

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le stand du Vaucluse fait recette au salon de l'agriculture



Le stand Vaucluse Provence a enregistré le samedi 2 mars 2024 plus de 5 600€ de ventes sur une seule journée, lors du dernier Salon de l'agriculture qui vient de se tenir à Pairs. Un record pour l'espace mis en place par le [Département de Vaucluse](#). L'an dernier, le stand vaclusien avait réalisé une journée à 5 100€, cette année il semble que la fontaine de pierre et l'épicerie fine ont fait la différence pour permettre de battre le record de 2023.

Il faut dire qu'avec [192m2 d'espace](#) et une proposition de produits locaux et artisanaux en tous genres comme les confiseries, les miels, charcuteries, pâtés, vins, biscuits, sirops, viandes et chocolats, ce stand vaclusien a mis toutes les chances de son côté. Un véritable voyage sur les terres agricoles du Vaucluse et un franc succès pour les 48 producteurs (proposant 175 références) présents sur le stand vaclusien de cette 60^e édition du Salon de l'Agriculture.

R.A.

Ecrit par le 22 novembre 2024



© DR-Département de Vaucluse

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

Ecrit par le 22 novembre 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 novembre 2024



L'espace des jus Kookabarra

Écrit par le 22 novembre 2024



L'espace des bières Ocria

Ecrit par le 22 novembre 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^{er} 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 Fraîse 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

Écrit par le 22 novembre 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



Écrit par le 22 novembre 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 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Bernard Viguier du Domaine de Mayol

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 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 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Laurence Castelain de la Chocolaterie Castelain

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 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^e 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.

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Thierry Vaute, président des Vignerons Indépendants de Vaucluse

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 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 ! »

136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole



Le Concours Général Agricole a lieu cette année lors du Salon international de l'agriculture à Paris. Cette année, 136 vins vauclusiens ont remporté une médaille d'or.

Créé en 1870, le Concours Général Agricole se divise en trois grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours de Jugement par les Jeunes, et les Concours des Produits. Ces derniers

Écrit par le 22 novembre 2024

récompensent les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français.

Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Gigondas, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Muscat de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP des coteaux des Baronnies, IGP du Vaucluse, IGP Méditerranée, toutes les appellations du département de Vaucluse sont au palmarès du Concours général agricole cette année.

En tout, 279 vins vauclusiens ont obtenu une médaille (contre 284 l'année dernière), dont 136 la médaille d'or (116 en 2023), 115 la médaille d'argent (113 en 2023), et 28 la médaille de bronze (55 en 2023). Les vins en Luberon se sont largement démarqués puisqu'ils ont obtenu le plus de médailles d'or (24), à égalité avec ceux des Côtes du Rhône, suivis de près par les vins du Ventoux. Parmi les médaillés d'or, 89 sont en rouge, 21 en rosé, et 26 en blanc.

147 vigneron vauclusiens candidats au Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture

Ecrit par le 22 novembre 2024



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du [Concours Général Agricole](#) (CGA) lors du [Salon de l'Agriculture](#), le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vigneron et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1^{re} fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerranée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

Écrit par le 22 novembre 2024

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr



Une partie des jurés.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le Salon de l'agriculture s'invite dans les fermes près de chez vous



La Confédération paysanne a décidé de déconfiner le Salon de l'agriculture afin que tous puissent en profiter. En Vaucluse, deux fermes vont participer à la troisième édition de l'opération 'Le Salon à la ferme' : le Domaine de Didier Brun à Châteauneuf-de-Gadagne ce vendredi 24 février et la ferme de la Grande Bastide à Villelaure ce dimanche 26 février.

L'opération a pour objectif de faire découvrir l'agriculture paysanne, de porter un discours politique moderne et solidaire sur l'avenir des territoires et de montrer la réalité des métiers agricoles. Les deux journées tourneront autour du thème de l'eau et de sa préservation. À Villelaure, l'irrigation gravitaire et les zones humides, seront mises en avant. À Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront découvrir comment les pratiques agro-écologiques permettent de faire face efficacement aux aléas climatiques. Les deux journées seront rythmées par des visites guidées, des tables rondes et des expositions.

V.A.