Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de cartographie unique

L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique

C'est en liaison avec l'Inrae (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXIe siècle. Ainsi est né le SIG (Système d'information géographique), outil unique en France qui cartographie chaque parcelle de l'AOC et la localise par GPS avec ses cépages et leur maturité face aux épisodes climatiques.

Evaluer l'impact du climat la production

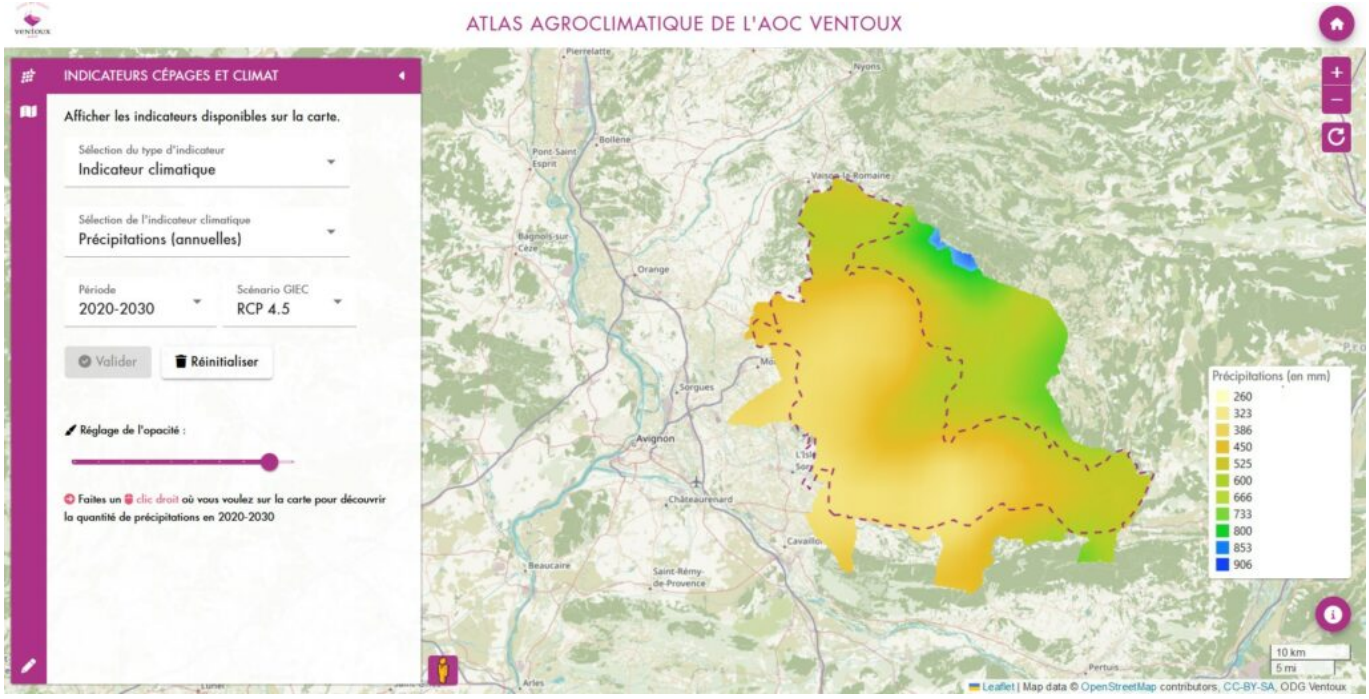
Pour ce faire, il s'est basé sur le 6e Rapport du GIEC (Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat) qui évalue l'évolution du climat et son impact sur l'environnement en développant plusieurs scénarios possibles en fonction des émissions de gaz à effet de serre. Il découpe l'avenir en plusieurs périodes : futur proche 2026-2055, futur intermédiaire 2046-2075 et futur lointain 2066-2095 avec des scénarios de plus en plus dramatiques si on n'inverse pas la courbe du carbone qui monte,

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 le 23 avril 2024

monte, monte…



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Ventoux est à cheval sur les contreforts du Mont-Ventoux et sur les Monts de Vaucluse sur 2040km2 et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vignerons dont certains ont un domaine installé à plus de 500m d'altitude, sur les pentes du Géant de Provence. Donc, ils bénéficient d'un climat plus frais qui souffre automatiquement moins de canicule que ceux en plaine au niveau de la mer.

AOC depuis 1973, ces vignobles produisent autour de 250 000hl de vin par an. Et Iñaki Garcia de Cortazar Atauri a scruté à travers deux études supplémentaires de 2019 et 2021 le terroir, les spécificités qui composent la phénologie de cette AOC. C'est à dire la chronologie de la végétation de la vigne à partir de la germination, de la pousse des feuilles, des bourgeons, des fleurs, des grappes, de la véraison puis du moment où il faut vendanger, quand la vigne est à maturité. C'est ensuite qu'il a pu établir un lien entre les millésimes (qualité et rendement) et le climat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

© Christophe Grilhé

Les températures extrêmes sont en forte hausse

« En 30 ans, il s'est fortement réchauffé. Chaque année, la concentration en gaz à effet de serre s'aggrave. Plus on tarde à neutraliser le bilan carbone, plus le scénario pour maintenir des vignes devient complexe entre le rayonnement solaire, les épisodes de pluie, de gel, de canicule et de vent. »

Entre 1991 et 2020, la pluviométrie a augmenté de 50 à 100mm, mais pas l'été, quand la plante a le plus besoin d'eau pour se développer, là le déficit cumulé en eau est de -30 mm entre juin et août, quand le soleil cogne.

Les températures extrêmes sont en forte hausse ces 60 dernières années avec un nombre de jours à +30° qui a doublé. On se souvient d'ailleurs qu'il y a eu 3 canicules en moins de 20 ans, en 2003, 2019 et 2020. Quant au phénomène de gel il est moindre sur les vignes du Ventoux et le risque a tendance à diminuer même si on ne peut pas l'écarter définitivement.

C'est à ce moment-là que Frédéric Chaudière, le président de l'AOC, présent dans la salle des fêtes de Mallemort-du-Comtat lors de la présentation de cet outil cartographique, insiste sur l'importance de ce dispositif innovant en ligne qu'est le SIG. « Grâce à lui, nous serons mieux armés pour nous adapter, c'est notre boussole pour moins tâtonner à l'aveugle. Grâce à l'Inrae, à Météo-France et à l'IGN (Institut national de l'information géographique et forestière) chaque vigneron de chacune des 51 communes de l'appellation pourra zoomer sur sa parcelle, voir où elle en est, entre les vallées et le versant nord du Ventoux, aux différentes altitudes, aux expositions au soleil, au mistral, à la pluie. En fonction de la localisation de sa vigne, il saura s'il doit planter d'autres cépages plus adaptés au réchauffement comme le Caladoc. »

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 le 23 avril 2024

Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone de l'Inrae.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

Quelles solutions ?

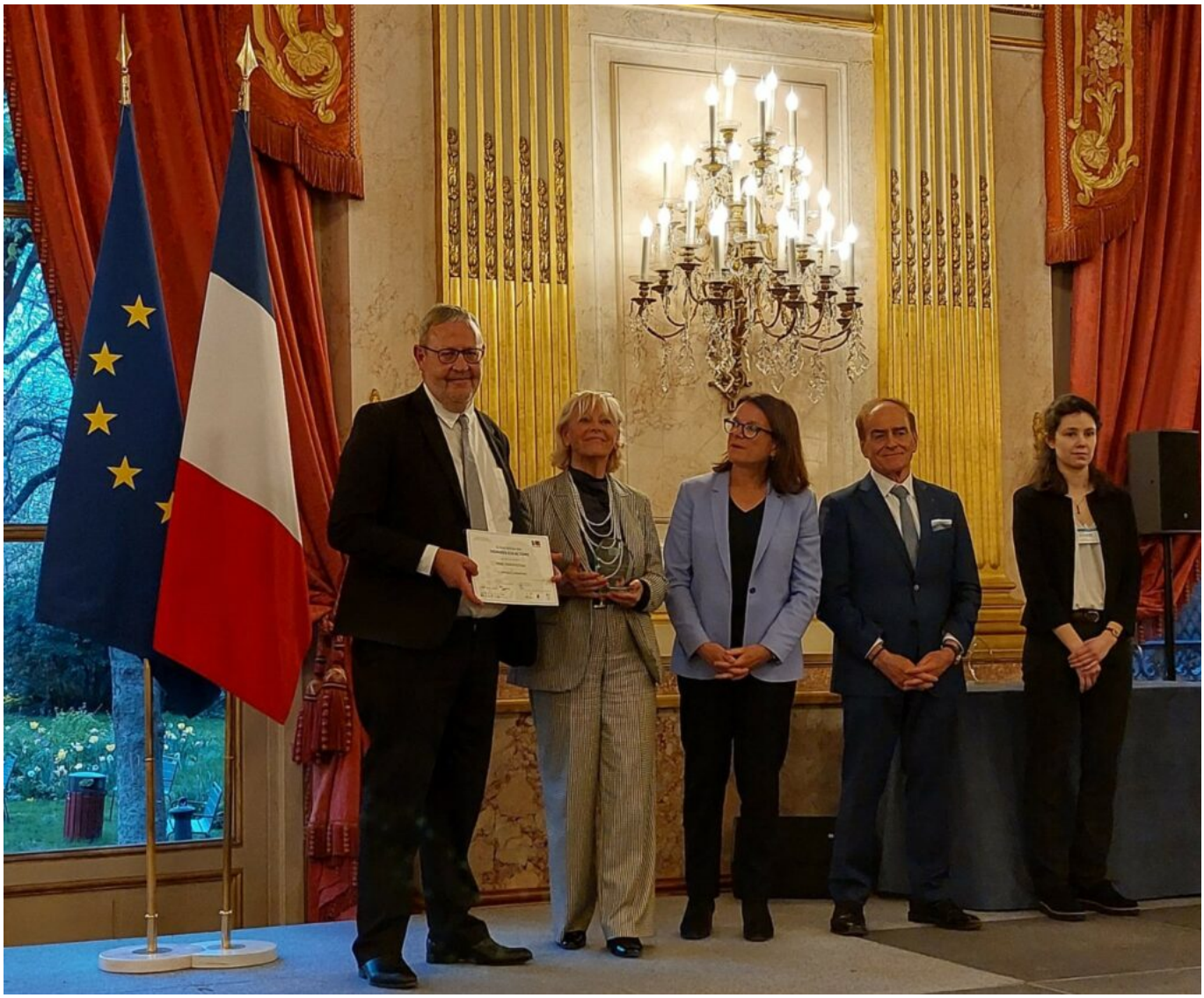
Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économes en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 14 jours, du coup, on avance la date des vendanges.

Une chose est sûre, peu ou prou, la planète va se réchauffer d'ici la fin du XXIe siècle. +4° de températures sont envisagés par le GIEC dans le pire des scénarios. On pourrait passer de 10 jours de canicule en 2020 à une soixantaine de jours en 2095. D'où la nécessité de choisir des cépages résistants et peut-être de planter des vignobles un peu plus en altitude, sur les contreforts du Ventoux, là où il fait plus frais 'qu'au ras des pâquerettes', en plaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Barbentane reçoit le prix national Eco maires pour son projet de reboisement de la Montagnette



Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale, vient de remettre le prix Eco maires à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane, pour le projet de la commune bucco-rhodanienne de renaturation et protection de la Montagnette dont le massif forestier a été touché par un important incendie en 2022.

La commune de Barbentane vient de recevoir le Prix Innovation du concours Trophées Eco Actions 2023 décerné par les Eco maires. La distinction a été remise hier soir, mardi 9 avril, à Jean-Christophe Daudet maire de Barbentane lors d'une cérémonie qui s'est tenue à l'Hôtel de Lassay à l'assemblée nationale à Paris. Créée en 1989 à l'initiative de maires et des élus investis dans le développement durable et la protection de l'environnement, l'association 'Les Eco maires' a pour objectif de mettre en avant l'exemplarité des initiatives locales dans ces domaines.

©DR

53% de la forêt barbentanaise partie en fumée

Succédant notamment à la Communauté urbaine de Dunkerque, la Communauté d'Agglomération du Grand Montauban ou bien encore la commune du Raincy, la commune du Nord des Bouches-du-Rhône a donc été récompensée dans le cadre de la 33e édition de cet événement pour ses actions depuis 2 ans, suite au feu qui a ravagé l'espace naturel de la Montagnette en juillet 2022.

Lors de cet incendie, qui a mobilisé jusqu'à 1 100 sapeurs-pompiers ainsi que de très importants moyens aériens, ce sont 1 600 hectares (dont 683ha à Barbentane, soit 53% de la forêt de la commune), sur les 3 800ha que compte le plus grand des espaces naturels du bassin de vie d'Avignon, qui sont partis en fumés. De quoi rappeler les heures sombres des grands feux de 1962 et surtout de 1982 (1 930 ha

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

détruits) ayant déjà touché ce massif forestier s'étendant sur les communes de Barbentane (1 330 ha), Boulbon (1 115 ha), Tarascon (1 090 ha) et Graveson (465 ha).

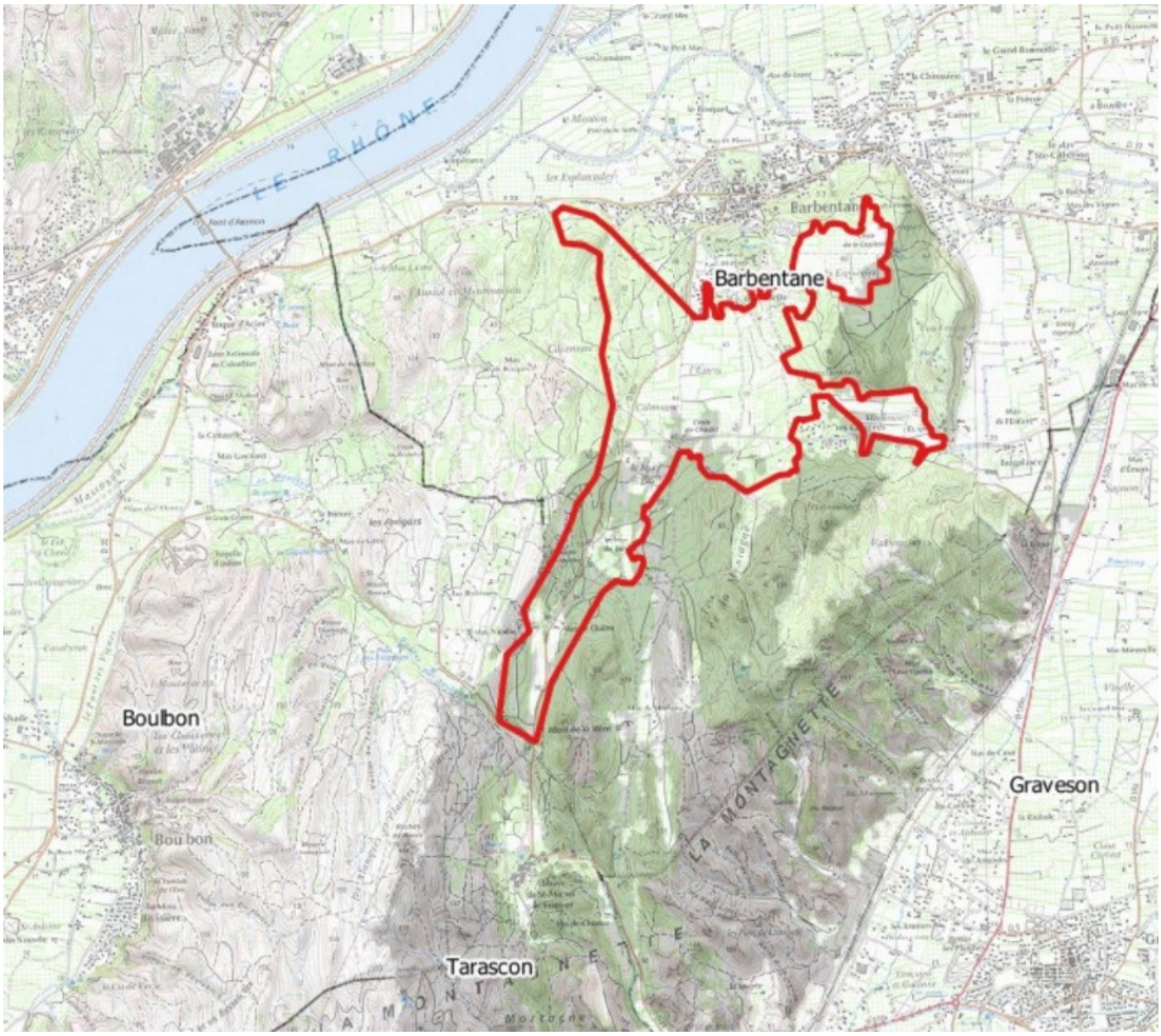
Protéger la forêt

Depuis, la municipalité de Barbentane a multiplié les actions de renaturation de la Montagnette tout mettant en place en place un projet visant à la protection du massif face au feu ainsi qu'au développement de l'agriculture traditionnelle en acheminant des systèmes d'irrigation sur le plateau.

« Pour nous, il s'agit d'une formidable récompense car Eco maire a salué deux choses dans notre projet : à la fois le fond et la forme, se félicite à Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane. Sur le fond, il y a notre volonté d'irriguer la Montagnette et les plateaux pour reconquérir des espaces agricoles provençaux avec des oliveraies, des amandiers ou bien encore des pistachiers avec l'objectif que ces plantations servent de coupe-feu pour protéger le massif. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024



Le périmètre d'étude du projet de Barbentane s'étend sur 300ha. ©SCP

Un projet de 3M€ pour irriguer la Montagnette

« A ce jour, poursuit le maire, nous avons fait une étude avec la Société du canal de Provence afin d'établir la faisabilité d'irriguer la montagnette. C'est possible, car nous avons notamment la chance d'être la ville où la Durance se jette dans le Rhône. Cela nous permet de faire un forage sur la nappe phréatique au niveau des arènes pour ensuite monter l'eau jusqu'au plateau. »

Un projet estimé à 3M€ qu'il reste notamment à financer via la Région Sud, le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône ainsi que l'Europe éventuellement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Plantation de 7 000 feuillus à la fin de l'année
L'initiative de renaturation prévoit aussi de replanter des feuillus après une expérimentation réussie de 450 spécimens 'pionniers' en partenariat avec l'association aixoise ARPCV (Association pour le reboisement et la protection du Cengle Sainte-Victoire) qui a replanté 130 000 arbres avec un taux de réussite de 98% suite à l'incendie de la Sainte-Victoire. Principale bénéfice de ce type de plantation de feuillus : ce sont des arbres qui n'ont pas besoin d'eau.
« C'est le paradoxe de notre démarche, confie le maire de Barbentane. D'un côté nous mettons en place une action pour planter des arbres qui nécessitent de l'eau pour l'agriculture et de l'autre nous testons des plantations qui n'en ont pas besoin. »

> « Nous avons la volonté d'être le plus inclusif possible pour transformer ce moment de malheur en quelque chose d'enthousiasmant. »
>
> *Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane*

Les premières plantations de feuillus lors de la première opération test menée en partenariat avec l'association aixoise ARPCV **(Association pour le reboisement et la protection du Cengle Sainte-Victoire). ©DR**

Dans ce cadre, la commune prévoit de planter 7 000 feuillus entre le 15 novembre et le 15 décembre prochains. « Nous lançons d'ailleurs un appel à l'ensemble de la population du bassin de vie d'Avignon pour ceux ou celles qui voudront venir planter des arbres dans la Montagnette, annonce Jean-Christophe Daudet. Tout le monde sera le bienvenu le week-end. En semaine, nous avons commencé à travailler avec des publics plus spécifiques : les missions locales, le RSA, l'intergénérationnel, peut-être l'hôpital d'Avignon et celui de Montfavet, avec les Esat (Établissement et service d'accompagnement par le travail)… Nous avons la volonté d'être le plus inclusif possible pour transformer ce moment de malheur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

en quelque chose d'enthousiasmant. »
Le tout accompagné par un Atlas de la biodiversité, un travail pédagogique avec les enfants sur la nature et l'environnement, un parcours de santé, voir un théâtre de verdure.

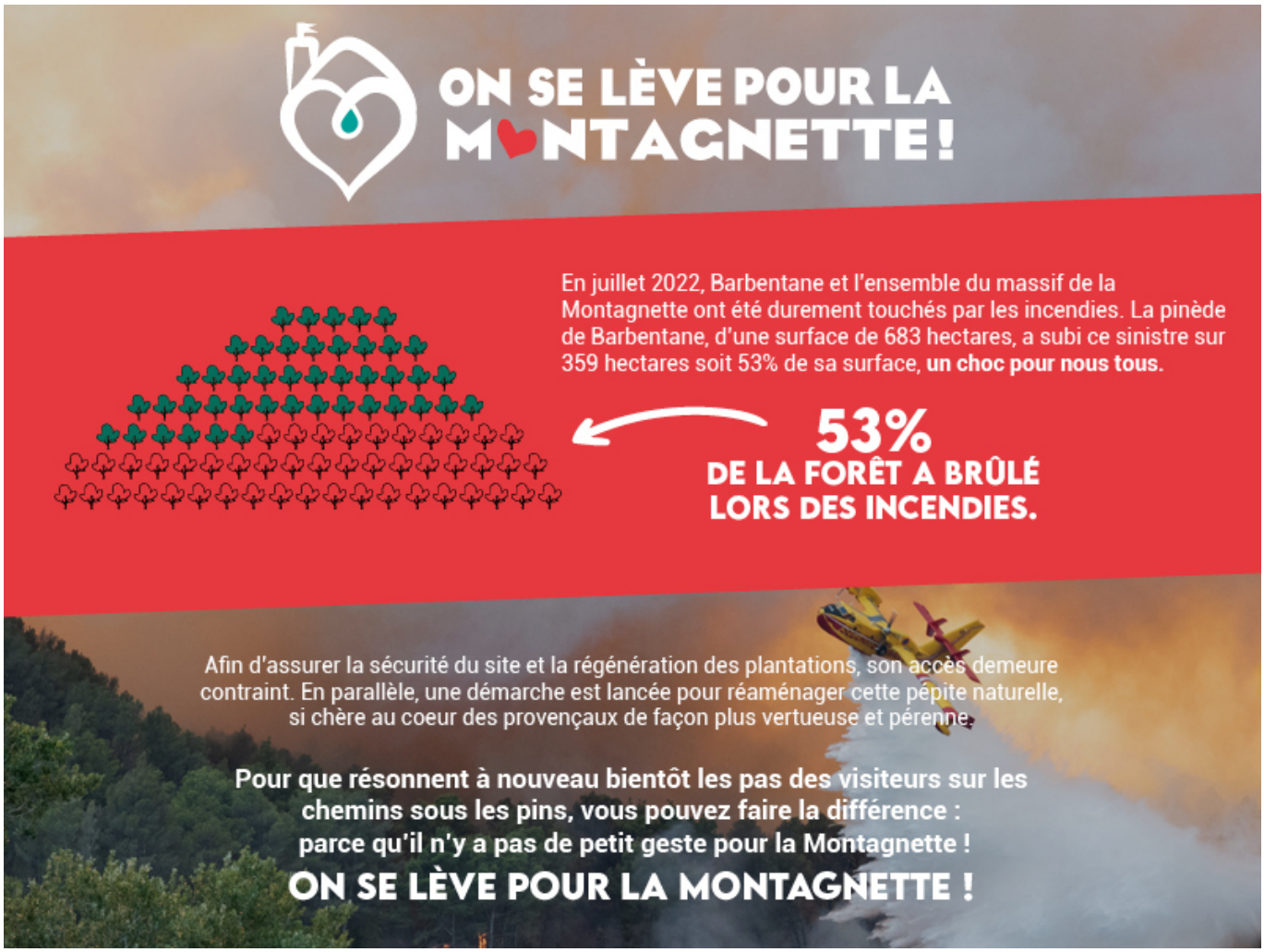
> « Au final, notre objectif c'est que permettions à tous de travailler dans l'intérêt de la Montagnette. »

Une reconnaissance nationale qui devrait faciliter la recherche de financements
« ¨Être lauréat de ce prix, c'est aussi la reconnaissance de l'originalité de tout ce que l'on a mis en place sur la forme comme l'opération 'On se lève pour la Montagnette', une fête animée et parrainée par l'animateur franco-belge de télévision Olivier Minne ou bien encore le succès national de notre campagne d'appel aux dons qui nous a permis de récolter près de 99 000€ sur la plateforme de crowdfunding KissKissBankBank (ndlr : grâce à 246 particuliers et 14 entreprises). Il y a eu aussi notre partenariat avec le Festival d'Avignon et son directeur Tiago Rodrigues qui sont venus jouer une pièce dans la Montagnette. »

« Enfin, espère le maire de Barbentane, ce prix devrait nous faciliter les choses dans la recherche de partenaires institutionnels mais aussi de financements privés auprès d'entreprises et de fondations engagés dans des démarches de décarbonation. Au final, notre objectif c'est que permettions à tous de travailler dans l'intérêt de la Montagnette. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024



Le premier dispositif agrivoltaïque sur cultures d'abricots bio est à Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

La société Sun'Agri, spécialisée dans les solutions intelligentes de soutien à l'agriculture, et l'exploitation cavaillonnaise Saint-Félix ont inauguré le premier dispositif agrivoltaïque mondial piloté sur des cultures d'abricots bio. L'exploitation devient donc le 34e site à disposer de la technologie de Sun'Agri.

C'est sous un grand soleil, au cœur de l'exploitation Saint-Félix de 65 ha à Cavaillon, sous le nouveau dispositif agrivoltaïque, que se sont réunis 70 représentants de l'Etat, du territoire et du monde agricole pour découvrir ce dispositif, qui, pour la première fois aux niveaux local et mondial, a pour ambition de protéger des abricots en culture bio.

> *« C'est une grande satisfaction et l'aboutissement de plusieurs années de travail que d'inaugurer ce projet.«*
>
> *Cécile Magherini, directrice générale de Sun'Agri*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Les persiennes agrivoltaïques ont été installées sur une surface de 2,5 ha dans le but protéger les vergers des changements climatiques, notamment de l'ensoleillement et des températures extrêmes qui peuvent être atteintes en pleine journée durant l'été. L'exploitation Saint-Félix a déjà perdu une grande partie de sa production d'abricots à cause de brûlures dues à la canicule en 2018. Pour attester de la différence à la fin de la saison, une zone de 0,3 ha n'a pas été recouverte de panneaux. La production annuelle prévisionnelle sur la parcelle agrivoltaïque est de 30 tonnes d'abricots bio par hectare.

> « *Nous avons souhaité apporter une protection agrivoltaïque à nos abricotiers pour gagner en ombrage l'été, renforcer leur résilience face au gel, diminuer les besoins en irrigation et utiliser la structure pour installer des filets para-grêles.*«
>
> *Michel André, président de la SARL Saint-Félix*

Différents équipements et capteurs seront installés sur le site, au niveau du sol et dans l'air tels que des tensiomètres, des compteurs connectés qui mesurent la consommation en eau sur la parcelle, des stations météorologiques pour mesurer la température, l'humidité dans l'air, la pluviométrie et la vitesse du vent. Le suivi agronomique de la parcelle sera effectué par la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, et le suivi écologique du projet par la LPO PACA.

L'agrivoltaïsme en plein essor

Si c'est le premier dispositif agrivoltaïque sur cultures d'abricots bio, ce n'est pas le premier dispositif agrivoltaïque que compte le Vaucluse. Le département dispose déjà de deux autres installations agrivoltaïques à Piolenc, sur des vignes, et Carpentras, sur des cerisiers.

> *« Protection contre les aléas, augmentation du rendement agricole et baisse de la consommation en eau sont les enjeux de ce projet comme de tous ceux que nous portons.* »
>
> *Cécile Magherini, directrice générale de Sun'Agri*

Ce projet, à Cavaillon, représente un investissement global de 3,2 M€ pour protéger le verger sur les prochaines décennies. Il s'ajoute aux 33 sites agrivoltaïques plantés et embarquant déjà la technologie Sun'Agri sur le territoire national en 2024, et à ceux en cours d'étude ou de développement, pour une surface globale de 260 ha.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

©Sun'Agri

Rencontres Rhodaniennes 2024 : lutte contre le dépérissement de la vigne et diversification des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Les Rencontres Rhodaniennes ont eu lieu ce mardi 26 mars à Orange. L'occasion de faire un diagnostic et d'évoquer le maintien de la productivité en Vallée du Rhône, ainsi que les orientations possibles pour les vins blancs et rosés rhodaniens.

Vignerons et vigneronnes, mais aussi techniciens des Chambres d'Agriculture de Vaucluse, du Gard et de la Drôme, représentants de l'Institut de la Vigne et du Vin, œnologues, négociants et metteurs en marchés étaient nombreux au sein de la Salle Daudet pour cette matinée studieuse retransmise sur Youtube grâce à David Bérard qui animait les débats et son équipe qui les relayait sur internet.

Première partie : 'Dépérissement, diagnostic et maintien de la productivité en Vallée du Rhône', après quelques mots d'accueil du président d'Inter Rhône Philippe Pellaton. « Nous devons avoir une réflexion sur les différents profils de vins qu'on met sur la table, donner un impulsion pour les vendre, grâce à la technique et au marketing. Leur apport sont l'avenir de notre vignoble, nous devons nous adapter aux goûts et attentes du consommateur pour répondre aux enjeux du commerce de demain. »

Changement climatique, maladies et rendement

Marion Claverie de l'Institut Français du Vin a pris la parole pour rappeler que « Le Plan contre le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Dépérissement a débuté chez nous en 2010 avant d'être repris dans toute la France, avec ce constat partagé sur des rendements trop bas. C'est ainsi qu'est né le 'Projet Longue Vie' pour analyser les causes et organiser un plan d'action. Il n'y a pas que l'azote, il y a aussi le cep improductif, le court-noué, une maladie de la vigne qui jaunit et se rabougrit, un virus insidieux qu'on ne détecte pas forcément, également le mildiou, l'oïdium, la coulure, le climat qui change, le manque d'eau, la canicule, le gel et la grêle. »

De son côté, Manon Tobias de l'Institut Rhôdanien d'Orange a évoqué l'alimentation hydrique : « 2022 et 2023 ont été des années sèches avec un moindre cumul en eau. Du coup, en plus de l'irrigation ou du goutte-à-goutte, on se demande s'il ne faut pas avoir d'autres pratiques végétales et culturales, avec de l'herbe ou des plantes entre les rangs de vigne pour couvrir le sol et la protéger du rayonnement solaire et du stress hydrique. Des sondes ont été placées pour caractériser l'impact de la météo, la fréquence de la pluie, les doses d'intrants à apporter pour, à terme, garantir un rendement stable. »

Autre intervention, celle d'Isabelle Méjean de la Chambre d'Agriculture de la Drôme. « Entre 1990 et 2000 on a enherbé entre les ceps, mais le problème, c'est que l'été, herbe et vigne se faisaient de la concurrence, elles n'avaient pas assez d'eau pour se développer correctement. Du coup, on a procédé à un enherbement temporaire de l'automne au printemps pour que la pluie pénètre bien dans le sol, humidifie les pieds des vignes, que des racines se forment, structurent le sous-sol et l'irriguent et on enlève ce couvert végétal l'été. On a aussi ajouté dans les vignes des légumineuses qui captent l'azote, des céréales et des légumes crucifères (brocoli, chou-fleur, chou-rave) qui enrichissent la vigne sans avoir recours à la chimie. »

Son homologue de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, François Bérud a évoqué : « Cette bombe à retardement qu'est la flavescence dorée. L'État met moins de moyens à disposition des vignerons, des solutions sont envisagées en dehors de l'arrachage, avec des surgreffes, des replantations d'autres cépages, mais combien cela va-t-il coûter ? Quand le rendement sera-t-il à nouveau rentable ? Il est encore trop tôt pour le dire. »

Il a aussi été question de laisser le sol reposer pendant une dizaine d'années pour qu'il se régénère, mais les vignerons, face à la crise qu'ils traversent, à la déconsommation de vin, aux stocks qui s'accumulent dans leurs chais et bloquent leur trésorerie, ne voient pas cela forcément d'un bon œil, ils ont besoin d'autres solutions plus rapides pour sortir la tête de l'eau et gagner leur vie. De son côté, Anne Sandré de la Chambre d'Agriculture du Gard est revenue sur les calamités agricoles. « On en a eu cinq récemment. Échaudage en 2019, gros gel en 2021, grêle en 2023 avec certaines parcelles détruites à 80%. Chaque année, l'impact de la météo grimpe en flèche et le rendement baisse drastiquement. Ensuite, on se demande comment réparer la vigne, quand elle va cicatriser. Il vaut mieux réfléchir, attendre, garder les bourgeons secondaires qui vont reprendre vie et booster les ceps. Et pas forcément fertiliser davantage. La solution des filets existe, mais elle est coûteuse : 8 000€ par hectare. Celle des canons n'a pas été démontrée. Et l'été, il vaut mieux ne pas trop effeuiller la vigne, de sorte que les grains de raisin profitent de l'ombre et souffrent moins des rayons brûlants du soleil. »

Quel avenir pour le blanc, rosé et rouge ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Après cette longue première partie, place à une présentation de profils différents de blancs et de rosés et à une dégustation pour envisager les orientations possibles des futurs vins de la Vallée du Rhône. C'est l'œnologue Stéphanie Bégrand qui l'a carrément annoncé : « Le rouge trinque face à la déconsommation. Donc pour pallier ce reflux, il nous faut compenser par les blancs et les rosés. Un groupe de travail d'une vingtaine d'opérateurs est en train de faire un état des lieux sur la stratégie à adopter pour la Vallée du Rhône, étudier les échantillons de ce qui se vend le mieux comme cépages, exotiques ou pas, le type de travail à effectuer de la vigne au chai pour parvenir à avoir des vins plus frais et plus fruités. Savoir au fond s'il faut une sous-maturité ou une maturité tardive, définir la température optimale de fermentation et se demander s'il y a une entité rhodanienne avec ses spécificités du nord au sud de l'appellation, avec ses terroirs, ses micro-climats et ses sous-sols différents de la Côte-Rôtie au Duché d'Uzès. »

Elle a dessiné trois profils pour les blancs : « Généreux et complexes » avec des notes boisées, toastées, une complexité aromatique entre fruits, épices et minéralité, une structure en bouche et un équilibre. Ils pourraient évoluer en vins de garde. Comme ceux à base de Viognier, Grenache blancs, Bourboulenc ou Roussanne. Puis les « Fruités et ronds » avec saveur de fruits jaunes (pêche, abricot) compensés par de l'acidité et qui peuvent servir d'apéritifs ou accompagner un repas comme le Floréal ou le Rolle. Enfin les « Vifs & frais » à arômes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs et comme le Bourboulenc ou le Piquepoul.

Après les blancs, dégustation de deux rosés : le 1er « Frais, fruité et délicat » avec un profil thiol (molécules soufrées), vif en bouche, pâle couleur avec des cépages de Cinsault, Carignan, Clairette, Muscardin. Le 2e « Fruité, épicé et généreux », plus vineux, plus épicé, avec des arômes de fruits rouges et une couleur plus soutenue. Il est conseillé pour les repas gastronomiques, mais pas comme vin de garde. Avec un assemblage de Grenache, Carignan, mais aussi un zeste de Mourvèdre qui fait toute la différence.

Avant de conclure au micro de David Bérard, Philippe Pellaton a rappelé que « 76% des Côtes du Rhône sont des rouges, 13% des rosés et 11% des blancs et effervescents. La déconsommation est une réalité mondiale. On est passé de 250 millions d'hectolitres en 2007 à 232 en 2022. Entre 2002 et 2021, la Vallée du Rhône aussi, a reculé de -900 000 hl. Nous devons avoir un plan d'action transversal, nous adapter tous ensemble et peut-être modifier le cahier des charges, les dates de vendanges. Et surtout, faire preuve de bons sens et garder notre identité rhodanienne. » Pour garder le moral, ne pas oublier que chaque seconde dans le monde, huit bouteilles des Côtes du Rhône sont dégustées.

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 le 23 avril 2024

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 le 23 avril 2024

©Pryska PGP Création vidéo

L’AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au Château de Clary, à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Programme des animations

Dimanche 24 mars :
•11h30 : Sophro-Dégustation
•14h30 : Initiation à la dégustation
•17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :
•11h30 : Accords Mets et Vins
•14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur inscription en ligne, 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.
Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Le marché des producteurs de Cavaillon fait son retour

A Cavaillon, le marché des producteurs reprend dès ce jeudi 21 mars au Grenouillet, face aux arènes. Le maire de la ville, Gérard Daudet, lancera officiellement le marché à 16h.

Tous les jeudis de 16h à 18h30, les Cavaillonnais pourront trouver des produits locaux de qualité et de saisons. L’occasion idéale de soutenir l’agriculture vauclusienne.

En plus des fruits et légumes de saison, peuvent s’ajouter des produits tels que huile d’olive, jus de fruits, miel et produits de la ruche, fromage et terrine de chèvre, œufs et volaille.

Le marché des producteurs sera en place tous les jeudis jusqu’au 26 septembre.

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 !

Ecrit par le 23 avril 2024

Découvrez quand auront lieu les autres marchés de producteurs :

Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs

Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Les marchés des producteurs vauclusiens sont de retour. Cette initiative, visant à proposer chaque semaine des produits 100% locaux, va se dérouler dans six communes du département dont Uchaux pour la première fois. L'opération, qui débute ce jeudi 21 mars, se tiendra jusqu'à octobre prochain.

Nouvelle saison pour les marchés des producteurs de Vaucluse. Chaque semaine, six villes de Vaucluse vont accueillir cette initiative soutenue par la Chambre d'agriculture du Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme vise à favoriser la qualité des produits artisanaux et à soutenir une agriculture locale et durable.

Dès le jeudi 21 mars, 16h, cette édition 2024 fera son grand retour l'espace du grenouillet sur la commune de Cavaillon. Les agriculteurs issus du département seront présents ensuite sur Avignon, aux allées de l'Oulle dès le 25 mars de 17h à 19h, puis à Pernes-les-Fontaines sur la place Frédéric Mistral à partir du 27 mars de 18h à 20h, à Montfavet, place de l'église le 29 mars de 16h30 à 19h, et enfin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Uchaux dès le 10 avril, chemin de l'Estagnet.

Fruits frais, légumes, miels, charcuteries, viandes, œufs, fromages, huiles d'olives, jus de fruits, amandes… Il y en aura pour tous les goûts sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse grâce à cette opération permettant notamment de lutter contre l'achat-revente ainsi que de favoriser une agriculture locale et un système commercial viable pour son avenir.

Le groupe Perret et la société Fénix Évolution parient sur une nouvelle génération de produits lactofermentés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Le groupe Perret, fabricant et distributeur de matériels innovants pour le travail du champ basé à Bagnols-sur-Cèze et présent en Vaucluse via sa filiale Viséa-Couturier à Violès, vient de signer un contrat d'approvisionnement avec la société vauclusienne Fénix Évolution, récemment installée à Gargas et spécialisée dans la revalorisation des fruits déclassés. Ensemble, ils créent une nouvelle génération de bio activateurs à base de ferments lactiques. Nommé « Orgalactic », ce produit vise à activer et régénérer la fertilité des sols ainsi qu'à améliorer le capital énergétique du végétal.

Jusqu'à présent, les produits lactofermentés utilisés en agriculture étaient produits à partir de céréales fermentées avec des bienfaits tels qu'une amélioration de la nutrition racinaire, une activation biologique des sols (mise à disposition des nutriments) ou encore une meilleure résistance aux stress. « Nos préparations sont issues d'une fermentation lactique anaérobie des sous-produits de la transformation de fruits locaux : pommes, tomates, melons, carottes, olives, explique Alain Etiévant, directeur de Cérès (filiale scientifique de Fénix Evolution, basée à l'INRAE d'Avignon et au CIRAD de Montpellier). Riches en nutriments, ces sous-produits permettent en effet d'obtenir des produits bien plus riches en ferments lactiques que ceux issus des céréales. »

L'idée du produit Orgalactic est née d'une rencontre entre Samuel Marc, fondateur de Fénix Evolution, qui était à la recherche de débouchés pour ses produits, et Franck Gigard, directeur du Pôle fertilisation du Groupe Perret. Le produit, qui est liquide, s'applique au sol de la sortie de l'hiver à l'automne ou en traitement foliaire tout au long de l'année. Il est distribué via Biotech Nature, par les filiales d'agrofourniture du Groupe Perret : Perret, Perret Rhône-Alpes, Omag, Racine, Prodia et CAP.

V.A.

Le stand du Vaucluse fait recette au salon de l'agriculture

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 avril 2024

Le stand Vaucluse Provence a enregistré le samedi 2 mars 2024 plus de 5 600€ de ventes sur une seule journée, lors du dernier Salon de l'agriculture qui vient de se tenir à Pairs. Un record pour l'espace mis en place par le Département de Vaucluse. L'an dernier, le stand vauclusien avait réalisé une journée à 5 100€, cette année il semble que la fontaine de pierre et l'épicerie fine ont fait la différence pour permettre de battre le record de 2023.

Il faut dire qu'avec 192m2 d'espace et une proposition de produits locaux et artisanaux en tous genres comme les confiseries, les miels, charcuteries, pâtés, vins, biscuits, sirops, viandes et chocolats, ce stand vauclusien a mis toutes les chances de son côté. Un véritable voyage sur les terres agricoles du Vaucluse et un franc succès pour les 48 producteurs (proposant 175 références) présents sur le stand vauclusien de cette 60e édition du Salon de l'Agriculture.

R.A.

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 le 23 avril 2024

© DR-Département de Vaucluse