

Ecrit par le 11 février 2026

Mon ami le chanvre : la culture du chanvre sous toutes ses formes



Marie-Line Benet a lancé son [entreprise de culture de chanvre](#) en 100% bio en 2021, avec le statut de micro-entreprise-BA (bénéfice agricole). Elle a un parcours professionnel riche. Elle a en effet tenu plusieurs affaires dans des secteurs différents avant de se lancer dans l'agriculture.

« Ma famille a toujours habité sur la commune de Mazan. J'ai acheté deux parcelles en 2023 sur ce même village, en pleine campagne, dans un endroit magnifique, humide, propice à la culture », explique Marie-Line Benet. De 2021 à 2023, elle a loué une terre pour expérimenter son affaire. Cela été concluant. Elle

Ecrit par le 11 février 2026

a ensuite pris la décision d'investir sur 1,3 ha de terres, avec la mise en place d'un forage, en cultivant une plante vertueuse, le chanvre. « J'ai ce projet depuis longtemps, avec la passion. Durant mes deux années d'expérimentation, je suis tombé amoureux de cette plante aux multiples vertus. J'ai ensuite eu l'opportunité de trouver un terrain pour être autonome. » Pour compléter sa connaissance sur cette plante, sa culture et sa transformation, elle a suivi des formations de la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#).

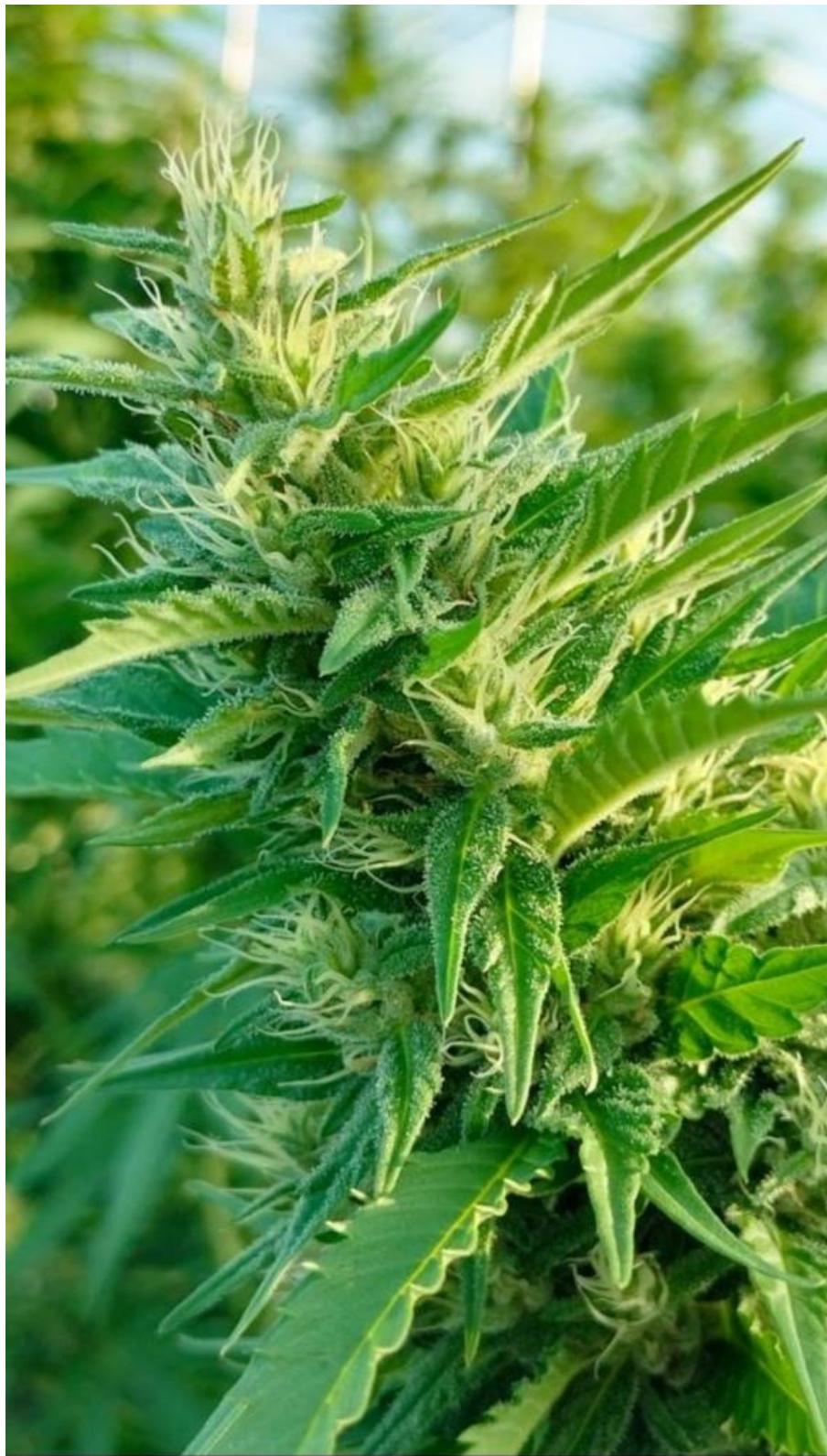
Trois produits dérivés

« J'ai découvert cette plante suite à la visite chez un chanvrier. Pour parfaire ma formation, j'ai effectué de nombreuses recherches sur internet et rencontré des personnes spécialistes du domaine. » Elle se spécialise dans la fleur femelle du chanvre qui produit des cannabinoïdes de CBD et CBC. « Tout est en bio Ecocert, aussi bien sur la culture que sur la transformation réalisée dans mon laboratoire. Mes produits sont 100 % naturels, sans aucun ajout de produits chimiques. Le produit fini est du macérat de fleurs de chanvre mélangé à de l'huile d'olive, suite à un pressage et un filtrage. La fin de la préparation est le conditionnement dans des fioles. » Les autres produits fabriqués sont des infusions ainsi que des fleurs en vrac. La partie stupéfiante interdite est le THC, aussi présente dans la fleur de chanvre. Les graines commandées par Marie-Line Benet sont répertoriées sur un catalogue européen, qui ne donneront par la suite que des fleurs contenant un taux de THC extrêmement faible, dont la tolérance en France est de moins de 0,3%. « Après ma récolte, je dois analyser ma fleur pour vérifier que le THC ne dépasse pas les 0,3%. Le travail nécessaire pour réaliser ce produit est très long, avec un découpage au ciseau des feuilles, en 100 % manuel. »

Dans sa gamme, Marie-Line Benet a ajouté une quatrième référence qu'elle fait faire chez un prestataire bio à Cavaillon, [Bicheiro](#), à savoir la bière au chanvre.

La première récolte a eu lieu en 2025 en septembre. La transformation se fait ainsi de septembre à mars. Le chanvre étant une plante annuelle, il faut replanter chaque année.

Ecrit par le 11 février 2026



Ecrit par le 11 février 2026

Le chanvre étant une plante annuelle qu'il faut replanter chaque année

Ecrit par le 11 février 2026



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

Ecrit par le 11 février 2026

Marie-Line Benet propose de la bière au chanvre

DR

Des vertus diverses

Les vertus de cette plante sont nombreuses. En premier lieu, elle a un effet calmant, en réduisant le stress. Elle permet également de travailler contre les addictions comme le tabac ou le sucre. « Elle canalise tous les excès du cerveau. L'utilisation se fait sous la langue, à raison de cinq gouttes. »

Divers canaux de distribution

Pour commercialiser toute sa gamme, Marie-Line Benet est présente sur les différents marchés nocturnes en été, les marchés de Noël ainsi que les salons du bien-être. Elle commence également à proposer ses produits dans quelques commerces. Elle a également un site de vente en ligne.



Marie-Line Benet est présente sur de nombreux marchés nocturnes en été. DR

Ecrit par le 11 février 2026

Une diversification dans les chênes truffiers

250 truffiers ont été plantés en 2023 sur 1 Ha. L'objectif est d'apporter une diversification au chanvre, afin d'assurer un meilleur équilibre financier de l'entreprise. Après une solide formation, Marie-Line Benet a lancé sa plantation. Son objectif est de récolter dans trois ans. « Je suis adhérente du Syndicat des trufficulteurs. Sur 300 m², j'ai également pour projet de planter des figuiers, des oliviers et du safran pour compléter la diversification de mes produits. »

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement, avec la potentialité d'embaucher un salarié si le chiffre d'affaires le permet. Comme diversification, Marie-Line Benet a aussi pour projet de lancer la fabrication artisanale d'un savon au chanvre, en saponification.

Un chiffre :

- 900 producteurs de chanvre sur la France

Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse se positionnent en faveur de la décarbonation des exploitations

Ecrit par le 11 février 2026



Le gestionnaire du réseau de distribution d'électricité Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse viennent de renouveler leur convention de partenariat qui a pour objectif de décarboner et moderniser les exploitations agricoles.

C'est au sein de l'exploitation JPL Provence, productrice de tomates à Avignon et premier Label Rouge sur la tomate en France, que Jean-Baptiste Baldi, directeur territorial Vaucluse d'Enedis, et Sophie Vache, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, ont signé le renouvellement de leur convention de partenariat.

C'est une grosse prise de conscience en matière d'environnement qui a pris forme ces deux dernières décennies au sein du secteur agricole. De plus en plus d'exploitants tendent vers une transition écologique et énergétique. « Aujourd'hui, il faut avancer sur ces enjeux énergétiques et notamment sur le sujet de la décarbonation », explique Jean-Philippe Briand, gérant de JPL Provence.

Ecrit par le 11 février 2026

Le Vaucluse, futur exemple de décarbonation du monde agricole ?

L'activité agricole du Vaucluse occupant la 1re place régionale, les exploitations jouent un rôle essentiel dans la transition écologique du territoire. « La Chambre déploie des outils pour déterminer la consommation des exploitations et comment la diminuer, et propose aussi un accompagnement sur l'agrivoltaïsme », rappelle Sophie Vache.

« Je souhaite que le Vaucluse soit le chef de file de la décarbonation du monde agricole en France. »

Jean-Baptiste Baldi

De son côté, Enedis dit « partager les mêmes valeurs que la Chambre : moderniser l'agriculture sans insulter l'histoire. » Ensemble, les deux signataires entendent accompagner les agriculteurs de Vaucluse dans leur transition écologique au travers de la décarbonation de leurs activités, la modernisation de leurs exploitations et les projets de raccordement, mais aussi mettre en place des solutions de raccordement en plein champ, soutenir le développement de nouveaux usages électriques agricoles, et faciliter l'intégration des énergies renouvelables dans leurs installations.

Un accompagnement concret au cœur du territoire

C'est au milieu des tomates cerises que Sophie Vache et Jean-Baptiste Baldi ont signé la convention. « Il était évident de signer la reconduction de notre partenariat ici, affirme le directeur territorial d'Enedis. Cette exploitation représente parfaitement l'accompagnement qu'Enedis veut poursuivre sur le terrain. »

JPL Provence, qui s'est lancé dans une démarche de modernisation et de décarbonation de ses installations, représente l'action d'Enedis et de la Chambre d'agriculture auprès des agriculteurs engagés dans la transition écologique.

Ecrit par le 11 février 2026



Julie Vié (qui opère au sein de l'exploitation JPL Provence), Jean-Philippe Briand (gérant de JPL Provence), Sophie Vache (présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse) et Jean-Baptiste Baldi (directeur territorial Vaucluse d'Enedis). ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Le raccordement en plein champ pour la modernisation des exploitations

L'objectif de cet alliance entre Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse est de remplacer le plus possible le gaz par l'électricité au sein des exploitations. « L'électricité en France est produite à 98% sans CO2 », ajoute Jean-Baptiste Baldi. Pour ce faire, Enedis souhaite développer le raccordement au réseau public de distribution d'électricité en plein champ, directement sur les parcelles agricoles. Une évolution qui entre dans le renouvellement de la convention de partenariat.

« Un raccordement en plein champ pour une électricité au plus près des terrains

Ecrit par le 11 février 2026

exploités. »

Jean-Baptiste Baldi

Ce raccordement en plein champ s'alignerait aux besoins actuels des agriculteurs qui utilisent de plus en plus d'engins agricoles électriques et d'équipements connectés, pour ne plus avoir besoin de faire des allers-retours à leur ferme pour recharger leurs équipements. Enedis a investi 40M€ en 2025 en Vaucluse pour maintenir et développer le réseau électrique qui, ainsi, devrait s'étendre davantage en 2026.

Taille de l'olivier, un savoir-faire à préserver



Parce que l'olivier structure autant les paysages que l'économie agricole du Vaucluse, la taille reste une étape clé, souvent redoutée, pour assurer la santé et la production des arbres. À

Ecrit par le 11 février 2026

Carpentras, le [CFPPA Provence Ventoux](#) forme chaque année des publics variés à ces gestes techniques essentiels, entre transmission, pratique de terrain et valorisation d'un patrimoine vivant.

Présent dans les vergers professionnels comme dans les jardins particuliers, sur les ronds-points ou dans les espaces verts des collectivités, l'olivier fait partie intégrante du paysage provençal. Pourtant, sa taille demeure un véritable casse-tête pour de nombreux propriétaires. Mal maîtrisée, elle peut compromettre la fructification, fragiliser l'arbre ou déséquilibrer sa croissance. Bien conduite, elle garantit au contraire longévité, vigueur et production régulière.

Le CFPPA, acteur clé de la formation agricole locale

Le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) Provence Ventoux est un établissement public relevant du ministère de l'Agriculture. Il a pour mission de former les adultes aux métiers de l'agriculture, de l'environnement et des territoires ruraux, en formation continue ou dans le cadre de reconversions professionnelles. Ancré au cœur du Vaucluse, le centre joue un rôle essentiel dans la transmission des savoir-faire agricoles locaux et l'accompagnement des évolutions du secteur.

Former pour comprendre et mieux produire

Installé au hameau de Serres, à Carpentras, le CFPPA Provence Ventoux propose chaque année des formations dédiées à la taille des oliviers. Elles s'adressent à un public large tel que des retraités passionnés, des actifs amateurs, des agriculteurs, des salariés agricoles ou encore des personnes en reconversion professionnelle. Tous viennent acquérir les bases indispensables pour comprendre le fonctionnement de l'arbre, reconnaître ses besoins et adapter les gestes aux objectifs recherchés. Après un temps d'apports théoriques en salle, la formation se déroule majoritairement en extérieur, sous forme de chantiers école, qui permet d'apprendre par la pratique, au contact direct des arbres.

Ecrit par le 11 février 2026



Des gestes précis au cœur des oliveraies

Les participants y découvrent les différents types de taille : la formation des jeunes arbres, la taille de fructification pour optimiser la récolte, ou encore la restructuration d'oliviers anciens. L'accompagnement est assuré par des formateurs expérimentés, soucieux de transmettre des gestes professionnels tout en respectant l'équilibre naturel de l'arbre. Lorsque les conditions s'y prêtent, les sessions se déroulent face au Mont Ventoux, parfois encore enneigé en fin d'hiver, offrant un cadre propice à l'apprentissage et à la convivialité.

Un enjeu agricole et paysager local

Dans le département, l'oléiculture occupe une place significative, tout comme l'entretien des paysages participe aussi à l'attractivité touristique, la maîtrise de la taille des oliviers répond à un double enjeu. Elle soutient la production agricole tout en contribuant à la préservation d'un patrimoine végétal ancien, transmis de génération en génération. La Chambre d'agriculture de Vaucluse rappelle que [l'AOP 'Huile d'olive de Provence'](#) couvre 464 communes et s'appuie sur environ 7 millions d'arbres, pour une production issue d'environ 38 000 hectares. Signe de cet ancrage, six communes vauclusiennes sont notamment citées dans le périmètre de cette dynamique : Apt, Bonnieux, Ménerbes, Lacoste, Lourmarin et Lauris.

Infos pratiques

Sessions de formation à la taille des oliviers en mars et avril. Portes ouvertes les 7 février et 14 mars de 9h à 12h. CFPPA Provence Ventoux - Hameau de Serres, Carpentras. 04 90 60 80 90

Ecrit par le 11 février 2026

cfppa.carpentras@educagri.fr

Calista Contat-Dathey

Municipales à Cavaillon : Bénédicte Martin, une femme engagée aux côtés du maire sortant candidat à sa réélection



Gérard Daudet, qui avait été élu avec 65,19% des voix lors du dernier scrutin à Cavaillon, repart en campagne pour l'élection des 15 et 22 mars. Il a présenté sa liste le vendredi 9 janvier et **Bénédicte Martin** y figure en bonne place.

Ecrit par le 11 février 2026

Elle qui a fait ses études secondaires à Aubanel et Mistral à Avignon, qui a suivi des cours d'anglais, d'espagnol et de chinois, avant de partir à Sciences-Po Aix-en-Provence, s'est engagée en politique dès 16 ans, quand elle s'est mise à coller des affiches pour Jacques Chirac.

Son 1er mandat ? En 1995, à Malaucène pour les Municipales comme 1re adjointe de Dominique Bodon. « L'important, pour moi, c'est l'ancrage local. C'est du concret, ça concerne la vie quotidienne des gens. On était complices tous les deux, on faisait un super binôme au Ventoux, on portait les dossiers à bras le corps, ensemble. »

Autre implication, comme conseillère régionale en [Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) depuis 2010. Elle y occupe la fonction de Vice-Présidente en charge de l'agriculture, la viticulture, la ruralité et les terroirs. Bénédicte Martin s'est battue pour la création du [Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux](#). Elle est aussi Présidente de la [Société du Canal de Provence](#) et N°2 du [SMAVD](#) (Syndicat mixte d'aménagement de la Vallée de la Durance).

Aux côtés du maire sortant qui se représente

Si elle se présente aux municipales avec Gérard Daudet c'est « parce qu'il se projette, il est carré, organisé, il a un bilan positif, il a réalisé plein de projets déjà et il va continuer. » Effectivement, il n'a pas chômé pendant son mandat. Rénovation des quartiers difficiles comme la Cité du Docteur Ayme et chasse aux narcotrafiquants qui gangrènent la vie des riverains, grignotage des tours HLM, remise en état de 800 appartements grâce à l'ANRU et une enveloppe de 100M€. Mais aussi réaménagement de la Place Tourel (1,8M€) avec parking, végétalisation de l'espace, de la Place Cabassol (3M€), bientôt de l'Amphithéâtre Georges-Brassens. Un site de plein air avec des gradins en dur, une régie technique moderne pour le son et la lumière, mais aussi un ascenseur pour les PMR (personnes à mobilité réduite). Sans oublier la Cathédrale Notre-Dame-de-Saint-Véran réhabilitée. Un chantier qui a duré 5 ans avec un investissement de plus de 12M€ qui a englobé les façades, décors, le retable de l'autel, le mobilier et les peintures.

« Au départ, l'enveloppe était de 70M€ pour tous ces travaux, finalement, grâce notamment à l'appui de l'ancien préfet [Bertrand Gaume](#), on est arrivé à 127M€ au service de tous les Cavaillonnais, insiste Bénédicte Martin. En plus de la rénovation de la Cité Ayme, il y a eu aussi la Résidence Saint-Martin grâce à Grand Delta Habitat, maintenant on peut passer en voiture, sans risques, les services publics ont à nouveau droit de cité. La Poste, un Pôle Justice, France Service. » Bénédicte Martin poursuit : « L'hôpital, le 2^e de Vaucluse après Avignon, était moribond. Il renaît avec des urgences, de la chirurgie, un scanner, un service mammographie, de rééducation, davantage de consultations et bientôt une nouvelle maison de retraite pas loin. »

Ecrit par le 11 février 2026



Bénédicte Martin et Gérard Daudet lors de l'inauguration de la Place Cabassole à Cavaillon.
©Gérard Daudet

Une ville d'agriculture

Dans cette commune de plus de 25 000 habitants qui est depuis toujours un haut-lieu de l'agriculture de qualité et pas seulement du melon. Sont implantés un MIN, et nombre d'entreprises agroalimentaires (Pro Natura, Passiflore, Kookabarra), de logistique (Stef, La Flèche, créée par un ancien maire, Maurice Bouchet, mais aussi Quadrimex qui fournit du sel pour déneigement des routes).

L'engagement de Bénédicte Martin, c'est le fruit d'une longue histoire familiale au service de l'effort. On l'a entendu quand [Renaud Muselier](#), venu inaugurer Med'Agri à l'automne 2022, lui a décerné la Médaille du Mérite Agricole en présence de l'ancienne préfète [Violaine Démaret](#), de la Présidente du Conseil Départemental [Dominique Santoni](#) et du Président de la Chambre Régionale d'Agriculture, [André Bernard](#).

« Vous êtes une femme droite, honnête, pétillante, généreuse, attentive, toujours au service des autres.

Ecrit par le 11 février 2026

Petite-fille, fille, sœur d'agriculteurs vous vous dévouez toujours à ce territoire, ce terroir. Vous êtes discrète, vous ne renoncez jamais malgré l'adversité », a dit le Président de la Région avant de lui accrocher la décoration à la boutonnière.

Émue, entourée de sa famille, Bénédicte Martin a rappelé dans son discours : « Quand j'étais petite, je passais l'été dans les champs, sans jamais partir en vacances. J'ai un amour infini pour ma terre, mon Vaucluse, ma région. Le monde rural et nourricier, c'est mon ADN, le travail ma religion. »

Elle qui ne s'arrête jamais, donne des cours d'éco-droit au Collège Vincent de Paul d'Avignon, sillonne la Région Sud en long, en large et en travers, de Saint-Rémy-de-Provence à Grasse et aux Hautes-Alpes, a une vingtaine de cérémonies de vœux en janvier, sans parler des visios, des réunions sur le HPR (le projet d'irrigation du Haut Vaucluse et Sud Drôme), des assemblées générales des syndicats agricoles et maintenant de la campagne pour les Municipales des 15 et 22 mars à Cavaillon.

Aux côtés de Gérard Daudet, elle va mettre tout son cœur pour agir et adoucir la vie des Cavaillonnais. « J'adore l'engagement, porter des projets, faire avancer les dossiers. La Région met en place des dispositifs, dans la commune, tu portes l'action, c'est 24h/24, 7j/7. »

Ventoux : une aide pour les agriculteurs souhaitant renforcer leurs sols ou leur biodiversité

Ecrit par le 11 février 2026



Le [Parc naturel régional \(PNR\) du Mont-Ventoux](#) lance un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) auprès des agriculteurs du territoire pour les aider à renforcer la résilience de leurs sols ou la biodiversité sur leurs parcelles.

Dans le cadre du programme [RES-MAB](#), qui réunit sept Réserves de Biosphère méditerranéennes sur les questions de la résilience des territoires face au changement climatique, le PNR du Mont-Ventoux lance un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) destiné aux agriculteurs du territoire.

Cet AMI permettra aux agriculteurs choisis de bénéficier d'un coup de pouce pour renforcer la résilience de vos sols ou de la biodiversité sur vos parcelles. 80 000€ seront répartis entre les dossiers sélectionnés, avec un plafond de 3 000€ par lauréat. Ces aides permettront aux agriculteurs de faire divers investissements, d'acheter du petit matériel ou encore de faire des analyses de sol. En parallèle, le Parc leur propose aussi deux parcours de formation autour des défis climatiques.

[Programme RES-MAB : les agriculteurs du Ventoux explorent les défis climatiques](#)

Ecrit par le 11 février 2026

Qui peut candidater ?

L'AMI s'adresse à tout agriculteur dont l'activité a lieu sur le territoire de la Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux et participant à un dispositif d'accompagnement aux changements de pratiques agricoles (parcours agri-explorateurs 'sols vivants', parcours agri-explorateurs 'biodiversité fonctionnelle', GIEE 'Lavan'ture', GIEE 'Polliniseurs sauvages', Top'Irrig84) ayant un lien avec la gestion de l'eau, de l'énergie et/ou de la préservation de la biodiversité. Cela concerne aussi les porteurs de projet agricole dans le dispositif PPP (Plan de Professionnalisation Personnalisé) ayant du foncier sur le territoire et participant également à un dispositif d'accompagnement aux changements de pratiques agricoles.

Pour obtenir une aide, il sera demandé un reste à charge de 20% des dépenses au bénéficiaire. Celui-ci devra signer une convention de mandat avec le Parc du Mont-Ventoux, mais aussi installer les équipements avant mars 2027 (date de fin d'éligibilité des factures : 31 mars 2027). Il est possible de participer pour un investissement collectif mobilisant trois personnes minimum.

Pour plus d'informations sur le dossier de candidature, [cliquez ici](#).

La Maison des agriculteurs est officiellement inaugurée

Ecrit par le 11 février 2026



La Maison des Agriculteurs, située sur la zone commerciale **Horizon Provence** à Monteux, a ouvert ses portes début novembre avec succès. L'inauguration officielle a eu lieu la semaine dernière, en présence de nombreuses personnalités du monde agricole, d'élus et de représentants de l'État.

Ce moment symbolique a consacré plusieurs années de travail collectif porté et accompagné par la **Chambre d'agriculture de Vaucluse**, aux côtés de partenaires engagés. Cet espace commercial, déjà fréquenté par de nombreux consommateurs depuis son ouverture, s'impose comme une vitrine inédite de la production locale, du savoir-faire agricole et de la coopération territoriale. C'est en effet le seul magasin de ce genre dans le Vaucluse qui s'est inspiré du concept d'un magasin d'agriculteurs à Nîmes.

Des sociétaires engagés

La SCIC Maison des Agriculteurs réunit à ce jour 160 sociétaires représentant 400 000 € de capital

Ecrit par le 11 février 2026

social. Parmi eux, il y a une large majorité d'agriculteurs et de coopératives agricoles, également fournisseurs, la Chambre d'agriculture de Vaucluse, les collectivités locales ([Sorgues du Comtat](#) et [Ville de Monteux](#)), le [Crédit agricole Alpes-Provence](#), des partenaires engagés ([Bienvenue à la ferme](#), le Comité de promotion et l'[URSCOP](#)), les premiers clients devenus sociétaires et enfin le collège des salariés prochainement.

Le concept de SCIC

La coopérative SCIC SAS Maison des Agriculteurs est le fruit d'un projet initial débuté en 2021. « Ce projet permet une massification des circuits courts, du producteur au consommateur. Cette structure collective inédite repose sur une gouvernance collégiale, une vision économique et sociale équilibrée et un partenariat public-privé », explique Nicolas Montagard, le Président de la SCIC.

Une SCIC est une société coopérative d'intérêt collectif. Elle a pour objet la production ou la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif, qui présentent un caractère d'utilité sociale. Chaque coopérateur dispose d'une voix.

Un magasin vitrine

Le magasin comporte pas moins de 4 000 références avec une gamme en constante évolution. Il y a ainsi 50 vignerons du Vaucluse, des bières fermières, des spiritueux artisanaux, bien évidemment des fruits et légumes locaux, des produits laitiers, de la viande régionale, des produits transformés à la ferme et autres produits comme la lavande ou les aromatiques.

Ecrit par le 11 février 2026



Des mises en avant de produits saisonniers se font comme le potimarron, assorti avec des produits complémentaires comme les croûtons. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 11 février 2026

Un premier bilan positif

Avec 11 emplois locaux créés, le premier bilan après un mois d'exercice est positif. La dynamique est alignée avec le chiffre d'affaires prévisionnel, avec un objectif assumé d'atteindre une moyenne de 10 000 € TTC par jour.

Une dynamique commerciale

Pour assurer le chiffre d'affaires, en plus de la gamme présente, de nombreuses animations sont calées tout au long du mois de décembre ainsi que des dégustations.

Pour les fêtes de fin d'année qui s'annoncent, le magasin a réussi à proposer à sa clientèle toute une gamme festive issue de producteurs locaux, avec de la truite fumée de l'Isle-sur-la-Sorgue, du foie gras, des huîtres, des escargots et de la bûche glacée notamment. Des corbeilles d'épicerie seront également proposées ainsi que des commandes de volailles venant des Hautes-Alpes et de la ferme du Rouret à Mazan.



Le magasin propose toute une gamme festive comme des coffrets alimentaires. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 11 février 2026

Des perspectives de diversification

Pour compléter la vente classique dans le magasin, les adhérents de la SCIC ont pour objectif de proposer leurs marchandises à de la restauration collective. Une réflexion est menée dans ce sens avec les Sorgues-du-Comtat notamment.

La Maison des Agriculteurs en chiffres :

- 1 400 m² de surface totale dont 900 en vente et 500 en stockage
- 3 000 références à ce jour avec un objectif de 6 000 à terme
- 150 producteurs dont 137 sont sociétaires de la SCIC, avec un objectif de 250
- 80 % des producteurs sont basés dans Vaucluse
- 10 salariés ont été embauchés dont trois à temps partiel à 30h, deux embauches supplémentaires prévues à terme
- 300 références dans la cave à vin avec un objectif à terme de 800
- Chiffre d'affaires objectivé en 2026 : 4,5 millions d'euros HT
- 100 places de parking
- 500 clients le jour de l'ouverture le vendredi 7 novembre et 900 le lendemain

Pom Bio Berger : la pomme sous toutes ses formes

Ecrit par le 11 février 2026



L'EARL Berger produit des pommes 100% bio sur la commune d'Althen-des-Paluds. Cette entreprise familiale est dirigée par Nicolas Berger. Son fils Thibault, tout juste 20 ans, vient de le rejoindre. L'entreprise se démène pour poursuivre son développement sur différents canaux de distribution, malgré la morosité ambiante du marché.

« L'EARL Berger a été créée par mon grand-père Philippe Carles. Ses quatre enfants ont repris l'exportation agricole, avec ses trois fils et sa fille. Bernard Berger, le beau-fils, était aussi dans cette aventure familiale. J'ai pour ma part succéder à mon père Bernard en 2004 », explique Nicolas Berger, le patron de l'entreprise agricole dont la marque commerciale est Pom Bio Berger. La société produit uniquement des pommes bio depuis 2001, ce qui était très précurseur à l'époque.

L'info :

Nicolas Berger a de multiples casquettes. En plus de son rôle de chef d'entreprise, il est membre du concept 'Bienvenue à la ferme' depuis plus de 20 ans. De plus, il a été élu en 2025 à la Chambre

Ecrit par le 11 février 2026

d'Agriculture du Vaucluse en tant que vice-président dans deux domaines : 'Bienvenue à la ferme' et sur le Comité de promotion qui représente une vingtaine de filières du département comme l'ail de Piolenc, la cerise de Venasque, le raisin muscat du Ventoux, la fraise de Carpentras ou encore le melon de Cavaillon. Enfin, Nicolas Berger avec quatre autres agriculteurs locaux, est à l'origine de la création de la Maison des Agriculteurs, grande surface qui regroupe tous les produits agricoles du Vaucluse à Monteux.

Une période compliquée

« La période que nous traversons est compliquée et cela dure depuis 2021. Il y a plusieurs facteurs à cela. Le premier concerne un prix du marché qui est en baisse régulière avec une offre de producteurs qui s'est accrue et une demande de la part des consommateurs bio qui a baissé » explique Nicolas Berger. Il faut ajouter à cela une augmentation des charges importantes comme les coûts de l'énergie, les emballages notamment. Par conséquent, l'entreprise réalise une rentabilité bien inférieure à celle d'avant Covid. Elle ne peut plus réaliser d'investissements pour ces terres comme des nouvelles plantations, ou sur de nouvelles lignes de conditionnement.

La variété Juliet

L'entreprise fait partie de l'association des producteurs de la marque réservée Juliet qui est une pomme bio sucrée qui plaît aux enfants, avec un packaging attractif. « Nous avons 7 hectares sur cette variété et faisons parti des 200 producteurs français, avec un cahier des charges bien précis. Nous avons été parmi les premiers à planter cette variété. »

Ecrit par le 11 février 2026



La saison de la pomme :

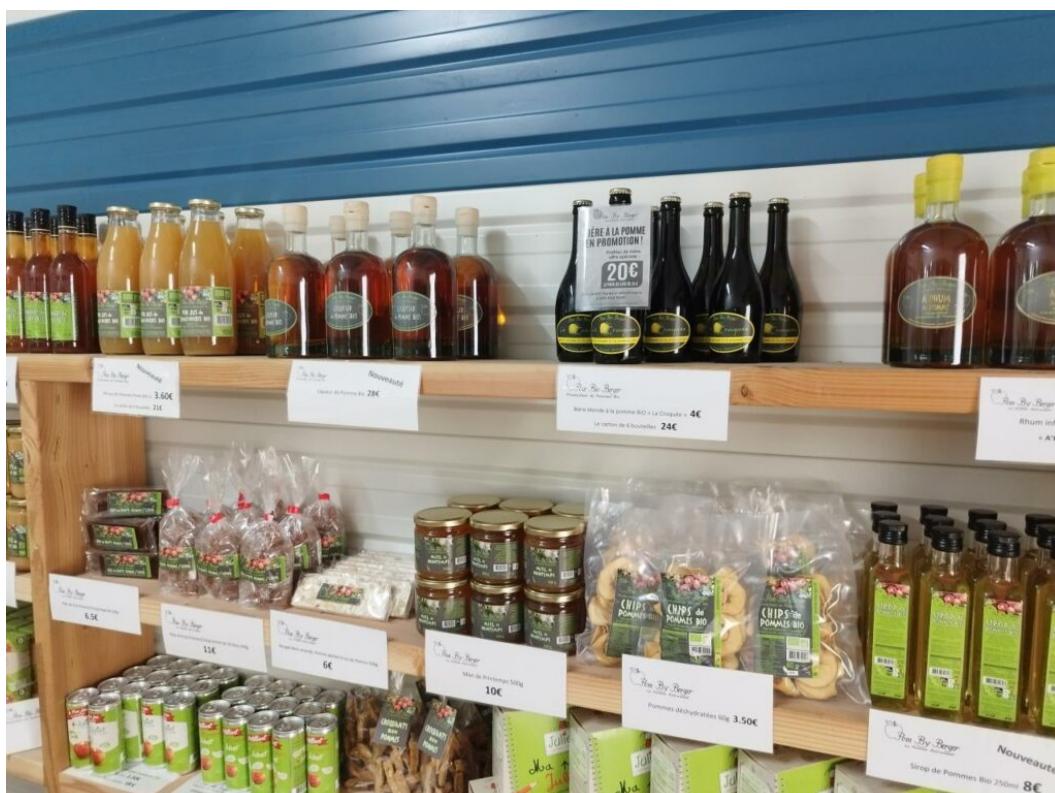
- La récolte a lieu au mois d'août avec une trentaine de saisonniers
- Le conditionnement se fait d'août à novembre
- De décembre à février : une dizaine de saisonniers s'occupe de la taille et du conditionnement qui se poursuit dans une moindre mesure
- En mars et avril, ont lieu les traitements naturels sur le verger et la mise en place des filets avec une dizaine de saisonniers
- En mai et juin a lieu l'éclaircissement pour ne garder que les pommes de calibre correct avec 25 saisonniers
- Le mois de juillet très calme avec le personnel en congés

La pomme sous toutes ses formes

Pour apporter du chiffre d'affaire additionnel, Nicolas Berger et son épouse Virginie ont ouvert une

Ecrit par le 11 février 2026

boutique juste à côté de leur entrepôt de conditionnement en 2021. « Nous réfléchissons régulièrement à proposer à notre clientèle tout un panel de produits autour de la pomme. Nous trouvons ensuite des prestataires locaux pouvant nous les fabriquer. » À titre d'exemple, l'entreprise propose de la bière à la pomme, brassée par la société Agora située à Carpentras. Elle vend également de la pâte de fruits à la pomme façonnée par le nougatier Silvain à Saint- Didier. Le rhum à la pomme est également proposé, fabriqué par le Balèze à Monteux. Enfin, la liqueur à la pomme est élaborée par l'Esprit Distillation à Entraigues.



La boutique propose des pommes, mais également des produits dérivés sous toutes ses formes.
© Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Deux clients locaux

L'entreprise a deux clients locaux de grande importance. Le premier est le leader français de la compote allégée sans sucre, [Charles et Alice](#), situé à Monteux. Le second est le leader français grossiste en produits bio, [Relais vert](#), dont le siège est à Carpentras.

Berger en chiffres :

- Surfaces exploitées : 40 ha
- Salariés : très variable selon la saison, de 5 à 30
- Baisse du prix de la pomme bio de 15 % depuis 2021- Chiffre d'affaire annuel 2025 : 450 000 € contre eux 600 000 avant le Covid
- 10 variétés de pommes cultivées

Ecrit par le 11 février 2026

- Atelier de conditionnement de 2 500 m²

La Maison des agriculteurs a ouvert ses portes avec succès



La [Maison des Agriculteurs](#), située sur la zone commerciale [Horizon Provence](#) à Monteux, a ouvert ses portes début novembre avec succès. Ce projet conjointement mené par la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#), les agriculteurs et la communauté d'agglomération des [Sorgues du](#)

Ecrit par le 11 février 2026

Comtat va proposer des produits issus exclusivement d'agriculteurs locaux. Ce concept est unique dans le Vaucluse.

Un magasin 100% producteurs locaux. Quand on rentre dans le magasin lumineux, on tombe directement sur une gamme large de fruits et légumes des producteurs locaux. « Nous avons travaillé dur pour l'ouverture qui a eu lieu le 7 novembre dernier. Il a fallu élaborer l'ensemble de la gamme proposée dans notre magasin, avec 150 producteurs locaux, dont très grande majorité sont dans le Vaucluse. D'autres agriculteurs se situant dans les départements limitrophes et comblant les besoins non satisfaits par nos agriculteurs vauclusiens sont aussi présents. Nous avons par exemple des huîtres du bassin de Thau, livrées tous les vendredis. Nous avons réussi à constituer un panel de références répondant quasiment à tous les besoins des clients. Il nous faut juste encore travailler la gamme sur la droguerie comme les lessives », explique [Maëlle Hoyer](#), la jeune directrice du magasin. Des stands de vente à la coupe de charcuteries et de fromages sont aussi proposés.

Une zone de chalandise de 60 000 habitants

Les études préliminaires de ce projet ont donné une zone de chalandise primaire comportant les villes de Carpentras, Entraigues, Pernes et Sarrians, ce qui fait 60 000 habitants. « Nous avons un très bon bassin de population à satisfaire. À cela s'ajoutent toutes les personnes qui vont fréquenter les parcs d'attractions situées juste à côté de notre magasin. Nous avons également pour projet de proposer des visites de notre magasin auprès des offices de tourisme locaux », explique Nicolas Montagard, agriculteur et président de la SCIC. « Notre objectif est de proposer des produits archi-frais et archi-locaux, vendus au juste prix, pouvant être livrés plusieurs fois par jour, ce qui représente une très belle garantie de fraîcheur pour le client. Nous voulons augmenter le nombre de producteurs présents. Pour cela, le magasin doit leur susciter l'envie de devenir adhérent grâce à la valeur ajoutée que cela procure. »

Le concept de SCIC

La coopérative SCIC SAS Maison des Agriculteurs est le fruit d'un projet initial débuté en 2021. « Ce projet permet une massification des circuits courts, du producteur au consommateur. Cette structure collective inédite repose sur une gouvernance collégiale, une vision économique et sociale équilibrée et un partenariat public-privé », explique Nicolas Montagard.

Une SCIC est une société coopérative d'intérêt collectif. Elle a pour objet la production ou la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif, qui présentent un caractère d'utilité sociale. Chaque coopérateur dispose d'une voix.

Le Kiosque des Saveurs

Situé à l'entrée du magasin, le Kiosque des Saveurs a pour objectif de proposer des animations, des dégustations aux clients les fins de semaine. L'objectif est également de proposer des ateliers auprès des enfants sur ce lieu de démonstration. Sur cette saison, des dégustations de soupe sont au programme. Les agriculteurs pourront également faire découvrir leurs produits sur ce lieu de mise en avant.

Ecrit par le 11 février 2026

Une gamme festive

Pour les fêtes de fin d'année qui s'annoncent, le magasin a réussi à proposer à sa clientèle toute une gamme festive issue de producteurs locaux, avec de la truite fumée de l'Isle-sur-la-Sorgue, du foie gras, des huîtres, des escargots et de la bûche glacée notamment. Des corbeilles d'épicerie seront également proposées ainsi que des commandes de volailles venant des Hautes-Alpes et de la ferme du Rouret à Mazan.

Des perspectives de diversification

Pour compléter la vente classique dans le magasin, les adhérents de la SCIC ont pour objectif de proposer leurs marchandises à de la restauration collective. Une réflexion est menée dans ce sens avec les Sorgues-du-Comtat notamment.



Le magasin propose à sa clientèle des produits transformés issus des producteurs locaux

Ecrit par le 11 février 2026



Un stand à la coupe est proposé en charcuterie et en fromage

Écrit par le 11 février 2026



La gamme de fruits et légumes est bien évidemment prépondérante et colle aux saisons

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le circuit court par excellence

Le concept est de proposer l'ensemble des produits agricoles récoltés ou élevés sur le territoire vauclusien, dans un lieu unique, à savoir un magasin de producteurs de grande dimension. « L'idée est de massifier notre production et d'inventer un circuit de commercialisation en direct. Il y a dans la gamme de produits proposés à la clientèle des fruits et légumes, du vin, des produits secs, des produits transformés issus des fermes des agriculteurs, comme les jus de fruits. Dans l'idée d'avoir une offre globale, nous allons chercher dans les départements limitrophes des produits agricoles non présents sur le Vaucluse, comme les yaourts, le beurre ou encore le bœuf », explique Nicolas Montagard. C'est une des très rares formes sociétaires qui permet de regrouper à la fois des agriculteurs, des institutionnels

Ecrit par le 11 février 2026

comme la Commune de Monteux, la Communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat et la Chambre d'agriculture du Vaucluse. « Nous allons profiter de l'affluence générée sur ce village commercial. Nous sommes très confiants quant à la réussite de ce beau projet qui aura pour mission de faire découvrir nos bons produits aux clients, en ces temps difficiles pour l'agriculture vauclusienne et française. »

12 embauches à la clé

Pour mener à bien ce projet, la SCIC loue l'emplacement à Equilis, dans le pôle Horizon Provence. Une dizaine d'embauches a été réalisée dont celle d'une directrice, Maëlle Hoyer, connaissant les rouages du commerce alimentaire. D'autres viendront par la suite avec l'évolution du chiffre d'affaires. Le prévisionnel espère deux salariés supplémentaires assez rapidement, dans un rythme de croisière. Ce concept innovant est encore peu répandu en France. Monteux sera le quatrième magasin de ce type et il s'est inspiré d'un modèle se trouvant à Nîmes.



La Maison des Agriculteurs en chiffres :

Ecrit par le 11 février 2026

- 1 400 m² de surface totale dont 900 en vente et 500 en stockage
- 3 000 références à ce jour avec un objectif de 6 000 à terme
- 150 producteurs dont 137 sont sociétaires de la SCIC, avec un objectif de 250
- 80 % des producteurs sont basés dans Vaucluse
- 10 salariés ont été embauchés dont trois à temps partiel à 30h, deux embauches supplémentaires prévues à terme
- 300 références dans la cave à vin avec un objectif à terme de 800
- Chiffre d'affaires objectivé en 2026 : 4,5 millions d'euros HT
- 100 places de parking
- 500 clients le jour de l'ouverture le vendredi 7 novembre et 900 le lendemain

Programme RES-MAB : les agriculteurs du Ventoux explorent les défis climatiques

Ecrit par le 11 février 2026



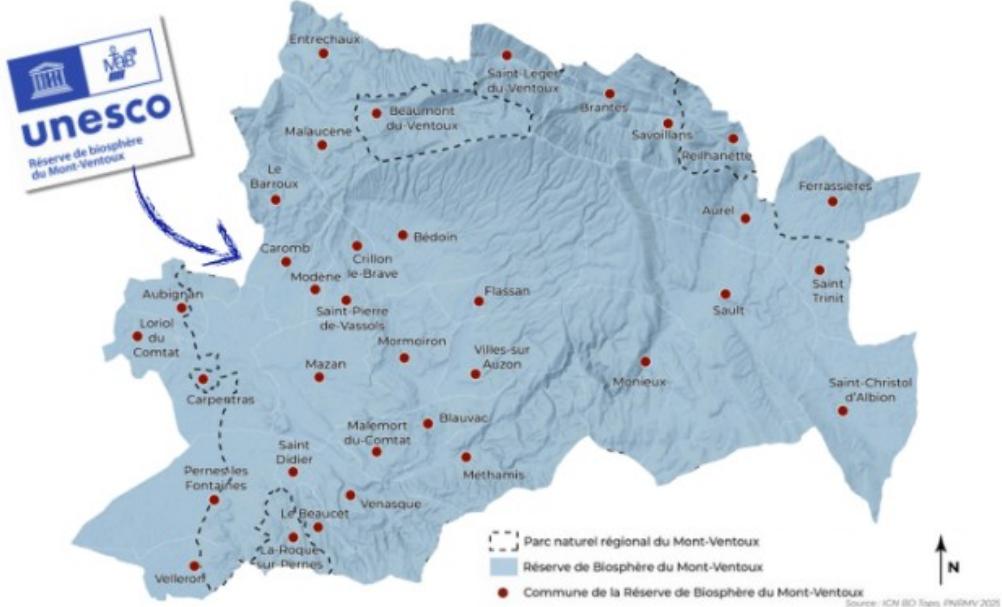
Le [Parc naturel régional \(PNR\) du Mont-Ventoux](#), l'[AOC Ventoux](#) et le [Campus Provence-Ventoux](#) (CFPPA) s'associent et proposent deux parcours de formation autour des défis climatiques à destination des agriculteurs du territoire, avec des ateliers et visites jusqu'au printemps 2027.

Dans le cadre du programme [RES-MAB](#), qui réunit sept Réserves de Biosphère méditerranéennes sur les questions de la résilience des territoires face au changement climatique, le PNR du Mont-Ventoux, l'AOC Ventoux et le CFPPA organisent des ateliers participatifs et des visites pour les agriculteurs de la Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux.

Deux parcours de formation sont proposés : 'Sols résilients', qui a débuté au cours de ce mois de novembre, et 'Biodiversité fonctionnelle', qui commencera en mars prochain. Il est encore possible de [s'inscrire via le formulaire en ligne](#).

Ecrit par le 11 février 2026

Etes-vous éligible ?



Le parcours 'Sols résilients'

Le parcours de formation 'Sols résilients' inclut des analyses de sols financées par le projet RES-MAB, tout comme le suivi individuel des parcelles par des experts et des investissements agroécologiques pour mettre en œuvre des changements.

Le parcours a commencé le 13 novembre dernier avec un atelier pour comprendre les mécanismes de la vie et de la fertilité des sols. Plusieurs ateliers se succéderont jusqu'en mars 2027 pour comprendre et interpréter une analyse de sol, ou encore déterminer une stratégie de préservation / amélioration en tenant compte des freins et leviers possibles. [Karim Rimani](#), agro-écologue et [Caroline Sage](#), formatrice au CFPPA, interviendront au cours de ce parcours.

Trois visites seront organisées au cours du mois de janvier 2026 autour de différentes pratiques durables : agroforesterie, agropastoralisme, couverts, travail du sol, aménagements hydrologiques, etc.

Le parcours 'Biodiversité fonctionnelle'

En ce qui concerne le parcours 'Biodiversité fonctionnelle', qui débutera en mars 2026, le projet RES-MAB financera des investissements agroécologiques (nichoires, pierriers, haies, mares...), ainsi qu'un suivi individuel sur les parcelles par des experts.

Plusieurs ateliers et visites auront lieu jusqu'en avril 2027 pour en apprendre davantage sur les pratiques agricoles favorables à la biodiversité, sur l'identification des aménagements et des espèces présentes sur

Ecrit par le 11 février 2026

les parcelles, mais aussi sur comment élaborer un plan d'action.

Cécile Verriele, formatrice au CFPFA, Maxime Jacquot et Jérôme Lambion, chercheurs au Grab (Groupe de Recherche en Agriculture Biologique), et Thierry Leroy, entomologiste au Naturoptère de Sérignan-du-Comtat, interviendront au cours de ce parcours de formation.

Sept nouveaux bénéficiaires de la marque 'Valeurs Parc naturel régional - Mont-Ventoux'

Le PNR du Mont-Ventoux poursuit son engagement en faveur d'un tourisme et d'une agriculture durables avec l'entrée de quatre producteurs et trois professionnels du tourisme au sein de sa marque 'Valeurs Parc naturel régional - Mont-Ventoux' qui compte désormais 27 bénéficiaires.

Les sept nouveaux :

Le Moulin à huile du Comtat (Caromb), le Château La Croix des Pins (Mazan), le Domaine de Fondrèche (Mazan), le Rucher Apaïa (Mazan), les Gîtes de Baye (Vaison-la-Romaine), le camping Les Verguettes (Villes-sur-Auzon), et le Domaine du Val de Sault (Sault).