

### Luberon : 6e forum de l'agriculture et de l'alimentation durables



Le <u>parc naturel régional du Luberon</u> et ses partenaires du <u>projet alimentaire territorial Luberon</u> organisent le 'forum de l'agriculture et de l'alimentation durables en Luberon'. Le thème de cette 6° édition est : 'quelles actions concrètes les collectivités peuvent-elles mettre en place pour développer l'agriculture nourricière sur leur territoire ?'

Le <u>parc naturel régional du Luberon</u> et ses <u>partenaires du projet alimentaire territorial Luberon</u> organisent le 'forum de l'agriculture et de l'alimentation durables en Luberon', le mercredi 29 juin à la Fruitière numérique à Lourmarin à partir de 8h30.

Le thème de cette 6° édition est : 'quelles actions concrètes les collectivités peuvent-elles mettre en place pour développer l'agriculture nourricière sur leur territoire ?'.

Cette journée s'adresse aux élus, aux agriculteurs, aux acteurs des filières agricoles/alimentaires, aux



professionnels de la restauration collective.... sur réservation auprès de julie.rigaux@parcduluberon.fr

#### Au programme

Après une matinée d'informations et de retours d'expérience, un temps de discussion autour d'actions concrètes à mettre en place aura lieu l'après-midi. La journée se terminera par des visites selon plusieurs thèmes, à l'image de l'approche multithématique d'un projet alimentaire territorial (PAT)

#### 9h: discours d'ouverture

Patrick Courtecuisse, vice-président du parc naturel régional du Luberon, en charge de l'agriculture et du tourisme durables.

#### 9h10-9h30 : l'agriculture nourricière du Luberon

Julie Rigaux, animatrice du projet alimentaire territorial du Luberon.

#### 9h30-10h30 : conférences

'Reterritorialiser notre alimentation' par Nicolas Bricas, chercheur au Cirad (recherche agronomique et coopération internationale), <u>UMR MolSA</u> (unité de recherche interdisciplinaire sur les systèmes agrialimentaires) et titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du Monde.

'Manger sain et durable, pourquoi et comment ?' par Denis Lairon, nutritionniste, directeur de recherche émérite Inserm (institut national de la santé et de la recherche médicale)

#### 10h50-12h15 : les actions à l'échelles communale

Alimentation durable pour tous : Ville de Miramas.

Le Gardenlab de Gignac-la-Nerthe : un projet agroécologique, alimentaire et citoyen.

Restauration durable depuis 2015 à Avignon.

#### 14h-16h : échanges dynamiques et définition des actions concrètes : quels outils à disposition des collectivités pour développer un projet agricole et alimentaire local ?

Avec la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), la région sud, le département de Vaucluse, la SAFER 04, Terre de liens, les chambres d'agriculture 04 et 84, le réseau régional des magasins de producteurs, l'INRAE, le groupe de recherche en agriculture biologique.

#### 16h15 : départ pour les visites (sur inscription)

Visite 1 : magasin de producteurs « la Bardane » - Cadenet

Visite 2 : élevage - Sébastien Félix - Lauris

Visite 3: restauration scolaire - Lauris

Visite 4 : projet commune ferme, association au maguis - Lauris

Visite 5 : cité vivante de l'alimentation - mairie de Lauris

Conférences, partages d'expériences de collectivités, échanges et visites de terrain, mercredi 29 juin à la Fruitière numérique à Lourmarin à partir de 8h30 - réservation auprès de julie.rigaux@parcduluberon.fr

J.R.







### Le Pays d'Apt et le Sud Luberon s'allient pour l'environnement avec le projet ClimAgri



La <u>Communauté de communes Pays d'Apt Luberon</u> (CCPAL) et la <u>Communauté territoriale du Sud Luberon</u> (Cotelub), accompagnées de la <u>Chambre d'Agriculture de Vaucluse</u> et <u>Bio de Provence</u>, ont décidé d'établir un travail collaboratif et de développer leur Plan Climat 'Air Énergie Territorial' avec le projet 'ClimAgri'. Ce dernier va leur permettre de réaliser une étude pour évaluer les émissions de gaz à effet de serre, les consommations d'énergie, le stockage du carbone ou encore la production alimentaire du secteur agricole au sein des deux territoires.

Financé à 70% (39 145€) par l'<u>Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie</u> (Ademe) et à 30% par les deux intercommunalités, ce dispositif a plusieurs objectifs : encourager les agriculteurs à mettre



Ecrit par le 19 décembre 2025

en place des pratiques favorables au stockage du carbone, développer l'agroécologie et les pratiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité, mais aussi produire une agriculture de qualité et renforcer l'autonomie alimentaire des territoires.

V.A.

.

### Découvrez l'agriculture vauclusienne lors des Journées nationales de l'agriculture





La deuxième édition des <u>Journées Nationales de l'Agriculture</u> aura lieu les vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin partout en France. En Vaucluse, quatre exploitations agricoles ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Avec plus de 900 sites participants et plus de 100 000 visiteurs, <u>la première édition</u> des Journées Nationales de l'Agriculture s'est imposée dans le monde agricole. Forte de cette réussite, la deuxième édition se tiendra les 17, 18 et 19 juin prochains.

Partout en France, des visites libres ou commentées d'exploitations, des plus traditionnelles aux plus innovantes, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des dégustations des produits de la ferme, des tables rondes et discussions autour des enjeux de l'agriculture de demain seront proposés.

En Vaucluse, quatre exploitations agricoles labellisées '<u>Bienvenue à la Ferme</u>' ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

#### Caves du château de Fines Roches

Initiation à la dégustation de vins aux domaines Mousset dans les anciennes caves du château de Fines Roches. L'occasion de se familiariser avec les bases de la dégustation.

Vendredi 17 juin de 11h à 12h, routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Sur réservation au 04 90 83 50 05.

#### Domaine de l'Oiselet

Après-midi découverte d'une ferme authentique, visites des vignes, du potager, du jardin aux plantes aromatiques. Une cueillette est également prévue pour la réalisation d'un sorbet à déguster.

Samedi 18 juin de 15h à 16h30, 1234 route de la Garrigue de l'Etang, Sarrians. Sur réservation par mail à l'adresse domaine.oiselet@gmail.com. Tarif : 7,50 €.

#### Le Lauzas

Randonnée dans les vergers de grenadiers en fleur avec une vue sur le Mont Ventoux et dégustation de produits.

Samedi 18 juin de 10h à 12h, 4285 route de Veaux, Malaucène. Sur réservation au 06 34 25 43 22.

#### Ferme auberge La Maguette

Soirée musicale à la ferme, découverte de l'exploitation et du métier de lavandiculteur.

Vendredi 17 juin de 19h à 23h59, 2109 route de Javon, Sault. Sur réservation par mail à



#### l'adresse fermeaubergelamaguette@gmail.com

#### L'initiative

Cette initiative est conjointement mise en œuvre par <u>Make.org Foundation</u> et <u>#AgriDemain</u>, avec le soutien du <u>ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire</u>. Les Journées Nationales de l'Agriculture ont pour vocation de mettre en lumière l'activité agricole de la France qui est le premier pays producteur dans ce secteur de l'Union européenne, assurant près de 18% de la production européenne agricole.

Ces journées permettent de rencontrer les exploitantes et les exploitants, dont le rôle est perçu de plus en plus comme essentiel à la préservation du territoire et de l'environnement. Elles permettent également aux professionnels de l'ensemble de la filière agricole et para-agricole de valoriser leur métier et la qualité de leurs productions auprès des consommateurs.

Enfin, cet événement a pour objectif d'éveiller les consciences face aux défis et enjeux du monde agricole, tels que le développement des circuits courts et la préservation de la biodiversité.

L'entièreté du programme est à retrouver ici.

Toute l'actualité des producteurs adhérents à la marque 'Bienvenue à la Ferme' est à retrouver sur <u>www.bienvenue-a-la-ferme.com</u>

J.R.

## Châteauneuf-de-Gadagne : Terroirs en fête revient pour une 5ème édition



Ecrit par le 19 décembre 2025



### L'événement Terroirs en fête revient pour une cinquième édition ce week-end, le samedi 11 et dimanche 12 juin, au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.

Après deux années difficiles, Terroirs en fête revient le temps d'un week-end à Châteauneuf-de-Gadagne pour vous faire découvrir les produits de 155 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens qui seront étalés sur 4 hectares du parc. Organisé par le Département, cet événement est « l'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier département de la région Paca en termes d'activités agricoles et qu'il se hisse tout en haut du podium national pour certaines productions comme la cerise, le raisin ou la lavande », comme l'indique Dominique Santoni, présidente du Département.

Ce marché géant à ciel ouvert, qui avait accueilli plus de 18 000 visiteurs en 2019, et 8 000 en 2021 permet de mettre en lumière l'agriculture vauclusienne et de témoigner de l'excellence des produits du terroir. « A la suite de la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à pouvoir les nourrir en toute confiance », a poursuivi Christian Mounier, vice-président du Département et président de la Commission agriculture, Eau, Alimentation.

#### Des animations ludiques autour du terroir



Afin de mettre en avant les produits présentés sur le marché Terroirs en fête, les Disciples d'Escoffier proposeront des démonstrations culinaires. Le public pourra arpenter les allées du marché et choisir les ingrédients avec les chefs afin que ceux-ci préparent leurs recettes qui vont régaler les papilles de plus d'un.

Différents élevages seront également mis à l'honneur lors de cet événement. Les petits comme les grands pourront alors observer des moutons, des brebis, des chèvres, des cochons mais aussi des alpagas. Grégori Pierquin fera une démonstration de tonte de mouton, une nécessité pour l'hygiène de l'animal mais aussi pour son confort. Éric Veyrier, quant à lui, sera présent avec ses quatre chiens pour montrer comment ces derniers gardent et rassemblent le troupeaux de huit brebis.

Les abeilles seront également les stars de l'événement. Le Syndicat des apiculteurs de Vaucluse proposera un atelier 'EducaBeezz' pour faire découvrir tout ce qu'il y a à savoir sur la vie d'une ruche et son organisation, sur l'abeille, l'une des plus grande pollinisatrice, garante de la biodiversité, et productrice d'un produit en or : le miel.

Les enfants auront des activités qui leur seront réservées autour de la cuisine, des animaux de la ferme, des oiseaux. Ils pourront profiter d'un moment de tendresse avec les vaches, les ânes, les porcelets, les chèvres, les brebis et tous les animaux de la basse-cour. Ils pourront également confectionner des nichoirs avec la Ligue de protection des oiseaux.

#### La fièvre du samedi soir

Comme chaque année, Terroirs en fête clôturera sa journée du samedi avec Terroirs en soirée. Cette année, l'ambiance sera assurée par le groupe Fatum Fatras, inspiré par des thèmes traditionnels des Balkans et des pays du bassin méditerranéen.

Ainsi, les visiteurs pourront profiter de la musique tout se régalant avec un menu '100% terroir' proposé par le restaurant Plein Air. Il y aura un espace rôtisserie, tenu par L'Etable Montilienne, et la truffe sera également présente avec les Frères Jaumard. Les visiteurs pourront aussi s'abreuver aux comptoirs à vin et à bière. Un moment convivial et 100% vauclusien.

#### Les informations pratiques et consignes de sécurité

L'événement sera situé à 400 mètres d'un parking réservé aux visiteurs. Cinq navettes transporteront le public et leurs achats durant tout le week-end gratuitement. Un second parking, réservé aux personnes à mobilité réduite, sera situé aux abords du parc pour plus de facilité d'accès.

Mis à part les chiens-guides, les animaux seront interdits dans l'enceinte du parc. Il sera également important de prendre en considération le fait que les animaux présents sur le parc ne sont pas des animaux domestiques. Il sera donc interdit de franchir les barrières de sécurité.

Le Vaucluse étant à risque concernant la sécheresse et les incendies, fumer sera interdit au sein du parc ainsi que démarrer tout autre type de feu.



Dans une démarche de respect de l'environnement, le Département vous invite vivement à faire du covoiturage pour vous rendre à l'événement. Pour ce faire, vous pouvez vous inscrire sur le <u>site de covoiturage de Vaucluse</u>.

Pour plus d'informations et pour découvrir tout le programme de Terroirs en fête 2022, <u>cliquez</u> ici.

Samedi 11 juin de 14h à 23h et dimanche 12 juin de 10h à 18h30. Entrée libre. Parc de l'Arbousière. 1360 Avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.

V.A.

## Pertuis : mobilisation pour la préservation des terres agricoles



Ecrit par le 19 décembre 2025



Près de 800 personnes viennent de participer à un week-end de mobilisation pour la défense des terres agricoles et naturelles du bord de Durance. Baptisé 'Charivari' ce carnaval revendicatif visait à alerter sur les risques d'artificialisation de 86 hectares de terres agricoles et naturelles, en plaine inondable de Durance, afin de doubler la superficie actuelle de la zone d'activité existante.

Organisé par les occupants de la Zap (Zone à patates, en référence à la culture locale traditionnelle de Pertuis) et soutenue par <u>Confédérations paysannes de Paca</u> et de nombreux collectifs et associations locales comme <u>Terres Vives Pertuis</u>, <u>SOS Durance Vivante</u> et le <u>COLL·E·C</u> (Collectif d'échanges citoyens du Pays d'Aix), cette opération avait pour objectif de « s'opposer aux expulsions, aux expropriations et pour l'abandon du projet d'extension de la Zone d'activité économique ». Pour les acteurs de cette mobilisation sans précédent concernant ce dossier, ce projet n'a aucune « réelle justification économique ».

Ensuite, dans la soirée plus de 1 000 personnes avaient fait le déplacement pour participer à un marché paysan et d'artisanat, un bal traditionnel et des concerts. Le dimanche, discussions entre différents lieux de luttes de France et d'autres pays frontaliers, venus soutenir la ZAP, chantiers participatifs et concerts jazz ont clôturé ces deux journées.



Ecrit par le 19 décembre 2025



#### Mobilisation sans précédent

« Il s'agit de la plus grosse mobilisation sur Pertuis, pour s'opposer à ce projet emblématique de l'échec des politiques publiques dans l'arrêt annoncé de l'artificialisation des terres agricoles et naturelles, poursuivent les organisateurs. Chaque fois que nous faisons disparaître des terres agricoles locales, nous augmentons notre dépendance aux produits importés, aux énergies fossiles et à la géo-politique mondiale. »

#### **Incidents chez Pellenc**

Le samedi, si la manifestation s'est déroulée pacifiquement le passage devant les vitrines d'exposition des véhicules agricoles du groupe Pellenc a été marqué par quelques incidents.

« Les murs et les machines agricoles exposées ont été la cible d'une vingtaine de personnes impossible à identifier et incontrôlables », regrette la Confédération paysanne Paca qui condamne fermement « toute action de violence et de dégradation. Ce type d'agissement ne fait pas partie de ses modes d'actions. Cependant, ces dégâts matériels ne doivent pas faire oublier que l'importance de préserver les terres agricoles est de plus en plus forte. L'urgence climatique et sociale ainsi que l'autonomie alimentaire doivent devenir des priorités. Ces dégradations ne doivent pas faire oublier les nombreux manquements, passages en force, défauts de justification, incohérences et entorses à la loi qui entachent les différents dossiers inhérents aux autorisations nécessaires à la destruction de ces terres agricoles. »

Depuis 2019, des actions de communication et de tractages, des recours en justice, puis l'occupation des terres par la remise en culture (légumes et verger) se sont multipliées pour faire barrage au projet.



Ecrit par le 19 décembre 2025

L.G.



### Les étudiants du lycée Pétrarque découvrent le site de méthanisation Méthavéore



Ecrit par le 19 décembre 2025



Les étudiants de BTS Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques du <u>lycée Pétrarque</u> à Avignon ont visité l'unité de méthanisation Méthavéore à Etoile-sur-Rhône dans la Drôme.

Près de 30 étudiants ont pu découvrir le site, mais également les différentes étapes permettant de créer du digestat pour amender naturellement les sols agricoles ainsi que du gaz vert à partir de la méthanisation de déchets organiques. Ainsi, les étudiants ont pu mieux comprendre les différentes perspectives agronomiques, écologiques et économiques de ce processus, qui copie et améliore le vivant.

Cette visite a été menée par Carine et Olivier Courtial, qui sont à l'origine du projet Méthavéore qui s'est concrétisé en 2015. Au départ, les deux agriculteurs souhaitaient produire eux-mêmes des fertilisants naturels pour leurs terres. Finalement, le projet a évolué vers la production d'énergies vertes. Méthavéore est le premier site du département à injecter du biométhane dans le réseau <u>GRDF</u> et permet aujourd'hui de chauffer l'équivalent de 4500 foyers.

V.A

### Brad : la sonde qui surveille les salades



Ecrit par le 19 décembre 2025



La jeune entreprise avignonnaise Brad et l'association Semailles, également basée au sein de la cité des papes, ont décidé d'unir leurs forces en implantant deux sondes connectées au milieu des salades pour analyser les données du sol et de l'air où elles sont plantées.

Depuis 1997, l'association <u>Semailles</u> favorise l'insertion professionnelle au travers de l'exploitation de 16 hectares de terres en maraîchage bio et la mise en œuvre d'actions d'éducation à l'environnement et au développement durable. Dans cette même dynamique de respect de l'environnement, la société Brad a décidé de s'allier à l'association.

La startup <u>Brad</u> élabore des sondes autonomes connectées qu'elle implante au cœur des parcelles et dont elle récolte les données via l'application mobile 'Brad Dashboard'. Cette dernière permet de voir en temps réelle la qualité de l'environnement des parcelles dans le but de faire une transition vers une agriculture plus respectueuse de l'écosystème aérien et souterrain. Les données regroupent notamment l'humidité et la température du sol et de l'air, la pression atmosphérique, ou encore les points de rosée.

C'est ainsi qu'une collaboration entre les deux entités est née avec la pose de deux sondes au sein des plantations de salades. L'association Semailles pourra donc tester plusieurs techniques différentes afin



d'évaluer la performance de ses cultures et retenir, à terme, celle qui est la plus adaptée.

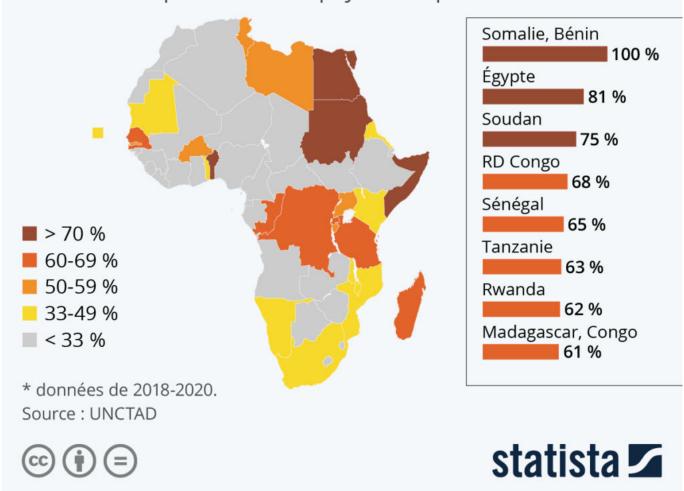
V.A.

### Ces pays africains qui dépendent du blé russe et ukrainien



## Afrique : ces pays dépendants du blé russe et ukrainien

Part du blé provenant de Russie et d'Ukraine dans les importations des pays d'Afrique \*



Les conséquences de la guerre menée par la Russie en Ukraine se font sentir bien au-delà de ses frontières. La semaine dernière, l'ONU a mis en garde contre le risque d'accroissement de la famine et de la <u>malnutrition dans le monde</u>. Les inquiétudes se portent notamment sur l'Afrique, où de nombreux pays dépendent de la Russie et de l'Ukraine pour leur approvisionnement en produits agricoles de base.



D'après les <u>données</u> de l'UNCTAD basées sur la période 2018-2020, pas moins de 25 pays africains importent plus du tiers de leur blé de ces deux pays et 15 d'entre eux en importent plus de la moitié. Comme l'indique notre infographie, deux nations africaines affichent même une dépendance totale : le Bénin, qui importe 100 % de blé russe, et la Somalie, qui se fournit à 70 % en Ukraine et à 30 % en Russie. D'autres comme le Soudan (75 %), la RD Congo (68 %) et le Sénégal (65 %) s'appuient également beaucoup sur ces deux sources d'approvisionnement. Si la majorité des pays sont tournés vers la Russie, qui fournit le continent à hauteur de 32 % (contre 12 % pour l'Ukraine), la Tunisie, la Libye et la Mauritanie dépendent eux en grande partie du blé ukrainien (30 à 50 % de leurs importations).

Sur le même sujet : les <u>principaux exportateurs de blé</u> dans le monde.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

# Vacqueyras : rencontre entre startups et viticulteurs pour une agriculture plus responsable



Ecrit par le 19 décembre 2025



La French Tech Grande Provence et la coopérative Rhonéa organisent un événement 'Innovation et viticulture durable' ce jeudi 24 mars à Vacqueyras. Chercheurs, entreprises innovantes et viticulteurs pourront échanger dans l'objectif de développer une viticulture plus responsable.

La journée 'Innovation et viticulture durable' organisée par Rhonéa et la French Tech Grande Provence aura lieu ce jeudi 24 mars de 10h à 16h30. Au programme : discussions autour de l'intelligence artificielle et des enjeux de l'eau dans la viticulture, ou encore pitchs des startups et entreprises innovantes concernant leurs projets pour l'avenir de la filière. Le programme complet de cette rencontre est disponible en ligne. Cet événement vient s'inscrire dans les valeurs de Rhonéa et de la French Tech qui mettent tous les deux l'innovation au cœur de leurs actions.

Rhonéa regroupe 388 exploitants viticoles et la French Tech Grande Provence près de 600 startups. Cet événement sera l'occasion pour eux de se rencontrer et d'échanger dans le but de créer une transition vers une agriculture plus durable, mais aussi davantage éthique. De nombreux intervenants tels que des œnologues, des ingénieurs de recherche pour l'environnement prendront la parole pour apporter leur expertise sur le sujet.

La participation des entreprises est gratuite et <u>l'inscription se fait en ligne</u>.

Jeudi 24 mars. De 10h à 16h30. 258 Route de Vaison. Vacqueyras.