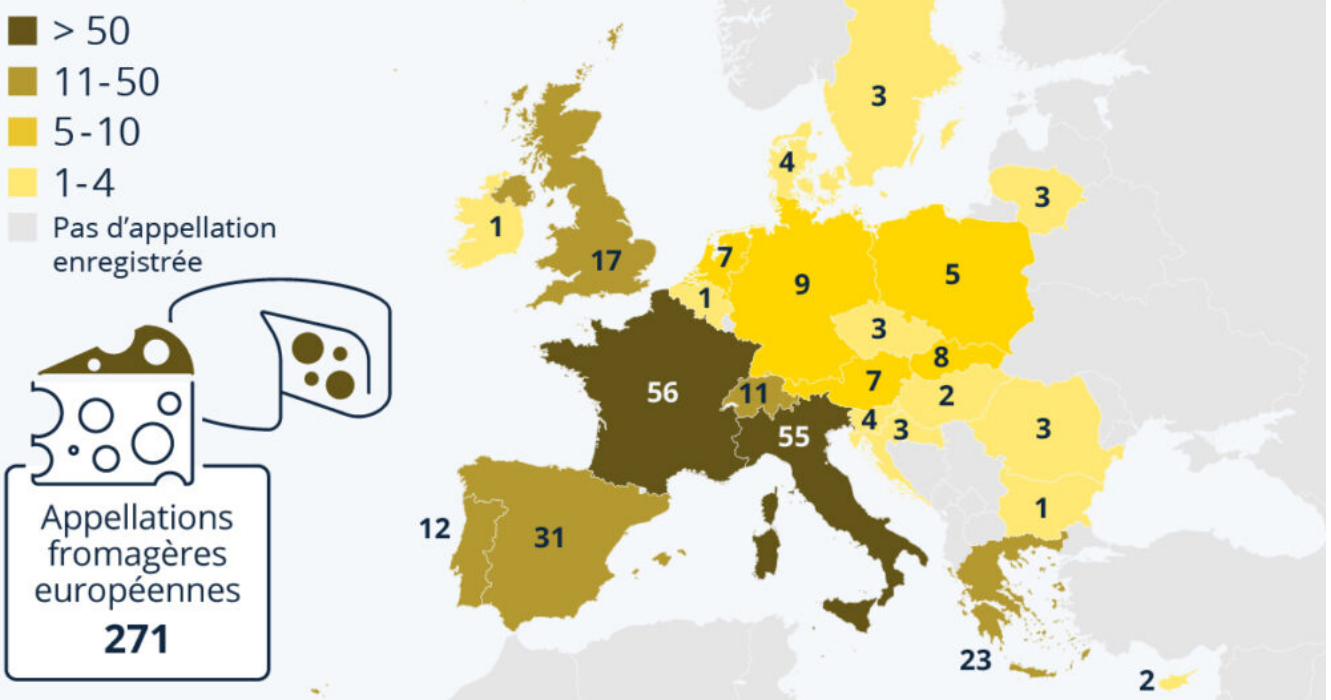


Ecrit par le 22 mai 2025

Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ?

Combien de types de fromage sont produits en Europe ?

Nombre d'appellations fromagères différentes
enregistrées par pays (IGP et AOP)*



* En date du 22 février 2024. Bien que le Royaume-Uni et la Suisse ne fassent pas partie de l'Union européenne, leurs IGP et AOP y sont reconnues.

Sources : Commission européenne, Association suisse des AOP-IGP

statista 

Ecrit par le 22 mai 2025

Combien de variétés de [fromage](#) sont produites en Europe ? S'il est difficile de pouvoir statuer sur un chiffre exact, compte tenu du fait que de nouvelles sortes sont créées chaque année et qu'il existe une multitude de critères pour différencier les fromages, un référentiel commun permet toutefois de mesurer la diversité des productions sur le Vieux Continent, dont le fromage fait partie du [patrimoine gastronomique](#) depuis des millénaires.

Il s'agit des appellations fromagères européennes, les IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée), qui ont été créées au début des années 1990 pour faire reconnaître les caractéristiques des produits à l'échelle de l'Union européenne. Les IGP et AOP définissent les spécialités fromagères selon un ensemble de savoir-faire et de caractéristiques organoleptiques, tout en garantissant un lien avec une origine géographique de production. Ainsi, d'après le recensement de la [Commission européenne](#) (auquel nous avons ajouté les AOP suisses), il y a actuellement près de 300 variétés de fromage officiellement reconnues dans l'Union européenne (271 appellations en février 2024).

Comme le montre notre carte, la [France](#) est le pays qui compte le plus d'appellations fromagères, avec un total de 56 enregistrées ce mois-ci, la dernière étant la Tome fraîche de l'Aubrac, dont l'IGP a été reconnue en octobre dernier. L'Hexagone devance de justesse l'Italie et ses 55 appellations, suivent ensuite l'Espagne (31), la Grèce (23) et le Royaume-Uni (17). Si l'on tient compte de la superficie de son territoire, la [Suisse](#), avec ses 11 fromages AOP, présente également une production particulièrement variée. Trois pays, la France, l'Italie et l'Espagne, représentent ensemble un peu plus de la moitié des appellations fromagères actuellement enregistrées en Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole

Ecrit par le 22 mai 2025



Le Concours Général Agricole a lieu cette année lors du Salon international de l'agriculture à Paris. Cette année, 136 vins vaclusiens 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 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 vaclusiens 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.

Ecrit par le 22 mai 2025

Nicolas Murlon nommé directeur général de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse



Nicolas Murlon a été nommé directeur général de l'**agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse**. Il a pris ses fonctions le 15 février et a succédé à Laurent Roy qui est désormais président de la section milieux, ressources et risques de l'inspection générale de l'environnement et du développement durable au ministère de la Transition écologique et de la cohésion des territoires.

Avant d'être nommé directeur général de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse, Nicolas Murlon a commencé sa carrière professionnelle en Bourgogne en tant que chef du service de l'eau et des milieux aquatiques à la direction régionale de l'environnement, puis a été conseiller social auprès de Ségolène Royal, ministre de l'Écologie, avant d'être directeur de l'Institut de formation de l'environnement. Il a occupé également le poste de directeur départemental des territoires du Val-d'Oise ces cinq dernières années.

« Je suis heureux de retrouver le monde de l'eau au sein duquel j'ai démarré ma carrière, affirme-t-il. J'ai conscience d'arriver à une période charnière où l'urgence climatique impose aux territoires de s'adapter sans attendre. » Dans ses nouvelles fonctions, Nicolas Murlon compte se mobiliser tout particulièrement sur la déclinaison territoriale du Plan eau, dont le cap a été donné par le président de la République en

Ecrit par le 22 mai 2025

mars 2023, dans le but de répondre aux objectifs de sobriété en eau, de reconquête de la qualité de l'eau et de préservation des milieux aquatiques et de la biodiversité. Il va aussi participer à la finalisation du 12^e programme d'intervention 2025-2030 de l'agence de l'eau.

Cavaillon, Imprimerie Rimbaud, la production continue malgré l'incendie

Alors qu'un incendie s'est déclaré dans les murs de l'imprimerie Rimbaud à Cavaillon, dans la nuit du dimanche 25 à lundi 26 février, peu après minuit et malgré les 30 m3 de papier brûlés, le groupe Picourt s'est organisé pour que la production soit ventilée sur ses autres sites, permettant de tenir les délais auprès de ses clients.

[Le groupe Picourt](#), dont le président est Olivier Picourt, existe depuis 40 ans. L'entreprise est spécialisée dans le print, le packaging, les étiquettes et les gobelets. La société fait de l'impression exographique, o-set, sérigraphique et numérique. Le Groupe familial français dispose d'implantations dans différents secteurs d'activité tels que les industries chimique, pharmaceutique, cosmétique, agroalimentaire, vins & spiritueux, automobile, collectivités, BTP, textile.

Ses prestations

Etiquettes adhésives, packaging en carton compact, Plateforme d'édition en ligne, Réalisation de prototype, accompagnement PAO personnalisé, livraison multi-sites.

Le groupe Picourt

C'est Etiqu'Alp - 38560 Champ-sur-Drac ; Imprimerie Rimbaud - 84300 Cavaillon ; Picourt packaging/Picxcell - 80490 Frucourt ; Pixcell - 13400 Aubagne ; Valmy- 42120 Le Coteau. Ses bureaux commerciaux résident à la Tour Part Dieu à Lyon.

Mireille Hurlin

Ecrit par le 22 mai 2025

La Petite Vitesse et l'association Au Maquis s'associent pour les demandeurs d'asile



La Petite Vitesse, située dans l'ancienne gare de Saignon, et l'association laurisienne Au Maquis, ont décidé de s'allier en faveur de l'insertion des demandeurs d'asile du Centre d'accueil de demandeurs d'asile (CADA) de Cavaillon en leur faisant don de vélos.

La Petite Vitesse est un lieu d'échanges et de partages autour du vélo dans le Luberon situé à Saignon. Elle s'est associée avec l'association Au Maquis, basée à Lauris et qui développe des actions sur le territoire en faveur des citoyens, pour les demandeurs d'asile en leur faisant don de plusieurs vélos. « On n'avait pas de budget pour acheter ses vélos, donc on a fait un appel aux dons via aux particuliers et aux

Ecrit par le 22 mai 2025

magasins et on est allés voir dans les déchetteries », explique Javier Palacios, chargé du projet La Petite Vitesse.

Une action qui a porté ses fruits puisque sept vélos ont pu être donnés à des demandeurs d'asile du CADA de Cavaillon. Quant aux vélos qui ont nécessité quelques réparations avant le don, tout a pu être fait grâce à des pièces de récupération. Seuls les éclairages et des antivols ont été achetés par l'association Au Maquis. « On ne pouvait pas leur fournir des vélos sans s'assurer qu'ils puissent les attacher et ne pas être en danger la nuit », ajoute Javier.

Une initiative écologique et solidaire

Ainsi, les vélos ont été récupérés afin qu'ils soient réemployés. Une démarche économique et écologique, à l'image des valeurs que veut transmettre La Petite Vitesse qui est un lieu d'échanges permettant de réparer ou recycler son vélo, ou également trouver des pièces détachées dans le but de donner une seconde vie à ce mode de transport.

La Petite Vitesse, tout comme l'association Au Maquis, agit aussi en faveur de la réinsertion des personnes. Ce don de vélo est donc une action qui a du sens. « Ces vélos vont permettre non seulement aux demandeurs d'asile de se déplacer plus facilement à des rendez-vous ou pour trouver du travail, mais ils vont aussi pouvoir se déplacer pour le plaisir, tout simplement, aller plus loin que le centre-ville de Cavaillon », poursuit Javier.

Des ateliers pour la continuité

Lors de la remise des vélos, il était prévu que les demandeurs d'asile bénéficient d'un atelier mécanique pour qu'ils sachent s'auto-dépanner, qu'ils apprennent les réparations basiques. « Ils étaient tellement contents, ils avaient le sourire jusqu'aux oreilles, qu'ils se sont un peu dispersés et on n'a finalement pas eu le temps », explique Javier Palacios.

Un atelier mécanique sera donc prévu dans les prochaines semaines, ainsi qu'un atelier sur le code de la route, afin que les demandeurs d'asile puissent être complètement autonomes avec leur vélo à l'avenir. L'opération du don de vélos a donc été un succès, si bien que La Petite Vitesse et l'association Au Maquis souhaitent renouveler l'expérience. « Il y a déjà une liste d'attente, conclut Javier. Le fait d'en voir certains recevoir un vélo, ça a beaucoup motivé d'autres résidents. »

Les pompiers en plein sauvetage des œuvres

du Palais des papes

Dans le cadre de la mise en œuvre du plan de sauvegarde des biens culturels (PSBC) et des œuvres (PSO) du Palais des Papes, la Ville d'Avignon, Avignon Tourisme, le SDIS 84 (Service Départemental d'Incendie et de Secours de Vaucluse), la Préfecture de Vaucluse et la Police nationale ont organisé un exercice d'envergure simulant une intervention de sauvegarde des œuvres au cœur du Palais des Papes.

Cet exercice fait suite à l'incendie de la cathédrale Notre Dame de Paris intervenu les 15 et 16 avril 2019 et tend à s'organiser efficacement dans la lutte contre l'incendie dans un édifice historique.

- **Dans le détail**

Il s'agissait de tester l'interaction COS (Commandant des opérations de secours) – représentant de l'établissement ; Tester et valider la méthodologie d'intervention sur une opération PSO (Plan de sauvegarde des œuvres) et de mettre en œuvre l'ETARE 360° (Plans établissements répertoriés) du Palais des Papes.

L'exercice diligenté par le commandant Pailloux a débuté ce mardi 27 février à 8h15 sur le parvis du Palais des Papes (en particulier côté montée Jean XXII) et a mobilisé 17 véhicules stationnés sur la place du palais jusqu'à midi, ainsi que 33 professionnels du SDIS 84.

Copyright O Tresson

L'exercice a consisté à simuler une intervention de sauvegarde d'œuvres au sein du monument, en particulier dans les salles du Consistoire et de Jésus, au rez-de-chaussée du monument.

Le Palais des Papes a été, par conséquent, exceptionnellement fermé aux visiteurs jusqu'à 12h, et l'accès à la circulation des piétons sur le parvis devant le monument a été limité.

MH

Copyright O Tresson

Ecrit par le 22 mai 2025

Menace chinoise sur le calisson d'Aix ?



Sa recette est ancestrale, son goût unique et sa renommée internationale, Mesdames et Messieurs, j'ai nommé : le Calisson d'Aix, un des fleurons de la Provence ! Mais au pays du calisson tout n'est pas jaune / blanc. Les producteurs sont inquiets. Des copies pourraient voir le jour et crime de lèse-cuisinier, ces douceurs de contrebande pourraient prendre la même dénomination que les vrais. Et comble du comble, la menace vient de Chine. L'affaire est sérieuse.

En 2016, des usurpateurs alléchés par l'odeur du lucre déposent la marque Calisson d'Aix sur le territoire chinois. Leur projet était de produire sur place le délicieux lingot et de vendre sous cette marque « so frenchy ». Vous gênez pas les gars ! Il n'en fallut pas moins pour mobiliser comme un seul homme tous nos calissonniers provençaux. Moults avocats furent diligentés et après une bataille juridique de presque une décennie, nos provençaux réussirent à protéger leur marque. Ouf. Maintenant un autre combat s'engage celui d'obtenir le fameux IGP (Indication Géographique Protégée). Pour faire en sorte qu'on ne puisse pas en fabriquer ailleurs qu'en Provence et selon un cahier des charges « aux petits oignons ».

Demander aux melonniers de Cavaillon depuis combien de temps attentent-ils leur

Ecrit par le 22 mai 2025

IGP ?

Mais à la vitesse où les dossiers sont instruits à la fois à Paris et ensuite à Bruxelles, il va falloir être patient. Très patient. Demander aux melonniers de Cavaillon depuis combien de temps attendent-ils leur IGP ? Certains commencent à désespérer surtout qu'on leur promet toujours des dates qui ne sont jamais tenues. A l'heure du numérique et du toujours plus vite, il semble bien que de ce côté-là on en soit encore au fax et à la machine à ronéotyper (pour ceux qui ne connaissaient pas il s'agit de l'ancêtre de l'imprimante).

Ne reste plus qu'à souhaiter bon courage à nos amis calissonniers

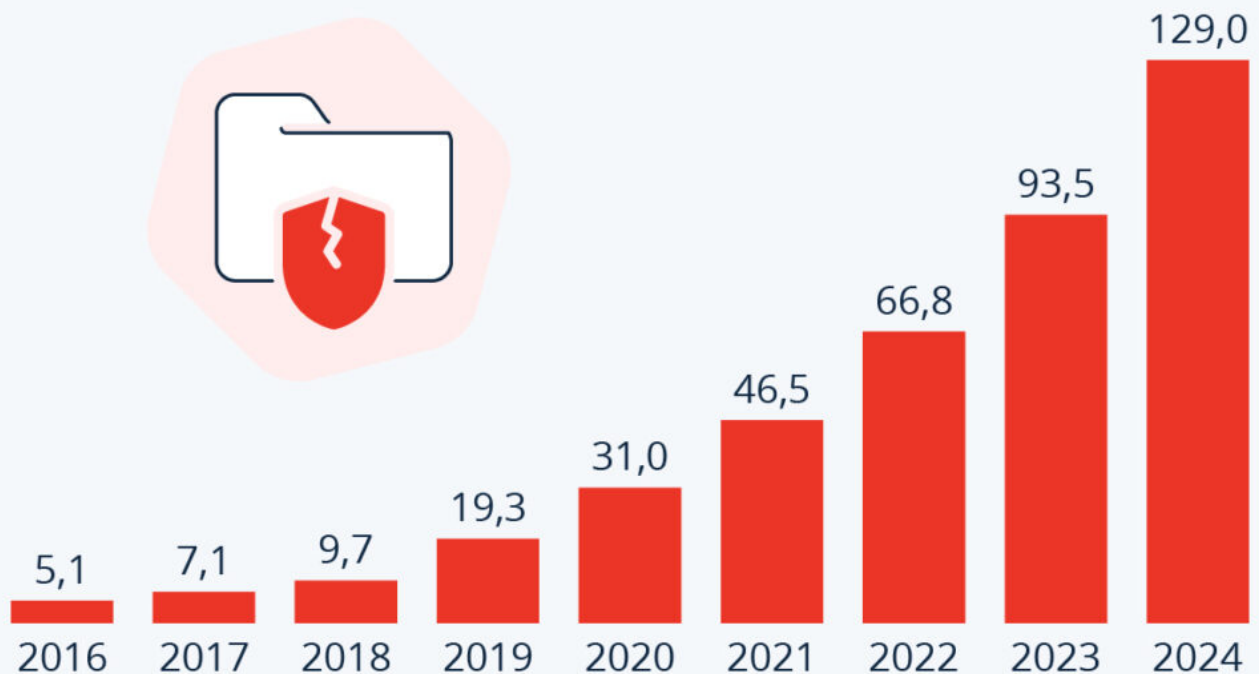
Face à ces forteresses administratives imprenables certains se posent fort légitiment la question de la pertinence de ces appellations et labellisations en tous genres. Le jeu en vaut-il la chandelle ? Ainsi, de nombreux viticulteurs délaissent aujourd'hui les appellations d'origine contrôlée pour faire leur vin libre de toutes contraintes, ou presque. Mais ce qui pourrait être vrai pour le vin ne l'est pas forcément pour le calisson. C'est sûr. Alors ne reste plus qu'à souhaiter bon courage à nos amis calissonniers, en attendant d'obtenir leur IGP ils pourront toujours indiquer qu'ils utilisent dans leur recette du melon de Cavaillon, qui dispose lui de son IGP. Enfin bientôt... Mais c'est promis le premier arrivé prévient l'autre !

Le coût de la cybercriminalité explose en France

Ecrit par le 22 mai 2025

Le coût des cyberattaques explose en France

Estimation du coût annuel de la cybercriminalité en France, en milliards de dollars américains



Source : Statista Technology Market Insights



statista

Le coût annuel de la cybercriminalité en France est aujourd'hui évalué à plus de 100 milliards d'euros. Selon les dernières estimations issues des [Technology Market Insights](https://www.statista.com/topics/technology-market-insights/) de Statista, le coût total des cyberattaques et autres actes malveillants en ligne devrait atteindre 129 milliards de dollars américains dans le pays en 2024 (soit environ 119 milliards d'euros), contre près de 94 milliards de dollars l'an passé.

Ecrit par le 22 mai 2025

Comme le retrace notre infographie, le coût de la [cybercriminalité en France](#) a littéralement explosé ces huit dernières années. En 2016, ce chiffre n'était évalué qu'à 5,1 milliards de dollars, avant de connaître une hausse moyenne de plus de 30 % chaque année. Cette tendance va de pair avec la [multiplication](#), la diversification et le perfectionnement des cyberattaques au cours de la période étudiée.

D'après l'édition 2024 du [baromètre du CESIN](#), près d'une entreprise française sur deux a été victime d'une [cyberattaque](#) avec un impact significatif l'an dernier. En outre, le [cyberespionnage](#) représenterait un risque élevé pour deux entreprises sur cinq (toutes industries confondues). Les auteurs du rapport soulignent notamment « la complexité croissante du paysage de la cybersécurité, avec des attaquants qui ajustent leurs tactiques ».

De Tristan Gaudiaut pour Statista

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'

Ecrit par le 22 mai 2025



Chaque semaine, l'émission télévisée **C à vous** invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. **Christophe Chiavola**, chef du restaurant gastronomique **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission **C à vous** laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé derrière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10 février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de **C à vous**. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été

Ecrit par le 22 mai 2025

validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue.



Ecrit par le 22 mai 2025



Ecrit par le 22 mai 2025



Ecrit par le 22 mai 2025



Ecrit par le 22 mai 2025



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* - France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.



Ecrit par le 22 mai 2025

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.