

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Filière cerise : le sénateur de Vaucluse et des chercheurs de l'INRAE lâchent des parasitoïdes à Malaucène



Au début du mois de mai, le sénateur de Vaucluse [Lucien Stanzione](#), qui milite pour sauver la filière cerise, a invité [Frédéric Tenon](#), maire de Malaucène, [Dominique Plancher](#), maire de Venasque et représentante de toutes les communes productrices de cerises, ainsi que [Nicolas Borowiec](#) et son équipe de chercheurs de l'[INRAE de Sophia Antipolis](#) à lâcher de parasitoïdes dans des cerisiers à Malaucène.

Depuis deux ans, Lucien Stanzione interpelle l'Etat, mais aussi la Région Sud et le Département de Vaucluse concernant l'avenir incertain de la filière cerise, qui est menacée par la *Drosophila suzukii*, aussi appelée « le moucheron asiatique », qui touche notamment la cerise de bouche et d'industrie. Des interpellations qui semblent commencer à porter leurs fruits puisque [le sénateur de Vaucluse a pu rencontrer Marc Fesneau](#), ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'année dernière pour lui faire part de ses inquiétudes.

Le 6 mai dernier, plusieurs chercheurs de l'INRAE, invités par Lucien Stanzione, se sont rendus à

Ecrit par le 22 juillet 2024

Malaucène afin de tester des parasitoïdes contre le moucheron asiatique. Les parasitoïdes locaux n'étant pas réellement efficace sur cet insecte, les chercheurs misent plutôt sur une stratégie d'acclimatation de parasitoïdes exotiques nommés « 'Ganaspis cf. brasiliensis G1 (GbG1). » Les premiers lâchers de GbG1 ont pu débuter en 2023, dans le cadre du projet Ecophyto SUZoCARPO.



Nicolas Borowiec et Lucien Stanzione ©Lucien Stanzione

Accompagnés du sénateur de Vaucluse et des maires de Malaucène et de Venasque, les chercheurs ont lâché les 500 femelles GbG1 au sein de vergers de cerisiers abandonnés, à Malaucène, qui ne font l'objet d'aucun traitement et sont des réservoirs sauvages pour la *Drosophila suzukii*. Des suivis de terrain sont menés pour évaluer l'efficacité de cette stratégie et optimiser les méthodes d'introduction. A terme, l'objectif serait d'établir les GbG1 de manière permanente dans l'environnement pour contrôler les populations du moucheron asiatique de manière écologique, sans recours à des produits chimiques. D'autres lâcher de parasitoïdes sont prévus dans le Vaucluse dans les prochains mois.

[Lucien Stanzione sénateur de Vaucluse, « Sauver la filière de la cerise »](#)



## Le marché aux truffes d'été est de retour à Carpentras



Le marché aux truffes d'été de Carpentras fera son retour ce vendredi 17 mai. Tous les vendredis matin, de 8 heures à 12 heures, jusqu'au 30 août, vous pourrez retrouver les producteurs de Tuber Aestivum aussi appelée « truffe de la Saint-Jean », sur le parvis de l'office de tourisme, place du 25 août 1944.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Cette variété de truffe noire qui se différencie de sa cousine hivernale, par la couleur claire de son intérieur, viendra sublimer vos salades d'été, ainsi que vos carpaccios de poisson frais et tartares de bœuf.

Les producteurs de truffes souhaitant participer au marché peuvent remplir le [formulaire d'inscription en ligne](#), s'adresser directement au service Foires et Marchés de la Ville de Carpentras ou téléphoner au 04 90 60 84 00.

---

## Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse



Ecrit par le 22 juillet 2024



Les agriculteurs du réseau [Bienvenue à la ferme](#) vont entamer leur programme 2024 avec 10 marchés dans 10 communes différentes qui vont être mis en place sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024. Ils auront comme objectif de mettre en avant la diversité des produits locaux et de valoriser le lien entre les consommateurs et les producteurs.

Le réseau « Bienvenue à la ferme » qui accompagne chaque année plus de 10.000 producteurs et agriculteurs va s'installer sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024 avec 10 marchés qui commencera avec une première date le jeudi 2 mai à Sarriens, au [Domaine Fontaine du Clos](#) et une date

Ecrit par le 22 juillet 2024

finale à Sault le samedi 14 décembre 2024, à la [Ferme Auberge La Maguette](#).

Organisés sur 8 exploitations agricoles différentes, ces marchés auront à cœur de proposer aux vauclusiens une expérience singulière qui mettra en avant la diversité des produits locaux et qui favoriseront la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

### 3 nouvelles exploitations en cette année 2024

Les festivités débiteront dès le mois de mai avec la mise en place du premier stand de légumes, fruits, fromages, miels, viandes, œufs, céréales, mis en lumière par des animations, tombolas, espaces restauration, visites guidées.

Les visiteurs auront l'opportunité de déambuler à travers les stands, de tester les produits des fermes locales et d'échanger avec des agriculteurs de leur territoire qui feront découvrir leurs pratiques comme les processus de production.

Cette année, trois nouvelles exploitations rejoignent la série : le Domaine Fontaine du Clos à Sarrians, [Le panier de la Comtesse](#) à Uchaux et [La ferme aux hirondelles](#) à Orange.

**Infos pratiques : Les 10 marchés vauclusiens du réseau Bienvenue à la ferme. Du jeudi 2 mai au samedi 14 décembre 2024. Programme 2024 complet : le 2 mai 2024 de 17h à 20h au [domaine du Clos à Sarrians](#). Le samedi 15 juin 2024 de 10h à 18h [au panier de la Comtesse](#) à Uchaux. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 19h à [la Ferme La Reboule](#), à Avignon. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h à la [ferme Auberge La Maguette](#), à Sault. Le dimanche 30 juin 2024 de 10h à 21h au [Domaine du Vas](#), à Aubignan. Le samedi 13 juillet 2024 de 10h à 19h aux [Fruits du Campredon](#), à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le samedi 27 juillet 2024 de 9h à 19h à [la ferme aux hirondelles](#), à Orange. Le vendredi 6 septembre 2024 de 17h à 20h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le vendredi 13 décembre 2024 de 14h à 19h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le samedi 14 décembre 2024 de 10h à 18h à la [Ferme Auberge La Maguette](#), à Sault.**



Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Domaine Fontaine du Clos

## L'abricot et la prune : plus de 100 chercheurs pour aider les producteurs à faire face aux défis de demain

Ecrit par le 22 juillet 2024



**Du lundi 22 au vendredi 26 avril, le premier Congrès International sur l'abricot et la prune est organisé à Avignon par l'[Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement \(INRAE\)](#) et l'[International Society for Horticultural Science \(ISHS\)](#), en collaboration avec le [Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes \(CTIFL\)](#).**

Un symposium international au Palais des Papes, 104 participants des 5 continents et de 22 pays, dont la Chine, le Sultanat d'Oman, le Chili, l'Australie, l'Afrique du Sud, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Canada, la Hongrie, la Grèce, l'Espagne, l'Italie, la Tunisie, la Suisse, la Turquie, l'Allemagne, la République Tchèque et bien sûr la France avec des chercheurs de l'INRAE d'Avignon-Montfavet, de Montpellier et d'Auvergne (Clermont-Ferrand et Lempdes).

Dans l'Hexagone, l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), ce sont 2020 unités de recherche, 43 d'expérimentation, 2 005 chercheurs, 3179 ingénieurs et 3045 techniciens. Et dans la Région Sud, 5<sup>e</sup> pôle le plus important sur le territoire 1 400 scientifiques sur les sites d'Avignon, Aix-en-Provence, Marseille, Sophia-Antipolis et Nice.

Pendant 5 jours, du lundi 22 au vendredi 26 avril, ils vont se rencontrer, échanger, s'enrichir de toutes leurs connaissances sur l'abricot et la prune pour aider les agriculteurs du monde entier à anticiper sur



Ecrit par le 22 juillet 2024

les nouveaux défis induits par le changement climatique, le respect de l'environnement et les attentes des consommateurs. Avec en filigrane, à terme, l'obligation de réduire l'utilisation d'eau et de pesticides et d'améliorer la robustesse et la résilience des végétaux.

[Christian Huyghe](#), directeur scientifique en agriculture à Avignon, insiste sur la scène de la Salle Benoît XII : « Il nous faut absolument changer, innover, protéger les récoltes pour qu'elles gagnent en qualité et en quantité, sans intrants qui nuisent à la santé des agriculteurs. En quelques décennies, le climat a bien plus changé qu'en milliers d'années, 2023 a enregistré les températures les plus extrêmes depuis qu'existent les archives météo. Il n'y a plus assez d'eau à Barcelone, il faut dessaler la Méditerranée pendant que dans le même temps, ailleurs, on assiste à de dramatiques inondations. L'immobilité n'est absolument pas une option. Ensemble, nous devons penser autrement pour aider les nouvelles générations. »

Il continue : « On n'a jamais expérimenté un changement climatique à une telle vitesse. On a eu un hiver plutôt doux qui a bouleversé la phénologie, les feuilles, les fleurs puis les bourgeons ont poussé et cette nuit, il a fait -7° dans le Luberon. On a un air froid qui vient du Pôle Nord et qui stagne sur nos têtes, d'où ce gel tardif qui touche les vergers comme les vignes. Mais ce sont toujours les mêmes, les agriculteurs qui sont les plus impactés, qui encaissent les caprices de la météo, les écarts de température, qui trinquent pour tout le monde. Les assureurs ne les aident pas, donc nous tous, nous devons partager nos efforts pour les soutenir, pour que leur système soit résilient. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Christian Huyghe.

[Mathieu Serrurier](#) du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) évoque la production de l'abricot : 3,7M de tonnes (+ 1,8% en 10 ans), qui provient majoritairement de Turquie quand il est importé même s'il est aussi récolté en France, Italie, Espagne, Grèce et Algérie. Quant à la prune, Reine-Claude, Mirabelle ou Quetsche, elle est à 50% importée de Chine et sa production a grimpé de 13% en 10 ans (12,3M de tonnes). « Les consommateurs sont prêts à payer le juste prix à conditions que les fruits répondent à trois critères : la couleur, l'origine et la fermeté ou la maturité au toucher. »

[Bénédicte Quilot](#), directrice de recherche et de l'Unité 'Génétique et Amélioration des Fruits & Légumes' à l'INRAE d'Avignon complète : « Ensemble, tous les chercheurs réunis ici — ce qui ne s'était pas fait depuis les Covid et les visioconférences à répétition — criblent les ressources génétiques. Nous devons avancer pour que les paysans ne subissent pas tous les aléas de la planète. Nous avons des collections de plantes sauvages, anciennes, parfois oubliées que nous pouvons sélectionner, cloner, croiser. Ces expérimentations pourraient déboucher sur du matériel végétal résistant aux maladies, au stress hydrique. On voit des arboriculteurs qui sont obligés de dépenser 2 500€ à l'hectare au pied du Ventoux pour installer des braséros qui empêchent les arbres de geler. Nous devons partager les enjeux et mettre le paquet pour créer des variétés qui résistent à la fois au gel l'hiver et à la canicule l'été, ce n'est pas



Ecrit par le 22 juillet 2024

simple. Il faut jouer sur les deux tableaux, le moyen et le long terme pour innover. Dans le meilleur des cas, cela demande une dizaine d'années...



Bénédicte Quilot.

Ce colloque international se déroule à Avignon, mais aussi sur le terrain, dans le Gard et la Drôme avec des sites expérimentaux de l'INRAE que visiteront les scientifiques venus du monde entier.

Contact : [ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr](https://ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr)

Ecrit par le 22 juillet 2024



## Le marché des producteurs de Cavailon fait son retour



Ecrit par le 22 juillet 2024



**A Cavaillon, le marché des producteurs reprend dès ce jeudi 21 mars au Grenouillet, face aux arènes. Le maire de la ville, Gérard Daudet, lancera officiellement le marché à 16h.**

Tous les jeudis de 16h à 18h30, les Cavaillonnais pourront trouver des produits locaux de qualité et de saisons. L'occasion idéale de soutenir l'agriculture vauclusienne.

En plus des fruits et légumes de saison, peuvent s'ajouter des produits tels que huile d'olive, jus de fruits, miel et produits de la ruche, fromage et terrine de chèvre, œufs et volaille.

Le marché des producteurs sera en place tous les jeudis jusqu'au 26 septembre.

**Découvrez quand auront lieu les autres marchés de producteurs :**

[Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs](#)

## Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs



**Les marchés des producteurs vauclusiens** sont de retour. Cette initiative, visant à proposer chaque semaine des produits 100% locaux, va se dérouler dans six communes du département dont Uchaux pour la première fois. L'opération, qui débute ce jeudi 21 mars, se tiendra jusqu'à octobre prochain.

Nouvelle saison pour les marchés des producteurs de Vaucluse. Chaque semaine, six villes de Vaucluse



Ecrit par le 22 juillet 2024

vont accueillir cette initiative soutenue par la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#) vise à favoriser la qualité des produits artisanaux et à soutenir une agriculture locale et durable.

Dès le jeudi 21 mars, 16h, cette édition 2024 fera son grand retour l'espace du grenouillet sur la commune de Cavaillon. Les agriculteurs issus du département seront présents ensuite sur Avignon, aux allées de l'Oulle dès le 25 mars de 17h à 19h, puis à Pernes-les-Fontaines sur la place Frédéric Mistral à partir du 27 mars de 18h à 20h, à Montfavet, place de l'église le 29 mars de 16h30 à 19h, et enfin Uchaux dès le 10 avril, chemin de l'Estagnet.

Fruits frais, légumes, miels, charcuteries, viandes, œufs, fromages, huiles d'olives, jus de fruits, amandes... Il y en aura pour tous les goûts sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse grâce à cette opération permettant notamment de lutter contre l'achat-revente ainsi que de favoriser une agriculture locale et un système commercial viable pour son avenir.

---

## **60e Salon de l'agriculture : « 1% seulement de paysans pour nourrir 68 millions de Français »**

Ecrit par le 22 juillet 2024



**En présence de nombreux invités, Dominique Santoni s'est félicitée de la taille du stand Vaucluse au cœur de l'espace de la Région Sud au Salon international de l'agriculture à Paris : « 192m2, jamais il n'a été aussi grand. Mais jamais non plus, les difficultés que traversent les paysans n'ont été aussi grandes ! Et si l'effectif pèse peu, 1% de la population française, il pèse lourd dans le cœur des Français et surtout, il les nourrit. »**

« Ce stand c'est notre façon à nous de dire 192 fois aux agriculteurs que nous les aimons et que nous les soutenons, a déclaré Dominique Santoni, présidente du [Département de Vaucluse](#). Il faut leur proposer des salaires décents, une simplification administrative et arrêter les contrôles tatillons et intempestifs. » Dans ce Village des Saveurs, fontaine de pierre et épicerie fine mettent en valeur 175 références de confiseries, miels, huiles d'olive, charcuteries, conserves, pâtés, confitures, vins, biscuits, sirops, tisanes, nougats, viandes, bières et chocolats...



Ecrit par le 22 juillet 2024



L'espace des jus Kookabarra

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'espace des bières Ocria



Ecrit par le 22 juillet 2024



L'Étable du Comtat

©Département de Vaucluse

## Le Vaucluse, une terre agricole

« Grâce à eux, c'est tout un art de vivre qui tient en quatre mots : manger bien et boire bon, ajoute la présidente du Département. L'agriculture façonne nos paysages, elle donne une âme à la ruralité, elle permet au Vaucluse d'être la 1<sup>er</sup> terre nourricière de la [Région Sud](#). Notre département compte 5 200 exploitations. Grâce à son travail, chaque paysan nourrit 108 vauclusiens. D'ailleurs, nous consacrons 6,3M€ pour soutenir cette politique agricole et forestière, promouvoir la Fraise de Carpentras, le raisin Muscat du Ventoux ou la Cerise des Monts de Venasque. Nous avons mis en place le 'Plan Eau' pour atténuer les effets du changement climatique, nous protégeons le foncier agricole et luttons contre les friches, nous favorisons le pastoralisme et l'installation des jeunes agriculteurs (54 depuis la création du dispositif 'Graine d'avenir'). Avec 'Agrilocal.fr' 9000 repas par jour sont servis en circuits courts dans les cantines des 32 collèges du département. 'Terroirs en Fête', à l'Arbousière en juin, attire plus de 10 000 visiteurs chaque été. Le chef étoilé de La Mirande, [Florent Pietravalle](#) est en couverture d'un numéro de 'la revue gastronomique *Masterchef*'. Enfin, n'oublions pas que nous comptons 42 IGP et 74 AOP, c'est



Ecrit par le 22 juillet 2024

dire le niveau d'excellence de nos productions labellisées. »

En l'absence de [Renaud Muselier](#), le patron de la Région Sud pour raison de santé, c'est le président délégué, le maire de Nice [Christian Estrosi](#) qui a pris la parole : « Le Sud, ses 20 000 exploitations, ses maraichers, ses vigneron, ses 3Mds€ de chiffre d'affaires, son mimosa, sa truffe, son huile d'olive, sa pôle position mondiale en vin rosé, il fait rêver. Comme le Vaucluse, ses paysages, ses cerises, ses fraises et ses melons. »

Christian Mounier, fils de paysans et conseiller départemental vauclusien en charge de l'agriculture insiste : « Les plus grands défenseurs de l'environnement, ce ne sont pas les écologistes, mais les cultivateurs. Et toute la société leur est redevable. Ils nous nourrissent. Il faut les accompagner dans la diversification des cultures avec par exemple des pistaches ou des amandes. »



Inauguration de l'espace de la Région Sud.

## Le Vaucluse, bien représenté au Salon de l'agriculture



Ecrit par le 22 juillet 2024

Au fil des déambulations dans le Village de Vaucluse, on tombe sur la [Confrérie de la Fraise de Carpentras](#) qui a intronisé François Hollande, Gérard Larcher ou le chanteur Patrick Hernandez (*'Born to be alive'*). Ou sur le [Domaine de Mayol](#), installé sur 40 hectares en Luberon. Détenu depuis l'an 910 par la même famille Viguiier, 100% bio qui exporte 40% de ses 150 000 à 200 000 bouteilles.

Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024

Bernard Viguier du Domaine de Mayol

Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024

## Alexandre de Zordi de la Brasserie artisanale du Mont Ventoux

Un peu plus loin, une cave à bières, la [Brasserie artisanale du Ventoux](#) d'[Alexandre de Zordi](#), créée en 2015 à Carpentras et qui vient d'obtenir une médaille d'or au Concours Général Agricole pour sa canette 'Altitude 1050', brassée avec du malt d'orge et de blé, blonde, ambrée, fruitée qui titre 4,5°. « Elle a du goût et elle désaltère, dit-il. Et nous sommes une petite équipe, avec Corinne, Christophe, Hervé et Emmanuel. Notre chance, c'est la qualité de notre eau de source qui est d'une totale pureté. On en produit 4 500hl /an et notre chiffre d'affaires est de 1,5M€. »

[A lire également : '136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole'](#)

Une nouvelle venue au Salon de l'agriculture de Paris : [Laurence Castelain](#) et sa [Chocolaterie](#) éponyme. « Avec notre Team 84, on fait bloc, on joue collectif avec une gamme à l'accent provençal, comme la fraise de Carpentras ou l'ail de Piolenc, explique-t-elle. Plus on est nombreux, plus on a de la valeur ajoutée. » Elle qui travaille aussi avec les jus de fruits [Kookabarra](#) ou l'apiculteur de Gault [David Ganet](#) qui expose à Paris ses miels d'acacia, de châtaignier et de lavande. Il commercialise entre 3 et 6 tonnes de miel par an.

Aurélie Ricard est présente aussi Porte de Versailles. Venue de Montfavet où sa [fabrique familiale de rideaux en perles de buis](#) date de 1909. 115 ans de savoir-faire qui innove et devient furieusement tendance dans la décoration intérieure. Elle travaille avec architectes et designers. « Je viens de collaborer avec la maison Hermès pour un défilé de mode organisé à la Villa Noailles à Hyères, ce qui me donne une sacrée visibilité », se félicite-t-elle. Elle qui exporte aux USA comme à Dubaï et dont le chiffre d'affaires à 2 chiffres a explosé de + 20% l'an dernier.

Ecrit par le 22 juillet 2024





Écrit par le 22 juillet 2024

Laurence Castelain de la Chocolaterie Castelain

Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024

## Aurélie Ricard des Rideaux en perles de buis

Le président des Vignerons Indépendants de Vaucluse, [Thierry Vaute](#). Ce modèle représente 60% de la production viticole française. « Des vins d'auteurs signés par des artisans engagés », qui se doivent, dit-il, « de permettre aux vignerons de passer le cap des années de crise que nous traversons, de recalibrer l'offre notamment dans le vin rouge dont la filière est en souffrance et de soulager la trésorerie exsangue des caves frappées par l'inflation. »

Enfin dans le Stand 'Interfel' (l'Interprofession qui soutient et développe la consommation de fruits et légumes frais), conférence de presse sur la cerise des Côteaux du Ventoux, la 1<sup>e</sup> et seule cerise reconnue IGP en France depuis 2021 par la Commission européenne. Elle regroupe une cinquantaine de producteurs sur 300 hectares avec un potentiel de 3 000 tonnes de Burlat, Bigalise et Sweetheart. René Reynard insiste sur la nécessité de mise en place d'un '*Plan Cerise*' avec des orientations pour les producteurs et il donne rendez-vous le 16 mai à Blauvac pour l'inauguration de la Stèle 'Cerise des Côteaux du Mont-Ventoux IGP' et le lancement de la campagne 2024.

Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024

Thierry Vaute, président des Vignerons Indépendants de Vaucluse

Ecrit par le 22 juillet 2024





Écrit par le 22 juillet 2024

René Reynard, président de l'IGP Cerise des Côteaux du Ventoux

Dans un large sourire, Violaine Démaret a conclu devant les élus et les producteurs vauclusiens assemblés sur le stand Vaucluse : « Je tenais à être parmi vous pour vous dire ma grande fierté, mon immense admiration pour tout ce que vous faites. Vous êtes le talent de notre terroir. » Avant de conclure sous un tonnerre d'applaudissements : « Et surtout n'oubliez que je vous aime ! »

---

## Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ?





Ecrit par le 22 juillet 2024

Il s'agit des appellations fromagères européennes, les IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée), qui ont été créées au début des années 1990 pour faire reconnaître les caractéristiques des produits à l'échelle de l'Union européenne. Les IGP et AOP définissent les spécialités fromagères selon un ensemble de savoir-faire et de caractéristiques organoleptiques, tout en garantissant un lien avec une origine géographique de production. Ainsi, d'après le recensement de la [Commission européenne](#) (auquel nous avons ajouté les AOP suisses), il y a actuellement près de 300 variétés de fromage officiellement reconnues dans l'Union européenne (271 appellations en février 2024).

Comme le montre notre carte, la [France](#) est le pays qui compte le plus d'appellations fromagères, avec un total de 56 enregistrées ce mois-ci, la dernière étant la Tome fraîche de l'Aubrac, dont l'IGP a été reconnue en octobre dernier. L'Hexagone devance de justesse l'Italie et ses 55 appellations, suivent ensuite l'Espagne (31), la Grèce (23) et le Royaume-Uni (17). Si l'on tient compte de la superficie de son territoire, la [Suisse](#), avec ses 11 fromages AOP, présente également une production particulièrement variée. Trois pays, la France, l'Italie et l'Espagne, représentent ensemble un peu plus de la moitié des appellations fromagères actuellement enregistrées en Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

---

## Foncez au Week-end Gastronomique d'Avignon : plus de 1 000m<sup>2</sup> de stands gourmands

Ecrit par le 22 juillet 2024



Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

### La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

[Ce 18e Week-end Gastronomique](#) a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture, Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à cœur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des



Ecrit par le 22 juillet 2024

agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024







Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

## **21 000 visiteurs l'an dernier**

Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps- Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

[18e week-end gastronomique](#). Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.