

Ecrit par le 3 juillet 2026

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



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 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,

Ecrit par le 3 juillet 2026

accélérer la transition énergétique, renforcer les circuits courts, la traçabilité et valoriser le travail des agriculteurs ».



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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 2026



Avignon : les agriculteurs vont à nouveau manifester ce mercredi

Ecrit par le 3 juillet 2026



Après le rassemblement de la semaine dernière, les agriculteurs de Vaucluse se mobilisent à nouveau pour une manifestation à Avignon. La circulation risque être particulièrement difficile en début de matinée sur la route de Marseille ainsi qu'aux abords de la préfecture.

A l'appel des [Jeunes agriculteurs de Vaucluse](#) et de [la FDSEA 84](#) (Fédération départementale des syndicats d'exploitants Agricole), ce rassemblement se déroulera ce mercredi 27 novembre devant la Chambre d'agriculture de Vaucluse située dans la zone d'activités d'Agroparc.

Attendus avec leur tracteurs et leurs bennes, les agriculteurs réclament « de stopper les sur-contraintes et la surréglementation ».

'Notre fin sera votre faim'

« Nos revendications demeurent inchangées, expliquent les représentants du monde agricole locale. Des mesures conjoncturelles et de trésorerie pour soutenir les agriculteurs et les agricultrices, une simplification administrative drastique par des mesures à la main du gouvernement, légiférer pour remettre le gout d'entreprendre au cœur des politiques agricoles, stop aux incohérences européennes et mondiales : pour redonner une ambition à la souveraineté alimentaire européenne. »

Le cortège partira d'Agroparc vers 8h pour rejoindre le centre-ville et bloquer les administrations, les agences et les services de l'Etat. Au moins, deux points d'arrêt sont prévus.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Crédit : DR/Jeunes Agriculteurs de Vaucluse/FDSEA 84/Facebook

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

Ecrit par le 3 juillet 2026

melons



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

En tout, plus de 80 manifestations de colère sont recensées en France. « Depuis la dernière mobilisation, il y a un an, on n'a pas reçu un seul centime d'euro d'aide pour notre trésorerie » dénonce Benoît, un viticulteur, membre des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse. « Rien n'a changé, on ne nous écoute pas, on n'entend pas notre désespoir. Une machine à vendanger ça coûte cher, un tracteur aussi. On arrive pas à rembourser nos prêts ». Un autre précise : « On voudrait lutter à armes égales mais on ne le peut pas. Nos concurrents n'ont pas les mêmes obligations que nous, ils peuvent utiliser des produits interdits en France, et du coup on mange du poulet à la javel ou du boeuf aux OGM importés et ça ne va pas s'arranger si le Traité Mercosur est signé ».

Ecrit par le 3 juillet 2026

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



©DR

Il y avait 1 million de paysans en France en 1988, il en reste 350 000 aujourd'hui. Ce que voient venir les agriculteurs, c'est leur extinction si on ne fait rien. Il est urgent de réagir, d'où cette révolte paysanne. Depuis un an, depuis l'inauguration chaotique du Salon de l'Agriculture, quelques avancées avaient été réalisées par le gouvernement. Mais avec la dissolution-surprise du 9 juin, la campagne des législatives, les trois mois à patienter pour trouver un 1er ministre, puis les semaines à attendre pour former un nouveau gouvernement, la Loi d'Orientation Agricole est restée en suspens, faute d'interlocuteur. « Sur

Ecrit par le 3 juillet 2026

les 70 propositions de Gabriel Attal au printemps, seulement 36% ont été mises en application depuis, on est floués » explique Arnaud Rousseau, le président de la FNSEA, « C'est totalement insuffisant. Nous en avons marre de cette Europe-passoire qui laisse entrer des produits qui ne respectent pas nos normes de traçabilité et de garantie alimentaire. Et avec le Mercosur, la mondialisation va s'intensifier, les importations aussi, au mépris de notre santé et des cours du marchés qui vont d'effondrer ».

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

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

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

Ecrit par le 3 juillet 2026



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

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

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



Ecrit par le 3 juillet 2026

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

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

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

L’édition 2024 c’est :

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

Une montée en croissance et en qualité

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

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

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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

Un modèle d'adaptation

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

Un modèle de diversification

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

Un soutien institutionnel

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

Les nouveautés lors de cette édition

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

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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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

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

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

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

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

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

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

Programme

Vendredi 15 novembre :

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

Samedi 16 novembre :

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

Dimanche 17 novembre :

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

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

Le marché des producteurs de Cavailon devient festif



Le marché des producteurs de Cavailon, qui a lieu tous les jeudis de 16h à 18h30 au Grenouillet de mars à fin septembre, accueillera des animations ce jeudi 5 septembre.

La [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) s'associe avec le réseau '[Bienvenue à la ferme](#)' de Vaucluse et le [Comité de promotion des produits de Vaucluse](#) pour proposer diverses animations ce jeudi sur le marché des producteurs de Cavailon, au Grenouillet. L'objectif est de mettre en lumière l'agriculture locale et l'alimentation auprès des adultes comme des enfants.

Premièrement, il y aura le 'Champ des sens' avec deux jeux ludiques qui solliciteront le toucher et l'odorat. Les visiteurs devront identifier un produit dissimuler dans une boîte noire ou encore reconnaître

Ecrit par le 3 juillet 2026

une odeur avec des huiles essentielles. De nombreux lots seront offerts au travers de la 'Roue de la fortune'. Les visiteurs pourront déguster des jus de fruits. Il y aura aussi la traditionnelle tombola qui permettra à un chanceux de gagner un panier composé des produits du marché.

Georgia Lambertin décorée de la Légion d'honneur



[Après Dominique Santoni et Franck Alexandre](#), présidente du Conseil départemental de Vaucluse et président du Conseil d'administration du Crédit Agricole Alpes-Provence, c'est au tour de la présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), Georgia Lambertin, de recevoir les insignes de Chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur.

Ecrit par le 3 juillet 2026

C'est Jérôme Despey, 1^{er} vice-président de la [Fédération nationale des Syndicats des exploitants agricoles](#), qui a remis les insignes à Georgia Lambertin au cours d'une cérémonie organisée par [Renaud Muselier](#), président de la [Région Sud](#), ce mercredi 20 décembre à l'Hôtel de Région à Marseille. Cette soirée a été l'occasion de revenir sur le parcours atypique, rythmé et engagé de la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, avant tout agricultrice impliquée depuis plus de 20 ans pour promouvoir son métier et la place primordiale de l'agriculture dans les transitions climatiques, environnementales, sociales et économiques en cours.

« Pour les combats agricoles à venir, je souhaite plus que tout dédier cette médaille à Fabienne Joly, mon amie, présidente de la Chambre d'agriculture du Var, qui vient de nous quitter, a-t-elle déclaré. Je la partage aussi avec toutes les agricultrices et tous les agriculteurs qui méritent eux aussi une médaille, chaque jour, pour continuer de nourrir nos concitoyens ! »



© Pierre-Emmanuel Trigo

V.A.

Foncez au Week-end Gastronomique d'Avignon : plus de 1 000m2 de stands gourmands



Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses

Ecrit par le 3 juillet 2026

confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

[Ce 18e Week-end Gastronomique](#) a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture, Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à coeur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».

3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026



3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

21 000 visiteurs l'an dernier

Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps- Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

[18e week-end gastronomique](#). Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.

Vignoble du futur : la Chambre d'Agriculture de Vaucluse face au changement climatique

Ecrit par le 3 juillet 2026



Quelles perspectives pour le vignoble du futur ? [La Chambre d'Agriculture de Vaucluse s'interroge face au changement climatique.](#)

En accueillant la presse, Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture s'est félicitée que la France devance désormais l'Italie comme 1er producteur mondial de vin. Elle a ensuite rappelé le poids de la viticulture dans le département : 2732 exploitations (56% de l'économie et 50% de l'agriculture), 51 152 hectares de vignobles, 5654 emplois équivalents temps plein, 35 coopératives.

« Tout le travail de cette filière s'adapte en permanence au changement climatique comme aux attentes des consommateurs. Et pour évoluer, justement, elle est accompagnée par nombre de partenaires : l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), la Région Sud, le département, l'IFV (Institut français du vin), la CNR (Compagnie nationale du Rhône), Inter-Rhône, la Ligue pour les oiseaux et l'Association pour le développement de l'apiculture. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Un département de rouge, de rosé, de blanc... et de Vert !

L'environnement est particulièrement pris en compte dans le Vaucluse puisque 55% des agriculteurs bio du département sont des viticulteurs (818), il est classé 4e (derrière la Gironde, le Gard et l'Hérault) avec 28,6% de la superficie (15 367 hectares). Sans oublier les 1 340 exploitations classées HVE (Haute valeur environnementale) soit 62,3%.

Un point a été fait sur le millésime 2023 par [Joël Choveton-Caillat](#), président de la Fédération des Caves des Vignerons Coopérateurs de Vaucluse. « Avec un printemps sec, mai et juin particulièrement arrosés, une pluie qui a permis aux grappes de survivre malgré les chaleurs de l'été, ce qui a donné une concentration de couleur et de goût, bref un beau millésime. Mais la récolte des caves coopératives a diminué : 1 150 000hl au lieu de 1 180 000 en 2022, les vendanges se sont étalées de mi-août à fin octobre avec une maturité optimale ».

[François Bérud](#) qui s'occupe [du Vignoble expérimental de Piolenc](#) a rappelé que pour faire face au

Ecrit par le 3 juillet 2026

changement climatique, des cépages résistants à la chaleur et aux maladies sont testés depuis 1996. [Joël Bouscarle](#), le président de l'Union de coopératives agricoles de vignerons des Côtes du Luberon - Cellier de Marrenon à La Tour d'Aigues ajoute que l'INAO (Institut national des appellations d'origine) a ouvert la porte à des expérimentations pour des cépages adaptés au changement de climat, les VIFA (Variétés d'intérêt à fin d'adaptation). « Nous travaillons avec des vignerons grecs de Thessalonique et du Mont Olympe qui ont des vendanges plus tardives, même si le sous-sol est comparable aux nôtre et nous mettons nos connaissances en commun pour avancer ensemble ».

Les vignobles de Vaucluse en chiffres

7 crus : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Rasteau, Ventoux, Luberon

3 appellations régionales : Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon

1 IGP : Vins du Vaucluse

Autre intervention, celle de Michel Brès, en charge de [l'épineux dossier de l'eau](#). « Entre la hausse des températures et des besoins en eau et le déficit en pluie, nous devons réagir, faire plus avec moins. Depuis les Romains, le Vaucluse sait faire. Le Canal de Carpentras, qui date du XIXème siècle, irrigue 69km auxquels s'ajoutent les 725km de canaux à travers le territoire. Grâce au goutte à goutte ou à la micro-aspersion nous ajustons au plus près l'irrigation avec des sondes qui mesurent le taux d'humidité des sols pour le faire avec un maximum de parcimonie et nous avons surtout le projet HPR (Hauts de Provence Rhôdanienne, 150 à 300M€) porté par les départements de Vaucluse et de la Drôme pour assurer une gestion pérenne de l'eau dont les études sont toujours en cours ».

De son côté [Pierre Sayssset](#), directeur des Vignerons Indépendant a mis de l'eau dans son vin en évoquant son cycle « Sur 1 milliard 400 millions de Km³ d'eau, il n'y a que 2,5% d'eau douce, soit 35 millions de m³ stockés sous forme de glace. Et cette eau évolue en circuit fermé : évaporation, rosée, brouillard, nuages, pluie et neige voire grêle. Soit elle ruisselle, soit elle s'infiltre dans les nappes phréatiques. Mais 66% de l'eau de pluie qui tombe proviennent des feuilles. C'est la raison pour laquelle certains ont choisi de végétaliser les villes avec des arbres, des jardins, des parcs, mais aussi des tapis végétaux sur les toits des immeubles ».

Ecrit par le 3 juillet 2026



[Emmanuelle Filleron](#), responsable de l'équipe 'Climat & environnement' parlera de la qualité des sols, de la nécessité de la préserver, d'améliorer leur fertilité et de stopper l'érosion due aux vents comme aux gros orages. Certains vigneron sèment des plantes, d'autres laissent l'herbe pousser entre deux rangées de cultures pour favoriser un couvert végétal qui protège de la canicule. Enfin, [Frédéric Chaudière](#) (Château Pesquié) évoquera l'expérimentation en cours sur le Ventoux, autour de Bédoin où on teste des couverts végétaux qui donnent de la matière organique puis de l'azote qui, à terme, enrichit le sol.

Le courage de la Chambre d'agriculture

Au bout de 2 heures, Georgia Lambertin reprendra la parole pour évoquer « Le courage de la Chambre d'Agriculture et des agriculteurs qui, dans cette période de changement climatique et de crise (déconsommation de vin), prennent des risques pour savoir ce qui marche, le faire savoir avec des formations adaptées à chaque exploitation. Allons-nous vers un tsunami ? » s'interroge-t-elle.

Ecrit par le 3 juillet 2026



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

Elle fait tout pour qu'en janvier, avec l'aide de la Préfète, Violaine Démaret, le ministre de l'agriculture vienne, ici, dans le Vaucluse, constater les efforts des viticulteurs. Lui qui s'est fait 'dézinguer' à l'Assemblée nationale lors de la séance de questions au Gouvernement mercredi à propos du glyphosate et de la position mi-chèvre mi-chou de la France (parmi les 27 états membres de la Commission européenne) sur la possible ré-autorisation du glyphosate pendant 10 ans supplémentaires qui fait bondir les défenseurs de l'environnement.

Quand agriculture rime avec 'Brin de Culture'

Ecrit par le 3 juillet 2026



16e édition du festival **'Brin de culture'** avec des fermes qui vous ouvrent leurs portes pour des expos, concerts et ateliers.

Dans le Vaucluse, 10 fermes vous souhaitent la bienvenue jusqu'au 1er novembre pour des pièces de théâtre, des conférences, des balades contées... Au Château de Clapier à Mirabeau par exemple, 'Atelier de photo-transparence' le 7 octobre, à la Ferme-Auberge La Maguette de Sault; le 14 'Soirée Saveurs-Musique', le même jour, à l'Atelier d'Hippolyte à Malaucène, dès 9h 'La grenade sous toutes ses formes' ; au Domaine Plain Pagnier de Mazan, le 21 octobre à 10h, atelier sensoriel sur 'La robe du vin' et le 28 octobre au Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac à Bonpas (Avignon-Montfavet), concert de jazz-manouche.

C'est justement là que s'est tenue la conférence de presse de présentation de ce Festival Brin de Culture. Un domaine de 12 hectares qui affiche avec bonheur ses 700 ans d'histoire, au sud des remparts d'Avignon, avec une maison de maître à l'architecture romane, autrefois rattachée à la Chartreuse de

Ecrit par le 3 juillet 2026

Bonpas, entre les mains de la Famille Requin depuis plus d'un siècle et demi (1880). Un vignoble qui produit exclusivement du rouge AOC Côtes-du-Rhône (30 000 bouteilles par an avec 4 cépages Grenache, Carignon, Syrah et Cinsault) et des vignes anciennes, de 60 à 90 ans. Cette oasis de verdure profite de la proximité de la Durance et d'une généreuse nappe phréatique qui favorise la pousse d'arbres fruitiers et d'oliviers donc la production de jus de fruits et d'huile d'olive. « Nos cuves sont en pierre de taille, creusées en partie dans la roche, nos fûts proviennent de Châteauneuf-du-Pape et nos vins sont vendus dans un rayon de 30km aux cavistes et restaurateurs », explique Andreas Guest au nom de la famille Requin. « Nous avons aussi un gîte avec des chambres en pleine nature et nous organisons des spectacles du Festival Off d'Avignon, des concerts, des mariages et des congrès pour diversifier notre trésorerie ».

Découvrir les métiers de la terre

Organisé par la Chambre régionale d'agriculture, par le réseau Bienvenue à la Ferme (420 adhérents en Paca), avec le soutien de la Région Sud, ce Festival Brin de Culture permet aux visiteurs de découvrir les métiers de la terre, aux enfants de voir de près les animaux de la ferme, les coulisses de l'exploitation, au public de participer à des repas gourmands, des ateliers de dégustation des vins de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, d'assister à des spectacles et des concerts et surtout de dialoguer avec les paysans de leur travail, de leurs difficultés, de leur passion et de leurs produits.

Record de participation dans la Région Sud

André Serri, vice-président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et président du réseau Bienvenue à la Ferme 84 explique : « C'est un record, la participation de 32 fermes de la Région Sud à ce festival. Nous sommes là pour aider les paysans à élargir leur clientèle, à accueillir le public chez eux, ce qui les oblige à avoir des locaux aux normes de sécurité, d'hygiène, des heures d'ouverture. En plus de l'oenotourisme et de l'agri-tourisme, avec leur propre ferme auberge qui cuisine des menus de qualité avec les fruits et légumes du jardin sans oublier la vente directe de leurs productions. Il y a aussi les drive-fermiers, les casiers et la formule click & collect. Les jeunes agriculteurs ont bien compris l'intérêt de ces nouvelles pratiques pour rendre plus visible et plus viable leur exploitation avoir un revenu décent, bref, ne pas mettre leurs oeufs dans le même panier. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Andre Sérri, président du réseau Bienvenue à la Ferme 84, organisateur du Festival « Brin de Culture ».

Grâce à Brin de Culture, rendez-vous dans les fermes pour une expo, un concert ou une conférence et profitez-en pour faire aussi le plein de fruits, légumes, fromages, vins, œufs, charcuteries, jus de fruits, pâtes de coings, miels et huiles d'olive produits sur place.

Contacts : www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca