Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le Parc du Mont-Ventoux organise l'évènement agricole « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan



D'avril à juillet 2024, le Parc du Mont-Ventoux propose une 5ème édition des rendez-vous du Parc qui mettra en avant une offre de plus de 90 animations autour des thématiques de l'éducation et de l'environnement et de pratiques diverses. Elles sont le fruit de partenariats et collaborations entre les acteurs associatifs, les villages et l'équipe du Parc.

Le vendredi 24 mai 2024 de 16h30 à 19h, le parc naturel régional organise avec la Safer Paca et Terre de Liens Paca un évènement ouvert à tous intitulé « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Cette initiative agricole permettra aux participants de participer à une balade qui aura pour but d'inventorier les friches de leurs communes. Cette immersion en pleine nature sera suivie par la diffusion du court documentaire « Faim de terre » qui permettra de poser les bases d'un débat entre les intervenants et les professionnels présents avant un apéritif convivial composée de produits agricoles locaux.

L'objectif sera d'aborder les problématiques et les bienfaits de l'agriculture locale, des terres nourricières, de la remise en culture des friches et des installations agricoles ainsi que des productions

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

alimentaires locales. Cet évènement est donc destiné à tous les publics, que vous soyez agriculteur, propriétaire, habitant ou simple citoyen.

Infos pratiques : « Ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Vendredi 24 mai 2024, de 16h30 à 19h. Projection du court métrage à la salle de la Chapelle, place du château de Pazzis. Infos/Résa : Parc du Mont-Ventoux-04.90.63.22.74 contact@parcduventoux.fr

---

Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme vont entamer leur programme 2024 avec 10 marchés dans 10 communes différentes qui vont être mis en place sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024. Ils auront comme objectif de mettre en avant la diversité des produits locaux et de valoriser le lien entre les consommateurs et les producteurs.

Le réseau « Bienvenue à la ferme » qui accompagne chaque année plus de 10.000 producteurs et agriculteurs va s'installer sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024 avec 10 marchés qui commencera avec une première date le jeudi 2 mai à Sarrians, au Domaine Fontaine du Clos et une date

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

finale à Sault le samedi 14 décembre 2024, à la Ferme Auberge La Maguette.

Organisés sur 8 exploitations agricoles différentes, ces marchés auront à cœur de proposer aux vauclusiens une expérience singulière qui mettra en avant la diversité des produits locaux et qui favoriseront la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

3 nouvelles exploitations en cette année 2024

Les festivités débuteront dès le mois de mai avec la mise en place du premier stand de légumes, fruits, fromages, miels, viandes, œufs, céréales, mis en lumières par des animations, tombolas, espaces restauration, visites guidées.

Les visiteurs auront l'opportunité de déambuler à travers les stands, de tester les produits des fermes locales et d'échanger avec des agriculteurs de leur territoire qui feront découvrir leurs pratiques comme les processus de production.

Cette année, trois nouvelles exploitations rejoignent la série : le Domaine Fontaine du Clos à Sarrians, Le panier de la Comtesse à Uchaux et La ferme aux hirondelles à Orange.

Infos pratiques : Les 10 marchés vauclusiens du réseau Bienvenue à la ferme. Du jeudi 2 mai au samedi 14 décembre 2024. Programme 2024 complet : le 2 mai 2024 de 17h à 20h au domaine du Clos à Sarrians. Le samedi 15 juin 2024 de 10h à 18h au panier de la Comtesse à Uchaux. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 19h à la Ferme La Reboule, à Avignon. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h à la ferme Auberge La Maguette, à Sault. Le dimanche 30 juin 2024 de 10h à 21h au Domaine du Vas, à Aubignan. Le samedi 13 juillet 2024 de 10h à 19h aux Fruits du Campredon, à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le samedi 27 juillet 2024 de 9h à 19h à la ferme aux hirondelles, à Orange. Le vendredi 6 septembre 2024 de 17h à 20h à Earl Berger, à Althen-des-Paluds. Le vendredi 13 décembre 2024 de 14h à 19h à Earl Berger, à Althen-des-Paluds. Le samedi 14 décembre 2024 de 10h à 18h à la Ferme Auberge La Maguette, à Sault.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Domaine Fontaine du Clos

Emploi : plus de 34 000 projets de recrutement en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Suite à la crise sanitaire, les recrutements ont connu une croissance significative. Une tendance qui a été perturbée par des défis environnementaux, des perturbations dans les chaînes d'approvisionnement et des tensions géopolitiques, créant une baisse du nombre de projets d'embauche de près de 14% sur un an. Selon l'enquête 'Besoins en main d'œuvre 2024' réalisée par France Travail, 34 060 emplois potentiels ont été recensés en Vaucluse, ce qui représente une baisse de 5 540 projets de recrutement par rapport à l'année précédente.

Près de 2 intentions de recrutement sur 3 (65%) émanent d'entreprises comptant moins de 20 salariés. Notamment dans les secteurs des services (55%), qui représentent la plus grande part de ces intentions à l'instar de la région, de l'agriculture et industrie agroalimentaire (26%), et du commerce (10%). Parmi les 34 060 projets de recrutement du département, 20 540 (soit 60%) sont jugés difficiles par les employeurs.

Au niveau de l'emploi saisonnier, il représente 1 projet de recrutement sur 2 en 2024, dépassant la moyenne régionale qui est à 40%. Les intentions d'embauche saisonnières représentent 17 170 projets de recrutement.

Les services

Le secteur des services est le plus gros recruteur du département avec 18 630 projets de recrutement (en recul de plus de 8% sur un an). Les projets sont principalement situés dans le bassin d'Avignon (40%). Les métiers les plus recherchés sont ceux de serveurs de cafés et restaurants, d'aides de cuisine et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

employés polyvalents de la restauration, d'agents d'entretien de locaux, d'employés de l'hôtellerie et de cuisiniers.



©Rawpixel.com – Freepik

L'agriculture et l'agroalimentaire

C'est le Vaucluse qui compte le plus de projets de recrutement dans le secteur de l'agriculture et l'agroalimentaire parmi tous les départements de la région avec 8 950 projets. Ils se situent majoritairement dans les bassins Nord Vaucluse (34%) et Est Carpentras (31%). 86% des projets sont saisonniers, mais seulement 54% sont jugés difficiles, soit 6 points de moins que la moyenne départementale. Les profils les plus recherchés sont ceux de viticulteurs et arboriculteurs, d'agriculteurs, de maraîchers et horticulteurs, d'ouvriers peu qualifiés des industries agroalimentaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Vecstock – Freepik

Le commerce

3 330 projets de recrutement concernent les établissements commerciaux, majoritairement situés dans les bassins d'Avignon (42%) et du Sud Vaucluse (28%). Les profils les plus recherchés sont ceux d'employés de libre-service, de manutentionnaires et déménageurs peu qualifiés, de caissiers, de vendeurs en habillement et accessoires, articles de luxe, de sport, de loisirs et culturels, de caissiers et d'ouvriers mécaniciens de véhicules.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©DC Studio – Freepik

La construction

2 080 projets de recrutement proviennent de ce secteur, principalement situés dans le bassin Avignon (39%). 82% des projets sont jugés difficiles. Les profils les plus recherchés sont ceux de maçons qualifiés, d'ouvriers en électricité du bâtiment, de plombiers chauffagistes, d'ouvriers en travaux de façade, d'étanchéité et d'isolation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Pressfoto – Freepik

Les 10 métiers les plus recherchés par les employeurs sont :
1) Viticulteurs, arboriculteurs
2) Agriculteurs
3) Serveurs de cafés et restaurants
4) Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration
5) Agents d'entretien de locaux
6) Employés de l'hôtellerie
7) Cuisiniers
8) Professionnels de l'animation socioculturelle
9) Artistes (musique, danse, spectacles)
10) Aides à domicile et auxiliaires de vie

Les 10 métiers jugés les plus difficiles à recruter sont :
1) Agriculteurs
2) Viticulteurs, arboriculteurs
3) Serveurs de cafés et restaurants
4) Agents d'entretien de locaux
5) Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration
6) Aides à domicile et auxiliaires de vie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

7) Cuisiniers
8) Employés de l'hôtellerie
9) Professionnels de l'animation socioculturelle
10) Aides-soignants

Le Canal Saint-Julien, à l'origine du développement économique de la plaine de Cavaillon

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Construit au 12ème siècle, le canal Saint-Julien n'est pas uniquement la veine nourricière de la plaine cavaillonnaise qu'il irrigue. Il a été un enjeu de pouvoirs où se sont affrontés, pendant des siècles, les puissants : ecclésiastiques, nobles, riches familles, élus de Cavaillon… L'histoire du canal Saint-Julien n'a rien d'un long fleuve tranquille.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser le canal de Saint-Julien n'a pas été construit à l'origine pour irriguer. Ce n'était pas sa vocation première. Petit retour en arrière. Nous sommes au début du 12ème siècle, Cavaillon n'est alors qu'un port fluvial de la Durance et le siège d'un évêché influent. A cette époque-là, pour moudre les blés de ses terres, l'évêque Benoit, lance la construction d'un moulin, près de la chapelle de la porte Saint-Julien à Cavaillon (aujourd'hui portail d'Avignon). Il est actionné par l'eau d'un canal dérivé de la Durance, qu'il fait construire par la même occasion. L'évêque avait compris toute l'importance du rôle que pouvait jouer l'eau. Pas uniquement nécessaire à la vie, l'eau était aussi une source d'énergie, un outil de prospérité, donc de pouvoir. Le premier tronçon, d'une lieue (soit environ 6 000 mètres), comprenait également des canaux dit de fuite qui servaient à alimenter les douves des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

remparts de la ville.

Loto du patrimoine, Le pont aqueduc de la Canaou à Cavaillon sera restauré !

« Le canal St-Julien a transformé un désert en oasis ! »
Il fallut ensuite attendre un demi-siècle (1235) après son autorisation d'exploitation officielle en 1171, pour que l'eau de ce canal puisse être aussi utilisée pour l'irrigation. Une concession faite par les ecclésiastiques en échange de la prise en charge de la moitié des dépenses du canal. Mais l'utilisation de la force hydraulique pour les moulins restait prioritaire. Charité bien ordonnée commence par soi-même. Cet accord marqua le début de la diversification et du développement des activités agricoles de la plaine de Cavaillon. A cette époque, cette dernière n'avait pas la physionomie qu'on lui connaît aujourd'hui. Entre les crues dévastatrices de la Durance et du Coulon, et ses terres asséchées par le mistral, la plaine n'avait rien d'un jardin d'Eden. Ainsi, le Canal Saint-Julien, comme les autres construits après, ont permis d'irriguer les terres et d'y développer la culture des fruits et des légumes. Ces canaux sont à l'origine de toute la filière économique que l'on connaît aujourd'hui. Yvon Sarnette, un des anciens Président du Canal, a l'habitude de dire : « le canal St-Julien a transformé un désert en oasis ! ».

La distribution et les modes d'arrosage depuis le canal Saint-Julien

En 1382, la ville de Cavaillon prends totalement la main sur ce canal
En 1322, une autre étape importante fût franchie dans l'histoire du canal. Les ecclésiastiques lâchèrent progressivement son contrôle en acceptant une cogestion avec les laïques. Et c'est en 1382, que la ville de Cavaillon prends totalement la main sur ce canal tant convoité. Une taxe pour le prélèvement de l'eau y fût ensuite instaurée. Elle existe toujours, c'est elle qui finance le fonctionnement et l'entretien de l'ouvrage. Mais, très rapidement le débit du canal n'y suffisait plus. Il a fallu capter l'eau de la Durance plus en amont, à Mérindol exactement. Mais cette commune appartenant au royaume de France (donc hors de la concession de 1171), il fallait l'autorisation du roi. Pas moins que cela. Et c'est grâce à l'intervention du marquis Meynier d'Oppéde que François 1er accorda l'autorisation. En contrepartie, le marquis influent pouvait utiliser l'eau pour ses propres moulins. Ensuite, il utilisa aussi les fuyants du canal pour irriguer ses terres. Pas totalement désintéressé le bonhomme. Et c'est à lui que l'on doit le fameux pont-aqueduc de la Canaou qui permet au canal de franchir le Coulon. *Voir encadré.* Ce même marquis a même envisagé un moment vendre l'eau qui s'y écoulait. Mais l'évêque de l'époque, qui avait encore quelque influence, s'y opposa. Il y a des limites à ne pas dépasser, quand même.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©DR

En appartenant à tout le monde, personne ne peut plus en prendre le contrôle

Ensuite, ce fût une longue période de tensions entre la ville de Cavaillon et la puissante famille d'Oppéde pour le contrôle du canal. La révolution française mis un terme à ces conflits, et en 1818, ce fût la création d'un syndicat regroupant tous les utilisateurs du canal (plus de 5000 personnes). En appartenant à tout le monde, personne ne peut plus en prendre le contrôle. C'est encore ce principe qui prévaut aujourd'hui avec l'ASA (Association Syndicale Autorisée) du canal Saint-Julien, qui au fil de l'eau a repris en gestion les autres canaux de la plaine. Un bel exemple de modèle d'économie associative qui mériterait bien de faire des émules, s'agissant particulièrement de la gestion de nos ressources naturelles...

ASA St Julien – Cuvelage Islcles de Milan et mise en eau du Canal Maître from TODD Développement Digital on Vimeo.

Le pont aqueduc de la Canaou

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Inauguré en 1537 par le roi François 1er, ce pont-aqueduc, qui enjambe le Coulon à Cavaillon, faisait le lien entre les quartiers Entre Deux Valats et du Petit Grès. Sa conception, dite en double arche, en fait un ouvrage unique au monde. Elle aurait été inspirée d'un dessin de Léonard de Vinci. L'utilisation d'une double arche permet de résister aux fortes pressions de l'eau, notamment en cas de crues. Classé monument historique en 2011, le pont-aqueduc de la canaou, propriété de l'ASA du Canal Saint-Julien est en cours de restauration.

L'ASA du canal de Saint-Julien :
– Une structure juridique originale : association syndicale de propriétaires, présidée par Yves Jean et dirigée par Hervé Roullin, directeur général
13 collaborateurs
– 6 canaux : le canal Saint-Julien (22km), le canal des sables (9 km), le canal du plan oriental (6 km), le canal des Balaruts (4,6 km), le canal de Feugueyrolles (3 km), et le canal d'amenée (2,5 km)
– 170 km de filioles (canaux secondaires)
– 6 000 hectares de terres dominés sur 7 communes
– 15 000 parcelles desservies
– Droit d'eau annuel: 144 Mm3
– Prélèvement moyen annuel 84 Mm3 (60 Mm3 économisés chaque année grâce aux travaux de modernisation)
– Budget annuel : 3.9 M€ dont 1.79 M€ en fonctionnement et 2.12 M€ en investissements (chiffres 2023)

L'abricot et la prune : plus de 100 chercheurs pour aider les producteurs à faire face aux défis de demain

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Du lundi 22 au vendredi 26 avril, le premier Congrès International sur l'abricot et la prune est organisé à Avignon par l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) et l'International Society for Horticultural Science (ISHS), en collaboration avec le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL).

Un symposium international au Palais des Papes, 104 participants des 5 continents et de 22 pays, dont la Chine, le Sultanat d'Oman, le Chili, l'Australie, l'Afrique du Sud, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Canada, la Hongrie, la Grèce, l'Espagne, l'Italie, la Tunisie, la Suisse, la Turquie, l'Allemagne, la République Tchèque et bien sûr la France avec des chercheurs de l'INRAE d'Avignon-Montfavet, de Montpellier et d'Auvergne (Clermont-Ferrand et Lempdes).

Dans l'Hexagone, l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), ce sont 2020 unités de recherche, 43 d'expérimentation, 2 005 chercheurs, 3179 ingénieurs et 3045 techniciens. Et dans la Région Sud, 5e pôle le plus important sur le territoire 1 400 scientifiques sur les sites d'Avignon, Aix-en-Provence, Marseille, Sophia-Antipolis et Nice.

Pendant 5 jours, du lundi 22 au vendredi 26 avril, ils vont se rencontrer, échanger, s'enrichir de toutes leurs connaissances sur l'abricot et la prune pour aider les agriculteurs du monde entier à anticiper sur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

les nouveaux défis induits par le changement climatique, le respect de l'environnement et les attentes des consommateurs. Avec en filigrane, à terme, l'obligation de réduire l'utilisation d'eau et de pesticides et d'améliorer la robustesse et la résilience des végétaux.

Christian Huyghe, directeur scientifique en agriculture à Avignon, insiste sur la scène de la Salle Benoît XII : « Il nous faut absolument changer, innover, protéger les récoltes pour qu'elles gagnent en qualité et en quantité, sans intrants qui nuisent à la santé des agriculteurs. En quelques décennies, le climat a bien plus changé qu'en milliers d'années, 2023 a enregistré les températures les plus extrêmes depuis qu'existent les archives météo. Il n'y a plus assez d'eau à Barcelone, il faut dessaler la Méditerranée pendant que dans le même temps, ailleurs, on assiste à de dramatiques inondations. L'immobilité n'est absolument pas une option. Ensemble, nous devons penser autrement pour aider les nouvelles générations. »

Il continue : « On n'a jamais expérimenté un changement climatique à une telle vitesse. On a eu un hiver plutôt doux qui a bouleversé la phénologie, les feuilles, les fleurs puis les bourgeons ont poussé et cette nuit, il a fait -7° dans le Luberon. On a un air froid qui vient du Pôle Nord et qui stagne sur nos têtes, d'où ce gel tardif qui touche les vergers comme les vignes. Mais ce sont toujours les mêmes, les agriculteurs qui sont les plus impactés, qui encaissent les caprices de la météo, les écarts de température, qui trinquent pour tout le monde. Les assureurs ne les aident pas, donc nous tous, nous devons partager nos efforts pour les soutenir, pour que leur système soit résilient. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christian Huyghe.

Mathieu Serrurier du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) évoque la production de l'abricot : 3,7M de tonnes (+ 1,8% en 10 ans), qui provient majoritairement de Turquie quand il est importé même s'il est aussi récolté en France, Italie, Espagne, Grèce et Algérie. Quant à la prune, Reine-Claude, Mirabelle ou Quetsche, elle est à 50% importée de Chine et sa production a grimpé de 13% en 10 ans (12,3M de tonnes). « Les consommateurs sont prêts à payer le juste prix à conditions que les fruits répondent à trois critères : la couleur, l'origine et la fermeté ou la maturité au toucher. »

Bénédicte Quilot, directrice de recherche et de l'Unité 'Génétique et Amélioration des Fruits & Légumes' à l'INRAE d'Avignon complète : « Ensemble, tous les chercheurs réunis ici — ce qui ne s'était pas fait depuis les Covid et les visioconférences à répétition — criblent les ressources génétiques. Nous devons avancer pour que les paysans ne subissent pas tous les aléas de la planète. Nous avons des collections de plantes sauvages, anciennes, parfois oubliées que nous pouvons sélectionner, cloner, croiser. Ces expérimentations pourraient déboucher sur du matériel végétal résistant aux maladies, au stress hydrique. On voit des arboriculteurs qui sont obligés de dépenser 2 500€ à l'hectare au pied du Ventoux pour installer des braséros qui empêchent les arbres de geler. Nous devons partager les enjeux et mettre le paquet pour créer des variétés qui résistent à la fois au gel l'hiver et à la canicule l'été, ce n'est pas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

simple. Il faut jouer sur les deux tableaux, le moyen et le long terme pour innover. Dans le meilleur des cas, cela demande une dizaine d'années…



Bénédicte Quilot.

Ce colloque international se déroule à Avignon, mais aussi sur le terrain, dans le Gard et la Drôme avec des sites expérimentaux de l'INRAE que visiteront les scientifiques venus du monde entier.

Contact : ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

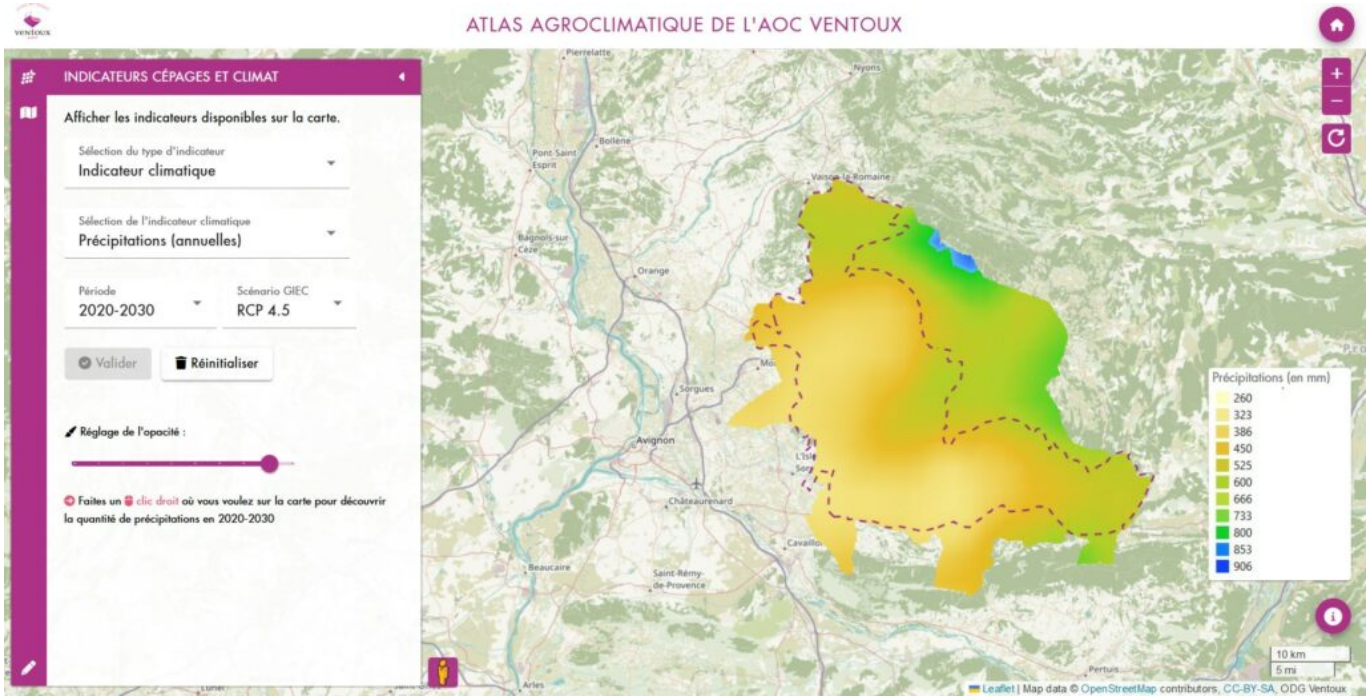
C'est en liaison avec l'Inrae (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXIe siècle. Ainsi est né le SIG (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, monte, monte…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 7 novembre 2026



© 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



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 7 novembre 2026



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

Quelles solutions ?

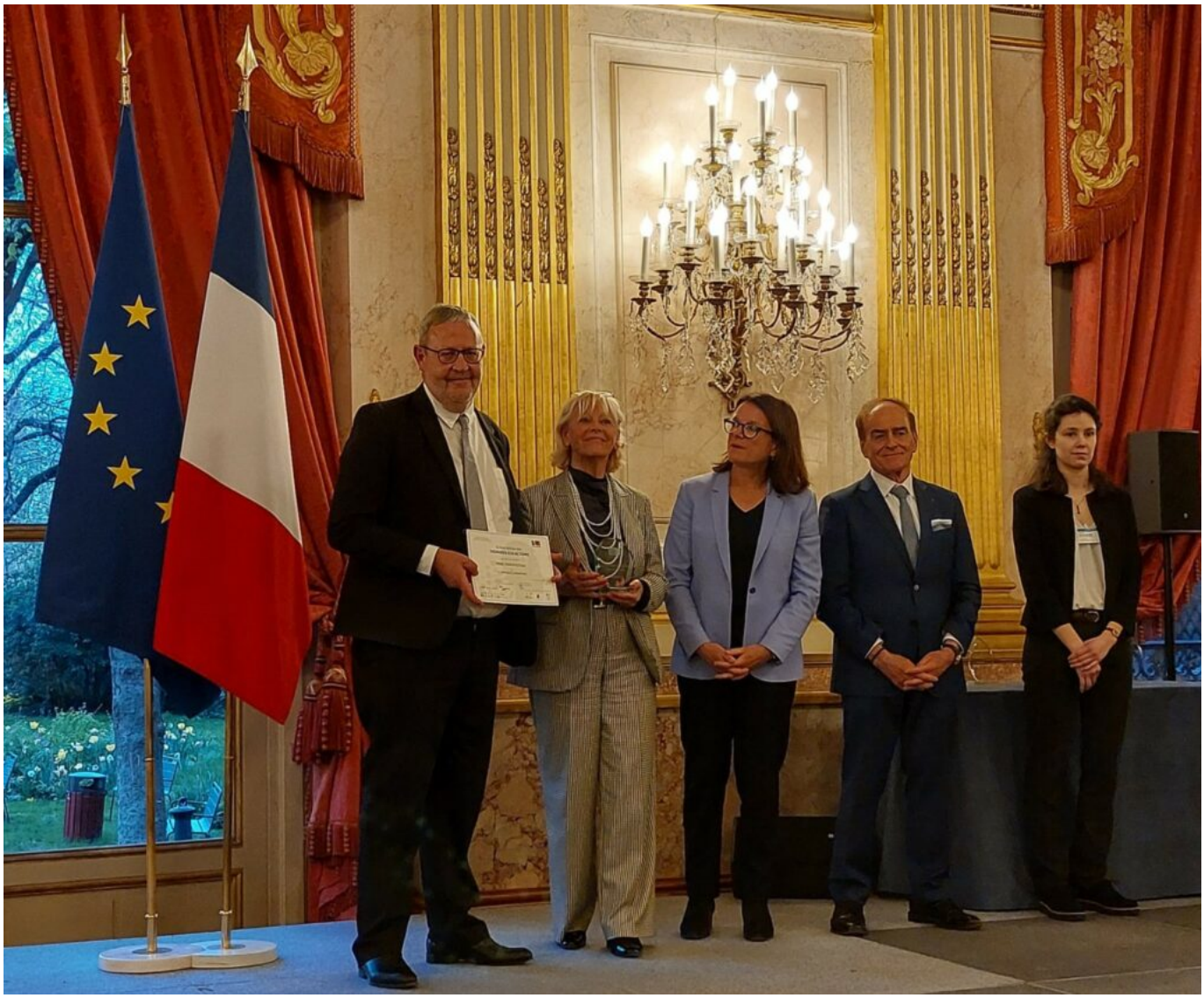
Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économes en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 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 7 novembre 2026

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 7 novembre 2026

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 7 novembre 2026

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).

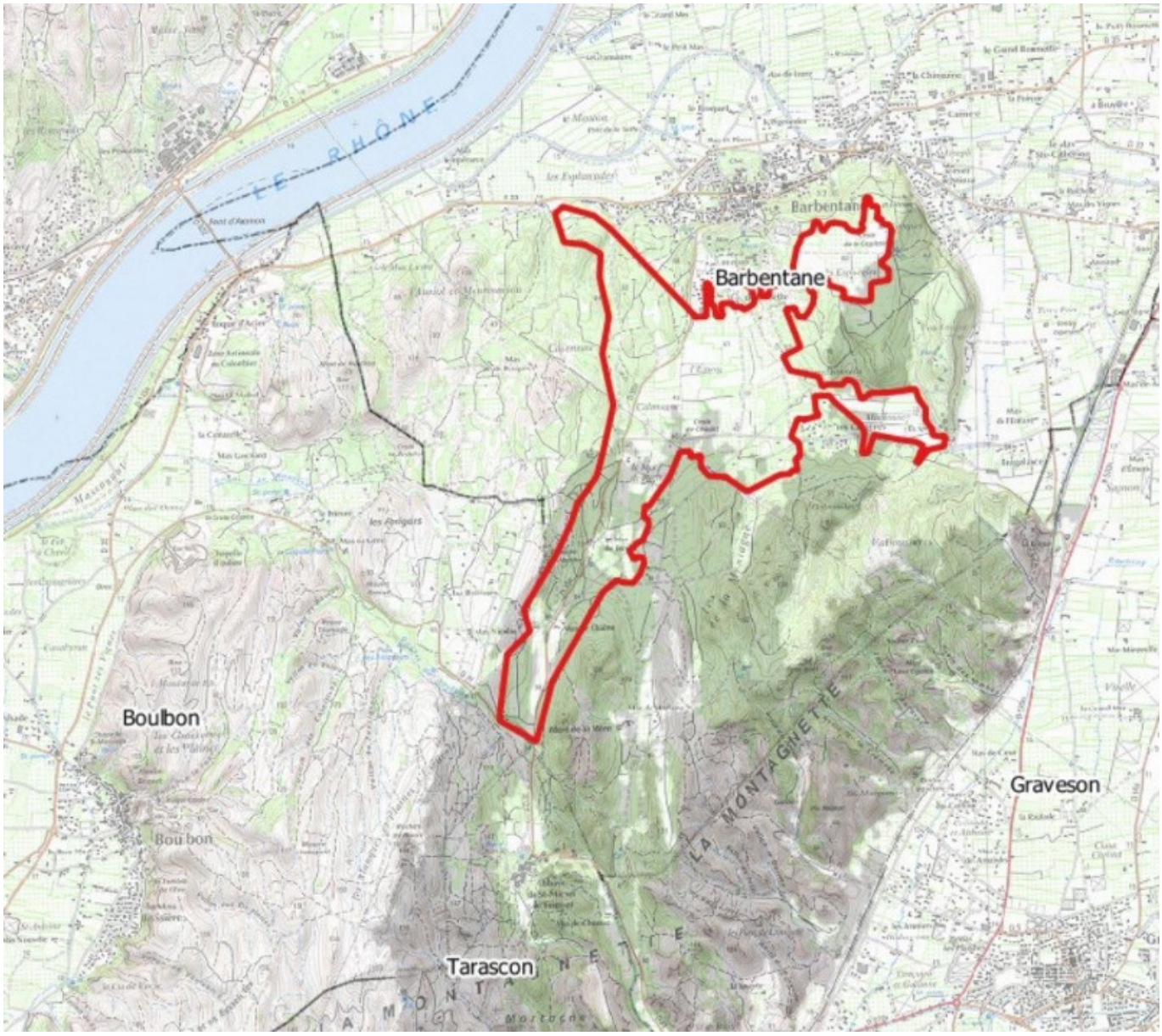
Protéger la forêt

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 7 novembre 2026



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 7 novembre 2026

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 7 novembre 2026

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.

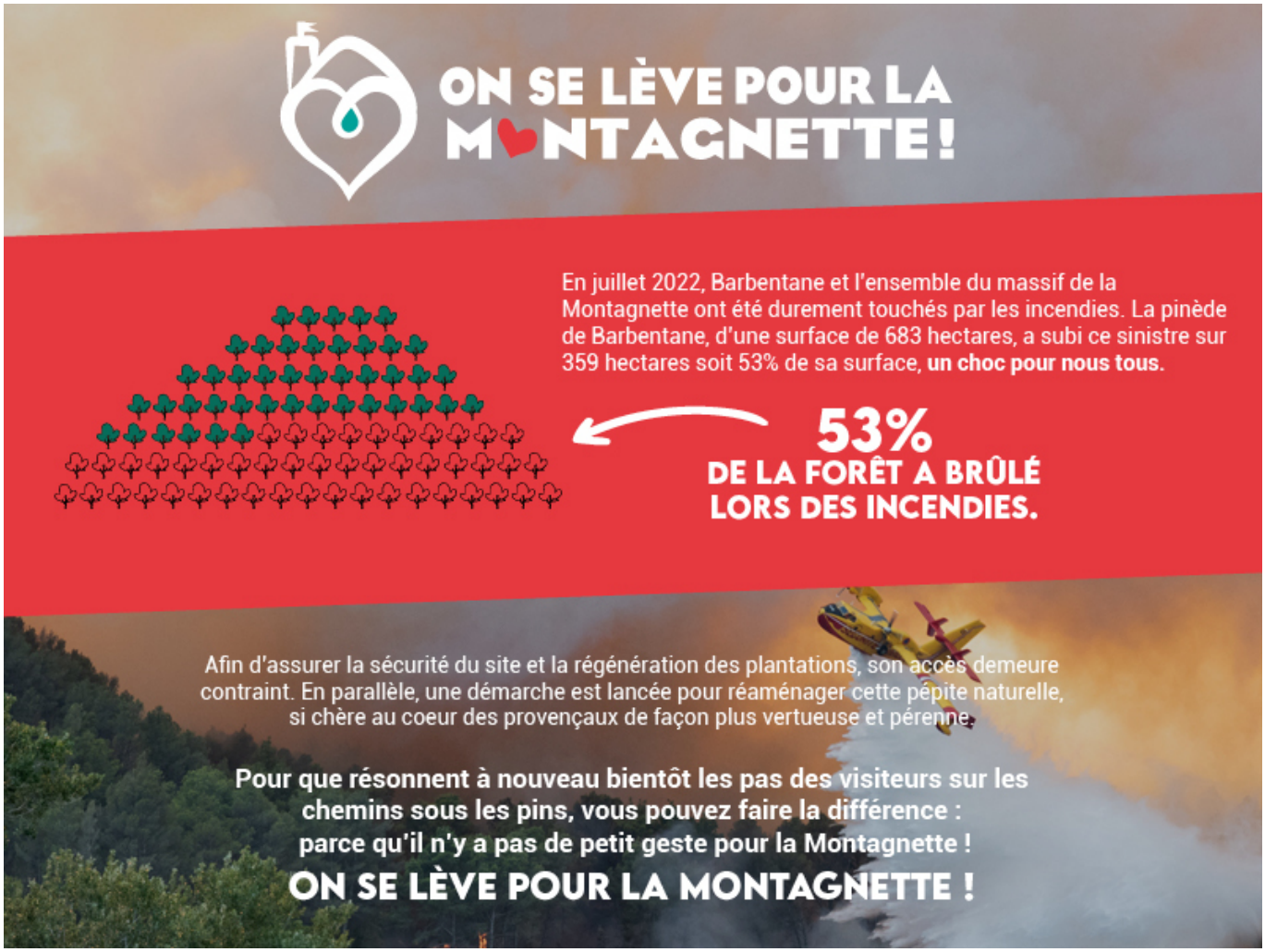
> « Au final, notre objectif c'est que permettions à tous de travailler dans l'intérêt de la Montagnette. »

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 7 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 7 novembre 2026

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 7 novembre 2026



©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 7 novembre 2026



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 7 novembre 2026

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 7 novembre 2026

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 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Pryska PGP Création vidéo