Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 février 2025

Le Vaucluse met en vedette ses paysans au Salon de l'Agriculture 2025



« Investir dans l'agriculture c'est semer l'avenir. Pour avoir du beau et du bon dans nos assiettes, donc dans notre alimentation et pour notre santé, nous avons besoin absolument de nos agriculteurs », martèle Dominique Santoni, la présidente de l'exécutif vauclusien qui finance les 200 m² du stand installé dans le Hall 7 du Parc des Expositions Porte de Versailles à Paris, du 22 février au 2 mars.

Entre fontaine de village, frondaisons, façades ocres et rideaux de buis de chez Amélie Ricard de Montfavet, l'Épicerie de Vaucluse propose aux visiteurs 183 produits de 47 productions : vins, bières, whiskies, nougats, chocolats, miels, safran, huiles d'olive, confitures, charcuteries. Comme les Petits biscuits du Ventoux, les Fruits de Campredon mais aussi la Roumanière et ses confitures de Robion, Pilou Nature et ses rillettes de truite et caillettes aux épinards, la Balméenne et son huile d'olive, Conserverie M ses soupes et ristes ou encore le gin, le pastis et le rhum de Théo le Vadrouilleur de Sault et enfin la maison Plantin et sa truffe de Puyméras, leader européen du diamant noir.

Dans ce stand, comme chaque année, les habitués retrouveront bar, boutique, carré des producteurs mais découvriront aussi une 1ère cette année : le restaurant d'application de l'École Hôtelière des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 février 2025

Fenaisons, sous l'égide du chef Patrice Leroy, maître-cuisinier de France. Il a formé Saïd Soumalia, le talentueux chef de 26 ans du Quai des Saveurs, nouveau restaurant bistronomique imaginé par Gilbert Marcelli, le président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse et inauguré le 19 décembre sur le parvis de la Gare d'Avignon-Centre. Grâce à ce partenariat avec la CCI, une brigade de cuisiniers poposera pendant le Salon International de l'Agriculture des plats réalisés sur place à partir de produits de saison 100% vauclusiens.

La présidente du Conseil Départemental inaugurera le stand Vaucluse le mardi 25 février. Elle reviendra sans doute sur le poids socio-économique de l'agriculture : 70% dédiées à la vigne et à l'arboriculture, où le bio représente 30% de la surface cultivée, avec 11 800 emplois et un chiffre d'affaires de plus d'1Mrd€. Dominique Santoni apporte chaque année avec les élus départementaux 6,3M€ en soutien au monde agricole local et qui participe à l'évolution de l'agriculture face aux enjeux climatiques. Après un été caniculaire en 2022 où des citernes avaient dû apporter de l'eau potable aux habitants du plateau de Sault, elle avait lancé les « États Généraux de l'Eau » le 1er décembre avec la préfète Violaine Démaret. Et elle continue avec un soutien financier de 4M€ sur la période 2023-2028 pour sécuriser, moderniser et étendre les réseaux d'eau comme le « HPR », projet Hauts de Provence Rhôdanienne et côté Durance, irriguer 2 300 hectares dans le Sud Vaucluse avec une nouvelle convention signée avec la Société du Canal de Provence pour 2025-2034.

Sans oublier non plus le soutien aux agriculteurs avec agrilocal.fr, une plateforme qui raccourcit les circuits du champ à l'assiette pour les cantines des 34 collèges publics de Vaucluse où sont servis 9 000 repas par jour avec des fruits, légumes et fromages des producteurs de chez nous.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 février 2025



Le stand du Vaucluse sera situé à l'entrée du hall 7.1 et de l'espace Région Sud. ©Département de Vaucluse

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !