

Ecrit par le 12 avril 2025

## Blauvac : une stèle pour la cerise des Coteaux du Ventoux



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

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

La stèle en forme de cerise, a été façonnée à partir d'un bloc de 1 500 kg de pierre de Crillon provenant

Ecrit par le 12 avril 2025

de la carrière PESCE, a été sculptée par l'artiste Vincent Pastourel, basé à Sarrians. Elle incarne la pérennité de cette marque officielle de qualité à travers le temps.

### Infos techniques et historiques

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



### Quelques chiffres

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

### Le cahier des charges

Les producteurs des cerises des coteaux du Ventoux IGP, situés dans l'Aire Géographique désignée, doivent respecter un cahier des charges rigoureux permettant de garantir la qualité de leurs produits. Il couvre divers aspects, notamment les conditions de production telles que la taille des arbres, le broyage des bois, ainsi que des critères de qualité détaillés. Les cerises sont récoltées à maturité optimale, assurant leur douceur caractéristique et leur couleur vive. Des normes strictes régissent également leur calibre, avec un minimum de 24mm. En ce qui concerne la commercialisation, les producteurs et les stations utilisent des emballages spécifiques, tels que des colis de 5 kg ou des barquettes, pour identifier clairement les produits certifiés IGP.

Sarah Ripert & L.G.

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

Le dimanche 30 juin 2024, aura lieu l'inauguration de la fête du terroir et de la cerise des coteaux du

Ecrit par le 12 avril 2025

Ventoux IGP. Elle aura lieu à Malemort-du-Comtat et proposera différentes activités et exposants sur place.

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

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

---

## Studio One présente « La Mouche SUZUKII »

**Studio-One** est une agence de communication audiovisuelle, basée à Carpentras, qui réalise des films publicitaires, des vidéos institutionnelles, des clips vidéo, et bien d'autres. Leur dernier film a pour sujet la mouche *Drosophila suzukii* et la culture des cerises AOP du Ventoux.

Studio-One est une agence de communication audiovisuelle qui réalise des films publicitaires, des vidéos institutionnelles, des interviews, des documentaires, des films didactiques, des vidéos corporate et bien d'autres. Basée à Carpentras, l'agence se déplace régulièrement à l'international.

Leur dernier film a pour sujet la mouche *Drosophila suzukii* et la culture des cerises AOP du Ventoux. Le tournage de ce film a duré deux journées complètes avec au programme trois interviews et une série de plans de coupe notamment avec drone sous serre et caméra embarquées. Les systèmes de captation étaient les suivants :

- Interviews : Sony Fs7.
- Slow motion 240 FPS : Sony A7 S III.
- Prises de vues aériennes : Drone Parrot Anafi 4K.
- Dji X5 Osmo Pro avec Stabilisateur 3 axes.
- Prises de vue embarquées : Gro pro black Hero 11.

La mouche *Drosophila suzukii* est une espèce diptère de la famille des Drosophilidae, originaire d'Asie du Sud-Est. Cette espèce, invasive en Amérique du Nord et en Europe, est un ravageur redoutable des petits fruits (cerise, fraise, framboise, myrtille, prune...). Apparue en France en 2010, elle est aujourd'hui

Ecrit par le 12 avril 2025

présente sur l'ensemble du territoire notamment sur le territoire de culture des cerises AOP du Ventoux. Contrairement aux femelles des autres espèces du genre qui pondent dans des fruits en surmaturité, les femelles de cette espèce pondent dans les fruits avant qu'ils ne soient mûrs. Présente dans un nombre croissant de pays, dont en Europe, cette mouche est un ravageur majeur des cultures fruitières à l'échelle mondiale.

*Studio One, 2923 route de Malaucène, Carpentras.*

---

## **L'IGP Cerise des coteaux du Ventoux lance sa première saison**

Ecrit par le 12 avril 2025



## Reconnue 'Indication géographique protégée' (IGP) en juillet 2021, la cerise des coteaux du Ventoux lance sa première saison sous ce label.

Si les premières traces écrites de l'importance de la cerise dans les coteaux du Ventoux remontent au 17<sup>ème</sup> siècle, ce n'est que l'année dernière que celle-ci obtient le label IGP. Elle devient alors [la première et la seule cerise reconnue IGP](#) en France. Située en Vaucluse, son aire géographique s'étend sur 300 hectares depuis la plaine du Comtat Venaissin jusqu'au massif du Luberon et compte 86 communes, de Villedieu à Pertuis.

Avec plus de 2700 heures de soleil par an, les cerisiers produisent des fruits sains, sucrés et savoureux. L'IGP Cerise des coteaux du Ventoux regroupent 13 variétés définies par l'aspect, le goût et la tenue du fruit. Parmi les différentes variétés, il y a : les précoces (Burlat, Folfer, Bigalise et Ferdouce), celles de pleine saison (Lapins, Van, Balrine), et les tardives (Belge, Summit, Régina, SweetHeart, Hedelfingen, Stark Hardy Giant). 3000 tonnes sont produites chaque année entre mai et mi-juillet.

Ecrit par le 12 avril 2025

## Les critères à respecter

Premièrement, les producteurs de cerises des coteaux du Ventoux sont obligés de produire les variétés référencées pour cette aire géographique. Ils doivent également respecter des conditions de production et de commercialisation, et des critères de qualité.

Les cerises doivent être récoltées à maturité optimale lorsqu'elles ont atteint leur couleur cible et un taux de sucre minimum. Les fruits ne peuvent être commercialisés qu'en cagette de 5kg ou en barquette. Vous pourrez d'ailleurs vous en procurer à l'événement Terroir en fête les samedi 11 et dimanche 12 juin prochains à Châteauneuf-de-Gadagne, ou encore à la Fête du terroir et de la cerise le dimanche 26 juin prochain à Malemort-du-Comtat.

V.A.

---

# Première en France : la 'Cerise des coteaux du Ventoux' décroche l'IGP

Ecrit par le 12 avril 2025



**C'est la première fois qu'une IGP (Indication géographique protégée) est accordée à la cerise en France. La 'Cerise des coteaux du Ventoux' rejoint le cercle sélect' et bénéficie ainsi d'une protection européenne, vient d'annoncer l'[Institut national de l'origine et de la qualité \(Inao\)](#).**

### **Le Vaucluse, 1er producteur national**

Dans cette région de culture traditionnelle de la cerise, attestée depuis le XVIIe siècle, cette appellation est l'aboutissement d'un long travail sur la qualité du fruit. De nombreuses productions sont concernées, le Vaucluse étant le 1er département producteur de cerises en France. Avec près de 2 472 hectares plantés en cerisiers et une récolte annuelle de 15 004 tonnes de cerises de bouche en 2016, le département est bien au cœur de la consommation nationale de ces pépites sucrées. Environ 45% de la production est destinée à la transformation (fruits confits, confiture...), le reste est dégusté en frais.

### **Les critères retenus**

Parmi les critères cités dans le cahier des charges de la cerise IGP Côteaux du Ventoux : une maturité optimale, un calibre supérieur à 24mm, une couleur rouge homogène et une récolte à la main. 6 variétés sont agréées, dont la burlat, à l'intérieur d'une zone géographique qui s'étale du nord du Ventoux

Ecrit par le 12 avril 2025

jusqu'au sud Luberon, en passant bien sûr par les Monts de Vaucluse. Les cueilleurs sont formés à sélectionner visuellement les cerises dont le rapport sucre/acidité est optimal.

### **Une protection européenne**

Le cahier des charges a été enregistré par la Commission européenne, lui conférant une protection à l'échelle européenne. Les indications géographiques protègent les produits contre toute utilisation abusive ou imitation de la dénomination enregistrée, et garantissent la véritable origine du produit. Cette protection confère à tous les producteurs situés dans la zone géographique concernée, des droits collectifs sur le produit. Cette cerise est cultivée actuellement par 44 producteurs sur 157 hectares. La cerise rejoint entre autres la Châtaigne des Cévennes, les Abricots rouges du Roussillon ou encore les Pommes et les Poires de Savoie dans la famille des IGP produites en France.