Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Le Roquefort, le dernier rempart à la normalisation européenne du nutri-score ?





Après les laves linges et les réfrigérateurs, la normalisation européenne s'est attaquée à la classification des produits alimentaires, avec le fameux nutri-score. Même si aujourd'hui l'alimentation est devenue une question de santé publique, fallait-il en passer par là et mettre au piloris nos produits du terroir jugés trop salés, trop sucrés ou trop caloriques ?

La mise en œuvre à l'échelle européenne du nutri-score, en 2017, visait d'abord les produits alimentaires transformés et pas forcément nos quelques 800 produits locaux classés en AOP / AOC ou IGP. Mais les mystères des algorithmes de cette classification nous donnent des résultats bien étonnants. Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national. Un comble ! Ces produits qui font toute la fierté et l'identité de nos terroirs se trouvent ainsi sur la sellette.

> Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Il n'en fallait pas plus pour agiter tout le landerneau des producteurs et des défenseurs des terroirs. Même Carole Delga, la présidente de la région Occitanie, est montée au front. Totalement dans son rôle, elle a demandé que les fromages d'appellation d'origine ne soient pas soumis aux normes nutritionnelles des produits industriels transformés. Il faut savoir quand même séparer le bon grain de l'ivraie.

Certains ayatollahs du nutri-score sont même allés sur le terrain politique en n'en faisant une question de lutte des classes. Avec d'un côté le bourgeois terroir, décomplexé et de l'autre les prolétaires condamnés à la malbouffe. Ainsi, au nom de l'égalité tous les produits doivent être soumis au même traitement, à la même classification. Il fallait oser.

> Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

A vouloir trop de normes de classification on frise parfois le ridicule (voir chronique de la semaine passée). Ainsi notre fameux melon de Cavaillon, toujours en attente de sa classification IGP, pourrait être jugé trop sucré, alors que c'est justement cela qui le distingue (entre autres). Je ne vous parle même pas des cerises du Ventoux ou de Saint-Didier. Rien que d'en parler j'en salive. Non, on ne pas mettre tous ces productions uniques et issues des terroirs dans le même sac, avec de vulgaires paquets de chips industrielles ou des lasagnes congelés, fabriqués avec des lingots de viande à la provenance douteuse.

Certes l'étiquetage du nutri-score n'est pas obligatoire et reste encore volontaire. Mais jusqu'à quand ? Les lobby industriels sont à la manœuvre. Et les partisans de son obligation sont nombreux. Même si le discours officiel est de dire qu'il ne s'agit pas de proscrire ces aliments mais d'inciter à la modération, avons-nous besoin là encore qu'on nous tienne la main ?

Le Roquefort existait bien avant que le nombre d'obèses et le nombre d'accidents cardio-vasculaires n'explosent. Non ? Une époque formidable disais-je !

Venasque organise son 14ème Festival de la cerise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le Festival de la cerise des Monts de Venasque revient pour une 14ème édition ce dimanche 5 juin. L'occasion de déguster les premières cerises de la saison dans une ambiance conviviale.

Créé en 2006 à l'initiative de la Confrérie de la cerise des Monts de Venasque, aujourd'hui présidée par Francis Favier, le festival accueille chaque année entre 6000 et 10 000 visiteurs. Pour sa 14ème édition, l'événement mettra la cerise des Monts de Venasque en lumière à travers diverses animations.

Au programme : dégustation des premiers fruits de la saison, concours de clafoutis, ateliers pour enfants, ou encore démonstrations et recettes préparées face au public par les chefs restaurateurs des Disciples d'Escoffier. Le fruit rouge sera présenté sous toutes ses formes tout au long de la journée.

La cerise des Monts de Venasque

Les cerises des Monts de Venasque sont récoltées chaque année à partir du 15 mai, jusqu'à mi-juillet. Aussi appelée le 'diamant rouge de Provence', la cerise des Monts de Venasque est la première marque française de cerises. Elle regroupe plusieurs variétés dont les quatre principales sont la Burlat, précoce et première née de la saison, suivie par la Folfer, la Summit, et la Belge des Monts de Venasque, plus tardive, qui clôt la saison.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

La cerise des Monts de Venasque, par ses choix variétaux, le soin apporté aux vergers, les techniques de taille des arbres, la sélection des fruits récoltés, garantit un fruit plus gros que la moyenne avec un calibre moyen minimum de 24mm, contre 20mm pour un diamètre standard. La cinquantaine de producteurs de ce fruit, répartis sur 21 communes du Vaucluse, de Beaumont-du-Ventoux à Lioux en passant par Saint-Didier ou encore Flassan, en produit entre 800 à 1200 tonnes par an. Ils observent l'indice colorimétrique qui détermine la maturité optimale de chaque variété avant la cueillette, ce qui en fait une cerise haut de gamme à l'aspect charnu et aux qualités gustatives exceptionnelles.

Dimanche 5 juin. De 9h à 19h. Gratuit. Place des Tours. Venasque.

V.A.