Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

L’Isle-sur-la-sorgue exemptée de pénurie de farine ?



Aujourd’hui, de nombreux pays dépendants des productions de blé ukrainiennes voient leurs rayons de farine se vider sans se réapprovisionner. À l’Isle-sur-la-Sorgue, la farine est produite localement depuis 2018.

Depuis 4 ans maintenant, la commune de l’Isle-sur-la-Sorgue produit sa propre farine grâce à la collaboration de plusieurs acteurs du territoire. En 2018, c’est Yannick Mazette, boulanger à l’Isle-sur-la-Sorgue, et aujourd’hui président de la Chambre des métiers et de l’artisanat régionale, qui lance cette initiative.

En 2019, la première baguette 100% l’isloise sort du four. Aujourd’hui, cette initiative continue de porter ses fruits. Cette année, les acteurs de la filière du blé prévoient d’en récolter près de 145 tonnes grâce aux quatre variétés, l’apache, le calumet, l’orloge et le montecarlo, qui sont plantées sur plus de 28

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

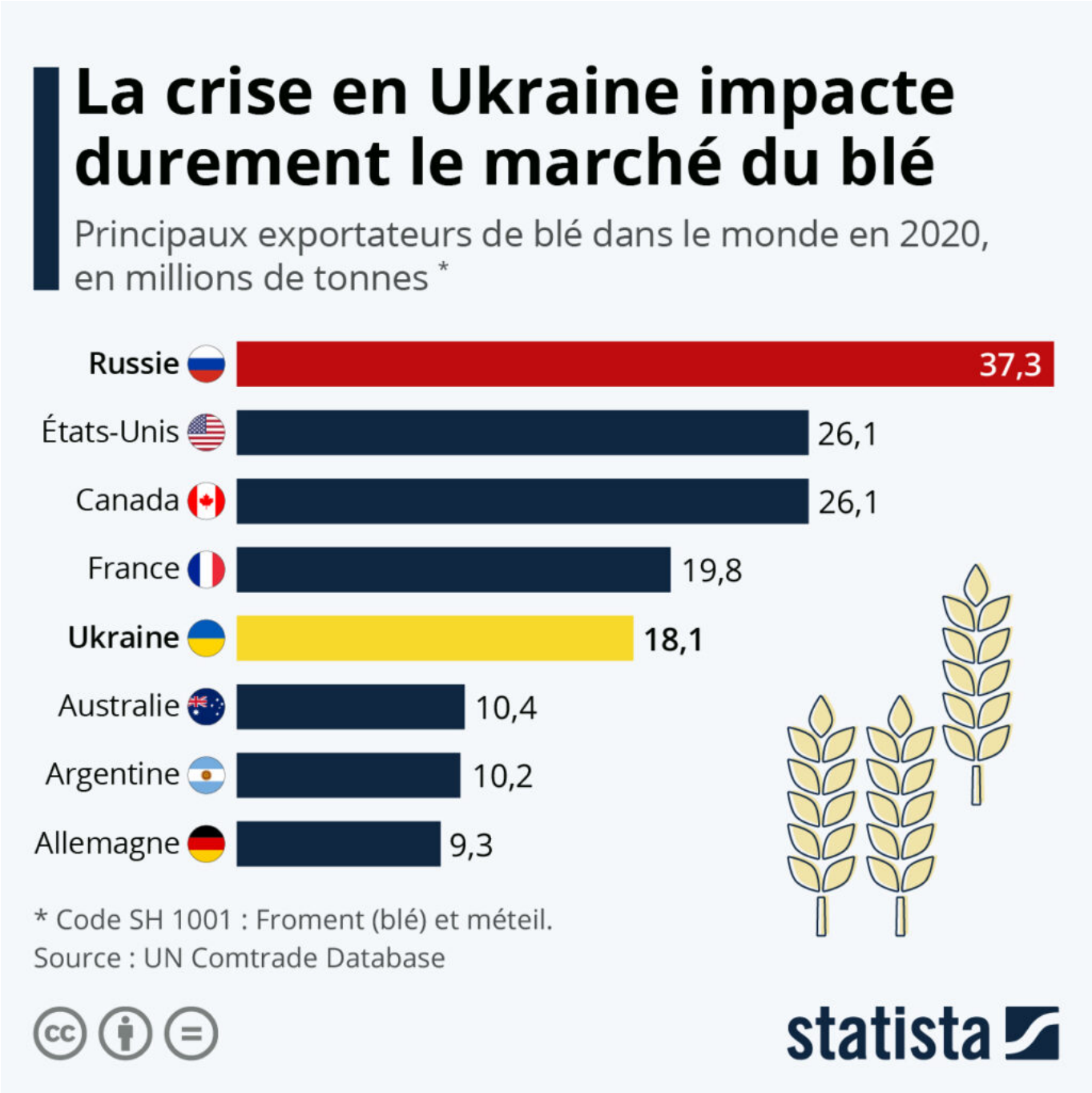
hectares. Cette quantité de blé devrait représenter environ 115 tonnes de farine.

Le conflit en Ukraine enclenche une pénurie

Si l'Ukraine fait partie des principaux producteurs et exportateurs de blé dans le monde, la France, ainsi que de nombreux autres pays commencent à percevoir les retombées du conflit et voient la farine disparaitre de les rayons de leurs grandes surfaces, mais pas seulement. L'huile de tournesol mais aussi les pâtes commencent à se faire rares dans les magasins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



À ce jour, 6 boulangeries et 1 pâtisserie utilisent quotidiennement la farine produite à l'Isle-sur-la-Sorgue, contre seulement 4 boulangeries il y a quelques mois. De plus en plus de l'Islois souhaitent valoriser des circuits courts et la consommation locale pour le développement d'une économie, elle aussi plus locale. Une interrogation persiste : la commune pourra-t-elle échapper à la pénurie ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

V.A.

La farine l’isloise gonfle les boulangers de fierté



Elle est poudreuse à souhait, d’un blanc immaculé. La création de la farine de l’Isle-sur-la-Sorgue, 100% locale, est le fruit d’une étroite collaboration entre plusieurs acteurs du territoire.

Tous sont animés par la recherche d’excellence et la valorisation des circuits courts. Cette démarche soutenue par la ville de l’Isle-sur-la-Sorgue a été initiée en 2018 par Yannick Mazette, maître artisan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

boulanger à L'Isle-sur-la-Sorgue, président depuis novembre 2021 de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Paca. Il fit alors la rencontre de Loïc Charpentier, directeur d'exploitation au lycée agricole l'islois 'La ricarde', et des responsables de la Minoterie Giral basée à Orange pour la transformation.

Ensemble, ils décident de produire une farine 100% l'isloise et relancent la culture du blé à l'Isle-sur-la-Sorgue. La filière est ainsi créée. A l'automne 2019, ce sont alors 25ha qui ont été semés pour une production de 130 tonnes de blé, récoltées en juillet, soit l'équivalent de 550 000 baguettes. Après trois années concluantes, les acteurs de la filière se sont relancés, à l'automne 2021, pour une quatrième année consécutive de production.

150 à 160 tonnes de blés

Ce sont 30 hectares de blés (quatre variétés : Montecarlo, Orloge, Calumet et Apache) qui ont ainsi été semés, au domaine Saint-Gervais, sur une parcelle appartenant au lycée agricole. En terme de rendement, un prévisionnel de production table sur environ 150 à 160 tonnes de blés. Aujourd'hui, la farine est utilisée dans quatre boulangeries l'isloises et poursuit son développement. À terme, elle a pour vocation d'élargir son champ d'utilisation et de se proposer à d'autres boulangeries locales, pâtisseries ou encore restaurants et pizzerias.

Très vite reconnue pour ses vertus nutritionnelles mais aussi gustatives et ne présentant aucun additif ou adjuvant, cette farine de tradition française rencontre un vrai succès. Elle conserve le goût naturel du froment, le pur fruit de l'écrasement du blé. En privilégiant un pétrissage à la main, associé à un temps de repos à température ambiante, cela permet de ne pas dissocier le gluten de l'amidon, de le rendre ainsi plus digeste et de pouvoir miser sur un indice glycémique très bas, une biodisponibilité des minéraux et une teneur en sel en-dessous de la norme. Un montant sur la quantité annuelle de farine vendue, est reversé à l'association de préfiguration à la Fondation Positive et Villages-monde.

Film documentaire à l'appui

Des origines du projet, en passant par la semence et la récolte, un film tourné et réalisé en régie par le service Communication dresse le portrait de ceux qui se sont engagés et investis dans la démarche. Parmi ces derniers : Yannick Mazette, Christian Candhal (Proviseur du lycée agricole La Ricarde (2012-2021), Loïc Charpentier, Maxime Giral (Directeur général de la Minoterie Giral), Fabien Mazette (Maître artisan boulanger, Boulangerie d'ICI), Amandio Pimenta (Meilleur Ouvrier de France et membre fondateur des Ambassadeurs du pain).

Le film sera dévoilé au grand public en ligne sur le site internet de la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue et sur ses réseaux sociaux Facebook et Instagram, mercredi 19 janvier à 12h.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

