

Ecrit par le 15 avril 2026

La Chambre d'agriculture de Vaucluse entend renforcer sa position auprès des agriculteurs dès 2026



La **Chambre agriculture de Vaucluse** a présenté son nouveau projet stratégique pour la période 2026-2030. Un projet qui s'articule autour de trois ambitions : l'accompagnement, la diversification, ainsi que la sécurisation de l'eau.

« Accompagner, diversifier, sécuriser l'eau. » Ce sont les ambitions du nouveau plan stratégique du réseau des Chambres d'agriculture pour ces prochaines années. Un projet pour accompagner les agriculteurs face aux mutations économiques, climatiques et sociétales.

En Vaucluse, un département où la filière agricole constitue l'un des principaux secteurs d'activité, ce projet a du sens. Il a été co-construit avec les Chambres d'agriculture, les partenaires et les agriculteurs dans le but de répondre aux préoccupations des agriculteurs, anticiper les évolutions de l'agriculture, structurer et prioriser les actions du réseau, mobiliser l'expertise collective des Chambres, mais aussi

Ecrit par le 15 avril 2026

évaluer l'impact des actions menées afin d'améliorer les dispositifs d'accompagnement.

Se rapprocher davantage des agriculteurs

La Chambre d'agriculture de Vaucluse souhaite se « redynamiser », comme le dit Sophie Vache, présidente de la Chambre, pour répondre au mieux aux attentes des agriculteurs. Pour ce faire, le nouveau plan stratégique se base sur trois principes : sécuriser les projets des agriculteurs du début à la fin, créer de la valeur dans les filières tout en contribuant à la souveraineté alimentaire, et positionner les Chambres d'agriculture comme un réseau reconnu, efficient et central dans l'accompagnement des exploitations.

Ainsi, la Chambre vaclusienne va opter pour une transformation interne avec, entre autres, la mise en place de conseillers référents pour chaque agriculteur pour faciliter les échanges et le suivi des exploitations, la proposition d'un accompagnement en faveur de la transition climatique, la mise en place de temps d'échanges avec les élus locaux et les citoyens autour des enjeux agricoles, une formation plus poussée des agriculteurs, etc. « L'objectif est de proposer un accompagnement plus global, plus lisible et plus réactif », explique la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

Diversifier les activités

Aussi, la Chambre entend accompagner les exploitants dans leur diversification pour leur permettre de sécuriser leurs revenus et de préparer l'avenir. « Il ne s'agit pas de changer de métier, mais d'encourager les exploitations à développer, lorsque c'est possible, un atelier complémentaire », explique Jordan Charransol, vice-président de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Cette diversification passe par les différentes cultures possibles, des activités complémentaires comme l'agritourisme, l'agrivoltaïsme ou encore la méthanisation.

Les agriculteurs souhaitant plus d'informations peuvent se tourner vers le Point Accueil Diversification (PAD), un dispositif mis en place en Vaucluse qui propose un premier rendez-vous gratuit. Ce dispositif permet aux agriculteurs de présenter leur projet de diversification d'être orientés vers les dispositifs et partenaires adaptés, mais aussi d'être accompagnés au mieux.

Sécuriser l'eau

Dans un département qui fait face à de nombreux épisodes de sécheresse chaque année, l'eau constitue un enjeu majeur pour le monde agricole, surtout dans un contexte de changement climatique et de tensions croissantes sur la ressource.

De cette réflexion est né le projet HPR (Hauts de Provence Rhodanienne), qui concerne 81 communes réparties dans le Nord du Vaucluse et le Sud de la Drôme. Ce projet s'appuie sur trois principes : la sobriété et l'efficacité en termes de consommation d'eau, le recours à des ressources moins fragiles sans compromettre leur équilibre, ainsi que l'approche collective.

« Les agriculteurs, ce n'est pas le problème. C'est la solution »



A l'occasion de la 62^e édition du Salon international de l'agriculture de Paris, le Département de Vaucluse a décidé de réinventer son espace 2026 afin de mieux promouvoir la richesse et la diversité de son agriculture aux nombreux visiteurs de l'événement. Un concentré de Vaucluse qui n'empêche les responsables politiques locaux de rester vigilants sur les enjeux concernant l'avenir de la filière et son impact majeur dans le département.

Après les années à thèmes comme la lavande ou le miel, la création d'une boutique 'La Vauclusienne', ou bien encore le décor d'une place de village provençal, le stand du Département de Vaucluse du salon de

Ecrit par le 15 avril 2026

l'agriculture a pris l'apparence, cette année de halles des saveurs. Un nouvel espace réinventé de 138m2 qui fait la part belle aux produits de Vaucluse, à ses savoir-faire et à son art de vivre.

Pour cela, 'ce concentré éphémère de Vaucluse' édifié en plein cœur du parc des expositions de Paris du 21 février au 1^{er} mars prochain a pu s'appuyer sur ses partenaires habituelles comme [la Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), [le Comité de promotion des produits de Vaucluse](#) mais aussi, pour la partie touristique, [Vaucluse Provence Attractivité](#).

Dans cette ambiance de marché couvert, de nouvelles têtes sont aussi venues faire rayonner le Vaucluse en 2026 : Raphaël Vannelle et son incontournable sirop Pac Citron de [la distillerie Blachère](#) à Châteauneuf-du-Pape, la vente de la traditionnelle soupe au pistou ainsi que de la restauration provençale avec Pierrick et Sandrine Martin, des démonstrations avec [Johannes Richard](#) le champion du monde 2023 de burger...

Côté vignoble, ce sont les appellations des vignerons de Plan-de-Dieu, Sablet, Massif d'Uchaux et Sainte-Cécile-les-Vignes qui se sont partagées l'animation des dégustations du bar à vin de l'espace Vaucluse.



Le Stand du Vaucluse. Crédit : L'Echo du mardi/Laurent Garcia

Ecrit par le 15 avril 2026

Dans le même temps une quinzaine de producteurs se succèdent, tous les 2 ou 3 jours, afin de présenter et proposer leurs produits aux nombreux visiteurs. En contact direct, les agriculteurs, viticulteurs, apiculteurs, distillateurs et chefs cuisiniers partagent ainsi des moments privilégiés avec le public de gourmets ou les simples curieux.

« Le Salon de l'agriculture est une opportunité essentielle pour faire connaître au plus grand nombre la diversité de notre agriculture, mais aussi le travail quotidien des agriculteurs qui font vivre nos territoires », précise Sophie Vache, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

De son côté, Nicolas Berger, président du Comité de promotion des produits du Vaucluse, souligne « l'importance de cette présence collective pour valoriser les filières, renforcer leur visibilité et affirmer l'identité agricole du Vaucluse auprès du grand public. »

Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026

Le premier département agricole de Paca

Il faut dire qu'avec plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel généré par ses 'paysans', le Vaucluse est comme un poisson dans l'eau dans ce salon de l'agriculture 2026. Premier département agricole de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en termes de surface, de chiffres d'affaires et de volume de production, le Vaucluse est couvert à près de 40% par des terres agricoles. Il est le 1^{er} producteur national de cerise, de raisin de table et d'essence de lavande ainsi que le 2^e producteur de pomme et de vin AOP. Il regroupe également de nombreuses IGP (Indication géographique protégée) comme le Melon de Cavaillon et la cerise Côteaux du Ventoux, des AOP (Appellation d'origine protégée) comme celles de l'huile essentielle de lavande et du muscat du Ventoux ou bien d'AOC (Appellation d'origine contrôlée) comme le cru de Châteauneuf-du-Pape ou bien encore les vins du Luberon et du Ventoux.

Par ailleurs, l'agriculture vauclusienne compte près de 12 000 emplois et se positionne en 8e position des départements français en termes de production bio avec 38 100 ha en agriculture biologique, soit un tiers de ses surfaces agricoles. A cela s'ajoute les industries agroalimentaires qui emploient environ 4 500 salariés. Inutile de dire qu'avec un tel poids, le Vaucluse joue à domicile au salon de l'agriculture. Pour autant, le ciel n'est pas entièrement dégagé pour le secteur et les élus sont là pour le rappeler.



Crédit : L'Echo du mardi/Laurent Garcia

Ecrit par le 15 avril 2026

« Aujourd’hui, c’est notre souveraineté alimentaire qui est menacée. »

Dominique Santoni, présidente du Conseil départementale de Vaucluse

Tout n’est cependant pas rose dans le ciel de nos agriculteurs et Dominique Santoni, présidente du Conseil départementale venue inaugurer le stand du Vaucluse s’en inquiète : « 2026, c’est une année un peu particulière car il y a une crise agricole qui perdure. Aujourd’hui, c’est un salon qui est un peu moins joyeux. Avant il n’y avait plus de volailles, désormais il n’y a plus de bovins. Cela marque un véritable signal d’alarme qui dit beaucoup des difficultés que rencontrent nos agriculteurs. Avec des exploitations de plus en plus menacées et des agriculteurs qui risquent de perdre leur travail. Et, au-delà, c’est notre souveraineté qui est menacée, alors qu’il est primordial que nous puissions nourrir nos populations avec des produits de qualité bénéficiant de la meilleure traçabilité. »

Dominique Santoni insiste : « le coût de la souveraineté alimentaire que l’on perd aujourd’hui sera encore plus lourd demain si on ne fait pas quelque chose maintenant. »

Ecrit par le 15 avril 2026



Le stand des sirop Pac Citron Fun blue de [la distillerie Blachère](#) de Châteauneuf-du-Pape a rencontré un franc succès. Crédit : L'Echo du mardi/Laurent Garcia

Une responsabilité collective

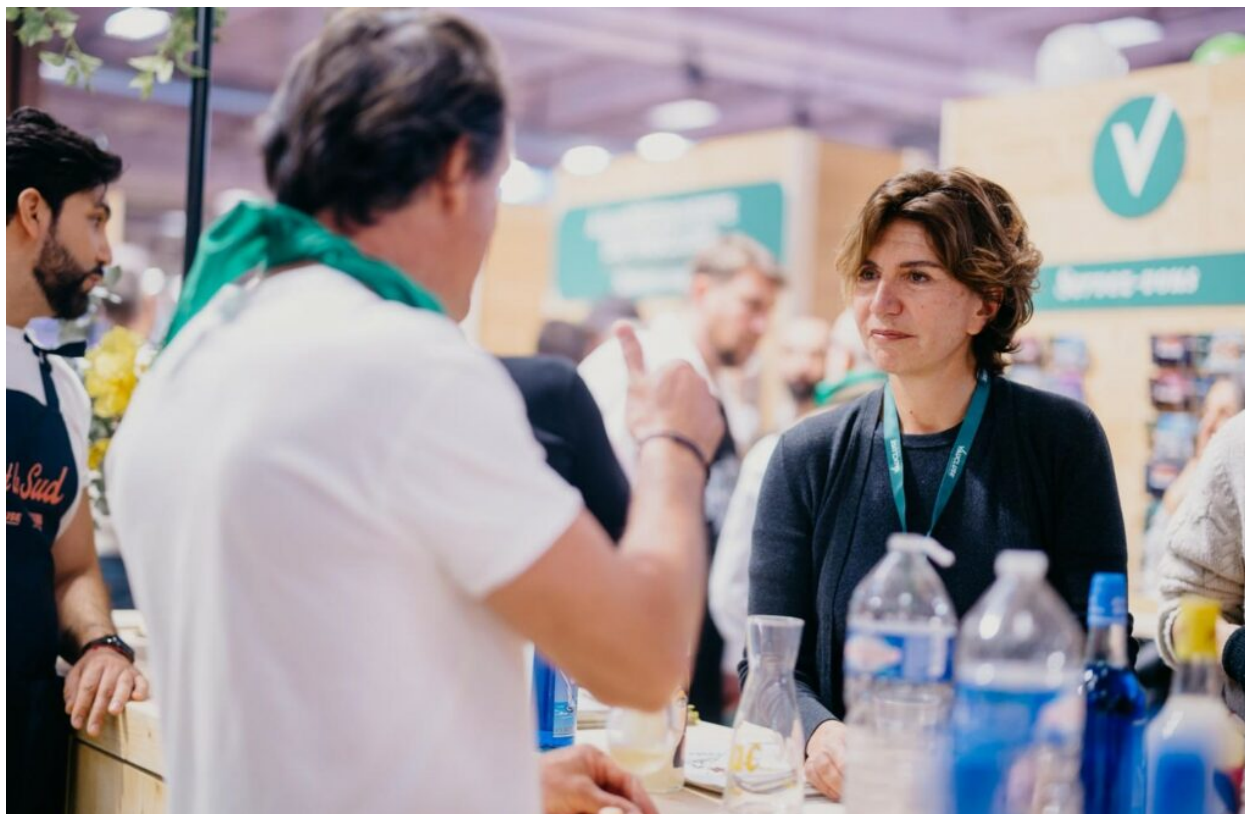
« La France dispose de la meilleure sécurité alimentaire du monde, complète Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental et président de la commission agriculture-eau-alimentation. Si nous perdons notre autonomie alimentaire, nous allons devoir importer des produits qui sont conçus avec des produits phytos interdits ici et qui constituent en plus de la concurrence déloyale en matière de coût de production. Dans les années 60, le Vaucluse c'était le jardin de l'Europe, aujourd'hui on importe au quotidien pour nourrir nos administrés. Il faut aussi anticiper les conséquences sur la santé que pourront avoir les consommation de ces produits venus d'ailleurs. »

Ecrit par le 15 avril 2026

« On sait que le consommateur regarde son portefeuille, reconnaît la présidente du Conseil départemental, mais je crois qu'il y a une vraie responsabilité collective à rétablir notre souveraineté alimentaire. Il faut que tout le monde s'y mette pour que les agriculteurs puissent recevoir un revenu correct de leur production. Pour cela, peut-être faut-il travailler pour que les consommateurs puissent accéder à toutes les productions en circuit court et les productions locales. »

L'agriculture dans l'ADN du Vaucluse

Si l'agriculture est l'un des secteurs les plus importants du département, Christian Mounier rappelle qu'elle participe également à la bonne santé d'autres activités vitales pour l'économie vauclusienne. « Il y a un équilibre entre agriculture et tourisme. L'un ne va pas sans l'autre, explique-t-il. Avant, il n'y avait aucune friche sur notre territoire. La moindre parcelle de quelques centaines de mètres carrés était exploitée. Maintenant, on a des dizaines de milliers d'hectares qui sont en friche en Vaucluse. Malgré nos dispositifs de soutien, nous manquons d'agriculteurs parce qu'ils ne vivent plus de leur travail. Il y a donc un vrai problème de rentabilité, non pas pour faire fortune, mais pour seulement gagner décemment sa vie. Si à terme nous avons une agriculture en perdition, je ne vois pas ce que viendront faire les touristes dans des friches. Donc, si on a une problématique de tourisme, c'est qu'on aura une agriculture en très grande difficulté. Pour nous, ce sont donc deux piliers indispensables pour lesquels le Département fait beaucoup d'efforts en termes de promotion et de soutien de toutes les filières. »



Dominique Santoni. Crédit : DR

Ecrit par le 15 avril 2026

« Il y a un équilibre entre agriculture et tourisme. L'un ne va pas sans l'autre. »

Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental et président de la commission agriculture-eau-alimentation

Si à cela on rajoute les problématiques liées au changement climatique, aux aléas météorologique, à la gestion de l'eau... l'avenir du secteur reste incertain. Dans l'urgence, le Département a débloqué une enveloppe annuelle de 100 000€ afin d'aider les agriculteurs à surmonter la crise viticole. Le Conseil départemental a aussi accompagné la création [de la maison des producteurs à Monteux](#) et espère que l'initiative, mettant directement en lien les producteurs avec les consommateurs, rencontrera un succès pérenne auprès des consommateurs.

« Les agriculteurs ce n'est pas le problème. Les agriculteurs c'est la solution », insiste Dominique Santoni.

L.G.



Bénédicte Martin (au centre), vice-présidente vaclusienne de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir et François de Canson, Vice-Président

Ecrit par le 15 avril 2026

de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en charge du développement économique, de l'attractivité, du tourisme et de la prévention ont inauguré le stand de la Région Sud au Salon International de l'Agriculture, aux côtés notamment d'Eliane Barreille, Présidente du Département des Alpes de Haute-Provence, Charles Ange Ginesy, Président du Département des Alpes-Maritimes, Dominique Santoni, Présidente du Département de Vaucluse et Jean-Louis Masson, président du Département du Var. Crédit : Régis Cintas-Flores

Les grands dossiers de la Chambre d'agriculture de Vaucluse pour 2026



[La Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) vient d'organiser une présentation consacrée aux perspectives de l'agriculture vauclusienne à l'horizon 2026. L'occasion pour la Chambre de réaffirmer sa détermination à soutenir les agriculteurs, à porter leurs enjeux et à continuer de les accompagner face aux défis à venir, en lien étroit avec ses partenaires institutionnels.

Ecrit par le 15 avril 2026

Cette rencontre a permis à la Chambre d'agriculture, par la voix de sa présidente Sophie Vache et de son secrétaire général [Thierry Vaute](#), de présenter ses orientations et priorités, aux côtés de [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud, et de Christian Mounier, vice-président du Département de Vaucluse.

La présidente de la Chambre d'agriculture Sophie Vache a rappelé la volonté de l'établissement consulaire de renforcer son accompagnement économique, en complément de l'expertise technique, avec trois priorités majeures :

- ramener de la trésorerie sur les exploitations
- développer davantage de projets structurants
- mieux accompagner les agriculteurs dans leurs choix stratégiques et économiques

Un soutien sans faille du Département et de la Région

Du côté du Département, Christian Mounier a confirmé le maintien d'un soutien financier fort à la Chambre d'agriculture, à travers une convention annuelle de 315 000€, destinée à soutenir ses actions et celles des agriculteurs. Il a notamment mis en avant le dispositif Graines d'avenir, qui a permis d'accompagner 81 jeunes agriculteurs depuis 2018, pour un montant total de 328 500€, dont 60 000€ mobilisés en 2025. Le Département poursuit également son engagement en faveur de la reconquête des friches agricoles, avec 50 000 € budgétés, ainsi que ses actions pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective.

Représentant la Région Sud, Bénédicte Martin, a pour sa part souligné la gravité de la crise viticole, tout en rappelant les dispositifs régionaux existants, notamment un budget de 800 000€ dédié à la recherche, à l'expérimentation et à la promotion. La Région souhaite également renforcer l'accompagnement à la professionnalisation de la commercialisation et à l'export, avec un soutien ciblé pour une quinzaine de structures par an. Les enjeux liés à la PAC (Politique agricole commune) après 2027 et à l'évolution de ses financements ont également été abordés.

Le secteur de la viticulture dans le dur

Face aux difficultés rencontrées par la viticulture, le Département a annoncé l'ouverture d'un budget spécifique de 100 000€ dédié à la diversification, avec une priorité donnée aux jeunes agriculteurs. « C'est un vrai crève-cœur de savoir qu'on va avoir 20% de viticulteurs qui arrêtent, parmi ceux qui demandent l'arrachage. Mais il faut surtout se dire qu'on a 80% des viticulteurs qui veulent cette opportunité pour rebondir, réorganiser leur entreprise, et pour envisager l'avenir. » Une orientation pleinement partagée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse, qui s'est engagée dans cette voie avec la mise en place du [Point Accueil Diversification](#) et l'organisation d'un premier forum dédié, réunissant de nombreux porteurs de projets.

Écrit par le 15 avril 2026

« Pour que le projet HPR débouche, il faut qu'on y aille tous. ».

Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud

Les échanges ont également porté sur les enjeux hydrauliques, avec plusieurs projets structurants en cours sur le territoire, notamment le projet HPR et sur la nécessité d'une mobilisation collective des collectivités, des intercommunalités et des agriculteurs. « Ce n'est pas qu'une question de paysans. Ce sont vos territoires ruraux, des zones d'activités économiques à ciel ouvert. Pour que le projet HPR débouche, il faut qu'on y aille tous », rappelle Bénédicte Martin.

L.G.

Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse se positionnent en faveur de la décarbonation des exploitations

Ecrit par le 15 avril 2026



Le gestionnaire du réseau de distribution d'électricité [Enedis](#) et la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) viennent de renouveler leur convention de partenariat qui a pour objectif de décarboner et moderniser les exploitations agricoles.

C'est au sein de l'exploitation JPL Provence, productrice de tomates à Avignon et premier Label Rouge sur la tomate en France, que [Jean-Baptiste Baldi](#), directeur territorial Vaucluse d'Enedis, et Sophie Vache, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, ont signé le renouvellement de leur convention de partenariat.

C'est une grosse prise de conscience en matière d'environnement qui a pris forme ces deux dernières décennies au sein du secteur agricole. De plus en plus d'exploitants tendent vers une transition écologique et énergétique. « Aujourd'hui, il faut avancer sur ces enjeux énergétiques et notamment sur le sujet de la décarbonation », explique Jean-Philippe Briand, gérant de JPL Provence.

Ecrit par le 15 avril 2026

Le Vaucluse, futur exemple de décarbonation du monde agricole ?

L'activité agricole du Vaucluse occupant la 1^{re} place régionale, les exploitations jouent un rôle essentiel dans la transition écologique du territoire. « La Chambre déploie des outils pour déterminer la consommation des exploitations et comment la diminuer, et propose aussi un accompagnement sur l'agrivoltaïsme », rappelle Sophie Vache.

« Je souhaite que le Vaucluse soit le chef de file de la décarbonation du monde agricole en France. »

Jean-Baptiste Baldi

De son côté, Enedis dit « partager les mêmes valeurs que la Chambre : moderniser l'agriculture sans insulter l'histoire. » Ensemble, les deux signataires entendent accompagner les agriculteurs de Vaucluse dans leur transition écologique au travers de la décarbonation de leurs activités, la modernisation de leurs exploitations et les projets de raccordement, mais aussi mettre en place des solutions de raccordement en plein champ, soutenir le développement de nouveaux usages électriques agricoles, et faciliter l'intégration des énergies renouvelables dans leurs installations.

Un accompagnement concret au cœur du territoire

C'est au milieu des tomates cerises que Sophie Vache et Jean-Baptiste Baldi ont signé la convention. « Il était évident de signer la reconduction de notre partenariat ici, affirme le directeur territorial d'Enedis. Cette exploitation représente parfaitement l'accompagnement qu'Enedis veut poursuivre sur le terrain. »

JPL Provence, qui s'est lancé dans une démarche de modernisation et de décarbonation de ses installations, représente l'action d'Enedis et de la Chambre d'agriculture auprès des agriculteurs engagés dans la transition écologique.

Ecrit par le 15 avril 2026



Julie Vié (qui opère au sein de l'exploitation JPL Provence), Jean-Philippe Briand (gérant de JPL Provence), Sophie Vache (présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse) et Jean-Baptiste Baldi (directeur territorial Vaucluse d'Enedis). ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Le raccordement en plein champ pour la modernisation des exploitations

L'objectif de cet alliance entre Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse est de remplacer le plus possible le gaz par l'électricité au sein des exploitations. « L'électricité en France est produite à 98% sans CO2 », ajoute Jean-Baptiste Baldi. Pour ce faire, Enedis souhaite développer le raccordement au réseau public de distribution d'électricité en plein champ, directement sur les parcelles agricoles. Une évolution qui entre dans le renouvellement de la convention de partenariat.

« Un raccordement en plein champ pour une électricité au plus près des terrains

Ecrit par le 15 avril 2026

exploités. »

Jean-Baptiste Baldi

Ce raccordement en plein champ s'alignerait aux besoins actuels des agriculteurs qui utilisent de plus en plus d'engins agricoles électriques et d'équipements connectés, pour ne plus avoir besoin de faire des allers-retours à leur ferme pour recharger leurs équipements. Enedis a investi 40M€ en 2025 en Vaucluse pour maintenir et développer le réseau électrique qui, ainsi, devrait s'étendre davantage en 2026.

Juliet®, la pomme 100 % bio et française qui veut croquer le marché



Née en Vaucluse il y a plus de 20 ans, la variété **Juliet** s'impose comme la première pomme conçue, cultivée et commercialisée en France exclusivement en agriculture biologique. Développée par un collectif d'une vingtaine de producteurs en Vaucluse, Juliet ambitionne de faire valoir son caractère « pomme pas comme les autres » croquante, parfumée, écologique sur un marché de la pomme où la concurrence et les défis ne manquent pas. 22 000 tonnes de pommes Juliet ont été récoltées en 2024.

L'aventure Juliet commence en 1998, à la faveur d'une rencontre entre un pépiniériste passionné, [Benôit Escande](#), et un technicien arboriculture à la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), [Guilhem Sévérac](#).

Ecrit par le 15 avril 2026

Ensemble, ils expérimentent dans le Vaucluse une variété qui se distingue par ses qualités agronomiques : fermeté, chair charnue, goût sucré, jutosité mais aussi par sa résistance naturelle aux principaux ravageurs du pommier. Ces atouts laissent entrevoir une adaptation idéale à l'agriculture biologique.

Un projet collectif

Très vite, Juliet ne reste pas un projet individuel : elle devient le moteur d'un collectif. Une association, Les Amis de Juliet, voit le jour en 2005, fédérant aujourd'hui près de 190 producteurs répartis sur environ 650 hectares de vergers en France. Leur cahier des charges exclut les herbicides et fertilisants chimiques de synthèse ainsi que les OGM (Organisme génétiquement modifié), un engagement fort, qui offre à Juliet une réelle identité.



Autour de Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, des acteurs de la production de la pomme Juliet Copyright Pomme Juliet Communication

La production dans le détail

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, Juliet est cultivée à ce jour sur 143,9 ha : 84,75 ha par 18 producteurs

Ecrit par le 15 avril 2026

dans le Vaucluse ; 28,52 ha par 10 producteurs dans les Bouches-du-Rhône ; 18,69 ha dans les Alpes-de-Haute-Provence et par 3 producteurs ; et 11,43 ha dans les Hautes-Alpes par 7 producteurs. Au départ des stations de conditionnement, les prix se situent autour de 2€ le kilo, selon calibre et conditionnement.

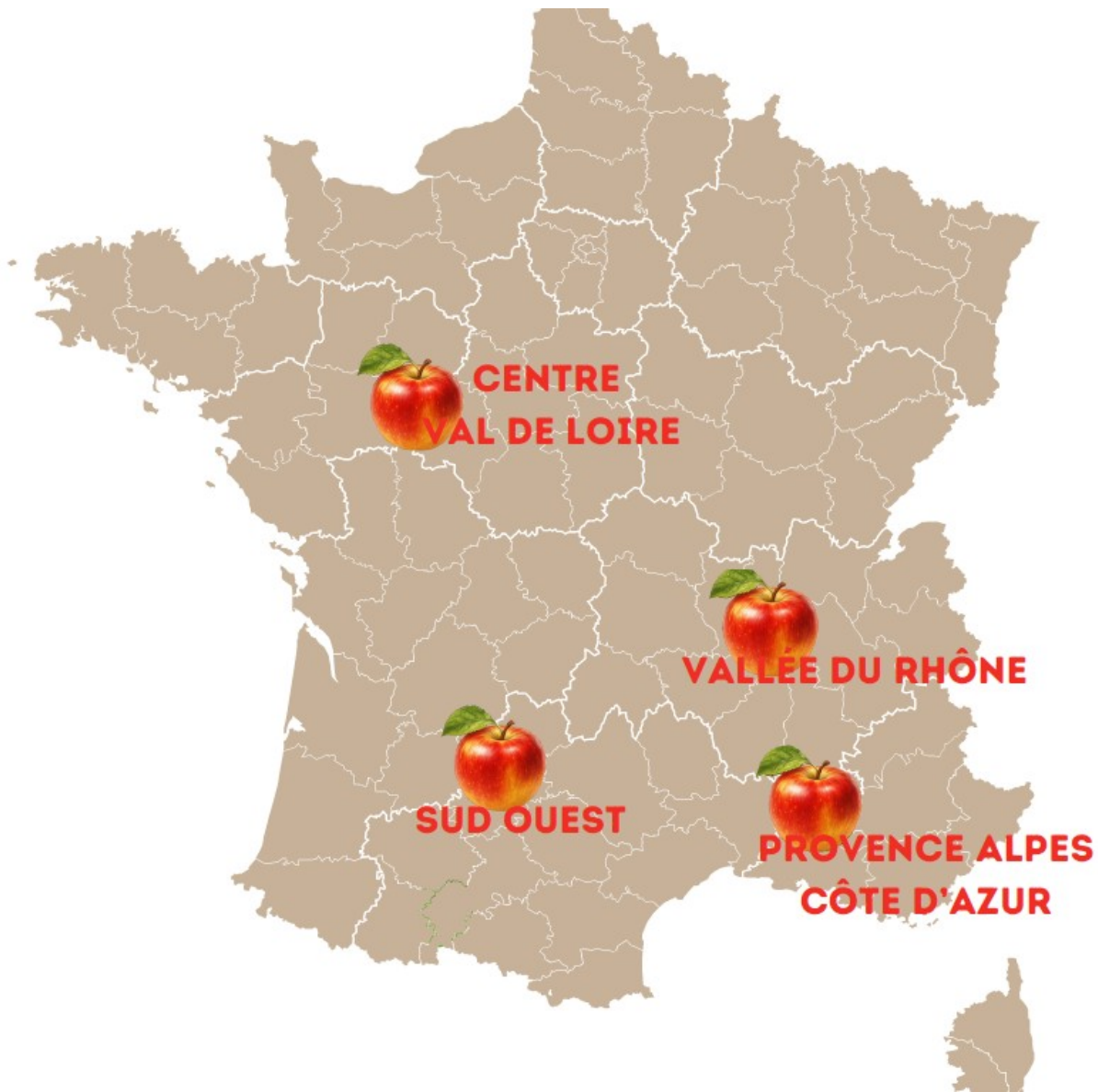
Un positionnement Bio et Français

Ce positionnement 'bio et français' devient l'axe central de la communication : Juliet n'est 'pas une pomme comme les autres', revendiquant une exclusivité 100% bio et exclusivement cultivée en France. Le parcours est valorisé comme symbole d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une agriculture respectueuse de la nature. Dans l'interview qu'il a accordée, le président [Jean-Noël Carles](#) insiste sur 'le champ humain' de l'histoire, sur 'la fierté d'une pomme qui reste fidèle à ses valeurs', même face aux défis du marché.

Un marché ultra concurrentiel

Mais cette belle histoire s'inscrit dans un contexte agro-économique où la pomme fait face à une forte concurrence. En France, la consommation annuelle d'achats de pomme atteint en moyenne 17,1 kg par ménage, et le marché national est estimé autour de 800 millions d'euros. Parallèlement, la production française de pommes fraîches atteint environ 1,56 million de tonnes en 2024, soit une légère baisse de 2 % sur un an, mais une progression de 6% par rapport à la moyenne 2019-2023.

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

La France, 3e en production sur la place européenne

Le terrain est ici féroce : la France occupe la troisième place européenne en volume de production, derrière la Pologne et l'Italie. Et la concurrence ne vient pas seulement des grands voisins : les pommes polonaises, par exemple, sont accusées de 'déstabiliser' le marché français en proposant des calibres à des prix déifiant ceux des exploitations françaises, au détriment des producteurs nationaux soumis à des contraintes plus strictes en termes de pesticides et normes.

De la pomme à la transformation

De plus, la part importante des fruits déclassés -souvent redirigés vers la transformation plutôt que le

Ecrit par le 15 avril 2026

marché frais- montre la fragilité de la production face aux conditions météorologiques, aux coûts de production et aux logiques de distribution. Dans ce cadre, Juliet mise sur ses attributs différenciant : exclusivité bio, origine française, qualité gustative, savoir-faire collectif. La pomme Juliet se décline aussi en jus de pomme bio sans sucres ajoutés, en pétillant bio idéal pour les moments festifs, en cidre bio au goût sec et affirmé, purées -y compris en gourdes pratiques- et en vinaigre de cidre bio. Chaque produit conserve la même exigence de qualité et d'origine 100 % française. Mais le chemin reste semé d'embûches : pouvoir d'achat des ménages contraint, multiplication des variétés, pression sur les prix et enjeux de conformité environnementale pèsent sur la filière.

La promesse ? Une pomme engagée, locale, bio et surtout... délicieuse

Juliet incarne aujourd'hui une belle promesse : celle d'une pomme résolument engagée, locale, bio, conçue pour affronter un marché exigeant. Son histoire, née dans le Vaucluse, portée par des professionnels de la filière agraire convaincus, en fait un symbole d'authenticité dans un univers agricole sous tension. Mais pour que cette variété tienne sa place, il ne suffira pas de compter sur ses qualités intrinsèques : il faudra aussi que le marché la reconnaisse, que les distributeurs l'accompagnent et que les consommateurs la valorisent face à une concurrence féroce.

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Un pari sur l'avenir

Dans un marché de la pomme aussi concurrentiel que celui de la France et de l'Europe, le pari est ambitieux, mais la pomme Juliet pourrait bien avoir toutes les cartes en main pour faire la différence. La pomme Juliet est également solidaire des hommes, ainsi 3 194 unités de produits transformés sont distribués à l'Aide alimentaire.

Sources : lapomme.org ; Made in France ; Terre-net ; La France Agricole ; Agreste...

Les infos pratiques

Association les amis de Juliet®. 594, zone Porte du Quercy 47 500 Montayral. 05 53 75 14 53
contact@pomme-juliet.bio

Mireille Hurlin

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Vaucluse : les marchés du soir des producteurs continuent jusqu'au mois d'octobre

Ecrit par le 15 avril 2026



Les Marchés du soir des agriculteurs membres du réseau [Bienvenue à la ferme](#) et/ou installés dans les communes partenaires de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) se poursuivent aux mois de septembre et octobre.

Depuis le printemps dernier, les Vauclusiens peuvent acheter des produits locaux auprès des producteurs lors des Marchés du soir, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme. La saison 2025 de ces marchés s'achèvera en octobre.

Fruits et légumes de saison, fromages, miels, viandes, jus de fruits et autres produits locaux sont proposés chaque semaine dans différentes communes du département :

- Les lundis à Avignon 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle jusqu'au 20 octobre
- Les mardis à Châteauneuf-de-Gadagne de 17h à 18h sur le Plateau de Campbeau jusqu'au 28 octobre
- Les mercredis à Pernes-les-Fontaines sur la Place Frédéric Mistral de 18h à 20h jusqu'au 17 septembre et de 17h à 19h du 24 septembre au 29 octobre

Ecrit par le 15 avril 2026

- Les mercredis à Uchaux de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet jusqu'au 22 octobre
- Les jeudis à Cavaillon de 16h à 18h30 à l'Espace du Grenouillet jusqu'au 25 septembre
- Les vendredis à Montfavet de 16h30 à 19h sur la Place de l'Eglise jusqu'au 24 octobre

Vaucluse, 15 nouveaux acteurs pour nous faire savourer 'Bienvenue à la ferme'



15 nouveaux adhérents ont rejoint [Bienvenue à la ferme](#). Ils s'appellent Lindsay Brémont, Marion Voguel, Marion Boutin, Laure Mourey et sont les nouveaux visages de l'agrotourisme de Vaucluse. Il y a aussi Olivia Van der Vynckt, Vincent Roux, Damien Prost, Abel Gras, Florent Couchet, Mathilde Rancelli, William Guiraud, Camille Verdron, Marion Gibier, Charlotte Grosjean sans oublier Patrick Elouarghi et Philippe Chapelet, Elisabeth Company... Tous apportant savoir-faire, gourmandise et fantaisie au maillage de 'Bienvenue à la ferme', premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme, d'un département qui cultive l'art de vivre.

Ecrit par le 15 avril 2026

L'agrotourisme invite les exploitants agricoles à envisager des activités connexes à l'agriculture comme la gastronomie, la vente directe, l'hébergement touristique, les loisirs... Entrés dans le réseau Bienvenue à la ferme, les adhérents s'inscrivent dans une démarche qualité et durable où l'on promeut le territoire rural, le confort d'un équipement et un accueil personnalisé.



Bienvenue à la ferme Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Les hommes et les femmes de la Terre

Ces activités mettent aussi en lumière le talent des hommes et des femmes de la terre qui façonnent les paysages de Vaucluse, contribuent au maillage des populations en milieu rural, favorisent la diversité des races d'élevages : bovins, ovins, caprins, volailles, gastéropodes, sans oublier les fruits et légumes, tous travaillant à la qualité des produits transformés et valorisant le patrimoine agricole auprès des habitants comme des visiteurs.

Quinze nouvelles personnalités

Quinze nouveaux visages, personnalités à la personnalité bien trempée ont décidé de s'ouvrir à ces activités, dévoilant leurs productions lors d'une rencontre à la Maison de l'agriculture au début de ce mois. En ouvrant leurs exploitations aux visiteurs, c'est tout leur art de vivre qu'ils dispensent octroyant de la valeur au territoire, à ses habitants et, surtout, en permettant à tous, de se rapprocher d'une nature où plus qu'ailleurs, l'environnement et le vivant font harmonie et sens. Cet article est une invitation à venir les rencontrer.

Ecrit par le 15 avril 2026



Mathilde Rancelli Copyright Mathilde rancelli

Mathilde Rancelli

La ferme de Léon Fert

Mathilde Rancelli propose des fruits : des figues, des abricots, des fraises, des pêche, des légumes : des asperges, des salades, des tomates, des courgettes, des choux, des plantes aromatique persil, menthe..., des confitures, des coulis de tomates, huile d'olive...

Au tout début

Marie-France et Michel Bonino fondent leur exploitation familiale en 1981, choisissant un modèle diversifié et en vente directe à contre-courant de la tendance à la monoculture à cette époque. En 2018, leur fils Guillaume les rejoint et crée la marque 'La Ferme Léon Fert' en hommage à son grand-père. En 2023, sa compagne Mathilde intègre l'exploitation et accueille les consom'acteurs sur leurs points de vente.

Les infos pratiques

On la rencontrera tout d'abord en boutique à la ferme toute l'année. Egalement sur le marché de Vaison

Ecrit par le 15 avril 2026

la Romaine le mardi matin de mai à octobre et le samedi matin toute l'année. Elle s'est établie 2007, route de Villedieu - 84110 Roaix. 06 45 56 14 77.



Aux goûts tendres copyright Aux goûts tendres

Olivia Van der Vynckt et Claire Imbalzano

Aux goûts tendres

Installées en 2021, Claire et Olivia cultivent plus d'une vingtaine de variétés de plantes aromatiques dans leur jardin à plus de 900 mètres d'altitude et transforment leurs cueillettes en produits gourmands directement à la ferme. Un atelier de poules pondeuses complète l'exploitation en agriculture biologique. Elles produisent des œufs extra frais, des infusions, des confitures, des sirops, des aromates, et divers autres produits de la ferme.

Les infos pratiques

On les retrouve, en boutique, à la ferme le mercredi après-midi de 16h à 18h30 et le samedi matin de 10h à 12h ou sur rendez-vous et au marché de Sault tous les mercredis de 8h30 à 12h30. 585 Chemin de la sigoyère - 84390 Saint Christol. 06 40 40 03 78.

Ecrit par le 15 avril 2026



Potager d'Octave et Gustave Copyright Octave et Gustave

Amandine et Damien Prost

[Le potager d'Octave et Gustave](#)

Depuis trois générations, la famille Prost fait vivre les terres de Pernes-les-Fontaines avec passion. Aujourd'hui, Amandine et Damien insufflent un nouvel élan à la ferme en développant la vente directe, pour rapprocher encore plus leurs produits des consommateurs avec leurs fraises, raisins, melons, huile d'olive, tomates, courgettes, aubergines, poivrons...

Les infos pratiques

Sur commande à la ferme. Marchés de Saint pierre de Vassols le samedi matin et de Venasque le vendredi matin. 1652 route de Sudre - 84210 Pernes-les-Fontaines. 06 19 09 12 77.

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright Ferme des Boudoungnes

William Guiraud

La ferme des Boudoungnes

Apiculteur et maraîcher engagé, William propose des légumes savoureux et des miels artisanaux d'exception, dans le respect de la biodiversité et des cycles naturels. Ici, abeilles et cultures cohabitent harmonieusement pour offrir des produits authentiques et locaux. Miel, Miel pressé, Pollen frais congelé, propolis, cire d'abeille, hydromel, savon et baume au miel, ainsi que des produits de maraichage...

Les infos pratiques

A la ferme du lundi au vendredi de 16h30 à 18h00. 3353 route de Ménerbes - 84580 Oppède. Sur le site de vente en ligne. 07 66 84 03 48.

Ecrit par le 15 avril 2026



Brebis de la Grand terre Copyright Grand terre

Lindsay Brémond**[La grand terre, ferme découverte](#)**

Après des années dans la petite enfance, Lindsay a choisi de donner un nouveau sens à sa passion en rejoignant en 2024 son mari sur l'exploitation familiale La Grand Terre. Animée par l'envie de transmettre et de partager, elle crée l'activité pédagogique, où petits et grands découvrent la nature autrement. Entre canards, paons, moutons, poneys et lapins, chaque visite devient une aventure immersive et conviviale. Ici, l'éducation se mêle à l'authenticité pour offrir une expérience inoubliable au plus près des animaux et de la vie agricole. Lindsay Brémond propose des Anniversaires à la ferme, la visite et nourrissage des animaux, des ateliers thématiques, des activités manuelles...

Les infos pratiques

La Grand terre, ferme découverte. 165, route des Vendrans à Bédoin. 06 99 93 56 55.

Ecrit par le 15 avril 2026



Chevrettes de Malo Copyright Chevrettes de malo

Laure Mourey

Les Chevrettes de Malo, ferme découverte

Créée en 2019, Laure accueille les visiteurs venus découvrir son troupeau de chèvres du Rove ainsi que de nombreux animaux de la ferme : cheval, âne, poney, moutons, cochons, poules, canards, lapins, cobayes, tortues, oiseaux... Des fromages de chèvres sont également proposés en vente directement à la ferme. Balade avec les chèvres dans le Luberon, ateliers animaliers sur place ou dans les établissements : école, crèche, Ehpad (Etablissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes), biberons aux cabris, visite de la ferme, stage pour les enfants pendant les vacances scolaires...

Les infos pratiques

Les chevrettes de Malo. Ferme découverte. 30 avenue du Couleton 84 160 Puyvert. 06 16 84 68 86

Elisabeth Company

Le champ du coq, gîte à la ferme

Le champ du coq propose une escapade au cœur de la campagne, au cœur d'un élevage de volailles fermières qu'Elisabeth prend plaisir à faire visiter. Le gîte, de 62m² avec piscine et aire de pétanque, est situé à environ 2km de l'Isle sur Sorgue, entouré des Monts de Vaucluse, du Luberon et du Mont Ventoux.

Les infos pratiques

Le champ du coq. Gîte à la ferme. 500, Chemin de palerme 84800 à l'isle sur la Sorgue. 06 25 52 40 80

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright Lucky Horse

Marion Voguel et Daniel Silvestre

Lucky Horse. Ferme découverte

Depuis 25 ans la ferme d'élevage du Lucky Horse propose une autre rencontre, relation et éducation du cheval par l'Equihomologie. L'élevage est spécialisé dans la l'éducation de poulains destinés à la médiation animale. De nombreuses activités sont proposées afin de développer les capacités physiques, psychologiques et sociales via le cheval. Des animations permettent également la découverte d'autres animaux de la ferme.

Les infos pratiques

Lucky horse. Ferme découverte. 1775 Chemin d'Aubignan - 84380 Mazan. Cours collectifs, séance individuelle, balades, stages loisirs à thèmes durant les vacances scolaires, à partir de 2 ans, anniversaire à la ferme, babypony, marche pastorale, visite de la ferme pédagogique, formations... 06 74 66 83 45.

Camille Verdron

Paysadou

Exploitation maraichère certifiée en agriculture biologique, située entre Gard et Vaucluse, Camille propose de nombreux fruits et légumes de saison sur les marchés, comme à Tarascon le mardi matin, Saint Rémy de Provence le mercredi matin, Villeneuve lès Avignon le jeudi matin, Avignon le samedi matin ainsi que lors des marchés de producteurs de Vaucluse les soirs de mars à octobre, à Avignon le lundi soir, à Montfavet le vendredi soir.

Les infos pratiques

Ecrit par le 15 avril 2026

409, chemin des sœurs, 84140 Montfavet. 07 77 07 41 41



Copyright Miaam paysan glacier

Florian Couchet

[Miaam paysan glacier](https://www.miaam-paysan-glacier.com)

Ecrit par le 15 avril 2026

La ferme Miaam réinvente la gourmandise avec ses crèmes glacées artisanales. Ici, tout commence avec quatre vaches laitières, Pannacotta, Promesse, Roulotte et Révoltée dont le lait frais est transformé en glaces au sein d'une production maîtrisée de A à Z, des ingrédients sains et une démarche écoresponsable privilégiant les circuits courts. Plus de 70% des matières premières proviennent directement de l'exploitation, garantissant ainsi une qualité irréprochable et un goût authentique. Glaces fleur de lait au miel, vanille bourbon, chocolat, caramel fleur de sel, noisette, pistache, café, cacahuète, sorbets citron jaune, fraise, poire, framboise...

Les infos pratiques

1401 chemin des Granets - 84800 L'Isle sur la sorgue. Marché de Vedène, Velleron et de Petit Palais, magasins de producteurs de Apt, La tour d'Aigues, Coustellet, Venelles, Valensole et Mallemort. 06 59 33 69 99.

Marion Boutin

Domaine des Adrès

Depuis 1983, le Domaine des Adres perpétue une agriculture familiale engagée et respectueuse de son environnement. Converti à l'agriculture biologique dès 2001, il cultive avec passion une mosaïque de paysages : vignes, raisin de table, oliviers, cerisiers, céréales, foin et forêts. Au cœur de cette richesse naturelle, deux chevaux et deux ânes accompagnent les activités équestres et les moments de découverte. Cette diversité est un véritable atout pour proposer des expériences pédagogiques, éducatives et touristiques, où petits et grands se reconnectent à la terre et à ses merveilles.

Le domaine des Adrès propose la découverte de l'exploitation et de la vie de paysan, des activités équestre et asine, ainsi que des anniversaires à la ferme.

Les infos pratiques

857, Chemin Saint-Laurent, 84110 Villedieu. 06 83 34 64 37.

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright l'Escargot du Ventoux

Marion Gibier

[L'escargot du Ventoux](#)

Au pied du Mont Ventoux, à la ferme hélicole de l'Escargot du Ventoux à Bedoin, sont élevés plusieurs milliers d'escargots « gros gris » et quelques « petits gris ». De la naissance à l'assiette, ces escargots grandissent dans des conditions d'élevage respectueuses de l'animal et de l'environnement, garantissant ainsi un met de qualité. L'exploitation propose des coquilles, croquilles, bocaux, court bouillon, tartinables...

Les infos pratiques

1044 chemin du Van Ouest - 84410 Bédoin. Accueil à la ferme sur rendez-vous. Marché de Bedoin et de Pernes les fontaines le mercredi soir. 06 65 57 12 98.

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright la Pommeraie de Charlotte

Charlotte Grosjean

La pommeraie de Charlotte.

Proposer aux hommes de bonnes pommes, le plus naturellement possible, en harmonie avec le vivant, telle est notre mission. La pommeraie de Charlotte est une ferme à taille humaine, avec ses 4 hectares, qui veut proposer une diversité de goûts au gré de ses 23 variétés de fruits. Les pommes sont cueillies à maturité, ne sont pas passées au frigo et sont distribuées en circuit court afin de proposer des fruits à haute qualité gustative. La pommeraie propose des pommes, des compotes, des jus de fruits...

Les infos pratiques

A la ferme sur rendez-vous. Sur les marchés du soir des producteurs de Avignon le lundi soir et de Châteauneuf de Gadagne le mardi soir, sur le marché de Velleron et à Marseille pointe rouge le samedi matin. 6383, chemin des châteaux, 84300 Cavaillon. 06 33 10 53 05.

Abel Gras

Niché au cœur du Vaucluse, à Malemort-du-Comtat, Abel propose des cerises d'exception, gorgées de soleil et de saveurs et également du raisin de table et de l'huile d'olive.

Les infos pratiques



Ecrit par le 15 avril 2026

Marchés du soir des producteurs de Vaucluse d'Avignon le lundi soir, Pernes les Fontaines le mercredi soir, Montfavet le vendredi soir et marché de Vedène le jeudi soir. 178, chemin du Touve - 84570 Malemort du Comtat. 06 09 11 92 12.

Vincent Roux

L'exploitation familiale se situe au cœur du comtat Venaissin entre les Dentelles de Montmirail, le Mont Ventoux et le Luberon proposant des asperges et du raisin. Les règles culturales tendent à limiter l'impact sur l'environnement en respectant la norme Haute Valeur Environnementale.

Les infos pratiques

Marchés du soir des producteurs de Vaucluse durant la saison des asperges de mars à mai. 130, Chemin de la Genestière, 84380 Mazan. 06 22 06 91 90

Ecrit par le 15 avril 2026



Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Les projets 2025

☐Chambre d'Agriculture de Vaucluse

Participation au projet de création d'un magasin de grande dimension -1300 m²- pour les agriculteurs de Vaucluse -à +80%- avec une ouverture prévue en fin d'année 2025. Participation de BALF84 -Bienvenue

Écrit par le 15 avril 2026

à la ferme- dès la création de la structure (SCIC-SAS, société coopérative d'intérêt collectif et Société par actions simplifiées) Maison des Agriculteurs de Vaucluse) en tant que sociétaire et membre fondateur.

☐ **Tour de France 2025**

Projet d'organisation d'une caravane, un marché des producteurs et un pique-nique 'Bienvenue à la ferme' à l'occasion du passage du tour de France dans le Vaucluse.

☐ **Calendrier des producteurs 2025**

Mise en forme et impression de 1000 calendriers à destination du grand public avec différentes rubriques : les produits vedettes, un portrait d'agriculteur local, les rendez-vous fermiers et un QR code pour découvrir tous les produits sur le site Bienvenue à la ferme national.

☐ **Eductour 'Bienvenue à la ferme'**

Projet d'accueil des conseillers permanents des offices de tourisme dans une ferme 'Bienvenue à la ferme' pour présenter la marque, faire déguster les produits et participer à une activité afin de faciliter la communication auprès du grand public.

Et aussi

Du 14 au 16 juin : animation d'un stand à Terroirs en fête ; du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre ; Brin de culture ; du 14 au 16 novembre, organisation de la 20^e édition du Weekend gastronomique qui fête ses 20 ans.

L'agrotourisme vauclusien en chiffres

Le Luberon et le Mont Ventoux pèsent chacun 32% de l'agrotourisme en Vaucluse quand le Haut Vaucluse se place à hauteur de 26% puis Avignon à 5% tout comme le Pays de Sorgues.

Ecrit par le 15 avril 2026



A l'occasion de l'Assemblée générale de Bienvenue à la ferme, Nicolas Berger à été élu Président de Bienvenue à la ferme 84 et succède donc à André Serri.

Il a également été élu Président du Comité de promotion des produits du Vaucluse, succédant ainsi à Christian Gély. Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Election à la Chambre d'Agriculture : le 'oui mais' des paysans vauclois

Ecrit par le 15 avril 2026



Elections à la Chambre d'Agriculture de Vaucluse : la liste FDSEA et JA 84 arrive en tête mais perd un siège. Deuxième la Confédération paysanne (CP) et troisième la Coordination rurale (CR) qui progresse.

En Vaucluse, [la Chambre d'Agriculture](#) reste entre les mains de la FDSEA (Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles) de Vaucluse et le syndicat des Jeunes agriculteurs (JA 84) grâce à liste emmenée par Sophie Vache et Jordan Charransol qui totalise 49,18% des suffrages. La liste perd cependant un siège (13 au lieu de 14 dans la précédente mandature). En 2^e position arrive la Confédération Paysanne (24,10% contre 18,08% en 2019) qui conserve ses 2 sièges, 3^e la Coordination Rurale (17,85% contre 6,57%) qui en décroche un second, quant au Modéf (Mouvement de défense des exploitants familiaux) il totalise 8,87% des voix (14,06% lors du dernier scrutin) et garde son unique siège.

« La FDSEA reste majoritaire et le Vaucluse soudé. »

Georgia Lambertin, présidente sortante

Ecrit par le 15 avril 2026

Georgia Lambertin, présidente sortante se félicite que « La FDSEA reste majoritaire et le Vaucluse soudé. La Chambre d'Agriculture est un outil au service de tous dans le département, face à la crise, au changement climatique ». Du côté du Modéf, Nicolas Olive regrette « d'avoir rassemblé moins de 10% des voix, mais, malgré la baisse du nombre d'exploitations, la participation a progressé avec 42,35% au lieu de 41,36% en 2019, c'est dire si la colère gronde et si les paysans en ont ras-le-bol et se battent pour résister et survivre ».

Vaucluse			
Inscrits : 4109		Suffrages exprimés : 1714	
Votants : 1740		Votes blancs/nuls : 26 (1,52%)	
Participation : 42,35%			
Listes	Voix	Suffrages	Sièges
● FNSEA-JA	49,18 %	843	13
● Confédération Paysanne	24,1 %	413	2
● Coordination Rurale	17,85 %	306	2
● Modéf	8,87 %	152	1

Les résultats des élections de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Crédit : DR

La Confédération paysanne à la tête de la Chambre d'Ardèche

Ecrit par le 15 avril 2026

En région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, pas de 'dégagisme' de la FDSEA, comme c'est le cas en Ardèche, par exemple où la Confédération paysanne, pour la première fois de son histoire, présidera la Chambre d'Agriculture pendant les 6 ans qui viennent. En France, une quinzaine de départements ont été enlevés par la Coordination rurale et ses bonnet jaunes très en pointe dans la lutte depuis plus d'un an contre l'inertie du Ministère de l'Agriculture, notamment en matière de normes qui s'empilent sur le mille-feuilles imposé par l'Union européenne.

Montée de la Coordination rurale en Paca

Dans les Bouches-du-Rhône, la FDSEA reste majoritaire mais recule de plus de 13%, dans le Var, même tassement de -9%, dans le Gard -6%. En revanche, la Coordination rurale elle, a amélioré ses scores : +10% dans le Var, +11% dans les Bouches du Rhône et surtout +20% chez nos voisins gardois (30,45% au lieu de 11,24% en 2019). Dans le même temps, à peu de chose près, la Confédération paysanne réalise des scores identiques à ceux du scrutin précédant (24,69% contre 22,57% dans les Bouches-du-Rhône, 23,01% contre 24,22% dans le Var et 19,56% contre 18,9% dans le Gard).

Election de la présidence

L'installation de la nouvelle équipe aura lieu le 20 février à Avignon. Georgia Lambertin, la présidente sortante a déjà annoncé qu'elle se présenterait à nouveau pour un nouveau mandat. Ensuite, après l'élection à la tête des 6 départements de la Région Sud, il sera procédé à l'élection de celui ou celle qui succèdera à André Bernard pour la présidence, cette fois, de la Chambre Régionale d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Vœux de l'Interconsulaire de Vaucluse : **« Faire de 2025 une année de renouveau »**

Ecrit par le 15 avril 2026



C'est Chapelle Sainte-Praxède, siège de la Chambre des métiers et de l'artisanat en Vaucluse, que la cérémonie réunissant les 3 chambres consulaires a eu lieu en présence de nombreux d'élus, dont la présidente du Département Dominique Santoni, la vice-présidente de la Région Sud, Bénédicte Martin, le sénateur Lucien Stanzione, le président du Grand Avignon, Joël Guin et la maire d'Avignon Cécile Helle.

C'est Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'agriculture dont les élections sont en cours jusqu'au 31 janvier, qui a débuté ses vœux interconsulaires réunissant les 3 chambres consulaires (Chambre d'agriculture, CCI et Chambre de métiers) : « Après une année 2024 exigeante, des aléas climatiques, une pression économique qui ont montré la détermination et la force des paysans, 2025 impose innovation et adaptation pour nourrir la population, préserver l'identité des terroirs vauclusiens, accélérer la transition énergétique, renforcer les circuits courts, la traçabilité et valoriser le travail des agriculteurs ».

Ecrit par le 15 avril 2026



Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Crédit : J. Lecroq CMA

« Préserver l'identité des terroirs vauclusiens. »

Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

A son tour, Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie est intervenu : « On a besoin de travailler tous main dans la main, en meute. Le tissu économique du département est

Écrit par le 15 avril 2026

composé de PME dynamiques, inventives qui sortent des projets, avancent et veulent dégager de la richesse. On va y arriver car au-delà des clivages, nous avons une vision collective, c'est dans l'intérêt de chacun ».



Gilbert Marcelli, président de la Chambre de commerce et d'industrie. Crédit : J. Lecroq CMA

« Nous avons une vision collective. »

Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse

Ecrit par le 15 avril 2026

Enfin Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat qui organisait la cérémonie dans ses locaux est intervenue. « 2024 vient de se terminer, posons un regard lucide mais porteur d'espoir sur ce qui nous attend. Après les incertitudes politiques, économiques et sociétales, des turbulences peuvent peser sur le moral de chacun, plus encore sur celui des entrepreneurs qui se battent au quotidien pour construire et faire vivre leurs projets ».



Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse. Crédit : J. Lecroq CMA

Ecrit par le 15 avril 2026

« 2025 sera l'année du centenaire de la Chambre des Métiers, 100 ans d'adaptation au contexte économique et social. »

Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse

Elle poursuit : « 2025 sera l'année du centenaire de la Chambre des Métiers, 100 ans d'adaptation au contexte économique et social, 100 ans d'expérience essentiels notamment dans la transmission de notre savoir-faire. La preuve, quand il s'est agi de restaurer Notre-Dame de Paris, trois entreprises artisanales d'exception ont participé à ce chantier d'ampleur : l'Atelier de la Boiserie, la Lustrerie de Régis Mathieu à Gargas et les Orgues de Pascal Quoirin à Saint-Didier. Et je suis allée leur rendre visite sur place, dans leurs ateliers. Former, façonner les compétences de demain c'est faire un pari gagnant sur l'avenir avec les jeunes générations. Avec la reprise d'entreprises qui est un enjeu majeur pour relever le défi du renouveau. »

« Créons ensemble un climat de stabilité et de confiance. »

Les trois présidents de l'Interconsulaire de Vaucluse

Après Gilbert Marcelli qui a présidé le Comité Interconsulaire (celui des 3 chambres du département) pendant 18 mois, c'est Valérie Coissieux qui lui succède. Elle a conclu son intervention : « Tous les trois nous vous disons : femmes et hommes de talent, unissons nos forces pour créer une dynamique positive et une énergie collective. Arrêtons de résumer le Vaucluse à un département pauvre. Insistons plutôt sur ses pépites, ses créateurs, ses entrepreneurs qui ne baissent pas les bras, créent et réussissent à le faire rayonner. Chez nous il y a un ou deux emplois, parfois un apprenti, on n'est pas comme les multinationales du CAC 40 ».

Les trois présidents de l'Interconsulaire ont résumé leur vision dans un communiqué commun : « Notre rôle est clair : répondre aux attentes de nos entrepreneurs avec une résilience exemplaire et refuser de céder à la tentation du pessimisme. Créons ensemble un climat de stabilité et de confiance ».

Ecrit par le 15 avril 2026

