Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 mars 2020

Quand le Vaucluse tient salon à Paris

Le Salon International agricole de Paris, vitrine de l'excellence des produits du terroir vauclusien. « La preuve : 316 médailles glanées la semaine dernière au concours général 2020 », se félicite le président du Conseil départemental, Maurice Chabert. 137 d'or, 124 d'argent, 55 de bronze qui récompensent les viticulteurs, arboriculteurs, lavandiculteurs, oléiculteurs, apiculteurs ou éleveurs vauclusiens pour leur savoir-faire.

Porte de Versailles, Hall 3, dans les 70 m2 du stand commun au Département et à la Chambre d'agriculture, décorés façon 'Epicerie gourmande', trônent sur les étagères les produits représentatifs de la richesse de l'agriculture vauclusienne : huiles d'olive, vins, nougats, sirops, truffes, chocolats, fruits confits, berlingots, épeautre, miels, bières artisanales, charcuteries, ratatouilles, sauces, jus de fruits et confitures.

On y trouve même du jus de grenade bio de Malaucène ('Grenaddict'), concocté par le jeune Damien Arnaud qui a reçu le label HVE (Haute valeur environnementale) des mains de Renaud Muselier, président de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur ou encore du safran cultivé sur une parcelle de 1 200 m2 à Monteux par Ludwig Hauwelle. Patiemment, il en a récolté à la main, brin par brin, 400

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 3 mars 2020

grammes, l'an dernier, et les vend 30€ le gramme, aussi cher que l'or « mais il suffit de quelques filaments plongés dans de l'eau tiède pour qu'ils livrent toute leur puissance, en saveur et en couleur pour un rizotto ou une bouillabaisse », explique-t-il.

Renaud Muselier a aussi profité de l'événement pour saluer les paysans : « Vous êtes de vrais chefs d'entreprise, vous créez de l'emploi, de la richesse. Cette agriculture d'exception, c'est vous qui la construisez. » Pour conforter cet axe majeur de sa politique, le président de la Région préconise une préservation du foncier agricole et des ressources en eau, une extension des circuits courts, la vente directe des produits, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la transmission du savoir-faire paysan, le soutien au développe- ment de l'agriculture HVE.

■ Le verger de la France

Le Vaucluse est le premier département agricole de la Région Sud avec 12 700 emplois, 5 210 exploitations, plus d'un 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel. Il est leader national pour la cerise, le raisin de table, l'essence de lavande et l'ail, deuxième pour la pomme ('Golden' et 'Granny Smith'), la poire ('Guyot'), la figue et le melon sous serre, troisième en France pour la fraise ou la pastèque. La viticulture (50 900 hectares et 1,7 million d'hectolitres) est la 1re spécialisation du département avec 3 080 exploitations, soit 60% de la région (alors que la moyenne est de 32%). Dernier coup de chapeau : l'agri- culture bio où le Vaucluse figure en 5e position des départements métropolitains avec 20 900 hectares certifiés.

« Plus des 2/3 des exploitations bénéficient d'un signe officiel de qualité, que ce soit AOC (Appellation d'origine contrôlée) ou IGP (Identité géographique protégée), précise Gorgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture 84. Ce salon est l'occasion de mettre en lumière le travail des agriculteurs avec des cahiers des charges très stricts pour sécuriser la santé des consommateurs. Ail de Piolenc, cerise des Monts de Venasque, fraise de Carpentras, lavande du plateau de Sault, melon de Cavaillon, pomme de terre de Pertuis. »

La Région ambitionne aussi de créer une 'Baguette du Sud' face à la concurrence des chaînes industrielles et terminaux de cuisson. Elle a négocié avec les artisans-boulangers un projet de baguette '100% made in Région Sud'. Tout un réseau de coopératives céréalières et de moulins travailleront en synergie pour proposer aux consommateurs 60 millions de baguettes en 2023.

■ Plaidoyer contre 'l'agri-bashing'

Des consommateurs qui, selon un sondage cité par le sociologue de La Tour d'Aigues, Jean Viard, dans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 mars 2020

son livre ‘Le sacre de la terre’ (Editions de l’Aube), sont « 88% à aimer leurs paysans, mais 51% à les trouver pollueurs ». Autre paradoxe, soulevé par la géographe Sylvie Brunel dans sa dernière publication ‘Pourquoi les paysans vont sauver le monde’ (chez Buchet-Chastel) : « Les agriculteurs sont traités d’empoisonneurs mais, à l’orée de 2050, nous serons 10 milliards d’humains sur terre. Or, on a tendance à oublier que notre agriculture saine, contrôlée, performante et traçable préserve notre alimentation. Nous devons respecter les paysans, leur labeur, les accompagner dans la nécessaire évolution de leur métier et mieux les rémunérer pour qu’ils aient une vie digne. » Bref, un plaidoyer contre ‘l’agri-bashing’ comme le montrent les allées bondées du 57e Salon international de l’agriculture à Paris.

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 !