

Ecrit par le 4 décembre 2024

Sècheresse : « Pas d'agriculture sans eau, mais nous la restituons sous forme de fruits et légumes »



Ce lundi 3 juillet, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse a fait le point sur l'utilisation de la ressource eau par les agriculteurs de la région.

La présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse est directe : « Notre objectif premier c'est l'économie d'eau, la sobriété, mais pour produire et pour nourrir la population, nous avons toujours besoin d'eau ». Elle précise sa pensée : « Il pleut de moins en moins au printemps et les températures sont de plus en plus élevées, donc les plantes transpirent et pompent dans l'eau les éléments minéraux dont elle a besoin. Avant, on avait un aléa climatique tous les 5 ans, maintenant, on en a 5 par an ».

Michel Brès, élu de la Chambre, ajoute : « Depuis plus de 900 ans et le Pont Julien par exemple, nos paysans savent économiser l'eau, par aspersion, par réseaux gravitaires (canaux à ciel ouvert), par structures d'irrigation collective. Celle du Canal de Carpentras est la plus importante de France en nombre d'adhérents et de surfaces desservies. Les besoins sont définis par culture et des quotas par

Ecrit par le 4 décembre 2024

secteur pour limiter les prélèvements. Cela permet parfois de les voir baisser de 90%. Nous avons aussi du goutte-à-goutte, de la micro-aspiration qui sont plus sobres en eau, mais qui ont besoin d'une pompe et d'électricité pour fonctionner ».

Les ressources en eau étant de plus en plus limitées, les agriculteurs doivent s'adapter en changeant de mode d'irrigation. Ici, technique goutte-à-goutte.

Georgia Lambertin reprend la parole : « Les années de sécheresse se succèdent, il faut donc contraindre tous les usages. Certes, les agriculteurs sont de gros consommateurs de la ressource eau, mais ils font un maximum d'efforts pour l'économiser. Par bassin-versant, chaque paysan a droit à un quota de prélèvement en fonction de la surface de la parcelle, de son exposition, de la nature de la culture. Il y a des capteurs et des compteurs où s'affiche le volume consommé et en fin d'année, il paie sa redevance. Et s'il a dépassé son quota sans raison, la police de l'eau débarque dans son exploitation et dresse une amende ».

Michel Brès intervient : « Dans notre Domaine expérimental de Piolenc, on teste les sols enherbés ou tondus, des panneaux photovoltaïques au milieu des vignobles pour protéger les cepes et apporter un revenu supplémentaire à l'exploitant, on a aussi des filets anti-grêles qui gardent la fraîcheur plus longtemps, parfois des brumisateurs pour rafraîchir les cultures. Nous faisons aussi des recherches en espèces végétales davantage résistantes au stress hydrique, grâce à de nouveaux porte-greffes qui permettent d'affronter le réchauffement climatique ».

Pourquoi faut-il absolument que l'agriculture dispose d'eau ?

Réponse de Georgia Lambertin : « En 2021, selon la FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), 828 millions de personnes souffraient de la faim dans le monde, soit 46M de plus qu'en 2020. Donc pour éviter exodes et famines, et reconquérir notre souveraineté alimentaire, nous avons besoin d'une agriculture forte, moins gourmande en eau, résiliente, ancrée dans la transition écologique, capable de s'adapter aux demandes des consommateurs. Mais pour que le Vaucluse reste attractif pour ceux qui y vivent, comme pour les touristes, nous devons garder nos paysages, nos forêts, nos champs, nos haies, nos bosquets, nos restanques, nos jachères fleuries, notre biodiversité. Et remettre l'agriculture au cœur de l'activité économique du département ».

Claire Bernard, chargée de mission à la Chambre d'Agriculture, témoigne : « Avant, pour un hectare de vigne, il fallait 10 000 à 20 000m³ d'eau par an, maintenant, grâce au goutte-à-goutte, seulement 1 000m³, c'est 10 à 20 fois moins que le canon à eau, c'est dire les économies que les viticulteurs ont réalisées. En plus, la vigne est l'une des cultures les plus résistantes au stress hydrique ».

La technique du goutte-à-goutte permet des économies d'eau. *Empreinte de l'eau calculée pour cultiver, récolter, torréfier, transformer, emballer et transporter les grains de café // source : site web du Centre d'information sur l'eau « eaux virtuelles »

La présidente de la Chambre d'Agriculture intervient : « L'an dernier, on a pris conscience que l'eau ne coulait pas de source. On a dû apporter aux riverains de l'eau potable par citernes entières sur le Plateau

Écrit par le 4 décembre 2024

de Sault. Cela fait 40 ans qu'on économise l'eau, on ne peut pas faire plus ». A la fin de la conférence de presse, c'est au tour d'André Bernard, le Président régional des Chambres d'Agriculture de rajouter : « Certes, on a le barrage de Serre-Ponçon, les lacs de Sainte-Croix et du Verdon. Mais depuis 50 ans, on a créé le TGV, agrandi le réseau autoroutier, fait sortir de terre des hôpitaux, des logements, des écoles, mais rien en matière d'hydraulique, alors que la population croît et que les besoins alimentaires suivent la même hausse. Pourtant, depuis les Romains, on a un vrai savoir-faire dans le sud avec le Pont du Gard. Certains ont raison de mettre des réservoirs en bas des gouttières pour récupérer l'eau de pluie. Qu'on cesse de nous bassiner avec l'eau ». Grâce au projet « HPR » (Hauts de Provence rhodanienne), une extension des réseaux d'irrigation devrait soulager les agriculteurs du nord Vaucluse quand on sait que seulement 15 à 20% des terres cultivées dans notre département sont irrigués ».

Contact : www.chambre-agriculture84.fr.

Isle-sur-la-Sorgue : la ferme Les Fruits du Campredon fait son marché

Ecrit par le 4 décembre 2024



Ce samedi 8 juillet, la ferme [Les Fruits du Campredon](#), située à l'Isle-sur-la-Sorgue, vous ouvre ses portes et vous propose un marché. Organisé par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), cet événement sera l'occasion de plonger au cœur de l'agriculture locale.

Une dizaine de producteurs et artisans vous accueilleront et vous feront découvrir leurs produits. Pois-chiches, petit épeautre, ou encore lavande, ce sera l'occasion de (re)découvrir des produits du terroir, mais aussi des métiers et savoir-faire.

Samedi 8 juillet. De 10h à 19h. 1458 Le Grand Campredon. Velorgues. Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 4 décembre 2024

 **Marché à la Ferme**
 **Samedi 8 Juillet**
 *De 10h à 19h*
Les Fruits du Campredon
Paniers garnis
Visite des vergers
Producteurs locaux

à L'Isle-Sur-La-Sorgue
chez Christian et Patrick BRUN
1458 Le Grand Campredon - Velorgues
Infos au 04 90 38 60 95
lesfruitsducampredon@orange.fr


V.A.

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse

Ecrit par le 4 décembre 2024



Le Conseil départemental de Vaucluse organise la 6e édition, les 10 et 11 juin, de cet évènement convivial avec comme ambassadeur de prestige, le chef aux 3 étoiles Glenn Viel.

A Châteauneuf-de-Gadagne, [le Parc de l'Arbousière](#) et ses 4 hectares de pinède ombragée vous attendent le 2ème week-end de juin pour avant-goût d'été en Vaucluse avec 130 producteurs de fruits et légumes, vins, miels, bières, artisans, éleveurs et professionnels des métiers de bouche.

« Etre attaché au terroir, pour un chef, c'est être ancré dans un territoire, participer à l'économie locale. L'alimentation, c'est vital. Nous devons donc garder le contact avec ceux qui nous nourrissent » explique le plus jeune chef triplement étoilé de France, qui officie dans le restaurant gastronomique [l'Ousto de Baumanière](#). Un établissement de luxe des Alpilles qui, depuis 1969, a accueilli Elizabeth II, la Princesse Grace de Monaco, Clark Gable, Winston Churchill, le président Pompidou, Jean Cocteau, Paul Mc Cartney et Brad Pitt.

Écrit par le 4 décembre 2024



Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Oustou de Baumanière accompagné de Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

La présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni a insisté sur les nouveautés de cette édition 2023 : d'abord, le samedi, elle débutera à 16h pour éviter les plus grosses chaleur et continuera jusqu'à minuit avec 3 restaurants, 3 food-trucks ([La Farigoule du jeune Guillaume Prévost](#), [Le P'tit camion](#) du président des disciples d'Escoffier et [la Cara Bistrot](#)), un bar à vins et un DJ pour animer la nocturne jusqu'à minuit. Il y aura des navettes pour accompagner les visiteurs jusqu'aux deux parkings gratuits de 700 et 200 places. Sont prévus également pour les plus jeunes, une ferme pédagogique avec 200 animaux, un bus rouge du Ministère de l'agriculture qui informe sur les métiers de l'agriculture, avec un espace « Orientations » des filières et des simulateurs de conduite de tracteurs. Et le dimanche, de 9h à 19h, le parrain de « Terroirs en Fête » échangera avec les visiteurs, dédicacera son livre « Dans la tête de Glenn Viel » édité par « Le coeur des chefs » et acceptera même de faire des selfies.

Christian Mounier, le conseiller départemental en charge de l'agriculture a insisté : « C'est la 1ère économie de notre département. Les paysans entretiennent les espaces, les paysages, ils nous nourrissent. Avec la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à assurer notre alimentation en toute confiance. « Nous attendons ce rendez-vous avec plaisir

Ecrit par le 4 décembre 2024

pour mettre en valeur leur savoir-faire ».



La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Quant à Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, elle s'est félicitée de cette « vitrine » que constitue l'opération « Terroirs en fête ». Et elle a annoncé le lancement dès ce 1er juin du tout nouveau « drive fermier » sur internet. « Vous vous rendez sur la plateforme *'endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr'*, vous choisissez la date et l'heure de livraison, vous faites votre choix en fruits, légumes, viandes, charcuteries, fromages et vins, vous payez en ligne. Le facteur viendra chez vous, vérifiera avec vous que ce sont bien les produits que vous avez commandés, que la chaîne du froid a été respectée. Après, vous n'aurez plus qu'à vous régaler! Jusqu'à fin août la livraison sera gratuite, grâce à un partenariat avec La Poste et dès septembre, elle coûtera 5 euros ».

Avant de conclure cette conférence de presse de présentation, Glenn Viel a rappelé qu'il avait raté le brevet des collègues « Du coup, grâce à, ma passion pour la cuisine, à mes étoiles au Michelin, je prends

Ecrit par le 4 décembre 2024

ma revanche sur ma scolarité. Ceux qui pensent qu'ils sont arrivés, en fait ne sont pas partis. Dans ma brigade aux Baux-de-Provence, nous sommes 67. Chacun a sa partition à jouer pour mettre en musique les recettes. Parfois, il faut des mois de travail pour concocter, concevoir et dresser une assiette, c'est un travail d'équipe et de longue haleine. Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».



Le P'tit Marcel du P'tit camion

Dominique Santoni a conclu : « On a tous envie de bon, de vrai, d'authentique. Avec Glenn Viel nous avons une référence de la gastronomie, un membre du jury de Top Chef à la TV. Il donnera plus de visibilité à « Terroirs en Fête ». C'est un rendez-vous festif, familial, populaire, joyeux et gratuit où vous pourrez goûter notamment Burlat, Garriguettes et grands crûs qui sont l'excellence du Vaucluse.

Contacts : terroirsenfeteenvaucluse.fr

© Département de Vaucluse

Ecrit par le 4 décembre 2024

Etoiles de l'Europe 2023 : l'agriculture vauclusienne récompensée



La Chambre d'agriculture de Vaucluse s'est démarquée lors de la première édition du concours « Les Etoiles de l'Europe en Région Sud 2023 », qui s'est tenu mardi 9 mai à l'Hôtel de Région de Marseille. L'organisme a été récompensé dans la catégorie « transition vers une économie circulaire » pour ses distributeurs automatiques de produits fermiers.

« Les agriculteurs n'ont pas fini d'innover ni de vous étonner » a déclaré la Présidente de la Chambre d'agriculture Georgia Lambertin lors de la remise du prix. Développés par la Chambre d'agriculture en partenariat avec l'association « En direct de nos fermes », les distributeurs automatiques de produits

Ecrit par le 4 décembre 2024

fermiers offrent aux consommateurs la possibilité de commander en ligne des produits locaux 24h sur 24 à partir d'un outil de précommande [Drive fermier](#). Les commandes sont ensuite récupérées directement au distributeur le plus proche.

Ce projet, récompensé dans la catégorie « transition vers une économie circulaire », propose un accès facilité aux produits agricoles locaux issus directement des exploitations (légumes, fruits, œufs, fromage, viande). Il permet également de soutenir les agriculteurs locaux et de sensibiliser les consommateurs à l'importance de faire le choix du local.

Prochainement, d'autres distributeurs devraient voir le jour.

J.R.

La CCI de Vaucluse, la chambre de métiers et de l'artisanat et la chambre d'agriculture relancent l'interconsulaire

Écrit par le 4 décembre 2024



La semaine dernière, la CCI de Vaucluse, la chambre de métiers et de l'artisanat et la chambre d'agriculture ont officiellement relancé l'interconsulaire, association en sommeil depuis 2018.

Cette décision, effective avec la constitution de son bureau, avait été annoncée par les 3 présidents en début d'année lors de la cérémonie des [vœux du monde économique](#) commune aux 3 institutions. Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse, a été élu à la présidence tournante de l'interconsulaire pour un mandat de 18 mois.

[Lire également : « Vœux du monde économique vauclusien : la volonté de chasser en meute »](#)

Une feuille de route axée sur l'eau

L'interconsulaire a dressé sa feuille de route et a choisi de travailler en priorité sur l'eau, thématique commune aux 3 chambres et faisant écho au « Plan Eau » présenté le 30 mars dernier par le président

Ecrit par le 4 décembre 2024

Macron. Pour rappel, ce plan national de sobriété et d'efficacité vise à redéfinir, en lien avec les collectivités, une politique de gestion de l'eau pour l'adapter aux enjeux du changement climatique. A court terme, il s'agit de préparer l'été prochain et éviter au maximum les coupures d'eau potable.

Au niveau de l'interconsulaire, les réflexions et les travaux porteront sur la préservation des ressources, la gestion de l'eau et sa réutilisation.

L'énergie, une question centrale

Via l'interconsulaire, les 3 chambres entendent continuer à accompagner leurs ressortissants sur les problématiques d'énergie. L'objectif : informer, soutenir et identifier des solutions rapides sur les dispositifs de financements. Pour ce faire, des actions seront menées en lien avec les élus et les collectivités territoriales.

Ensemble, les 3 chambres représentent un total de 77 000 ressortissants et 156 000 salariés.

J.R.

Vœux du monde économique vauclusien : la volonté de chasser en meute

Ecrit par le 4 décembre 2024



Hier soir, lundi 23 janvier, c'est ensemble que Gilbert Marcelli, président de la [CCI de Vaucluse](#), Valérie Coissieux, présidente de la [chambre des métiers et de l'artisanat](#) et Georgia Lambertin, présidente de la [chambre d'agriculture](#) ont présenté les vœux au monde économique du département. L'occasion pour eux de mettre en avant leur volonté commune de travailler ensemble.

Ces vœux semblaient bien inédits. Hier soir, les trois chambres consulaires du Vaucluse étaient réunies pour formuler ensemble leurs vœux et messages à l'attention des décideurs du territoire. Une initiative qui souligne leur volonté commune de montrer une nouvelle dynamique collective. Ensemble, ces trois chambres représentent un total de 72 000 entreprises et exploitations agricoles, près de 156 000 emplois, 238 formations et plus de 4 700 apprentis, apprenants et apprenants.

« Il se passe quelque chose dans notre département, probablement en lien avec les crises successives que nous traversons... explique Gilbert Marcelli, président de la [CCI de Vaucluse](#). L'ensemble des acteurs,



Écrit par le 4 décembre 2024

institutionnels et économique a pris conscience qu'il fallait travailler ensemble et nous ressentons cette dynamique collective ».

« L'ensemble des acteurs, institutionnels et économique a pris conscience qu'il fallait travailler ensemble et nous ressentons cette dynamique collective. »

Gilbert Marcelli, président de la CCI 84

Au cours de la soirée, les trois présidents ont insisté sur leur volonté de travailler ensemble et de se réinventer ensemble. Pour illustrer cette nouvelle dynamique, plusieurs thématiques ont été abordées lors d'une session de questions-réponses animée par [Laurent Garcia](#), rédacteur en chef de [l'Echo du mardi](#), également présent pour dévoiler l'édition 2023 du Vaucluse en chiffres. l'Echo du mardi vous propose un tour d'horizon des sujets abordés et les réponses des présidents de l'inter consulaire.

Écrit par le 4 décembre 2024



Les vœux du monde économique ont été présentés devant un public venu nombreux © Mireille Hurlin.

« Nous sommes là pour aider »

Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de vaucluse

Face à la hausse des tarifs de l'énergie, la CCI de Vaucluse et la [chambre des métiers et de l'artisanat](#) ont mis en place des cellules de crise afin de soutenir leurs ressortissants. « Il nous appartient de faire en sorte qu'aucune entreprise éligible ne passe à côté des dispositifs existants, explique Valérie Coissieux, présidente de la chambre des métiers et de l'artisanat. C'est pourquoi nous avons mis en œuvre une campagne de 'phoning' qui est en cours, à destination des artisans boulangers ».

Ecrit par le 4 décembre 2024

Le projet de transport fluvial sur le Rhône

La CCI de Vaucluse souhaite agir pour un territoire intelligent, agile et durable au service de l'économie. C'est pourquoi elle est à l'initiative d'un [projet de transport fluvial sur le Rhône](#) au départ du Port du Pontet. Fin 2023, la CCI organisera les assises des mobilités qui réuniront les entreprises et collectivités. Cet évènement permettra, selon la CCI, d'impulser des réflexions et des dynamiques sur le terrestre, le fluvial l'aérien et sur l'énergie décarbonée.

Emploi : des perspectives encourageantes, mais des difficultés de recrutement

La chambre des métiers et de l'artisanat affirme qu'au cours des six derniers mois, 81% des artisans de la région ont vécu un maintien voire une hausse d'effectifs et 84% projettent un maintien ou une hausse de leurs effectifs sur les six prochains mois. Cependant, près d'une entreprise sur cinq a vu ses effectifs diminuer au cours des six derniers mois et sur les six prochains, 16% des entreprises projettent une baisse d'effectifs. Enfin, parmi les 30% d'artisans concernés par un recrutement récent, 77% éprouvent des difficultés de recrutement.

« Nous avons des difficultés pour trouver des saisonniers. Je pense qu'il faut arriver à trouver des moyens pour former les gens et leur donner envie de venir travailler. Aujourd'hui, on ne produit plus comme on produisait hier. »

Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

Face à ce constat, la CCI de Vaucluse se mobilise pour le plein emploi et les métiers de demain au sein d'un campus inter-métiers : l'Académie Vaucluse Provence. En complément du Pôle R&D industrie 4.0, ce campus accueillera l'école de Management Industriel, ainsi qu'un centre de formation des demandeurs d'emploi sur les métiers en tension.

« L'agriculture est une véritable solution face au changement climatique »

Face au changement climatique, les habitudes de consommation évoluent et les entreprises artisanales doivent répondre à ces nouvelles attentes, notamment par le développement de productions locales et la favorisation des circuits courts. Par ailleurs, la gestion de l'eau est l'affaire de tous et les artisans n'y échappent pas. Certains consomment énormément et cela doit être pris en compte afin de se projeter sereinement dans un avenir durable.

« L'agriculture est une véritable solution face au changement climatique », explique Georgia Lambertin. Pour trouver des solutions face au changement climatique, la [chambre d'agriculture de Vaucluse](#) mène des essais sur son domaine viticole expérimental à Piolenc. « On ne peut pas parler de changement climatique sans parler d'eau, poursuit Georgia Lambertin. Aussi l'agriculture de Vaucluse trouve des

Ecrit par le 4 décembre 2024

solutions pour apporter l'eau au bon moment et l'économiser un maximum via la modernisation des canaux ou encore les outils de pilotage d'irrigation dans les exploitations ».

Promouvoir le mieux manger

Aujourd'hui, l'économie de proximité est une solution prioritaire, selon la CCI, pour répondre aux crises auxquelles nous sommes confrontés. Toujours selon la CCI, il faut remettre la production et la consommation locale au centre de l'équation pour répondre aux attentes de souveraineté nationale et de réindustrialisation du pays et soutenir les entreprises.

Les artisans, les chefs d'entreprise et les agriculteurs ont un rôle à jouer dans cette transition alimentaire : promouvoir le mieux manger pour contribuer à la bonne santé des populations ainsi qu'à la santé environnementale et économique du territoire et la valorisation des productions locales.

© CCI de Vaucluse

Lancement de l'édition 2023 du Vaucluse en chiffres

Cette soirée des vœux du monde économique était également l'occasion pour l'Echo du mardi de procéder au lancement du son hors-série annuel « Le Vaucluse en chiffres », l'atlas économique du département, disponible gratuitement [en cliquant ici](#).

Écrit par le 4 décembre 2024



Le "Vaucluse en chiffres- Edition 2023" réalisé par L'Echo du mardi

Avignon : les agriculteurs se réunissent pour

Écrit par le 4 décembre 2024

le Week-end gastronomique



Avignon va accueillir la 17^e édition du Week-end gastronomique du vendredi 18 au dimanche 20 novembre à l'église des Célestins, place des Corps Saints. L'occasion pour les visiteurs d'échanger avec les agriculteurs et de déguster leurs produits.

Pour cette 17^e édition du Week-end gastronomique, organisée par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), il y aura 33 stands de spécialités des terroirs français, 59 agriculteurs, 29 exploitations vauclusiennes et 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En partenariat avec les [Jeunes agriculteurs](#), 5 stands de dégustations seront installés sur le parvis de

Ecrit par le 4 décembre 2024

l'église des Célestins, sur lesquels les visiteurs pourront déguster divers produits tels que l'aligot saucisse, la pomme de terre au foie gras, la saucisse de foie gras, le menu végétarien, les crêpes, les châtaignes grillées, ou encore le vin chaud.

Trois jours d'événements, et plus...

L'ouverture du Week-end gastronomique au public se fera ce vendredi 18 novembre à 12h30. Il sera inauguré par la même occasion et restera ouvert jusqu'à 20h. Le lendemain, l'événement sera ouvert de 9h30 à 20h. Pour le dernier jour du Week-end gastronomique ce dimanche 20 novembre, le public pourra venir déguster des produits et rencontrer les agriculteurs de 9h30 à 18h.

Des jeux concours seront organisés tout au long de l'événement pour gagner des paniers garnis. Le Week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre avec une sélection exclusive de produits proposée sur [le drive du réseau Bienvenue à la ferme](#).

Les produits du Week-end gastronomique

Des fruits et légumes aux produits issus de l'élevage, en passant par des produits cosmétiques, divers produits seront présentés lors de ce Week-end gastronomique. L'occasion de découvrir l'excellence des terroirs français.

Le public pourra notamment des fruits et légumes de toute la France, des vins et produits alcoolisés, des huiles et produits transformés, des produits issus d'élevages, des fromages, des produits transformés, des huiles essentielles et produits cosmétiques, des légumineuses, féculents et tartinables, mais aussi des accessoires et vêtements.



V.A.

Avignon : 3ème édition de « Med'Agri », le plus grand salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne à Agroparc



Après deux années de salon en visioconférence, retour au présentiel au parc des expositions de Châteaublanc. Avec un invité de marque : [Bruno Bonnell](#), secrétaire général pour l'investissement (SGPI), chargé de déployer le dispositif « France 2030 » et venu rencontrer en Vaucluse les acteurs agricoles de l'innovation.

En présence de la préfète, [Violaine Démaret](#), de la présidente du Conseil Départemental, [Dominique Santoni](#), du président de la Région Sud, [Renaud Muselier](#), du président de la chambre régionale d'agriculture, [André Bernard](#), de la présidente départementale, [Georgia Lambertin](#), de la maire d'Avignon, Cécile Helle, mais aussi de la conseillère régionale [Bénédicte Martin](#), Bruno Bonnell a fait le tour des 350 exposants en machinisme agricole, en plants et semis, et des représentants des stations d'expérimentation, de l'INRAE, du Canal de Provence et de la CNR (Compagnie Nationale du Rhône).

D'emblée, André Bernard, qui a eu l'idée de ce salon, a mis l'accent sur « Une année difficile pour les paysans avec le gel, la sécheresse, l'inflation, l'explosion du coût des engrais, des semences, de l'énergie parfois multiplié par 3, 5 ou 10. C'est pourquoi nous devons revenir à une production locale, aux circuits

Écrit par le 4 décembre 2024

courts. Nous avons une charge énorme sur les épaules : nourrir tout le monde. Déjà nous nous sommes adaptés au changement de climat, préserver l'espace, être plus sobres en eau grâce au goutte à goutte, nous avons réduit le phytosanitaire, nous développons le photovoltaïque, nous pratiquons le binage ».

La PDG de la Compagnie Nationale du Rhône, [Laurence Borie-Bancel](#) embraye : « *Le monde agricole est touché de plein fouet par les crûes, les tempêtes, la canicule mais il doit assurer notre souveraineté alimentaire. Déjà cet été, les températures proches de 40° ont impacté la production hydro-électrique du Rhône de 25%, une baisse qui a des conséquences sur l'irrigation et la navigation fluviale. La concession e la CNR a été reconduite jusqu'à 2041, ce qui prolonge notre mission d'intérêt général pour accompagner les agriculteurs vauclusiens ».*

Cécile Helle se dit « *Heureuse d'ouvrir ce salon puisque l'agriculture fait partie de l'histoire, de la culture, de l'identité d'Avignon. A notre niveau, nous luttons contre l'artificialisation des sols. A l'occasion de la révision de notre PLU (Plan local d'urbanisme) nous augmenterons la superficie des terres arables, depuis des années, nous proposons aux écoliers avignonnais des fruits et légumes produits ici, souvent bio. Chaque semaine, nous participons à la distribution de fruits et légumes aux familles les plus démunies et dans les épiceries sociales. Tout le monde doit pouvoir bien manger. Et puis, je n'oublie pas qu'Avignon a des centaines de chercheurs à l'INRAE de Montfavet, le Pôle d'Agro-sciences à Agroparc et le Pôle de Compétitivité Alimentaire « Innov'Alliance ». Mc Cormick France (Herbes et poivres Ducros et aides à la pâtisserie Vahiné) a aussi son siège pour la France à Avignon!*»



Violaine Démaret, Bruno Bonell, Renaud Muselier, Dominique Santoni, Cécile Helle et Laurence Borie-Bancel écoutant André Bernard. ©Andrée Brunetti

C'est au tour de la présidente de l'exécutif Dominique Santoni de prendre la parole pour se féliciter de l'existence de 2 événements qui rythment la vie agricole de Vaucluse 'Terroir en fête' en juin à l'Arbousière, et 'Med'AGri' en octobre à Châteaublanc. « *Le département propose des interventions sur le*

Ecrit par le 4 décembre 2024

thème de l'irrigation. Cet été nous avons pris conscience de la valeur eau, quand le puis est à sec comme le dit le dicton populaire, parfois il a fallu envoyer des camions-citernes pour approvisionner des villages. D'ailleurs j'organiserai des Etats Généraux de l'Eau avec la Région, l'Etat, les communautés de communes, les syndicats des eaux. Madame la Préfète et Monsieur le Président de la Région Sud m'ont déjà donné leur accord! L'accès à l'eau est absolument crucial pour la viabilité des exploitations, des vignobles, pour l'attractivité de notre territoire, pour la beauté de nos paysages ».

Place ensuite à Renaud Muselier d'intervenir, d'abord pour saluer la nouvelle préfète de Vaucluse. « On se connaît tous les deux puisque vous étiez auparavant en poste dans les Alpes de Haute-Provence, vous connaissez à fond les dossiers agricoles, notamment la lavandiculture. Avec vous on va gagner du temps, d'ailleurs je vous annonce que la Première ministre Elisabeth Borne viendra à la Convention des Maires le 14 novembre. Med'Agri, c'est une rencontre avec un profession noble, les paysans, ils ont un travail exigeant, difficile mais enthousiasmant. Ils doivent faire face à une hausse exponentielle des prix, des charges énergétiques, un climat changeant. Ils représentent 25% de la superficie de Provence-Alpes-Côte d'Azur, 21 000 exploitations, un chiffre d'affaires de 3 milliards d'euros et ils totalisent 284 labels (pour les vins AOC de la Vallée du Rhône, de Cassis et Bandol, le Muscat de Beaumes de Venise, l'agneau de Sisteron, les foins de la Crau, les huiles essentielles de lavande en Haute-Provence, l'huile d'olive des Baux, la truffe du Tricastin...). Nous avons structuré les filières, nous avons augmenté le budget de l'irrigation de 20%, nous sommes allés réclamer des subventions à Bruxelles. Ici on produit et on consomme responsable. Le paysans doit pouvoir vivre dignement de son travail. Avec la réforme de la PAC (Politique agricole commune) ce sont 115M€ qui seront investis en 5 ans pour une véritable transition énergétique. Les Romains avaient inventé les aqueducs, les ingénieurs du XXème siècle les barrages et le Canal de Provence, Pagnol a écrit sur les oeilletons des Soubeyran dans Manon des sources, à Dubaï, en plein désert, on arrive faire pousser des plantes grâce au goutte à goutte... Il n'y a pas de raison que nous ne soyons pas innovants mais un plan de 800M€ sera nécessaire. » Le président de la Région Sud conclut : « Grâce au Canal de Provence, nous irriguons 47 000 hectares mais un petit coup de pouce serait le bienvenu » à l'attention de Bruno Bonnell venu annoncer que sur les 54 milliards d'euros du plan « France 2030 », 3 seraient consacrés à la revitalisation de l'agriculture.

Le secrétaire général pour l'investissement le rassurera « 3 milliards seront bel et bien fléchés pour l'agro-alimentaire, les métiers d'avenir de l'agriculture. Je fais le tour de France pour inciter chacun à lancer des projets, nous en manquons, osez en déposer. Nous ne voulons pas construire une Muraille de Chine de papier, nous voulons être pragmatiques, concrets, donc simplifier les démarches, l'accès aux dossiers. Il faut faire comme au loto où tous les gagnants ont forcément tenté leur chance ».

Quant à Violaine Démaret, arrivée en Vaucluse le 23 août, elle participait pour la 1ère fois à l'inauguration de Med'Agri. « Je suis heureuse d'être restée en Provence » dit la préfète, « Je vais être brève, 3 mots suffisent à traduire mon état d'esprit : soyez fiers de votre agriculture et de ce que vous faites, ayez confiance en vous, innovez et notre avenir sera assuré ».

Ecrit par le 4 décembre 2024



Bénédicte Martin avec la médaille de l'ordre national du Mérite Agricole remis par Renaud Muselier.
©Andrée Brunetti

Ecrit par le 4 décembre 2024

Parallèlement à cette inauguration a eu lieu une cérémonie de remise de l'Ordre National du Mérite Agricole à la conseillère régionale Bénédicte Martin qui se bat depuis des décennies, bec et ongles, pour les paysans. Renaud Muselier dira d'elle : *« Vous êtes une femme droite, honnête, généreuse, pétillante, attentive, toujours au service des autres. Petite-fille, fille, soeur d'agriculteurs, vous vous dévouez depuis toujours à ce territoire, à ce terroir. Vraie vauclusienne, vous vous êtes engagée aux côtés de Jacques Chirac, votre mentor, en collant des affiches à 16 ans. Après être passée par Sciences-Po, vous vous êtes lancée en politique. Elue à Malaucène, puis conseillère régionale Provence Alpes Côte d'Azur, vous êtes en charge de l'agriculture, la viticulture, la ruralité et le terroir, vous vous êtes démenée pour la création du Parc Naturel Régional du Ventoux. Vous aimez et respectez les agriculteurs, vous êtes discrète, exemplaire, jamais vous ne renoncez malgré l'adversité ».*

Emue, (et elle n'était pas la seule), entourée de sa maman, de son frère et de ses amis, dont Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et André Bernard pour la Chambre Régionale, Bénédicte Martin prend la parole. *« Je suis partagée entre plaisir et pudeur. J'ai un amour infini pour ma terre, mon Vaucluse, ma région où vivent des gens sincères, intelligents qui savent s'adapter. Quand j'étais petite, je passais l'été dans les champs quand les autres partaient en vacances. Le monde rural c'est mon ADN, le travail ma religion. J'ai envie de vous dire ce que j'ai écrit le 26 mars 2020 quand le gel a frappé notre exploitation : « J'ai mal pour ceux qui doivent courber l'échine, la peur au ventre, qui scrutent le ciel et en l'espace d'une nuit voient réduit à néant le travail de toute une année. J'ai lu cette angoisse dans les yeux de mes parents, mais, chaque fois, ils ont su se relever, ils posaient des bougies dans les vergers pour limiter le gel avec l'énergie du désespoir. Nourrir les autres, c'est toute leur vie ».*

www.med-agri.com

Le Festival Brin de culture continue jusqu'à la fin du mois

Ecrit par le 4 décembre 2024



La 15^e édition du Festival Brin de culture a débuté le 1er octobre dernier et se terminera à la fin du mois. Organisé par les [Chambres d'Agriculture de la région Paca](#) et le réseau [Bienvenue à la Ferme](#), cet événement mêle musique, théâtre, cuisine, dégustations et visites de fermes.

Cette année, 27 fermes de la région ouvrent leurs portes aux visiteurs autour de 50 événements en lien avec l'art, la culture et le patrimoine. Ce festival est l'occasion idéale de rencontrer les agriculteurs proches de chez soi, des produits du terroir, mais aussi des points de vente en circuits courts à proximité de chez soi.

Si le festival bat déjà son plein depuis plus de 15 jours, en Vaucluse, il reste encore trois dates clefs à ne surtout pas manquer ! Les samedi 22, dimanche 23 et dimanche 30 octobre, différentes fermes du département vous accueilleront pour divers événements culturels. Des moments à partager en famille ou entre amis.

Le programme

Le samedi 22 octobre, le [Château Saint-Pierre d'Escarvillac](#) à Avignon accueillera 'Diabou et autres contes' et des spectacles en musique pour les petits comme pour les grands de 15h à 16h. Réservation conseillée au 06 87 14 49 92. La [Ferme du Bouquet](#) à Beaumes-de-Venise organisera une rencontre autour de spectacle de danse et de lecture partagée par les enfants de 10h à 17h. Réservation conseillée au 06 16 55 73 70. La [ferme La Chevalière](#) à Villelaure présentera dans sa cour 'La Ferme Enchant-thé', un spectacle avec la Chorale de chansons de variété à 17h. L'[Atelier d'Hippolyte](#), à Malaucène, quant à lui, vous apprendra à cuisiner avec la grenade de 10h à 17h. Réservation au 06 34 25 43 22.



Ecrit par le 4 décembre 2024

Le dimanche 23 octobre, le [Château Saint-Pierre d'Escarvailac](#) accueillera le spectacle de clowns 'L'Aventure d'Olga' pour toute la famille de 15h à 16h. Réservation 06 87 14 49 92. La [Ferme du Bouquet](#) mettra de nouveau les enfants à l'honneur avec une représentation théâtrale réalisée par les enfants, suivie d'un atelier d'initiation à la sophrologie de 13h à 17h. Réservation conseillée au 06 16 55 73 70. Tous les événements du samedi 22 et dimanche 23 octobre sont gratuits.

Le dimanche 30 octobre, le Festival Brin de culture se clôturera au [Domaine de l'Oiselet](#) à Sarrians où vous découvrirez le Raku, un art ancestral japonais, à travers une exposition de sculptures et un atelier découverte et création pour les enfants de 14h à 19h. La restauration coûtera 25€ par adulte et 12€ par enfant de moins de 10 ans. Réservation au 06 18 74 17 68.

V.A.