Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Miel : les apiculteurs provençaux misent aussi sur l'Europe



Les Apiculteurs en Provence se sont engagés dans une démarche de certification IGP (Indication géographique protégée) Miel de Provence, un signe de qualité reconnu dans toute l'Union Européenne. Objectif : protéger au mieux protège l'origine et la typicité aromatique de leurs miels tout en garantissant un produit de qualité.
Dans un contexte où la qualité, l'origine et la transparence sont devenues des critères essentiels pour les consommateurs, ces Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), comme les IGP ou le Label rouge, sont autant une garantie pour les consommateurs qu'une opportunité pour les apiculteurs.

Après 10 ans de démarche, la certification IGP est reconnue à l'échelle européenne depuis 2005. Pour la filière apicole provençale, cela veut dire que l'IGP (Indication Géographique Protégée) distingue le miel de Provence en garantissant des caractéristiques spécifiques directement liées à son origine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

géographique. En effet, les producteurs de miel sous IGP produisent du miel de Provence exclusivement dans la Région Sud–Paca, ainsi que dans l'ouest du Gard et le sud de la Drôme.
Pour rappel, le Label Rouge pour le miel de Lavande a été acté en France 1989 et celui du miel Toutes Fleurs de Provence a quant à lui été obtenu en 1994.

Un bonus économique et une protection juridique
Une certification loin d'être neutre pour les 300 apiculteurs adhérents aux signes de qualité Miel de Provence et Label Rouge Lavande et toutes fleurs de Provence (dont 57 en Vaucluse). En effet, ces différents labels offrent une valorisation économique pour les producteurs qui leur permet d'être payés à leur juste valeur. En 2020, le miel de Provence IGP se vendait en vrac à un prix moyen de 7,47€/kg, contre 4,60 à 4,80€/kg pour des miels toutes fleurs classiques non certifiés.
Ces dénominations de qualité permettent également une protection juridique face à la concurrence déloyale et aux fraudes, telles que l'usage abusif de noms valorisants par des produits importés ou fabriqués hors zone. Cette protection s'applique tout aussi bien aux producteurs qu'aux consommateurs qui peuvent acheter sereinement ces miels produits par les abeilles locales.



Crédit : Julie Vandal

Renforcement de la filière et cahier des charges commun
Autre avantage « les SIQO renforcent ainsi la structuration des filières agricoles, expliquent les Apiculteurs en Provence. En s'appuyant sur un cahier des charges commun, ils fédèrent les producteurs autour d'une démarche collective de qualité. Ils contribuent également à mieux faire connaître le métier d'apiculteur et à promouvoir les productions locales.

Par ailleurs « l'origine provençale du miel est assurée par une traçabilité contrôlée, renforcée par des analyses polliniques et organoleptiques qui permettent de certifier l'authenticité du produit, poursuivent

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

les représentants de la filière*. Le Label Rouge, de son côté, distingue des produits de qualité supérieure, sur la base de critères rigoureux, notamment physico-chimiques et organoleptiques. C'est le cas du miel de lavande et du miel toutes fleurs Label Rouge, qui doivent répondre à un cahier des charges précis et dont les opérateurs font l'objet de contrôles réguliers. En Provence, le Label Rouge est systématiquement associé à l'IGP : la qualité et l'origine géographique sont ainsi conjointement garanties. »

La production régionale en miel avoisine les 2 500 tonnes par an (dont 60% de la distribution est assuré en vente directe). Parmi cette production, on retrouve celle de apiculteurs vauclusiens qui représente, hors volumes des coopératives, 16 087kg en IGP, 24 737kg en Label Rouge lavande et 3 571kg en Label Rouge toutes fleurs. L'apiculture provençale est la première filière apicole de France en termes de signes de qualité.

**Apiculteurs en Provence regroupe notamment l'Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale (ADAPI), le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud et la Coopérative Provence Miel. L'ensemble représente les 3 600 apiculteurs provençaux qui exploitent près de 163 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.*

Le melon de Cavaillon fait la fête, 5 mois après l'obtention de son IGP

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Melon en Fête revient ces vendredi 4 et samedi 5 juillet à Cavaillon. Cette année, cette célébration aura une saveur particulière, quelques mois après que le melon de Cavaillon a obtenu l'IGP (Indication géographique protégée).

Ce week-end, les Cavaillonnais vont se réunir autour du fruit emblématique de leur ville : le melon. Initié en 2019, l'événement Melon en Fête célébrera cette année l'obtention de l'IGP du Melon de Cavaillon en février dernier, une reconnaissance pour laquelle les producteurs locaux se sont battus pendant des années.

Cette manifestation promet de la convivialité, de la musique, des produits du terroir, mais aussi des cadeaux. Pour cette édition spéciale qui honorera l'obtention de l'IGP, la Ville de Cavaillon a préparé un programme riche et diversifié pour que chacun y trouve son compte. Le stationnement est gratuit pendant toute la durée des festivités.

IGP : Cavaillon prend le melon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Le programme

Ce vendredi 4 juillet, les festivités débuteront à 18h30 avec le défilé inaugural de la Confrérie du Melon au départ de l'Arc romain. Cette année, la Ville a vu les choses en grand avec un banquet géant à 20h30 sur la Place Tourel, pour lequel il est encore temps de s'inscrire en ligne. Le menu sera élaboré par les restaurants L'Instant Gourmand, Bistro du Clos et Le Cabanon, qui, sans surprise, mettront le melon de Cavaillon à l'honneur. Le clou du spectacle sera à 22h avec la Roussataïo, un lâcher de 100 chevaux en liberté dans les rues du centre-ville.

Ce samedi 5 juillet, la fête commencera dès 9h avec un marché aux melons et produits du terroir sur la Place du Clos. Toute la journée, le public pourra profiter d'un jeu de piste géant et de jeux en bois sur la même place, de la mini-ferme, de l'exposition 'Le melon de la plante à l'assiette' à l'Espace Léon Colombier. À 10h30, il y aura le grand défilé de Melon en fête au départ de la Place du Clos. L'après-midi sera rythmée par des démonstrations culinaires, des déambulations musicales, des danses provençales, et des spectacles avant le grand concert de 21h qui clôturera l'événement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

©Ville de Cavaillon

IGP : Cavaillon prend le melon



Ce mercredi 12 février, le Melon de Cavaillon a été officiellement reconnu IGP (Indication géographique protégée). Une véritable reconnaissance pour les producteurs locaux.

Après des années de quête pour l'obtention du label Indication géographique protégée, le Melon de Cavaillon est enfin reconnu IGP. Un label de qualité de l'Union Européenne qui vient récompenser le savoir-faire des producteurs locaux de ce fruit qui est à présent protégé par une identité d'origine et de qualité.

« Une véritable fierté pour Cavaillon, pour le Vaucluse et pour la Région Sud ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Benoît Mathieu, président du Marché d'intérêt national de Cavaillon

Le 3 février dernier, Gérard Daudet, maire de Cavaillon, a annoncé que le dossier de l'IGP Melon de Cavaillon avait été instruit par la Commission Européenne. « Cette bonne nouvelle, dont je suis particulièrement fier, nous la célébrerons tous ensemble, je l'espère, lors de la Fête du Melon 2025 », avait-t-il alors déclaré. Ce mercredi 12 février, c'est officiel, l'IGP Melon de Cavaillon est née.

Depuis plusieurs années, le Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon, qui est à l'origine de la marque 'Melon de Cavaillon', œuvrait pour obtenir ce label. « L'IGP garantit que chaque Melon de Cavaillon respecte des critères stricts de culture et de production, tout en préservant son héritage et ses traditions locales », explique le Syndicat.

Ainsi, pour être reconnu par le label, le fruit et sa production doivent suivre un cahier des charges strictes avec un taux de sucre à respecter, ainsi qu'un poids, un visuel, et même un certain mode de présentation lors de la vente. L'aire géographique de production et de conditionnement du Melon de Cavaillon s'étend sur une partie des départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse.

Blauvac : une stèle pour la cerise des Coteaux du Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



L'Organisme de gestion (ODG) fruitventoux a inauguré à Blauvac une stèle en hommage la cerise des Coteaux du Ventoux IGP. L'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier producteur français de cerises avec plus de 4000 hectares de cerisiers et une récolte d'environ 20 000 tonnes par an.

La stèle trône au cœur de l'aire géographique s'étendant sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud. Elle est aux côtés de celle de l'AOP Muscat du Ventoux, sur le belvédère offrant une vue sur le Mont Ventoux.
La stèle en forme de cerise, a été façonnée à partir d'un bloc de 1 500 kg de pierre de Crillon provenant de la carrière PESCE, a été sculptée par l'artiste Vincent Pastourel, basé à Sarrians. Elle incarne la pérennité de cette marque officielle de qualité à travers le temps.

Infos techniques et historiques
La cerise des coteaux du Ventoux IGP a obtenu la reconnaissance de l'Indication géographique protégée (IGP) par la Commission européenne en juillet 2021, devenant ainsi la première à obtenir cette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

distinction. Elle bénéficie d'un savoir-faire centenaire, transmis de génération en génération, la marque existant depuis 1985 et il s'agit de l'unique en France reconnue IGP. Les premières traces écrites concernant l'existence de cette cerise sur l'aire géographique remontent au XVII[e] siècle.





Quelques chiffres

La cerise des Coteaux du Ventoux IGP se décline en 13 variétés, réparties entre les précoces, les pleines saisons et les tardives, sélectionnées selon des critères stricts de qualité et de conservation. La production s'étend sur une aire géographique de 86 communes, couvrant plus de 300 hectares, et implique environ une cinquantaine de producteurs et une dizaine de stations de commercialisation. Le potentiel de production total dépasse les 3 000 tonnes.

Le cahier des charges

Les producteurs des cerises des coteaux du Ventoux IGP, situés dans l'Aire Géographique désignée, doivent respecter un cahier des charges rigoureux permettant de garantir la qualité de leurs produits. Il couvre divers aspects, notamment les conditions de production telles que la taille des arbres, le broyage des bois, ainsi que des critères de qualité détaillés. Les cerises sont récoltées à maturité optimale, assurant leur douceur caractéristique et leur couleur vive. Des normes strictes régissent également leur calibre, avec un minimum de 24mm. En ce qui concerne la commercialisation, les producteurs et les stations utilisent des emballages spécifiques, tels que des colis de 5 kg ou des barquettes, pour identifier clairement les produits certifiés IGP.

Sarah Ripert & L.G.

Malemort-du-Comtat : la cerise des coteaux du Ventoux à la fête du terroir

Le dimanche 30 juin 2024, aura lieu l'inauguration de la fête du terroir et de la cerise des coteaux du Ventoux IGP. Elle aura lieu à Malemort-du-Comtat et proposera différentes activités et exposants sur place.

La journée débutera avec l'ouverture des stands à 9 heures. L'inauguration officielle aura lieu à 11 heures en présence de la peña « Li Parpagnas Lilen » de l'Isle-sur-la-Sorgue. Un verre de l'amitié est proposé sur le temps de midi sur la place des Écoles. De 13 heures à 15 heures se déroulera un concours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

de cracher de noyau de cerises ouvert à tous.
Tout au long de la journée, diverses animations sont prévues, telles que les méga-rires de Morières et « ses 30 vélos de l'impossible ! », ainsi que les 12 Balanz-bikes, des kartings à pédales pour enfants avec animateurs. Les visiteurs auront également l'occasion de découvrir de nombreux exposants proposant des artisanats, des métiers d'art, un vide-grenier, ainsi que des stands de restauration et de vente de cerises fraîches.

Menace chinoise sur le calisson d'Aix ?



Sa recette est ancestrale, son goût unique et sa renommée internationale, Mesdames et Messieurs, j'ai nommé : le Calisson d'Aix, un des fleurons de la Provence ! Mais au pays du calisson tout n'est pas jaune / blanc. Les producteurs sont inquiets. Des copies pourraient voir le jour et crime de lèse-cuisinier, ces douceurs de contrebande pourraient prendre la même dénomination que les vrais. Et comble du comble, la menace vient de Chine. L'affaire est sérieuse.

En 2016, des usurpateurs alléchés par l'odeur du lucre déposent la marque Calisson d'Aix sur le

Ecrit par le 15 novembre 2026

territoire chinois. Leur projet était de produire sur place le délicieux lingot et de vendre sous cette marque « so frenchy ». Vous gênez pas les gars ! Il n'en fallut pas moins pour mobiliser comme un seul homme tous nos calissoniers provençaux. Moult avocats furent diligentés et après une bataille juridique de presque une décennie, nos provençaux réussirent à protéger leur marque. Ouf. Maintenant un autre combat s'engage celui d'obtenir le fameux IGP (Indication Géographique Protégée). Pour faire en sorte qu'on ne puisse pas en fabriquer ailleurs qu'en Provence et selon un cahier des charges « aux petits oignons ».

Demander aux melonniers de Cavaillon depuis combien de temps attentent-ils leur IGP ?

Mais à la vitesse où les dossiers sont instruits à la fois à Paris et ensuite à Bruxelles, il va falloir être patient. Très patient. Demander aux melonniers de Cavaillon depuis combien de temps attentent-ils leur IGP ? Certains commencent à désespérer surtout qu'on leur promet toujours des dates qui ne sont jamais tenues. A l'heure du numérique et du toujours plus vite, il semble bien que de ce côté-là on en soit encore au fax et à la machine à ronéotyper (pour ceux qui ne connaissaient pas il s'agit de l'ancêtre de l'imprimante).

Ne reste plus qu'à souhaiter bon courage à nos amis calissoniers

Face à ces forteresses administratives imprenables certains se posent fort légitiment la question de la pertinence de ces appellations et labellisations en tous genres. Le jeu en vaut-il la chandelle ? Ainsi, de nombreux viticulteurs délaissent aujourd'hui les appellations d'origine contrôlé pour faire leur vin libre de toutes contraintes, ou presque. Mais ce qui pourrait être vrai pour le vin ne l'est pas forcément pour le calisson. C'est sûr. Alors ne reste plus qu'à souhaiter bon courage à nos amis calissoniers, en attendant d'obtenir leur IGP ils pourront toujours indiquer qu'ils utilisent dans leur recette du melon de Cavaillon, qui dispose lui de son IGP. Enfin bientôt… Mais c'est promis le premier arrivé préviens l'autre !

Le Roquefort, le dernier rempart à la normalisation européenne du nutri-score ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026





Après les laves linges et les réfrigérateurs, la normalisation européenne s'est attaquée à la classification des produits alimentaires, avec le fameux nutri-score. Même si aujourd'hui l'alimentation est devenue une question de santé publique, fallait-il en passer par là et mettre au piloris nos produits du terroir jugés trop salés, trop sucrés ou trop caloriques ?

La mise en œuvre à l'échelle européenne du nutri-score, en 2017, visait d'abord les produits alimentaires transformés et pas forcément nos quelques 800 produits locaux classés en AOP / AOC ou IGP. Mais les mystères des algorithmes de cette classification nous donnent des résultats bien étonnants. Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national. Un comble ! Ces produits qui font toute la fierté et l'identité de nos terroirs se trouvent ainsi sur la sellette.

> Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national.

Il n'en fallait pas plus pour agiter tout le landerneau des producteurs et des défenseurs des terroirs. Même Carole Delga, la présidente de la région Occitanie, est montée au front. Totalement dans son rôle, elle a demandé que les fromages d'appellation d'origine ne soient pas soumis aux normes nutritionnelles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

des produits industriels transformés. Il faut savoir quand même séparer le bon grain de l'ivraie.

Certains ayatollahs du nutri-score sont même allés sur le terrain politique en n'en faisant une question de lutte des classes. Avec d'un côté le bourgeois terroir, décomplexé et de l'autre les prolétaires condamnés à la malbouffe. Ainsi, au nom de l'égalité tous les produits doivent être soumis au même traitement, à la même classification. Il fallait oser.

> Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

A vouloir trop de normes de classification on frise parfois le ridicule (voir chronique de la semaine passée). Ainsi notre fameux melon de Cavaillon, toujours en attente de sa classification IGP, pourrait être jugé trop sucré, alors que c'est justement cela qui le distingue (entre autres). Je ne vous parle même pas des cerises du Ventoux ou de Saint-Didier. Rien que d'en parler j'en salive. Non, on ne pas mettre tous ces productions uniques et issues des terroirs dans le même sac, avec de vulgaires paquets de chips industrielles ou des lasagnes congelés, fabriqués avec des lingots de viande à la provenance douteuse.

Certes l'étiquetage du nutri-score n'est pas obligatoire et reste encore volontaire. Mais jusqu'à quand ? Les lobby industriels sont à la manœuvre. Et les partisans de son obligation sont nombreux. Même si le discours officiel est de dire qu'il ne s'agit pas de proscrire ces aliments mais d'inciter à la modération, avons-nous besoin là encore qu'on nous tienne la main ?

Le Roquefort existait bien avant que le nombre d'obèses et le nombre d'accidents cardio-vasculaires n'explosent. Non ? Une époque formidable disais-je !

L'IGP Cerise des coteaux du Ventoux lance sa première saison

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Reconnue ‘Indication géographique protégée’ (IGP) en juillet 2021, la cerise des coteaux du Ventoux lance sa première saison sous ce label.

Si les premières traces écrites de l’importance de la cerise dans les coteaux du Ventoux remontent au 17ème siècle, ce n’est que l’année dernière que celle-ci obtient le label IGP. Elle devient alors la première et la seule cerise reconnue IGP en France. Située en Vaucluse, son aire géographique s’étend sur 300 hectares depuis la plaine du Comtat Venaissin jusqu’au massif du Luberon et compte 86 communes, de Villedieu à Pertuis.

Avec plus de 2700 heures de soleil par an, les cerisiers produisent des fruits sains, sucrés et savoureux. L’IGP Cerise des coteaux du Ventoux regroupent 13 variétés définies par l’aspect, le goût et la tenue du fruit. Parmi les différentes variétés, il y a : les précoces (Burlat, Folfer, Bigalise et Ferdouce), celles de pleine saison (Lapins, Van, Balrine), et les tardives (Belge, Summit, Régina, SweetHeart, Hedelfingen, Stark Hardy Giant). 3000 tonnes sont produites chaque année entre mai et mi-juillet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les critères à respecter

Premièrement, les producteurs de cerises des coteaux du Ventoux sont obligés de produire les variétés référencées pour cette aire géographique. Ils doivent également respecter des conditions de production et de commercialisation, et des critères de qualité.

Les cerises doivent être récoltées à maturité optimale lorsqu'elles ont atteint leur couleur cible et un taux de sucre minimum. Les fruits ne peuvent être commercialisés qu'en cagette de 5kg ou en barquette. Vous pourrez d'ailleurs vous en procurer à l'événement Terroir en fête les samedi 11 et dimanche 12 juin prochains à Châteauneuf-de-Gadagne, ou encore à la Fête du terroir et de la cerise le dimanche 26 juin prochain à Malemort-du-Comtat.

V.A.

Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Le Président de la République Emmanuel Macron et le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie ont pu goûter et apprécier le Melon de Cavaillon à l'occasion de la grande fête agricole Les terres de Jim. Ce rendez-vous du terroir s'est tenu du 10 au 12 septembre à Corbières.

Jim a posé ses valises en Paca pour une 7ème édition. Objectif ? Découvrir les richesses de l'agriculture et des activités des Alpes de Haute-Provence et de la région. Avec 46 000 visiteurs sur les trois jours de festivités, l'événement a été une nouvelle fois au rendez-vous. L'occasion de présenter au Président la filière et l'ancrage du Melon de Cavaillon sur son territoire. « Merci à notre partenaire la Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur de nous avoir accueilli sur son stand pour cet événement ! Nous avons rappelé au Président de la République l'importance de la démarche IGP (Ndlr: Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

A quand l'IGP ?

Le Melon de Cavaillon regroupe les producteurs au sein du Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon afin de respecter un cahier des charges commun et garantir une filière d'excellence. Ainsi fédérés, les acteurs précisent les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio. Le syndicat poursuit sa longue quête pour l'obtention du label IGP au MIN de Cavaillon. Un label très officiel attribué aux produits, bruts ou transformés, issus de l'agriculture est synonyme de protection. Impossible avec cet IGP de faire du melon de Cavaillon hors de la zone labellisée. Une garantie de qualité aussi pour le consommateur. Le dossier a été présenté à la commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité.



Le ministre de l'agriculture était présent. Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Opération séduction pour Intervins Sud-Est et leur rosé Méditerranée



A l'occasion de sa traditionnelle AG annuelle, Intervins Sud-Est, a dévoilé la nouvelle identité de la dénomination IGP Méditerranée, essentiellement 'rosé', qui représente la moitié de la production IGP de son territoire de production.

Chargée de promouvoir les vins de la dénomination IGP (Indication géographique protégée) Méditerranée qui a vu le jour en 2009, Intervins Sud-Est, l'interprofession des vins à IGP du Sud-Est*, vient de dévoiler la nouvelle identité de cette production de 650 000 hl (70% de rosé), soit près de la moitié de la production IGP de son territoire de récolte.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

En tout, Intervins Sud-Est ce sont 24 000 hectares de vignobles et 1 404 219 hectolitres de vins (58% rosé, 29% rouge, 12% blanc) pour des producteurs des Alpilles, d'Ardèche, de la Vallée du Rhône, des Baronnies, de Méditerranée, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Il concerne une dizaine de départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur, de Rhône-Alpes et de Corse à travers 1 530 caves particulières, 130 coopératives, 197 négociants vinificateurs et 150 maisons de négoce.

Augmentation des ventes en grande distribution

La récolte et les sorties de chais 2020 sont en hausse avec une évolution du marché portée par le rosé, mais la crise induite par la pandémie a perturbé les ventes, sans parler du Brexit au Royaume-Uni et des taxes Trump aux Etats-Unis. Malgré tout, les ventes en grande distribution ont augmenté (près de 37 millions de bouteilles), ce qui a rééquilibré le marché, 48% en hyper et 35% en super qui sont devenus les circuits de distribution privilégiés des IGP (+36% pendant le 1er confinement). Quant aux ventes à l'export, elles ont carrément explosé : +64% en volume, + 84% en valeur (44% USA, 10% Canada, 7% Allemagne), ce qui conforte la rémunération des vignerons, même si le prix de la bouteille oscille entre 3,10€ et 4,40€.

Pour préserver la confiance des consommateurs et leur garantir une qualité égale quels que soient les cépages (majoritairement Grenache, Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roussanne, Marsanne), a été instauré un 'Suivi aval qualité' avec prélèvement d'échantillons, dégustation à l'aveugle et transmission des résultats pour offrir aux clients des vins dignes de leur label qualité. 86% des vins ont été jugés conformes, 14% qui ne répondaient pas aux préconisations IGP ont été écartés.

Lors de l'assemblée générale d'Intervins Sud-Est à l'auberge de Cassagne, vendredi au Pontet, le président sortant, Roger Ravoire a insisté : « N'oublions jamais le consommateur, c'est lui qui décide. Chacun d'entre nous, producteurs et metteurs en marché, constituons les éléments indispensables de la filière, c'est ensemble que nous gagnerons. Avec cette campagne de communication, un nouveau logo frais et lumineux, des affiches 4×3, des spots radio et TV, nous déclinons une identité visuelle forte, une visibilité accrue, un positionnement solidement ancré dans le Sud-Est » et une mise en lumière de la couleur-phare, le rosé, pour séduire en priorité les jeunes urbains néophytes sans oublier les connaisseurs.

Objectif 1 million d'hectolitres

Il va céder sa place à la présidence à Jean-Claude Pellegrin, vigneron à 'La cave des vignes du roi' à Lambesc'. Qui a rappelé lors de l'AG que « L'épisode de gel du 8 avril 2021 nous démontre la précarité de notre situation. Nous devons donc réfléchir à la mise en place de la gestion du potentiel de production pour fournir un approvisionnement régulier et qualitatif au fil des ans, faire coïncider au plus près l'offre et la demande et trouver des outils partagés adaptés à notre segment leader, le rosé. »

Roger Ravoir a conclu en préconisant « d'atteindre l'objectif d'un million d'hectolitres d'IGP Méditerranée d'ici 2028 », en développent la superficie des vignobles IGP de 150 hectares par an, l'irrigation et en améliorant constamment la qualité grâce à la collaboration avec scientifiques des centres techniques et des laboratoires pour que le label IGP rime avec qualité.

www.intervins-sudest.org

**L'Interprofession des vins à Indication Géographique Protégée du Sud Est est composée de 9*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

dénominations IGP dont 2 dénominations régionales: IGP Méditerranée & IGP Comtés Rhodaniens.



La nouvelle campagne de communication des vins IGP Méditerranée.