

# Salon de l'agriculture : le Vaucluse tire son épingle du jeu



**En raison de la rotation de l'emplacement des stands mise en place par les organisateurs du Salon international de l'agriculture (SIAL), le Vaucluse, tout comme l'ensemble de la Région Sud, ne disposait pas forcément de la meilleure exposition à l'occasion de cette édition 2025. Pour autant, le Département a su mettre en avant une nouvelle fois de plus la qualité de la production des agriculteurs vauclusiens. Le tout, en s'appuyant sur la complémentarité de partenaires locaux comme la CCI 84 tout particulièrement.**

C'est [Alexandre de Zordi](#), le brasseur du Ventoux qui le montre avec la photo qu'il a prise dimanche à 15h : « Regardez, personne dans les allées du Hall 7, les parisiens sont en vacances scolaires, ils ont dû partir au ski, du coup personne ne vient Porte de Versailles. L'an dernier, au même moment, il y avait un monde fou à notre stand pour déguster, pour nous interroger sur nos bières, comme la '1912', en

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025

hommage à l'altitude du Géant de Provence, ils étaient quatre fois plus nombreux. On était dans le Hall 3, bien mieux placé sur le trajet de déambulation des visiteurs. Une année sur deux, les organisateurs alternent le placement des régions, là c'est vraiment mauvaise pioche » regrette le jeune patron. Il a produit 3 700 hectolitres en 2024, « En plus, le marché se tasse, -8% au niveau national, les gens ont tendance à consommer du sans alcool » explique-t-il.



Alexandre de Zordi de la brasserie du Mont Ventoux. Crédit : Andrée Brunetti/L'Echo du mardi

« Nous sommes montés à Paris pour jouer collectif avec le Conseil départemental de Vaucluse. »

*Gilbert Marcelli, président de la CCI 84*

Un peu plus loin, [Gilbert Marcelli](#), le président de la Chambre de Commerce et d'Industrie est plus optimiste. « Nous sommes montés à Paris pour jouer collectif avec le Conseil départemental de Vaucluse. Ensemble on concrétise des actions, pour la première fois, on a transporté avec nous [l'École hôtelière d'Avignon](#) dont sont issus nombre de chefs étoilés. Le chef Patrice Leroy, Maître-cuisinier de France et Disciple d'Escoffier est aux fourneaux du 'Quai des Saveurs', notre stand qui tourne tous les jours au Salon de l'Agriculture et propose aux visiteurs des plats frais, de saison, à base de produits 100% nature de Vaucluse. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025



Pour la première fois, la CCI de Vaucluse a transporté son Ecole hôtelière d'Avignon sur le stand du Vaucluse lors d'un SIAL. Ici, le chef Patrice Leroy, Maître-cuisinier de France et Disciple d'Escoffier. Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture 84

« L'agroalimentaire est la première activité de Vaucluse, poursuit le président de la CCI 84. La filière représente 23% de ses emplois et 10% de son chiffre d'affaires, plus d'un milliard d'euros. Notre école des Fenaisons forme 600 apprentis par an qui trouvent immédiatement du boulot. Nous les accompagnons, nous les amenons à avoir confiance en eux, à créer leur entreprise, nous leur transmettons le sens du savoir bien faire. La preuve : nous avons ouvert en décembre [un restaurant bistronomique](#) flambant-neuf devant la gare d'Avignon, au cœur de la Cité des Papes. Il est tenu par un jeune chef de 26 ans, [Saïd Soumaila](#) qui connaît un réel succès. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025



La présidente du Conseil départementale de Vaucluse avec les producteurs de melon de Cavailon.  
Crédit : Facebook Département de Vaucluse

« Grâce à l'agriculture et à la viticulture, nous avons de magnifiques paysages qui attirent les touristes du monde entier. »

*Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse*

« Malgré les économies qui nous sont imposées pour compenser le déficit abyssal de l'Etat, nous continuons à aider les paysans comme avant, nos subventions n'ont pas reculé d'un seul euro » explique pour sa part [Dominique Santoni](#), la présidente du [Conseil départemental de Vaucluse](#). Nous sommes pragmatiques : grâce à l'agriculture et à la viticulture, nous avons de magnifiques paysages qui attirent les touristes du monde entier qui viennent en vacances chez nous. Nous avons des produits de qualité qui cumulent nombre de labels, de récompenses. Un tiers des productions Made in Vaucluse sont 'bio', nous sommes n°1 en France pour la cerise et le raisin de table, 2° pour les pommes et les melons, 3° pour la fraise. Nous obtenons régulièrement des médailles au Concours Général pour nos huiles d'olive, nos vins, nos miels, nos nougats, nos confitures comme La Roumanière à Robion. Et là, nous allons demander que la lavande soit reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco. C'est une démarche qui va être longue,

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025

mais avec la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence nous y croyons ferme. Cette inscription sera à coup sûr une reconnaissance pour le travail des lavandiculteurs et de cette pépite de Vaucluse qu'est l'or bleu. »



Le département de Vaucluse souhaite que la lavande soit reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco. Crédit : Hocquel A - VPA

De son côté [Christian Mounier](#), vice-président en charge de l'agriculture au Département, insiste sur ce bien de plus en plus rare avec le changement climatique qu'est l'eau. « C'est une des priorités du département de Vaucluse avec dans le nord de la Vallée du Rhône, le projet HPR (Hauts de Provence rhodanienne) et dans le sud-est, le partenariat avec la Société du Canal de Provence. Mais aussi l'accord [GeEAUde](#) que nous avons signé avec l'Inrae, les syndicats des eaux et Avignon Université. En plus, l'IA va sans doute nous aider dans les années qui viennent. » Christian Mounier insiste sur l'excellence des 183 produits mis en vitrine dans l'épicerie éphémère reconstituée qui trône sur le stand de Vaucluse. Avec sur les étagères, alcools, sirops, chocolats, berlingots, saucissons, petit épeautre, pâtes de fruit, coulis, soupes, gins, cidres.

### **Presque 100 ans au service de la truffe**

Un peu plus loin [Plantin](#) tient salon. Créée en 1930 par Marcel Plantin à Puyméras, cette entreprise est aujourd'hui l'un des leaders européens de la truffe avec une centaine de tonnes produites par an mais aussi les meilleurs cèpes, morilles et girolles. Et Plantin mobilise son expertise pour accompagner des



Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025

producteurs dans l'installation de truffières. C'est le cas de Bruce Martinez à Pernes-les Fontaines. Il a arraché des hectares de lavande pour planter près de 3 500 chênes-truffiers. « Ils m'ont conseillé, formé, apporté un suivi technique, ils ont analysé le sous-sol de mes terres, sélectionné les meilleurs plans, fait un prévisionnel sur 20 ans. A partir de la 6<sup>e</sup> année, la production moyenne est de 26kg de truffe par hectare. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025



Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025





Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025

Crédit : DR/Facebook Département de Vaucluse

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025



Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 26 février 2025

« Malgré la crise, le déficit de la France nous, nous misons sur les paysans. »

*Renaud Muselier, président de la Région Sud*

Enfin, c'est au tour de [Renaud Muselier](#) de faire le tour des 1 200m<sup>2</sup> des stands de tous les départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur. « Malgré la crise, le déficit de la France nous, nous misons sur les paysans, nous les soutenons à fond avec le plus grand stand de toutes les régions de France, ici à Paris. Pour montrer à tous que nous avons les plus beaux sites, les meilleurs vins, légumes, viandes, huiles d'olive que le monde entier nous envie. D'ailleurs, quand je déambule dans les allées du SIAL, ils me remercient, ils me sourient, c'est rare pour un politique de ne pas se faire engueuler ! Nous sommes à leur service. Nous sommes devons leur faciliter la vie face à la canicule, la concurrence. Le problème de l'eau nous le connaissons depuis les Romains, depuis Le Pont du Gard et son aqueduc jusqu'à Pagnol et sa Manon des Sources, nous avons appris à gérer. Les anciens ont construit le Lac de Serre-Ponçon, Le Lac de Sainte-Croix ils ont canalisé la Durance et le Verdon. Récemment nous sommes allés en Israël pour comprendre comment ils traitent 85% de leurs eaux usées quand en France le chiffre est de seulement 5%. Il y a un souci en Provence quand on voit le nombre de piscines et de gens qui gaspillent des tonnes d'eau en lavant leur voiture devant la maison. »



Renaud Muselier, président de la Région Sud avec les producteurs de la fraise de Carpentras en compagnie de Bénédicte Martin, vice-présidente, en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la



Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025

ruralité et du terroir (tout à gauche) et le sénateur de Vaucluse Lucien Stanzione (tout à droite).  
Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

### **André Bernard mis à l'honneur**

Le Président de la Région poursuit : « On se projette jusqu'en 2030 et les Jeux olympiques d'hiver qui vont se dérouler chez nous. Il y aura des retombées pour tous, du Ventoux à Menton. La Région Sud finance près de 27M€ pour l'agriculture en plus des 23M€ européens, mais au-delà des grands événements mondiaux comme l'arrivée de la Flamme Olympique dans le Vieux Port ou sur le Pont d'Avignon, ajoute Renaud Muselier, nous sommes aussi attentifs aux marmottes, aux bouquetins comme aux brebis qui se font croquer par les loups dans nos montagnes et nous avons aussi voté 4M€ pour remettre en état des cabanes pastorales qui sont devenues des ruines pour qu'elles puissent désormais protéger les bergers. »

Et avant de découper le fameux ruban tricolore pour inaugurer le stand, le Président Muselier a remis une médaille d'honneur au vaclusien [André Bernard](#), président sortant de la Chambre régionale d'agriculture pour 40 ans de bons et loyaux services rendus à la population de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 février 2025



André Bernard a été distingué par Renaud Muselier, président de la Région Sud. Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture de Vaucluse