Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

# Cerise et pastoralisme, Lucien Stanzione au cœur des urgences agricoles du Vaucluse



**À l'approche de l'examen du projet de loi d'urgence agricole au Sénat en juin 2026, le Vaucluse s'impose comme un laboratoire à ciel ouvert des tensions qui traversent l'agriculture française. Entre crise profonde de la filière cerise, pression croissante de la prédation sur le pastoralisme et nécessité d'adapter les politiques publiques, élus et professionnels cherchent des réponses concrètes, ancrées dans les réalités du terrain.**

Symbole d'un terroir, la cerise vauclusienne traverse une zone de fortes turbulences. Concurrence internationale accrue, notamment de pays à bas coûts comme la Turquie, hausse des charges -main-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

d'œuvre, énergie-, aléas climatiques à répétition et restrictions sur certains produits phytosanitaires fragilisent durablement la production.

**La filière cerise en danger**

Selon le ministère de l'Agriculture, la France a vu sa production de cerises reculer ces dernières années, tandis que les importations progressent, accentuant la pression sur les producteurs locaux. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, région historiquement productrice, les exploitations peinent à maintenir leur rentabilité.

Dans ce contexte, la réunion de travail organisée par Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse le 27 avril à Saint-Saturnin-lès-Apt, réunissant élus locaux, producteurs, syndicats agricoles et techniciens de la filière afin de recueillir des propositions concrètes d'amendements pour défendre la filière. Objectif : peser dans les débats parlementaires à venir, en intégrant des mesures opérationnelles sur les coûts de production, la protection des cultures ou encore la régulation du marché.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

**Lucien Stanzione avec Yohann Constant à Aurel Copyright Communication LS**

**Le pastoralisme face à l'épreuve du loup**

À quelques kilomètres des vergers, sur les hauteurs du plateau de Sault, un autre front agricole se joue : celui du pastoralisme. Lors d'une mission d'information sénatoriale, conduite notamment par Lucien Stanzione aux côtés de Jean-Marc Boyer, sénateur du Puy-de-Dôme et Yves Bleunven, sénateur du Morbihan, les élus ont plongé au cœur du quotidien des éleveurs. Sur le terrain, à Aurel ou Saint-Trinit, le constat est préoccupant : la prédation du loup, en expansion en France -plus de 1 000 individus estimés par l'Office français de la biodiversité en 2025-, bouleverse l'équilibre économique et psychologique des exploitations.

Les échanges ont mis en lumière une équation complexe : protéger une espèce strictement encadrée au niveau européen tout en garantissant la survie d'une activité essentielle. Car le pastoralisme ne se limite pas à une production agricole : il façonne les paysages, prévient les incendies et entretient la biodiversité.

**Trouver l'équilibre entre souveraineté et transition**

Au cœur des discussions : le projet de loi d'urgence agricole, présenté comme une réponse à la crise traversée par le monde rural depuis plusieurs années. Ce texte ambitionne de traiter des enjeux structurants : souveraineté alimentaire, accès à l'eau –avec le volet hydraulique-, encadrement des produits phytosanitaires ou encore rééquilibrage des relations commerciales via les lois Loi Egalim (appelée aussi loi Agriculture et Alimentation, a pour objectif de rééquilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et d'œuvrer pour une alimentation saine et durable). Mais sur le terrain, une même exigence s'impose : adapter les dispositifs aux réalités locales. Les tables rondes organisées à Avignon, en présence notamment du préfet Thierry Suquet, ont permis de croiser les regards entre État, élus et professionnels. Les acteurs agricoles plaident pour des réponses pragmatiques : simplification administrative, soutien ciblé aux filières fragilisées, dispositifs de protection renforcés contre la prédation, ou encore investissements dans l'irrigation face au changement climatique.

**Le Vaucluse, miroir des défis agricoles français**

De la cerise aux troupeaux, le Vaucluse concentre des problématiques nationales : compétitivité des filières, adaptation au dérèglement climatique, tension entre production et biodiversité, renouvellement des générations agricoles. Les restitutions attendues fin juin-début juillet devraient traduire ces constats en propositions concrètes. Une étape décisive, alors que le Parlement s'apprête à débattre d'un texte attendu, mais dont l'efficacité dépendra de sa capacité à intégrer la complexité du terrain. Car derrière les chiffres et les lois, une réalité demeure : celle d'hommes et de femmes qui, chaque jour, tentent de maintenir vivante une agriculture à la fois économique, écologique et profondément territoriale.

**Mireille Hurlin**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



**La délégation du sénat chez Rudy Usseglio Copyright Communication LS**

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026






**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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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.

---

# L'IGP Cerise des coteaux du Ventoux lance sa première saison

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026




**Reconnue ‘Indication géographique protégée’ (IGP) en juillet 2021, la cerise des coteaux du Ventoux lance sa première saison sous ce label.**

Si les premières traces écrites de l’importance de la cerise dans les coteaux du Ventoux remontent au 17ème siècle, ce n’est que l’année dernière que celle-ci obtient le label IGP. Elle devient alors la première et la seule cerise reconnue IGP en France. Située en Vaucluse, son aire géographique s’étend sur 300 hectares depuis la plaine du Comtat Venaissin jusqu’au massif du Luberon et compte 86 communes, de Villedieu à Pertuis.

Avec plus de 2700 heures de soleil par an, les cerisiers produisent des fruits sains, sucrés et savoureux. L’IGP Cerise des coteaux du Ventoux regroupent 13 variétés définies par l’aspect, le goût et la tenue du fruit. Parmi les différentes variétés, il y a : les précoces (Burlat, Folfer, Bigalise et Ferdouce), celles de pleine saison (Lapins, Van, Balrine), et les tardives (Belge, Summit, Régina, SweetHeart, Hedelfingen, Stark Hardy Giant). 3000 tonnes sont produites chaque année entre mai et mi-juillet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

**Les critères à respecter**

Premièrement, les producteurs de cerises des coteaux du Ventoux sont obligés de produire les variétés référencées pour cette aire géographique. Ils doivent également respecter des conditions de production et de commercialisation, et des critères de qualité.

Les cerises doivent être récoltées à maturité optimale lorsqu'elles ont atteint leur couleur cible et un taux de sucre minimum. Les fruits ne peuvent être commercialisés qu'en cagette de 5kg ou en barquette. Vous pourrez d'ailleurs vous en procurer à l'événement Terroir en fête les samedi 11 et dimanche 12 juin prochains à Châteauneuf-de-Gadagne, ou encore à la Fête du terroir et de la cerise le dimanche 26 juin prochain à Malemort-du-Comtat.

V.A.

---

# Les maires de Vaucluse interpellent le ministre de l'Agriculture au nom des producteurs de cerises



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

**Suite à l'épisode de gel qui a durement touché les producteurs de cerises, Jean-François Lovisolo et Pierre Gonzalvez, coprésidents de l'Association des maires de Vaucluse, ont adressé un courrier à Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture. En cause ? La politique en vigueur au sein des centrales d'achat.**

Une rencontre organisée en amont avec les producteurs de cerises à Cabrières d'Aigues a mis en lumière les revendications majeures de la profession. « Les exploitations arboricoles et viticoles ont été fortement impactées par les épisodes de gel du mois d'avril, les productions sont faibles notamment pour la cerise. Nous aurions pu nous attendre à une flambée des prix du fait de la rareté des produits mais c'est loin d'être le cas. Pire, les centrales d'achat ne jouent pas le jeu et ne commercialisent même pas le solde de la production. Nous pensons que les pouvoirs publics doivent rappeler ces centrales d'achat à la raison et qu'elles accompagnent les producteurs de notre département, ceci afin de participer à un effort de solidarité nationale, pour accompagner ces exploitations qui ont traversé une période difficile. »

L.M.