

Ecrit par le 16 décembre 2025

La Foire de la Saint-Siffrein revient pour une 499e édition à Carpentras



La 499^e édition de la Foire de la Saint-Siffrein aura lieu du mercredi 27 novembre au dimanche 1^{er} décembre à Carpentras. Cet événement met en lumière les traditions d'antan, le savoir-faire local et l'artisanat.

L'agriculture sera mise en avant lors de cette 499^e Foire de la Saint-Siffrein. Métiers traditionnels, animaux de la ferme, saynètes de la vie d'autrefois se mélangeront aux stands des professionnels qui font rayonner le territoire. La Ville de Carpentras, elle aussi, aura son stand et présentera, comme chaque année, l'un de ses projets. Cette année, il s'agit de 'La régie agricole de la Denoves', qui permet de fournir en fruits et légumes bio et frais les cantines de la ville depuis la rentrée scolaire de 2023.

La Foire, qui s'adresse aux adultes comme aux enfants, s'étalera sur plusieurs lieux de la Ville : les

Ecrit par le 16 décembre 2025

parkings des Platanes et Saint-Labré, ainsi que sur la place d'Inguimbert en centre-ville. « Depuis 1525, cette manifestation nous rassemble, affirme Serge Andrieu, maire de Carpentras. Un moment de partage et de tradition du 27 novembre au 1^{er} décembre. »

Le programme

Durant cinq jours, la Ville de Carpentras proposera à ses habitants et visiteurs un programme riche. Il y en aura pour tous les âges et pour tous les goûts. L'événement débutera le mercredi 27 novembre à 9h30 avec le défilé des Reliques de Saint-Siffrein au départ du Monument de la Victoire.

Sur les cinq jours, de nombreux ateliers pédagogiques auront lieu autour de la ferme d'autrefois : les graines nourricières, le sel aromatique, les empreintes des animaux, la vie des abeilles, etc. Des dégustations, des spectacles, des concerts, et bien d'autres animations viendront rythmer ce rendez-vous incontournable de la ville. La culture provençale sera également mise en lumière.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

Édition de 2022. ©Ville de Carpentras

Le Corso se joint à la fête

L'historique corso de Carpentras, qui se déroulait à l'époque en juillet, fait sa réapparition cette année et se joint à la Foire de Saint-Siffrein. Il partira le mercredi 27 novembre à 14h30 de l'extrémité Sud des allées Jean-Jaurès, côté hôtel-Dieu. Le défilé s'étalera sur près de 300 mètres et parcourra 1,6 km.

« Le corso s'est imposé cette année comme une évidence dans le but de redonner à la foire son caractère champêtre, traditionnel et agricole », indique la Ville.

Pour découvrir tout le programme de la Foire, [cliquez ici](#).

Du mercredi 27 novembre au dimanche 1er décembre. Carpentras.



Ecrit par le 16 décembre 2025

Avignon : les raisins de la colère mais aussi les cerises, les lavandes, les fraises et les melons



« **Macron, si tu vas à Rio (pour le G 20) n'oublie pas les péquenots** », a-t-on pu lire sur une banderolle, « **Votre faim, pas notre fin** » ou encore « **On veut vous nourrir, pas mourir** ». A l'aube ce lundi 18 novembre, opération escargot, une centaine d'agriculteurs partis de l'Ile Piot avec leurs tracteurs font le tour des remparts. Après une halte au pied du Pont Saint-Bénézet ils vont rallier la préfecture pour faire remonter leurs revendications.

En tout, plus de 80 manifestations de colère sont recencées en France. « Depuis la dernière mobilisation, il y a un an, on n'a pas reçu un seul centime d'euro d'aide pour notre trésorerie » dénonce Benoît, un

Ecrit par le 16 décembre 2025

viticulteur, membre des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse. « Rien n'a changé, on ne nous écoute pas, on n'entend pas notre désespoir. Une machine à vendanger ça coûte cher, un tracteur aussi. On arrive pas à rembourser nos prêts ». Un autre précise : « On voudrait lutter à armes égales mais on ne le peut pas. Nos concurrents n'ont pas les mêmes obligations que nous, ils peuvent utiliser des produits interdits en France, et du coup on mange du poulet à la javel ou du boeuf aux OGM importés et ça ne va pas s'arranger si le Traité Mercosur est signé ».

« On a le moral au plus bas » reconnaît Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. « On n'arrive pas à nourrir notre propre famille, on n'a pas les mêmes normes qui nous sont imposées, les mêmes charges sociales. Il y en a qui trichent avec les étiquettes et les tampons, qui nous trompent sur la marchandise, surtout dans la grande distribution. On est étranglés ».



©DR

Ecrit par le 16 décembre 2025

Il y avait 1 million de paysans en France en 1988, il en reste 350 000 aujourd’hui. Ce que voient venir les agriculteurs, c'est leur extinction si on ne fait rien. Il est urgent de réagir, d'où cette révolte paysanne. Depuis un an, depuis l'inaugurations chaotique du Salon de l'Agriculture, quelques avancées avaient été réalisées par le gouvernement. Mais avec la dissolution-surprise du 9 juin, la campagne des législatives, les trois mois à patienter pour trouver un 1er ministre, puis les semaines à attendre pour former un nouveau gouvernement, la Loi d'Orientation Agricole est restée en suspens, faute d'interlocuteur. « Sur les 70 propositions de Gabriel Attal au printemps, seulement 36% ont été mises en application depuis, on est floués » explique Arnaud Rousseau, le président de la FNSEA, « C'est totalement insuffisant. Nous en avons marre de cette Europe-passoire qui laisse entrer des produits qui ne respectent pas nos normes de traçabilité et de garantie alimentaire. Et avec le Mercosur, la mondialisation va s'intensifier, les importations aussi, au mépris de notre santé et des cours du marchés qui vont d'effondrer ».

La volonté des paysans en colère n'est pas de bloquer la France, mais de faire passer leur message avec des opérations « coup de poing » jusqu'à la mi-décembre. Pas question de compliquer la vie des consommateurs en amont des fêtes de fin d'année, quand les meilleurs produits agricoles, foie gras, truffes, cardons, pouardes, chapons, treize desserts et grands crus s'arrachent pour composer le menu de réveillons.

« Heureusement, nous avons le soutien de 80% de la population, selon un sondage », précise Georgia Lambertin, soulagée ne pas subir d'agri-bashing. « On remercie nos concitoyens pour leur soutien dans notre lutte légitime et on va tout faire pour ne pas bloquer la circulation. On veut simplement vivre dignement de notre travail, être enfin entendus par les pouvoirs publics et ne plus voir des courges payées 38 centimes d'euro au payan qui se retrouvent dans les étals de supermarchés à 3,50€. »

19e édition du Week-end gastronomique au Cloître des Célestins d'Avignon

Ecrit par le 16 décembre 2025



Au fil des ans, le Week-end gastronomique est devenu le rendez-vous incontournable de cette mi-novembre, prémices des fêtes de Noël. Rendez-vous du vendredi 15 au dimanche 17 novembre à Avignon.

Marché de Noël avant l'heure, ce week-end gastronomique organisé par la [Chambre d'Agriculture](#), animé par le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) et soutenu par la [Ville d'Avignon](#) révèle ce que Dame Nature nous donne en cadeaux : de bons produits locaux qui garniront nos tables de fête ou tout simplement à consommer toute l'année. L'occasion pendant trois jours de goûter et d'acheter : fruits et légumes, vins et alcools, produits de la ruche, huiles, produits issus de petits élevages traditionnels, volailles, foies gras, fromages, produits transformés (plats cuisinés, coulis, confiture), légumineuses, féculents et tartinables, sans oublier les vêtements en laine mohair et d'alpagas, les huiles essentielles et les produits cosmétiques.

Découvrir le Bon, le Vrai, mais aussi l'Humain

Ecrit par le 16 décembre 2025

« En cette 19^e édition, on peut dire que le pari est gagné, aucun des exposants ne voudrait manquer cet événement qui met en valeur les produits de notre terroir », a rappelé Georgia Lambertin — présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 2019 — lors de la conférence de presse qui s'est tenue le vendredi 8 novembre à la Ferme [La Reboule](#) sur la Barthelasse. C'est l'occasion unique d'aller à la rencontre des circuits courts, des producteurs et d'échanger sur leur métier qu'ils exercent passionnément.

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

« Bienvenue à la Ferme est un label national des Chambres d'Agriculture. Faire partie du réseau Bienvenue à la Ferme nous permet de bénéficier d'une image de sérieux, de s'appuyer sur une Charte de qualité de production et d'accueil au public, et de profiter d'outils de communication. Ici, point de revendeurs, que des producteurs et des passionnés », rajoute [Numa Cappéau](#), membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme.

L'édition 2024 c'est :

- 44 stands de spécialités des terroirs français
- 67 agriculteurs
- 30 exploitations vauclusiennes
- 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Paca, Occitanie
- 5 stands de dégustations installés sur le parvis de l'église pour la cuisson de spécialités : aligot, saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vins IGP Vaucluse .

Une montée en croissance et en qualité

Le pari n'était pourtant pas gagné quand ce traditionnel Week-end Gastronomique qui se tenait jusqu'en 2020 sur la place de l'Horloge a déménagé pour investir les 950 m² de l'Église des Célestins sur la Place des Corps Saints. Comme tout changement — surtout après la crise sanitaire Covid — la 16^e édition de 2021 a été observée avec intérêt. Les chiffres sont désormais sans appel : 12000 visiteurs en 2021, 14 000 en 2022 et 14 500 en 2023. En 18 ans, le week-end gastronomique, c'est plus de 315 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Les nouveautés en animation, les 200 places assises prévues cette année dans le cloître et le beau temps annoncé avec malice devraient permettre de dépasser encore ce seuil de fréquentation pour cette 19^e édition.

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

Autour de Georgia Lambertin, les partenaires (Interfel, Mairie d'Avignon, Groupama, les étudiants du Lycée Agricole de Carpentras, etc) et les jeunes générations d'agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme ont témoigné de l'importance de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire. Ils nous ont convaincus que malgré la difficulté du

Ecrit par le 16 décembre 2025

métier, la relève est assurée avec passion. La présidente de la Chambre d'Agriculture a tenu à saluer la grande capacité d'adaptation et d'acclimatation des jeunes agriculteurs – présents à la conférence de presse – qui en devenant autonomes, non dépendants de la grande distribution gèrent d'une manière exemplaire et résiliente leurs exploitations.

Un modèle d'adaptation

Les trois frères Cappeau, Numa, Clément et Mathieu, installés sur l'île de la Barthelasse en maraîchage et en vente directe, ont pris la suite de l'exploitation familiale en 2007. Ils assurent environ 6 hectares et demi en maraîchage plein champ en vendant 150 à 180 variétés de légumes. Comme l'a expliqué Numa Cappeau, l'exploitation qui existe depuis plus 100 ans sur quatre générations a su s'adapter « Les grands-parents cultivaient la vigne, car la vigne résiste aux excès d'eau lors des inondations qui étaient fréquentes, mon père s'est tourné ensuite vers l'arboriculture et le maraîchage en vente directe, mais les inondations successives de 2002 et 2003, nous ont amenés mes frères et moi à privilégier le maraîchage bien que de nouveaux projets et de nouvelles cultures soient à envisager »

Un modèle de diversification

La ferme [Lou Craven](#) à Moulès, près d'Arles, de la famille Garagnon, est un modèle de diversification. Ils sont dans la culture fourragère (foin de Crau AOC), l'élevage de moutons Mérinos, porcs, volailles, ferme pédagogique. Ils proposent également des produits transformés, que l'on pourra déguster sur leur stand. Pour Enzo Garagnon, plein d'ardeur et de projets, « l'enjeu est de se diversifier et d'offrir d'autres prestations : foodtruck à domicile, visites de l'exploitation, miniferme, événements privés, méchouis à domicile tout en gardant notre âme d'éleveurs avant tout ! »

Un soutien institutionnel

Au-delà de la mise à disposition du Cloître des Célestins, de la grande campagne d'affichage sur les murs de la ville, Christian Rocci, adjoint au Maire d'Avignon a rappelé que toute l'année la cuisine centrale achète 1,2 millions de produits locaux pour les cantines scolaires.

Les nouveautés lors de cette édition

Un partenariat avec Interfel Provence Alpes Côte d'Azur, interprofession des fruits et légumes frais

L'objectif d'[Interfel](#) est ici de faire mieux connaître et consommer les fruits et légumes en les valorisant, surtout auprès de la tranche 25-40 ans. Les ateliers ludiques mis en place permettront sur ces trois jours de proposer des recettes simples, de mieux connaître ces denrées et leurs propriétés. On va donc pédaler avec les vélos à soupes pour adulte et enfant, déguster avec des recettes simples élaborées par un Chef, compléter nos connaissances avec des animations sensorielles proposées par des diététiciennes, découvrir des fruits et légumes de saisons, et un quiz tout en pédalant. Nombreux lots à gagner pour les participants !

Ecrit par le 16 décembre 2025

Des ateliers ludiques animés par des étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras

Les étudiants et étudiantes du [Campus Provence Ventoux](#) de Carpentras qui préparent le BTS DATR 'Développement et Animation des Territoires Ruraux' proposeront des ateliers autour du vin avec des dégustations à l'aveugle, de l'apiculture avec la découverte du métier d'apiculteur, un atelier des cinq sens. Ils ont organisé un service pour pouvoir faire nos courses l'esprit et les bras légers en laissant les achats en toute sécurité dans un espace « consigne. » Ils se transformeront en « sherpa » avec un service de portage de courses jusqu'à la voiture (parking et cours Jean Jaurès uniquement).

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

C'est une grande première que d'organiser cette parade qui se déroulera le samedi 16 novembre avec un départ à 11h de la Place de l'Horloge. Le défilé empruntera la Rue de la République pour arriver sur le parvis de l'Église des Célestins. Pour ce défilé, sont annoncés : la Confrérie L'ail de Piolenc, la Confrérie Taste-vin, 6 agriculteurs à la retraite et... un petit buffet à l'arrivée.

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

Dégustation de champagnes, d'escargots, de charcuteries et bar à jus dans le cloître avec 200 places assises. Deux Soirées DJ et apéros fermiers cette année vu le succès de l'an dernier.

[France Bleu Vaucluse](#) organise un jeu pendant la semaine précédant le week-end et une tombola gratuite est proposée sur place pendant les trois jours.

Programme

Vendredi 15 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : inauguration
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Samedi 16 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : défilé des vieux tracteurs & des confréries
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Dimanche 17 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 18h : fermeture au public

Vendredi 15 novembre de 9h30 à 21h. Samedi 16 novembre de 9h30 à 21h. Dimanche 17 novembre de 9h30 à 18h. Église des Célestins. Place des Corps Saints. Avignon.

Ecrit par le 16 décembre 2025

Fonds d'investissement hydraulique agricole : 48 projets labellisés, pas un seul en Paca



Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, vient d'annoncer les lauréats du premier appel à projet du fonds d'investissement en hydraulique agricole. Si 14 projets se trouvent en Occitanie, pas un ne se trouve dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En déplacement dans l'Aude, Annie Genevard, la ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, vient de dévoiler les lauréats financés au titre du fonds d'investissement hydraulique agricole. Au total, 48 projets sont retenus dans toute la France pour un montant de 20M€. Objectif ? Accompagner les investissements destinés à l'irrigation de parcelles agricoles, pour contribuer à

Ecrit par le 16 décembre 2025

sécuriser l'accès à l'eau des exploitations dans des conditions durables et respectueuses de la ressource en eau.

14 projets retenus en Occitanie, aucun en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les types de projets sont divers : 17 projets sont des retenues dont 11 sont des retenues collinaires, 11 projets sont des créations ou des extensions de réseaux d'irrigation, 11 autres projets concernent la rénovation ou l'optimisation du patrimoine hydraulique, 4 la réhausse ou l'agrandissement du patrimoine hydraulique, 4 la rénovation ou la réhabilitation de réseaux d'irrigation. Un projet, celui d'Argelès-sur-Mer) consiste en de la réutilisation des eaux usées pour l'irrigation de 600 nouveaux hectares.

Sur les 48 projets, 14 se trouvent en Occitanie, région les plus déficitaires en eau mais aucun ne se trouve en Provence-Alpes-Côte d'Azur ([voir carte ci-dessous](#)). Les plus proches se situent dans l'Hérault et au Nord de Lyon.



« Sans eau, il n'y a pas de vie, il n'y a pas d'agriculture, il n'y a pas d'alimentation. »

Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt

« Sans eau, il n'y a pas de vie, il n'y a pas d'agriculture, il n'y a pas d'alimentation, précise la ministre. Or, l'eau manque cruellement dans une partie du pays alors qu'elle crée des inondations dramatiques

Ecrit par le 16 décembre 2025

ailleurs. Dans ce contexte, pour renforcer l'accès à l'eau et adapter notre agriculture au changement climatique, des combinaisons de solutions doivent être mobilisées et adaptées à l'échelle locale. Elles allient évolutions de pratiques agricoles et investissements dans l'hydraulique. Le fonds hydraulique agricole contribue à accompagner et accélérer la réalisation des projets locaux et à soutenir les efforts demandés aux agriculteurs pour une gestion plus sobre et plus efficace de la ressource en eau. Les 48 projets qui seront ainsi financés par l'Etat contribuent à aider nos agriculteurs à se projeter vers l'avenir malgré la menace du réchauffement climatique. »

Cavaillon : Koppert France célèbre ses 40 ans



Née aux Pays-Bas en 1967, Koppert a créé sa filiale française il y a 40 ans. Koppert France, dont le siège se situe à Cavaillon, a commencé la lutte biologique intégrée en 1984, notamment dans les cultures de tomates et de fraises. Depuis, l'entreprise a varié sa gamme et a développé un véritable rôle dans l'innovation. Aujourd'hui, Koppert renforce son équipe de direction pour maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

Ecrit par le 16 décembre 2025

À ses débuts en 1984, Koppert France se concentrat sur la vente de trois produits destinés aux cultures des tomates et des concombres, comptait 4 employés et fournissait 200 producteurs. Aujourd’hui, la gamme s'est élargie et comprend 55 macro-organismes, sept micro-organismes, ainsi que divers pièges, phéromones et cinq substances naturelles, tout comme l'équipe qui compte 46 employés. « Chez Koppert, on préconise plus de 250 solutions de biocontrôle innovantes à plus de 6 500 clients, un réseau professionnel de plus en plus étendu en cultures sous-abris, de plein-champ, jardins et espaces verts », déclare [Gisèle Broquier](#), directrice générale.

Ainsi, Koppert s'affiche comme leader mondial de la protection biologique des cultures, et de plus en plus de professionnels se tournent vers des solutions biologiques. Désormais, 13% des agriculteurs français utilisent des solutions de biocontrôle, avec une adoption de 90% dans les serres de tomates, concombres et aubergines.

40 ans de développement du biocontrôle

Depuis la naissance de Koppert France, l'entreprise contribue au développement du biocontrôle à travers l'éducation et les formations. L'entreprise est un centre de formation officiel sur le biocontrôle, qui accompagnent de nombreuses institutions techniques, universitaires et professionnelles.

Koppert s'engage auprès d'associations qui œuvrent pour la promotion du biocontrôle telles que IBMA global, France Biocontrôle ou ABBA (Association biocontrôle et biostimulation pour l'agroécologie), mais aussi auprès d'organismes techniques et institutionnels tels que Légumes de France, le CTIFL, l'Aprel, le GRCETA, Vegepolys, Astredhor, l'Inrae, etc. L'entreprise organise aussi des sessions techniques auprès de professionnels et du grand public.

Une stratégie qui repose sur trois axes

Depuis sa naissance, Koppert articule sa stratégie autour de trois axes : l'innovation, la technologie et l'accompagnement technique. « Ces 3 piliers nous permettent d'innover sans cesse sur les problématiques de demain en horticulture et de rester un des leaders sur le marché », explique [Audrey Vignaud](#), directrice du marché sous-abris.

L'objectif de l'entreprise est d'innover constamment afin de proposer une gamme complète qui répond aux attentes des agriculteurs pour les aider dans leur transition environnementale. « Nous adaptons nos produits et développons de nouvelles solutions pour les cultures extérieures : légumes, vergers, vignes, grandes cultures, ajoute [Damien Facci](#), directeur des cultures extérieures chez Koppert France. Les défis sont grands car il faut faire face aux aléas du climat et s'adapter sans cesse aux différentes pratiques des agriculteurs.

Leader mondial de la protection biologique des cultures

Aujourd'hui, Koppert présente plus de 250 produits, dont la pollinisation avec des bourdons qui représente 14% des ventes, les macroorganismes qui représentent 44%, les microorganismes qui représentent 26%, et les produits et techniques associés qui représentent les 15% restants.

Ecrit par le 16 décembre 2025

Ainsi, l'entreprise s'impose comme leader mondial sur le marché, et a remporté de nombreux prix pour ses produits qui partagent un seul et même objectif depuis 40 ans : avancer vers une agriculture 100% durable !

40 années célébrées avec les collaborateurs et clients

Pour célébrer les 40 ans de Koppert France, l'entreprise a organisé une série de trois événements régionaux, dont un à Orgon au début du mois d'octobre, avec ses collaborateurs, clients, partenaires techniques et commerciaux. Durant cet événement, [Henri Oosthoek](#), fondateur de Koppert France et Board advisor, et [Michel Allene](#), ancien directeur de Koppert France, qui ont partagé leurs expériences Koppert des années 80 et 90.

Les invités ont pu profiter d'une rétrospective sur les 40 dernières années de succès et de croissance, des vidéos inspirantes, des innovations présentées en avant-première, des photos et un cocktail dînatoire.

Une nouvelle équipe de Top Management

En plus de fêter les 40 ans de sa filiale française, Koppert a annoncé le renforcement de son équipe de direction et l'introduction d'une nouvelle équipe de direction mondiale. L'objectif du groupe est d'atteindre une croissance mondiale accrue et de maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

Ainsi, le conseil exécutif se compose désormais de [René Koppert](#), PDG, [Martin Koppert](#), directeur commercial, et [Erik-Jan Verdegaal](#), directeur financier. Ils sont accompagnés d'une équipe mondiale de direction qui est chargée de stimuler la croissance, d'optimiser les processus et d'améliorer l'orientation client dans différentes régions du monde. [René Ruiter](#) est le directeur Amérique du Nord et Asie-Pacifique et Europe, Moyen-Orient et Afrique, Gustavo Hermann et [Danilo Scacalossi Pedrazzoli](#) sont les directeurs Amérique du Sud, Peter Maes est le directeur Transformation, [Adriana Boock](#) la directrice Marketing, [Sjoerd van der Ent](#) le directeur Innovation et [Peter Couwels](#) le directeur des opérations.

« Avec ces changements, nous sommes bien placés non seulement pour renforcer notre position actuelle sur le marché, mais aussi pour assurer une croissance future en étroite collaboration avec nos clients », conclut René Koppert, PDG.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Erik-Jan Verdegaal, René Koppert, et Martin Koppert.

Fréquentation : Objectif atteint pour la 4e édition de Med'Agri

Ecrit par le 16 décembre 2025



[La 4^e édition du salon Med'Agri](#) qui vient de se tenir au parc des expositions à Avignon a quasiment atteint ses objectifs de fréquentation. Porté par la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, le rendez-vous des professionnels de l'agriculture tablait sur 15 000 visiteurs environ. Au final, ils auront été 14 900, dont 900 collégiens et lycéens, à venir à la rencontre des 380 exposants et sociétés présents sur 14 000 m². Un chiffre en progression de 30% par rapport à la précédente édition (11 500 visiteurs en 2022*).

Maraîchers, arboriculteurs, viticulteurs, éleveurs, céréaliers, oléiculteurs, producteurs de plantes aromatiques et à parfum, en conventionnel et en agriculture biologique se sont donc retrouvés lors de ce salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne pour découvrir l'actualité de l'agritech, le rendez-vous Tech & Bio Cultures Méditerranéennes, des innovations, de nouvelles pratiques et les perspectives les plus prometteuses pour assurer la performance durable des exploitations agricoles. En tout, le salon a accueilli 55 ateliers et conférences, 12 masterclass et permis 128 rendez-vous BtoB avec 30 sociétés exposantes via sa délégation Export.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Crédit : Laurent Garcia

Une ministre à la rencontre de l'agriculture méditerranéenne

Pour preuve de l'importance de l'événement, Annie Genevard, nouvelle ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, est venue visiter le salon en compagnie d'André Bernard, le président de la Chambre régionale d'Agriculture Paca.

« Confrontés aux contraintes climatiques et économiques que l'on connaît, les agriculteurs ont pu identifier des solutions auprès des exposants du salon, des organismes de recherche et d'expérimentation, des experts ou des start-ups de l'Agora Innovation, expliquent les organisateurs. Tout comme la délégation d'acheteurs internationaux conduite par Business France, lors d'entretiens BtoB avec les exposants. Rendez-vous d'affaires, le salon MED'Agri est aussi un lieu de partage de connaissances et de retour d'expériences avec un programme très suivi de conférences, de Masterclass autour du vin, de l'huile d'olive et de l'amande, de tables-rondes et d'ateliers pratiques. »

[Salon Med'Agri : Le monde agricole en mode solution à Avignon](#)

Par ailleurs, face aux problématiques de recrutement et de renouvellement des générations, un pôle 'Formation, Emploi, Métiers' particulièrement dynamique a mobilisé de nombreux acteurs autour de l'enseignement agricole et accueilli des rencontres et autres jobs dating entre futurs collaborateurs et employeurs.

Ecrit par le 16 décembre 2025

Suite à ce succès, la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, organisatrice de Med'Agri, et ses partenaires annoncent déjà la tenue la 5e édition du salon de Med'Agri prévue en octobre 2026.

L.G.

**Le salon a lieu tous les 2 ans depuis 2018.*

Salon Med'Agri : les paysans provençaux attendent la ministre de pied ferme

Ecrit par le 16 décembre 2025



En pleine mutation, l'Agriculture Méditerranéenne attend de pied ferme la venue de la ministre demain au Salon Med'Agri qui se tient au parc des expositions d'Avignon jusqu'à demain.

Dès l'entrée dans le Hall L, on tombe directement sur le stand de la Coordination Rurale aux couleurs des gilets jaunes avec ses slogan-choc : » Sans paysans, demain c'est la faim », « Cultivons l'indépendance, récoltons la liberté », « Stop aux importations massives qui ne respectent pas nos normes ».

« Nous sommes les nouveaux pauvres. »

Caroline Lecanuet, présidente de la Coordination 13 à Eguilles

Caroline Lecanuet est la présidente de la Coordination 13 à Eguilles : « Demain, lors de la visite de la Ministre de l'Agriculture, nous avons une minute et demi pour poser une question. La mienne ce sera :

Ecrit par le 16 décembre 2025

« Quel est votre modèle de ferme de demain : pérenne, agronomique, indépendante ou mondialisée ? On a de plus en plus d'aléas climatiques, de normes qui se superposent, de revenus qui baissent. Nous sommes les nouveaux pauvres, le maillon faible de la société. On a l'agriculture la plus vertueuse de la terre et pourtant, on trinque ».



Caroline Lecanuet, présidente de la Corrdination 13 à Eguilles.

Christian Convers est lui aussi membre de la Coordination Rurale mais en Savoie : « On nous traite de gens violents, c'est faux, nous sommes déterminés. On en a assez des traités de soi-disant libre-échange comme le Mercosur (Marché commun qui réunit l'Argentine, le Brésil, le Paraguay, le Venezuela et l'Uruguay) qui abaisse les droits de douanes et provoquerait un afflux de marchandises bon marché en provenance de ces pays où la main-d'œuvre et la qualité des produits n'ont pas les mêmes barèmes que les nôtres. ». Il précise : « La nouvelle ministre qui était à la radio ce matin, compatit à notre faible niveau de vie, à la maltraitance animale, à l'agri-bashing que nous subissons. Mais elle n'a pas de baguette magique ».

ketchup 'Made in Tarascon'

Un peu plus loin, se dresse le Carré des MIN (Marchés d'Intérêt National d'Avignon, Cavaillon, Châteaurenard et Marseille) qui reçoit la visite de Cécile Helle, maire d'Avignon. Elle tient dans la main un flacon de ketchup 'Made in Tarascon', « Bien moins riche en sucre et en sel, on pourrait l'utiliser

Ecrit par le 16 décembre 2025

dans les cantines scolaires de la ville ou dans la restauration des hôpitaux et de EHPAD. » Laetitia Vinuesa directrice d'ECOMIN, à l'angle de la Rocade et de la rue Pierre-Semard précise : « Nous avons beaucoup de visites depuis hier, étudiants, fournisseurs, producteurs d'agro-alimentaire, de semences, . Nous avons sur le site du MIN une brasserie artisanale, un glacier, un boulanger, un pâtissier. Nous sommes le symbole des circuits courts, de l'agriculture locale et de la qualité des fruits et légumes de Vaucluse ». D'ailleurs, deux chefs réputés, Christian Peyres et Michel Meissonnier cuisinent dès 10h du matin des verrines de champignons de Paris et des caillettes dont le fumet attire un monde fou dont la Maire d'Avignon.



Cécile Helle (à droite), maire d'Avignon, avec Laetitia Vinuesa, directrice de l'EcoMin de la cité des papes, en compagnie des chefs Christian Peyres et Michel Meissonnier.

Parmi les exposants aussi, des concepteurs de tracteurs, d'engins immenses comme Pellenc, Mac Cormick ou Lamborghini. L'écurie transalpine ne fabrique pas que des bolides filant à 350km/h avec son V 12 atmosphérique.

Une conférence dans l'Espace de Masterclass animée par François Bérud et Nathalie Portet de la Chambre d'Agriculture sur le thème : les variétés résistantes aux maladies de la vigne, « Il serait préférable de dire plutôt '*tolérantes aux maladies fongiques*' précise-t-il. Ces cépages qui s'appellent

Ecrit par le 16 décembre 2025

Floréal, Vidoc, Prior, Carbon, ils demandent du temps long pour castrer la grappe, pour polliniser les pépins avec un pinceau, pour comparer, croiser, tester, sélectionner, ce que nous faisons dans le Vignoble Expérimental de Piolenc. Cela peut prendre 10 à 15 ans ».



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



Un peu plus loin, place à « Gautier Semences » basée à Eyragues, une entreprise familiale née en 1952 et aujourd’hui installée dans un bâtiment flambant-neuf et fonctionnel en forme de serre, avec plus de 1500 m² de laboratoires de recherche et bureaux. Gautier Semences qui va recevoir l’un des Prix de

Ecrit par le 16 décembre 2025

l'Innovation 2024 de Med'Agri 2024 pour une « Gamme de courgettes parthénocarpiques ». Ce qui, en mots simples, signifie que ces légumes se forment sans pollinisation des fleurs femelles. En plus, le rendement est élevé et le légume résiste bien à l'oïdium.



A la fin de la visite, entre les travées des différents halls de Châteaublanc qui vont recevoir plus de 15 000 visiteurs pour cette 4ème édition, on tombe sur le président de la Chambre Régionale d'Agriculture affairé. André Bernard en grande discussion avec les services de la Préfecture de Vaucluse, pour caler la visite de la ministre de l'agriculture, Annie Genevard, jeudi matin à Châteaublanc. Le circuit qu'elle fera dans le Salon, les représentants des filières et des syndicats agricoles qu'elle rencontrera pour prendre le pouls d'un monde en crise depuis des mois, sans qu'une réponse précise n'ait été apportée par l'Etat à toutes ses préoccupations, dans un secteur où, tous les deux jours, un paysans se donne la mort.

Ecrit par le 16 décembre 2025



André Bernard, président de la Chambre d'agriculture de Paca prépare la visite de ministre avec les services de la préfecture de Vaucluse.

Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu

Ecrit par le 16 décembre 2025



En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le [Domaine Perréal](#). Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment, Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique [Marie-Claire Mermoud](#), l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux

Ecrit par le 16 décembre 2025

propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

« Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »

Marie-Claire Mermoud

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Ecrit par le 16 décembre 2025

Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers...

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.



Ecrit par le 16 décembre 2025



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s'étend sur la colline de Perréal et n'est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Ecrit par le 16 décembre 2025



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

« Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »

Marie-Claire Mermoud

Ecrit par le 16 décembre 2025

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Ecrit par le 16 décembre 2025

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

« On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »

Marie-Claire Mermoud

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal

Ecrit par le 16 décembre 2025

‘L’amour est dans le pré’ : M6 à la recherche d’agriculteurs vauclusiens



Vous êtes agricultrice ou agriculteur à la recherche de l’amour ? Alors que la 19^e saison de l’émission [‘L’Amour est dans le pré’](#) a débuté depuis quelques semaines, [M6](#) est à la recherche de nouveaux candidats en Vaucluse et dans l’ensemble de la Région Sud pour la prochaine saison 2025.

« Si vous souhaitez rencontrer quelqu’un qui partage vos valeurs et votre passion pour la vie à la campagne, cette aventure est faite pour vous, explique l’équipe de TV conseil en charge du casting de l’émission présentée par Karine Le Marchand. Vous avez envie de trouver votre moitié et de vivre une belle histoire d’amour ? N’attendez plus, inscrivez-vous et tentez l’aventure ! »

Pour participer : envoyez votre candidature à lamourestdanslepre@m6.fr ou 01.46.62.38.08

Ecrit par le 16 décembre 2025

**L'AMOUR
est dans le pré**

**SI VOUS SOUHAITEZ VOUS
INSCRIRE OU INSCRIRE UN
PROCHE À L'ÉMISSION,
CONTACTEZ NOUS !**

01.46.62.38.08

lamourestdanslepre@m6.fr



L.G.