

Ecrit par le 21 novembre 2024

Avignon : les raisins de la colère mais aussi les cerises, les lavandes, les fraises et les melons



« Macron, si tu vas à Rio (pour le G 20) n'oublie pas les péquenots », a-t-on pu lire sur une banderolle, « Votre faim, pas notre fin » ou encore « On veut vous nourrir, pas mourir ». A l'aube ce lundi 18 novembre, opération escargot, une centaine d'agriculteurs partis de l'Ile Piot avec leurs tracteurs font le tour des remparts. Après une halte au pied du Pont Saint-Bénézet ils vont rallier la préfecture pour faire remonter leurs revendications.

En tout, plus de 80 manifestations de colère sont recensées en France. « Depuis la dernière mobilisation, il y a un an, on n'a pas reçu un seul centime d'euro d'aide pour notre trésorerie » dénonce Benoît, un viticulteur, membre des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse. « Rien n'a changé, on ne nous écoute pas, on n'entend pas notre désespoir. Une machine à vendanger ça coûte cher, un tracteur aussi. On arrive pas à rembourser nos prêts ». Un autre précise : « On voudrait lutter à armes égales mais on ne le peut pas.

Écrit par le 21 novembre 2024

Nos concurrents n'ont pas les mêmes obligations que nous, ils peuvent utiliser des produits interdits en France, et du coup on mange du poulet à la javel ou du boeuf aux OGM importés et ça ne va pas s'arranger si le Traité Mercosur est signé ».

« On a le moral au plus bas » reconnaît Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. « On n'arrive pas à nourrir notre propre famille, on n'a pas les mêmes normes qui nous sont imposées, les mêmes charges sociales. Il y en a qui trichent avec les étiquettes et les tampons, qui nous trompent sur la marchandise, surtout dans la grande distribution. On est étranglés ».



©DR

Il y avait 1 million de paysans en France en 1988, il en reste 350 000 aujourd'hui. Ce que voient venir les agriculteurs, c'est leur extinction si on ne fait rien. Il est urgent de réagir, d'où cette révolte paysanne.

Ecrit par le 21 novembre 2024

Depuis un an, depuis l'inauguration chaotique du Salon de l'Agriculture, quelques avancées avaient été réalisées par le gouvernement. Mais avec la dissolution-surprise du 9 juin, la campagne des législatives, les trois mois à patienter pour trouver un 1er ministre, puis les semaines à attendre pour former un nouveau gouvernement, la Loi d'Orientation Agricole est restée en suspens, faute d'interlocuteur. « Sur les 70 propositions de Gabriel Attal au printemps, seulement 36% ont été mises en application depuis, on est floués » explique Arnaud Rousseau, le président de la FNSEA, « C'est totalement insuffisant. Nous en avons marre de cette Europe-passoire qui laisse entrer des produits qui ne respectent pas nos normes de traçabilité et de garantie alimentaire. Et avec le Mercosur, la mondialisation va s'intensifier, les importations aussi, au mépris de notre santé et des cours du marchés qui vont d'effondrer ».

La volonté des paysans en colère n'est pas de bloquer la France, mais de faire passer leur message avec des opérations « coup de poing » jusqu'à la mi-décembre. Pas question de compliquer la vie des consommateurs en amont des fêtes de fin d'année, quand les meilleurs produits agricoles, foie gras, truffes, cardons, poulardes, chapons, treize desserts et grands crus s'arrachent pour composer le menu de réveillons.

« Heureusement, nous avons le soutien de 80% de la population, selon un sondage », précise Georgia Lambertin, soulagée ne pas subir d'agri-bashing. « On remercie nos concitoyens pour leur soutien dans notre lutte légitime et on va tout faire pour ne pas bloquer la circulation. On veut simplement vivre dignement de notre travail, être enfin entendus par les pouvoirs publics et ne plus voir des courges payées 38 centimes d'euro au payan qui se retrouvent dans les étals de supermarchés à 3,50€. »

Manifestations agricoles, Georgia Lambertin vent debout

«Au-delà de ma présence ces derniers jours aux côtés des agriculteurs qui manifestent à Montélimar et à Piolenc, je souhaite ici leur renouveler tout mon soutien en ma qualité de [présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) mais aussi en ma qualité d'agricultrice », a entamé [Georgia Lambertin](#).

Le compte n'y est pas

«Nous avons entendu les annonces du premier ministre Gabriel Attal mais pour nos productions vauclusiennes le compte n'y est pas : Viticulture, Arboriculture, lavande, maraichage, élevage, apiculture... Nous restons mobilisés. »

Vivre dignement de son travail

Écrit par le 21 novembre 2024

«Les agriculteurs manifestent aujourd’hui pour exprimer leur détresse et leur inquiétude, et pour demander à pouvoir vivre dignement de leur travail. Nos agriculteurs sont conscients du rôle fondamental qu’ils jouent pour nourrir la population. J’ai aussi bien entendu une pensée émue pour cette famille d’Ariège anéantie par la perte de deux êtres chers. Je pense à ce père de famille qui est rentré seul dans sa ferme. Quelle tragédie !*»

Ce qui s’est passé

(Ndlr) Mardi 23 janvier, Alexandra Sonac, originaire de Marseille, éleveuse de bovins et productrice de maïs, âgée de 36 ans et une de ses filles Camille 12 ans, présentent aux côtés de leur époux et père ont été fauchés à 5h45, derrière un mur de paille, par un véhicule qui a forcé le barrage de manifestants sur la RN20, près de Pamiers, dans l’Ariège. La mère a été tuée sur le coup et sa fille est décédée des suites de ses blessures. La famille est originaire de Saint-Félix-de-Tourneгат.

La Chambre d’agriculture auprès des paysans

«La Chambre d’agriculture de Vaucluse accompagne nos agriculteurs au mieux tout au long de l’année et j’affirme et souhaite le faire encore davantage en ce moment de mobilisation historique dans notre pays. Nos services, notre directeur, le bureau et moi-même sommes déjà engagés à mettre en œuvre les avancées obtenues. Nous sommes aux côtés des représentants syndicaux pour proposer des mesures concrètes concernant notre département au gouvernement.»

MH

(Vidéo) Voeux interconsulaires : la preuve par trois en Vaucluse

Écrit par le 21 novembre 2024



Voeux interconsulaires en Vaucluse avec la CCI, la Chambre d'agriculture et la Chambre de métiers et de l'artisanat : 3 voix pour un même souhait ardent, être agiles, pragmatiques et réactifs

Jeudi 18 janvier après-midi, à la CCI de Vaucluse, rue Jean-Jaurès, le gratin politique, économique, judiciaire était réuni pour la cérémonie des vœux 2024. C'est Gilbert Marcelli qui, en bon hôte a entamé la séance. Aux côtés de ses homologues, la présidente de la Chambre d'agriculture, Georgia Lambertin et de la présidente de la Chambre des métiers et de l'Artisanat, Valérie Coissieux, il a rappelé « Nous avons tenu à nous unir pour ces vœux, en témoignage de notre solidarité ».

Il poursuit ; « Bien sûr, nous avons des spécificités et des compétences catégorielles, mais dans le respect des attributions de chacun, nous sommes tous mus par un même désir ardent, une même conviction intime d'être, plus que jamais au service de nos ressortissants, des territoires et des collectivités. Face à l'accélération des circuits économiques, aux incessants bouleversements des besoins de nos chefs d'entreprises, et face aux incertitudes qui pèsent sur nos institutions en termes de ressources, nous nous devons d'être agiles, de nous adapter et d'être pragmatiques et réactifs ».

« Nous nous devons d'être agiles, de nous adapter et d'être pragmatiques et réactifs. »

Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse

Gilbert Marcelli poursuit : « L'interconsulaire est une des solutions qui permet de faire face à ce besoin exponentiel de questions et d'expertise de la part des entrepreneurs. Aussi, permettez-moi de me féliciter

Écrit par le 21 novembre 2024

d'avoir pu en 2023, entreprendre le dépoussiérage, la réorganisation et la revitalisation de notre association ».

Une évolution réalisée avec la complicité du directeur général, Tomas Redondo, des 33 élus, des 7 membres du Bureau et des 165 salariés de la CCI 84.

« Nous travaillons toutes et tous à la réussite de nos territoires et entreprises. Par exemple, avec la maire d'Avignon et Cécile Helle, nous avons entamé une phase de développement à l'international en ouvrant [une maison de la Provence en Chine](#). Sur près de 400m2, les entreprises françaises désireuses de s'implanter là-bas, dans la ville de Shenzhen où vivent près de 20 millions d'habitants, pourront y trouver des réponses à leurs questions. »



©Najim Barika

De la parole aux 'ACTE'

Le discours volontaire et enthousiaste du président de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse se poursuit. « Nous avons un nouveau magazine dénommé ACTE - Agir au cœur des territoires et des entreprises - un trimestriel dédié aux entrepreneurs et aux entreprises de Vaucluse ». Des actes, plutôt que des 'Paroles, paroles, paroles...' comme l'aurait chanté Dalida, c'est l'ADN du président de la CCI et de toutes ses équipes. Finie la période où on était élu au 'bénéfice' de l'âge (comme si la vieillesse était un bénéfice...). Désormais, la CCI 84 est en ordre de marche et elle fonce !

Enfin, Gilbert Marcelli évoque le succès récent remporté par la CCI, [la gestion d'un restaurant sur le nouveau parvis de la gare d'Avignon Centre](#). « Ce sera le prolongement direct de notre Ecole hôtelière qui mettra en valeur l'enseignement de notre établissement de formation des Fenaisons qui existe depuis

Ecrit par le 21 novembre 2024

55 ans. Baptisé 'Le Quai des saveurs', ce restaurant d'application sera dirigé par 2 jeunes lauréats des Worldskills (Championnats du monde des Métiers). Il mettra en lumière le savoir-faire de l'Ecole et proposera une gamme variée et innovante de mets et de produits d'ici (fruits et légumes de Vaucluse, vins des Côtes-du-Rhône, du Ventoux et du Luberon) mêlant savoir-faire culinaire et savoir-faire locaux ». Il insiste : « Ce sera une vitrine de l'excellence des produits locaux, qui favorisera l'économie par le circuit court avec nos paysans et nos viticulteurs, avec un faible bilan carbone et une chaîne logistique respectueuse de l'environnement. Ce restaurant sera un lieu de travail inclusif où chaque collaborateur, chaque apprenti sera mis en avant. Enfin l'établissement garantira une exploitation de ses déchets ».



©Najim Barika

Deuxième intervention, celle de la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse avec un sujet majeur : l'eau. « Par aspersion, gravitaire ou avec du goutte à goutte, nous optimisons au maximum cette ressource en eau et nos agriculteurs sont soumis à un cadre réglementaire strict. Nous modernisons nos canaux, mais nous n'oublions pas ceux d'entre nous qui souhaitent avoir accès à l'eau. »

Georgia Lambertin évoque alors l'histoire avec le premier canal de Provence, celui de Saint-Julien à Cavaillon conçu en 1171 ; puis elle donne des chiffres-clés : « 21% des terres agricoles sont irriguées, nous avons 45 gestionnaires des réseaux, une centaine de projets d'irrigations sont identifiés d'ici 2028, comme le HPR (Hauts de Provence Rhodanienne). 58% de l'eau est utilisée par l'agriculture, 26% comme eau potable, 12% par les centrales, 4% par l'industrie, l'agro-alimentaire et le tourisme ».

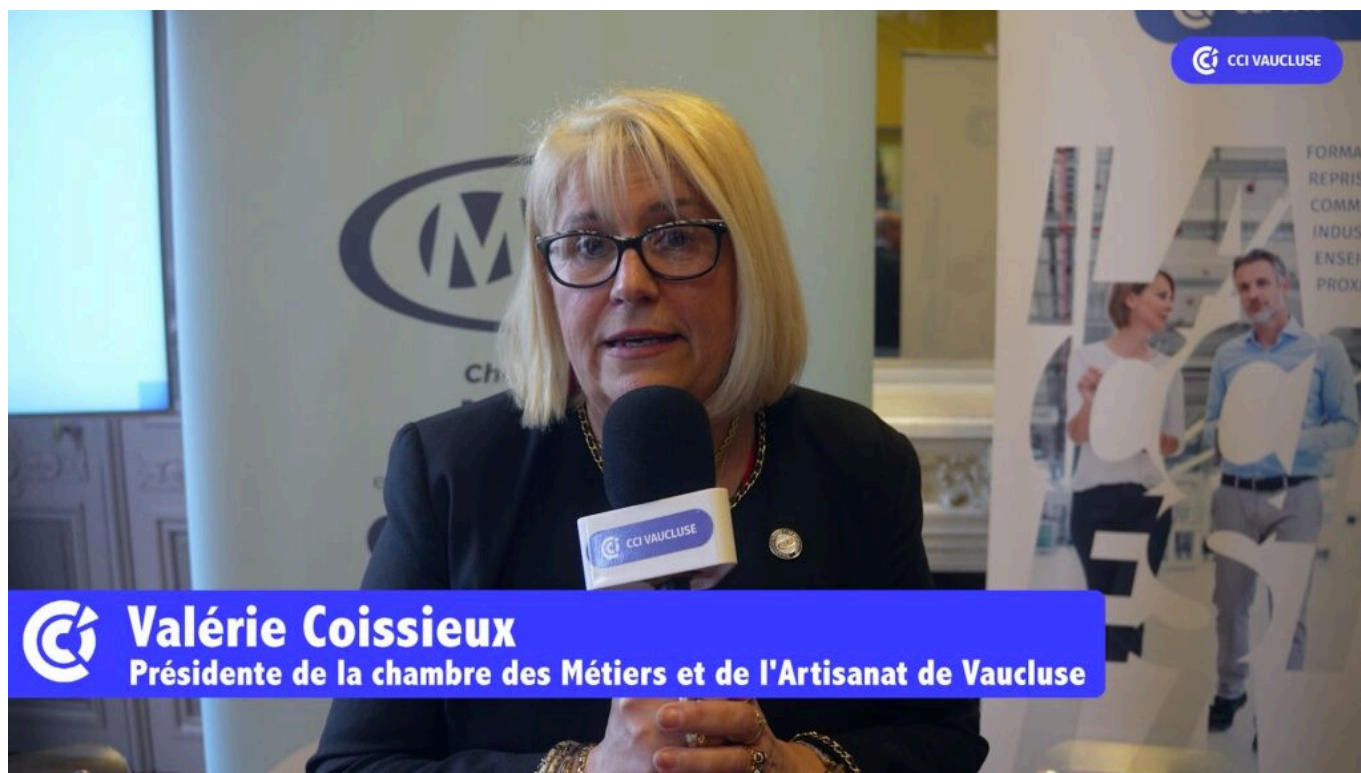
Ecrit par le 21 novembre 2024

« Je pense que nous allons faire de grandes choses ensemble. »

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

La présidente qui conclut que « 11% de la surface des terres sont occupés par l'agriculture qui, au passage utilise 70% de l'eau des ressources aquifères. Mais cette eau que nous captions, parce qu'elle est indispensable à la croissance de la végétation, nous vous la restituons à 40% sous forme de fruits et de légumes. Nous sommes tous liés par un sens des responsabilités, d'entraide et d'échanges de bonnes pratiques ».

Revenant sur la dynamique interconsulaire, Georgia Lambertin a aussi estimé que « je pense que nous allons faire de grandes choses ensemble. Nous allons faire du concret qui soit efficace pour tous nos ressortissants. »



©Najim Barika

Enfin, c'est au tour de Valérie Coissieux d'intervenir comme présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse. « A l'image de la Flamme olympique qui traversera notre département le 19 juin, je récupère le flambeau pour vous souhaiter des vœux de bonheur, sérénité, santé et prospérité. Je veux rendre hommage aux artisans qui portent haut le dynamisme et le développement économique de Vaucluse. Et être un artisan, c'est quoi ? Avoir envie de liberté, de créer, de fabriquer. Comme un athlète de haut niveau, avoir une forte dose de courage pour prendre des risques et surtout, viser l'excellence ».

Ecrit par le 21 novembre 2024

« Nous sommes tous liés. »

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

Forte de 26 000 entreprises, 1 300 prestations d'accompagnement en 2023 en Vaucluse, la Chambre des métiers de l'artisanat se doit de faciliter la transmission des entreprises pour qu'elles ne meurent pas, pour que le commerce survive dans le rural, qu'il n'y pas autant de rideaux baissés dans certaines rues des centres-villes. Et Valérie Coissieux de conclure « Consommez local, consommez artisanal » puisque, selon cet ancien slogan : « Vos emplettes sont nos emplois ».

« Nous sommes tous liés, confirme également Valérie Coissieux au moment d'évoquer cette nouvelle dynamique interconsulaire. Que ce soit l'agriculture, que ce soit l'artisanat ou le commerce. Avec Gilbert et Georgia, nous sommes des purs produits du territoire (...) et la chose qui nous lie tous les trois : on est simple, on est nature, on est des vrais artisans tous les trois.

« Trois présidents de chambres consulaires qui s'unissent, je ne l'ai jamais vu dans aucun autre département. »

Violaine Démaret, préfète de Vaucluse



© Najim Barika

Écrit par le 21 novembre 2024

Une complicité interconsulaire qui ne passe inaperçue auprès des différents décideurs publics présents comme Cécile Helle, maire d'Avignon : « C'est un symbole qui est porteur de sens et qui se traduit concrètement dans l'action que peuvent conduire ces trois présidents à la tête des chambres consulaires. »

« On peut dire bravo, s'enthousiasme pour sa part Violaine Démaret, préfète de Vaucluse. On peut dire merci. Et on peut dire qu'il faut continuer et que tout le monde s'en inspire. Quand on voit trois présidents de chambres consulaires qui s'unissent, en fait c'est simple, je ne l'ai jamais vu dans aucun autre département et j'en ai fait quelques-uns depuis 16 ans. »

©Najim Barika

Georgia Lambertin décorée de la Légion d'honneur

Ecrit par le 21 novembre 2024

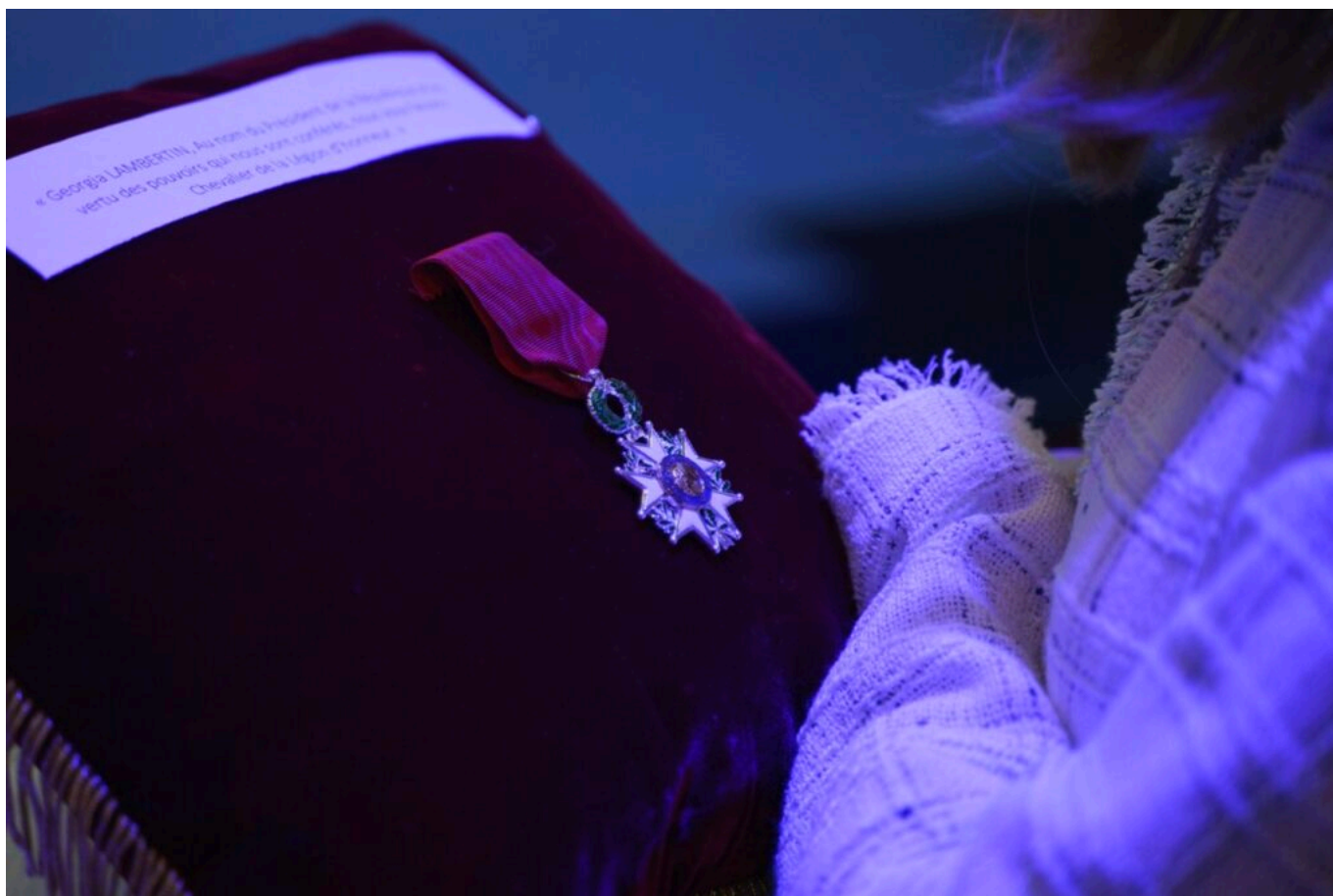


[Après Dominique Santoni et Franck Alexandre](#), présidente du Conseil départemental de Vaucluse et président du Conseil d'administration du Crédit Agricole Alpes-Provence, c'est au tour de la présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), Georgia Lambertin, de recevoir les insignes de Chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur.

C'est Jérôme Despey, 1^{er} vice-président de la [Fédération nationale des Syndicats des exploitants agricoles](#), qui a remis les insignes à Georgia Lambertin au cours d'une cérémonie organisée par [Renaud Muselier](#), président de la [Région Sud](#), ce mercredi 20 décembre à l'Hôtel de Région à Marseille. Cette soirée a été l'occasion de revenir sur le parcours atypique, rythmé et engagé de la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, avant tout agricultrice impliquée depuis plus de 20 ans pour promouvoir son métier et la place primordiale de l'agriculture dans les transitions climatiques, environnementales, sociales et économiques en cours.

« Pour les combats agricoles à venir, je souhaite plus que tout dédier cette médaille à Fabienne Joly, mon amie, présidente de la Chambre d'agriculture du Var, qui vient de nous quitter, a-t-elle déclaré. Je la partage aussi avec toutes les agricultrices et tous les agriculteurs qui méritent eux aussi une médaille, chaque jour, pour continuer de nourrir nos concitoyens ! »

Écrit par le 21 novembre 2024

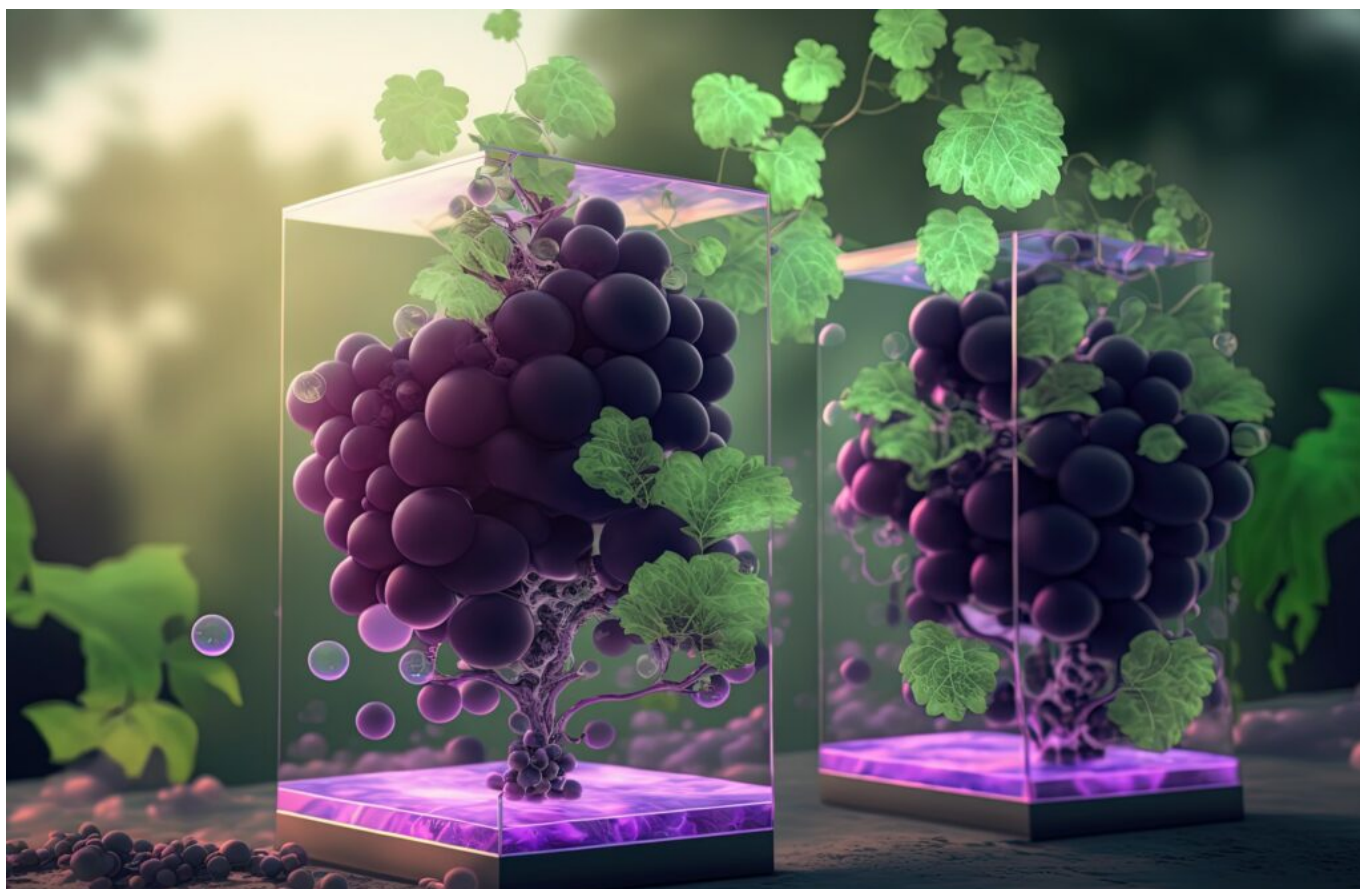


© Pierre-Emmanuel Trigo

V.A.

Vignoble du futur : la Chambre d'Agriculture de Vaucluse face au changement climatique

Écrit par le 21 novembre 2024



Quelles perspectives pour le vignoble du futur ? [La Chambre d'Agriculture de Vaucluse s'interroge face au changement climatique.](#)

En accueillant la presse, Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture s'est félicitée que la France devance désormais l'Italie comme 1er producteur mondial de vin. Elle a ensuite rappelé le poids de la viticulture dans le département : 2732 exploitations (56% de l'économie et 50% de l'agriculture), 51 152 hectares de vignobles, 5654 emplois équivalents temps plein, 35 coopératives.

« Tout le travail de cette filière s'adapte en permanence au changement climatique comme aux attentes des consommateurs. Et pour évoluer, justement, elle est accompagnée par nombre de partenaires : l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), la Région Sud, le département, l'IFV (Institut français du vin), la CNR (Compagnie nationale du Rhône), Inter-Rhône, la Ligue pour les oiseaux et l'Association pour le développement de l'apiculture. »

Ecrit par le 21 novembre 2024



Un département de rouge, de rosé, de blanc... et de Vert !

L'environnement est particulièrement pris en compte dans le Vaucluse puisque 55% des agriculteurs bio du département sont des viticulteurs (818), il est classé 4e (derrière la Gironde, le Gard et l'Hérault) avec 28,6% de la superficie (15 367 hectares). Sans oublier les 1 340 exploitations classées HVE (Haute valeur environnementale) soit 62,3%.

Un point a été fait sur le millésime 2023 par [Joël Choveton-Caillat](#), président de la Fédération des Caves des Vignerons Coopérateurs de Vaucluse. « Avec un printemps sec, mai et juin particulièrement arrosés, une pluie qui a permis aux grappes de survivre malgré les chaleurs de l'été, ce qui a donné une concentration de couleur et de goût, bref un beau millésime. Mais la récolte des caves coopératives a diminué : 1 150 000hl au lieu de 1 180 000 en 2022, les vendanges se sont étalées de mi-août à fin octobre avec une maturité optimale ».

[François Bérud](#) qui s'occupe [du Vignoble expérimental de Piolenc](#) a rappelé que pour faire face au

Ecrit par le 21 novembre 2024

changement climatique, des cépages résistants à la chaleur et aux maladies sont testés depuis 1996. [Joël Bouscarle](#), le président de l'Union de coopératives agricoles de vignerons des Côtes du Luberon - Cellier de Marrenon à La Tour d'Aigues ajoute que l'INAO (Institut national des appellations d'origine) a ouvert la porte à des expérimentations pour des cépages adaptés au changement de climat, les VIFA (Variétés d'intérêt à fin d'adaptation). « Nous travaillons avec des vignerons grecs de Thessalonique et du Mont Olympe qui ont des vendanges plus tardives, même si le sous-sol est comparable aux nôtre et nous mettons nos connaissances en commun pour avancer ensemble ».

Les vignobles de Vaucluse en chiffres

7 crus : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Rasteau, Ventoux, Luberon

3 appellations régionales : Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon

1 IGP : Vins du Vaucluse

Autre intervention, celle de Michel Brès, en charge de [l'épineux dossier de l'eau](#). « Entre la hausse des températures et des besoins en eau et le déficit en pluie, nous devons réagir, faire plus avec moins. Depuis les Romains, le Vaucluse sait faire. Le Canal de Carpentras, qui date du XIXème siècle, irrigue 69km auxquels s'ajoutent les 725km de canaux à travers le territoire. Grâce au goutte à goutte ou à la micro-aspersion nous ajustons au plus près l'irrigation avec des sondes qui mesurent le taux d'humidité des sols pour le faire avec un maximum de parcimonie et nous avons surtout le projet HPR (Hauts de Provence Rhôdanienne, 150 à 300M€) porté par les départements de Vaucluse et de la Drôme pour assurer une gestion pérenne de l'eau dont les études sont toujours en cours ».

De son côté [Pierre Sayssset](#), directeur des Vignerons Indépendant a mis de l'eau dans son vin en évoquant son cycle « Sur 1 milliard 400 millions de Km³ d'eau, il n'y a que 2,5% d'eau douce, soit 35 millions de m³ stockés sous forme de glace. Et cette eau évolue en circuit fermé : évaporation, rosée, brouillard, nuages, pluie et neige voire grêle. Soit elle ruisselle, soit elle s'infiltre dans les nappes phréatiques. Mais 66% de l'eau de pluie qui tombe proviennent des feuilles. C'est la raison pour laquelle certains ont choisi de végétaliser les villes avec des arbres, des jardins, des parcs, mais aussi des tapis végétaux sur les toits des immeubles ».

Ecrit par le 21 novembre 2024



[Emmanuelle Filleron](#), responsable de l'équipe 'Climat & environnement' parlera de la qualité des sols, de la nécessité de la préserver, d'améliorer leur fertilité et de stopper l'érosion due aux vents comme aux gros orages. Certains vigneron sèment des plantes, d'autres laissent l'herbe pousser entre deux rangées de cultures pour favoriser un couvert végétal qui protège de la canicule. Enfin, [Frédéric Chaudière](#) (Château Pesquié) évoquera l'expérimentation en cours sur le Ventoux, autour de Bédoin où on teste des couverts végétaux qui donnent de la matière organique puis de l'azote qui, à terme, enrichit le sol.

Le courage de la Chambre d'agriculture

Au bout de 2 heures, Georgia Lambertin reprendra la parole pour évoquer « Le courage de la Chambre d'Agriculture et des agriculteurs qui, dans cette période de changement climatique et de crise (déconsommation de vin), prennent des risques pour savoir ce qui marche, le faire savoir avec des formations adaptées à chaque exploitation. Allons-nous vers un tsunami ? » s'interroge-t-elle.

Ecrit par le 21 novembre 2024



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

Elle fait tout pour qu'en janvier, avec l'aide de la Préfète, Violaine Démaret, le ministre de l'agriculture vienne, ici, dans le Vaucluse, constater les efforts des viticulteurs. Lui qui s'est fait 'dézinguer' à l'Assemblée nationale lors de la séance de questions au Gouvernement mercredi à propos du glyphosate et de la position mi-chèvre mi-chou de la France (parmi les 27 états membres de la Commission européenne) sur la possible ré-autorisation du glyphosate pendant 10 ans supplémentaires qui fait bondir les défenseurs de l'environnement.

Le Parlement européen en faveur de la lavande

Ecrit par le 21 novembre 2024



Les huiles essentielles de lavande ne seront pas considérées comme des substances chimiques. Le parlement européen vient de voter à une large majorité une dérogation en ce sens. En clair ? Le parlement européen en réunion plénière début octobre a adopté le projet de règlement sur la classification, l'étiquetage et l'emballage des substances et des mélanges ([Règlement CLP](#)) qui protège les huiles essentielles.

«Les commissaires socialistes européens se sont ralliés à la position française défendue par [Christophe Clergeau](#) et moi-même », indique [Lucien Stanzione](#). L'huile essentielle est un mélange à considérer comme un produit dans son ensemble et non comme une addition de composés avec leurs propriétés propres. Cette décision pourrait sauver notre patrimoine lavandicole.»

Dans le détail

Écrit par le 21 novembre 2024

«La position que je défends, éclairée par la recherche scientifique et le Président des PPAM (Plantes à parfum, aromatiques et médicinales) de France est que l'huile essentielle est un mélange à considérer comme un produit dans son ensemble et non comme une addition de composés avec leurs propriétés propres.»

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

enjoint à se battre collectivement pour aider les lavandiculteurs et sauver cette filière qui fait vivre de nombreuses familles et qui est une culture emblématique à rayonnement mondial. « La Chambre d'agriculture reste aux côtés des lavandiculteurs pour continuer de défendre les intérêts d'une filière en grande difficulté. »

La lutte continue

«L'année 2022 s'est avérée difficile, notamment à cause de la sécheresse et de l'arrivée dans la Drôme, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence, de la [Noctuelle](#), chenille d'Afrique du nord transportée par le sirocco, qui dévore les tiges et fait tomber les calices, explique [Jean-Baptiste Blanc](#), sénateur de Vaucluse. Sur le plateau d'Albion, cette année, les champs de lavande n'étaient pas bleus mais gris. Beaucoup de producteurs ont même préféré ne pas récolter. Ce qui a le plus surpris, c'est le nombre de chenilles et la vitesse avec laquelle elles ont tout dévoré alors qu'elles ne sortent que la nuit. Les producteurs de lavande sont extrêmement inquiets d'autant que ces ravages ne font pas partie des calamités agricoles. » Alors qu'aujourd'hui 9 octobre se tient au sénat le colloque 'Les huiles essentielles de lavande entre défis réglementaire et patrimoine culturel', les élus de Vaucluse seront vent debout pour défendre la filière.

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

Ecrit par le 21 novembre 2024



Rencontre avec [Georgia Lambertin](#), présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#). Elle fait partie des invitées de la soirée 'Femmes d'action, femmes d'exception, organisée par les [Soroptimist d'Avignon](#) qui se déroulera à la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Cité papale, cours Jean Jaurès dans l'intramuros, mardi 26 septembre, à partir de 18h, sur réservation.

«Au départ j'ai une formation médico-sociale et communication, puis j'ai connu mon mari, Lionel Lambertin, qui était agriculteur. C'est là que j'ai voulu m'investir au sein de l'exploitation en me formant au [Lycée Louis Giraud de Carpentras](#) ce qui m'a permis de m'installer en tant qu'agricultrice.»

«J'ai découvert un métier aussi magnifique que primordial.

J'ai eu envie à la fois d'être actrice de la production -cerise, raisin de table et de cuve et olives- et de communiquer sur ce métier, via la création d'une ferme éducative.»

Les étapes fondatrices de votre carrière ?

«La première étape a été la présidence du [Groupement de développement agricole du Ventoux](#). Comment ça s'est passé ? Un agriculteur influent de nos territoires est venu me voir et m'a dit : 'Aujourd'hui l'agriculture a besoin de communiquer, de s'ouvrir sur l'extérieur et a besoin d'une femme comme toi.

Ecrit par le 21 novembre 2024

Veux-tu devenir la présidente de GDA du Ventoux ?»

«Pour moi ça a été un grand honneur

car le GDA avait été présidé par une personnalité, Albert Raspail qui est resté à sa tête durant 30 ans. J'avais 23 ans. Puis j'ai été, très vite, vice-présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse aux côtés de Jean-Pierre Boisson -le président de la Chambre d'agriculture- et également présidente du Lycée Louis Giraud. J'ai adoré ces présidences, notamment le travail avec les jeunes. Ces structures regorgent de projets, d'une ambiance positive. Les années à venir vont appeler tous ces jeunes à faire face aux enjeux d'aujourd'hui et de demain, car nous sommes déjà au front, comme pour le changement climatique.»

«Je me suis installée en tant qu'agricultrice,

j'ai créé la ferme éducative sur mon exploitation. Cela a consisté à la mettre aux normes pour la réception du public. Mission ? Changer la vision du consommateur sur le métier d'agriculteur. Les ateliers évoquaient le cheminement de l'agriculteur, de la grappe de raisin jusqu'à l'obtention de l'[AOC](#) (Appellation d'origine contrôlée) du Ventoux ; La découverte de toutes les variétés de cerises des coteaux du Ventoux de la production jusqu'à leur commercialisation ; J'expliquais aux enfants de maternelle la magie de la nature et comment l'on partait du petit bourgeon l'hiver jusqu'à l'obtention du fruit, l'été.»



Ecrit par le 21 novembre 2024

Georgia Lambertin dans une de ses exploitations

La 1^{re} française lauréate du [prix mondial de la créativité des femmes en milieu rural](#)

«Puis on s'est mis à recevoir des étudiants en BTS (Brevet de technicien supérieur), des adultes, des groupes en formation, des structures qui avaient besoin de communiquer sur les productions... Ça m'a valu le prix mondial, en 2000, de la créativité des femmes en milieu rural, remis par le Sommet mondial de la femme à l'ONU (Organisation des Nations Unies). Ce que cela m'a appris ? Prioritairement l'humilité et le respect.»

Humilité et respect

«J'ai reçu ce prix en même temps qu'une indienne. Lorsque j'ai su ce qu'elle avait fait, cela m'a vite fait redescendre et j'ai vite reposé les pieds sur terre. Pourquoi ? Elle avait sauvé, cette année-là, 2 500 femmes. Comment ? En entrant en lutte contre les castes. Elle m'a expliqué que lorsqu'une femme se mariait, elle quittait sa famille pour celle de son mari où elle était traitée en esclave, le plus souvent très mal traitée, à tel point que sa belle-famille avait le droit de la tuer si elle n'était pas satisfaite d'elle.»

La force des femmes

«Elle m'a aussi confié qu'elle n'avait jamais mangé à table avec un homme. Elle s'appelle Passoupo - सोने का पाउडर - ce qui signifie poudre d'or. D'autres femmes tissaient la laine de leurs brebis pour façonner des sacs, les vendre puis, ainsi, créaient des potagers capables de nourrir des villages entiers. Ces femmes m'ont beaucoup appris. J'ai été honorée au plus haut point, et maintenant, je ne suis plus du tout à la recherche des honneurs mais à être en phase avec moi-même pour pouvoir aider les autres et faire avancer mon métier. Le Graal ? Toujours Fédérer, impulser de la vitalité, de l'optimisme, montrer que tout est possible, même lorsque l'espoir n'est plus là. Cette force là ? Elle est née de toutes les épreuves de ma vie.»

Les personnalités qui m'ont inspirée ?

«Albert Raspail qui m'offre la présidence de GDA à moi, une femme et à cette époque-là ? Ça n'était pas gagné ! Il m'a fait confiance et aujourd'hui encore je le remercie beaucoup. Il y a eu Pierre Gabert, le président du [CFPPA de Carpentras](#) et ancien maire de Pernes-les-Fontaines qui, lui aussi, me propose la présidence, puis encore Pierre Vève, une importante personnalité de mon territoire. Lorsqu'il venait dans la cour de mon exploitation, c'est qu'il s'agissait soit des élections, soit d'un sujet très important à traiter. Je savais qu'il avait quelque chose à me dire. Et il entamait la discussion par 'Je viens en tant qu'ami et aussi, un peu, en tant que ton père politique'. Lui aussi m'a beaucoup aidée.»

Une kyrielle d'hommes pour aider les femmes

«Cela a été aussi le cas de Jean-Pierre Boisson, d'André Bernard (ancien président de la Chambre d'agriculture 84 et président régional) et de Maurice Ribaud (ancien président de la Chambre d'agriculture et président de la chambre de l'agriculture régionale Paca). J'ai toujours eu besoin de ces anciens pour pouvoir évoluer. Ils m'ont initiée à la stratégie et aussi à ne pas exploser en vol, notamment lorsque j'étais submergée par les dossiers. Ils m'ont appris à gérer mes mandats en prenant de la hauteur. De mon côté, je les appelais, leur demandant des conseils. Ils me disaient aussi : 'Ce que tu veux

Écrit par le 21 novembre 2024

faire est très bien mais méfies toi, tu déranges.' Pourquoi ? Parce que lorsque vous voulez anticiper, fédérer et avancer, vous prenez de l'ampleur, ce qui attise des jalousies des hommes comme des femmes. Alors il vous faut essayer d'en susciter le moins possible, pour pouvoir continuer à fédérer et surtout à faire le plus important : porter la voix des agriculteurs. Un autre homme d'importance m'a tendu la main : l'ancien préfet Bertrand Gaume.»

Je remarque que dans votre parcours les hommes sont nombreux à vous tendre la main. Est-ce aussi vrai de la part des femmes ?

«Elles commencent à me tendre la main. Elles s'appellent Bénédicte Martin (conseillère régionale Paca), notre préfète, Violaine Démaret, Dominique Santoni la présidente du Département, Stéphanie Flauto de la [Draff](#) (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt). Le cercle des femmes est en train de se constituer sans rivalité, chacune à sa place. Résultat ? Nous travaillons très bien ensemble. Le Vaucluse s'est beaucoup féminisé, chacune de ces femmes agit dans son domaine de compétence. Nous savons et prenons plaisir à travailler ensemble, ce qui facilite l'avancement des dossiers.»

Comment avez-vous abordé votre carrière et surmonté les épreuves ?

«Je me suis beaucoup investie, personnellement, en temps et en sacrifiant un peu le temps imparti à ma famille. J'ai abordé ma carrière en étant, avant tout, une femme de dossiers. Ma force ? Ma capacité de travail. Je ne sais pas défendre un dossier si je ne le connais pas par cœur. Je ne peux porter un dossier que si je me l'approprie. J'analyse les éléments sur lesquels je peux avoir une action efficace et être force de proposition.»

Écrit par le 21 novembre 2024



Georgia Lambertin dans son exploitation de cerises. L'agricultrice se lance également dans l'exploitation de la pistache

Une question de valeurs

«Le plus important ? Si j'ai pu accéder à ces responsabilités, c'est parce que j'ai su conserver mes valeurs. J'ai aussi travaillé mes dossiers. Je n'ai jamais oublié pourquoi j'avais été élue par des gens, et c'est pour pouvoir les représenter. Mon essence et ma source ? Garder les pieds sur terre, rester dans la réalité, et surtout, ne pas me détacher de la base qui représente la solidité.»

Quels sont les obstacles qui ne s'effacent pas ?

«Le jour où j'ai perdu mon mari, que je me suis retrouvée seule avec mes trois enfants. Il a fallu que je fasse des choix. Fallait-il que je continue où que j'arrête ? Car ma priorité reste ma famille, tout en étant toute seule. Désormais je prenais seule toutes les décisions et cela s'est avéré assez difficile. Il y a des gens qui me disent : 'Tu te rends compte de la femme que tu es ?' Moi je ne m'en rends pas compte. Vous vivez un Tsunami, vous vous mettez en mode robot et vous avancez. Aujourd'hui, voir mes enfants heureux, voir ma carrière professionnelle avancer me permet de tout continuer, car c'est la vie qui vous fait avancer et les réussites qui vous donnent de l'énergie. Vivre des tsunamis permet de dire que jamais rien n'est perdu. Ma devise ? Regarder toujours devant.»

Écrit par le 21 novembre 2024

Quels sont les avantages et les inconvénients à être une femme dans les métiers où les hommes sont le plus souvent présents ?

«Être une femme me permet de faire passer des solutions inhabituelles et surprenantes. C'est aussi une question d'intuition féminine. Nous sommes en capacité de casser les codes. Un exemple ? Je parle du changement climatique depuis 8 ans déjà parce que j'ai pu converser avec de grands scientifiques, et partager leurs informations avec le monde de l'agriculture. Je crois que si je n'avais pas été une femme, pour l'évoquer auprès des hommes, cela aurait eu moins d'impact. Or, mon rôle était bien de faire redescendre l'information et surtout de ne pas de la taire. Je crois qu'en tant que femme, pour ce sujet là, j'ai été plus écoutée que ne l'aurait été un homme. Évidemment, on m'a rétorqué que le temps avait toujours changé et les aléas existé, alors j'ai dit qu'on ne parlait pas d'un aléa tous les cinq ans mais de cinq aléas possibles par an. Et là, j'ai été écoutée. En parlant comme ça, j'ai cassé les codes.»

Comment ai-je pu être entendue ?

«Parce que je ne suis jamais arrivée dans une instance en donneur d'ordres. Je disais : 'J'ai appris cela, j'en déduis ceci et j'ai besoin de le partager avec vous. J'ai besoin de savoir ce que vous en pensez et, s'il y a des éléments qui vous paraissent importants dans ce que je vous ai dit, voulez-vous les 'bosser' avec moi ?' La question centrale est : Quelle place donne-t-on aux autres dans sa vie ? »

La soirée Femmes d'action, femmes d'exception organisée par le club [Soroptimist d'Avignon](#)
Mardi 26 septembre 2023. A partir de 18h. Billets [ici](#). Tout le programme [ici](#).

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

Ecrit par le 21 novembre 2024



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 secteur pour limiter les prélèvements. Cela permet parfois de les voir baisser de 90%. Nous avons aussi du goutte-à-goutte, de la micro-aspersion 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

Ecrit par le 21 novembre 2024

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 ceps 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 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

Ecrit par le 21 novembre 2024

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.

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse



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.

Écrit par le 21 novembre 2024

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.



Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Ousto 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

Écrit par le 21 novembre 2024

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 pour mettre en valeur leur savoir-faire ».



La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Ecrit par le 21 novembre 2024

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 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

Ecrit par le 21 novembre 2024

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