Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

# Auzon consommer local : 3e fête gourmande de l'huile d'olive



**Dans le cadre du Festival Ventoux saveurs, la troisième édition de la fête gourmande était organisée dimanche sur la commune de Villes-sur-Auzon qui a célébré à nouveau les bons produits du terroir, mis en avant notamment grâce à un partenariat avec les chefs disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Le succès était au rendez-vous.**

L'objectif prioritaire de cette fête était de consommer local grâce à de nombreux exposants présents, avec comme fil conducteur l'huile d'olive. De nombreuses animations gratuites pour les enfants et pour les plus grands étaient organisées. Toute la journée, un grand marché de paysans et d'artisans locaux ont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

mis en avant leurs produits. Des dégustations des ateliers des chefs disciples d'Escoffier ont été organisées, ainsi qu'une conférence sur l'olivier en Ventoux. Tout cela était mis en musique par Jean-François Gérold, cofondateur du Condor, et ses musiciens. Des artisans d'art du Ventoux étaient également de la partie. Enfin, les confréries du département de Vaucluse ont pu défiler au son du galoubet et du tambourin.

**Une fête gourmande**

« Tout le village a la joie d'inviter le public, locaux et estivants, à sa fête gourmande autour de l'huile d'olive. C'est une belle occasion de fêter le patrimoine agricole du Vaucluse en célébrant la reine du régime méditerranéen qu'est l'olive. Notre grand plaisir et notre mission sont de faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs », explique Frédéric Rouet, le maire du village.



**Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse était présent**

Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse compte 200 adhérents. Sa mission est d'aider les producteurs à produire de l'huile d'olive avec des conseils sur les techniques culturales comme la taille, la fumure et les traitements.  » Le groupement s'occupe aussi de la partie commerciale avec 11 moulins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

qui adhèrent. Nous faisons découvrir au grand public les huiles de ces derniers à l'occasion de manifestations comme celle d'aujourd'hui » explique Eric Mathieu, le responsable.
*En photo :* Eric Mathieu, le responsable du groupement des oléiculteurs du Vaucluse

**19e édition**

« Le Festival Ventoux saveurs a 19 ans. Différents villages mettent ainsi en lumière des produits locaux comme la figue à Caromb, le raisin à Malemort-du-Comtat ou encore l'olive sur Villes-sur-Auzon. L'idée est également d'inviter un produit chaque année. Pour cette édition 2026, il s'agit du cochon plein air du Mont-Ventoux. Le PNR du Ventoux est en appui de cette fête qui est organisée à 100 % par le village, explique Vincent Thomann, chargée de communication au Parc naturel régional. La Région Sud accorde d'une aide de 25 000 € sur l'ensemble du festival. »




Frédéric Rouet, le maire du village.

**Un troisième produit mis en lumière**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

« Les producteurs d'huile d'olive ont été rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire. Un moulin est également présent. En parallèle, nous choisissons chaque année un produit local. Il s'agit du cochon pour cette troisième édition. Il y a 2 ans, nous avions l'ail de Piolenc. En 2025, nous avons opté pour les légumineuses avec les pois chiches et les lentilles du plateau de Sault », explique Frédéric rouet.

O.M.

**Le cochon du Mont-Ventoux : des hommes, une filière**
C'est un label qualité depuis 1998. Élevés en plein air, entre 600 et 1 000 mètres d'altitude, ils régalent les amateurs de bon goût. Un collectif s'est créé en 1998 autour des producteurs, transformateurs et distributeurs, créant ainsi une filière. Le territoire, l'alimentation, les conditions d'élevage sont ainsi minutieusement conservés dans un cahier des charges pour un produit de qualité. Il y a actuellement trois élevages porcins sur le Mont-Ventoux, représentant une production annuelle de 3 500 porcs au total.

---

# Isera-Isema : l'huile d'olive, un filon en or

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



**Un atelier sur la filière oléicole de l'arbre à la table vient d'être organisé sur le campus de l'Isema-Isara à Avignon.**

C'est au coeur de la naturalité, des deux écoles d'Agroparc spécialisées dans l'agronomie, l'alimentation et l'environnement qu'était organisé un « Afterwork » avec deux professionnels : Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.
Filières de production, de transformation et de commercialisation de l'olive, influence des terroirs sur son goût, différentes variétés de Nyons à Nice en passant par Les Baux et enfin dégustation d'huiles fruitées, piquantes ou ardentes, c'était le programme des deux heures de rencontre.

C'est Yves Guillaumin qui a pris la parole en premier en précisant que la production française tourne autour de 5 000 tonnes par an, les bonnes années, 3 500 les mauvaises, ce qui est très peu, quand on sait que la consommation s'élève à 130 000 tonnes dans l'hexagone, donc nous sommes obligés d'en importer un maximum.
Quant aux producteurs en France, on dénombre 7 500 oléiculteurs professionnels et 40 000 amateurs, tous ceux qui ont un autre métier, ont hérité d'une oliveraie ou planté des oliviers autour de leur maison et invitent leurs 'potes' à leur donner un coup demain pour la récolte à la Toussaint avant de l'amener au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

moulin le plus proche.



Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

**Un marché en tension**

« La situation se tend » explique Yves Guillaumin, « on est passé de 3 millions de tonnes au niveau mondial ces dernières années à 2 millions et demi en 2023 à cause de la sècheresse. C'est l'Espagne qui a payé le plus lourd tribut, avec un effondrement de la production, du coup les prix ont explosé, passant de 5 à 12€ la bouteille en supermarché. L'Italie aussi régresse, la Grèce reste stable et le Portugal lui, continue à tirer son épingle du jeu avec 100 000 tonnes. »

Le directeur de France Olive cite des chiffres locaux : « Plus de 10 millions de litres en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 5,6M en Occitanie grâce aux habitants mais aussi aux touristes qui sont fous de nos nombreuses AOP (Appellations d'origine protégée) de Provence, Haute-Provence, Nîmes, Nyons, Vallée des Baux, Nice et Corse. D'ailleurs le bio représente 30% et les AOP 60% de la production. En tout le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

chiffre d'affaires de la filière oléicole est de 100M€ ».

Il précise aussi qu'il existe environ 300 moulins en France et qu'ils triturent de toutes petites quantités d'olives, en dehors de ceux qui produisent 100 tonnes d'huile par an et qui se comptent sur les doigts d'une seule main. C'est là que sont achetés 1 800 tonnes d'huile d'olive, 600 proviennent des domaines oléicoles, 200 de la grande distribution, 200 aussi d'épiceries fines et 200 sont exportées.

Dans un second temps, c'est un ancien militaire de la base aérienne d'Aix-les-Milles, Eric Mathieu qui a pris la parole. A la retraite, en 1988, il passe par le Centre de formation professionnelle agricole de Saint-Rémy-de-Provence et reprend l'oliveraie de ses grands-parents à Cabrières d'Avignon « Lou Calimbou », du nom de la plus ancienne parcelle. « J'ai en tout 650 oliviers, principalement de la variété Aglandau (83%), un peu de Bouteillan (13%) mais aussi des Picholines, de la Salonenque et de la Verdale. Il faut entre 5kg et 8kg pour avoir 1 litre de bonne huile d'olive. C'est une niche puisque la production française représente seulement 5% de la consommation ».

> « La qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût. »
>
> *Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse*

Au Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qu'il préside, on recense 200 adhérents et une douzaine de moulins (Saint-Saturnin-lès-Apt, Gordes, Cucuron, Oppède, Beaumes-de Venise, Sérignan-du-Comtat, Piolenc, Rustrel, Mérindol et Cucuron). « Pour favoriser la biodiversité j'ai installé des nids pour les mésanges et des nichoirs pour les chauves-souris, il faut savoir qu'elles ingèrent plus de 2000 insectes par nuit » explique Eric Mathieu. Il ajoute que le travail sur l'exploitation ne s'arrête jamais : la taille des branches l'hiver, le traitement au cuivre et à l'argile blanche pour lutter contre la mouche et protéger les oliviers, au printemps. Il énumère les frais pour le tracteur, le fuel, le broyeur, la trituration au moulin, la commercialisation de l'huile, les factures d'irrigation et d »électricité… En tout par an, il dépense plus de 18 000€ et sa rémunération s'élève seulement à 2660€. « Heureusement que j'ai ma retraite pour vivre, ma femme qui m'aide et une vraie passion pour mes oliviers. » Et, lui dont la production oscille entre 3 500kg d'olives et 709 litres d'huile en 2015 et 9 200kg en 2023 pour 1 552 litres, vend son huile 21€ la bouteille. « Pour certains clients qui viennent au domaine Lou Coulimbou, c'est cher, mais quand ils participent à la récolte avec moi, ils se rendent compte que ce n'est pas de tout repos ». Il est vrai que la qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût.

Eric Mathieu produit de l'huile d'olive vierge et extra vierge, il a d'ailleurs reçu tout récemment deux médailles à la Foire de Brignoles, une d'or pour sa bouteille de « Fruité noir » et une autre d'argent pour sa « Fruitée verte ».

Par ailleurs, le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse participe à une démonstration de taille ce jeudi matin 4 avril à l'Arboretum de Beauregard à Jonquières et Eric Mathieu organisera une « Journée de l'Olivier » chez lui, à Lou Coulimbou à Cabrières, le 29 mai pour parler de son exploitation, de la fabrication, des goûts d'artichaut, d'herbacés, de champignons, de cacao, de tapenade de ses huiles et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

pour échanger avec les visiteurs.