Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La filière lavande réunie à Montguers, dans la Drôme



Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,
interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



S’organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s’organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s’adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d’expérience ainsi que pour s’informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s’engage tant entre les filières qu’entre les chambres d’agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d’espoir pour l’avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d’ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

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



Au quotidien ?
Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles –arboriculture, viticulture, lavande, cerise…- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

Dans le détail

La distillation
Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'agriculture, Agnès Pannier-Runacher.
«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.



La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



À Cucuron, le retour de la filière amande porte ses fruits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L'exploitation agricole Le Chant des Amandes, située à Cucuron, vient d'inaugurer son nouvel atelier, dédié à la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Une nouvelle de bon augure pour la filière amande et pour l'agriculture vauclusienne.

Ferragnes, Ferraduel, Ferrastar, Lauranne, ou encore Mandaline. Ce sont les noms des variétés françaises d'amandes que l'on peut retrouver sur l'exploitation Le Chant des Amandes, à Cucuron, gérée par Ludivine et Fabien Dauphin.

Le couple de jeunes agriculteurs innove et investit dans l'avenir de son exploitation, notamment avec la construction d'un nouvel atelier pour la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Un bâtiment que Ludivine et Fabien présentent avec fierté. Une note positive qui arrive à point nommé au vu de la situation agricole actuelle en Vaucluse et plus largement en France.

Une affaire de famille

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avant d'être aux mains de Ludivine et Fabien, l'exploitation a été reprise par le père de ce dernier dans les années 1980. Époque à laquelle il n'y avait que des vignes et des cerisiers, pour finalement n'y avoir que des cerisiers. En 2012, Fabien reprend l'exploitation dans l'objectif de la diversifier.

« Le choix de l'amande s'est rapidement imposé car on avait déjà le matériel, qui est le même que pour la cerise, et le marché mondial de l'amande était assez soutenu à ce moment-là », explique Fabien Dauphin. L'amande, c'est aussi une histoire de famille puisque son grand-père en cultivait à son époque. En 2018, Fabien est rejoint par sa femme Ludivine qui s'empare de la partie commerciale. De là naît la marque 'Le Chant des Amandes'.

L'amande fait son retour en Provence, pour le meilleur et pour le pire

« En 2012, nous avons été parmi les premiers agriculteurs provençaux à décider de replanter des amandiers sur nos terres du Luberon, pour redonner à l'amande de Provence la renommée qu'elle eut autrefois et qu'elle mérite tant », affirme fièrement Fabien. Des amandiers sont plantés régulièrement jusqu'en 2019. Aujourd'hui, l'exploitation en compte une vingtaine d'hectares.

Cependant, comme tout produit provenant de la nature, l'amande doit faire face au climat imprévisible. Les amandiers subissent trois années de gel successives, c'est 70% de perte de production en 2020, 2021, et 2022. Chaque année, Fabien et Ludivine essayent de protéger leur verger avec des systèmes de lutte anti-gel, avec l'eau ou les bougies, ce qui représente un coût considérable puisqu'une nuit de bougies équivaut à environ 2000€ pour leurs amandiers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La technique de l’aspersion (solidification de l’eau qui va produire de la chaleur).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La technique des bougies.

©Le Chant des Amandes

Une année 2023 qui a porté ses fruits

Si les années 2020, 2021, et 2022 ont donné du fil à retordre à l'exploitation cucuronnaise, l'année 2023 elle, a donné un regain d'espoir. Aucun gel n'a été déploré. Ainsi, Ludivine et Fabien ont ramassé une belle charge de fruits, 75 tonnes de coques en tout. D'où la nécessité d'un nouvel atelier, de 300 m2, dont 60 m2 de laboratoire, afin de pouvoir travailler l'amande eux-mêmes, de sa récolte à sa vente.

> « C'est très important d'avoir des agriculteurs qui parlent positivement de leur travail, surtout avec la situation actuelle, même si c'est difficile pour tous. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

Le plus gros du travail vient après la récolte, qui se fait en octobre. Les amandes passent alors par plusieurs étapes : l'écalage (qui sépare l'amande en coque de la peau), le séchage (pour éviter la moisissure et les microtoxines), et le cassage (qui se fait à la casserie de Bédarrides).



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Le Chant des Amandes

Un savoir-faire pluridisciplinaire et ‘made in Vaucluse’

Au Chant des Amandes, l’amande est produite, cassée, mais aussi vendue en Vaucluse. « C’est une vraie fierté pour nous », déclare Fabien. C’est ainsi que les amandes brutes, les amandes en chocolat, mais aussi les amandes salées pour l’apéritif, sont préparées à Cucuron et vendues sur les marchés ou dans les épiceries fines, du Vaucluse. « Aujourd’hui, il faut savoir se diversifier et faire plusieurs métiers comme producteur, commercial, concepteur, etc », ajoute Ludivine.

> « On ne peut qu’être fiers au Département de voir des jeunes reprendre des exploitations, être forts de proposition pour répondre aux challenges d’aujourd’hui et de demain, tout en faisant la promotion du circuit-court. »
>
> *Christian Mounier, vice-président du Département de Vaucluse*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

C’est tout naturellement que les jeunes agriculteurs ont choisi de travailler en circuit-court, afin de garder ce ‘made in Vaucluse’ qui leur tient tant à cœur. Ils travaillent donc avec les artisans (glaciers, confiseurs, etc), mais aussi les restaurateurs locaux. Et ils commencent même à développer leurs ventes en grande distribution au niveau local.



Le Chant des Amandes propose également de la vente en ligne. ©Vanessa Arnal

Une filière pleine d’espoir

Avec le retour de l’amande en Provence il y a une dizaine d’années, la Région Sud a lancé un projet pour relancer la filière en 2014, duquel est né le Syndicat des producteurs d’amande de Provence en 2016. Initié par André Pinatel, ancien président de la Chambre régionale d’agriculture, le syndicat est aujourd’hui présidé par Fabien. « Pour le moment, on travaille sur les signes de qualité comme le Label Rouge ou l’IGP (Indication géographique protégée) », explique le jeune agriculteur.

En ce qui concerne Le Chant des Amandes, pour le moment, le projet principal est la diversification des variétés, afin de trouver des variétés qui soient plus adaptées au changement climatique. « On commence à travailler l’olivier et le pistachier, conclut Fabien Dauphin. J’ai à cœur de ne pas abandonner la cerise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

industrie, qui est historique au sein de l'exploitation. J'aimerais aussi fédérer des producteurs autour de la filière amande mais pas seulement, afin qu'on se serre les coudes en travaillant en synergie. »

Georgia Lambertin essaye la peseuse associative, qui permet de mettre en sachet les amandes selon le poids demandé. ©Vanessa Arnal

---

Avignon Université : des étudiants obtiennent un prix pour leur projet innovant



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Aurélien Le Goff et Robin Talbot, étudiants en Master 'Ingénierie de la Production Végétale' à Avignon Université ont obtenu le 3e prix de l'innovation en Sciences et techniques francophones décerné par la Conférence internationale des formations d'ingénieurs et techniciens d'expression française (Citef) pour leur projet 'Aerotechnicoponie'.

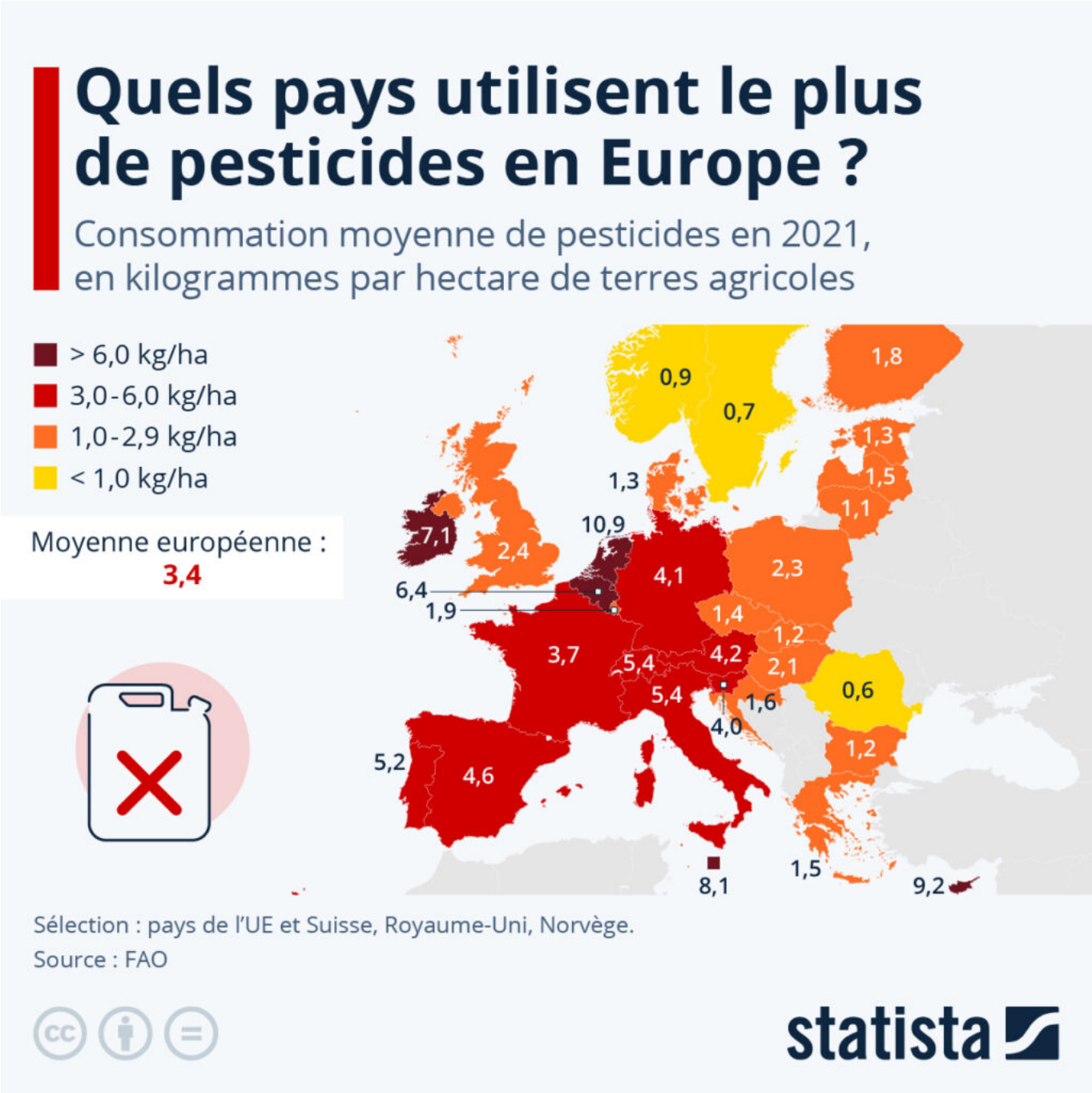
Le projet 'Aerotechnicoponie' vise à développer un modèle amélioré d'aéroponie (forme de culture hors-sol) pour répondre aux défis actuels de l'agriculture tels que le réchauffement climatique, la raréfaction des ressources en eau, le bannissement des pesticides et la nécessité d'une production alimentaire plus durable. Les deux étudiants se sont donc engagés dans une démarche visant à optimiser les installations d'aéroponie, à étudier leur impact énergétique et environnemental, et à les comparer aux techniques actuelles. Leur objectif est de développer une culture plus performante basée sur ces connaissances.

Leur projet a reçu un soutien financier l'unité de formation et de recherche Sciences, Technologie, Santé d'Avignon Université, permettant l'acquisition de matériel d'aéroponie. Dans la serre de l'université, Aurélien et Robin effectuent des tests prometteurs, avec pour objectif de perfectionner le matériel, développer leurs propres installations, et éventuellement les commercialiser.

Quels pays utilisent le plus de pesticides en Europe ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Depuis 1990, l'usage des pesticides au niveau mondial a quasiment doublé. Si les ventes de produits phytosanitaires ont augmenté presque partout dans le monde, les hausses les plus fortes ont été enregistrées en Amérique du Sud, en Océanie et en Afrique. Sur le continent européen, le volume utilisé de pesticides se situe à peu près au même niveau qu'il y a trente ans et peine toujours à diminuer de façon significative.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Question sensible du dossier agricole en France, le sujet de la réduction de l'usage des pesticides était jusque-là absent des mesures annoncées par le gouvernement pour apaiser la colère des agriculteurs. Mais le 1er février, sous la pression du premier syndicat agricole français, la FNSEA, le ministre de l'Agriculture a annoncé la suspension du plan Ecophyto, qui visait à réduire de 50 % l'usage des pesticides d'ici 2030 par rapport à la période 2015-2017. Lancé initialement en 2008, ce plan était jusqu'à présent considéré comme un échec. Officiellement, il n'est toutefois pas abandonné, mais mis en pause « le temps d'en retravailler un certain nombre d'aspects ».

En valeur absolue, la France fait partie des trois plus gros consommateurs européens de pesticides avec l'Espagne et l'Italie. Un chiffre corrélé à la taille de la surface agricole, l'Hexagone possédant la plus vaste de l'Union européenne devant l'Espagne. Si l'on regarde l'utilisation de pesticides ramenée à la surface cultivée, la France se situe légèrement au-dessus de la moyenne européenne. L'agriculture française a utilisé en moyenne 3,7 kilogrammes de pesticides par hectare de terres en 2021, selon les données les plus récentes de la FAO, soit un peu plus que la moyenne des trente pays européens étudiés cette année-là (3,4 kg par hectare). Comme le montre notre carte, les chiffres varient de plus de 10 kilogrammes par hectare aux Pays-Bas, à moins d'un kilogramme par hectare en Scandinavie et en Roumanie.

La nature et les quantités de pesticides utilisés sont très variables selon les types de culture, c'est pourquoi on observe de grandes différences entre les pays (et également entre les régions d'un même pays). Les territoires qui ont développé une agriculture très spécialisée, avec des cultures intensives gourmandes en pesticides, comme la pomme de terre, les arbres fruitiers et la viticulture, ont notamment tendance à afficher les valeurs les plus élevées.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du Département de Vaucluse, de l'agence Vaucluse Provence Attractivité et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime**.** C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes**.**

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides… mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

Cathy Fermanian, directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc…) , des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de Nadia Sammut, de l'Auberge La Fenière à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon…..que du Bonheur !

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef Florent Pietravalle du restaurant La Mirande à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la Petite maison de Cucuron a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, Brice Lambeaux du Café de la Paix de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.

l'écho du mardi
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



Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l'honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception… et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

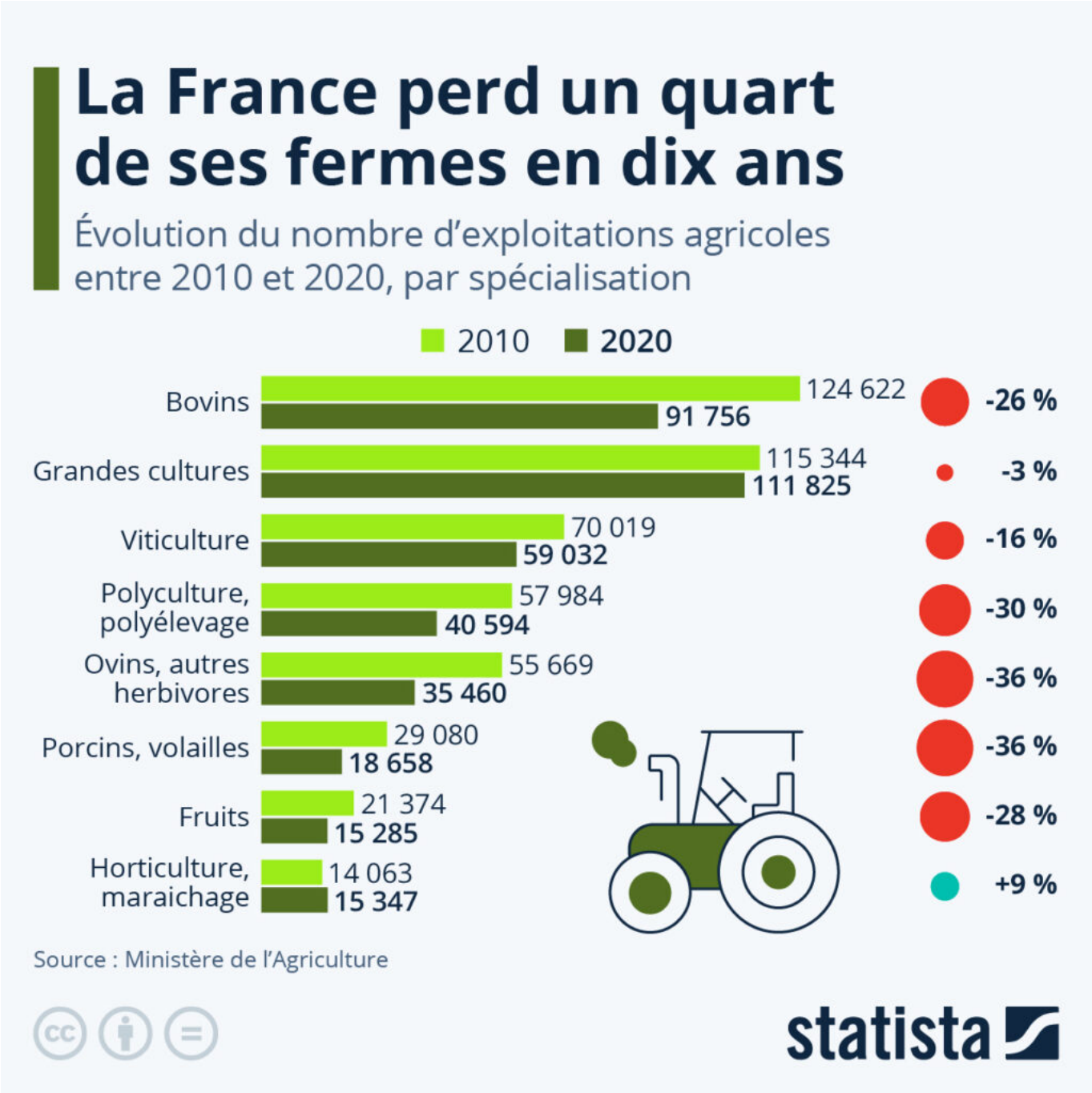
Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

La France a perdu près d'un quart de ses fermes en dix ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La mobilisation des agriculteurs continue dans toute la France. Selon les renseignements territoriaux, près de 800 tracteurs se trouveraient dans le bassin parisien, et aucune région du pays ne serait épargnée par les blocages des agriculteurs.

Leurs revendications sont multiples. Ils demandent que les lois EGalim, censées permettre aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

agriculteurs de vivre dignement de leur travail en rééquilibrant les relations commerciales entre les producteurs agricoles et les entreprises agroalimentaires, soient mieux appliquées et renforcées afin que les agriculteurs n'aient pas à vendre leur production à perte. De nombreux syndicats demandent également la fin de l'obligation par l'Union européenne de consacrer 4 % des terres arables à de la jachère ou à des infrastructures agroécologiques. Ils demandent aussi que les produits d'importation soient soumis aux mêmes normes que les produits français, afin d'éviter une concurrence jugée déloyale.

Comme le montre notre infographie, basée sur les données du plus récent recensement agricole du Ministère de l'Agriculture, la France a perdu plus de 100 000 exploitations entre 2010 et 2020. Ce sont les exploitations spécialisées dans l'élevage qui ont été les plus touchées : plus de 63 000 ont disparu en dix ans, soit près de deux tiers de la diminution totale. Les exploitations de petite taille ont particulièrement souffert. Le nombre de micro-exploitations a ainsi baissé de 31 %, tandis que celui des petites et moyennes exploitations a diminué de 21 %.

La surface agricole utile est par ailleurs restée stable, ce qui s'explique par l'agrandissement de la taille moyenne des exploitations agricoles : de 55 hectares en 2010 à 69 hectares en 2020, soit une augmentation d'environ 25 %. Les grandes exploitations (136 hectares en moyenne) sont les seules à avoir vu leur nombre augmenter : elles étaient 2 000 de plus en 2020 que dix ans auparavant.

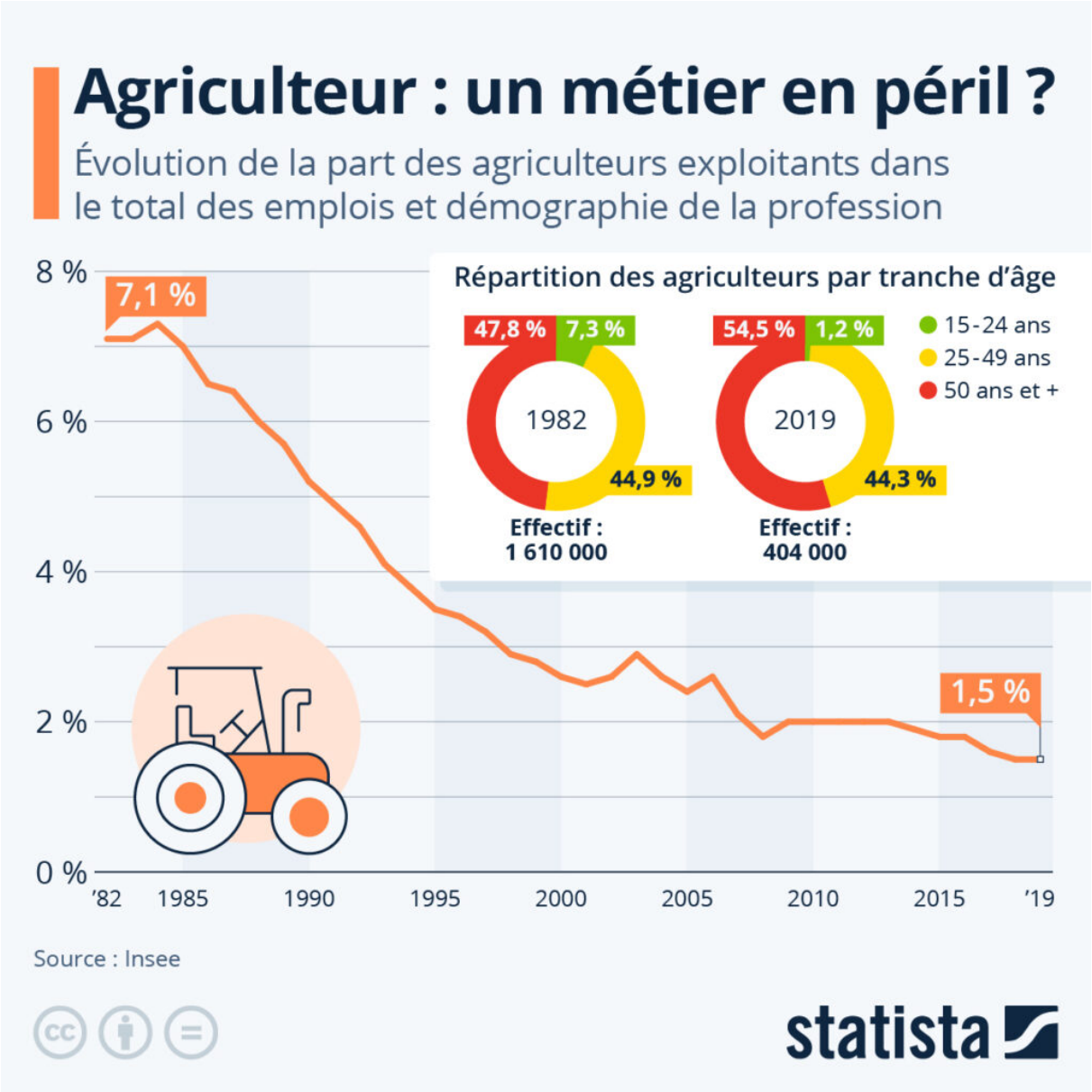
Agriculteur : un métier en péril ?

Alors que la grogne des agriculteurs se poursuit, le Premier ministre Gabriel Attal a reçu ce lundi 29 janvier soir les patrons des syndicats agricoles pour discuter de leurs revendications. Selon le ministère de l'Agriculture, de nouvelles mesures de soutien à la filière devraient prochainement être annoncées par le gouvernement. Dans le contexte de crise démographique inédite qui touche la profession, l'un des sujets les plus attendus est la réforme destinée à faciliter la transmission des exploitations agricoles. En effet, selon le dernier recensement publié par l'Insee, plus de la moitié des agriculteurs exploitants (55 %) sont aujourd'hui âgés de cinquante ans et plus. Ainsi, d'ici dix ans, on estime que la moitié des agriculteurs du pays auront cessé leur activité.

Depuis le début des années 1980, le nombre d'agriculteurs exploitants a déjà été divisé par quatre en France, selon les données de la dernière étude de l'Insee sur le sujet. Alors que la taille moyenne des exploitations agricoles a plus que doublé en quarante ans, la part des agriculteurs dans l'emploi a fortement chuté, passant de plus de 7 % en 1982 à seulement 1,5 % en 2019. Dans le même temps, l'âge moyen des agriculteurs exploitants a également beaucoup évolué. Alors que la profession comptait plus de 7 % de jeunes (15-24 ans) au début des années 1980, cette part est aujourd'hui tombée à 1 %, un chiffre nettement insuffisant pour assurer le renouvellement des générations dans le secteur agricole.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



De Valentine Fourreau et Tristan Gaudiaut pour Statista

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le soutien de Jean Viard aux forçats de la Terre



En pleine crise agricole, le sociologue vauclusien Jean Viard défend les forçats de la terre. Depuis près d'un demi-siècle, cet observateur éclairé de nos vies décrypte, décode le milieu paysan. Avec « La campagne inventée » publiée en 1997, « L'archipel paysan, fin de la république agricole » en 2001, « Le sacre de la terre » en 2020, inlassablement, il met ses pas dans le sillon des cultivateurs.

« Aujourd'hui, le monde paysan a l'impression d'être en voie de disparition » précise Jean Viard. « Il ne voit pas son avenir clairement. Il se sent rejeté, déconsidéré, dénigré. Certains ironisent sur les culs-terreux. Or, depuis l'après-guerre, on a gagné 25 ans d'espérance de vie grâce à leur travail, grâce à l'amélioration de l'alimentation. C'est l'époque où le Général de Gaulle a demandé à son ministre de l'agriculture, Edgard Pisani, de faire entrer l'agriculture française dans la modernité pour atteindre la souveraineté alimentaire » ajoute Jean Viard.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mécanisation de la production et produits phytosanitaires

« C'est aussi l'époque où on a commencé à utiliser des produits chimiques, où on a mécanisé la production, mis en place des organisations professionnelles et des coopératives pour fédérer toute cette main d'œuvre. » Mais ces investissements ont un coût, les paysans se sont endettés en achetant des parcelles toujours plus grandes, des tracteurs toujours plus puissants, climatisés, une moissonneuse-batteuse high-tech, une machine à vendanger qui enjambe les rangées de vignes et trie les grains de raisin, tout cela sous les conseils cyniques et mortifères de certains techniciens et banquiers. Et c'est à eux, les cultivateurs, de rembourser des prêts faramineux qui les étranglent quand ils n'arrivent pas à vivre dignement de leur travail. Certains ont travaillé dur plus de 40 ans pour toucher une retraite de 900€. On recense un suicide de paysan tous les deux jours, c'est dire leur degré d'abandon, dépression et de désespoir. »

Les exclus du progrès social

« Pendant que tous les autres travailleurs ont droit aux congés payés et aux 35h, eux sont exclus du progrès social, s'occupent de leurs vaches, chèvres, brebis et volailles 365 jours par an. Des labels et des normes ont été inventés pour que soient reconnues les appellations d'origine contrôlée ce qui est positif pour la mise en marché de produits du terroir de qualité, pour nos vins AOC, comme le rosé de Provence et le rouge des Côtes du Rhône. En revanche, le marché européen n'impose pas les mêmes mesures drastiques à tous. La preuve avec un seul exemple, la cerise. Nos arboriculteurs de Venasque et du Barroux ne peuvent pas utiliser de diméthoate pour lutter contre la « drosophila suzukii » quand nous importons à tire larigot des milliers de tonnes cerises turques imbibées de diméthoate. On nage en pleine absurdité. »

« On boit plus de bière que de vin »

« Côté viticulture, il faut bien voir que nos habitudes de consommation aussi ont changé. L'an dernier, on a plus bu de bière que de vin en France et les stocks de rouge craquent au point qu'on a autorisé la distillation à grande échelle. Quand on parle de 'consom'acteurs', on voit des citoyens aller faire leurs courses dans les fermes, acheter aux producteurs de la ceinture verte d'Avignon ou de Velleron, sur les petits marchés de village plutôt qu'au supermarché. Mais quand on lit le prix des fruits et légumes de nos paysans, face aux tomates importées d'Espagne et du Maroc en plein hiver, là où le prix de la main d'œuvre et des charges est ridiculement bas, les mères de familles monoparentales qui sont au Smic (Salaire minimum interprofessionnel de croissance) achètent ce qui est moins cher pour nourrir leurs enfants, au détriment de la qualité gustative et nutritionnelle. Mais c'est leur porte-monnaie qui leur impose ce choix. »

Rareté et cherté du foncier

« Pour revenir aux racines de cette crise agricole, il faut aussi évoquer la rareté et la cherté du foncier. Comme Jean Viard l'écrit dans « Le sacre de la terre » : « On a construit 63 000 ronds-points, des lotissements, des supermarchés et on a grignoté 20% de nos terres aux dépens de l'agriculture. Il faut arrêter de défigurer la France ». En 30 ans, le prix de la terre a été multiplié par deux, il faut compter un million d'euro pour une petite exploitation. Et on ne parle pas ici des vignes de Châteauneuf-du-Pape. Quel enfant de paysans a les moyens de dédommager ses frères et soeurs qui n'ont pas choisi d'hériter du domaine familial? Le sociologue insiste : « Il faut former les jeunes, les inciter à s'installer, cultiver

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

leur jardin, développer des start-up à la campagne ».

Vous avez dit agri-bashing ?
« Autre forme d'agri-bashing, les bobos néo-ruraux, ces ayatollahs de l'écologie. « Ils ont quitté la ville, se sont installés en pleine nature, à côté d'une ferme et ils ont intenté 1 200 procès aux paysans parce que le cri du coq les réveille, l'âne qui brait les dérange, le fumier pue, l'épandage pollue ou le tracteur fait du bruit ». Le défenseur des paysans martèle : « L'agriculture est un métier d'avenir. Elle nous nourrit, nous habille, capte le carbone. Avons-nous déjà oublié les Gilets jaunes qui se sont levés pour l'urgence climatique. Nous avons besoin de retrouver nos racines sur le champ. Le sol est le lieu de ressources, de culture, de mémoire, de territoire de la patrie. Il faut passer de l'agriculture-problème à l'agriculture-solution. Elle est un métier du futur, un lien entre la santé des hommes et le soin de la terre ».

Quelle sera l'ambiance au prochain Salon de l'agriculture ?
Il ajoute, ironique : « Dans un mois, les politiques vont faire les marioles au Salon d'l'Agriculture, se pavaner dans les allées du Parc des Expositions, Porte de Versailles, caresser les paysans et leurs bêtes dans le sens du poil, partager l'apéro et le saucisson, les mêmes qui ont signé subrepticement en novembre un accord avec la Nouvelle Zélande qui prévoit la suppression des droits de douane sur les kiwis, pommes, oignons, viandes, le beurre, le miel, le lait en poudre. 18 000km nous séparent de ce territoire aux antipodes de la France, dans le Pacifique Sud. Et ils prétendent favoriser les circuits courts au Ministère de l'Agriculture ? Interroge Jean Viard. Il ne faudrait pas prendre les enfants du bon dieu pour des canards sauvages. Stop à l'hypocrisie, à l'enfumage, au double discours. »
« La campagne inventée » – L'archipel paysan, la fin de la république agricole » – L'Aube Le sacre de la Terre » – L'Aube www.editionsdelaube.com

L'Agriculture en Vaucluse
115 000 hectares de surface agricole : 31% du territoire (dont 22 761ha en bio).
12 700 emplois : 4 300 dirigeants, 2 800 permanents, 5 600 CDD (Contrats à durée déterminée, occasionnels et saisonniers.
Chiffre d'affaires : 1,106 milliard d'euros.

La production en Vaucluse
N° 1 cerise, raisin de table, ail, courge.
N°2 poire Guyot, pomme Golden & Granny.
N°3 fraise, pastèque , vins AOC.

Viticulture :
50 000 emplois.
2 millions d'hectolitres produits par an.

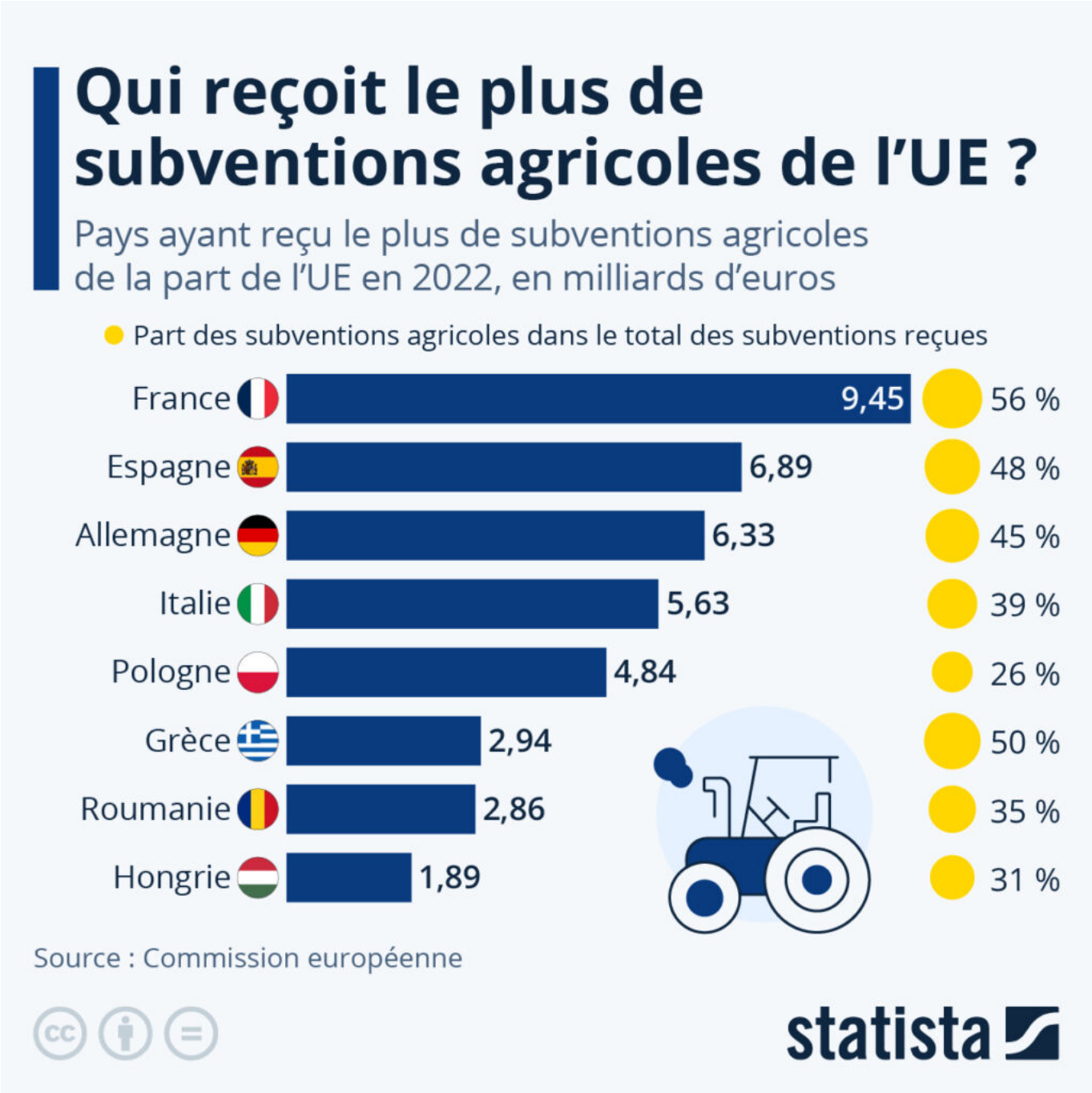
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Qui reçoit le plus de subventions agricoles de la part de l'Union européenne ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La France est le premier bénéficiaire de subventions agricoles dans l'Union européenne (UE). Selon les évaluations du tableau de bord du budget de l'UE, la France a reçu près de 9,5 milliards d'euros de subventions européennes en 2022, distribués à plus de 400 000 bénéficiaires du secteur agricole tricolore. Comme le montre notre graphique, seuls trois autres pays ont reçu plus de 5 milliards d'euros en subventions agricoles de la part de l'UE au cours de la même année : l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ensemble, ces quatre pays représentent environ la moitié de la surface et de la valeur de production agricole de l'UE.

Autre fait marquant : pour ces quatre puissances agricoles européennes, les subventions agricoles représentent autour de la moitié de l'ensemble des aides financières accordées par l'UE. La France arrive en tête avec une part de 56 %, suivie par l'Espagne (48 %), l'Allemagne (45 %) et l'Italie (39 %). D'autres pays de l'UE, comme la Pologne, qui a également reçu près de 5 milliards d'euros de subventions agricoles en 2022, sont subventionnés en premier lieu dans d'autres secteurs économiques.

L'agriculture est un secteur très subventionné en Europe. Au total, près de 243 milliards d'euros ont été budgétés pour les subventions dans l'UE en 2022, dont environ 57 milliards d'euros pour les seules subventions agricoles. Ces subventions, appelées Politique agricole commune (PAC), ont été introduites à l'origine en 1962 comme un outil de garantie pour les agriculteurs européens contre les fluctuations des prix et les années de mauvaise récolte.

Sur le budget de l'UE de 1 200 milliards d'euros prévu pour les années 2021 à 2027, 387 milliards d'euros sont dédiés à la PAC, dont la majeure partie est consacrée aux aides directes aux agriculteurs qui font preuve de « bonnes pratiques agricoles et environnementales », aux jeunes exploitants, ainsi qu'aux mesures de soutien au marché agricole, dont l'objectif est de répondre aux perturbations des prix.

Mais sachant que l'aide provenant de la PAC prend essentiellement la forme de paiements liés à la surface agricole, les petites exploitations, parmi les plus vulnérables et pourtant essentielles à l'évolution structurelle de l'agriculture, passent encore en grande partie à travers les mailles du filet. Ainsi, l'une des principales critiques faites à la PAC est qu'une grande part des fonds reste distribuée à de grosses exploitations de l'agrobusiness qui n'en ont pas forcément le plus besoin.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

INRAE : Cœur de Centre, un nouveau bâtiment pour la recherche en agriculture

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



« Architectural, esthétique, confortable, lumineux, ce lieu, fleuron de la recherche agronomique est à la croisée de tous les laboratoires entre l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), l'Université d'Avignon« , lance Sébastien Maggi, sous-préfet de Vaucluse.

Philippe Mauguin, PDG de l'INRAE, venu il y a un an, le 27 octobre pour inaugurer le bâtiment 'Abeilles' se félicite pour cette réalisation concrète : « Avignon est l'un des trois pôles de la Région Sud avec Le Tholonet à Aix-en-Provence et Sophia Antipolis dans les Alpes-Maritimes. Le projet a été financé par le volet immobilier du Contrat de Plan État-Région 3A (Agrosciences-Agroalimentaire-Alimentation) qui nous associe à l'Université avec pour objectif la mutualisation des infrastructures et des équipement du campus. Ce Cœur de Centre renforce la recherche en agriculture, la fait rayonner dans le Vaucluse et au-delà, en France et à l'international. Et ce bâtiment beau, de bois et de béton bas-carbone (2150 m² de planchers sur deux niveaux) a respecté les grands arbres centenaires, pins, platanes, châtaigniers du Domaine Saint-Paul et il laisse filtrer la lumière pour que nos chercheurs, agents contractuels et personnels partenaires travaillent dans des conditions optimales de confort, de qualité environnementale et de santé et se croisent dans un lieu convivial. »

Lire également : 'INRAE – Avignon : Inauguration du nouveau bâtiment 'Abeilles' dédié à la santé des pollinisateurs'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Il est vrai que l'ADN de l'INRAE de la Région Sud se concentre sur des enjeux spécifiques méditerranéens : agro-écologie, adaptation de l'agriculture et de la forêt aux changements climatiques, ressources en eau, risques naturels et nutrition humaine. Et que sa politique de sobriété énergétique est une réalité avec une baisse de -24% de la consommation de chauffage entre janvier 2021 et mars 2023. Et ce lieu s'inscrit dans la démarche 'Bâtiments Durables Méditerranéens' avec une attention portée à la consommation des ressources naturelles. Réduction de consommation d'eau potable avec des forages pour l'alimentation des sanitaires, de l'arrosage de la toiture et des espaces verts, l'utilisation de bois 100% d'origine française, une pompe à chaleur air-eau, des solutions passives pour limiter le recours à la climatisation, un confort thermique, visuel, acoustique. Le tout mené de main de maître par Pascale Espié, une architecte de Grenoble en collaboration avec Francis Mulot et Cheaiaib Iyad.

Les salles de ce Cœur de Centre ont des noms porteurs de sens. « Salle Gariguette » pour la réception avec larges baies vitrées sur deux grands platanes, « Salle de Provence » pour l'amphithéâtre de 150 places avec grands écrans et sonorisation high-tech. La salle de commissions se prénomme « Bergeval » (une variété d'abricotiers) Pour se reposer, la « Salle Ferline » (variété de tomate hybride). Ou encore l'espace de coworking « Fougérite », (un minéral de fer). À l'étage, se succèdent des espaces baptisés « Sorgue », « Durance », « Touloubre » et « Siagne », les rivières de Provence, d'Avignon à Mandelieu-la-Napoule.

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

Le hall d’accueil

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

Une des salles de réunion

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

Les platanes centenaires préservés

Les financeurs de Cœur de Centre ont tour à tour pris la parole : Guy Moureau pour le Grand Avignon : « 500 000€ d'investissement qui prouvent notre ambition forte pour la recherche agronomique. » Dominique Santoni, la présidente de l'exécutif vauclusien (720 000€) a salué : « L'une des plus grandes ruches du monde, ici, qui fait rayonner l'excellence au service de l'agriculture sur une terre d'innovation, face aux risques climatiques et à la raréfaction de l'eau. » Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir a évoqué l'éco-système fabuleux d'Avignon et de Vaucluse dédié à l'agriculture avec l'Université, ses campus d'agrociences et d'agroalimentire, le pôle Innov'Alliance, les écoles Isema et Isara, l'INRAE, les lycées agricoles ». Enfin André Bernard, le président régional de la Chambre d'Agriculture a résumé la situation : « En Provence, quand on parle de cinéma, on pense à Cannes, quand on parle d'avions, on pense à Marignane et quand on pense à l'agriculture, c'est le Vaucluse qui est en pôle position de toute éternité et qui, en plus, dessine l'agriculture de demain avec tous ses chercheurs et tous nos paysans qui doivent assurer notre souveraineté alimentaire. »

La facture de ce nouveau bâtiment à Montfavet s'élève à 4M€ hors taxes sur les 7,4M€ de dotation du Contrat de Plan Etat-Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

