

Ecrit par le 18 mai 2026

## La Maison des agriculteurs a ouvert ses portes avec succès



La [Maison des Agriculteurs](#), située sur la zone commerciale [Horizon Provence](#) à Monteux, a ouvert ses portes début novembre avec succès. Ce projet conjointement mené par la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#), les agriculteurs et la communauté d'agglomération des [Sorgues du Comtat](#) va proposer des produits issus exclusivement d'agriculteurs locaux. Ce concept est unique dans le Vaucluse.

Un magasin 100% producteurs locaux. Quand on rentre dans le magasin lumineux, on tombe directement sur une gamme large de fruits et légumes des producteurs locaux. « Nous avons travaillé dur pour

Ecrit par le 18 mai 2026

l'ouverture qui a eu lieu le 7 novembre dernier. Il a fallu élaborer l'ensemble de la gamme proposée dans notre magasin, avec 150 producteurs locaux, dont très grande majorité sont dans le Vaucluse. D'autres agriculteurs se situant dans les départements limitrophes et comblant les besoins non satisfaits par nos agriculteurs vauclusiens sont aussi présents. Nous avons par exemple des huîtres du bassin de Thau, livrées tous les vendredis. Nous avons réussi à constituer un panel de références répondant quasiment à tous les besoins des clients. Il nous faut juste encore travailler la gamme sur la droguerie comme les lessives », explique [Maëlle Hoyer](#), la jeune directrice du magasin. Des stands de vente à la coupe de charcuteries et de fromages sont aussi proposés.

### **Une zone de chalandise de 60 000 habitants**

Les études préliminaires de ce projet ont donné une zone de chalandise primaire comportant les villes de Carpentras, Entraigues, Pernes et Sarrians, ce qui fait 60 000 habitants. « Nous avons un très bon bassin de population à satisfaire. À cela s'ajoutent toutes les personnes qui vont fréquenter les parcs d'attractions situées juste à côté de notre magasin. Nous avons également pour projet de proposer des visites de notre magasin auprès des offices de tourisme locaux », explique Nicolas Montagard, agriculteur et président de la SCIC. « Notre objectif est de proposer des produits archi-frais et archi-locaux, vendus au juste prix, pouvant être livrés plusieurs fois par jour, ce qui représente une très belle garantie de fraîcheur pour le client. Nous voulons augmenter le nombre de producteurs présents. Pour cela, le magasin doit leur susciter l'envie de devenir adhérent grâce à la valeur ajoutée que cela procure. »

### **Le concept de SCIC**

La coopérative SCIC SAS Maison des Agriculteurs est le fruit d'un projet initial débuté en 2021. « 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 », explique Nicolas Montagard.

Une SCIC est une société coopérative d'intérêt collectif. Elle a pour objet la production ou la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif, qui présentent un caractère d'utilité sociale. Chaque coopérateur dispose d'une voix.

### **Le Kiosque des Saveurs**

Situé à l'entrée du magasin, le Kiosque des Saveurs a pour objectif de proposer des animations, des dégustations aux clients les fins de semaine. L'objectif est également de proposer des ateliers auprès des enfants sur ce lieu de démonstration. Sur cette saison, des dégustations de soupe sont au programme. Les agriculteurs pourront également faire découvrir leurs produits sur ce lieu de mise en avant.

### **Une gamme festive**

Pour les fêtes de fin d'année qui s'annoncent, le magasin a réussi à proposer à sa clientèle toute une gamme festive issue de producteurs locaux, avec de la truite fumée de l'Isle-sur-la-Sorgue, du foie gras,

Ecrit par le 18 mai 2026

des huîtres, des escargots et de la bûche glacée notamment. Des corbeilles d'épicerie seront également proposées ainsi que des commandes de volailles venant des Hautes-Alpes et de la ferme du Rouret à Mazan.

### **Des perspectives de diversification**

Pour compléter la vente classique dans le magasin, les adhérents de la SCIC ont pour objectif de proposer leurs marchandises à de la restauration collective. Une réflexion est menée dans ce sens avec les Sorgues-du-Comtat notamment.



Le magasin propose à sa clientèle des produits transformés issus des producteurs locaux

Ecrit par le 18 mai 2026



Un stand à la coupe est proposé en charcuterie et en fromage

Ecrit par le 18 mai 2026



La gamme de fruits et légumes est bien évidemment prépondérante et colle aux saisons

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

### **Le circuit court par excellence**

Le concept est de proposer l'ensemble des produits agricoles récoltés ou élevés sur le territoire vaclusien, dans un lieu unique, à savoir un magasin de producteurs de grande dimension. « L'idée est de massifier notre production et d'inventer un circuit de commercialisation en direct. Il y a dans la gamme de produits proposés à la clientèle des fruits et légumes, du vin, des produits secs, des produits transformés issus des fermes des agriculteurs, comme les jus de fruits. Dans l'idée d'avoir une offre globale, nous allons chercher dans les départements limitrophes des produits agricoles non présents sur le Vaucluse, comme les yaourts, le beurre ou encore le bœuf », explique Nicolas Montagard. C'est une des très rares formes sociétaires qui permet de regrouper à la fois des agriculteurs, des institutionnels

Ecrit par le 18 mai 2026

comme la Commune de Monteux, la Communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat et la Chambre d'agriculture du Vaucluse. « Nous allons profiter de l'affluence générée sur ce village commercial. Nous sommes très confiants quant à la réussite de ce beau projet qui aura pour mission de faire découvrir nos bons produits aux clients, en ces temps difficiles pour l'agriculture vauclusienne et française. »

## 12 embauches à la clé

Pour mener à bien ce projet, la SCIC loue l'emplacement à Equilis, dans le pôle Horizon Provence. Une dizaine d'embauches a été réalisée dont celle d'une directrice, Maëlle Hoyer, connaissant les rouages du commerce alimentaire. D'autres viendront par la suite avec l'évolution du chiffre d'affaires. Le prévisionnel espère deux salariés supplémentaires assez rapidement, dans un rythme de croisière. Ce concept innovant est encore peu répandu en France. Monteux sera le quatrième magasin de ce type et il s'est inspiré d'un modèle se trouvant à Nîmes.



## La Maison des Agriculteurs en chiffres :

Ecrit par le 18 mai 2026

- 1 400 m<sup>2</sup> de surface totale dont 900 en vente et 500 en stockage
- 3 000 références à ce jour avec un objectif de 6 000 à terme
- 150 producteurs dont 137 sont sociétaires de la SCIC, avec un objectif de 250
- 80 % des producteurs sont basés dans Vaucluse
- 10 salariés ont été embauchés dont trois à temps partiel à 30h, deux embauches supplémentaires prévues à terme
- 300 références dans la cave à vin avec un objectif à terme de 800
- Chiffre d'affaires objectif en 2026 : 4,5 millions d'euros HT
- 100 places de parking
- 500 clients le jour de l'ouverture le vendredi 7 novembre et 900 le lendemain

---

## Programme RES-MAB : les agriculteurs du Ventoux explorent les défis climatiques

Ecrit par le 18 mai 2026



Le [Parc naturel régional \(PNR\) du Mont-Ventoux](#), l'[AOC Ventoux](#) et le [Campus Provence-Ventoux](#) (CFPPA) s'associent et proposent deux parcours de formation autour des défis climatiques à destination des agriculteurs du territoire, avec des ateliers et visites jusqu'au printemps 2027.

Dans le cadre du programme [RES-MAB](#), qui réunit sept Réserves de Biosphère méditerranéennes sur les questions de la résilience des territoires face au changement climatique, le PNR du Mont-Ventoux, l'AOC Ventoux et le CFPPA organisent des ateliers participatifs et des visites pour les agriculteurs de la Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux.

Deux parcours de formation sont proposés : 'Sols résilients', qui a débuté au cours de ce mois de novembre, et 'Biodiversité fonctionnelle', qui commencera en mars prochain. Il est encore possible de [s'inscrire via le formulaire en ligne](#).

Ecrit par le 18 mai 2026

## Etes-vous éligible ?



### Le parcours 'Sols résilients'

Le parcours de formation 'Sols résilients' inclut des analyses de sols financées par le projet RES-MAB, tout comme le suivi individuel des parcelles par des experts et des investissements agroécologiques pour mettre en œuvre des changements.

Le parcours a commencé le 13 novembre dernier avec un atelier pour comprendre les mécanismes de la vie et de la fertilité des sols. Plusieurs ateliers se succéderont jusqu'en mars 2027 pour comprendre et interpréter une analyse de sol, ou encore déterminer une stratégie de préservation / amélioration en tenant compte des freins et leviers possibles. [Karim Riman](#), agro-écologue et [Caroline Sage](#), formatrice au CFPPA, interviendront au cours de ce parcours.

Trois visites seront organisées au cours du mois de janvier 2026 autour de différentes pratiques durables : agroforesterie, agropastoralisme, couverts, travail du sol, aménagements hydrologiques, etc.

### Le parcours 'Biodiversité fonctionnelle'

En ce qui concerne le parcours 'Biodiversité fonctionnelle', qui débutera en mars 2026, le projet RES-MAB financera des investissements agroécologiques (nichoirs, pierriers, haies, mares...), ainsi qu'un suivi individuel sur les parcelles par des experts.

Plusieurs ateliers et visites auront lieu jusqu'en avril 2027 pour en apprendre davantage sur les pratiques agricoles favorables à la biodiversité, sur l'identification des aménagements et des espèces présentes sur

Ecrit par le 18 mai 2026

les parcelles, mais aussi sur comment élaborer un plan d'action.

[Cécile Verrielle](#), formatrice au CFPPA, [Maxime Jacquot](#) et [Jérôme Lambion](#), chercheurs au [Grab](#) (Groupe de Recherche en Agriculture Biologique), et [Thierry Leroy](#), entomologiste au [Naturoptère](#) de Sérignan-du-Comtat, interviendront au cours de ce parcours de formation.

### **Sept nouveaux bénéficiaires de la marque 'Valeurs Parc naturel régional - Mont-Ventoux'**

Le PNR du Mont-Ventoux poursuit son engagement en faveur d'un tourisme et d'une agriculture durables avec l'entrée de quatre producteurs et trois professionnels du tourisme au sein de sa marque 'Valeurs Parc naturel régional - Mont-Ventoux' qui compte désormais 27 bénéficiaires.

Les sept nouveaux :

Le Moulin à huile du Comtat (Caromb), le Château La Croix des Pins (Mazan), le Domaine de Fondrèche (Mazan), le Rucher Apaïa (Mazan), les Gîtes de Baye (Vaison-la-Romaine), le camping Les Verguettes (Villes-sur-Auzon), et le Domaine du Val de Sault (Sault).

---

## **Parlons éco : l'agriculture se réinvente**

Ecrit par le 18 mai 2026



**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 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 18 mai 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 m<sup>2</sup> à Pernes-les-Fontaines permet la transformation de tous ces produits bruts collectés auprès de 150 agriculteurs.

Ecrit par le 18 mai 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 Montoux. 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 18 mai 2026

900 m<sup>2</sup> 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 km<sup>2</sup> 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 vaclusienne 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=7TiMGQ8iTN0>

---

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

Ecrit par le 18 mai 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 ? expose 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 18 mai 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 pollinisateurs, 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'existait. 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 présente 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

## Projet MéthAlcyon, il avance en concertation avec la population

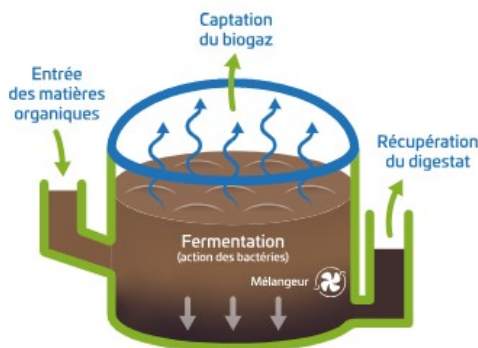
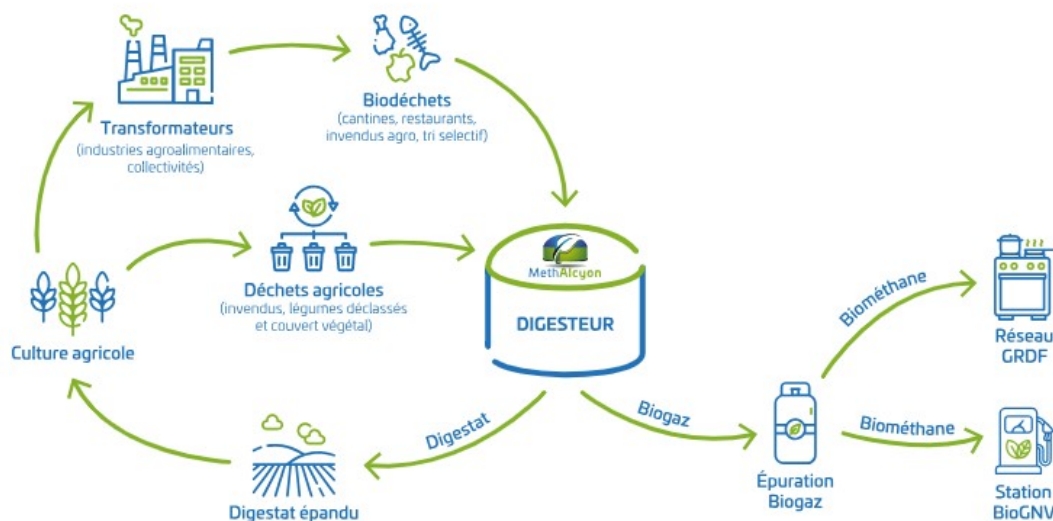


**Cindy Coq, Benjamin Favaliere et Jérémy Lacousse, porteurs de l'implantation d'un site de méthanisation : [MéthAlcyon](#) ont organisé une concertation préalable du public pour son installation au lieu-dit La Tapie à Mondragon, à une distance minimale de 200m de toute habitation.**

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

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 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 18 mai 2026



**Ce vendredi 15 août, comme chaque année, la commune de Sault organisera la Fête de la lavande. Au programme de cette 38<sup>e</sup> 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 18 mai 2026



©Fête de la lavande

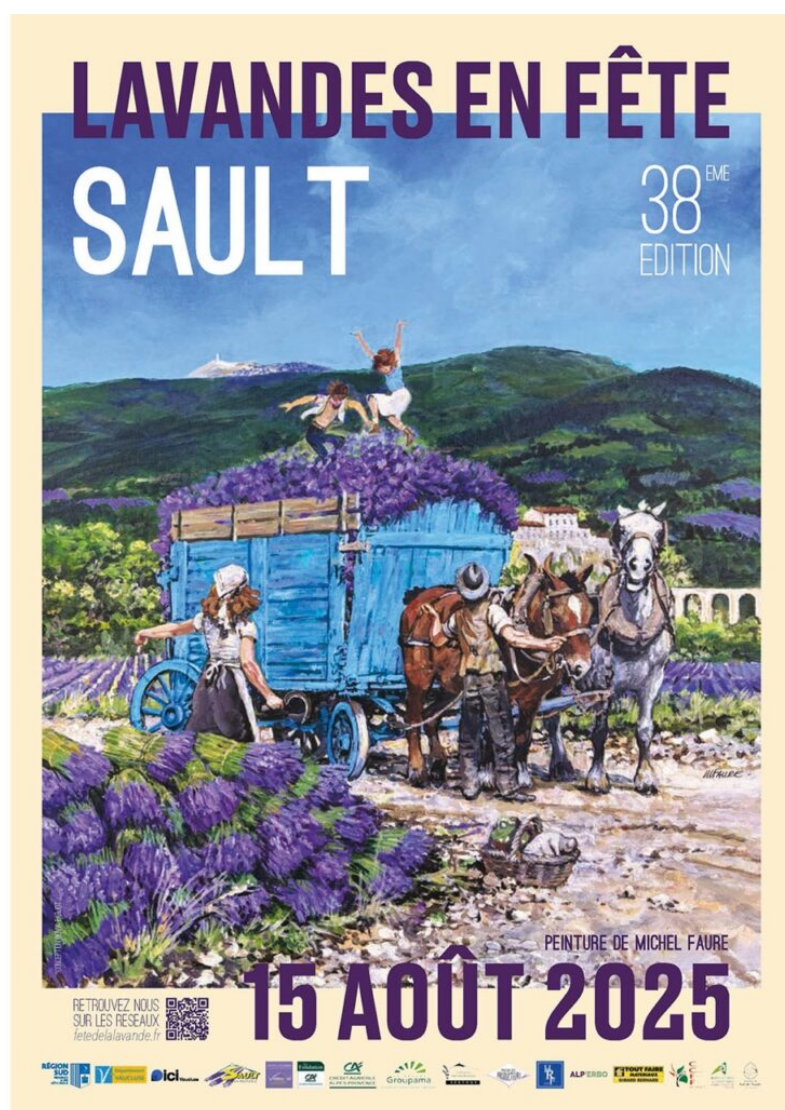
Écrit par le 18 mai 2026

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.**



**LAVANDES EN FÊTE**  
**SAULT**

38<sup>ÈME</sup>  
EDITION

PEINTURE DE MICHEL FAURE

**15 AOÛT 2025**

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX  
fetedelavande.fr

Logos of sponsors: Région Sud, TV, DCL, Sault, CAV, CAV, Groupama, ALP ERGO, etc.

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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'œnologue 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 Teyssonières, 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.

Écrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026



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

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : [contact@lesteyssonnières.com](mailto:contact@lesteyssonnières.com) / 04 90 12 31 31