

31^e SITEVI à Montpellier : l'innovation au cœur du salon pour donner un cap à l'agriculture de demain



55 000 visiteurs d'une soixantaine de nationalités pour le [SITEVI](#), salon international des filières vitivinicole, arboricole et oléicole qui accueille 1 000 exposants venant de 18 pays dont majoritairement l'Espagne, l'Italie, la Suisse, le Portugal, mais aussi la Hongrie, l'Argentine, le Congo et l'Ukraine.

Le mot-maître est « innovation » pour répondre au défi climatique avec des végétaux résistants et économes en eau, une digitalisation qui aide à la gestion des cultures, une robotisation qui fait reculer la pénibilité des tâches et pallie le manque de main d'œuvre. En bref, produire plus avec moins en



Ecrit par le 16 décembre 2025

s'adaptant à la crise et à l'évolution obligatoire des pratiques environnementales.

Au fur et à mesure de la visite des stands, l'innovation flirte avec la tradition avec des foudres de vin en chêne de la Forêt de Tronçay, des cuves en inox étincelant, d'autres en béton et en forme de tulipe et celles octogonales venues de Vérone en 'cocciopesto', un amalgame 100% naturel de sable, graviers, gruaux utilisés par les Phéniciens et les Romains pour les amphores, les thermes et les aqueducs.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

Cuve en béton



Ecrit par le 16 décembre 2025





Ecrit par le 16 décembre 2025

Cuve octogonale de Vérone

Sur 38 matériels nominés, 21 ont reçu les 'SITEVI Innovation Awards' dont 3 pour la maison [Pellenc](#), créée en 1973 par Roger Pellenc, l'actuel maire de Pertuis. Depuis 50 ans, le Groupe invente, produit et commercialise des outils et des machines qui permettent aux viticulteurs, arboriculteurs et professionnels de l'entretien d'espaces verts et urbains de faciliter leur travail au quotidien. Cette démarche s'articule autour de la productivité, de la réduction de la pénibilité et du respect de la nature. Avec plus de 1 300 brevets déposés (sécateurs hydrauliques, souffleurs, peignes vibreurs, secoueurs intelligents, enjambeurs...), 1 800 salariés dans le monde dont la moitié en France, 20 filiales industrielles sur les cinq continents, 500 000 clients et 315M€ de chiffre d'affaires.

[Lire également : 'Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans'](#)

Ont été primés le 'RX-20', un chenillard viticole électrique, léger et compact. Il passe entre les rangs de vignes sans tasser le sol, sans intervention humaine et il est sécurisé par 4 caméras à 360° de vision. Récompensée également : l'armoire 'Sécurion' qui permet de stocker et de recharger une quarantaine de batteries au lithium, tout en protégeant les locaux des risques de surchauffe, d'incendie et d'explosion. 3^e médaille pour un convoyeur qui récolte des olives et des amandes sans frottement puisque les fruits sont déplacés par un flux d'air. « Face à la crise du vin, au réchauffement climatique et à la déconsommation du rouge, nous devons proposer des solutions nouvelles dans les parcelles et les chais », affirme [Nicolas Bernard](#), directeur du département vitivinicole du Groupe Pellec à Montpellier.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Le RX-20

Ecrit par le 16 décembre 2025



Sécurion

Ecrit par le 16 décembre 2025



Convoyeur pneumatique Air 3

Autre proposition, celle de [Frayssinet](#), une entreprise née dans le sud-ouest en 1870 qui a mis au point des stimulateurs de croissance racinaire bio et innovants. « Ils permettent une relance du développement racinaire et une meilleure résistance en situation de stress abiotiques », explique [Matthieu Grebot](#), directeur Communication et RSE. L'entreprise [Actisol](#) aussi avait son stand d'outils qui labourent le sol superficiellement. « En particulier le 'Stell'Air Vigne' qui propose des itinéraires sans herbicide avec des micro-jets entre les ceps, il évite l'évaporation et préserve la biodiversité », explique [Freddy Socheleau](#), le patron. La société [Ombrea](#) est venue d'Aix-en-Provence avec ses tonnelles, pergolas, vérandas bioclimatiques, vitrages panoramiques et ombrières intelligentes.

Ecrit par le 16 décembre 2025

[Sun'Agri](#), le pionnier de l'agri-voltaïsme depuis 2009, est venu de Lyon pour proposer des persiennes solaires placées au-dessus des vignes et des cultures de fruits et légumes. La parcelle bénéficie d'un micro-climat optimal, face aux orages, au gel, à la grêle, à la neige, aux rayons brûlants du soleil, comme c'est le cas sur le vignoble expérimental de Piolenc. Enfin, [Isagri](#) est aux côtés des vignerons et paysans depuis 40 ans pour « leur faire gagner du temps dans leur gestion commerciale et comptable, réaliser le bulletin de paie de leurs salariés et saisonniers en un clic, gérer la traçabilité de leurs vins et leur fournir le meilleur service informatique possible, explique Bertille de Naquard. Ce n'est pas leur métier. Nous on est là pour les soulager, leur donner un coup de main. »

Au terme d'une journée passée entre tous ces immenses bâtiments, le laboratoire du futur, les masterclasses et ateliers, un 'Accord-cadre 2023-2027' a été co-signé par la [Région Occitanie](#), l'[Agence de l'Eau Adour-Garonne](#) et le président de l'[Institut Français de la Vigne et du Vin](#) pour préparer l'avenir de la filière vitivinicole. Une filière dont [Christophe Riou](#) (ancien patron de l'Institut Rhodanien à Orange) est directeur. Avec une stratégie incontournable, dit-il : « Innover pour rester. 93% de la production française est sous AOP (appellation d'origine protégée), ou IGP (Indication géographique protégée), ce qui représente 54 000 domaines pour 700 000 hectares de vignes. »

Il faut savoir que la France est la 1^{re} puissance agricole européenne avec une production — hors subventions — de 95,8 milliards d'euros, en hausse de +16% par rapport à 2021.

Plantin s'associe aux acteurs de l'agriculture pour relancer la production trufficole en Vaucluse

Ecrit par le 16 décembre 2025



L'institut de la truffe [Plantin](#), situé à Puyméras, a décidé de s'associer au projet 'Terroir' porté par le [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) pour accompagner les viticulteurs qui le souhaitent vers une replantation de leurs terres peu rentables en terres truffières, dans le but de pallier la baisse de production de truffes en Vaucluse et plus largement en France.

À peine la porte poussée, notre sens de l'odorat est chatouillé. L'odeur de la truffe est envoiement. Sur les étagères, le diamant noir dans son état brut dans des bocaux, des chips à la truffe d'été, de l'huile d'olive à la truffe noire, du carpaccio de truffes, des amandes salées à la truffe, et bien d'autres produits. Aucun doute possible, nous sommes bien au sein de l'institut de la truffe Plantin, à Puyméras.

C'est dans la boutique de cette entreprise qui manie l'art de la truffe depuis 1930 que [Christopher Poron](#) et [Nicolas Rouhier](#), respectivement président et directeur général de Plantin, ont donné rendez-vous aux acteurs de l'agriculture vauclusienne, au maire de Puyméras, Roger Trappo, mais aussi à Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, le jeudi 23 novembre pour évoquer le projet 'Terroir' auquel ils ont décidé

Ecrit par le 16 décembre 2025

de prendre part.



Ecrit par le 16 décembre 2025



©Vanessa Arnal

Donner une nouvelle vie pour les terres peu rentables

Le projet 'Terroir' ambitionne d'accompagner massivement les 3500 viticulteurs des Côtes du Rhône pour réorienter leur stratégie vers plus de résilience, une meilleure capacité à s'adapter aux aléas et un équilibre économique durable. Cette association au projet permettrait de transformer les terres viticoles trop peu rentables en terres truffières.

« Il est plus que temps de replanter si l'on veut continuer d'exister face à la concurrence mondiale. »



Ecrit par le 16 décembre 2025

Nicolas Rouhier, directeur général de Plantin

L'objectif serait de faire progresser la Maison Plantin, qui génère aujourd'hui 38M€ de chiffre d'affaires et emploie 100 salariés, dont 75 à Puyméras et 25 au sein de ses filiales à l'étranger. « Nous souhaitons évoluer dans une région truffière, qui elle doit être préservée », explique Nicolas Rouhier. La concurrence se fait de plus en plus rude avec d'autres départements qui cultivent la truffe comme l'Indre-et-Loire, ou encore la Charente, mais aussi à l'international. « Nous voulons planter localement pour une production au plus près des ateliers, mais aussi pour continuer de participer à l'économie vaclusienne », ajoute le directeur général de Plantin.

Visite de l'institut

Afin de mieux comprendre les problématiques, mais aussi le fonctionnement, de la Maison Plantin, Christopher Poron et Nicolas Rouhier ont proposé à leurs invités une visite des ateliers. Mené par la préfète de Vaucluse, le cortège a donc pu rencontrer certains employés, observer le tri des truffes opéré par sept personnes, ou encore la mise en bocal avec l'huile.

Plantin, c'est environ 100 tonnes de truffes chaque année. « La saison devrait être meilleure que l'année dernière en quantité, s'enthousiasme Christopher Poron. Il est encore un peu tôt pour parler de qualité, mais généralement les deux vont de pair. » 50% de l'activité de Plantin va à l'export, l'entreprise compte plus de 1400 clients dans le monde. L'entreprise est donc un acteur incontournable de la truffe sur le marché mondial de nos jours. Le défi est donc de le rester.

Ecrit par le 16 décembre 2025



De gauche à droite : Violaine Démaret, Chirstopher Poron, et Nicolas Rouhier. ©Vanessa Arnal

Des ateliers qui s'agrandissent

La visite des ateliers de Plantin a été l'occasion pour le président et le directeur général d'évoquer l'histoire de l'entreprise. Afin d'être en perpétuelle évolution, Plantin a opéré plusieurs changements au fil des décennies. Après sa création en 1930 par Marcel Plantin à Grignan dans la Drôme, l'entreprise a posé ses valises en 1986 à Puyméras après avoir été reprise par Hervé Poron, puis par son fils Christopher en 2009.

Les ateliers ont accueilli 1000 m² de plus en 2016. La boutique, quant à elle, a vu le jour en 2019. En 2022, un nouveau bâtiment de stockage et de production de 1200 m² est sorti de terre. Mais Plantin ne compte pas s'arrêter là. En 2024, un nouvel atelier de transformation de 1400 m², dont la construction a déjà débuté, va naître.

Un chêne truffier symbolique

Ecrit par le 16 décembre 2025

Afin de célébrer l'association de Plantin au projet 'Terroir', l'entreprise a décidé d'offrir un chêne truffier à Violaine Démaret qui a été symboliquement planté devant la boutique de la Maison Plantin. « Nous avons besoin du soutien de l'État pour faire avancer ce dossier indispensable à l'économie vaclusienne », conclut Nicolas Rouhier.



De gauche à droite : Nicolas Rouhier, Violaine Démaret, Roger Trappo, et Christopher Poron.
©Vanessa Arnal

L'événement s'est terminé dans la boutique, où les invités ont pu échanger, et déguster quelques mignardises avec l'ingrédient phare de la journée : la truffe.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



©Vanessa Arnal

Foncez au Week-end Gastronomique d'Avignon : plus de 1 000m2 de stands

Ecrit par le 16 décembre 2025

gourmands



Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

[Ce 18e Week-end Gastronomique](#) a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture,



Ecrit par le 16 décembre 2025

Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à coeur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de l'extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

Ecrit par le 16 décembre 2025





Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

Ecrit par le 16 décembre 2025





Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

21 000 visiteurs l'an dernier

Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps-Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

[18e week-end gastronomique](#). Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.

Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon



C'est sur la Place des Corps Saints et dans l'église éponyme que se tiendra le 18^e 'Week-end Gastronomique' d'Avignon du 17 au 19 novembre avec, en plus, le Cloître qui sera ouvert pour



Ecrit par le 16 décembre 2025

la 1^{re} fois aux visiteurs, soit 300 m2 qui s'ajouteront aux 960 m2 prêtés gratuitement par la Mairie d'Avignon.

40 stands, 63 agriculteurs, 32 exploitations de Vaucluse, mais aussi des paysans, tous membres du Réseau 'Bienvenue à la Ferme', en provenance du Lot (canards, foie-gras, aiguillettes), de Dordogne (cassoulet), de Creuse (miel, nougats, guimauves), des Landes (confits, rillettes), du Gers (pâtés, charcuterie de porcs noirs), d'Auvergne (Saint-Nectaire, noix, safran, ail des ours) et de la Drôme (huile d'olive de Nyons, saucissons d'autruche, nectar de kiwi) seront là.

Les Vauclusiens ne seront pas en reste : Numa Cappeau de 'La ferme La Reboule' pour ses fruits et légumes qui poussent grâce à la riche terre alluviale de la Barthelasse, Elodie Fournier, la maraîchère de Sarrians, Nicolas Berger d'Althen-des-Paluds pour ses pommes bio et son cidre, Loris Aubert de Saint-Christol d'Albion pour ses viandes et salaisons et même Bruno Bonnet de Lagarde d'Apt qui propose des écharpes, gants, et chaussettes en mohair et alpaga.

« C'est une façon de rencontrer des paysans, de parler avec eux de leur travail et de leur passion, quelles que soient les vicissitudes de la météo, précise Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Et de faire le plein de saveurs, de goûts, de parfums, de couleurs qui magnifieront vos tables pour les réveillons, ça changera de la morosité actuelle. »

Entre pains d'épices, Floc de Gascogne, Champagne, vins d'Alsace et de la Vallée du Rhône, magrets, escargots, pâtes de coing, calissons et chocolats, les visiteurs auront le choix. Ils étaient 21 000 en 2021, 14 000 l'an dernier, un chiffre qui va sans doute progresser pour l'avant-dernier week-end de novembre. En 17 ans, plus de 300 000 visites ont été recensées par la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

« Comme les producteurs ne peuvent pas entasser tous leurs cageots et cartons aux Corps Saints, les acheteurs peuvent click & collect sur internet, ajoute André Serri, président de Bienvenue à la Ferme 84. En partenariat avec la Poste, leur commande sera livrée chez eux dans des caisses réfrigérées et dans les plus brefs délais. »

Dans les 300 m2 supplémentaires du Cloître sera installé un 'Espace Restauration' avec un DJ pour l'animation et devant l'Église, sous chapiteau pour protéger du froid, des stands aligot, crêpes, vin chaud, pommes de terre au foie gras et burgers fermiers des Alpilles.

« Au-delà de la promotion de l'excellence des terroirs français, ce 'Week-end Gastronomique' est aussi l'occasion pour les consom'acteurs de rencontrer les paysans du réseau 'Bienvenue à la Ferme', d'acheter des produits de grande qualité, tous issus du terroir et fabriqués artisanalement, conclut Georgia Lambertin. Enfin, c'est une façon de soutenir ceux qui nous nourrissent et garantissent notre souveraineté alimentaire. »

Ecrit par le 16 décembre 2025

Le Grand Avignon et la Safer Paca s'associent pour préserver le foncier agricole



Le **Grand Avignon** et la **Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer) Provence-Alpes-Côte d'Azur** viennent de signer une convention pour la préservation du foncier agricole.

Cette signature est née de la volonté du Grand Avignon de maintenir une agriculture forte et durable en contribuant à une meilleure maîtrise du foncier agricole pour préserver la vocation des terres, résorber les friches et encourager l'installation des jeunes agriculteurs. Pour ces derniers, l'accès au foncier agricole est difficile, de par les coûts d'acquisition bien supérieurs à la moyenne, c'est un véritable enjeu sur le territoire.

Ainsi, la convention entre l'Agglomération et la Safer Paca vise à concrétiser cette ambition par la

Ecrit par le 16 décembre 2025

structuration d'un panel d'outils permettant d'agir sur le foncier agricole, notamment sur les zones prioritaires de la ceinture verte de Montfavet à Avignon, et de la plaine à Entraigues-sur-la-Sorgue. Ces outils viennent compléter les actions mises en place par les communes en matière de protection des espaces agricoles, et les actions de soutien à la dynamique agricole déployée dans le cadre du Programme alimentaire territorial (PAT).

Le Grand Avignon prendra donc en charge dépenses inhérentes à l'achat, la vente, la location de parcelles de terres agricoles et leur remise en culture. La Safer Paca, quant à elle, mettra à disposition des parcelles 'de réserve' pour les futurs agriculteurs qui sortiront de l'espace-test agricole situé au Mas Baudoin, tiers-lieu du Grand Avignon dédié à la création d'activités de l'économie agricole et alimentaire, ou pour les porteurs de projets afin qu'ils puissent se tester dans le cadre d'[Agritest84](#), espace test agricole départemental en archipel. Un fonds de roulement de 100 000€ a été attribué à la Safer Paca pour faciliter le stockage de ces parcelles.

V.A.

Vignoble du futur : la Chambre d'Agriculture de Vaucluse face au changement climatique

Ecrit par le 16 décembre 2025



Quelles perspectives pour le vignoble du futur ? [La Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#) s'interroge face au changement climatique.

En accueillant la presse, Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture s'est félicitée que la France devance désormais l'Italie comme 1er producteur mondial de vin. Elle a ensuite rappelé le poids de la viticulture dans le département : 2732 exploitations (56% de l'économie et 50% de l'agriculture), 51 152 hectares de vignobles, 5654 emplois équivalents temps plein, 35 coopératives.

« Tout le travail de cette filière s'adapte en permanence au changement climatique comme aux attentes des consommateurs. Et pour évoluer, justement, elle est accompagnée par nombre de partenaires : l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), la Région Sud, le département, l'IFV (Institut français du vin), la CNR (Compagnie nationale du Rhône), Inter-Rhône, la Ligue pour les oiseaux et l'Association pour le développement de l'apiculture. »

Ecrit par le 16 décembre 2025



Un département de rouge, de rosé, de blanc... et de Vert !

L'environnement est particulièrement pris en compte dans le Vaucluse puisque 55% des agriculteurs bio du département sont des viticulteurs (818), il est classé 4e (derrière la Gironde, le Gard et l'Hérault) avec 28,6% de la superficie (15 367 hectares). Sans oublier les 1 340 exploitations classées HVE (Haute valeur environnementale) soit 62,3%.

Un point a été fait sur le millésime 2023 par [Joël Choveton-Caillat](#), président de la Fédération des Caves des Vignerons Coopérateurs de Vaucluse. « Avec un printemps sec, mai et juin particulièrement arrosés, une pluie qui a permis aux grappes de survivre malgré les chaleurs de l'été, ce qui a donné une concentration de couleur et de goût, bref un beau millésime. Mais la récolte des caves coopératives a diminué : 1 150 000hl au lieu de 1 180 000 en 2022, les vendanges se sont étalées de mi-août à fin octobre avec une maturité optimale ».

[François Bérud](#) qui s'occupe [du Vignoble expérimental de Piolenc](#) a rappelé que pour faire face au

Ecrit par le 16 décembre 2025

changement climatique, des cépages résistants à la chaleur et aux maladies sont testés depuis 1996. [Joël Bouscarle](#), le président de l'Union de coopératives agricoles de vignerons des Côtes du Luberon – Cellier de Marrenon à La Tour d'Aigues ajoute que l'INAO (Institut national des appellations d'origine) a ouvert la porte à des expérimentations pour des cépages adaptés au changement de climat, les VIFA (Variétés d'intérêt à fin d'adaptation). « Nous travaillons avec des vignerons grecs de Thessalonique et du Mont Olympe qui ont des vendanges plus tardives, même si le sous-sol est comparable aux nôtre et nous mettons nos connaissances en commun pour avancer ensemble ».

Les vignobles de Vaucluse en chiffres

7 crus : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Rasteau, Ventoux, Luberon

3 appellations régionales : Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon

1 IGP : Vins du Vaucluse

Autre intervention, celle de Michel Brès, en charge de [l'épineux dossier de l'eau](#). « Entre la hausse des températures et des besoins en eau et le déficit en pluie, nous devons réagir, faire plus avec moins. Depuis les Romains, le Vaucluse sait faire. Le Canal de Carpentras, qui date du XIXème siècle, irrigue 69km auxquels s'ajoutent les 725km de canaux à travers le territoire. Grâce au goutte à goutte ou à la micro-aspiration nous ajustons au plus près l'irrigation avec des sondes qui mesurent le taux d'humidité des sols pour le faire avec un maximum de parcimonie et nous avons surtout le projet HPR (Hauts de Provence Rhodanienne, 150 à 300M€) porté par les départements de Vaucluse et de la Drôme pour assurer une gestion pérenne de l'eau dont les études sont toujours en cours ».

De son côté [Pierre Sayssset](#), directeur des Vignerons Indépendant a mis de l'eau dans son vin en évoquant son cycle « Sur 1 milliard 400 millions de Km3 d'eau, il n'y a que 2,5% d'eau douce, soit 35 millions de m3 stockés sous forme de glace. Et cette eau évolue en circuit fermé : évaporation, rosée, brouillard, nuages, pluie et neige voire grêle. Soit elle ruisselle, soit elle s'infiltre dans les nappes phréatiques. Mais 66% de l'eau de pluie qui tombe proviennent des feuilles. C'est la raison pour laquelle certains ont choisi de végétaliser les villes avec des arbres, des jardins, des parcs, mais aussi des tapis végétaux sur les toits des immeubles ».

Ecrit par le 16 décembre 2025



[Emmanuelle Filleron](#), responsable de l'équipe 'Climat & environnement' parlera de la qualité des sols, de la nécessité de la préserver, d'améliorer leur fertilité et de stopper l'érosion due aux vents comme aux gros orages. Certains vignerons sèment des plantes, d'autres laissent l'herbe pousser entre deux rangées de cultures pour favoriser un couvert végétal qui protège de la canicule. Enfin, [Frédéric Chaudière](#) (Château Pesquié) évoquera l'expérimentation en cours sur le Ventoux, autour de Bédoin où on teste des couverts végétaux qui donnent de la matière organique puis de l'azote qui, à terme, enrichit le sol.

Le courage de la Chambre d'agriculture

Au bout de 2 heures, Georgia Lambertin reprendra la parole pour évoquer « Le courage de la Chambre d'Agriculture et des agriculteurs qui, dans cette période de changement climatique et de crise (déconsommation de vin), prennent des risques pour savoir ce qui marche, le faire savoir avec des formations adaptées à chaque exploitation. Allons-nous vers un tsunami ? » s'interroge-t-elle.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

Elle fait tout pour qu'en janvier, avec l'aide de la Préfète, Violaine Démaret, le ministre de l'agriculture vienne, ici, dans le Vaucluse, constater les efforts des viticulteurs. Lui qui s'est fait 'dézinguer' à l'Assemblée nationale lors de la séance de questions au Gouvernement mercredi à propos du glyphosate et de la position mi-chèvre mi-chou de la France (parmi les 27 états membres de la Commission européenne) sur la possible ré-autorisation du glyphosate pendant 10 ans supplémentaires qui fait bondir les défenseurs de l'environnement.

23e Trophée du savoir-faire vigneron : nos jeunes vaclusiens ont vraiment du talent

Ecrit par le 16 décembre 2025



80% des participants à ce concours ont moins de 38 ans. Après une sélection de dizaines d'échantillons de cuvées, en rouge, rosé et blanc, le jury, composé de personnalités du département, a fait ses choix avec 28 lauréats. Audrey Piazza, la présidente des « Jeunes Agriculteurs », a rappelé que ce trophée avait été créé il y a 23 ans par Frank Alexandre, vigneron et banquier. « Le niveau de la viticulture est de plus en plus élevé. L'avenir de nos professions et de nos filières agricoles passe par la promotion de nos produits. Je crois en l'avenir de votre profession » a-t-elle déclaré, ce lundi soir dans les locaux du Conseil Départemental à Avignon, avant d'appeler les vainqueurs et de leur remettre leur diplôme.

« Le niveau de la viticulture est de plus en plus élevé. »

De la cave « Sylla » à Apt au château « Le Grand Retour » à Sainte-Cécile-les Vignes, en passant par le



Ecrit par le 16 décembre 2025

Domaine A. Berthet Rayne à Cairanne, « La Garrigue » à Vacqueyras, la propriété André Mathieu à Châteauneuf du Pape, « La Cave des Lumières » à Gault, les Côtes du Rhône et appellations Ventoux, Luberon, IGP Vaucluse et Méditerranée ont été récompensés. Christian Mounier, conseiller départemental en charge de l'agriculture a félicité les vignerons primés qui « défendent avec talent et passion leur terroir ». La présidente de l'exécutif, Dominique Santoni a insisté : « Le Vaucluse est une terre de culture et d'agriculture avec des hommes et des femmes qui sont les gardiens d'une tradition ancestrale et collective et qui perpétuent une excellence. Pour les fêtes, les réjouissances, les grands moments de notre vie, nous ouvrons une bonne bouteille. Et comme la solidarité est l'une des compétences du département, vous savez que vous pouvez compter sur nous quand vous rencontrez des difficultés ».

« Il faut continuer à transmettre et construire de nouvelles générations de vignerons qui portent le département et ses richesses ».

Ensuite ont été remis les trophées des « Coups de Coeur » du savoir-faire vigneron 2023. Pour le département, en rouge, « Château Husson » 2021 de Châteauneuf-du-Pape, en blanc « Oversant » du « Domaine Fenouillet » et en rosé, également « Oversant » du Fenouillet. Les sponsors, le Crédit Agricole et Groupama ont craqué tous les deux pour la cuvée « Autrefois » un rouge 2021 du Domaine Champ-Long et pour « La douceur de Juliette », un rosé concocté à Bonnieux par Léa et Mathieu Malbec au « Clos des Tilleuls ».

Frank Alexandre, créateur du prix, a conclu la cérémonie : « Cette assemblée de jeunes, ça fait plaisir. Il faut continuer à transmettre et construire de nouvelles générations de vignerons qui portent le département et ses richesses ».

Les 28 vignerons distingués par ces trophées seront mis en avant lors du prochain Salon de l'Agriculture à Paris en 2024.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans

Ecrit par le 16 décembre 2025



Le groupe [Pellenc](#), concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, dont le siège est basé à Pertuis, fête ses 50 ans cette année. L'occasion de revenir sur cinq décennies d'innovation et d'afficher ses ambitions pour les années à venir.

Depuis 1973, Pellenc s'est imposé comme leader du machinisme agricole. Du sécateur hydraulique à la machine à vendanger, en passant par la pince vibrante, ou encore le matériel de cave, le groupe a su innover et se réinventer constamment ces 50 dernières années. En 2022, le groupe a enregistré un chiffre d'affaires de 346M€.

« Aujourd'hui, Pellenc est un modèle unique dans son secteur », affirme [Simon Barbeau](#), directeur général du groupe. Cela s'explique par sa large gamme de machines, équipements et outils, mais aussi par sa double casquette. Le groupe est à la fois constructeur de ces équipements, outils et machines, mais aussi distributeur. Ce qui en fait le leader de son secteur et lui permet de rayonner à l'international, qui représente deux tiers de son chiffre d'affaires.

De la viticulture à la viniculture, en passant par l'arboriculture

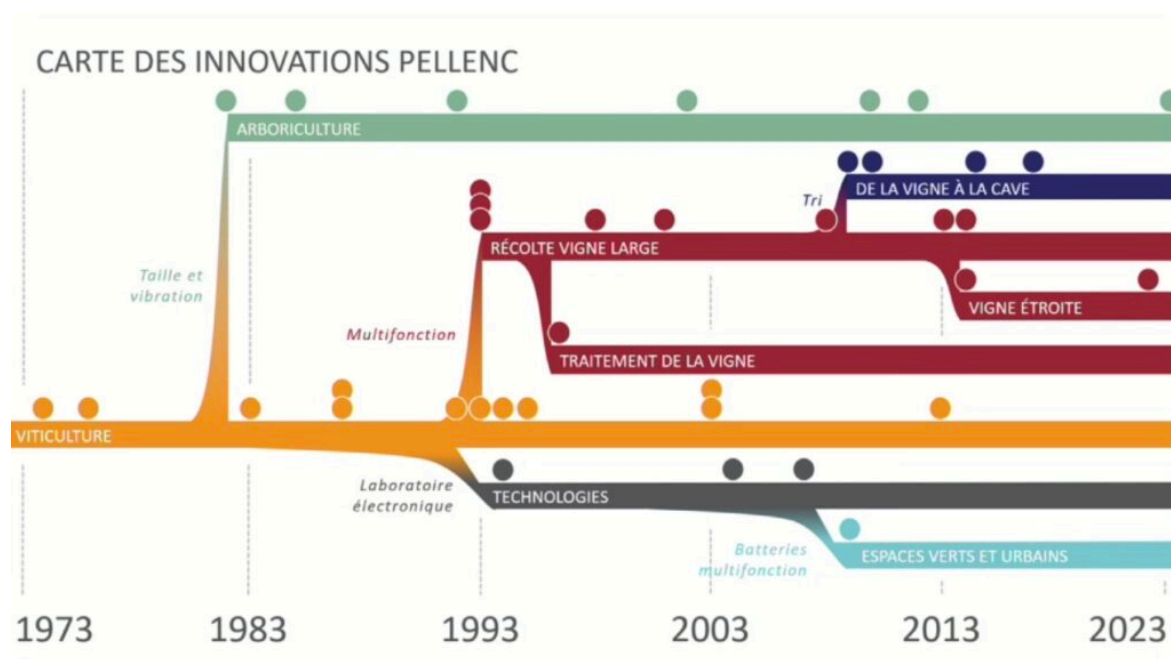
En 1973, tout commence avec la taille de vigne. « La viticulture est la colonne vertébrale du groupe, c'est le tronc de tout son développement », explique Simon Barbeau. Les équipements pour la taille vont être

Ecrit par le 16 décembre 2025

complétés par le sécateur hydraulique en 1976, puis électrique en 1987, puis par la machine à vendanger en 1993.

D'autres secteurs sont ensuite venus s'ajouter tels que l'arboriculture en 1982. La maîtrise de ce nouveau secteur d'activité a permis d'adresser toutes les problématiques de récolte, notamment celle des olives avec la pince vibrante, puis avec la pince vibrante montée sur buggy en 1992, et la machine à vendanger pour les olives depuis 2010. « Comme pour la vigne, notre objectif était d'apporter des solutions technologiques de premier plan pour les oliveraies en termes de performance et de qualité de récolte », ajoute Simon Barbeau.

2014 représente une année importante pour le groupe qui ajoute une corde à son arc avec l'acquisition de Pera, spécialisé dans la fabrication de matériel de cave. Pellenc s'ouvre donc à la viniculture. « On a créé ce trait d'union entre la vigne et la cave pour être capable de pouvoir adresser les problématiques de l'ensemble de la filière avec une gamme complète (pressoir, grattoir, filtration, etc) qui permet de répondre aux enjeux des grosses caves coopératives comme des caves particulières », explique le directeur général du groupe.



©Pellenc

Améliorer la productivité et baisser la pénibilité

Depuis 2001, le chiffre d'affaires a été multiplié par huit. Le groupe ne se repose pas sur ses lauriers pour autant. « Le groupe est conscient des enjeux climatiques, technologiques, et des enjeux des clients, affirme Simon Barbeau. On est toujours en train d'évoluer et de se réinventer. » Ainsi, depuis 50 ans, le groupe est en constante évolution, tout en gardant un objectif en tête : optimiser le travail de ses clients tout en leur facilitant au maximum la tâche.

Ecrit par le 16 décembre 2025

Par exemple, pour accompagner les clients qui ont besoin de plus en plus de faire des récoltes de nuit, Pellenc a travaillé sur des machines avec conduites intuitives, des caméras à vision nocturne, etc. Ce qui permet au client d'amener au chai une vendange fraîche, pas oxydée, et surtout en toute sécurité. Le gain de temps et d'énergie est ainsi primordial. La taille rase de précision (TRP) fait partie des innovations de Pellenc qui ont révolutionné le monde viticole. « C'est une innovation majeure pour la taille puisqu'on passe d'une soixantaine d'heures de taille à une dizaine d'heures entre la TRP et la retouche manuelle », développe [Philippe Astoin](#), directeur Division Agricole du groupe.

La technologie au cœur de l'innovation

De nos jours, la technologie prend une grande place dans l'innovation. Le groupe Pellenc a notamment lancé la plateforme Pellenc Connect il y a deux ans qui permet un suivi de flotte afin d'être dans l'anticipation. « On n'attend plus qu'une panne apparaisse pour réparer, on essaye de prévenir les coûts d'entretien », explique Philippe Astoin. La plateforme permet également la cartographie, c'est-à-dire d'obtenir un ensemble de données qui permet de prendre des décisions agronomiques.

La technologie prend aussi de plus en plus de place au niveau des machines du groupe. En 2024, le robot RX-20 sera présenté au [Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-legumes](#) (Sitevi). Ce robot devrait effectuer les tâches répétitives telles que le désherbage, de jour comme de nuit, avec une autonomie de 13h à 20h. « On pense qu'il va rapidement devenir le meilleur compagnon du viticulteur », affirme Philippe Astoin.



Ecrit par le 16 décembre 2025

©Pellenc

Un projet d'entreprise pour se réinventer

À l'occasion de ses 50 ans, le groupe a décidé d'établir un projet d'entreprise basé sur trois axes :

- La **diversification** avec des solutions complémentaires pour la viticulture comme l'acquisition de Pera en 2014, le robot RX-20 en 2024, et de nouveaux équipements dans les prochains années pour répondre aux besoins des clients qui souhaiteront produire de nouveaux vins peu ou pas alcoolisés par exemple. Le groupe va également continuer à diversifier ses outils. Ce sont d'ailleurs 7 à 8% du chiffre d'affaires qui sont réinvestis dans la recherche et le développement pour permettre cette diversification.
- L'**excellence opérationnelle** qui passe par le renforcement de l'équipement industriel, pour lequel 10M€ ont été investis en 2022. Le groupe se veut intarissable sur les dimensions sécurité, qualité, coût, et service client. Pellenc souhaite également amener des innovations plus rapidement sur le marché.
- Pellenc se veut une **entreprise durable**. Quatre de ses produits ont déjà le label 'Longtime' qui certifie leur durabilité. Le groupe est conscient qu'il faut aller plus loin en termes d'engagement RSE, sur la réduction de l'empreinte carbone (sur les produits et sur les usines), sur les consommations d'énergie et d'eau, sur la réduction des déchets, et sur le cycle de vie des produits. Pellenc travaille d'ailleurs sur des solutions de reconditionnement de ses produits.

Les années à venir

Si pour le moment, le groupe n'observe pas de difficulté de recrutement, puisque ce sont 200 à 300 personnes qui intègrent Pellenc chaque année, l'entreprise prend au sérieux les potentielles difficultés qui pourraient se présenter dans le futur. Pellenc se veut attractif et un espace d'épanouissement pour les collaborateurs.

« 2023 n'a pas été une très bonne année en termes de vente de machines, explique Philippe Astoin. Le marché baisse car les clients se sont bien équipés ces dernières années, le coût de machines a augmenté, tout comme la durée des financements, et les taux d'intérêts sont plus élevés que les années précédentes. » Cette tendance ne s'applique pas seulement à Pellenc, mais a été observé à travers le monde. Si Pellenc n'était pas forcément préparé à vivre une année comme celle-là, le groupe se dit être prêt pour 2024. « Il faut s'attendre à une année similaire », conclut Philippe Astoin. D'ici 2027, Pellenc espère 30% de croissance. Pour le moment, le groupe se dit confiant sur le développement, malgré les conditions de marché actuelles.

Ecrit par le 16 décembre 2025



© Pellenc

Lucien Stanzione, 'Je me bats pour un département rural en danger'

Ecrit par le 16 décembre 2025



Lucien Stanzione, sénateur socialiste, a fait le point des dossiers de son mandat de six ans dont trois passés à défendre particulièrement les filières les plus en souffrance du département : la lavande et la cerise ainsi que le financement de la recherche pour les maladies et les ravageurs. L'homme politique s'attaque, pour les 3 ans à venir, à la professionnalisation du statut d'élu et à l'obtention d'une protection juridique identique à celle des magistrats et des forces de l'ordre face à l'insécurité grandissante. Il est également question de sécurité et de défense des services publics.

«Le Vaucluse assied son économie sur l'agriculture. Or, celle-ci se transforme, notamment du point de vue de la réglementation ; celle de l'offre et de la demande.»

«Il y a encore 5 ans, tout allait bien pour la lavande.

C'était une culture d'avenir pour des zones déshéritées avec des cours élevés allant de 100 à 120€ le kilo d'huile essentielle. Puis les industriels de la Beauce, voyant les cours de blé chuter, se sont lancés dans la

Ecrit par le 16 décembre 2025

lavande, obtenant pour la mise en place des distilleries, des subventions européennes. Les territoires voisins du fleuve Rhône se sont mis à planter, tandis que la Bulgarie faisait elle-aussi de l'importation de lavande. Les grands parfumeurs ont acheté des terres en Bulgarie et planté sur place. C'est toute cette concomitance de faits et le développement des huiles essentielles de lavande qui ont fait chuter les cours. Résultat, 4 ans après, nous sommes entre 12 et 17€ le kilo. L'huile essentielle fine de lavande n'est plus rémunératrice -en dessous de 15€/kg pour l'agriculteur-. Le coût d'exploitation est devenu supérieur au bénéfice de la vente.»

Copyright Office de tourisme pays d'Apt Luberon

«Il y a aussi la question des ravageurs

Les produits de traitement phytosanitaires ont été interdits -dont certains détectés -diméthoate-probablement cancérigènes- sans que simultanément il y ait des alternatives. Les plantes sont en train de crever. En réaction, au Sénat, nous avons imposé le vote d'une enveloppe de 10M€ d'aide aux lavandiculteurs dont 1M€ à l'aide directe et avons insisté pour, surtout, financer la recherche. Cependant les critères d'éligibilité pour toucher ces 9M€ d'aides sont tellement stricts que seulement 5M€ ont été affectés et sur 850 lavandiculteurs vauclusiens, 300 sont éligibles.»

«Il faut encore se battre pour la cerise.

Et faire de l'amande et de la pistache, ce serait renoncer à la cerise. On n'en n'est pas là. Il faut encore se battre et trouver des traitements efficaces contre les ravageurs. Le seul remède actuellement prescrit est le filet -c'est entre 40 000 et 70 000€ l'hectare- sur les arbres, et lorsqu'il faut faire un traitement complémentaire, l'agriculteur doit retirer et remettre les filets. Et cela est à ajouter au coût d'exploitation. Là encore, il faut faire des efforts avec l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). C'est 10M€ qu'il faut créditer à la recherche.»

Cerises du Ventoux copyright PNR Ventoux/Vori

La distillation du vin

«Nous en sommes à quasiment deux années de stock de vin non écoulé. La crise vient aussi, en partie, des changements des modes alimentaires. On boit de moins en moins de vin rouge et de plus en plus de vin rosé et blanc. Les vins du Bordelais (région qui vit, actuellement, un plan d'arrachage des vignes), et des Côtes-du-Rhône classiques, à l'exclusion des grands crus, ne se vendent plus. Finalement le Gouvernement a autorisé en décembre dernier, la distillation 3 millions d'hectolitres de vin rouge.»

«Je travaille également sur l'irrigation du nord Vaucluse,

via le dossier [HPR](#) (schéma directeur de réseaux d'irrigation modernes, multi-usages), mené en particulier par Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Son enveloppe est comprise entre 200€ et 400M€. Le Canal de Carpentras est mandaté pour en être le metteur en scène, avec l'expertise du Canal de Provence, au chapitre technique. Deux branches irrigueraient l'une jusqu'au nord Vaucluse et l'autre branche au Sud de la Drôme. Les questions à régler ? Cette irrigation serait conçue pour quelle agriculture ; pour quelles productions ; pour quelle consommation et sur quelles techniques agricoles ? Car sans eau, il n'y a pas d'agriculture.»



Ecrit par le 16 décembre 2025

«La Poste

La fermeture des postes n'est pas tolérable car c'est le service public de la proximité que j'ai toujours défendu. Pourtant, le bureau de Poste de Saint-Ruf, à Avignon, comme ceux des petites communes ferment. Nous devons penser aux personnes les plus en difficulté comme les personnes âgées, les personnes handicapées, celles qui ne peuvent pas se déplacer parce qu'elles n'ont pas de véhicules, les gens qui vivent avec nous et autour de nous. Cependant, pour les petites communes, comme Saignon, l'agence communale postale, aux horaires élargis, peut être une solution. Le problème ? C'est la perte des services financiers. Les personnes qui ont un compte à La Poste ou perçoivent leur pension n'y ont accès que dans un véritable bureau de la Poste qui sont, hélas, regroupés dans les grandes villes.»

La fermeture des hôpitaux

«Nous vivons une crise de la santé publique et de l'urgence médicale. Cela veut dire que l'on joue avec la santé des gens. Même le 15 ne dispose plus, systématiquement, d'un médecin car on en manque. Il est, le plus souvent, remplacé par un infirmier. Il y a des médecins urgentistes dans les Forces armées, réquisitionnons les pour faire les urgences de nuit. Nous avons besoin de professionnels pour faire les premiers soins. Faisons de même avec les médecins libéraux volontaires des sapeurs-pompiers.»

Quand la République recule

«A propos de la police nationale urbaine ? On nous avait annoncé plus de 43 postes et on se retrouve avec 15. Je demande pourquoi, et l'on me répond que personne ne veut venir. Je n'ai pas compris parce que des familles de la région parisienne -où démarrent la carrière de tous les jeunes policiers- m'ont saisi pour rejoindre leur famille dans le sud. En même temps, on me répond qu'il n'y a pas de volontaires pour venir. Si l'on a envie de mettre en place la politique que l'on annonce, -je parle du ministre de l'Intérieur- alors pourquoi vivons-nous cette situation ridicule ?

La lutte contre la drogue ?

Finalement, la lutte contre la drogue n'est pas menée comme elle devrait l'être et comme nous le voyons à Cavaillon, Carpentras -la situation du bois de l'Ubac est catastrophique avec ses guetteurs installés- et à Avignon. Il faut arrêter la politique du bling-bling avec Gérald Darmanin en shérif. Ces solutions ne sont pas opérantes. Les gens qui habitent ces quartiers ont de faibles revenus et ne peuvent habiter que là. Ils sont pris en otages dans une cité contrainte par des trafiquants et où il n'y a plus de services publics. Nous avons besoin de moins d'annonces et de plus d'efficacité, avec l'affectation permanente de policiers. La CRS 8 ? C'est de la rigolade, parce qu'ils ne restent que 4 jours, juste le temps, pour les dealers, d'aller à la mer.»

Lutte contre la drogue DR

La violence envers les élus

«Je demande depuis plus de 10 ans, un véritable statut des élus 'Agent civique territorial'. Nous demandons un projet de loi pour un statut de fonctionnaire citoyen, comparable à celui des agents de la fonction publique. On passe du système de l'indemnité à celui de la rémunération et à un système de protection de l'élu et de la personne.»



Ecrit par le 16 décembre 2025

Perspectives pour les 3 années à venir

«Tenant compte de mes nouvelles fonctions au Sénat, dans le cadre de la commission des Affaires économiques, celle de l'Aménagement du Territoire et de l'environnement et de la Délégation aux collectivités territoriales, mon action se complètera vers le monde de l'économie en faveur de l'emploi, de la formation, des rémunérations en travaillant avec les élus sur le développement de l'entreprise, de l'artisanat et de l'activité de proximité. Sans oublier le 3ème versant de l'économie vauclusienne : le tourisme.

Le élus se battent pour maintenir les services de proximité DR

«Par ailleurs, il se pose aussi la question du devenir des grands villes de notre département.

Je rappelle que les prochaines élections municipales auront lieu dans 3 ans. Et si l'on ne répond pas aux préoccupations des bassins de vie en termes de développement économique, de sécurité et des questions sociales, il est probable que ces villes rencontrent de grandes difficultés dans tous ces domaines au détriment des vauclusiens. »

«A propos du Rassemblement national

Je tiens aussi à dire que malgré ce qu'ils veulent faire croire, ce ne sont pas eux -les élus du rassemblement national ou assimilé- qui défendent la justice sociale et la lutte contre les inégalités. Ce ne sont pas eux qui défendent les plus faibles. La preuve : ils ont refusé le repas à 1€ pour les étudiants pauvres, ainsi que la proposition de la gauche du Smic à 1500€ net. Sur les questions sociétales, également, ils refusent l'inscription du droit à l'avortement dans la constitution. Un député RN a ainsi proposé récemment que les femmes retournent dans leur foyer plutôt que de travailler. Ma ligne de conduite est de travailler avec tous les élus, ceux de gauche et ceux qui se réclament de l'arc républicain au service des vauclusiens et des élus.»

Ecrit par le 16 décembre 2025



Dans les coulisses de la conférence de presse