

Ecrit par le 11 février 2026

Parlons éco : l'agriculture se réinvente



La Communauté d'agglomération des [Sorgues du Comtat](#) organisait la semaine dernière dans les locaux du Confidentiel à Sorgues la quatrième édition de Parlons éco dont le thème portait sur l'agriculture, 'Des champs à l'action : l'agriculture se réinvente'. Cinq témoignages autour d'une agriculture innovante ont montré que ce n'est plus une activité traditionnelle mais un véritable levier d'innovation, de diversification économique et de dynamisation du territoire.

Initiées en 2023, ces soirées thématiques autour de l'économie du territoire ont pour objectif de mettre en lumière la dynamique économique mise en mouvement par le service Développement économique des Sorgues du Comtat. Après des thèmes proposés autour de l'industrie, de la gestion des déchets et de la mobilité, place à l'agriculture. L'objectif de la soirée était de montrer aux entrepreneurs et élus présents

Ecrit par le 11 février 2026

des exemples d'initiatives agricoles sur le territoire des Sorgues du Comtat. Le public a pu être sensibilisé à l'enjeu économique de l'agriculture qui ne se limite pas uniquement à une fonction nourricière mais constitue un levier de développement économique durable, créateur d'emplois, de valeur ajoutée et d'attractivité territoriale. Cette soirée a également permis de créer du lien entre les acteurs du territoire pour renforcer de la coopération locale et impulser de nouvelles dynamiques collectives. Cinq témoignages de réussite autour de l'agriculture ont ainsi été mis en lumière.

Ficafruits exploitation familiale en projet

Nicolas Berger est le gérant de l'exploitation de pommes [Ficafruits](#). Cette dernière existe depuis plusieurs générations et produit du 100% bio sur 40 ha. L'entreprise agricole a bien grandi en sachant conjuguer un savoir-faire et une adaptation, dans une logique de transmission intergénérationnelle. Thibault Berger, le fils, est en effet appelé à reprendre.

Une diversification dans l'œnotourisme

[Léonie Walle](#), responsable œnotourisme et événementiel du [Château Gigognan](#) à Sorgues, a montré comment ce domaine viticole mise sur la diversification et l'expérience pour valider son produit et ses terroirs. En plus du vin cultivé en agriculture biologique et en biodynamie, avec pour appellation principale Châteauneuf-du-Pape, tout un panel de diversification est mis en place comme des séminaires, de l'hébergement ou encore la visite du domaine. Des ateliers autour de la vinification sont aussi proposés. Les clients peuvent ainsi repartir avec leurs propres cuvées ou leurs propres étiquettes. Des promenades en VTT électrique, des balades pédestres sont aussi au programme. « Le vin à 100% ne suffit plus. Il faut une vraie démarche de diversification, notamment dans l'œnotourisme », a expliqué Léonie Walle à l'assemblée.

Ecrit par le 11 février 2026

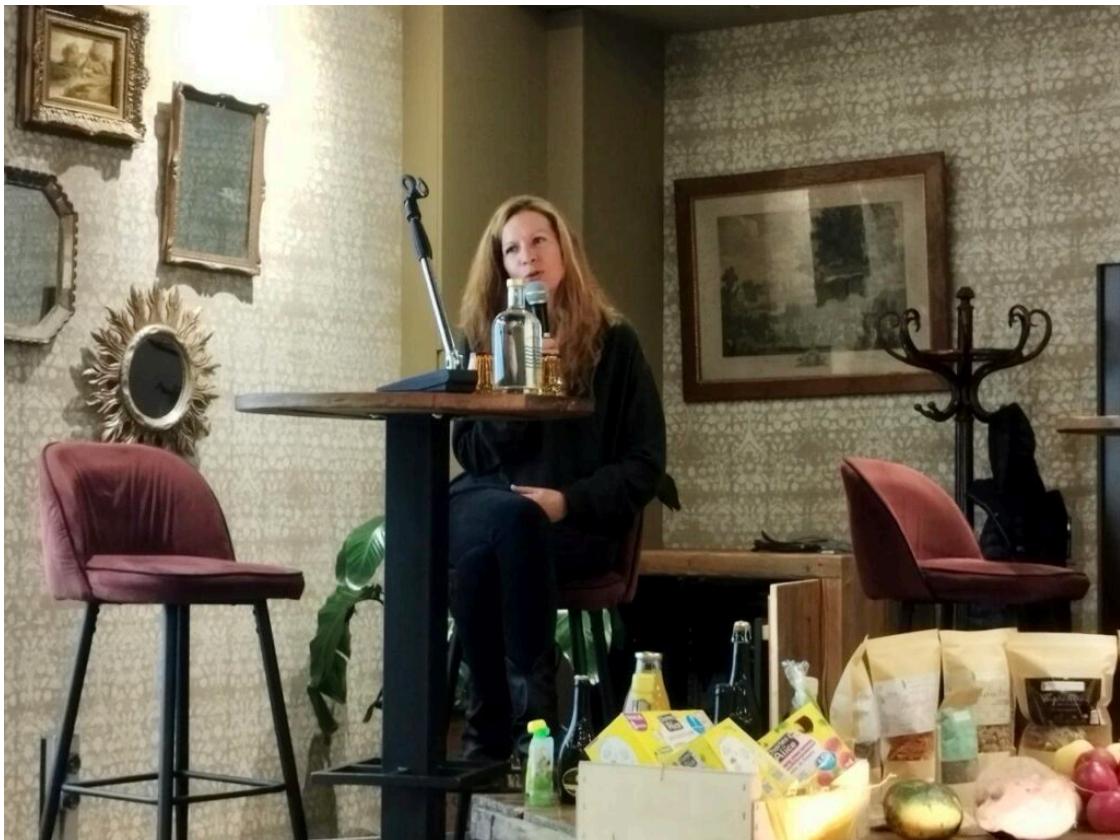


©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Une vraie démarche RSE

Solène Espitalié, fondatrice des [Jardins de Solène](#), a créé un modèle innovant qui conjugue l'insertion sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et une production locale durable. Elle fait en effet travailler des personnes en situation de handicap sur des fruits et légumes non commercialisables pour des raisons de calibre et esthétiques, achetés au juste prix en local, à destination de la restauration collective. L'atelier de 500 m² à Pernes-les-Fontaines permet la transformation de tous ces produits bruts collectés auprès de 150 agriculteurs.

Ecrit par le 11 février 2026



© Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Les compotes Charles et Alice

Laurent Hyunh, directeur général des compotes Charles & Alice, a témoigné de l'engagement de son entreprise dans une filière responsable ancrée dans le local mais également innovante en agroalimentaire. L'entreprise a connu une croissance très importante depuis 2007, avec 570 collaborateurs en 2025 dont 300 à Monteux. Elle va réaliser en 2025 un chiffre d'affaires de 220 millions d'euros, avec la particularité d'être une Entreprise à Mission, autour de trois piliers : économique, environnemental et sociétal. Elle a ainsi fortement diminué sa consommation en eau, baisser son empreinte carbone et travaille avec des vergers écoresponsables locaux. L'entreprise a un travail d'innovation en recherche-développement soutenu. Elle a ainsi inventé la compote sans sucre ajouté et vient de lancer cette année une ligne de production de gourdes de compotes.

La Maison des Agriculteurs ouvre ses portes

Elle ouvre ses portes en ce mois de novembre. La coopérative SCIC SAS Maison des Agriculteurs dont le président est Nicolas Montagard est le fruit d'un projet initial porté par des agriculteurs, la Chambre d'agriculture de Vaucluse et les Sorgues du Comtat. Unique en Vaucluse, elle va proposer tous les produits bruts et transformés, dont le vin, du territoire du Vaucluse avec 137 agriculteurs présents. Sur

Ecrit par le 11 février 2026

900 m² de surface de vente, 11 salariés ont été embauchés avec un objectif de chiffre d'affaires de 5M€ en 2026. « Ce projet permet une massification des circuits courts, du producteur au consommateur. Cette structure collective inédite repose sur une gouvernance collégiale, une vision économique et sociale équilibrée et un partenariat public-privé », a expliqué Nicolas Montagard. Situé dans le nouveau centre commercial Horizon Provence à Monteux, le magasin bénéficiera d'une zone de chalandise attractive, avec 2 500 références en produits locaux à l'ouverture, du Vaucluse et des départements limitrophes et 4 000 à terme.

L'agriculture essentielle pour les Sorgues du Comtat :

- Plus d'un tiers des 155 km² du territoire est consacré aux cultures
 - Surface agricole utile : 5 613 ha
 - 260 exploitations agricoles recensées dont 17 % sont certifiés bio
 - Surface moyenne par exploitation : 21 ha
-

Miel : les apiculteurs provençaux misent aussi sur l'Europe

Ecrit par le 11 février 2026



[Les Apiculteurs en Provence](#) se sont engagés dans une démarche de certification IGP (Indication géographique protégée) Miel de Provence, un signe de qualité reconnu dans toute l'Union Européenne. Objectif : protéger au mieux protège l'origine et la typicité aromatique de leurs miels tout en garantissant un produit de qualité.

Dans un contexte où la qualité, l'origine et la transparence sont devenues des critères essentiels pour les consommateurs, ces Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), comme les IGP ou le Label rouge, sont autant une garantie pour les consommateurs qu'une opportunité pour les apiculteurs.

Après 10 ans de démarche, la certification IGP est reconnue à l'échelle européenne depuis 2005. Pour la filière apicole provençale, cela veut dire que l'IGP (Indication Géographique Protégée) distingue le miel de Provence en garantissant des caractéristiques spécifiques directement liées à son origine géographique. En effet, les producteurs de miel sous IGP produisent du miel de Provence exclusivement dans la Région Sud-Paca, ainsi que dans l'ouest du Gard et le sud de la Drôme.

Pour rappel, le Label Rouge pour le miel de Lavande a été acté en France 1989 et celui du miel Toutes Fleurs de Provence a quant à lui été obtenu en 1994.

Un bonus économique et une protection juridique

Ecrit par le 11 février 2026

Une certification loin d'être neutre pour les 300 apiculteurs adhérents [aux signes de qualité Miel de Provence et Label Rouge Lavande et toutes fleurs de Provence](#) (dont 57 en Vaucluse). En effet, ces différents labels offrent une valorisation économique pour les producteurs qui leur permet d'être payés à leur juste valeur. En 2020, le miel de Provence IGP se vendait en vrac à un prix moyen de 7,47€/kg, contre 4,60 à 4,80€/kg pour des miels toutes fleurs classiques non certifiés.

Ces dénominations de qualité permettent également une protection juridique face à la concurrence déloyale et aux fraudes, telles que l'usage abusif de noms valorisants par des produits importés ou fabriqués hors zone. Cette protection s'applique tout aussi bien aux producteurs qu'aux consommateurs qui peuvent acheter sereinement ces miels produits par les abeilles locales.



Crédit : Julie Vandal

Renforcement de la filière et cahier des charges commun

Autre avantage « les SIQO renforcent ainsi la structuration des filières agricoles, expliquent les Apiculteurs en Provence. En s'appuyant sur un cahier des charges commun, ils fédèrent les producteurs autour d'une démarche collective de qualité. Ils contribuent également à mieux faire connaître le métier d'apiculteur et à promouvoir les productions locales. »

Par ailleurs « l'origine provençale du miel est assurée par une traçabilité contrôlée, renforcée par des analyses polliniques et organoleptiques qui permettent de certifier l'authenticité du produit, poursuivent les représentants de la filière*. Le Label Rouge, de son côté, distingue des produits de qualité supérieure, sur la base de critères rigoureux, notamment physico-chimiques et organoleptiques. C'est le cas du miel de lavande et du miel toutes fleurs Label Rouge, qui doivent répondre à un cahier des charges précis et dont les opérateurs font l'objet de contrôles réguliers. En Provence, le Label Rouge est systématiquement associé à l'IGP : la qualité et l'origine géographique sont ainsi conjointement garanties. »

Ecrit par le 11 février 2026

La production régionale en miel avoisine les 2 500 tonnes par an (dont 60% de la distribution est assuré en vente directe). Parmi cette production, on retrouve celle de apiculteurs vauclusiens qui représente, hors volumes des coopératives, 16 087kg en IGP, 24 737kg en Label Rouge lavande et 3 571kg en Label Rouge toutes fleurs. L'apiculture provençale est la première filière apicole de France en termes de signes de qualité.

*Apiculteurs en Provence regroupe notamment l'Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale ([ADAPI](#)), le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud et la Coopérative Provence Miel. L'ensemble représente les 3 600 apiculteurs provençaux qui exploitent près de 163 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

(Vidéo) Parc du Luberon : un projet pour garder les terres agricoles utiles et vivantes



Pour leur projet 'Terres nourricières en plaine de Durance', visant à mutualiser le foncier agricole à l'échelle transcommunale, le [Parc naturel régional du Luberon](#), l'association [Au Maquis](#) et l'[ADEAR 84](#) proposent des permanences en mairie pour échanger autour du sujet.

Ecrit par le 11 février 2026

Garder les terres agricoles utiles et vivantes, au service d'une alimentation locale, saine et de saison ? C'est ce que vise le projet 'Terres nourricières en plaine de Durance' mené par Parc naturel régional du Luberon et l'association vauclusienne Au Maquis qui accompagnent les communes de Mérindol, Puget-sur-Durance, Lauris, Puyvert et Cadenet dans cette démarche.

Ce projet, réalisé avec le soutien de l'Union européenne et de la Région Sud au travers du Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) pour 2024-2028, a pour objectif de mobiliser et mutualiser le foncier agricole à l'échelle transcommunale, pour une alimentation méditerranéenne de qualité en plaine de Durance.

Cinq permanences

Afin d'impliquer les habitants et les élus dans ce projet, le Parc du Luberon, l'association Au Maquis et l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural (ADEAR) de Vaucluse assureront des permanences dans chacune des communes concernées.

Ainsi, cinq permanences seront proposées jusqu'en janvier 2026 et permettront d'échanger autour des questions de foncier agricole, de productions locales, ou encore d'installation et de maintien des agriculteurs :

- Cadenet le lundi 8 septembre 2025
- Puyvert le lundi 13 octobre 2025
- Lauris le lundi 17 novembre 2025
- Puget-sur-Durance le lundi 8 décembre 2025
- Mérindol le lundi 19 janvier 2026

<https://www.youtube.com/watch?v=7TiMGQ8iTNO>

(Vidéo) Loi Duplomb : 'Face à la peur, l'agriculture française se sacrifie, et vous ?'

Ecrit par le 11 février 2026



Dans ce communiqué, au titre interpellant, la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles et les Jeunes agriculteurs de Vaucluse, militent pour la réintroduction très encadrée de l'acétamipride, produit phytosanitaire néonicotinoïde autorisé par l'Union européenne mais dont la réintroduction et les dérogations en France ont été censurées par le Conseil constitutionnel (article 2 de la Loi Duplomb).

Les agriculteurs soulignent que sans son usage et la suppression des dérogations, les cultures et productions françaises -notamment des fruits rouges- sont en danger. Egalement ce même produit aura été utilisé pour la culture de fruits, plantes et fleurs importés et pourtant destinés aux consommateurs français. Les paysans tiennent à ce que ceux-ci en soient informés et pleinement conscients. Dans un même temps, la pétition de la Loi Duplomb sur le site de l'[Assemblée Nationale](#) a recueilli plus de 2,1 millions de signatures.

La Loi Duplomb

« Depuis l'adoption de la loi [Duplomb](#), une question s'impose : avons-nous agi par précaution ou par panique ? exposent les agriculteurs. En censurant la réintroduction encadrée de l'[acétamipride](#), un produit phytosanitaire [néonicotinoïde](#) autorisé dans l'Union européenne, la France a cédé à la crainte sans évaluer pleinement les risques réels.

Ecrit par le 11 février 2026

Pour un usage encadré hors floraison

Pourtant, selon l'[ANSES](#) (Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail) et l'[EFSA](#) (Autorité européenne de sécurité des aliments), lorsque son usage est encadré et réalisé hors floraison, l'acétamipride répond aux exigences de sécurité pour la santé humaine et des polliniseurs, et reste conforme à la [loi "Abeille"](#).

Quelle alternative à cette molécule ?

Cette molécule est aujourd'hui indispensable pour protéger certaines productions, notamment les fruits rouges dans le Vaucluse. Faute d'alternative efficace, son interdiction place nos producteurs dans une impasse technique et économique. Cette molécule est interdite en agriculture en France, mais faisait encore l'objet de dérogations très encadrées pour certaines cultures spécifiques.

Suppression des dérogations

Ces autorisations exceptionnelles faisaient l'objet d'une évaluation rigoureuse avant d'être accordées : elles reposaient sur une évaluation scientifique et n'étaient délivrées que lorsqu'aucune solution viable n'existe. La suppression de ces dérogations ne fait pas disparaître le besoin, elle le déplace. Les consommateurs français continueront à mettre dans leur panier des fruits, cerises ou autres produits traités à l'acétamipride... mais cultivés dans d'autres pays européens où son usage reste autorisé. Plutôt que de renforcer la santé publique, cette décision affaiblit nos filières et favorise les importations. Et si les effets ne sont pas encore forcément visibles pour les consommateurs, ils le seront dès les prochaines saisons : des vergers entiers manqueront de moyens efficaces pour se défendre contre les ravageurs, faute de traitements compatibles ou d'alternatives disponibles.

Des messages trop alarmistes ?

Cette situation résulte d'une sur-transposition française que certains ont encouragée, parfois en signant des pétitions ou en relayant des messages alarmistes. Mais, au moment de passer en caisse, combien vérifient réellement l'origine des produits ? Combien se demandent si ces fruits ou légumes ont été traités avec la molécule qu'ils ont contribué à interdire en France ? Vous avez exigé des règles plus strictes. Demain, serez-vous prêts à soutenir les filières que vous aurez contribué à fragiliser ? Le pouvoir est aussi dans vos mains.

Une molécule déjà prégnante dans notre quotidien

L'acétamipride n'est d'ailleurs pas absent de notre quotidien. On le retrouve dans certains produits biocides destinés au grand public, tels que des insecticides d'intérieur, des produits de jardinage ou des traitements antiparasitaires pour animaux domestiques. En privant nos agriculteurs d'outils autorisés ailleurs en Europe, nous affaiblissons encore un peu plus notre souveraineté alimentaire et notre économie rurale, sans réduire l'exposition réelle des consommateurs à cette molécule. La FDSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles) et les Jeunes Agriculteurs du Vaucluse appellent à des prises de décisions basées sur les faits, et non sur les peurs, et invitent chacun à exercer sa responsabilité... au moment de remplir son panier.

MMH

Ecrit par le 11 février 2026

Projet MéthAlcyon, il avance en concertation avec la population

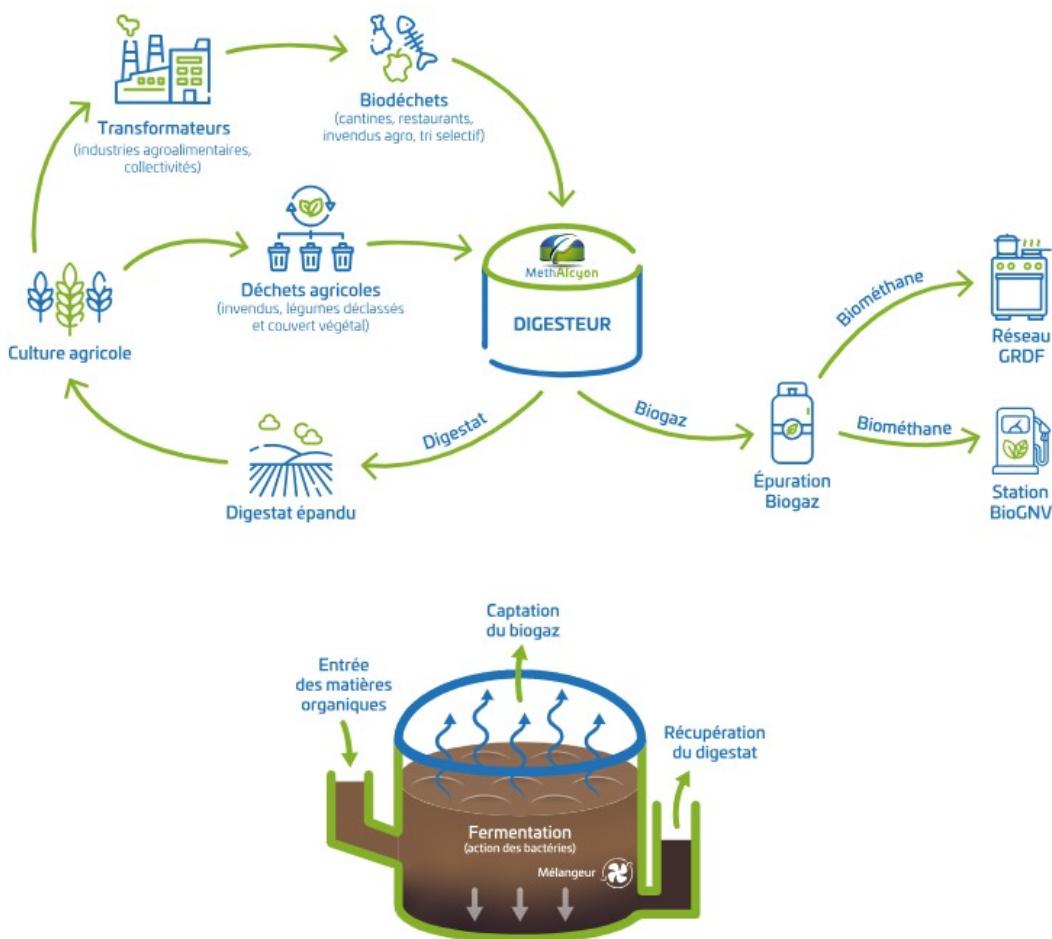


Cindy Coq, Benjamin Favalier et Jérémy Lacousse, porteurs de l'implantation d'un site de méthanisation : MéthAlcyon ont organisé une concertation préalable du public pour son installation au lieu-dit La Tapie à Mondragon, à une distance minimale de 200m de toute habitation.

Cette démarche avec les riverains consistait à présenter les enjeux, à recueillir leur avis, questions et

Ecrit par le 11 février 2026

suggestions avant la finalisation du dossier administratif. Pendant cinq semaines, habitants, associations, agriculteurs, élus et acteurs économiques ont pu s'informer, échanger, exprimer leurs points de vue et poser leurs questions via deux ateliers thématiques en présence de 140 participants ; Une visite de site de méthanisation à Romans-sur-Isère avec 5 participants ; Un stand mobile sur les marchés locaux.



Copyright MéthAlcyon Communication

Les contributions

Le site internet de la concertation a recueilli 97 contributions ; Les cahiers d'acteurs ont enregistré 11 contributions d'associations, entreprises, collectivités, institutions pour exprimer leur position argumentée sur le projet ; Les registres papier étaient ouverts et consultables en mairie dans les communes concernées par le projet et le plan d'épandage. Enfin, les échanges ont permis d'aborder un large spectre de thématiques : Environnement et santé : qualité de l'air, protection des nappes phréatiques, gestion des odeurs.

Il a été question

Ecrit par le 11 février 2026

En agriculture de l'évolution des pratiques culturales, utilisation des digestats ; En termes de territoire des retombées économiques, cohabitation avec les usagers de la ViaRhôna ; Concernant la gouvernance des modalités de suivi, d'information et de dialogue dans la durée.



Copyright Méthalcyon Communication

Résultats le 11 octobre

MéthAlcyon publiera d'ici le 11 octobre le bilan de cette concertation ainsi que les suites données aux propositions et recommandations formulées. Les porteurs de projet réaffirment leur volonté de poursuivre l'information et le dialogue avec les acteurs locaux tout au long des étapes administratives et de la phase d'exploitation et de travailler sur des mesures concrètes pour répondre aux préoccupations exprimées.

Les chiffres

Ecrit par le 11 février 2026

Les porteurs de projet MéthAlcyon avancent la production de 16 000 tonnes par an de digestat utilisable en tant qu'engrais naturel dont 3 500 tonnes de digestat solide ; 9 500 tonnes par an de matières végétales valorisées ; 7 500 tonnes de bio-déchets et déchets d'entreprises agroalimentaires valorisés ; 180Nm3/an de production de gaz sur l'année, soit l'équivalent de la consommation en gaz de 5 000 habitants, ou de 60 bus parcourant 200km/jour ; 18 exploitants partenaires pour l'épandage et, enfin, 3 emplois directs.

[Mondragon, Concertation publique pour l'installation d'une unité de méthanisation](#)

Sault : la Fête de la lavande revient pour une 38e édition

Ecrit par le 11 février 2026



Ce vendredi 15 août, comme chaque année, la commune de Sault organisera la Fête de la lavande. Au programme de cette 38e édition : des traditions provençales, un défilé de tracteurs anciens, un marché de producteurs et d'artisans, et bien d'autres animations.

Organisée tous les 15 août par l'association Lavandes en Fête, la plus grande fête de la lavande au monde aura lieu à l'hippodrome du Deffends à Sault mais aussi dans le village. Cette manifestation célèbre la fin de la récolte de l'emblématique or bleu provençal.

Ecrit par le 11 février 2026



©Fête de la lavande

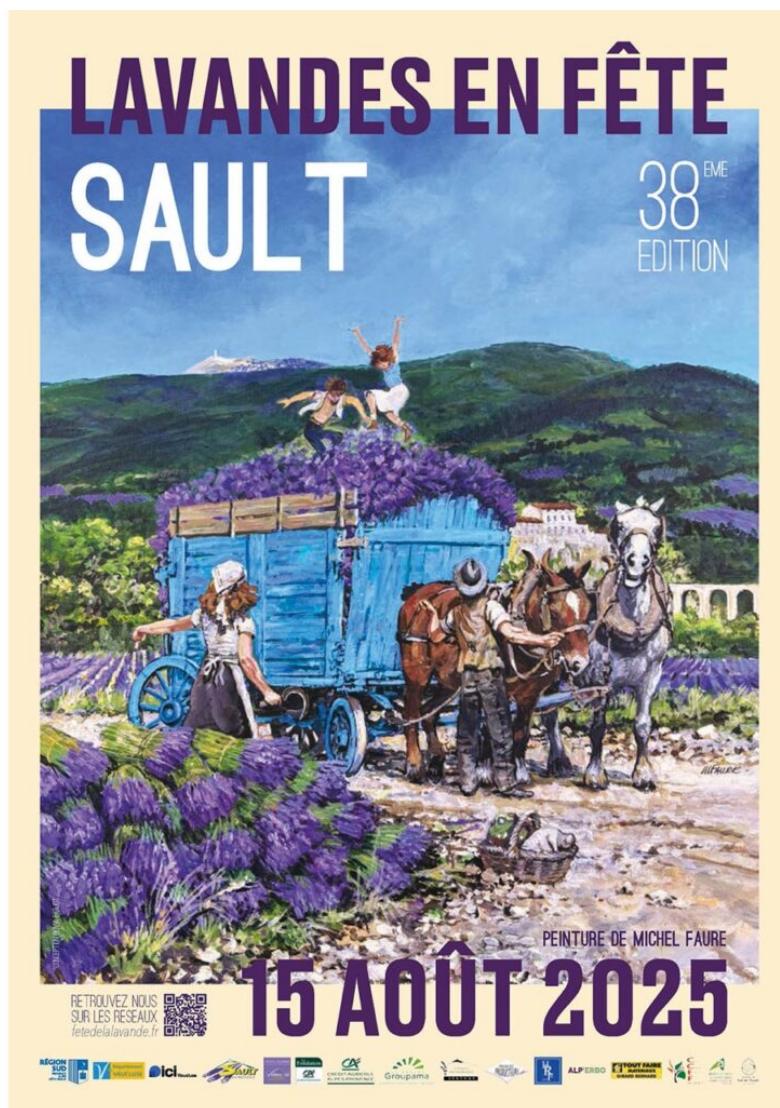
Ecrit par le 11 février 2026

Toute la journée, commerçants et restaurateurs attendront les visiteurs en nombre. Seront organisés une brocante, un marché des producteurs et artisans, un salon des artistes, un salon du livre, une exposition de voitures et mobylettes anciennes et de matériel lavandicole. Grande nouveauté cette année : la rue des jeux provençaux avec des jeux inspirés de la lavande et de la vie agricole.

Tout au long de la journée, diverses animations seront présentées comme le défilé de tracteurs anciens, des cantines autour des lavoirs, un repas champêtre (réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme de Sault), un défilé de groupes folkloriques provençaux, un concours de coupe de lavande, et bien d'autres moments conviviaux.

Pour découvrir le programme en détail, [cliquez ici](#).

Vendredi 15 août. À partir de 9h30. Sault.



Ecrit par le 11 février 2026

L'affiche de cette édition a été réalisée d'après un tableau réalisé par Michel Faure.

Chez les Alexandre, la passion de la vigne et du vin coule dans leurs veines depuis 1838



1838, c'est l'année à laquelle il faut remonter pour retrouver trace du premier millésime sur les côteaux des Dentelles de Montmirail. C'est là, au Domaine Les Teyssonnières à Gigondas, que la famille Alexandre est installée depuis six générations et 187 ans.

Au départ, au XIXe siècle, avec le fondateur Jacques Alexandre, ce vignoble faisait 4 hectares. L'ont suivi tour à tour, Ulysse, Jean-Louis, puis Michel qui meurt brutalement d'une crise cardiaque alors que son fils unique, Franck, n'avait que 12 ans. En 1985, après avoir aidé sa maman Evelyne, veuve, il lui succède

Ecrit par le 11 février 2026

officiellement. Vigneron engagé chez les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, puis président de l'AOC Gigondas pendant 10 ans, également banquier, [Franck Alexandre](#) a réussi à agrandir le domaine à 13,5 hectares avec des parcelles de vignes de Sablet et de Vacqueyras. Il a aussi obtenu le label « HVE » (Haute valeur environnementale).

Et depuis 2023, avec son diplôme d'oenologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les rênes de l'exploitation familiale. Et c'est justement cette année-là que le vin blanc de Gigondas a été classé en AOP. « Une reconnaissance de l'INAO après de longues années d'efforts, une gratification pour remplir le cahier des charges avec 70% de Clairette. » En légère altitude, les vignes des Teyssonnières, plantées dans des sols de sable provenant du saffre, bénéficient d'un ensoleillement maximum et du mistral qui chasse nuages et humidité.

Sur les 1 200 hectares de l'appellation totale Gigondas, le domaine de la famille Alexandre produit environ 400 hectolitres par an de vin dans les trois couleurs. 25 à 30 000 bouteilles en Gigondas rouge, dont la cuvée iconique 'Alexandre' intense et puissante avec des reflets violets, un millier en Gigondas blanc et 2 500 en rosé Côtes-du-Rhône. Aurélien, qui a fait refaire la cave ces derniers mois pour mettre à l'abri tous les millésimes de ses ancêtres, se félicite de ne pas exporter vers les États-Unis et de ne pas subir les foudres et les caprices douaniers de l'actuel locataire de la Maison Blanche.

Ecrit par le 11 février 2026



Ecrit par le 11 février 2026



Un immense tilleul plus que centenaire trône à l'entrée de la cave

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

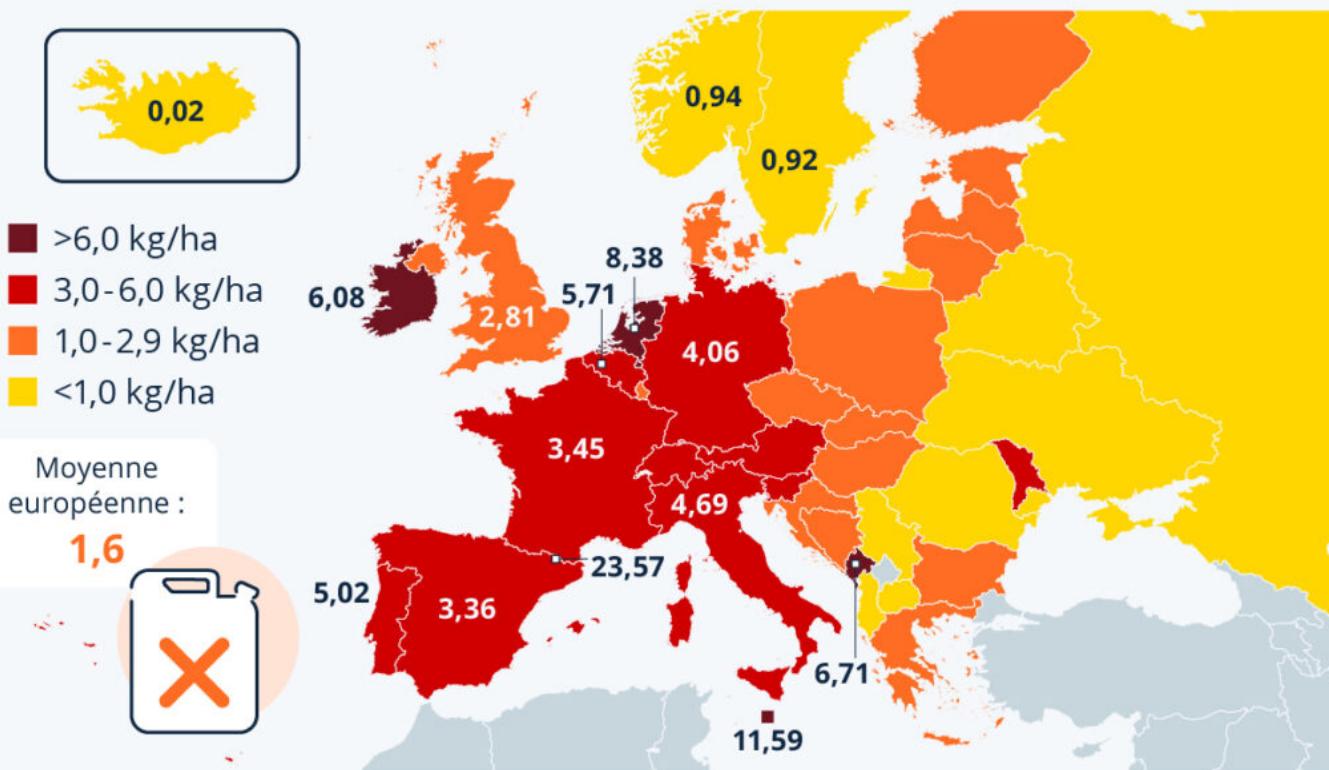
Contact : contact@lesteyssonnieres.com / 04 90 12 31 31

Quels pays utilisent le plus de pesticides en Europe ?

Ecrit par le 11 février 2026

Quels pays utilisent le plus de pesticides en Europe ?

Consommation moyenne de pesticides en 2022,
en kilogrammes par hectare de terres agricoles



Source : FAO



Depuis 1990, l'usage des pesticides au niveau mondial a plus que 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 de pesticides utilisés chaque année n'a que peu diminué, passant d'un peu plus de 5 millions de tonnes en 1990 à 4,7 millions de tonnes en 2022.

Ecrit par le 11 février 2026

Question sensible du dossier agricole en France, le sujet de la réduction de l'usage des pesticides est revenu sur le devant de la scène avec l'adoption, mardi 8 juillet, de la loi Duplomb. Le texte controversé, qui entend répondre à certaines demandes du monde agricole, prévoit par exemple de réintroduire sous condition l'acétamipride, un pesticide néonicotinoïde interdit en France depuis 2020. En février 2024, sous la pression du premier syndicat agricole français, la FNSEA, le gouvernement de l'ancien Premier ministre Gabriel Attal avait également décidé de suspendre le plan Ecophyto, qui visait à réduire de 50 % l'usage des pesticides d'ici 2030 par rapport à la période 2015-2017.

En valeur absolue, la France fait partie des plus gros consommateurs européens de pesticides, avec la Russie, l'Allemagne, 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 malgré tout au-dessus de la moyenne européenne. L'[agriculture française](#) a utilisé en moyenne 3,45 kilogrammes de pesticides par hectare de terres en 2022, selon les données les plus récentes de la [FAO](#), soit bien plus que la moyenne des quarante pays européens étudiés cette année-là (1,6 kg par hectare). Comme le montre notre carte, les chiffres varient de plus de 23 kilogrammes par hectare en Andorre, à moins d'un kilogramme par hectare dans plusieurs pays scandinaves, des Balkans, d'Europe de l'Est ou encore en Islande.

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.

Sur le même sujet : le [nombre de pesticides potentiellement dangereux encore utilisés dans les pays de l'UE](#) (parmi ceux dont la substitution est recommandée par l'UE).

De Valentine Fourreau pour [Statista](#)

Avec son label 'Plus belle fête de France', Sault a réuni amateurs de gourmandise et de ruralité

Ecrit par le 11 février 2026



Malgré la chaleur de l'accueil de ses nombreux bénévoles, le village est resté frais et agréable grâce à son altitude qui oscille entre 760 et 1591 mètres, pour cette 3e Fête agricole et gourmande qui a fait la part belle à l'authenticité. Avec un marché et des stands de lavande fraîchement coupée, objets de décoration, charcuteries, poteries, bijoux et produits du terroir locaux.

En plus de 1348 habitants, nombre de touristes et de voisins du Pays de Sault sont venus, notamment une douzaine de confréries invitées par le Comité des Fêtes et [André Boyer](#), maître-nougatier et ses amis du Taste Fougasse.

On les a vus en tenue d'apparat, se rassembler devant l'église avec leurs bannières : Commanderie de la Lavande de Haute-Provence et Confréries des Chevaliers de l'Olivier de Nyons, du Diamant noir de la Gastronomie et de la Truffe Melanosporum, des Amis de la Châtaigne du Revest-de-Bion, de la Fraise de Carpentras, de la Cerise de Venasque, du Melon de Cavaillon, des Goutevins de l'Enclave des Pape, du Taste-Grappes des Terroirs d'Avignon , des Rabassiers de Pernes-les-Fontaines, sans oublier les fifres et tambourinaires du Comtat.

Ecrit par le 11 février 2026



© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Lors de la longue messe qu'il a célébrée pendant près de deux heures en présence de deux évêques allemands en vacances en Vaucluse, l'archevêque d'Avignon, François Fonlupt a parlé de « la qualité des rencontres avec l'autre, celui qu'on ne connaît pas mais qui fait naître partage, échange, bienveillance, bonté et humanité. » Après les offrandes et la bénédiction, a suivi un long défilé dans les rues étroites du bourg pour arriver, en contrebas dans le jardin du curé de la paroisse, le vietnamien Antoine Tien Nhat Nguyen, au pied d'un immense tilleul, où a été servi une sangria géante aux centaines de paroissiaux et de touristes.

Et la Fête, avant un déjeuner campagnard, s'est conclue par l'intronisation de nouveaux récipiendaires au cœur de la Confrérie du Taste Fougasse, créée en 1993 par le compositeur Roland Vincent (qui a signé tous les tubes de Michel Delpech, *Chez Laurette*, *Pour un flirt*, *Quand j'étais chanteur*, *Les divorcés*), l'accordéoniste Alain Musichini et le chanteur Enrique, et aujourd'hui présidée par André Boyer. Dans la promotion de l'été 2025 : notre consoeur [Frédérique Poret](#), présidente du Club de la Presse Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3, Monseigneur Fonlupt, l'auvergnat archevêque d'Avignon depuis 2021, le champion du monde de desserts et pâtisseries en 1994, [Philippe Parc](#), l'ancien armurier Christian Rouchet, et [Serge Mayet](#), caméraman de la Sud TV l'Locale.

Ecrit par le 11 février 2026



André Boyer, président de la Confrérie du Taste Fougasse, Alain de Haro, ancien directeur de l'hôpital de Carpentras et saxophoniste amateur, et Patrick Zambelli, maître artisan plâtrier-staffeur.
©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Prochains rendez-vous festifs à Sault, le 10 août à l'Hippodrome du Défends, sur la route de Saint-Trinit avec 7 courses au trot attelé, et la 38ème [Fête de la lavande](#) le 15 août.

Ecrit par le 11 février 2026



Ecrit par le 11 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 04 90 64 01 21