

Ecrit par le 3 avril 2025

## Vaison-la-Romaine : les Jeunes Agriculteurs vous donnent rendez-vous pour l'Automnale de Bacchus



Tout au long de l'automne, la communauté de communes [Vaison Ventoux](#) organise Les Automnales, un nouveau festival avec dix rencontres mettant à l'honneur le partage et la convivialité. Ce jeudi 21 novembre, le théâtre antique de Vaison-la-Romaine accueillera l'Automnale de Bacchus.

L'Automnale de Bacchus est le sixième événement des Automnales en Vaison Ventoux. Ce rendez-vous se tiendra ce jeudi 21 novembre au théâtre antique de Vaison-la-Romaine qui ouvrira ses portes au public à la tombée de la nuit pour une soirée mémorable.



Ecrit par le 3 avril 2025

Les [Jeunes Agriculteurs de Vaucluse](#) seront à l'honneur et feront déguster leurs vins sur fond d'ambiance musicale. Des planches de fromage et de charcuterie seront proposées, ainsi que de bons plats chauds. Le verre sera en vente sur place pour 3€.

Comme chaque soirée des Automnales, un défilé de lampions sera organisé afin de transmettre le flambeau au village qui accueillera le prochain événement du festival. Il s'agira de la commune de Saint-Roman-de-Malegarde, qui accueillera la Soupe au chaudron d'antan ce vendredi 22 novembre. Les familles qui souhaitent participer au défilé seront attendues à 19h devant la Ferme des Arts. Un lampion sera remis gratuitement à chaque participant.

***L'automnale de Bacchus. Jeudi 21 novembre. De 18h à 22h30. Théâtre antique. Rue Bernard Noël. Vaison-la-Romaine.***

Ecrit par le 3 avril 2025

**LES 2024  
AUTOMNALES  
EN VAISON VENTOUX**

**L'AUTOMNALE DE  
BACCHUS**  
DÉGUSTATION DE VINS NOUVEAUX |  
RESTAURATION SUR PLACE |

**JEUDI 21  
NOVEMBRE 2024  
18H ▶ 22H30**  
ENTRÉE GRATUITE  
Verre en vente sur place : 3 €

**AU THÉÂTRE ANTIQUE  
DE VAISON-LA-ROMAINE**

Jeunes Agriculteurs  
VAISON  
VAISON VENTOUX  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
VAISON VENTOUX  
PROVENCE

## Convention de partenariat entre la Chambre d'agriculture & le Grand Avignon : préserver à tout prix les terres agraires



Georgia Lambertin, présidente de [La Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et Joël Guin président du [Grand Avignon](#) ont signé une convention de partenariat pour maintenir une agriculture forte et durable. Objectif ? Préserver la vocation des terres, résorber les friches agricoles, encourager l'installation des jeunes agriculteurs et poursuivre le Programme alimentaire territorial. Le Grand Avignon met 23 100€ sur la table pour formaliser son aide.

Ecrit par le 3 avril 2025



## **Joël Guin et Georgia Lambertin Copyright Grand Avignon**

### **Ce que la Convention prévoit**

La préservation du foncier agricole menacé et plus particulièrement des secteurs agricoles prioritaires tels que la Ceinture verte d'Avignon, le Fer à cheval de Montfavet et la Plaine Sud d'Entraigues.

### **Aide à la transmission des exploitations agricoles**

Via les accompagnements individuels portés par la Chambre d'Agriculture, les rencontres organisées avec l'Adear84 -Association de développement de l'agriculture paysanne- ; le Forum de la transmission annuel avec la Mutualité sociale agricole, les experts-comptables et les notaires.

### **La création d'un espace test agricole permanent**

au mas Baudouin acquis par le Grand Avignon, constitué de plus de 5 ha et d'un bâti de 2 672m<sup>2</sup> pour permettre aux jeunes agriculteurs de tester, grandeur nature, leur activité, sur une durée maximale de 3 ans.

### **Le soutien aux circuits courts**

Les deux partenaires proposent leur soutien via l'organisation de chambres frigorifiques, d'épiceries

Ecrit par le 3 avril 2025

coopératives, de drives fermiers, de magasins de producteurs, le lancement d'études sur la logistique alimentaire de proximité, la promotion de l'agriculture locale et durable via des événements conduits au cours de l'année.



## **Magasin de producteur Copyright Grand Avignon**

### **Programme alimentaire territorial**

En juillet 2019, le Grand Avignon lançait le Programme alimentaire territorial (PAT) avec 200 acteurs locaux. Mission ? Préserver et valoriser une agriculture locale et diversifiée et promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement ; Réancrer les circuits courts d'approvisionnement en produits alimentaires sur le territoire ; Favoriser une alimentation saine et durable, accessible à tous et toutes ; Améliorer les pratiques durables de la restauration collective territoriale ; et Développer l'économie sociale et solidaire grâce aux activités agricoles et alimentaires

### **Le PAT du Grand Avignon s'adresse à ses 200 000 habitants**

Il cible plus particulièrement : les 400 agriculteurs présents sur le territoire et les porteurs de projet agricoles, les habitants des 5 quartiers politique de la Ville et plus particulièrement les 25 000 habitants des quartiers cibles du Nouveau Programme de Renouvellement Urbain (NPNRU), ainsi que les 12 000

Ecrit par le 3 avril 2025

enfants bénéficiant de la restauration scolaire municipale.

### **Etat des lieux et actions, ce qui se joue**

Le nombre d'exploitations agricoles sur le Grand Avignon a diminué de 16 % entre 2010 et 2020 (349 exploitations en 2020-Sources RGA) pendant que la surface agricole a diminué de 11 %. Il est nécessaire d'agir pour renouveler les générations et favoriser la transmission des exploitations. Le maintien des exploitations en place (viabilité et vivabilité) est au moins aussi important. La préservation des terres agraires est essentielle face au manque d'agriculteurs porteurs de projets et à la déprise agricole sur certaines zones, la spéculation foncière, l'enfrichement important de la surface agricole.

### **Le changement climatique**

Les agriculteurs sont soumis au changement climatique et doivent faire face à des épisodes de sécheresse, plus fréquents, plus marqués. Ils sont soumis à des contraintes plus fortes (variables selon les secteurs) concernant l'irrigation des cultures avec la nécessité de mettre en œuvre des pratiques économes de la ressource. Les investissements s'annoncent donc importants pour les agriculteurs et ne peuvent se faire qu'avec une vision durable de leur activité. Les agriculteurs doivent aussi continuer à diminuer l'impact environnemental de leurs activités par la mise en place de nouvelles pratiques ou techniques, également dans l'atténuation du changement climatique.

Ecrit par le 3 avril 2025



## Circuits courts Copyright Grand Avignon

### La concurrence des autres pays

Les marchés des fruits et légumes sont soumis à la concurrence d'autres pays souvent avantagés par des coûts de production plus bas et une meilleure précocité. Les productions et activités des agriculteurs doivent aussi se diversifier. La valorisation locale de la production fait partie des solutions pour améliorer la durabilité des exploitations. Il est en tout cas nécessaire de promouvoir cette production locale auprès des consommateurs du Grand Avignon.

### Les actions actuellement en place

La Chambre d'agriculture et le Grand Avignon sont d'ores et déjà présents au Salon Med'Agri porté par la Chambre régionale d'Agriculture, aux Drives fermiers en direct de nos fermes installés par la Chambre d'Agriculture, au Week-end gastronomique, au Forum sur la transmission des exploitations, aux actions en faveur de la préservation du foncier agricole et dans l'élaboration du Programme Alimentaire Territorial du Grand Avignon.



Ecrit par le 3 avril 2025



**Le Mas Baudouin Copyright Grand Avignon**

**La Chambre d'agriculture**

Ecrit par le 3 avril 2025

accompagne les agriculteurs tout au long de la vie de leur entreprise et dans le pilotage de celle-ci. Sur le plan technique il est question d'optimisation des pratiques, de performance économique, sociale et environnementale, autour d'audits, diagnostics, certifications, conseils, publications... Egalement dans la commercialisation des produits et services, notamment sur les circuits courts, la marque Bienvenue à la ferme, la valorisation des filières, les outils innovants de la smart agriculture. La Chambre d'agriculture de Vaucluse est en lien étroit avec les collectivités territoriales, travaille sur la gestion de l'eau, le foncier, la préservation des terres agraires et l'amélioration des bilans énergie et carbone et la production d'énergies renouvelables à partir du soleil ou de la biomasse..

---

## À Cucuron, le retour de la filière amande porte ses fruits

Ecrit par le 3 avril 2025



**L'exploitation agricole [Le Chant des Amandes](#), située à Cucuron, vient d'inaugurer son nouvel atelier, dédié à la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Une nouvelle de bon augure pour la filière amande et pour l'agriculture vaclusienne.**

Ferragnes, Ferraduel, Ferrastar, Lauranne, ou encore Mandaline. Ce sont les noms des variétés françaises d'amandes que l'on peut retrouver sur l'exploitation Le Chant des Amandes, à Cucuron, gérée par Ludivine et Fabien Dauphin.

Le couple de jeunes agriculteurs innove et investit dans l'avenir de son exploitation, notamment avec la construction d'un nouvel atelier pour la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Un bâtiment que Ludivine et Fabien présentent avec fierté. Une note positive qui arrive à point nommé au vu de la situation agricole actuelle en Vaucluse et plus largement en France.

### **Une affaire de famille**

Ecrit par le 3 avril 2025

Avant d'être aux mains de Ludivine et Fabien, l'exploitation a été reprise par le père de ce dernier dans les années 1980. Époque à laquelle il n'y avait que des vignes et des cerisiers, pour finalement n'y avoir que des cerisiers. En 2012, Fabien reprend l'exploitation dans l'objectif de la diversifier.

« Le choix de l'amande s'est rapidement imposé car on avait déjà le matériel, qui est le même que pour la cerise, et le marché mondial de l'amande était assez soutenu à ce moment-là », explique Fabien Dauphin. L'amande, c'est aussi une histoire de famille puisque son grand-père en cultivait à son époque. En 2018, Fabien est rejoint par sa femme Ludivine qui s'empare de la partie commerciale. De là naît la marque 'Le Chant des Amandes'.

### **L'amande fait son retour en Provence, pour le meilleur et pour le pire**

« En 2012, nous avons été parmi les premiers agriculteurs provençaux à décider de replanter des amandiers sur nos terres du Luberon, pour redonner à l'amande de Provence la renommée qu'elle eut autrefois et qu'elle mérite tant », affirme fièrement Fabien. Des amandiers sont plantés régulièrement jusqu'en 2019. Aujourd'hui, l'exploitation en compte une vingtaine d'hectares.

Cependant, comme tout produit provenant de la nature, l'amande doit faire face au climat imprévisible. Les amandiers subissent trois années de gel successives, c'est 70% de perte de production en 2020, 2021, et 2022. Chaque année, Fabien et Ludivine essaient de protéger leur verger avec des systèmes de lutte anti-gel, avec l'eau ou les bougies, ce qui représente un coût considérable puisqu'une nuit de bougies équivaut à environ 2000€ pour leurs amandiers.

Ecrit par le 3 avril 2025



La technique de l'aspersion (solidification de l'eau qui va produire de la chaleur).

Ecrit par le 3 avril 2025



La technique des bougies.

©Le Chant des Amandes

### **Une année 2023 qui a porté ses fruits**

Si les années 2020, 2021, et 2022 ont donné du fil à retordre à l'exploitation cucuronnaise, l'année 2023 elle, a donné un regain d'espoir. Aucun gel n'a été déploré. Ainsi, Ludivine et Fabien ont ramassé une belle charge de fruits, 75 tonnes de coques en tout. D'où la nécessité d'un nouvel atelier, de 300 m2, dont 60 m2 de laboratoire, afin de pouvoir travailler l'amande eux-mêmes, de sa récolte à sa vente.

« C'est très important d'avoir des agriculteurs qui parlent positivement de leur travail, surtout avec la situation actuelle, même si c'est difficile pour tous. »

Ecrit par le 3 avril 2025

Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#)

Le plus gros du travail vient après la récolte, qui se fait en octobre. Les amandes passent alors par plusieurs étapes : l'écalage (qui sépare l'amande en coque de la peau), le séchage (pour éviter la moisissure et les microtoxines), et le cassage (qui se fait à la casserie de Bédarrides).



Ecrit par le 3 avril 2025



©Le Chant des Amandes

### **Un savoir-faire pluridisciplinaire et 'made in Vaucluse'**

Au Chant des Amandes, l'amande est produite, cassée, mais aussi vendue en Vaucluse. « C'est une vraie fierté pour nous », déclare Fabien. C'est ainsi que les amandes brutes, les amandes en chocolat, mais aussi les amandes salées pour l'apéritif, sont préparées à Cucuron et vendues sur les marchés ou dans les épiceries fines, du Vaucluse. « Aujourd'hui, il faut savoir se diversifier et faire plusieurs métiers comme producteur, commercial, concepteur, etc », ajoute Ludivine.

« On ne peut qu'être fiers au Département de voir des jeunes reprendre des exploitations, être forts de proposition pour répondre aux challenges d'aujourd'hui et de demain, tout en faisant la promotion du circuit-court. »

*Christian Mounier, vice-président du [Département de Vaucluse](#)*



Ecrit par le 3 avril 2025

C'est tout naturellement que les jeunes agriculteurs ont choisi de travailler en circuit-court, afin de garder ce 'made in Vaucluse' qui leur tient tant à cœur. Ils travaillent donc avec les artisans (glaciers, confiseurs, etc), mais aussi les restaurateurs locaux. Et ils commencent même à développer leurs ventes en grande distribution au niveau local.



Le Chant des Amandes propose également de la vente en ligne. ©Vanessa Arnal

### Une filière pleine d'espoir

Avec le retour de l'amande en Provence il y a une dizaine d'années, la Région Sud a lancé un projet pour relancer la filière en 2014, duquel est né le Syndicat des producteurs d'amande de Provence en 2016. Initié par André Pinatel, ancien président de la Chambre régionale d'agriculture, le syndicat est aujourd'hui présidé par Fabien. « Pour le moment, on travaille sur les signes de qualité comme le Label Rouge ou l'IGP (Indication géographique protégée) », explique le jeune agriculteur.

En ce qui concerne Le Chant des Amandes, pour le moment, le projet principal est la diversification des variétés, afin de trouver des variétés qui soient plus adaptées au changement climatique. « On commence à travailler l'olivier et le pistachier, conclut Fabien Dauphin. J'ai à cœur de ne pas abandonner la cerise

Ecrit par le 3 avril 2025

industrie, qui est historique au sein de l'exploitation. J'aimerais aussi fédérer des producteurs autour de la filière amande mais pas seulement, afin qu'on se serre les coudes en travaillant en synergie. »

Georgia Lambertin essaye la peseuse associative, qui permet de mettre en sachet les amandes selon le poids demandé. ©Vanessa Arnal