Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Les pommes Juliet résistent aux canicules et font pousser la solidarité en Vaucluse



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Née d'expérimentations menées dans le Vaucluse, la pomme Juliet a fait de l'agriculture biologique son identité. Près de 25 ans après ses premiers vergers, cette variété exclusivement cultivée en France fédère près de 190 producteurs et prévoit 23 000 tonnes pour la récolte 2026. Cet automne, elle prolonge son engagement avec un conte solidaire destiné à soutenir les enfants hospitalisés.

L'histoire de Juliet commence, en Vaucluse, par une rencontre entre un pépiniériste passionné et un technicien agricole, convaincus du potentiel d'une pomme naturellement résistante à certaines maladies.

25 ans plus tard

Près de 25 ans plus tard, cette aventure arboricole a pris une dimension nationale. Cultivée exclusivement en agriculture biologique et en France, Juliet réunit près de 190 producteurs autour d'un même cahier des charges. Pour la campagne 2026, la filière table sur 23 000 tonnes malgré un été caniculaire, éprouvant pour les vergers. Et la pomme va même jusqu'à pousser le pépin un peu plus loin avec l'association Clowns Z'hôpitaux, en créant une histoire pour enfants en un soutien concret aux jeunes patients hospitalisés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Jean-Noël Carles, arboriculteur, Président des Amis de Juliet Copyright Les amis de Juliet

Le Vaucluse, berceau d'une pomme pas comme les autres

Tout commence en 1998. Benoît Escande, pépiniériste, et Guilhem Sévérac, technicien en arboriculture à la Chambre d'agriculture de Vaucluse, se rencontrent autour d'expérimentations qui font émerger une variété singulière : une pomme ferme, sucrée, juteuse et naturellement résistante à plusieurs maladies du pommier. Les qualités de la Co-op 43 (son nom variétal) ouvrent la voie à une culture biologique exigeante, sans pesticides chimiques de synthèse. Jean-Noël Carles, arboriculteur, et Jean-Paul Touchard, commercial, rejoignent l'aventure. Ensemble, les quatre hommes posent les bases d'un projet qui dépasse rapidement la simple mise en culture d'une nouvelle variété. Les premiers vergers sont implantés en 2001, dans le Sud-Est. Les premières Juliet arrivent sur le marché en 2002. En 2005, les producteurs se structurent au sein de l'association Les Amis de Juliet, qui fédère aujourd'hui près de 190 exploitants dans les principales régions arboricoles françaises. Le Vaucluse reste ainsi au cœur de l'histoire de cette pomme, dont le développement repose sur une qualité gustative avérée, un savoir-faire agricole et le respect du vivant.

Une récolte qui résiste aux fortes chaleurs

Après un été 2026 marqué par des épisodes de chaleur intense, la filière prévoit une récolte de 23 000 tonnes, un volume comparable à celui des années précédentes. Son principal atout tient notamment à son calendrier. Variété tardive, Juliet est moins exposée que les pommes précoces aux pics de chaleur du cœur de l'été. Sa résistance naturelle à certaines maladies constitue également un avantage pour les producteurs engagés en agriculture biologique. La récolte a débuté le 5 octobre dans les bassins les plus précoces. Depuis le 16 octobre, les fruits de la nouvelle campagne rejoignent progressivement les étals. Sur les 23 000 tonnes attendues, 16 000 sont destinées au marché du frais. La France et l'Europe doivent en absorber 10 000 tonnes, tandis que les 6 000 tonnes restantes sont prévues pour l'export maritime, notamment vers l'Asie, où Juliet est commercialisée dans des pays comme le Vietnam, la Malaisie, Singapour et Taïwan. Si la résistance de la variété ne constitue pas une protection absolue contre les effets du changement climatique. Elle illustre néanmoins l'intérêt de variétés adaptées à des conditions de production plus contraignantes. Pour les arboriculteurs, préserver les volumes et la qualité devient une condition essentielle à la pérennité des exploitations.

Le bio à l'épreuve du pouvoir d'achat ?

Le combat reste la viabilité économique de l'agriculture biologique. La hausse des coûts de production, les arbitrages des ménages et les incertitudes commerciales continuent de peser sur les producteurs, même si le marché bio montre des signes de reprise. En 2025, les achats alimentaires biologiques ont atteint 13 milliards d'euros en 2025, soit une progression de 3,6 % sur un an. Cette évolution redonne des perspectives à une filière qui a traversé plusieurs années difficiles. Pour Juliet, il s'agira de préserver son modèle sans renoncer à son développement. Les nouvelles plantations restent prudentes, car les arboriculteurs doivent pouvoir compter sur des débouchés suffisamment solides pour investir sur le long terme. La marque diversifie également ses produits : jus, purées, pétillant sans alcool, cidre et vinaigre de cidre complètent l'offre de pommes fraîches. Le fruit est valorisé sous toutes ses formes pour consolider une filière à la production 100 % biologique et française.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Juliet au Royaume du Soleil, un conte écrit et illustré par Christine Cecchi Copyright Christine Cecchi

Un conte pour semer des sourires à l'hôpital

Avec 'Une pomme pour un sourire' : Juliet au Royaume du Soleil, un conte écrit et illustré par Christine Cecchi, la marque s'associe à Clowns Z'hôpitaux pour soutenir les enfants hospitalisés. L'histoire entraîne le lecteur dans un royaume privé de lumière. Élio, un jeune prince, part à la recherche du soleil et rencontre Juliet, une petite fille qui semble en avoir conservé une étincelle au fond du cœur. Au fil du voyage, cette fable met en scène le partage, l'entraide et la capacité des petits gestes à faire renaître la joie. Le partenariat se traduit également par un engagement financier précis : 3€ sont reversés à Clowns

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Z'hôpitaux pour chaque livre vendu, au prix de 15€. Le dispositif prévoit également un don de 10 centimes pour chacun des 100 000 premiers kilos de pommes Juliet commercialisés. Le conte est disponible sur la boutique en ligne de Juliet. Il s'adresse aux familles, mais sa portée dépasse le plaisir de la lecture : chaque achat contribue à financer des interventions auprès d'enfants confrontés à l'hospitalisation.

Quand les clowns entrent dans les services de soins

Depuis plus de 20, Clowns Z'hôpitaux intervient dans les hôpitaux, les établissements accueillant des personnes âgées dépendantes et les structures médico-sociales. Ses vingt comédiens clowns professionnels travaillent en lien avec les équipes soignantes pour créer des moments de rencontre adaptés aux personnes accompagnées. L'association œuvre plus de 300 demi-journées d'intervention par an et près de 4 000 personnes rencontrées dans une vingtaine d'établissements partenaires. Son action repose sur le jeu, l'imaginaire et la relation humaine au cœur du soin.

Une autre façon de faire vivre la récolte

La solidarité n'est pas nouvelle chez Les Amis de Juliet, avec 3 194 unités de denrées distribuées via l'aide alimentaire en 2024, en comptabilisant les pommes et les produits transformés. Un fonds mutualisé, alimenté par les ventes, contribue aussi aux actions collectives et à la prise en charge de certains coûts de commercialisation.

Mireille Hurlin

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

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Med'Agri : la relance de la filière Amande de Provence porte ses fruits



La relance de la filière Amande de Provence porte ses fruits, une remontada saluée au salon Med'Agri qui s'est tenu à Avignon du 13 au 15 octobre.

Au début du XXe siècle, le cours du marché mondial de l'amande était fixé à Aix-en-Provence. La France comptait alors jusqu'à 12 000 hectares d'amandiers, mais après les épisodes successifs de gel entre 1950 et 1960, la filière a rabougri et périclité jusqu'à ne représenter que 3% de la consommation intérieure, le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

reste provenant à 80% de Californie.

Depuis des années, Arnaud Montebourg, l'ancien ministre du redressement productif s'est lancé dans une croisade de lutte contre le dumping US et de relance en vue d'une souveraineté nationale avec son entreprise La Compagnie des Amandes et ça marche !

L'amande de Provence

La preuve : aujourd'hui les calissons de la Confiserie centenaire Le Roy René à Aix-en-Provence (ouverte en 1920) sont constitués à 100% d'amandes provencales, de melon et d'écorce d'orange confits d'Apt. Ce succès était au coeur d'un débat à Med'Agri jeudi avec France Amande, l'association interprofessionnelle qui depuis une décennie, promeut, fédère et structure le comité de pilotage de l'OIR (opération d'intérêt régional) Naturalité pour apporter de la valeur ajoutée à tous les maillons de la chaîne, aux côtés d'André Pinatel, président du Syndicat de l'amande de Provence.

« Le pari est réussi, on a multiplié la surface plantée en amandiers par 4 ou 5, on peut désormais répondre à la demande, en plus on limite les transports donc la taxe carbone, on travaille avec des producteurs de toute la région Sud, on leur assure des revenus, donc on encourage leur développement durable et les circuits courts », a dit la représentante de la confiserie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



©Hocquel A. – VPA

A Saint-Didier, près de Carpentras avec la famille Sylvain, mais aussi à Cadenet, Ansouis, Grambois, Maillane, Puyricard, Valensole, la filière s'est étoffée jusqu'à afficher 230 hectares plantés et 1 800 tonnes commercialisées, dont 20% en bio. Les paysans sont tous motivés et engagés. Egalement dans le sud de la Drôme où « les frontières naturelles du terroir ne sont pas forcément les mêmes que celles l'administration », a ironisé un des intervenants.

Le Roy René Musée du Calisson à Aix qui voit défiler 80 000 visteurs par an, s'apprête d'ailleurs à en accueillir un grand nombre pour Halloween!

Contact : Route d'Avignon – Aix-en-Provence – 04 42 39 29 82

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



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

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



©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*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

« 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Jonquerettes : Nicolas Rogier, un authentique couteau suisse au service des viticulteurs et arboriculteurs



Avec son air de Richard Gere jeune, Nicolas Rogier est en fait motoriste de formation et il a longtemps travaillé chez Mercedes à Cap-Sud. À l'approche de la quarantaine, il a changé de vie privée et professionnelle.

« J'aime bricoler, je suis en mode solution, je recherche toujours comment aider mes potes. Et c'est à la suite d'une conversation avec deux viticulteurs de mon village que j'ai cogité pour trouver une machine à planter des vignes sans qu'ils se cassent le dos pendant des heures. J'ai mis au point un premier prototype et c'est parti ! » Sa machine creuse le trou, met en terre le cep avec son tuteur et arrose, une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

solution 3 en 1.

En 2011 il crée NR Inov-Concept, en 2015 il embauche son bras-droit, Christophe, en 2018 emploie sa fille puis sa compagne en 2020 pour faire face à la demande commerciale. Cette PME est invitée au Sitevi de Montpellier, à Vinitech à Bordeaux, à Dionysud à Béziers, elle collectionne les prix comme celui de l'Innovation à 'Stars et Métiers' en 2019.

Nicolas Rogier conçoit des outils pour faciliter le travail de la terre. Et il ne chôme pas. Il a mis au point une « complanteuse de vignes », un « enfonce-pieux vibrant », des « godets dessoucheurs » qui arrachent les ceps morts pour éviter la propagation des maladies ou encore une « pince hydraulique » fixée au bout du bras d'une mini-pelle mécanique qui ôte de vieux piquets tout en coupant les fils de fer auxquels ils sont attachés. Du coup, le vigneron n'a pas besoin de repasser avec sa tenaille et de répéter le même geste des centaines de fois comme Charlie Chaplin dans *Les temps modernes*. Il a aussi inventé une machine pour planter des petits pins et accélérer le reboisement de façon écologique, pareil pour des chênes truffiers.

Cet inventeur de génie qui a réussi sa reconversion croule sous les demandes, alors n'hésitez pas à lui faire part de vos souhaits, il se fera un plaisir de phosphorer et de se décarcasser pour vous simplifier la vie !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Contact : 04 90 25 82 86 / 06 34 71 16 34
***630 Chemin Draille des Cailloux. 84 450 Jonquerettes**.*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Avec le lancement de son nouveau sécateur, Pellenc entame une transformation industrielle



Le groupe Pellenc, concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, vient de présenter son tout nouveau produit : le C3X, premier sécateur à batterie embarquée fabriqué en France. Pour le groupe basé à Pertuis, ce produit n'est pas qu'un simple outil, c'est un véritable projet industriel.

C'est dans le cadre exceptionnel du Château de Sannes que le groupe Pellenc a présenté son tout nouveau produit, le C3X, un sécateur à batterie embarquée. Quoi de mieux pour ce concepteur d'outils pour la viticulture et l'arboriculture fruitière que cet écrin de verdure avec ses 30 hectares de vignes pour faire le lancement de ce nouvel outil dédié à la taille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Destiné aux professionnels, comme le reste des équipements proposés par Pellenc, ce sécateur représente un retour aux sources. « Pellenc est aujourd'hui reconnu pour la récolte mais l'histoire de Pellenc a démarré avec la taille », précise Simon Barbeau, président du groupe depuis plus d'un an. Née en 1974, l'entreprise a lancé son premier sécateur hydraulique en 1976, puis le premier électronique en 1987. Aujourd'hui, le C3X représente encore de la nouveauté pour le groupe puisque c'est le premier sécateur à batterie embarquée fabriqué en France pour un usage professionnel.

Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans

Une entreprise qui souhaite répondre à tous les besoins

Le sécateur C3X vient s'insérer dans une gamme d'outils déjà existante, mais ne vient pas remplacer un autre produit. « C'est l'illustration parfaite de la stratégie que nous sommes en train de mettre en place, celle d'élargir nos gammes afin de répondre aux plus de besoins possibles », ajoute Simon Barbeau. Si le marché sur lequel a évolué Pellenc ces 50 dernières années s'est largement démocratisé et ouvert aux particuliers, le groupe pertuisien souhaite continuer à se consacrer au marché professionnel afin de proposer les meilleurs produits possibles.

Viticulture intensive, taille longue, finition, taille en arboriculture fruitière, taille ornementale… Tous ces travaux nécessitent des outils et des offres divers. C'est dans cette dynamique que Pellenc s'inscrit et souhaite davantage se développer pour satisfaire au mieux ses clients qui regroupent aussi bien les exploitants que les équipes de taille, les agents de collectivité, ou encore les paysagistes privés.

Le C3X ajoute une plus-value sur le marché

La création du premier sécateur à batterie embarquée pour usage professionnel palie un réel manque sur le marché selon Pellenc. Cet outil sans fil se veut ergonomique de par sa forme, son équilibre et son poids, qui est inférieur à 1 kg. Pour un coût d'environ 900€, le C3X va représenter un vrai atout pour la productivité des professionnels. « On ne pouvait pas proposer un produit de meilleur qualité mais qui allait ralentir le tailleur par rapport au temps qu'il met aujourd'hui pour tailler », affirme Bruno Jargeaix, directeur Business Unit des outils à batteries de Pellenc.

Avec son corps en aluminium aéronautique prévu pour absorber les efforts de coupe, sa tête de coupe tirante, sa gâchette avec grande précision de pilotage, sa sécurité anti-coupure, son fonctionnement en générateur, ses deux batteries qui permettent 4 à 8h d'autonomie, et la possibilité de le connecter à son téléphone pour récupérer les données ou encore le paramétrer, le C3X devrait séduire plus d'un professionnel. D'ailleurs, ceux qui ont pu le tester en avant-première sont déjà séduits. Les précommandes seront ouvertes le lundi 10 juin, 900 sécateurs seront livrés pour des tests clients à partir du jeudi 20 juin, et les premières véritables livraisons se feront dès le mois de septembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Bien plus qu'un simple produit, un projet industriel

Pour élaborer ce produit, c'est toute l'expertise du groupe qui a été mise en œuvre. Ce nouveau sécateur ne représente pas seulement un nouvel outil pour Pellenc, mais un véritable projet industriel. L'entreprise a déjà mis plusieurs choses en place pour améliorer ses performances et le bien-être de ses équipes tels que des animations à intervalle court, c'est-à-dire des petites réunions quotidiennes afin d'évaluer les problèmes du jour pour les régler dans les plus brefs délais, mais aussi l'automatisation de certaines tâches pénibles et répétitives, et le lean manufacturing pour optimiser la place de production et de stockage. Pellenc compte aussi sur la mise en place d'une ligne 'one piece flow' sur laquelle un opérateur va pouvoir se déplacer seul et monter un produit de A à Z pour un travail plus varié et mobile, ainsi qu'une grande flexibilité.

> « Ce sécateur représente le premier pas vers la transformation industrielle du site sur l'ensemble des activités de Pellenc. »
>
> *Bruno Jargeaix*

Aujourd'hui, le groupe pertuisien souhaite produire au plus près des marchés afin de garantir la compétitivité. Avec l'arrivée du C3X, Pellenc a pour projet de créer une ligne automatisée de production des batteries afin de relocaliser l'activité d'assemblage des batteries sur le site historique de Pertuis dès juin 2025. Ce projet est financé en partie par France Relance et Territoires d'industrie.

Une entreprise de plus en plus responsable

Ce nouveau projet s'inscrit dans la stratégie de durabilité et d'innovation responsable du groupe. Pour son sécateur C3X, Pellenc pourrait obtenir prochainement le label européen indépendant 'Longtime', qui indique qu'un produit répond à certains critères de durabilité, réparabilité, etc. « Cette labellisation permettrait de renforcer une valeur historique de Pellenc qui veut proposer des produits qui dure dans le temps », développe Simon Barbeau.

C'est pourquoi le sécateur C3X, qui se veut le plus agile de sa gamme, a été conçu avec des matériaux qui visent à offrir une grande durabilité et une simplicité de réparation en conditions professionnelles. Pellenc a d'ailleurs une activité de reconditionnement et de vente ou location d'équipements et outils d'occasion. Le groupe garantit un équipement qualitatif et performant, comme s'il était neuf.

L'avenir de Pellenc

Aujourd'hui, les enjeux pour la R&D de Pellenc sont de proposer le produit attendu par les professionnels qui conjugue qualité opérationnelle, qualité perçue, usage intensif, durabilité, mais aussi être capable de se démarquer de la concurrence dans tous les niveaux de gamme où Pellenc est présent. D'ici 2034,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Pellenc souhaite multiplier par deux l'éventail d'outils mis sur le marché.

L'entreprise a également des objectifs à court terme tels que finir de renouveler la gamme agri pour la saison 2026, finir de renouveler la gamme Green city pour 2027, mettre sur le marché des nouvelles batteries innovantes pour 2026, ou encore introduire de nouvelles technologies et nouveaux types d'outils à batterie à partir de 2026. Tous ces objectifs s'inscrivent dans le projet de transformation industrielle de Pellenc, qui a toujours pour but principal d'offrir à l'utilisateur un outil de travail fiable et qualitatif, durable et une offre économique avec montée en gamme.

Caumont fête l'arrivée du mois de mai tout en fleurs et en plantes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



La commune de Caumont-sur-Durance organise la seconde édition de sa fête des plantes 'Hortus Botanicus' au Jardin Romain ce mercredi 1er mai. Au programme : stands, ateliers et animations, sorties naturalistes, conférences, expositions, ou encore déambulation musicale avec la chanteuse Emma Daumas.

Durant cette journée placée sous le signe de la verdure, le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance sera divisé en plusieurs espaces où les visiteurs pourront flâner, acheter, apprendre, ou encore échanger avec des professionnels.

Durant toute la journée, le public pourra aussi découvrir une exposition sur le pistachier, proposée par le Parc naturel régional du Luberon et la Pistache en Provence. Un troc aux plantes et aux graines aura également lieu de 11h à 16h.

Une grande pépinière réunissant plusieurs entreprises locales

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

À ‘l’esplanade des pépinières, ils pourront retrouver tout type de plantes comme des plantes médicinales, des fleurs de collection, des plants potagers, des fleurs vivaces et des cactées, proposés par de nombreuses entreprises vauclusiennes mais aussi des Bouches-du-Rhône et de la Drôme telles que La Coccinelle en Luberon (Cucuron), Roseraie De Gérenton (Bédoin), Candice Roses (Crestet), Le Jardin De Masset (Sarrians), Les Patins (Cucuron), la ferme paysanne Nusgo (Saint-Martin-de-Castillon), Plante’Sud Cactus (Valaurie), Jacky Distribution Bat Guano (Lançon-Provence).

Les ateliers

De nombreux ateliers seront proposés dans ‘le village des associations’. Les enfants et les grands pourront découvrir la vie des abeilles avec l’association Semailles, les trésors du vivant avec Thierrykou, le compost grâce aux Jardins du Colibri, ou encore comment cuisiner les plantes aromatiques avec Terre de Vrai. Des apéros biodiversité seront proposés par Latitudes, tandis que LPO PACA animera des jeux sur les oiseaux et traces d’animaux et donnera des conseils pour conduire son jardin, FNE Vaucluse organisera un escape game ‘La Borie Hantée’. Forest’cool animera des ateliers créatifs en matériaux glanés dans la nature, et la Maison en carton proposera du recyclage créatif en rapport avec la nature.

L’artisanat

Le ‘coin des artisans’ permettra au public de découvrir l’univers des plantes sous tous ses aspects, pas seulement décoratif, avec les plantes aromatiques, les produits bien-être à base de plantes, les huiles essentielles, le miel, les bougies végétales, les cosmétiques à base de miel, les livres botaniques, et bien d’autres surprises.

Animations et conférences

Les enfants pourront profiter de lectures proposées par l’association Lire et Faire Lire à 10h30 et 14h, et des contes avec l’association Romarine à 11h45 et 15h45.

Pour les adultes, la conférence ‘Usages traditionnels des plantes et transmission des savoirs en Luberon’ sera animée par Magali Amir et proposée par L’Arbre Solaire à 14h30.

Deux sorties botaniques seront organisées par Benjamin Ollier et L’Arborée à 10h30 et 17h. Un atelier d’observation et de reconnaissance des insectes sera proposé par Les Petits Zecolos à 10h30, 13h30 et 16h. Enfin, un atelier de taille des oliviers sera animé par Robert Uffren et Groupement des oléiculteurs 84 à 10h30 et 16h.

Une ambiance gourmande et musicale

Marraine de cette nouvelle édition, l’artiste Emma Daumas et son guitariste invitera petits et grands pour une déambulation musicale ‘Comment les fleurs sèment ?’ à 11h30 et à 15h30.

Pour vous rassasier et vous hydrater, les foodtruck Ah! La Bombine et Le Zebulon Coffee Shop seront présents, ainsi que Le Café Romain, le paysan glacier Ferme Miaam, et l’artisan brasseur Les Ouailles du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Luberon.

Mercredi 1er mai. De 10h à 18h. Entrée libre. Jardin Romain. Impasse de la chapelle. Caumont-sur-Durance.

La filière lavande réunie à Montguers, dans la Drôme



Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,
interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.



S’organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s’organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s’adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d’expérience ainsi que pour s’informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s’engage tant entre les filières qu’entre les chambres d’agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d’espoir pour l’avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d’ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Au quotidien ?
Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles –arboriculture, viticulture, lavande, cerise…- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

Dans le détail

La distillation
Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'agriculture, Agnès Pannier-Runacher.
«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.



La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



L’entreprise Charles & Alice s’engage pour une ‘refruitalisation’ des vergers français

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



À l'occasion d'un petit-déjeuner organisé au cœur d'un verger de pommes Goldens chez son partenaire Mesfruits, situé à Cavaillon, la société Charles & Alice a présenté ses engagements concernant le sauvetage des fruits français. Le moment idéal également pour François Mestre, arboriculteur et gérant de Mesfruits, de présenter les difficultés que subit la filière pomme.

Cela va sans dire que la pomme est l'élément principal de la compote. Charles & Alice étant l'un des leaders dans ce domaine, les plantations de pommes ainsi que leur récolte sont donc primordiales pour leurs ventes. En septembre commence la récolte de la pomme Golden, un incontournable de la table, mais aussi de l'industrie du jus ou de la compote.

À l'occasion de ce début de récolte de la pomme la plus appréciée, Charles & Alice a décidé d'organiser un petit-déjeuner afin de discuter de ses engagements auprès de ses partenaires, notamment en les aidant au quotidien à replanter leurs vergers. Cette initiative a pour objectif de sauver les fruits français, qui perdent du terrain face aux fruits étrangers qui ont souvent un prix moindre. En lançant cette 'refruitalisation', l'entreprise drômoise s'engage à réduire son empreinte carbone mais aussi à mettre en valeur la production et le savoir-faire français. Sur les 16 recettes que propose l'entreprise, 8 sont composées à 100% de fruits français.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



©Vanessa Arnal

Des partenaires locaux

Chaque année, Charles & Alice achète des dizaines de milliers de tonnes de pommes, dont 90% proviennent du Sud-Est. 60% de ces achats sont couverts par des contrats, la part restante, quant à elle, concerne le marché libre. L'entreprise, présente en grande distribution et en restauration, vise une couverture par contrat à 100% d'ici quelques années. Cela permettrait aux producteurs d'acquérir une certaine visibilité, mais aussi une sécurité qu'il leur permettrait de se projeter.

> « C'est important de construire des partenariats où l'on refruitalise les vergers. »
>
> *Thierry Goubault, PDG de Charles & Alice*

L'entreprise au chiffre d'affaires de 178 millions d'euros en 2021 ne cesse de prouver son engagement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

auprès de la filière locale au quotidien. Charles & Alice compte une soixantaine de partenaires étalés dans la Drôme, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône. Récemment, la société drômoise a été contactée pour le projet d'un jeune agriculteur des Alpes qui voulaient racheter les terres d'un voisin. Ainsi, Charles & Alice lui apporte les fonds nécessaires pour l'aider à se développer et à refruitaliser ses terres. De même avec des producteurs de poires des Hautes-Alpes. Face aux difficultés à s'approvisionner en poire Williams françaises, Charles & Alice a décidé de prendre les devants et d'aider les arboriculteurs locaux à replanter des arbres dans leurs vergers.

Un marché toujours aussi dynamique

Le marché des compotes est plutôt porteur. Les desserts sont devenus un incontournable de la table française. Chaque année, ce sont plus de 200 000 tonnes de compotes qui sont vendues. La production de Charles & Alice en représente environ 25%. L'entreprise est notamment leader sur les desserts sans sucre ajouté. Cela nécessite donc qu'elle parte sur une base de fruit déjà sucrée pour ses compotes. Au vu du taux d'ensoleillement de ces derniers mois, les pommes, à défaut de présenter une couleur moins vive, seront davantage sucrées, une aubaine pour l'industrie de la compote, et plus particulièrement pour Charles & Alice.

« Si on se projette dans 10 ans, on voit que l'on va manquer de fruits français », déplore Thierry Goubault, PDG de Charles & Alice. Il est donc important pour la société de construire des partenariats où elle refruitalise les vergers afin de continuer de faire prospérer le marché de la compote. « Nous sommes en permanence à la recherche d'agriculteurs qui seraient prêts à s'installer dans l'arboriculture », ajoute Stéphanie Jacq, responsable des achats de Charles & Alice.

La filière pomme en danger ?

La pomme est le fruit préféré des Français. Selon l'Association nationale pommes poires, ils en consomment 17 kg par an et par ménage en moyenne sous toutes leurs formes, et la variété la plus consommée est la Golden. Et comme diraient nos amis les anglophones : « an apple a day keeps the doctor away » (traduction : « une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours »). Même si la pomme est donc un incontournable du panier de courses français, la filière présente tout de même quelques difficultés.

« La pomme est produite partout de nos jours, donc la concurrence, ce n'est pas ce qui manque, explique François Mestre, gérant de Mesfruits. C'est donc d'autant plus important de trouver un partenariat qui privilégie la production française. » De plus, le marché de l'industrie est très variable, à cause de la qualité de production qui change chaque année en fonction des conditions météorologiques dans lesquelles les vergers évoluent. Avec la chaleur et le taux d'ensoleillement de ces derniers mois par exemple, les pommes bicolores sont gorgées de sucre mais très peu colorées. Ainsi, elles ne pourront pas être orientées vers le frais.

> « C'est rare d'avoir un partenaire qui encourage et aide au niveau des plantations. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

François Mestre, gérant de Mesfruits

Sur tous les vergers de Mesfruits, 70% sont dédiés à la pomme, dont une grosse partie est achetée par Charles & Alice. Les 30% restants sont à la poire et au raisin. Quand la filière pomme est en difficulté, c'est tout un circuit qui l'est également, et l'impact n'est pas sans conséquence pour François Mestre et ses vergers. D'autant plus que le coût de production et de main-d'œuvre ne cesse d'augmenter. Il est donc important pour Mesfruits de pouvoir compter sur un partenaire tel que Charles & Alice qui va régulièrement à la rencontre de ses collaborateurs pour mieux comprendre leur problématique.



Mesfruits compte 500 hectares de vergers et 15 variétés de pommes. ©Vanessa Arnal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Koppert France s’ouvre au marché de la vigne avec une gamme de produits de biocontrôle



Expert historique de la protection des cultures sous abris et des espaces verts, la filiale Koppert France développe son expertise en cultures spécialisées, dont notamment la vigne. Depuis 9 ans présente sur les cultures en maraîchage plein champs et depuis 6 ans en arboriculture, l’entreprise arrive aujourd’hui avec une gamme de produits de biocontrôle testés et homologués en agriculture biologique pour la vigne. L’information a été dévoilée, à l’occasion du salon Sitevi 2021qui s’est déroulé à Montpellier fin novembre début décembre.

Koppert Biological Systems est un des leaders mondiaux de la pollinisation naturelle depuis plus de 50 ans et applique ses biosolutions dans plus de 100 pays. Son siège social se situe aux Pays-Bas et compte plus de 1700 collaborateurs dans le monde. Koppert France a été créée en 1984 et couvre le territoire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

national à travers ses 5 agences situées à Cavaillon, Plan d'Orgon, Agen, Nantes et Villeneuve l'archevêque.

En partenariat avec la nature et les agriculteurs, Koppert travaille à concevoir et élever des macro et micro-organismes, à mettre au point des substances naturelles, des pièges et des phéromones permettant de construire et entretenir une agriculture innovante et productive sans recourir à la chimie conventionnelle.
MH