Ecrit par Echo du Mardi le 25 mai 2020

Le temps des cerises

Le temps des Cerises s'est installé aux prémices de l'été –dès le 15 mais jusqu'à mi-juillet- et à l'annonce d'un soleil printanier insistant soleil aux chaleurs appuyées. Une douceur que les vergers, associés au travail exigeant des 50 producteurs, réunis en groupement depuis 1978, ont mis à profit cultivant ce fruit généreux. Sur son terroir vauclusien, la cerise des Monts de Venasque représente 800 à 1 200 tonnes de cerises (fourchette de production annuelle), production de 300 hectares de verger sur 21 communes de production ce qui n'est pas pur hasard puisque les Monts de Venasque bénéficient de 300 jours d'ensoleillement par ans en moyenne. Dans ces paysages de coteaux bien exposés, sur les contreforts du Mont Ventoux et des Monts de Vaucluse, les vergers de cerisiers sont abrités du Mistral, ce vent du nord qui peut se révéler violent dans la Vallée du Rhône. Le verger est traditionnellement semi-piéton et s'oriente vers une taille longue pour les nouvelles variétés de type Folfer. Les travaux de taille s'échelonnent entre octobre et mars et le canal de Carpentras assure l'irrigation de 80% du verger.

Le diamant rouge

Le diamant rouge de Provence se décline en plusieurs variétés qui présentent des périodes de maturité successives, permettant la mise sur le marché de la cerise durant 10 semaines. Les variétés dominantes sont la Burlat, précoce et première née de la saison suivie par la Folfer, la Summit charnue et en forme de coeur et la Belge des Monts-de-Venasque plus tardive début juillet, puis, enfin, la variété Régina qui prolonge la saison durant le mois de juillet. Commercialisée dans les 24 heures qui suivent la cueillette, la cerise des Monts de Venasque se conserve 3 jours à l'air ambiant et jusqu'à 5 jours dans le bac à

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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 25 mai 2020

légumes du réfrigérateur. Malheureusement, du fait de la crise sanitaire du Covid-19, le 14e festival de la cerise prévu en juin n'aura pas lieu.

Les chiffres

Le Vaucluse est le 1er terroir français de la cerise et il est aussi le 1er département français producteur de cerises destinées aux marchés du frais et de l'industrie avec un verger de 2 472 hectares et une production de 15 004 tonnes de cerises en 2016 dont 6 357 tonnes destinées à l'industrie. La Provence-Alpes Côte d'Azur est la 1ère région productrice de cerises avec 2 752 ha de vergers et une production de 16 253 tonnes dont 6 453 tonnes pour l'industrie en 2016.

(Source : Mémento Agreste paru en avril 2018 – données campagne 2016)

La marque

La marque Cerise des Monts-de-Venasque a été créée par des producteurs de la commune de Venasque : Jean-Pierre Ruel, Francis Favier, Jean Cartoux, Régis Borel, Gilbert Ruel, Frédéric Martinez et Marc Jacques. 2019, inauguration de la sculpture Cerise des Monts-de-Venasque. 2018, 40e anniversaire du Groupement des producteurs et 20e anniversaire de la confrérie. 2006, création du Terroir de la cerise et du premier Festival de la Cerise. 1998, création de la première Confrérie de la cerise en France. 1997, création de 'Cherise', 2e marque de cerise haut de gamme Monts-de-Venasque. 1978, création des Monts-de-Venasque, 1ère marque française de cerise haut de gamme. La cerise des Mont-de-Venasque est la Summit d'un calibre minimum de 28 mm, code couleur minimum 3.

La production en région

Trois régions assurent l'essentiel de la production française de cerises, la Provence-Alpes-Côte-d'Azur, l'Auvergne-Rhône-Alpes (vallée du Rhône) et l'Occitanie. Le verger de cerisiers en France représente plus de 8 000 hectares (8 153 ha en 2015). La production est de près de 40 000 tonnes dont 8200 tonnes pour la transformation en 2017. Le Provence-Alpes -Côte d'Azur est la 1ère région productrice avec près de la moitié des volumes nationaux.

La route de la cerise des Monts-de-Venasque

En 2006, à l'issu d'un travail appuyé par les communes, le Conseil départemental de Vaucluse, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Union Européenne dans le cadre du programme Leader +, la Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque a créé la Route de la Cerise des Monts de Venasque. C'est ainsi qu'entre Ventoux et Luberon, une signalétique routière spécifique identifie les 21 communes de l'aire de production de la Cerise des Monts-de- Venasque, Beaumont-du-Ventoux, Bedoin, Blauvac, Caromb, Carpentras, Flassan, La Roque-sur Pernes, Le Barroux, Le Beaucet, Lioux, Malaucène, Malemort, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Pernes-les-Fontaines, Saint-Didier, Saint-Pierre-de-Vassols, Venasque, Villes-sur -Auzon. Les cerisiers sont en fleurs, au pied du Mont Ventoux dès le début du mois d'avril.

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 !