Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Med'Agri en octobre 2024 à Avignon, la vitrine de la richesse de l'agriculture méditerranéenne



« Ce sera un salon des solutions, des innovations, face au changement climatique, aux attentes de la société en matière d'environnement, de réduction de la consommation d'eau et d'intrants et de souveraineté alimentaire » explique André Bernard, le président de la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui a initié cette manifestation.

Prévu du 15 au 17 octobre 2024 sur 14 000 m², Med'Agri Bio & Tech fera la part belle à toutes les filières

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

de productions du Sud de la France : maraîchage, arboriculture, oléiculture, élevage, plantes aromatiques et à parfum, et surtout viticulture en partenariat avec le Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône. Un espace sera animé par des œnologues et des oléiculteurs pour des dégustations de vins et d'huiles d'olive.

« Il y aura aussi Innov'Alliance, le pôle de compétitivité leader de la transition énergétique pour la transformation du végétal, ajoute André Bernard. Par exemple, les noyaux d'amandes et d'abricots, qui, par éco-extraction, peuvent être utilisés en cosmétique. Il y aura aussi Vaucluse Provence Attractivité, qui a pour ambition d'accroître la notoriété et le rayonnement des territoires et terroirs de Vaucluse en France et à l'international, pour attirer des pépites, des talents et des investisseurs. »

« Ce sera un moment d'information et de partage des connaissances pour les professionnels qui viendront avec une cinquantaine de temps forts, des rencontres, des conférences, des ateliers, des démonstrations, des restitutions d'études scientifiques, sur l'intelligence artificielle au service de l'agriculture de demain, sur les défis énergétiques ou les co-produits et leur valorisation », poursuit Rémy Laurent, chargé de l'organisation de Med'Agri.

Cinq halls de Châteaublanc abriteront les fabricants de serres, les producteurs de semences, de plants, d'accessoires, de fertilisateurs, les pôles innovation, nouvelles technologies et énergies renouvelables, des salles de conférences. Et à l'extérieur, une zone d'exposition, de démonstration de drones et de machines agricoles.

Nombre de stands seront dédiés à la formation (enseignement, diplômes, apprentissage pour les jeunes collégiens et lycéens invités au salon) et à la reconversion. Comme son nom l'indique « Tech & Bio » accompagnera et conseillera les professionnels de l'agriculture bio, qui traversent des difficultés face à la baisse de consommation, l'inflation, dans ce qui est pourtant la 1re région bio de France (35,8% de la surface agricole).

Bref, 380 exposants sont attendus, plus de 15 500 professionnels pour ce salon qui est le plus important du Sud de la France, en alternance une année sur deux avec le SITEVI qui s'est tenu la semaine dernière à Montpellier.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Saint-Rémy-de-Provence : les conséquences du dérèglement climatique sur l'agriculture



Le lundi 4 décembre, la société Omag, spécialisée dans l'agrofourniture sur le secteur des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse, organise un colloque sur le dérèglement climatique et ses conséquences sur l'agriculture en Provence à Saint-Rémy-de-Provence.

Pour l'occasion, l'agro-climatologue Serge Zaka interviendra pour évoquer les conséquences des températures excessives, du manque de précipitations, et des évènements climatiques hors normes, et les solutions à mettre en œuvre pour pallier ces problématiques. Il sera accompagné de Kévin Margaron d'Omag, qui évoquera les nouvelles technologies, Nicolas Laugier du groupe Perret, qui abordera les bénéfices, limites et conditions de réussite des couverts végétaux, ainsi que Romain Careghi du groupe Perret, qui parlera de l'intérêt des biostimulants pour accompagner la plante dans les stress climatiques.

Inscription par mail à l'adresse jcoutellier.omag@groupeperret.fr ou au 06 24 93 03 01.
Lundi 4 décembre. De 17h à 20h. Mas de Jonquerolles. 35 Chemin Chalamon. Saint-Rémy de Provence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

V.A.

31e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 taches et pallie le manque de main d'œuvre. En bref, produire plus avec moins en 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, gruau utilisé par les Phéniciens et les Romains pour les amphores, les thermes et les aqueducs.

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

Cuve en béton

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

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. 3e 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le RX-20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

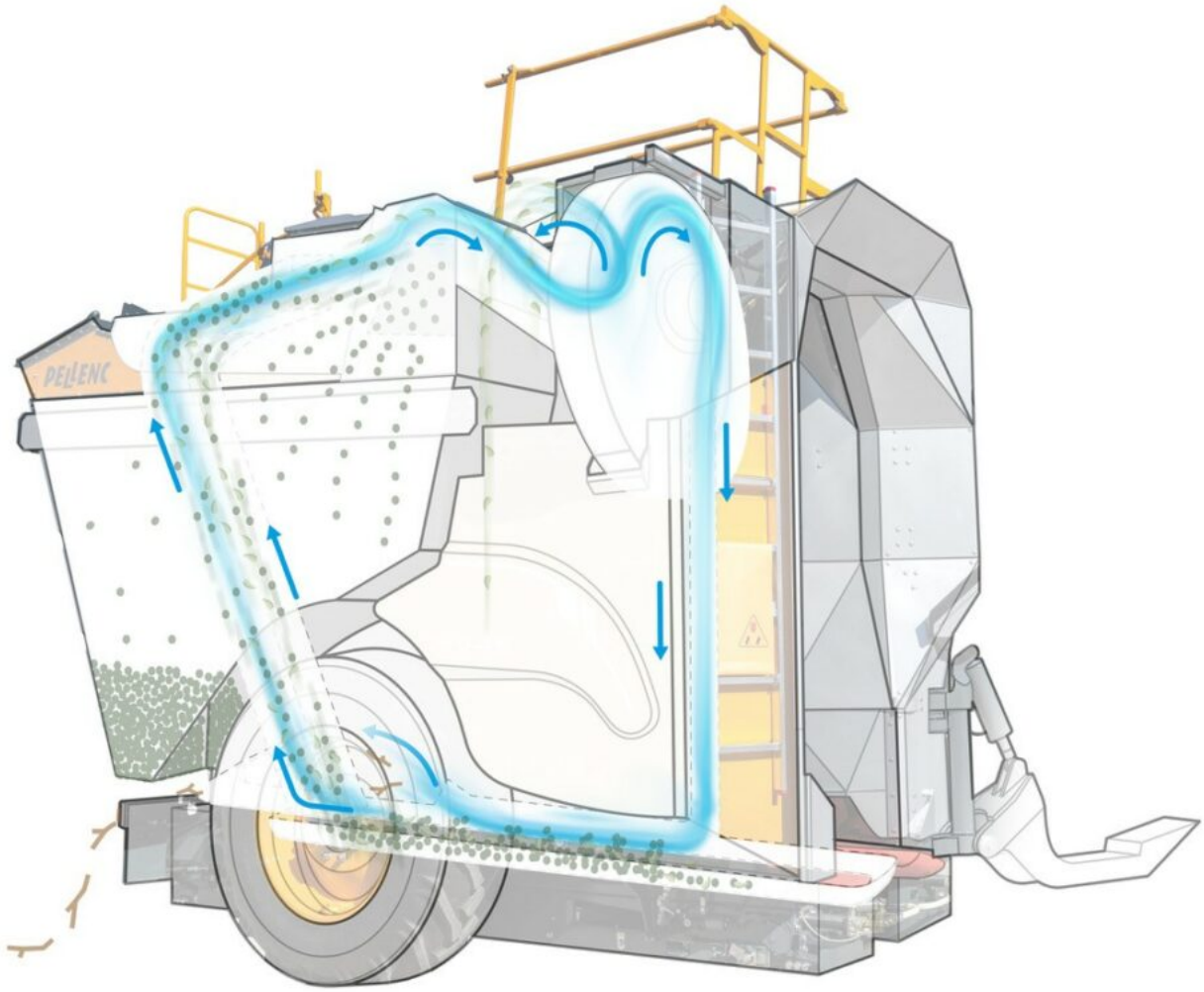
Ecrit par le 7 novembre 2026



Sécurion

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 bio-climatiques, vitrages panoramiques et ombrières intelligentes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 la 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 Rhôdanien 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 1re 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 ennivrante. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

de prendre part.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 vauclusienne », 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 visites 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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'entreprises. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 vauclusienne », 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.

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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Vanessa Arnal

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 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 ».

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 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 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 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 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 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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 18e Week-end Gastronomique d'Avignon



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

la 1re 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 (Insitut 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-aspersion 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 Rhôdanienne, 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 Saysset, 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 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 dûe 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

Elle fait tout pour qu'en janvier, avec l'aide le la Préfète, Violaine Démaret, le ministre de l'agriculture vienne, ici, dans le Vaucluse, constater le 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 vauclusiens ont vraiment du talent

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

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Domaine A. Berthet Rayne à Cairanne, « La Garrigue » à Vacqueyras, la propriété André Mathieu à Châteauneuf du Pape, « La Cave des Lumières » à Goult, 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

