison, [Le 6 à table](#) à Caromb.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Écrit par le 22 juillet 2024



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Écrit par le 22 juillet 2024



Christophe Bacqué (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

Gard, La Noria, la ferme agro-écologique qui intrigue tant

Ecrit par le 22 juillet 2024



Samedi 13 mai, l'association [Terre & Humanisme](#) inaugurera '[La Noria](#)', située dans le nord du Gard, dans la commune de [Robiac-Rochessadoule](#), près de [Bessèges](#). Cette ferme-pilote installée sur 5 hectares, sera consacrée à la production en micro maraîchage, à l'expérimentation paysanne et à la formation des publics qui souhaitent faire évoluer leurs pratiques ou s'installer en [agro-écologie](#). Une initiative de l'association Terre & Humanisme, association fondée autour de [Pierre Rabhi](#) il y a bientôt 30 ans et dédiée à la diffusion et transmission de l'agro-écologie et conduite par Françoise Vernet dont l'interview se trouve en fin d'article.

Proposer de la formation professionnelle

A son actif ? Plus de 200 animateurs formés en agro-écologie, l'association a également sensibilisé plus de 80 000 personnes dans le monde et plus de 4 000 citoyens en France au jardinage et au potager. Objectif ? Démontrer la pertinence des modèles agro-écologiques à l'échelle professionnelle.

La Noria

La Noria sera dévolue au micro-maraîchage. «L'idée que nous avons, avec la ferme de La Noria, est ambitieuse expose Françoise Vernet, présidente de Terre & Humanisme. Nous souhaitons non seulement former, transmettre et démontrer la viabilité territoriale de l'agro-écologie à la taille d'un domaine agricole, mais aussi monter, avec les autres acteurs du territoire, un lieu ouvert à visée sociale, environnementale, pédagogique et vecteur de lien en local.»

Une ferme-laboratoire

Pour opérer le réaménagement de la ferme et la diversification des activités, Terre & humanisme a fait appel au bureau d'études [Tero](#), puis travaillé avec 35 étudiants de l'[Institut Agro Montpellier](#), pour organiser ce nouveau lieu de 5 hectares à l'expérimentation de techniques agro-écologiques, à la production à l'échelle paysanne et à son insertion dans le territoire.

Ecrit par le 22 juillet 2024



La Noria DR

Accueillir les porteurs de projets agricoles et vivriers

La Noria a pour feuille de route la recherche de savoirs et de méthodes qui permettent de s'adapter à la sécheresse, de cultiver en assurant la fertilité et la valorisation des terres, en veillant à la sobriété en eau, à l'enrichissement de la biodiversité et en innovant face changement climatique. Le lieu vise la production de légumes en maraîchage bio-intensif sur petite surface avec faible mécanisation, agroforesterie et, à terme, l'élevage paysan dans le cadre d'un système de polyculture-élevage... les futurs paysans pourront se former auprès de maraîchers expérimentés, déjà installés sur place, qui commencent à approvisionner le bassin de vie de Bessèges. La formation pour tous [ici](#). Pour les professionnels [ici](#).

Au programme de cette journée inauguration et découverte

L'inauguration de la Noria, qui aura lieu ce samedi 13 mai, dès 9h30, proposera un marché de producteurs locaux et de plantes. La journée débutera avec mot du Maire de la commune de Robiac-Rochessadoule et discours de la présidente de l'association Françoise Vernet, des ateliers et animations, des table rondes sur l'alimentation et l'agriculture, du théâtre pour petits et grands, l'Assemblée Générale de l'association et une soirée festive avec le concert d'un groupe local. L'occasion pour les habitants du territoire de venir découvrir le projet porté par Terre & Humanisme dans ce lieu qui, pour certains, est bien connu pour avoir été leur producteur de légumes bio pendant des années.

Agroécologie ?

Ecrit par le 22 juillet 2024

Selon l'[Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) « Face aux défis de la sécurité alimentaire mondiale, du changement climatique, de la restauration de la biodiversité, de l'épuisement des ressources, l'agroécologie offre un cadre de réflexion et d'innovation prometteur. »

Plusieurs leviers

« La technique propose plusieurs leviers pour assurer la production agricole, tout en réduisant l'utilisation des intrants et en préservant les sols et l'eau. Parmi ces leviers, le biocontrôle permet de réguler les maladies et ravageurs en utilisant leurs prédateurs naturels comme les oiseaux, les insectes, et les microorganismes auxiliaires. L'utilisation de ces régulations naturelles implique de favoriser la biodiversité dans les espaces cultivés. Autre levier de l'agro-écologie, la diversification des cultures, de la parcelle aux paysages, contribue à cette biodiversité et à la réduction de l'usage des intrants. »



La Noria DR

Les articulations des productions animales et végétales

« Ce cadre permet de réfléchir l'articulation entre les productions animales et végétales dans les territoires, mais aussi les articulations entre tous les organismes présents dans les écosystèmes. Ces évolutions, qui vont conduire à des productions et des produits plus hétérogènes, vont aller de pair avec l'évolution des régimes alimentaires. »

Terre & Humanisme

Est l'association pionnière de la transmission de l'agro-écologie en France et à l'international, dans 10 pays d'Afrique de l'Ouest et du pourtour méditerranéen. Créée en 1994, elle partage, depuis près de 30 ans, sa philosophie et ses savoir-faire avec les particuliers et les professionnels, et intervient dans 4

Ecrit par le 22 juillet 2024

champs : la formation, la sensibilisation, l'accompagnement de projets et la vente de prestations d'expertise.

Terre & Humanisme. 471, Chemin du mas de Beaulieu 07 230 Lablachère. 04 75 36 64 01. Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9 à 12h et de 14 à 17h.

L'interview

Françoise Vernet, présidente de Terre & Humanisme

«Il y a plus dans le monde de paysans qui travaillent en agro-écologie, que de paysans qui travaillent selon nos méthodes disons 'occidentale', industrielle, conventionnelle, mécanisée, je ne sais comment on peut l'appeler... La lutte contre ce type d'agriculture est assez stérile. Nous mettons en œuvre ce que nous disons pour, plutôt, convaincre par l'exemple et donner envie d'être dans cette dynamique. Le rapport de 2011 d'[Oliver de Schutter](#) qui était le rapporteur aux questions alimentaires à l'Onu - Organisation des Nations Unies- (2008-2014) a été le premier à dire que dans une structure internationale que l'agro-écologie était la solution à tous les soucis que nous pouvions rencontrer.»

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Françoise Vernet, présidente de Terre & Humanisme DR

Modèle économique

«Evidemment, nous ne sommes pas sur le même modèle économique, puisque la plupart des personnes qui travaillent en agro-écologie ne touchent pas les aides et n'ont pas des centaines d'hectares, même si, par exemple, [Paul François](#), agriculteur en Charentes, a transformé son domaine de 300 hectares en bio. Si le bio et l'agro-agriculture ne sont pas le même sujet, cela donne une idée des transformations possibles des domaines agricoles vers une autre interprétation de l'agriculture. Les paysans travaillant en agro-écologie pratiquent la polyculture-élevage. Dans cet écosystème vertueux, 'les déchets' produits par les poules, les moutons, l'élevage permettent de fertiliser les terres. La question à se poser ? Quelles activités dois-je mettre en œuvre pour me rémunérer correctement et nourrir le territoire sur lequel j'habite ? Les personnes qui travaillent en agro-écologie sont motivées pour produire local, prendre soin de leur outil de travail : la terre, l'eau, la biodiversité, tous les habitants de la terre : invertébrés, insectes, micro-organismes qui permettront aux cultures d'être abondantes.»

En France, [un agriculteur se suicide par jour](#)

«Pourquoi ? Je ne saurais le dire mais je crois que ces agriculteurs ont mis le doigt dans un engrenage qui, à un moment donné, les contraints. Un exemple ? Ils se sont endettés pour un outil de traite, pour des tracteurs, pour acquérir un équipement qui correspond au modèle agricole qu'ils pensent durable. Et puis, à un moment donné, il n'y a plus d'eau, l'attaque d'un ravageur, la récolte peut être moins bonne pour plein de raisons... Le modèle économique, déjà fragile, ne tient plus. Vous vous rendez compte que vous ne pouvez plus payer les traites, vous allez faire pâle figure auprès de vos confrères, de vos voisins, alors que votre image -je suis fille d'agriculteurs- est et reste extrêmement importante. Plutôt que perdre la face, de montrer qu'on n'a pas été capable de gérer, ça amène certains agriculteurs, malheureusement, à se suicider.»

Pressions sociale et financière

«Quand j'étais toute petite, dans les années 1970, le paysan était considéré comme un plouc. Agriculteur n'était pas le métier le plus noble. Ce que nous défendons chez Terre & Humanisme, c'est de dire que ce métier de paysan est extrêmement technique. Là il n'y a pas de drones et de capteurs. Il y a une science du vivant très technique qui demande beaucoup d'expertise, qui a besoin d'être respectée, considérée, toute une population dont nous avons besoin.»

Ecrit par le 22 juillet 2024



La Noria DR

Un exemple ?

«En [Ardèche](#) -département qui souffre du manque d'eau- nous n'avons eu aucun problème d'eau. Pourquoi ? Parce que nous avons mis au point des techniques : paillages, ombrières, création d'un puits, mises en place de cuves de récupération des eaux de pluie, ce qui nous a permis de ne pas souffrir du manque d'eau. D'ailleurs nous sommes en train d'écrire un livre qui sortira l'année prochaine pour accompagner les jardiniers sur ces questions de l'eau. Egalement, [Olivier Filippi, pépiniériste à Perpignan](#), jardine depuis deux ans sans eau. Il y a donc des solutions mais qui demandent un peu de temps, à être connues, diffusées, autant de techniques que nous diffusons lors de formations.»

Quel modèle économique face à la grande distribution ?

«Il est vrai que c'est compliqué pour les agriculteurs qui ont la pression pour les remboursements, les aides, la production. Ce sont les contraintes de leur modèle économique. Il y a ce manque de temps à mettre en place d'autres techniques. Je crains que beaucoup croient que, sans couverture phytosanitaire,

Ecrit par le 22 juillet 2024

il n'y ait point de salut. Egalement, lorsque l'on regarde la répartition de la marge entre le producteur et le distributeur, celle-ci révèle injuste. J'ai créé une [Amap](#) (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) que j'ai dirigée pendant 10 ans et je n'ai pas compris pourquoi le kilo de carottes à 1€ ne recelait que 12 centimes, au mieux, pour le producteur, alors qu'en Amap, ce même kilo, vendu un peu en dessous d'1€ revenait en totalité à l'agriculteur. A un moment tout cela devient indécent.»

Pourquoi cette compulsion de la profusion ?

«Aujourd'hui, au niveau mondial, nous produisons une fois et demie plus que ce dont nous avons besoin. Nous avons un problème de répartition, de déchets alimentaires : 12 à 15% du contenu des frigos en moyenne jetés. Est-il logique de ne produire que des porcs en Bretagne ? Du blé dans la Beauce ? Que des noix à Grenoble ? Ne pourrait-on pas réfléchir à un monde plus vertueux pour le territoire ? Créer plus de biodiversité ? Le Gouvernement a payé les agriculteurs, il y a 20 ou 30 ans, pour qu'ils arrachent les haies, désormais on les paie pour qu'ils les replantent... Peu de ministres de l'agriculture comprennent vraiment les enjeux, peu ont pris le temps de les apprécier. Il y a les lobbies, 3 lobbyistes par député... parce que les groupes industriels réalisent que leur modèle économique est fini et qu'il faut changer.»



Marché de la Noria DR

Ce qui me donne de l'espoir ?

«Le Covid nous a fait vivre ce que nous n'avions jamais vécu. Du jour au lendemain nous ne pouvions plus sortir de chez nous, prendre l'avion... C'est le traumatisme le plus dingue qui nous soit arrivé. Ce temps

Ecrit par le 22 juillet 2024

nous a questionnés, remettant en perspectives nos valeurs.»

Nous avons fait notre 1^{er} marché le 3 mai

«Plus de 60 personnes sont venues. Pas mal de personnes âgées, d'autres aussi, tous avec un pouvoir d'achat plutôt modeste. Ça a été génial. Il a fallu repartir récolter durant le marché, pour nous réapprovisionner et répondre à leur demande. L'agriculteur a un vrai rôle à jouer d'acteur économique, social, dans le nord du Gard qui est un territoire un peu en difficulté. Rien que pour cela La Noria a tout son sens, ici.»

Une collection de livre, aussi

«Nous avons sorti une quarantaine de titres chez [Actes Sud](#) avec [Cyril Dion](#). C'était en ligne directe du film '[Demain](#)' réalisé par Cyril Dion et [Mélanie Laurent](#). Les gens sortaient du cinéma en nous disant que ça les inspirait mais qu'ils ne savaient pas comment faire. Nous avons alors créé cette collection chez Actes Sud, dans l'idée de soutenir cette envie, et surtout, de donner les moyens aux gens de se mettre dans l'action, de ne pas rester dans cette passivité qui peut nous tuer.»

La collection que Françoise Vernet dirige [ici](#).

Françoise Vernet

[Françoise Vernet-Aubertin](#) a fait une école de commerce, ESLSCA Business School Paris (1989-1991), avant de partir vivre trois ans en Australie puis en Espagne.

Acheteuse pour le catalogue « Bien Joué » (1993-1996), puis pour les magasins « Nature & Découvertes » (1998-2008), elle crée le service marketing et devient directrice marketing et communication.

Elle a ensuite créé et dirigé la Fondation Pierre Rabhi (2009-2013) avant de devenir en 2013 Présidente de l'association Terre & Humanisme qui œuvre à la diffusion de l'agroécologie. Elle a dirigé le magazine « Kaizen » de 2014 à 2018.

Dans sa région, elle anime depuis plusieurs années l'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) des deux villages et les Rencontres citoyennes de Poigny-la-Forêt.

Elle est également diplômée du Collège européen de naturopathie traditionnelle holistique (Cenatho) (2012-2016).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Elevage de poules

Indemnité carburant : seulement 46% des foyers éligibles Vauclusiens ont effectué la demande

Ecrit par le 22 juillet 2024



Alors que 109 000 foyers Vauclusiens, pour un total de 351 000, sont éligibles à la prime carburant, seuls 50 488, soit 46% d'entre eux, en ont fait la demande, à la date du 13 février.

Un nombre qui peut paraître relativement faible compte tenu du contexte économique, mais qui est dans la moyenne du pourcentage de demandes dans les départements limitrophes. En effet, le pourcentage de demande parmi les foyers éligibles en Vaucluse est supérieur au même pourcentage dans les Bouches-du-Rhône (38%) et les Alpes-de-Haute-Provence (40%) mais inférieur dans les départements de la Drôme (49%), du Gard (49%) et de l'Ardèche (52%).

Département	Nombre total de foyers (en milliers)	Nombre de foyers éligibles à la prime carburant (en milliers)	Nombre de demandes de prime carburant	Pourcentage de demande parmi les foyers éligibles
06 - Alpes-de-Haute-Provence	105	31	12 296	40%
07 - Ardèche	201	60	30 904	52%
13 - Bouches-du-Rhône	1 258	343	131 707	38%
26 - Drôme	310	93	45 370	49%
30 - Gard	462	139	67 669	49%
84 - Vaucluse	351	109	50 488	46%

Foyers éligibles prime carburant par département

Pour rappel, le délai pour effectuer la demande d'indemnité de carburant de 100€ sur impots.gouv.fr a été prolongé d'un mois, soit jusqu'à la fin du mois de mars. Cette aide de 100€ est l'équivalent d'une remise de plus de 10 centimes par litre pendant un an pour un automobiliste moyen (12 000 km par an avec un véhicule consommant 6,5L/100km).

Au total, sur l'ensemble du territoire, 5,17 millions de demandes ont déjà été effectuées et le nombre d'indemnités versées ou en cours de versement est de 3,3 millions. A noter qu'un petit nombre de

Écrit par le 22 juillet 2024

paiements sont en attente du fait de l'absence de RIB du bénéficiaire.

Pour rappel, le temps de traitement entre le remplissage du formulaire et le versement de l'indemnité est en moyenne de 10 à 14 jours.

Pour effectuer votre demande d'indemnité carburant, cliquez [ici](#).

L'Aven d'Orgnac, un site singulier à vocation plurielle



Découvert en Ardèche et exploité depuis la fin des années Trente, labélisé Grand site de France

Ecrit par le 22 juillet 2024

depuis 2004, l'Aven d'Orgnac propose aux visiteurs une multitude d'expériences à vivre en surface comme dans les entrailles de la terre, que ce soit au cœur de la grotte aménagée la plus profonde de France comme au musée de la préhistoire voisin ou au travers les sentiers de randonnées qui serpentent au milieu de la forêt de chênes verts qui tapissent la région.

Descendre en rappel, suspendu à une corde, à travers l'entrée naturelle comme le fit son inventeur, Robert de Joly, en 1935, ou plus simplement, emprunter les 720 marches qui permettent d'atteindre une profondeur de 120 mètres ... Découvrir les secrets cachés de la grotte en parcourant la via-corda qui longe les parois de la plus profonde cavité naturelle aménagée de France ... Déguster (les mardis et jeudis) dans l'intimité des profondeurs les meilleurs crus de la région, précieusement conservés à une cinquantaine de mètres sous terre à une température et à un niveau d'humidité constants ... Faire plus ample connaissance avec nos ancêtres de la préhistoire et s'initier à l'art délicat de tailler des silex, d'allumer un feu en frottant deux brindilles l'une contre l'autre ... Tenter de fabriquer des bijoux ou bien encore de chasser à la sagaie sont quelques unes des nombreuses activités qu'il est possible de vivre sur le site de l'Aven d'Orgnac. Et elles sont loin d'être les seules. Découvrir la faune et la flore locale en empruntant un des nombreux sentiers balisés au cœur de la garrigue et à l'ombre des chênes caractéristiques de ce pays, situé à la frontière de l'Ardèche méridionale et du Gard, est également possible tout comme il est possible de partir à la découverte de la Baume de Ronze, un endroit préservé jadis peuplée par des tribus primitives distant de quelques centaines de mètres, ou bien encore de se lancer dans une chasse au trésor en attendant le soir venu, d'assister, en plein air, à une représentation de Dom Juan, version Molière...

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Frédéric Rolland

Labélisé Grand Site de France depuis 2004 et qualité Tourisme, titulaire de trois étoiles au guide vert Michelin, l'Aven d'Orgnac offre à ses visiteurs une multitude d'expériences à vivre au cœur d'un environnement protégé, préservé, riche en émotions, à commencer par la grotte en elle-même. Véritable chef d'œuvre de la nature, la cavité qui offre une hauteur sous plafond de près de 60 mètres propose en effet une très grande variété de concrétions subtilement mises en valeur par un spectacle son et lumière qui en renforce la majestuosité. Vestiges de temps immémoriaux, palmiers géants, piles d'assiettes, buffets d'orgues, draperies et autres colonnes de calcite se dévoilent sous leurs plus beaux atours et illustrent à merveille 100 millions d'années d'histoire géologique.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Frédéric Rolland

À quelques mètres de la sortie de l'ascenseur qui permet de remonter des froides abymes (12° en permanence) sans le moindre effort, le musée de la préhistoire offre, lui, un face-à face saisissant avec nos très lointains ancêtres dans une muséographie qui offre aux visiteurs une approche moderne et ludique de la préhistoire via notamment la mise à disposition du public de nombreuses tables tactiles et bornes interactives mais aussi de nombreuses maquettes, matériels et scénettes reconstituées. Les plus hardis auront le loisir de renouer avec des gestes oubliés, ceux pratiqués il y a quelques milliers d'années quand l'homme, prenant conscience de ses capacités, des richesses et des dangers qui l'entouraient, a commencé à vouloir domestiquer, apprivoiser son environnement. Une journée complète n'est pas de trop pour profiter pleinement d'un site qui nous replonge dans nos origines et qui pourtant, est plus que jamais ancré dans l'avenir.

Frédéric Rolland

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Frédéric Rolland

Côté pratique

Située à une vingtaine de kilomètres de Vallon Pont d'Arc sur la commune d'Orgnac l'Aven, aux limites de l'Ardèche et du Gard, le site - accessible aux personnes à mobilité réduite, y compris la grotte - est ouvert sans interruption tous les jours du 1^{er} février au 15 novembre et durant les vacances de Noël de 9h30 à 19 heures. Les tarifs - qui englobent la visite guidée de la grotte d'une durée d'une heure, l'accès au musée de la préhistoire et la participation aux différents ateliers thématiques - vont de 14,90€ pour un adulte à 9,90€ pour les 6-14 ans. Compter 11,90€ pour les étudiants, demandeurs d'emploi et familles nombreuses dès trois enfants. Possibilité de pique-niquer et de se restaurer sur place. Parking ombragé et gratuit. Aire de jeux. Plus d'infos et réservation : www.orgnac.com

Ecrit par le 22 juillet 2024

Tourisme : une carte interdépartementale pour (re)découvrir la Vallée du Rhône



Plusieurs offices de tourisme, implantés en Drôme, Vaucluse, Gard et Ardèche, ont souhaité créer une carte touristique commune. Une mutualisation des moyens qui permet de découvrir un territoire dans son intégralité.

Pour cette saison estivale 2021, l'Office de tourisme intercommunal Provence Côté Rhône (dont le siège est situé à Bollène), l'Office de tourisme Drôme Sud Provence (Pierrelatte), l'Office de tourisme Porte Sud Ardèche (Le Teil), l'Office de tourisme Du Rhône Aux Gorges de l'Ardèche (Bourg-Saint-Andéol), l'Office de tourisme Provence Occitane (Bagnols-sur-Cèze), la Communauté de communes Aygues Ouvèze Provence (Camaret-sur-Aigues), l'Office de tourisme Pays d'Orange Châteauneuf-du-Pape (Orange), et l'Office de tourisme de Montélimar Agglomération (Montélimar), ont décidé de jouer collectif. Ces différentes structures ont en effet travaillé ensemble à la création d'une carte touristique commune.

Ce sont ainsi tous les territoires qui se situent de part et d'autre du fleuve Rhône qui sont mis à l'honneur. « Cette carte, c'est une grande nouveauté. Nous sommes arrivés à fédérer 8 offices de tourisme des régions avoisinantes afin de développer un support touristique interdépartemental. L'idée est montrer les points d'intérêts situés sur les deux rives du Rhône. En moins d'une heure, le touriste peut faire le plein de découvertes », confirme souligne Marc Rousseau, président de l'Office de tourisme Drôme Sud Provence, à l'initiative de cette collaboration.

Ecrit par le 22 juillet 2024

À la découverte des richesses du territoire

La carte, éditée à plusieurs milliers d'exemplaires (et que l'on peut aussi télécharger gratuitement sur les sites internet des offices de tourisme concernés), s'étend ainsi de Vallon-Pont-d'Arc aux contreforts des Baronnies, et de Châteauneuf-du-Pape à Cruas. Les différentes curiosités y sont indiquées, à l'instar des points de vue, des villages perchés, etc.

Des thématiques communes sont aussi évoquées, à l'image des produits du terroir (huiles d'olive, fromages de chèvre, nougat...), des sites inscrits à l'Unesco (grotte Chauvet, théâtre antique et arc de triomphe d'Orange), l'œnotourisme ou encore les randonnées. « Pour nous, il s'agit de montrer la Vallée du Rhône dans son intégralité. Un touriste ne va pas rester cantonner à son hôtel ou dans sa chambre d'hôtes. Il va vouloir visiter le territoire dans lequel il séjourne », note encore Marc Rousseau.

Il est possible de télécharger gratuitement cette carte touristique interdépartementale sur <https://www.drome-sud-provence.com/pratique/brochures-et-plans>.

L'AMV versus L'Union Européenne une pétition pour sauver la lavande !

L'association des maires de Vaucluse (AMV) contre une réglementation du 'Pacte vert' européen qui menace directement la production de lavande et lavandin. En cause ? Leurs molécules naturelles auxquelles l'Europe préférerait l'industrie chimique de synthèse.

L'AMV avec, à sa tête Jean-François Lovisol, maire de La Tour d'Aigues et Pierre Gonzalvez, maire de l'Isle-sur-la-Sorgue ont voté une mention de soutien à la filière lavandicole et à l'Union des professionnels des plantes à parfums, aromatiques et médicinales. Objectif ? Contrer la décision de la Commission européenne du 'Pacte vert'.

Soutien à la filière

L'AMV soutient la Filière lavandicole et l'Union des professionnels des plantes à parfums, aromatiques et médicinales. En effet, si vous avez visité la région cet été, vous aurez probablement aperçu des panneaux 'Lavande en danger' devant les champs aux couleurs violettes. Et pour cause : l'huile essentielle de lavande et lavandin pourrait entrer dans la catégorie des produits chimiques et toxiques dicit la Commission européenne.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Contrer la décision

Alors pour contrer la décision, l'AMV a décidé de s'opposer avec détermination à ce diktat de la Commission Européenne en signant dans un premier temps la pétition contre la disparition des huiles essentielles et des produits naturels, sur change.org et invite chacun à faire de même [ici](#). 143 698 personnes ont déjà signé la pétition.

Bruxelles veut supprimer des molécules présentes dans les huiles essentielles pour cause d'allergènes et de possible toxicité

Explications

«En signant cette pétition, exigeons ensemble de la Commission européenne une approche spécifique adaptée aux produits naturels et aux huiles essentielles, car si nous n'intervenons pas dès maintenant, ce sont des produits de consommation de tous les jours (comme le savon à la lavande), des exploitations agricoles et de nombreux savoir-faire authentiques qui pourraient venir à disparaître, soulignent les agriculteurs et distillateurs de la filière Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM). Ainsi, seule la prise en compte de la complexité des matières premières végétales permettra de garantir la sécurité du consommateur, de l'environnement et la poursuite de ces cultures telles que nous les connaissons aujourd'hui.»

La lavande considérée comme un produit toxique ?

«Star de l'aromathérapie depuis l'Antiquité -les Romains l'utilisaient déjà pour leurs ablutions-, elle est en effet dans le viseur de la Commission Européenne qui, au vu d'une nouvelle législation dénommée 'Le pacte vert », la rentrerait, d'ici 2025, dans la catégorie des chimiques et toxiques à cause des molécules qui la composent », rappelle Jean-François Lovisololo.

Ses molécules mises en cause

«Si cette nouvelle réglementation ne prévoit pas directement d'interdire la lavande, mais plutôt ses molécules, ce sera pour la filière lavandicole une véritable catastrophe. Des produits naturels vont se retrouver ainsi sur une liste noire et, même si légalement il n'y a pas d'interdiction à les utiliser, aucun fabricant de cosmétique, de parfumerie ou de produits alimentaires ne les mettra dans ses recettes. Ce qui ouvrira, de facto, la porte à l'utilisation des produits et parfums de synthèse... », précise Pierre Gonzalvès.

Un impact certain sur l'emploi local

«Agriculteurs, négociants, entrepreneurs, la filière lavande réunit les forces vives du territoire provençal, continue Jean-François Lovisololo. En effet, outre les exploitations agricoles, plusieurs négociants, coopératives en huile essentielle ont aussi implanté leur entreprise dans les zones de production ou à proximité, favorisant ainsi l'emploi local.»

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le risque ? Que les huiles essentielles changent de classification entraînant des obligations réglementaires

Un coup d'arrêt sur l'or bleu

«Les projets de l'Union européenne porteraient un funeste coup au tissu économique local. En effet, il en découle toute une économie, et plus particulièrement pour le Pays de Sault, apicale, touristique et commerciale. Que serait notre département de Vaucluse sans ses emblématiques champs de Lavande, d'Or Bleu ?» s'étonne Pierre Gonzalvès. La Commission Européenne précise qu'il n'y aura pas de proposition législatives avant fin 2022 mais une possible entrée en vigueur avant 2025.

Repères

5 000 hectares de lavandes et 20 000 hectares de lavandin sont cultivés en France, une culture croissante qui a augmenté de 47% en 10 ans. Deux variétés de lavande existent : la lavande fine -avec un rendement de 15Kg à l'hectare- et la lavande aspic -aussi cultivée en Espagne-. Le terroir originel de la lavande est la Drôme, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Le changement climatique permet d'en étendre la culture à l'Ardèche, le Quercy, la région parisienne et les Hauts-de-France. La culture de la lavande représente 26 000 emplois en Provence. La récolte est réalisée entre mi-juin et août. L'huile essentielle de lavande est employée dans les secteurs du luxe et du bien-être. Le 1^{er} producteur mondial est la Bulgarie. La Chine et l'Ukraine sont également producteurs.