Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Fédération des vignerons indépendants : une belle récolte mais quelques nuages dans le ciel



« Les vendanges ne sont pas totalement finies. Chez moi, à Beaumes-de-Venise, pour le muscat, elles ont débuté le 17 août et elles vont à peine s'achever dans les jours qui viennent ». Ainsi s'exprime Thierry Vaute, président de la FVIVR (Fédération des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône), par ailleurs patron du Domaine de la Pigeade. « C'est une très belle année, avec un printemps un peu arrosé, ni gel ni grêle générlisés, certains parcelles ont subi le mildiou, la chaleur excessive en août pendant 15 jours – 40° à l'ombre, jusqu'à 60° en plein soleil – a un peu grillé feuilles grains de raisins, du coup le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

volume a légèrement baissé. Mais avec cette météo d'été indien en septembre, la maturité est optimale ».

« On a appris à nous structurer. »

Céline Barnier, vice-présidente de la Fédération de Vaucluse et vigneronne à Sarrians, s'occupe de la branche oeno-tourisme. Elle se frotte les mains : « Depuis juin, nous avons reçu un monde fou dans nos chais, que ce soient les touristes comme les Vauclusiens. Notre métier, c'est de mettre en avant notre activité et nous le faisons avec le sourire. Nous organisons des soirées dégustation, des visites de domaines, des vendanges d'un jour pour les néophytes, des pique-nique. Nous parlons de notre travail tout au long de l'année, des périodes de taille, de débourrement, d'ébourgeonnage. La viticulture attire, en plus on travaille dans un paysage de carte postale, du coup ça séduit les visiteurs. Avant, on ne faisait pas de com, maintenant avec les réseaux sociaux, on prend des photos, on capte davantage de visiteurs, on organise l'accueil, on a appris à nous structurer ».

Pierre Saysset, le directeur de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse ajoute « Un boulanger, on ne lui demande pas si on peut aller visiter le fournil la nuit, voir comment il pétrit la pâte et pourquoi il la laisse pousser. Nous en revanche on nous demande ce que c'est qu'un cépage, un assemblage ou la vinification, c'est dire l'intérêt qu'on nous porte. Notre métier fait rêver ».

Parmi les rendez-vous grand public, le « Fascinant week-end » (19-22 octobre) autour des vins du Ventoux, du Luberon et avec les vignerons, et le 17 novembre « Vins primeur et bonne humeur » au Palais du Vin d'Orange.

Sur les 500 domaines viti-vinicoles de Vaucluse, 400 adhèrent à la FVIVR et participent à des salon comme « Wine Paris », comme le Salon de l'Agriculture ou les salons des vignerons indépendants de Reims, Strasbourg, Mandelieu ou Bordeaux, d'autant que le Vaucluse est pionnier, ce sont nos vignerons qui ont organisé le 1er à Bercy dans les années 70, ils étaient à peine 12 au départ. « Notre raison d'être, c'est défendre les notre métier, nos intérêts, accompagner les vignerons quand ils montent un dossier et surtout nous sommes indépendants c'est à dire libres puisque nous ne demandons aucunes subventions » précise Thierry Vaute.

Le palais des vins pour 2024

Une bonne nouvelle à l'horizon 2024, le Palais 2 du Vin, juste derrière l'ancien, 1000m2 sur 2 étages en cours de construction « Nous pourrons offrir un cadre de travail plus fonctionnel à nos 10 salariés, nous vendons 30 millions de capsules par an, ça demande de la place pour les stocker et pour recevoir les professionnels, nous aurons aussi dans nos murs un laboratoire d'oenologie. Grâce à cette parcelle qui jouxtait le Palais 1, nous pouvons nous agrandir, ce qui prouve que nous ne sommes pas totalement hors-sol mais bien en phase avec nos adhérents » ajoute le président Vaute.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Le Palais du vin 2 est en train d'être édifié à Orange-Sud. Il devrait être opérationnel d'ici la fin 2024.

Quelques nuages, cependant, voilent l'horizon des vignerons. D'abord la main d'oeuvre, très difficile à recruter. « On manque de secrétaires, de saisonniers dans les vignes, de personnel dans les chais, les caves, on n'a pas assez de tractoristes. Il faut valoriser notre image, rendre ces métiers de la vigne et du vin plus attractifs et surtout proposer de meilleurs salaires, sinon, plutôt que toucher un SMIC, les gens préfèrent rester chez eux » commente-t-il. Et il cite un observatoire qui existe depuis une dizaine d'années : « Avant le COVID, on voyait l'avenir avec confiance. Depuis, la situation s'est dégradée : problèmes de transmission des exploitations, complexification du métier avec internet, la dématérialisation de certaines démarches, la flambée du prix des matières premières comme le carton, le fil de fer ou les palettes et surtout le verre. Les verriers ne sont que 3 pour la planète, ils font ce qu'ils veulent. Ils ont augmenté leur prix par 2, arguant que c'était à cause de la guerre en Ukraine, alors que les bouteilles avaient été fabriquées bien avant, c'est carrément ubuesque, comme dirait l'autre « C'est le cocu qui paye la chambre ». En tout, les hausses (énergie comprise) représentent +23%, on ne peut pas la répercuter sur une bouteille de muscat, moi j'ai fait grimper les prix de 7%, je ne vous dis pas ce que j'entends comme commentaires à la cave. Si ça continue, certains vont faire comme les boulangers, mettre la clé sous la porte ».

« Nous devons sortir du dogme 'écolo-bobo'. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Dernière préoccupation de Thierry Vaute et de ses mandants, l'agri-bashing. « Bien sûr, nous voulons tous une agriculture vertueuse, en Vaucluse, 60% de nos vignobles sont labellisés bio ou HVE, c'est dire si nous sommes sensibles à l'environnement. Mais quand on nous impose -30% de gaz à effet de serre d'ici 2030 ou quand on interdit aux arboriculteurs de traiter leurs cerise avec une molécule qui est contenue dans les cerises que nous importons de Turquie, on marche sur la tête, c'est suicidaire. Nous devons sortir du dogme 'écolo-bobo'. La souveraineté alimentaire, on en est loin, seulement 9% du bio vendu en France provient des fermes françaises, tout le reste est importé de pays où les règles n'ont rien à voir avec les nôtres. On nous demande de laver plus blanc que blanc, c'est impossible. Qu'on nous fasse confiance, on a tous des enfants, ils vivent sur la propriété, on ne veut pas les empoisonner ».

La Fédération en chiffres :
– 400 domaines
– 11 000ha de vignes dont 4 500 bio & 2 300 HVE
– 49 appellations
– 1 700 salariés
– 4 100 saisonniers

Contacts : www.vigneron-independant.com – contact@fvivr.fr – 04 90 11 50 05