

Ecrit par le 24 novembre 2024

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 24 novembre 2024

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^e 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 24 novembre 2024

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.

Menace chinoise sur le calisson d'Aix ?



Sa recette est ancestrale, son goût unique et sa renommée internationale, Mesdames et Messieurs, j'ai nommé : le Calisson d'Aix, un des fleurons de la Provence ! Mais au pays du

Ecrit par le 24 novembre 2024

calisson tout n'est pas jaune / blanc. Les producteurs sont inquiets. Des copies pourraient voir le jour et crime de lèse-cuisinier, ces douceurs de contrebande pourraient prendre la même dénomination que les vrais. Et comble du comble, la menace vient de Chine. L'affaire est sérieuse.

En 2016, des usurpateurs alléchés par l'odeur du lucre déposent la marque Calisson d'Aix sur le territoire chinois. Leur projet était de produire sur place le délicieux lingot et de vendre sous cette marque « so frenchy ». Vous gênez pas les gars ! Il n'en fallut pas moins pour mobiliser comme un seul homme tous nos calissonniers provençaux. Moults avocats furent diligentés et après une bataille juridique de presque une décennie, nos provençaux réussirent à protéger leur marque. Ouf. Maintenant un autre combat s'engage celui d'obtenir le fameux IGP (Indication Géographique Protégée). Pour faire en sorte qu'on ne puisse pas en fabriquer ailleurs qu'en Provence et selon un cahier des charges « aux petits oignons ».

Demander aux melonniers de Cavaillon depuis combien de temps attendent-ils leur IGP ?

Mais à la vitesse où les dossiers sont instruits à la fois à Paris et ensuite à Bruxelles, il va falloir être patient. Très patient. Demander aux melonniers de Cavaillon depuis combien de temps attendent-ils leur IGP ? Certains commencent à désespérer surtout qu'on leur promet toujours des dates qui ne sont jamais tenues. A l'heure du numérique et du toujours plus vite, il semble bien que de ce côté-là on en soit encore au fax et à la machine à ronéotyper (pour ceux qui ne connaissaient pas il s'agit de l'ancêtre de l'imprimante).

Ne reste plus qu'à souhaiter bon courage à nos amis calissonniers

Face à ces forteresses administratives imprenables certains se posent fort légitimement la question de la pertinence de ces appellations et labellisations en tous genres. Le jeu en vaut-il la chandelle ? Ainsi, de nombreux viticulteurs délaissent aujourd'hui les appellations d'origine contrôlée pour faire leur vin libre de toutes contraintes, ou presque. Mais ce qui pourrait être vrai pour le vin ne l'est pas forcément pour le calisson. C'est sûr. Alors ne reste plus qu'à souhaiter bon courage à nos amis calissonniers, en attendant d'obtenir leur IGP ils pourront toujours indiquer qu'ils utilisent dans leur recette du melon de Cavaillon, qui dispose lui de son IGP. Enfin bientôt... Mais c'est promis le premier arrivé prévient l'autre !

Ecrit par le 24 novembre 2024

Le Roquefort, le dernier rempart à la normalisation européenne du nutri-score ?



Après les laves linges et les réfrigérateurs, la normalisation européenne s'est attaquée à la classification des produits alimentaires, avec le fameux nutri-score. Même si aujourd'hui l'alimentation est devenue une question de santé publique, fallait-il en passer par là et mettre au piloris nos produits du terroir jugés trop salés, trop sucrés ou trop caloriques ?

La mise en œuvre à l'échelle européenne du nutri-score, en 2017, visait d'abord les produits alimentaires transformés et pas forcément nos quelques 800 produits locaux classés en AOP / AOC ou IGP. Mais les mystères des algorithmes de cette classification nous donnent des résultats bien étonnants. Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national. Un comble ! Ces produits qui font toute la fierté et l'identité de nos terroirs se trouvent ainsi sur la sellette.

Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national.

Ecrit par le 24 novembre 2024

Il n'en fallait pas plus pour agiter tout le landerneau des producteurs et des défenseurs des terroirs. Même Carole Delga, la présidente de la région Occitanie, est montée au front. Totalement dans son rôle, elle a demandé que les fromages d'appellation d'origine ne soient pas soumis aux normes nutritionnelles des produits industriels transformés. Il faut savoir quand même séparer le bon grain de l'ivraie.

Certains ayatollahs du nutri-score sont même allés sur le terrain politique en n'en faisant une question de lutte des classes. Avec d'un côté le bourgeois terroir, décomplexé et de l'autre les prolétaires condamnés à la malbouffe. Ainsi, au nom de l'égalité tous les produits doivent être soumis au même traitement, à la même classification. Il fallait oser.

Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

A vouloir trop de normes de classification on frise parfois le ridicule ([voir chronique de la semaine passée](#)). Ainsi notre fameux melon de Cavaillon, toujours en attente de sa classification IGP, pourrait être jugé trop sucré, alors que c'est justement cela qui le distingue (entre autres). Je ne vous parle même pas des cerises du Ventoux ou de Saint-Didier. Rien que d'en parler j'en salive. Non, on ne pas mettre tous ces productions uniques et issues des terroirs dans le même sac, avec de vulgaires paquets de chips industrielles ou des lasagnes congelés, fabriqués avec des lingots de viande à la provenance douteuse.

Certes l'étiquetage du nutri-score n'est pas obligatoire et reste encore volontaire. Mais jusqu'à quand ? Les lobby industriels sont à la manœuvre. Et les partisans de son obligation sont nombreux. Même si le discours officiel est de dire qu'il ne s'agit pas de proscrire ces aliments mais d'inciter à la modération, avons-nous besoin là encore qu'on nous tienne la main ?

Le Roquefort existait bien avant que le nombre d'obèses et le nombre d'accidents cardio-vasculaires n'exploient. Non ? Une époque formidable disais-je !

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

Ecrit par le 24 novembre 2024



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^{ème} 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 24 novembre 2024

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.

Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavailon

Ecrit par le 24 novembre 2024



Le Président de la République [Emmanuel Macron](#) et le ministre de l'Agriculture [Julien Denormandie](#) ont pu goûter et apprécier le Melon de Cavaillon à l'occasion de la grande fête agricole [Les terres de Jim](#). Ce rendez-vous du terroir s'est tenu du 10 au 12 septembre à Corbières.

Jim a posé ses valises en Paca pour une 7ème édition. Objectif ? Découvrir les richesses de l'agriculture et des activités des Alpes de Haute-Provence et de la région. Avec 46 000 visiteurs sur les trois jours de festivités, l'événement a été une nouvelle fois au rendez-vous. L'occasion de présenter au Président la filière et l'ancrage du Melon de Cavaillon sur son territoire. « Merci à notre partenaire la [Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur](#) de nous avoir accueilli sur son stand pour cet événement ! Nous avons rappelé au Président de la République l'importance de la démarche IGP (Ndlr: Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024

Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

A quand l'IGP ?

Le [Melon de Cavaillon](#) regroupe les producteurs au sein du Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon afin de respecter un cahier des charges commun et garantir une filière d'excellence. Ainsi fédérés, les acteurs précisent les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio. Le syndicat poursuit sa longue quête pour l'obtention du label IGP au MIN de Cavaillon. Un label très officiel attribué aux produits, bruts ou transformés, issus de l'agriculture est synonyme de protection. Impossible avec cet IGP de faire du melon de Cavaillon hors de la zone labellisée. Une garantie de qualité aussi pour le consommateur. Le dossier a été présenté à la commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité.



Le ministre de l'agriculture était présent. Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

Opération séduction pour Intervins Sud-Est et leur rosé Méditerranée

A l'occasion de sa traditionnelle AG annuelle, Intervins Sud-Est, a dévoilé la nouvelle identité de la dénomination IGP Méditerranée, essentiellement 'rosé', qui représente la moitié de la production IGP de son territoire de production.

Chargée de promouvoir les vins de la dénomination IGP (Indication géographique protégée) Méditerranée qui a vu le jour en 2009, Intervins Sud-Est, l'interprofession des vins à IGP du Sud-Est*, vient de dévoiler la nouvelle identité de cette production de 650 000 hl (70% de rosé), soit près de la moitié de la production IGP de son territoire de récolte.

En tout, Intervins Sud-Est ce sont 24 000 hectares de vignobles et 1 404 219 hectolitres de vins (58% rosé, 29% rouge, 12% blanc) pour des producteurs des Alpilles, d'Ardèche, de la Vallée du Rhône, des Baronnies, de Méditerranée, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Il concerne une dizaine de départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur, de Rhône-Alpes et de Corse à travers 1 530 caves particulières, 130 coopératives, 197 négociants vinificateurs et 150 maisons de négoce.

Augmentation des ventes en grande distribution

La récolte et les sorties de chais 2020 sont en hausse avec une évolution du marché portée par le rosé, mais la crise induite par la pandémie a perturbé les ventes, sans parler du Brexit au Royaume-Uni et des taxes Trump aux Etats-Unis. Malgré tout, les ventes en grande distribution ont augmenté (près de 37 millions de bouteilles), ce qui a rééquilibré le marché, 48% en hyper et 35% en super qui sont devenus les circuits de distribution privilégiés des IGP (+36% pendant le 1er confinement). Quant aux ventes à l'export, elles ont carrément explosé : +64% en volume, + 84% en valeur (44% USA, 10% Canada, 7% Allemagne), ce qui conforte la rémunération des vignerons, même si le prix de la bouteille oscille entre 3,10€ et 4,40€.

Pour préserver la confiance des consommateurs et leur garantir une qualité égale quels que soient les cépages (majoritairement Grenache, Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roussanne, Marsanne), a été instauré un 'Suivi aval qualité' avec prélèvement d'échantillons, dégustation à l'aveugle et transmission des résultats pour offrir aux clients des vins dignes de leur label qualité. 86% des vins ont été jugés conformes, 14% qui ne répondaient pas aux préconisations IGP ont été écartés.

Lors de l'assemblée générale d'Intervins Sud-Est à l'auberge de Cassagne, vendredi au Pontet, le président sortant, Roger Ravoire a insisté : « N'oublions jamais le consommateur, c'est lui qui décide. Chacun d'entre nous, producteurs et metteurs en marché, constituons les éléments indispensables de la filière, c'est ensemble que nous gagnerons. Avec cette campagne de communication, un nouveau logo frais et lumineux, des affiches 4x3, des spots radio et TV, nous déclinons une identité visuelle forte, une

Écrit par le 24 novembre 2024

visibilité accrue, un positionnement solidement ancré dans le Sud-Est » et une mise en lumière de la couleur-phare, le rosé, pour séduire en priorité les jeunes urbains néophytes sans oublier les connaisseurs.

Objectif 1 million d'hectolitres

Il va céder sa place à la présidence à Jean-Claude Pellegrin, vigneron à 'La cave des vignes du roi' à Lambesc'. Qui a rappelé lors de l'AG que « L'épisode de gel du 8 avril 2021 nous démontre la précarité de notre situation. Nous devons donc réfléchir à la mise en place de la gestion du potentiel de production pour fournir un approvisionnement régulier et qualitatif au fil des ans, faire coïncider au plus près l'offre et la demande et trouver des outils partagés adaptés à notre segment leader, le rosé. »

Roger Ravoir a conclu en préconisant « d'atteindre l'objectif d'un million d'hectolitres d'IGP Méditerranée d'ici 2028 », en développant la superficie des vignobles IGP de 150 hectares par an, l'irrigation et en améliorant constamment la qualité grâce à la collaboration avec scientifiques des centres techniques et des laboratoires pour que le label IGP rime avec qualité.

www.intervins-sudest.org

**L'Interprofession des vins à Indication Géographique Protégée du Sud Est est composée de 9 dénominations IGP dont 2 dénominations régionales: IGP Méditerranée & IGP Comtés Rhodaniens.*

Écrit par le 24 novembre 2024



La nouvelle campagne de communication des vins IGP Méditerranée.

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

Ecrit par le 24 novembre 2024



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

Écrit par le 24 novembre 2024

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.

(Vidéo) Vaucluse contre Espagne, quand Julien Aubert ramène sa fraise !

[Julien Aubert](#), député de Vaucluse a interpellé [Julien Denormandie](#), ministre de l'Agriculture, sur la filière de la fraise française concurrencée par les prix bas de sa cousine espagnole et propose la création d'une Indication géographique protégée.

Le prix de la fraise

En effet, la fraise produite en Vaucluse se trouve en position très défavorable par rapport à la fraise espagnole vendue, aujourd'hui en France à 1,60€ le kg contre 8€ en moyenne pour les fraises vaclusiennes. Cette concurrence menace les producteurs français de fraises mettant en danger toute la filière économique et donc les emplois locaux. Le député a donc demandé au ministre d'envisager des dispositions pour rééquilibrer la différence de prix entre la fraise espagnole et française. Il a également appelé le ministre de l'Agriculture à appuyer la création d'une indication géographique protégée en faveur de la fraise vaclusienne. Enfin Julien Aubert a alerté sur cette situation hier en hémicycle dans le cadre de l'examen du projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

En 2020

Le problème est récurrent. En mars 2020 le Syndicat de Protection de la Fraise de Carpentras, émanation de la Confrérie de la fraise, dont la présidente est Virginie Fraysse, alors atteint de plein fouet par la

Ecrit par le 24 novembre 2024

crise sanitaire s'était déjà battu pour la vente de son fruit, notamment avec la fermeture du Marché d'intérêt national de Châteaurenard, des restaurants, l'annulation des fêtes de Carpentras et Velleron et une grande distribution locale ou des centrales d'achats plus séduites par le prix du fruit espagnol. L'année dernière, encore, le député de la 5e circonscription, avait prévenu le Ministère de l'Economie, sans qu'aucune réaction n'émaille le débat.

En 2019

En 2019, [Bertrand Gaume](#), le préfet de Vaucluse, s'en était ému invitant à réunir les services de la Draaf (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et de la DDT (Direction départementale des territoires) ainsi que les représentants des organisations professionnelles agricoles et des grandes et moyennes surfaces. Des enseignes de grande distribution s'étaient alors engagées à promouvoir la fraise française avec des animations en magasin et une mise en avant dans leur catalogue commercial. Avec 6 000 tonnes produites chaque année, la fraise de Carpentras représente plus de 50 % de la production provençale. L'Espagne est le 1^{er} producteur européen de fraises avec 360 000 tonnes récoltées chaque année. En France, une fraise sur deux est espagnole est vendue en moyenne 3,5 fois moins chère que la fraise française.