Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des Anacardiaceaes semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS – Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20ème siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur Olivier Baussan (Territoire de Provence). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Plantation de 4 ans KERMAN – Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de l'association Pistache en Provence. Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative Coopfruit installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement… Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale….

Pour des confiseurs comme le Roy René (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques Oliviers&Co, qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :
https://www.pistaches.com/
https://www.pistacheenprovence.com/association
https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le baromètre de l'ordre des experts comptables. Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que Patrice Mounier le Président de l'UMIH 84 (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrots, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Le soutien de Jean Viard aux forçats de la Terre



En pleine crise agricole, le sociologue vauclusien Jean Viard défend les forçats de la terre. Depuis près d'un demi-siècle, cet observateur éclairé de nos vies décrypte, décode le milieu paysan. Avec « La campagne inventée » publiée en 1997, « L'archipel paysan, fin de la république agricole » en 2001, « Le sacre de la terre » en 2020, inlassablement, il met ses pas dans le sillon des cultivateurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

« Aujourd'hui, le monde paysan a l'impression d'être en voie de disparition » précise Jean Viard. « Il ne voit pas son avenir clairement. Il se sent rejeté, déconsidéré, dénigré. Certains ironisent sur les culs-terreux. Or, depuis l'après-guerre, on a gagné 25 ans d'espérance de vie grâce à leur travail, grâce à l'amélioration de l'alimentation. C'est l'époque où le Général de Gaulle a demandé à son ministre de l'agriculture, Edgard Pisani, de faire entrer l'agriculture française dans la modernité pour atteindre la souveraineté alimentaire » ajoute Jean Viard.

Mécanisation de la production et produits phytosanitaires

« C'est aussi l'époque où on a commencé à utiliser des produits chimiques, où on a mécanisé la production, mis en place des organisations professionnelles et des coopératives pour fédérer toute cette main d'œuvre. » Mais ces investissements ont un coût, les paysans se sont endettés en achetant des parcelles toujours plus grandes, des tracteurs toujours plus puissants, climatisés, une moissonneuse-batteuse high-tech, une machine à vendanger qui enjambe les rangées de vignes et trie les grains de raisin, tout cela sous les conseils cyniques et mortifères de certains techniciens et banquiers. Et c'est à eux, les cultivateurs, de rembourser des prêts faramineux qui les étranglent quand ils n'arrivent pas à vivre dignement de leur travail. Certains ont travaillé dur plus de 40 ans pour toucher une retraite de 900€. On recense un suicide de paysan tous les deux jours, c'est dire leur degré d'abandon, dépression et de désespoir. »

Les exclus du progrès social

« Pendant que tous les autres travailleurs ont droit aux congés payés et aux 35h, eux sont exclus du progrès social, s'occupent de leurs vaches, chèvres, brebis et volailles 365 jours par an. Des labels et des normes ont été inventés pour que soient reconnues les appellations d'origine contrôlée ce qui est positif pour la mise en marché de produits du terroir de qualité, pour nos vins AOC, comme le rosé de Provence et le rouge des Côtes du Rhône. En revanche, le marché européen n'impose pas les mêmes mesures drastiques à tous. La preuve avec un seul exemple, la cerise. Nos arboriculteurs de Venasque et du Barroux ne peuvent pas utiliser de diméthoate pour lutter contre la « drosophila suzukii » quand nous importons à tire larigot des milliers de tonnes cerises turques imbibées de diméthoate. On nage en pleine absurdité. »

« On boit plus de bière que de vin »

« Côté viticulture, il faut bien voir que nos habitudes de consommation aussi ont changé. L'an dernier, on a plus bu de bière que de vin en France et les stocks de rouge craquent au point qu'on a autorisé la distillation à grande échelle. Quand on parle de 'consom'acteurs', on voit des citoyens aller faire leurs courses dans les fermes, acheter aux producteurs de la ceinture verte d'Avignon ou de Velleron, sur les petits marchés de village plutôt qu'au supermarché. Mais quand on lit le prix des fruits et légumes de nos paysans, face aux tomates importées d'Espagne et du Maroc en plein hiver, là où le prix de la main d'œuvre et des charges est ridiculement bas, les mères de familles monoparentales qui sont au Smic (Salaire minimum interprofessionnel de croissance) achètent ce qui est moins cher pour nourrir leurs enfants, au détriment de la qualité gustative et nutritionnelle. Mais c'est leur porte-monnaie qui leur impose ce choix. »

Rareté et cherté du foncier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

« Pour revenir aux racines de cette crise agricole, il faut aussi évoquer la rareté et la cherté du foncier. Comme Jean Viard l'écrit dans « Le sacre de la terre » : « On a construit 63 000 ronds-points, des lotissements, des supermarchés et on a grignoté 20% de nos terres aux dépens de l'agriculture. Il faut arrêter de défigurer la France ». En 30 ans, le prix de la terre a été multiplié par deux, il faut compter un million d'euro pour une petite exploitation. Et on ne parle pas ici des vignes de Châteauneuf-du-Pape. Quel enfant de paysans a les moyens de dédommager ses frères et soeurs qui n'ont pas choisi d'hériter du domaine familial? Le sociologue insiste : « Il faut former les jeunes, les inciter à s'installer, cultiver leur jardin, développer des start-up à la campagne ».

Vous avez dit agri-bashing ?
« Autre forme d'agri-bashing, les bobos néo-ruraux, ces ayatollahs de l'écologie. « Ils ont quitté la ville, se sont installés en pleine nature, à côté d'une ferme et ils ont intenté 1 200 procès aux paysans parce que le cri du coq les réveille, l'âne qui brait les dérange, le fumier pue, l'épandage pollue ou le tracteur fait du bruit ». Le défenseur des paysans martèle : « L'agriculture est un métier d'avenir. Elle nous nourrit, nous habille, capte le carbone. Avons-nous déjà oublié les Gilets jaunes qui se sont levés pour l'urgence climatique. Nous avons besoin de retrouver nos racines sur le champ. Le sol est le lieu de ressources, de culture, de mémoire, de territoire de la patrie. Il faut passer de l'agriculture-problème à l'agriculture-solution. Elle est un métier du futur, un lien entre la santé des hommes et le soin de la terre ».

Quelle sera l'ambiance au prochain Salon de l'agriculture ?
Il ajoute, ironique : « Dans un mois, les politiques vont faire les marioles au Salon d'l'Agriculture, se pavaner dans les allées du Parc des Expositions, Porte de Versailles, caresser les paysans et leurs bêtes dans le sens du poil, partager l'apéro et le saucisson, les mêmes qui ont signé subrepticement en novembre un accord avec la Nouvelle Zélande qui prévoit la suppression des droits de douane sur les kiwis, pommes, oignons, viandes, le beurre, le miel, le lait en poudre. 18 000km nous séparent de ce territoire aux antipodes de la France, dans le Pacifique Sud. Et ils prétendent favoriser les circuits courts au Ministère de l'Agriculture ? Interroge Jean Viard. Il ne faudrait pas prendre les enfants du bon dieu pour des canards sauvages. Stop à l'hypocrisie, à l'enfumage, au double discours. »
« La campagne inventée » – L'archipel paysan, la fin de la république agricole » – L'Aube Le sacre de la Terre » – L'Aube www.editionsdelaube.com

L'Agriculture en Vaucluse
115 000 hectares de surface agricole : 31% du territoire (dont 22 761ha en bio).
12 700 emplois : 4 300 dirigeants, 2 800 permanents, 5 600 CDD (Contrats à durée déterminée, occasionnels et saisonniers.
Chiffre d'affaires : 1,106 milliard d'euros.

La production en Vaucluse
N° 1 cerise, raisin de table, ail, courge.
N°2 poire Guyot, pomme Golden & Granny.
N°3 fraise, pastèque , vins AOC.

Viticulture :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

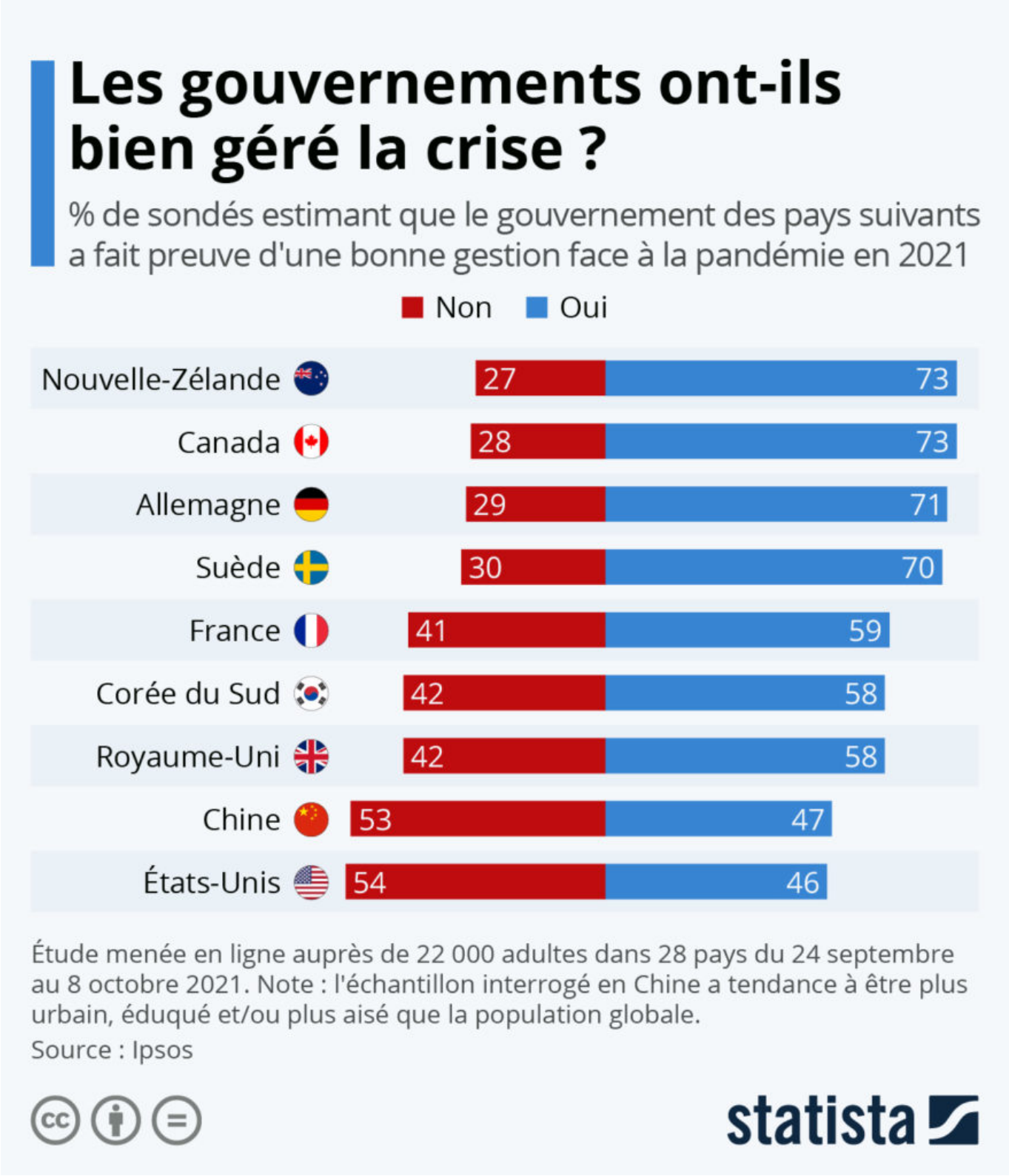
Ecrit par le 20 novembre 2026

50 000 emplois.
2 millions d’hectolitres produits par an.

Les gouvernements ont-ils bien géré la crise ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Plus d'un an et demi après que l'Organisation mondiale de la santé a déclaré l'épidémie de Covid-19 pandémie mondiale, la population est très divisée sur l'issue de la crise sanitaire. Selon un nouveau sondage réalisé par Ipsos dans une trentaine de pays, 45 % des personnes interrogées estiment que le virus a été contenu et que la pandémie sera bientôt terminée. Cela représente une hausse de 12 points par rapport à 2020, ce qui suggère que les citoyens du monde se sentent en moyenne moins menacés que l'année dernière à la même époque.

L'étude a également évalué l'opinion concernant la gestion de la pandémie par les gouvernements cette année. La Nouvelle-Zélande et le Canada restent les deux pays qui recueillent le plus d'avis positifs quant à leur gestion de la crise – tous deux avec une moyenne mondiale de 73 %. Ils sont suivis de près par l'Allemagne (71 %) et la Suède (70 %). Comme l'indique Ipsos, ces quatre pays ont gardé le même classement qu'en 2020, bien qu'ils aient suivi des approches différentes dans leur façon de gérer la pandémie.

À l'inverse, les deux grandes puissances économiques mondiales, les États-Unis (moyenne mondiale de 46 %) et la Chine (47 %), sont les deux pays enquêtés dont les actions sont les plus critiquées. Comme l'ajoutent les auteurs de l'étude, la moyenne obtenue auprès de leurs propres citoyens est à peine plus élevée : 52 %. La gestion de la pandémie par la France est quant à elle mieux perçue cette année, avec une moyenne globale de 59 %, en hausse de 8 points par rapport à 2020. Avec les États-Unis (+24 points), le Royaume-Uni (+11 points) et la Suède (+ 8 points), l'Hexagone fait partie des pays où l'opinion sur la façon de gérer la crise s'est améliorée.

De Tristan Gaudiaut pour Statista