

Ecrit par le 5 juillet 2026

(vidéos) « Food'in » booste les relations entre la filière agricole et le consommateur



Ecrit par le 5 juillet 2026

Tous les acteurs des entreprises agro-alimentaires de la Région Sud se sont réunis en congrès annuel à Montfavet pour échanger sur les enjeux de cette filière d'excellence. Le réseau « [Food'in](#) » qui regroupe 230 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur est une véritable force de frappe entre l'[ARIA \(Association Régionale des industries Alimentaires\)](#), le [CRITT \(Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie\)](#) et l'[IFRIA \(Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire\)](#).

Cette offre commune de services est là pour aider les entreprises de cette filière (produits sucrés, salés, en grains, carnés, transformés, boissons, épicerie) à être encore plus performantes, innovantes dans un monde de concurrence toujours plus âpre. Preuve de cette synergie, le futur bâtiment « Food'in », lieu « Totem » au coeur d'Agroparc qui accueillera sur 1 100m² les équipes de ses 3 composantes avec des bureaux partagés, un laboratoire de recherche et développement, des ateliers de logistique et un magasin de vente virtuel. D'un coût de 2M€, labellisé « Bâtiment Durable Méditerranéen », il est en cours de construction avec des matériaux bio-sourcés et il offrira à la fois un faible impact carbone et une forte inertie thermique. Il devrait être opérationnel début 2025 avec, pour l'architecte d'intérieur qui l'a conçu, une prise en compte maximale de la qualité de vie au travail.

[Food'in : le pôle d'excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc](#)

Le président du Grand Avignon, Joël Guin a insisté sur la spécificité de l'éco-système avignonnais avec l'[INRAE](#), l'Université, l'[ISEMA](#), l'[ISARA](#), le Pôle d'Excellence de la Naturalité et de l'Alimentation, la [Chambre d'Agriculture](#), le [lycée agricole François Pétrarque](#), la présence d'entreprises agro-alimentaires et bientôt « [Vitamin'A](#) » un pool de formations de l'infra Bac Bac+5 pour plus de 5 700 étudiants d'ici 2030 avec 26 cursus tous'azimuts, « De la production au consommateur » (près de 10M€ subventionnés à 70% par l'Etat). De son côté [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud a rappelé que la filière agro-alimentaire ce sont 30 000 emplois, 9Mds€ de retombées économiques, des produits alimentaires sains, de la qualité, de la traçabilité et de l'exportation.

Ecrit par le 5 juillet 2026



[Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud

Plusieurs tables rondes se sont succédé pour valoriser le fruit du travail des entreprises agroalimentaires, vendre au meilleur prix, tester et se former aux pratiques de la mise en valeur des produits en rayon, aux techniques de vente, améliorer les flux logistiques entre l'entrepôt et le magasin. Un des participants a parlé des logiciels capables d'informatiser des informations complexes et qui font gagner du temps et d'experts-partenaires qui rédigent, à peu de frais, un cahier des charges selon un processus standard qui aide ceux qui aident les entrepreneurs. Une révolution 4.0 en somme.

Ecrit par le 5 juillet 2026



Le président de l'IFRIA, [Michel Dollé](#)

La Recherche et le Développement aussi ont été abordés. La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#) qui dirige la conserverie « Local en bocal » a évoqué ses 1ers tests de recettes en cuisine, puis son évolution, sa montée en compétence, étude des barèmes de stérilisation, apport de protéines, goût des aliments, taille des portions, emballage, marketing et l'innovation qui font qu'un produit séduit et que l'entreprise réussit à grandir. D'ailleurs, [Caroline Rouveyrol](#) experte en RD a insisté « Proposer de nouveaux produits n'est pas une option, c'est une nécessité absolue. Le consommateur change, nous devons évoluer avec lui et proposer autre chose tout en nous adaptant aux normes comme aux coûts de production ».

Ecrit par le 5 juillet 2026



La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#)

Le directeur du [CTCPA \(Centre technique agro-alimentaire\)](#) basé près de l'aéroport d'Avignon, [Jean-Claude Dussaud](#) a parlé de l'expertise de ses collaborateurs « Avec une centaine de professionnels et 6M€ de matériel, nous pouvons apporter, à moindre coût, au patron d'une petite entreprise qui n'a pas forcément beaucoup de moyens pour la développer, des solutions 100% sur-mesure pour son futur produit, le process de fabrication et de mise sur le marché. Tout en préservant la qualité gustative, l'apport nutritionnel et la sécurité alimentaire ».

Une autre table ronde s'est concentrée sur la réalité virtuelle. [Loïc Lextrait](#), directeur général d'[Evaveo](#) à Lyon propose de former des équipes de façon ludique, en innovant sans manipuler les produits, sans

Ecrit par le 5 juillet 2026

gâcher la viande ou les légumes grâce à des simulateurs techniques. « L'apprenant est isolé dans une bulle avec son casque image & son et il mémorise très vite son apprentissage ». [Sabrina Juillan \(IFRIA\)](#) évoque des visites virtuelles en entreprise, comme chez « Charles & Alice », dans les ateliers de production et de maintenance, avec leurs règles de sécurité et d'hygiène drastiques qui dérangent moins en numérique qu'in situ.



Le président de l'ARIA, Sud, [Martin Guinchard](#)

De son côté, [Sandrine Facon](#) de la Conserverie provençale « Davin » à Carpentras, a expliqué comment,

Ecrit par le 5 juillet 2026

depuis 1988, l'entreprise a su élargir sa compétence et sa clientèle en misant sur les circuits courts et surtout en innovant. « Depuis 2016, elle s'est lancée dans la production de produits pour bébés. Pour sécuriser totalement cette Baby Food, ces purées de légumes, de viande et de fruits, nous avons acquis une machine à rayons X venue du Japon et qui détecte plastique, métal, éclats de verre, os, cartilage, bref tout corps étranger. Certes, à l'époque, elle nous avait coûté 75 000€ mais elle nous a permis de gagner nombre de parts de marchés à l'étranger. »

Une cérémonie de remise des « Prix Alim'Acteurs » a suivi avec 4 distinctions en matière de RH (ces Relations que l'on dit Humaines).

Pour la Santé et la Sécurité, c'est l'entreprise « [Actimeat](#) » (Manosque) spécialisée dans la découpe de carcasses de viande qui propose à ses salariés un « ergo-squelette » qui soulage leurs dos et fait notablement baisser les fameux TMS (troubles musculo-squelettiques). Les accidents du travail ont réduit de 80% et le taux d'absentéisme de 20%.

« [Terre d'Oc](#) », dans les Alpes-de-Haute Provence également, qui conçoit des produits pour le corps et le bien-être se préoccupe aussi du bien-être de ses salariés a reçu le Prix « Marque Employeur ». [Laure Vincent](#), présidente de cette entreprise éco-responsable, éthique et solidaire précise « Nous avons très peu de turn-over, nous écoutons chacun de nos collaborateurs, nous prenons en compte ses suggestions, comme par exemple accorder 3 jours au parent d'un enfant malade ». Cette empathie, c'est notre colonne vertébrale ».

« [Le Beau Geste](#) », biscuiterie du Thor créé et dirigé par [Fleur Masson](#), a été distingué dans la catégorie « Formation » pour son aide à des personnes en insertion.

Enfin le 4ème prix et Coup de Coeur a été décerné à « [Lökki](#) » (sur le MIN de Cavaillon), qui se dit « éleveur de bulles » et qui fabrique depuis 10 ans des boissons fermentées et pétillantes. Avec une gamme originale de parfums (rose, hibiscus, gingembre, fraise-basilic, bergamotte). Et surtout, les jeunes patrons, [Nina Lausecker](#) et Sebastian Landaeus sont très impliqués dans la RSE (responsabilité sociale et environnementale) avec leur vingtaine de salariés. Ambiance solidaire et bienveillante lors de leurs séances de brain-storming, les « agoras », deux fois par an. C'est une forme de management collaboratif, horizontal, pas vertical à la Jupiter... Toute initiative est soumise à co-construction, en gouvernance partagée. Certains feraient bien de s'en inspirer!

Le congrès annuel a duré près de 4 heures avec, au programme de cette riche matinée, les Assemblées Générales ordinaires et extraordinaires des 3 composantes (ARIA, CRITT et IFRIA). Pour la prochaine fois et grâce aux votes des AGE, cette étape statutaire et donc obligatoire, le vote se déroulera en amont du congrès pour laisser encore plus de temps aux échanges.

Contact : www.foodinpaca.com

GeEAUde : l'Histoire d'eau bien en chaire de l'université d'Avignon



Avignon université vient d'inaugurer une nouvelle chaire universitaire. Il s'agit de GeEAUde, une structure unique en France dédiée aux eaux souterraines. Avec le changement climatique, mieux connaître ces ressources constituant la quasi-totalité de nos réserves d'eau douce devient un enjeu indispensable. Encore plus en Vaucluse où cet approvisionnement provient presque exclusivement des eaux souterraines. Objectif : se doter d'outils permettant notamment aux décideurs politiques de mieux gérer cette ressource vitale.

Avec GeEAUde, l'université d'Avignon dispose donc désormais d'une 4^e chaire partenariale après celles consacrées à l'IA (étudier l'humain au travers des technologies du langage), la Chimie verte & durable du végétal (labellisée Unesco) et les Gif (Géodata immobilier foncier).

Consacrée aux eaux souterraines, ce nouvel outil unique en France regroupant le monde universitaire et des partenaires socio-économique intervient sur la « Dynamique des ressources en eau souterraine et

Ecrit par le 5 juillet 2026

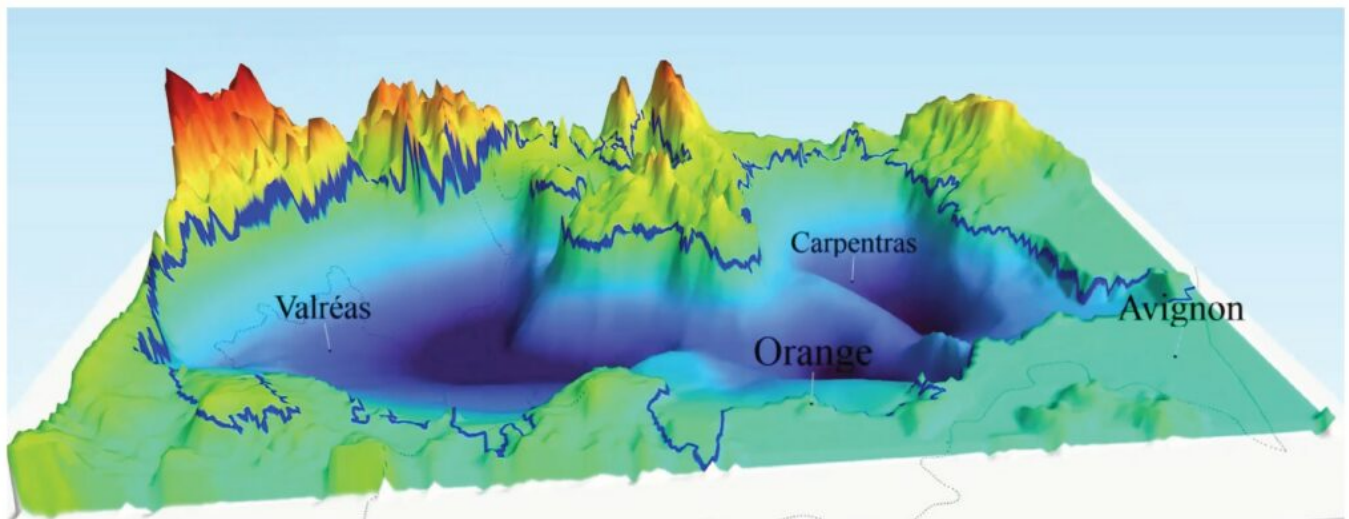
interactions avec les écosystèmes associés ».

En clair, « il s'agit de savoir ce qu'il y a sous nos pieds », résume [Carole De Souza](#), directrice de l'Institut Agrosociences, environnement et santé d'[Avignon université](#) à Agroparc.

« L'eau souterraine, c'est un trésor invisible. »

Konstantinos Chalikakis, porteur de la chaire GeEAUde

L'enjeu est de taille puisque les eaux souterraines représentent près de 99% des réserves d'eau douce liquide de la planète. Actuellement, elles fournissent 25% de toute l'eau douce utilisée par les êtres humains en moyenne dans le monde. En France, elles représentent 53% de l'utilisation totale en eau potable, agriculture et industrie. Et en Vaucluse, les eaux souterraines constituent 96% des sources d'approvisionnement dans le département en matière d'eau potable.



En Vaucluse, 96% des ressources utilisées pour la consommation, l'industrie et l'agriculture proviennent des eaux souterraines. ©DR

Un enjeu vital pour notre avenir

« L'eau souterraine, c'est un trésor invisible, explique [Konstantinos Chalikakis](#), enseignant chercheur au sein d'Avignon université et porteur de la chaire GeEAUde. Mais parce qu'on ne la voit pas, on pense parfois qu'elle n'existe pas. Cette méconnaissance, c'est la raison principale pour laquelle cette ressource est souvent mal gérée. »

Présentant l'avantage d'être mieux protégées que les eaux de surface comme les rivières et les lacs, elles constituent pourtant une ressource stratégique pour l'alimentation en eau potable et le maintien des écosystèmes.

« Toutefois, les eaux souterraines, ainsi que les bénéfices directs et indirects qu'elles procurent, passent

Ecrit par le 5 juillet 2026

trop souvent inaperçus ou sont ignorés. Ces ressources naturelles, essentielles pour l'homme et les écosystèmes, restent mal comprises, sous-évaluées, et surexploitées. Cette situation critique s'accroît en contexte méditerranéen », insiste Konstantinos Chalikakis.



Le porteur de la chaire GeEAUde Konstantinos Chalikakis dit 'Kostas', également enseignant chercheur au sein d'Avignon université, directeur adjoint de l'UMR-EMMAH (Unité mixte de recherche-Environnement méditerranéen et modélisation des agrohydro-systèmes), directeur du laboratoire d'hydrogéologie et responsable équipe hydro. ©DR

Les objectifs de cette chaire universitaire unique en France

L'objectif de la nouvelle chaire est « de développer, tester et promouvoir des outils et des approches globales pour caractériser et modéliser les ressources en eau souterraine, ainsi que proposer des stratégies de gestion durable adaptées au contexte méditerranéen dans le cadre des changements globaux. »

Pour cela, outre Avignon université, GeEAUde s'appuie sur deux autres membres fondateurs de premier plan : le département Aqua de l'[Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), organisme de recherche leader mondial dans son domaine, et l'[IFP Energies nouvelles](#), autre acteur mondial majeur dans la recherche de l'énergie et de l'environnement.

Le but étant favoriser la transmission des connaissances et le partage de la collecte des données en fédérant chercheurs, décideurs, politiques, gestionnaires industriels et utilisateurs de l'eau afin de développer des outils d'aide à la décision ainsi que de gestion durable et équitable des ressources en eau

Ecrit par le 5 juillet 2026

souterraine.

De nombreux partenaires locaux

Conscient de l'importance de la démarche, plusieurs acteurs locaux ont, eux aussi, fait le choix de rejoindre GeEAUde comme [le Conseil départementale de Vaucluse](#), la Communauté d'agglomération du [Grand Avignon](#), le syndicat des eaux [Rhône-Ventoux](#), lele [Syndicat mixte du bassin des Sorgues](#) ainsi que les groupes nationaux [Suez](#) et [Veolia](#).



Les membres partenaires et associés de GeEAUde. ©DR

« Le Département de Vaucluse est particulièrement sensibilisé aux problématiques de l'eau, rappelle [Christian Mounier](#), président de la commission agriculture, eau et alimentation. Nous avons d'ailleurs initié fin 2022 des Etats généraux de l'eau afin de mener une réflexion concrète sur la préservation de la ressource et la sécurisation de l'approvisionnement en eau du Vaucluse. C'est donc une évidence que nous figurions dans cette nouvelle chaire. »

« Le Grand Avignon est directement intéressé par la problématique de l'eau, complète pour sa part [Jérôme Gelly](#), directeur général des services techniques de l'agglomération. Avec nos 173 000 abonnés approvisionnés par 10 millions de m³, la Gemapi (Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations), l'irrigation, l'assainissement... l'agglomération est totalement concernée par ces thématiques. »

Même constat auprès des syndicats ayant rejoint GeEAUde : « Nous desservons 180 000 personnes dans 37 communes, indique [Julia Brechet](#), directrice de Rhône-Ventoux. Nous prélevons 13,5 millions de m³

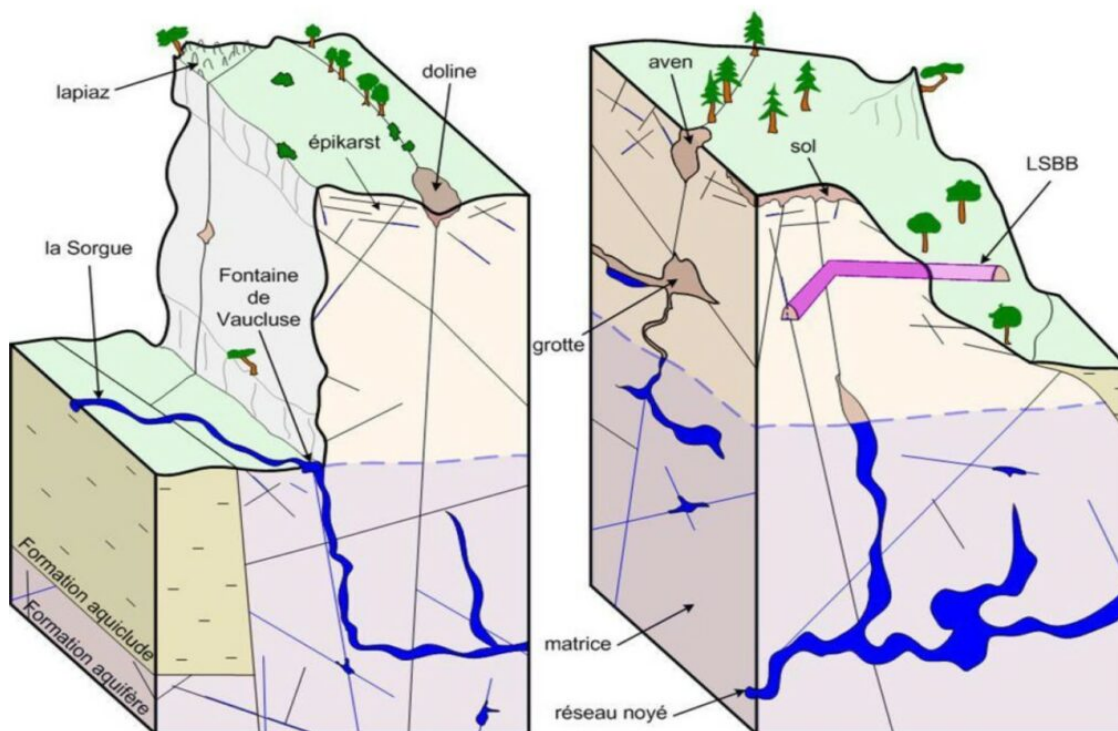
Ecrit par le 5 juillet 2026

dont plus de 12 millions de m³ proviennent d'eaux souterraines. Nous sommes donc sensibles à cette problématique puisque nous nous sommes déjà engagés dans cette démarche dès 2016 en recrutant un hydrogéologue. »

« On s'intéresse beaucoup aux réseaux des Sorgues en surface, explique [Laurent Rhodet](#), directeur du Syndicat mixte du bassin des sorgues, mais on doit mieux comprendre ce qui se passe en dessous comme à la fontaine de Vaucluse dont le volume baisse de plus en plus. »

A la découverte des hydrosystèmes méditerranéens et vauclusiens

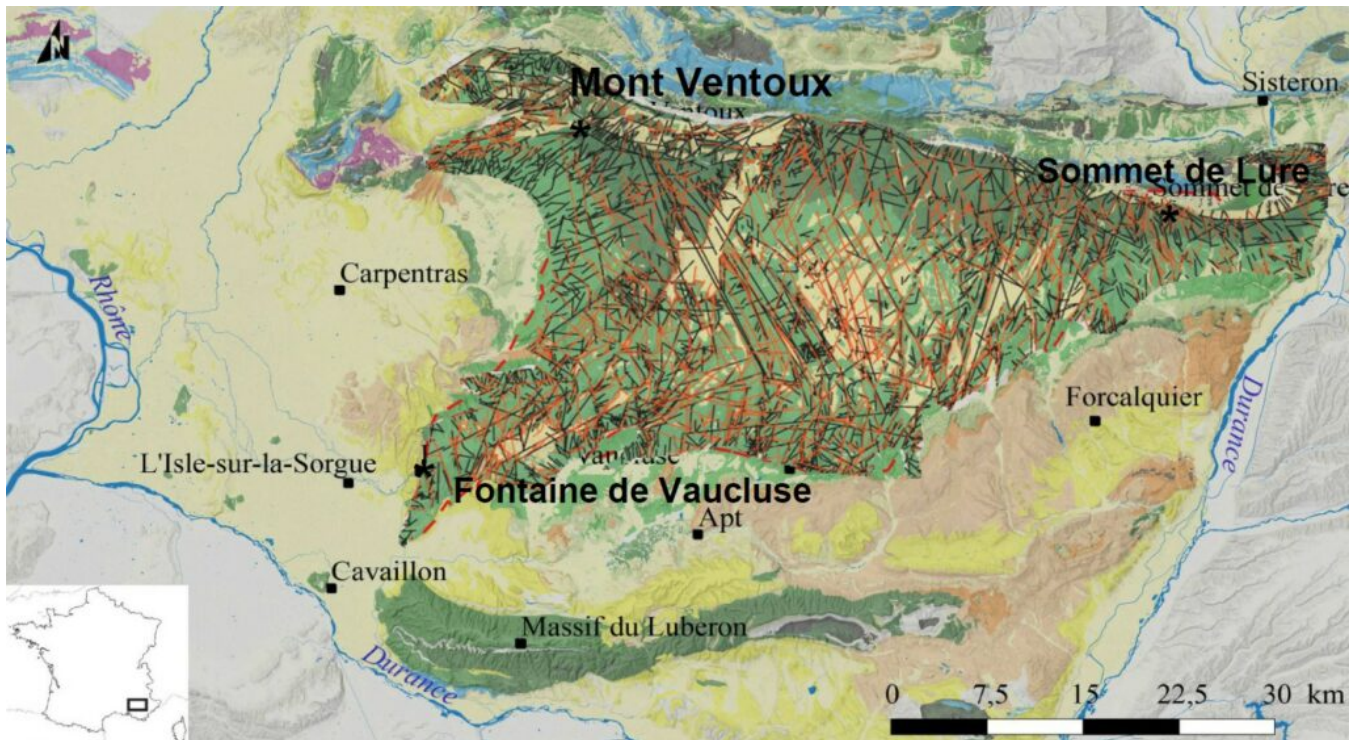
Dans un premier temps, GeEAUde va se concentrer plus spécifiquement sur 3 types d'hydrosystèmes souterrains caractéristiques du pourtour et des îles méditerranéennes. Il s'agit des aquifères karstiques, des aquifères alluvionnaires et des aquifères sédimentaires profonds. Trois types de système que l'on retrouve dans le Vaucluse.



La Fontaine de Vaucluse représente l'unique exutoire d'un hydrosystème particulièrement complexe. ©DR

Les aquifères karstiques sont formés principalement au sein de roches carbonatées. Ces hydrosystèmes souterrains présentent plusieurs particularités. Ils ont une importante capacité de stockage d'eau et les écoulements souterrains sont dominés par deux tendances : une dynamique d'écoulement lente et une rapide. La Fontaine de Vaucluse est un exemple d'aquifères karstiques ne présentant qu'un unique exutoire.

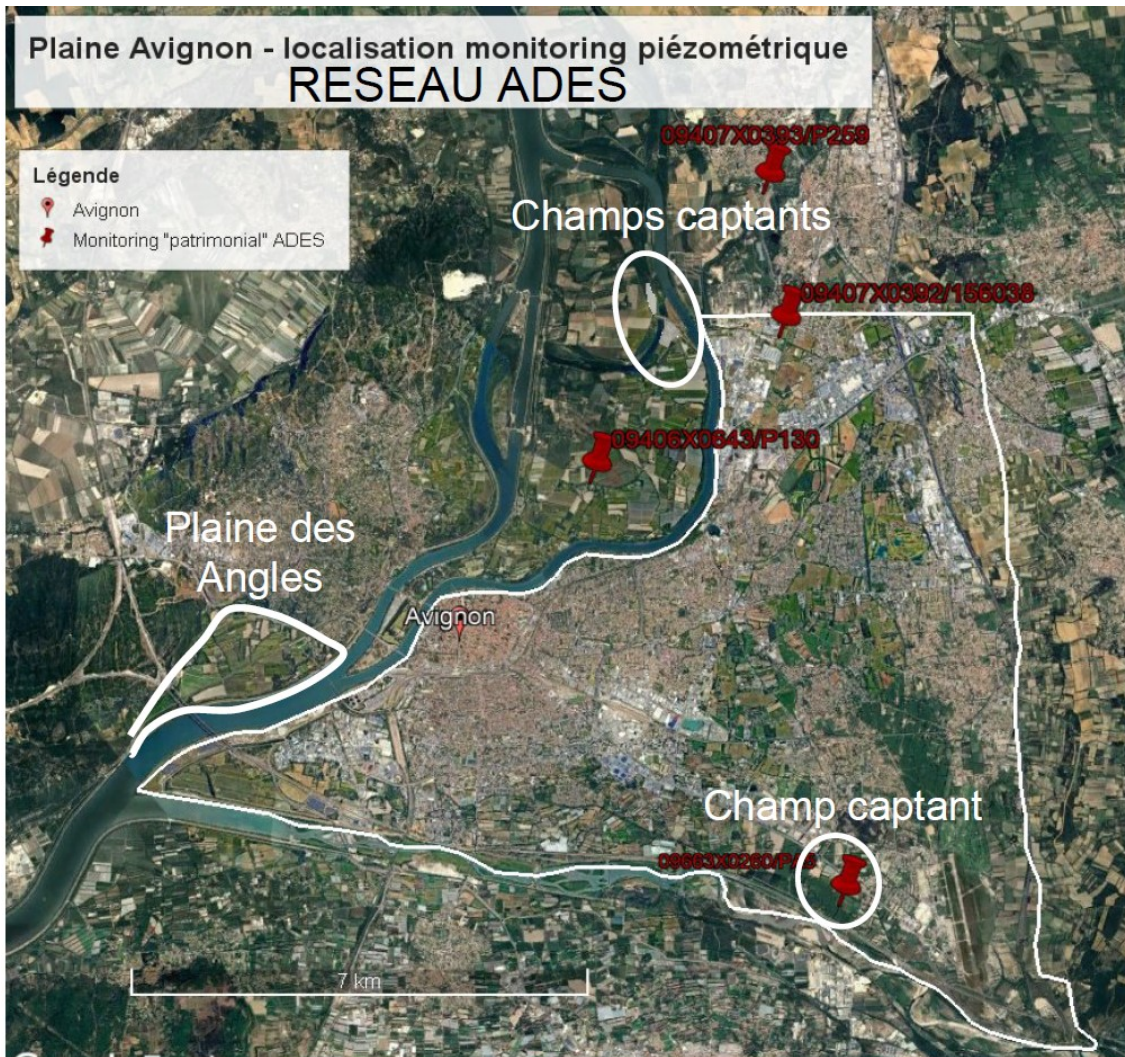
Ecrit par le 5 juillet 2026



L'Hydrosystème de Fontaine de Vaucluse représente un bassin d'alimentation de 1 162 km² affichant le plus fort débit moyen interannuel de France et l'un des premiers d'Europe. ©DR

Pour leur part, les aquifères alluvionnaires sont des formations géologiques constituées de sédiments (graviers, sables, limons et argiles) qui se sont accumulés au fil du temps dans les lits de rivières et les plaines inondables comme la plaine d'Avignon ou celle de la Crau. Ces aquifères sont souvent situés à faible profondeur sous la surface du sol, et leur eau est généralement plus accessible que celle des aquifères profonds. Ils sont donc largement utilisés pour l'approvisionnement en eau potable, l'irrigation, l'industrie et la production d'énergie. Ces aquifères alluvionnaires peuvent se recharger rapidement en période de pluie et leur niveau d'eau peut varier considérablement en fonction des conditions climatiques locales.

Ecrit par le 5 juillet 2026



Depuis le Rhône, il faut 49 jours pour recharger les champs captant de la Barthelasse. Il faut compter 10 000 ans pour l'aquifère sédimentaire profond du Miocène de Carpentras... ©DR

Enfin, les aquifères sédimentaires profonds, comme celui du Miocène de Carpentras, sont des formations géologiques souterraines constituées de couches de sédiments et de roches perméables situées à des profondeurs importantes, souvent plusieurs centaines de mètres sous la surface du sol (ex. aquifère du Miocène de Carpentras). L'eau contenue dans ces aquifères est généralement plus ancienne et ils sont généralement très long à se recharger. Les aquifères sédimentaires profonds représentent des systèmes très fragiles souvent utilisés pour l'approvisionnement en eau potable, l'industrie et la production d'énergie, car ils peuvent contenir des quantités importantes d'eau.

Ainsi en Vaucluse, un hydrosystème aquifère alluvionnaire comme celui d'Avignon pourra mettre 49 jours à se reconstituer, de l'eau du Rhône vers les champs captant de la Barthelasse, contre 10 000 ans pour

Ecrit par le 5 juillet 2026

l'aquifère sédimentaire profond du Miocène de Carpentras. Vu le temps que cela peut prendre, on voit alors mieux l'intérêt de saisir comment ces systèmes fonctionnent. Tout le travail de la chaire va donc consister à comprendre les différentes interactions entre hydrosystèmes souterrains et écosystèmes associés, les processus de remplissage, la vulnérabilité aux risques (contamination par une pollution et surexploitation notamment) ainsi que la pérennisation et l'exploitation durable.

« Il est essentiel d'agir collectivement et de manière coordonnée. »

« GeEAUde va nous permettre de mettre en place des bases de données ainsi que de développer des outils pour étudier les évolutions des ressources en eau souterraine et modéliser le comportement des aquifères », complète Konstantinos Chalikakis.

« L'intérêt est de décloisonner les informations et de renforcer notre capacité à échanger », insiste [Alexandre Duzan](#), directeur général adjoint Sondalp-Hydroforage chez Suez qui rappelle l'urgence à agir « quand on sait que le débit du Rhône a baissé de 15% depuis les années 1970 ».

Même prise de conscience pour [Eric Lahaye](#), directeur régional chez Veolia : « Lors de la tempête Alex en 2020, nous avons constaté des niveaux de moins 5 à moins 7 mètres sur des ressources que l'on croyait presque inépuisables. »

« Pour faire face à cette situation critique qui s'accroît en contexte Méditerranéen, il est donc essentiel d'agir collectivement et de manière coordonnée », poursuit Konstantinos Chalikakis.

Et ce d'autant plus que cet 'or bleu' a aussi une valeur économique importante car il est utilisé pour une grande variété d'activités, notamment l'agriculture, l'industrie, la production d'énergie et l'approvisionnement en eau potable. S'il devient plus rare, cela peut entraîner des conflits entre les différents utilisateurs de l'eau.

Écrit par le 5 juillet 2026



'L'or bleu' constitue un trésor quasi-invisible situé principalement sous le sol de Vaucluse. ©DR

Au final, GeEAUde ambitionne de développer et partager les outils permettant une gestion durable de ces ressources souterraines. « Une nappe, c'est une copropriété qui appartient à tout le monde, confirme Alexandre Duzan. Il y a donc un vrai enjeu de gouvernance. » C'est certainement pour cela que la Ville d'Avignon, la Région Sud ou encore la Maison régionale de l'eau ont d'ores et déjà annoncé leur volonté de rejoindre cette chaire qui représentera un investissement pour l'Université mobilisant 1,5M€ sur 5 ans.

« Des conséquences directes sur la sécurité alimentaire et la stabilité politique. »

L'urgence est là puisque le rapport du Programme des Nations Unies pour l'environnement (UNEP) alerte depuis de 2021 sur les conséquences directes sur la sécurité alimentaire et la stabilité politique d'une mauvaise gestion voir d'un épuisement de ces ressources souterraines. Le rapport souligne également la nécessité de renforcer la gouvernance et la gestion, en s'appuyant sur des pratiques durables et équitables pour répondre aux besoins des populations locales.

« Il est actuellement reconnu que les ressources en eau souterraine en Méditerranée sont soumises à de nombreuses pressions telles que la surexploitation, la contamination et la modification des précipitations, expliquent les équipes de GeEAUde. En effet, le changement climatique engendre des modifications des régimes hydrologiques comme la répartition annuelle des pluies et de leur intensité, ou l'augmentation de l'évaporation. De manière indirecte, en contribuant à la montée du niveau marin, ces changements

Ecrit par le 5 juillet 2026

globaux génèrent des interactions de plus en plus fortes entre eaux douces souterraines et eaux marines. »



Les membres fondateurs de GeEAUde (de gauche à droite) : *Georges Linarès, président d'Avignon université* *Konstantinos Chalikakis, porteur de la chaire, André Chanzy, directeur de recherche INRAE et directeur de l'UMR EMMAH, ainsi qu'André Fourné, ingénieur R&D de l'IFPEN.*

Filière cerise : le sénateur de Vaucluse et des chercheurs de l'INRAE lâchent des parasitoïdes à Malaucène

Ecrit par le 5 juillet 2026



Au début du mois de mai, le sénateur de Vaucluse [Lucien Stanzione](#), qui milite pour sauver la filière cerise, a invité [Frédéric Tenon](#), maire de Malaucène, [Dominique Plancher](#), maire de Venasque et représentante de toutes les communes productrices de cerises, ainsi que [Nicolas Borowiec](#) et son équipe de chercheurs de l'[INRAE de Sophia Antipolis](#) à lâcher de parasitoïdes dans des cerisiers à Malaucène.

Depuis deux ans, Lucien Stanzione interpelle l'Etat, mais aussi la Région Sud et le Département de Vaucluse concernant l'avenir incertain de la filière cerise, qui est menacée par la *Drosophila suzukii*, aussi appelée « le moucheron asiatique », qui touche notamment la cerise de bouche et d'industrie. Des interpellations qui semblent commencer à porter leurs fruits puisque [le sénateur de Vaucluse a pu rencontrer Marc Fesneau](#), ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'année dernière pour lui faire part de ses inquiétudes.

Le 6 mai dernier, plusieurs chercheurs de l'INRAE, invités par Lucien Stanzione, se sont rendus à Malaucène afin de tester des parasitoïdes contre le moucheron asiatique. Les parasitoïdes locaux n'étant pas réellement efficace sur cet insecte, les chercheurs misent plutôt sur une stratégie d'acclimatation de parasitoïdes exotiques nommés « 'Ganaspis cf. brasiliensis G1 (GbG1). » Les premiers lâchers de GbG1 ont pu débuter en 2023, dans le cadre du projet EcoPhyto SUZoCARPO.

Ecrit par le 5 juillet 2026



Nicolas Borowiec et Lucien Stanzione ©Lucien Stanzione

Accompagnés du sénateur de Vaucluse et des maires de Malaucène et de Venasque, les chercheurs ont lâché les 500 femelles GbG1 au sein de vergers de cerisiers abandonnés, à Malaucène, qui ne font l'objet d'aucun traitement et sont des réservoirs sauvages pour la *Drosophila suzukii*. Des suivis de terrain sont menés pour évaluer l'efficacité de cette stratégie et optimiser les méthodes d'introduction. A terme, l'objectif serait d'établir les GbG1 de manière permanente dans l'environnement pour contrôler les populations du moucheron asiatique de manière écologique, sans recours à des produits chimiques. D'autres lâcher de parasitoïdes sont prévus dans le Vaucluse dans les prochains mois.

[Lucien Stanzione sénateur de Vaucluse, « Sauver la filière de la cerise »](#)

L'abricot et la prune : plus de 100 chercheurs pour aider les producteurs à faire face aux défis de demain



Du lundi 22 au vendredi 26 avril, le premier Congrès International sur l'abricot et la prune est organisé à Avignon par l'[Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement](#) (INRAE) et l'[International Society for Horticultural Science](#) (ISHS), en collaboration avec le [Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes](#) (CTIFL).

Un symposium international au Palais des Papes, 104 participants des 5 continents et de 22 pays, dont la

Ecrit par le 5 juillet 2026

Chine, le Sultanat d'Oman, le Chili, l'Australie, l'Afrique du Sud, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Canada, la Hongrie, la Grèce, l'Espagne, l'Italie, la Tunisie, la Suisse, la Turquie, l'Allemagne, la République Tchèque et bien sûr la France avec des chercheurs de l'INRAE d'Avignon-Montfavet, de Montpellier et d'Auvergne (Clermont-Ferrand et Lempdes).

Dans l'Hexagone, l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), ce sont 2020 unités de recherche, 43 d'expérimentation, 2 005 chercheurs, 3179 ingénieurs et 3045 techniciens. Et dans la Région Sud, 5^e pôle le plus important sur le territoire 1 400 scientifiques sur les sites d'Avignon, Aix-en-Provence, Marseille, Sophia-Antipolis et Nice.

Pendant 5 jours, du lundi 22 au vendredi 26 avril, ils vont se rencontrer, échanger, s'enrichir de toutes leurs connaissances sur l'abricot et la prune pour aider les agriculteurs du monde entier à anticiper sur les nouveaux défis induits par le changement climatique, le respect de l'environnement et les attentes des consommateurs. Avec en filigrane, à terme, l'obligation de réduire l'utilisation d'eau et de pesticides et d'améliorer la robustesse et la résilience des végétaux.

[Christian Huyghe](#), directeur scientifique en agriculture à Avignon, insiste sur la scène de la Salle Benoît XII : « Il nous faut absolument changer, innover, protéger les récoltes pour qu'elles gagnent en qualité et en quantité, sans intrants qui nuisent à la santé des agriculteurs. En quelques décennies, le climat a bien plus changé qu'en milliers d'années, 2023 a enregistré les températures les plus extrêmes depuis qu'existent les archives météo. Il n'y a plus assez d'eau à Barcelone, il faut dessaler la Méditerranée pendant que dans le même temps, ailleurs, on assiste à de dramatiques inondations. L'immobilité n'est absolument pas une option. Ensemble, nous devons penser autrement pour aider les nouvelles générations. »

Il continue : « On n'a jamais expérimenté un changement climatique à une telle vitesse. On a eu un hiver plutôt doux qui a bouleversé la phénologie, les feuilles, les fleurs puis les bourgeons ont poussé et cette nuit, il a fait -7° dans le Luberon. On a un air froid qui vient du Pôle Nord et qui stagne sur nos têtes, d'où ce gel tardif qui touche les vergers comme les vignes. Mais ce sont toujours les mêmes, les agriculteurs qui sont les plus impactés, qui encaissent les caprices de la météo, les écarts de température, qui trinquent pour tout le monde. Les assureurs ne les aident pas, donc nous tous, nous devons partager nos efforts pour les soutenir, pour que leur système soit résilient. »

Ecrit par le 5 juillet 2026



Christian Huyghe.

[Mathieu Serrurier](#) du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) évoque la production de l'abricot : 3,7M de tonnes (+ 1,8% en 10 ans), qui provient majoritairement de Turquie quand il est importé même s'il est aussi récolté en France, Italie, Espagne, Grèce et Algérie. Quant à la prune, Reine-Claude, Mirabelle ou Quetsche, elle est à 50% importée de Chine et sa production a grimpé de 13% en 10 ans (12,3M de tonnes). « Les consommateurs sont prêts à payer le juste prix à conditions que les fruits répondent à trois critères : la couleur, l'origine et la fermeté ou la maturité au toucher. »

[Bénédicte Quilot](#), directrice de recherche et de l'Unité 'Génétique et Amélioration des Fruits & Légumes' à l'INRAE d'Avignon complète : « Ensemble, tous les chercheurs réunis ici — ce qui ne s'était pas fait depuis les Covid et les visioconférences à répétition — criblent les ressources génétiques. Nous devons avancer pour que les paysans ne subissent pas tous les aléas de la planète. Nous avons des collections de plantes sauvages, anciennes, parfois oubliées que nous pouvons sélectionner, cloner, croiser. Ces expérimentations pourraient déboucher sur du matériel végétal résistant aux maladies, au stress hydrique. On voit des arboriculteurs qui sont obligés de dépenser 2 500€ à l'hectare au pied du Ventoux pour installer des braséros qui empêchent les arbres de geler. Nous devons partager les enjeux et mettre le paquet pour créer des variétés qui résistent à la fois au gel l'hiver et à la canicule l'été, ce n'est pas

Ecrit par le 5 juillet 2026

simple. Il faut jouer sur les deux tableaux, le moyen et le long terme pour innover. Dans le meilleur des cas, cela demande une dizaine d'années...



Bénédicte Quilot.

Ce colloque international se déroule à Avignon, mais aussi sur le terrain, dans le Gard et la Drôme avec des sites expérimentaux de l'INRAE que visiteront les scientifiques venus du monde entier.

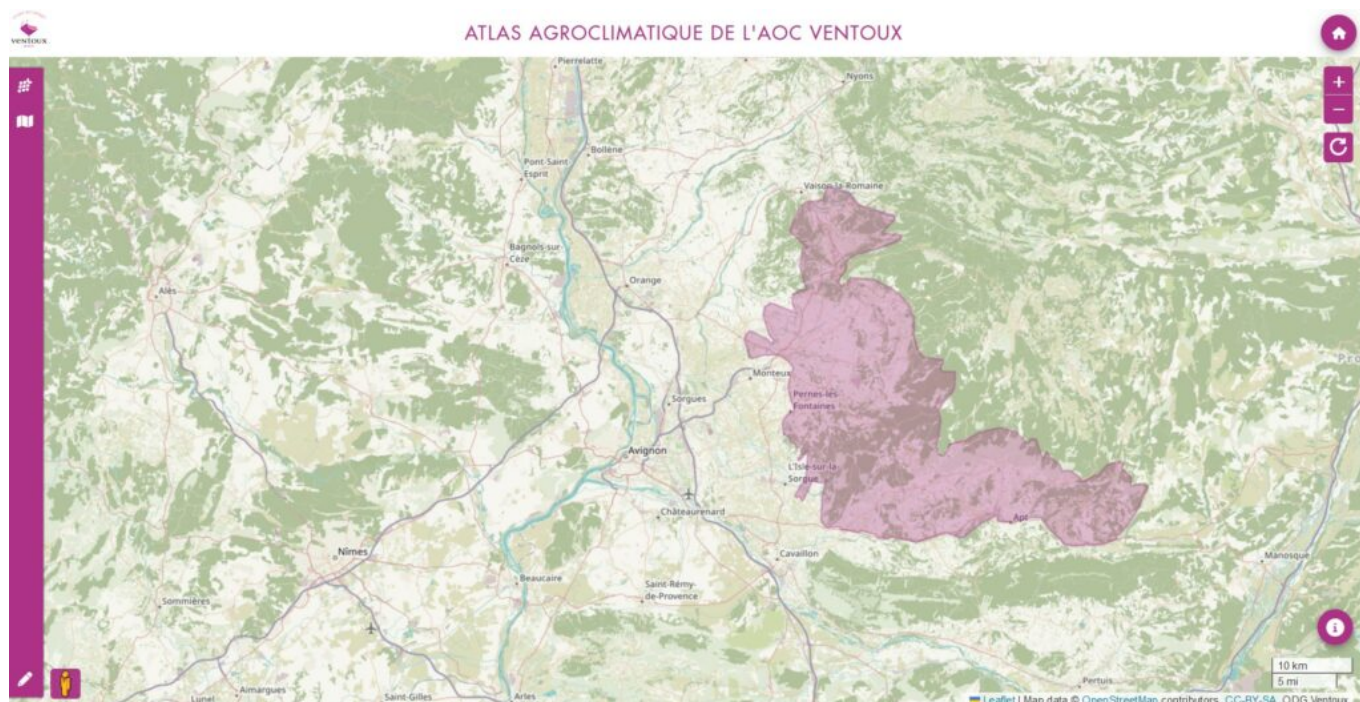
Contact : [ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr](https://www.ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr)

Ecrit par le 5 juillet 2026



Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de cartographie unique

Ecrit par le 5 juillet 2026



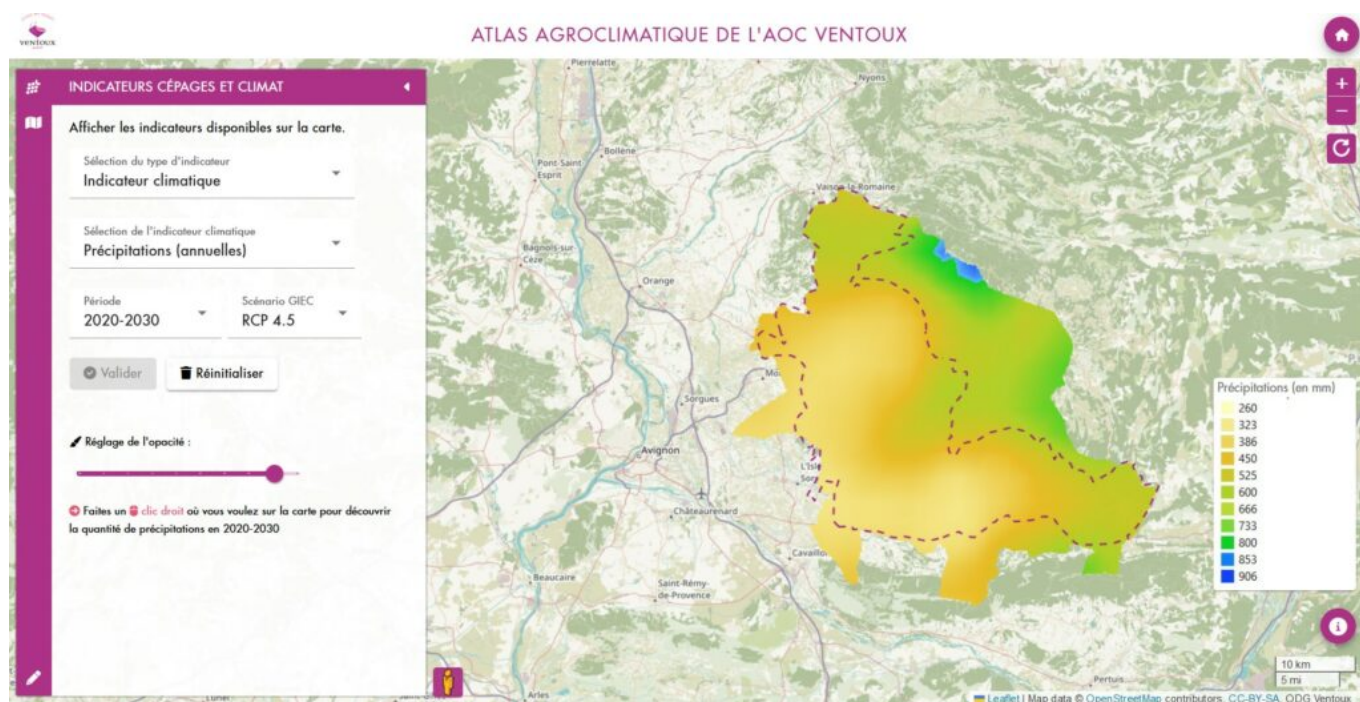
L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique

C'est en liaison avec l'[Inrae](#) (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec [Iñaki Garcia de Cortazar Aauri](#), chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXI^e siècle. Ainsi est né le SIG (Système d'information géographique), outil unique en France qui cartographie chaque parcelle de l'AOC et la localise par GPS avec ses cépages et leur maturité face aux épisodes climatiques.

Evaluer l'impact du climat la production

Pour ce faire, il s'est basé sur [le 6e Rapport du GIEC](#) (Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat) qui évalue l'évolution du climat et son impact sur l'environnement en développant plusieurs scénarios possibles en fonction des émissions de gaz à effet de serre. Il découpe l'avenir en plusieurs périodes : futur proche 2026-2055, futur intermédiaire 2046-2075 et futur lointain 2066-2095 avec des scénarios de plus en plus dramatiques si on n'inverse pas la courbe du carbone qui monte, monte, monte...

Ecrit par le 5 juillet 2026



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Ventoux est à cheval sur les contreforts du Mont-Ventoux et sur les Monts de Vaucluse sur 2040km² et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vigneron dont certains ont un domaine installé à plus de 500m d'altitude, sur les pentes du Géant de Provence. Donc, ils bénéficient d'un climat plus frais qui souffre automatiquement moins de canicule que ceux en plaine au niveau de la mer.

AOC depuis 1973, ces vignobles produisent autour de 250 000hl de vin par an. Et Iñaki Garcia de Cortazar Atauri a scruté à travers deux études supplémentaires de 2019 et 2021 le terroir, les spécificités qui composent la phénologie de cette AOC. C'est à dire la chronologie de la végétation de la vigne à partir de la germination, de la pousse des feuilles, des bourgeons, des fleurs, des grappes, de la véraison puis du moment où il faut vendanger, quand la vigne est à maturité. C'est ensuite qu'il a pu établir un lien entre les millésimes (qualité et rendement) et le climat.

Ecrit par le 5 juillet 2026



© Christophe Grilhé

Les températures extrêmes sont en forte hausse

« En 30 ans, il s'est fortement réchauffé. Chaque année, la concentration en gaz à effet de serre s'aggrave. Plus on tarde à neutraliser le bilan carbone, plus le scénario pour maintenir des vignes devient complexe entre le rayonnement solaire, les épisodes de pluie, de gel, de canicule et de vent. »

Entre 1991 et 2020, la pluviométrie a augmenté de 50 à 100mm, mais pas l'été, quand la plante a le plus besoin d'eau pour se développer, là le déficit cumulé en eau est de -30 mm entre juin et août, quand le soleil cogne.

Les températures extrêmes sont en forte hausse ces 60 dernières années avec un nombre de jours à +30° qui a doublé. On se souvient d'ailleurs qu'il y a eu 3 canicules en moins de 20 ans, en 2003, 2019 et 2020. Quant au phénomène de gel il est moindre sur les vignes du Ventoux et le risque a tendance à diminuer même si on ne peut pas l'écarter définitivement.

C'est à ce moment-là que [Frédéric Chaudière](#), le président de l'AOC, présent dans la salle des fêtes de Mallemort-du-Comtat lors de la présentation de cet outil cartographique, insiste sur l'importance de ce dispositif innovant en ligne qu'est le SIG. « Grâce à lui, nous serons mieux armés pour nous adapter, c'est notre boussole pour moins tâtonner à l'aveugle. Grâce à l'Inrae, à Météo-France et à l'[IGN](#) (Institut national de l'information géographique et forestière) chaque vigneron de chacune des 51 communes de l'appellation pourra zoomer sur sa parcelle, voir où elle en est, entre les vallées et le versant nord du Ventoux, aux différentes altitudes, aux expositions au soleil, au mistral, à la pluie. En fonction de la localisation de sa vigne, il saura s'il doit planter d'autres cépages plus adaptés au réchauffement comme le Caladoc. »

Ecrit par le 5 juillet 2026



Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone de l'Inrae.

Ecrit par le 5 juillet 2026



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

Quelles solutions ?

Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économes en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 14 jours, du coup, on avance la date des vendanges.

Une chose est sûre, peu ou prou, la planète va se réchauffer d'ici la fin du XXI^e siècle. +4° de températures sont envisagés par le GIEC dans le pire des scénarios. On pourrait passer de 10 jours de canicule en 2020 à une soixantaine de jours en 2095. D'où la nécessité de choisir des cépages résistants et peut-être de planter des vignobles un peu plus en altitude, sur les contreforts du Ventoux, là où il fait plus frais 'qu'au ras des pâquerettes', en plaine.

INRAE : Cœur de Centre, un nouveau bâtiment pour la recherche en agriculture



« Architectural, esthétique, confortable, lumineux, ce lieu, fleuron de la recherche agronomique est à la croisée de tous les laboratoires entre l'[INRAE](#) (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), l'[Université d'Avignon](#)», lance Sébastien Maggi, sous-préfet de Vaucluse.

[Philippe Mauguin](#), PDG de l'INRAE, venu il y a un an, le 27 octobre pour inaugurer le bâtiment 'Abeilles' se félicite pour cette réalisation concrète : « Avignon est l'un des trois pôles de la Région Sud avec Le Tholonet à Aix-en-Provence et Sophia Antipolis dans les Alpes-Maritimes. Le projet a été financé par le volet immobilier du Contrat de Plan État-Région 3A (Agrosciences-Agroalimentaire-Alimentation) qui nous associe à l'Université avec pour objectif la mutualisation des infrastructures et des équipement du campus. Ce Cœur de Centre renforce la recherche en agriculture, la fait rayonner dans le Vaucluse et au-delà, en France et à l'international. Et ce bâtiment beau, de bois et de béton bas-carbone (2150 m² de

Ecrit par le 5 juillet 2026

planchers sur deux niveaux) a respecté les grands arbres centenaires, pins, platanes, châtaigniers du Domaine Saint-Paul et il laisse filtrer la lumière pour que nos chercheurs, agents contractuels et personnels partenaires travaillent dans des conditions optimales de confort, de qualité environnementale et de santé et se croisent dans un lieu convivial. »

[Lire également : 'INRAE - Avignon : Inauguration du nouveau bâtiment 'Abeilles' dédié à la santé des pollinisateurs'](#)

Il est vrai que l'ADN de l'INRAE de la Région Sud se concentre sur des enjeux spécifiques méditerranéens : agro-écologie, adaptation de l'agriculture et de la forêt aux changements climatiques, ressources en eau, risques naturels et nutrition humaine. Et que sa politique de sobriété énergétique est une réalité avec une baisse de -24% de la consommation de chauffage entre janvier 2021 et mars 2023. Et ce lieu s'inscrit dans la démarche 'Bâtiments Durables Méditerranéens' avec une attention portée à la consommation des ressources naturelles. Réduction de consommation d'eau potable avec des forages pour l'alimentation des sanitaires, de l'arrosage de la toiture et des espaces verts, l'utilisation de bois 100% d'origine française, une pompe à chaleur air-eau, des solutions passives pour limiter le recours à la climatisation, un confort thermique, visuel, acoustique. Le tout mené de main de maître par [Pascale Espié](#), une architecte de Grenoble en collaboration avec Francis Mulot et Cheaiaib Iyad.

Les salles de ce Cœur de Centre ont des noms porteurs de sens. « Salle Gariguet » pour la réception avec larges baies vitrées sur deux grands platanes, « Salle de Provence » pour l'amphithéâtre de 150 places avec grands écrans et sonorisation high-tech. La salle de commissions se prénomme « Bergeval » (une variété d'abricotiers) Pour se reposer, la « Salle Ferline » (variété de tomate hybride). Ou encore l'espace de coworking « Fougérite », (un minéral de fer). À l'étage, se succèdent des espaces baptisés « Sorgue », « Durance », « Touloubre » et « Siagne », les rivières de Provence, d'Avignon à Mandelieu-la-Napoule.

Ecrit par le 5 juillet 2026



Ecrit par le 5 juillet 2026

Le hall d'accueil

Ecrit par le 5 juillet 2026



Ecrit par le 5 juillet 2026

Une des salles de réunion

Ecrit par le 5 juillet 2026



Ecrit par le 5 juillet 2026

Les platanes centenaires préservés

Les financeurs de Cœur de Centre ont tour à tour pris la parole : Guy Moureau pour le [Grand Avignon](#) : « 500 000€ d'investissement qui prouvent notre ambition forte pour la recherche agronomique. » Dominique Santoni, la présidente de l'[exécutif vaclusien](#) (720 000€) a salué : « L'une des plus grandes ruches du monde, ici, qui fait rayonner l'excellence au service de l'agriculture sur une terre d'innovation, face aux risques climatiques et à la raréfaction de l'eau. » [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la [Région Sud](#) en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir a évoqué l'éco-système fabuleux d'Avignon et de Vaucluse dédié à l'agriculture avec l'Université, ses campus d'agrocience et d'agroalimentaire, le pôle [Innov'Alliance](#), les écoles [Isema](#) et [Isara](#), l'INRAE, les lycées agricoles ». Enfin André Bernard, le président régional de la [Chambre d'Agriculture](#) a résumé la situation : « En Provence, quand on parle de cinéma, on pense à Cannes, quand on parle d'avions, on pense à Marignane et quand on pense à l'agriculture, c'est le Vaucluse qui est en pôle position de toute éternité et qui, en plus, dessine l'agriculture de demain avec tous ses chercheurs et tous nos paysans qui doivent assurer notre souveraineté alimentaire. »

La facture de ce nouveau bâtiment à Montfavet s'élève à 4M€ hors taxes sur les 7,4M€ de dotation du Contrat de Plan Etat-Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ecrit par le 5 juillet 2026



Maroc, Chine : la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions à l'international

Ecrit par le 5 juillet 2026



La CCI (Chambre de commerce et d'Industrie) de Vaucluse vient de recevoir une délégation marocaine de la Chambre africaine du commerce et des services (CACS) et de la Région Dakhla-Oued Eddahab. C'est avec cette région que la chambre consulaire vauclusienne a récemment conclu [un partenariat pour la création d'un centre de formation dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration qui sera situé à Dakhla](#).

Favoriser les échanges avec l'Afrique

Organisé par le vauclusien [Thierry Robin](#), Délégué Europe de la CACS qui dispose désormais d'une antenne au sein de la CCI 84, la venue des représentants du royaume chérifien a permis de faire découvrir les savoir-faire de l'école hôtelière d'Avignon géré par la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse.

Durant son séjour, la délégation marocaine a également visité les locaux de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) situé à Agroparc. Ils ont aussi visité les installations de l'aéroport Avignon-Provence avant d'être reçu par Cécile Helle, maire d'Avignon, dans les salons de l'Hôtel de ville de la cité des papes.

Cette rencontre a été l'occasion de signer une convention de partenariat en présence du Consul du Maroc venu de Marseille qui a rappelé que son pays « était ouvert à toutes les coopérations, surtout avec la France » dans un département « qui compte 40 000 Marocains » d'origines.

Même volonté pour le maire d'Avignon qui s'est déclarée « favorable à ces échanges ». Dans ce cadre, outre l'école hôtelière, les secteurs de la l'agro-alimentaire, du transports, de la culture, de la désalinisation...

Ecrit par le 5 juillet 2026



La délégation marocaine et la CCI de Vaucluse ont été reçues par Cécile Helle, maire d'Avignon. Crédit photo : Newcom

« Avec cet accord Dakhla ainsi qu'avec l'ouverture du bureau de la CACS dans nos locaux à Avignon, nous pouvons être une porte vers l'Afrique pour les entreprises vauclusiennes, explique Gilbert Marcelli, président de la CCI 84. A l'inverse, pour la délégation marocaine la Chambre de commerce et d'industrie pourrait constituer l'accès d'entrée à l'Europe.

Par ailleurs, Thierry Robin, qui figure parmi les organisateurs de nombreux salons des maires en France dont celui de Vaucluse à l'automne ou celui du Gard qui vient d'avoir lieu à Alès, va aussi organiser le 1^{er} salon des maires du Maroc qui se déroulera à *Marrakech*. Il a donc profité de cette rencontre pour convier Cécile Helle à ce rendez-vous inédit en Afrique.

Une délégation chinoise reçue quelques jours plus tôt

Quelques jours auparavant, à l'occasion de la signature de la charte de jumelage entre le district de Bao'an-Shenzen et la ville d'Avignon, une importante délégation d'élus et des chefs d'entreprise chinois a aussi été reçue par la CCI de Vaucluse. Ces derniers ont visité l'entreprise Egide à Bollène, spécialisée dans la production de boîtiers hermétiques pour composants électroniques.

Le séjour s'est clôturée par une réunion à la CCI en présence notamment de Zhe Dong, 1^{er} adjoint de Bao'an-Shenzen, Guangli Dong, Consul général de Chine à Marseille et Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse afin d'évoquer la situation géographique (proximité de la mer, industrie et innovation, infrastructures...) de cette mégalopole ... De nombreux chefs d'entreprise vauclusiens étaient présents pour l'occasion. « Une dynamique économique va être mise en place, entre la province Bao'an-Shenzen et le Vaucluse. Nous allons mettre en place un bureau d'échanges entre Avignon coeur de Provence, et la Chine, pour développer l'économie vauclusienne » s'est félicité pour l'occasion le président de la CCI.

Ecrit par le 5 juillet 2026



La délégation chinoise en visite dans l'usine Egide de Bollène en compagnie d'Anthony Zillio, le maire de la ville. Crédit photo : Newcom

Gard, La Noria, la ferme agro-écologique qui intrigue tant

Ecrit par le 5 juillet 2026



Samedi 13 mai, l'association [Terre & Humanisme](#) inaugurera '[La Noria](#)', située dans le nord du Gard, dans la commune de [Robiac-Rochessadoules](#), près de [Bessèges](#). Cette ferme-pilote installée sur 5 hectares, sera consacrée à la production en micro maraîchage, à l'expérimentation paysanne et à la formation des publics qui souhaitent faire évoluer leurs pratiques ou s'installer en [agro-écologie](#). Une initiative de l'association Terre & Humanisme, association fondée autour de [Pierre Rabhi](#) il y a bientôt 30 ans et dédiée à la diffusion et transmission de l'agro-écologie et conduite par Françoise Vernet dont l'interview se trouve en fin d'article.

Proposer de la formation professionnelle

A son actif ? Plus de 200 animateurs formés en agro-écologie, l'association a également sensibilisé plus de 80 000 personnes dans le monde et plus de 4 000 citoyens en France au jardinage et au potager. Objectif ? Démontrer la pertinence des modèles agro-écologiques à l'échelle professionnelle.

La Noria

La Noria sera dévolue au micro-maraîchage. «L'idée que nous avons, avec la ferme de La Noria, est ambitieuse expose Françoise Vernet, présidente de Terre & Humanisme. Nous souhaitons non seulement former, transmettre et démontrer la viabilité territoriale de l'agro-écologie à la taille d'un domaine agricole, mais aussi monter, avec les autres acteurs du territoire, un lieu ouvert à visée sociale, environnementale, pédagogique et vecteur de lien en local.»

Une ferme-laboratoire

Pour opérer le réaménagement de la ferme et la diversification des activités, Terre & humanisme a fait appel au bureau d'études [Tero](#), puis travaillé avec 35 étudiants de l'[Institut Agro Montpellier](#), pour organiser ce nouveau lieu de 5 hectares à l'expérimentation de techniques agro-écologiques, à la production à l'échelle paysanne et à son insertion dans le territoire.

Ecrit par le 5 juillet 2026



La Noria DR

Accueillir les porteurs de projets agricoles et vivriers

La Noria a pour feuille de route la recherche de savoirs et de méthodes qui permettent de s'adapter à la sécheresse, de cultiver en assurant la fertilité et la valorisation des terres, en veillant à la sobriété en eau, à l'enrichissement de la biodiversité et en innovant face changement climatique. Le lieu vise la production de légumes en maraîchage bio-intensif sur petite surface avec faible mécanisation, agroforesterie et, à terme, l'élevage paysan dans le cadre d'un système de polyculture-élevage... les futurs paysans pourront se former auprès de maraîchers expérimentés, déjà installés sur place, qui commencent à approvisionner le bassin de vie de Bessèges. La formation pour tous [ici](#). Pour les professionnels [ici](#).

Au programme de cette journée inauguration et découverte

L'inauguration de la Noria, qui aura lieu ce samedi 13 mai, dès 9h30, proposera un marché de producteurs locaux et de plantes. La journée débutera avec mot du Maire de la commune de Robiac-Rochessadoule et discours de la présidente de l'association Françoise Vernet, des ateliers et animations, des table rondes sur l'alimentation et l'agriculture, du théâtre pour petits et grands, l'Assemblée Générale de l'association et une soirée festive avec le concert d'un groupe local. L'occasion pour les habitants du territoire de venir découvrir le projet porté par Terre & Humanisme dans ce lieu qui, pour certains, est bien connu pour avoir été leur producteur de légumes bio pendant des années.

Agroécologie ?

Ecrit par le 5 juillet 2026

Selon l'[Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) « Face aux défis de la sécurité alimentaire mondiale, du changement climatique, de la restauration de la biodiversité, de l'épuisement des ressources, l'agroécologie offre un cadre de réflexion et d'innovation prometteur. »

Plusieurs leviers

« La technique propose plusieurs leviers pour assurer la production agricole, tout en réduisant l'utilisation des intrants et en préservant les sols et l'eau. Parmi ces leviers, le biocontrôle permet de réguler les maladies et ravageurs en utilisant leurs prédateurs naturels comme les oiseaux, les insectes, et les microorganismes auxiliaires. L'utilisation de ces régulations naturelles implique de favoriser la biodiversité dans les espaces cultivés. Autre levier de l'agro-écologie, la diversification des cultures, de la parcelle aux paysages, contribue à cette biodiversité et à la réduction de l'usage des intrants. »



La Noria DR

Les articulations des productions animales et végétales

« Ce cadre permet de réfléchir l'articulation entre les productions animales et végétales dans les territoires, mais aussi les articulations entre tous les organismes présents dans les écosystèmes. Ces évolutions, qui vont conduire à des productions et des produits plus hétérogènes, vont aller de pair avec l'évolution des régimes alimentaires. »

Terre & Humanisme

Est l'association pionnière de la transmission de l'agro-écologie en France et à l'international, dans 10 pays d'Afrique de l'Ouest et du pourtour méditerranéen. Créée en 1994, elle partage, depuis près de 30 ans, sa philosophie et ses savoir-faire avec les particuliers et les professionnels, et intervient dans 4

Ecrit par le 5 juillet 2026

champs : la formation, la sensibilisation, l'accompagnement de projets et la vente de prestations d'expertise.

Terre & Humanisme. 471, Chemin du mas de Beaulieu 07 230 Lablachère. 04 75 36 64 01. Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9 à 12h et de 14 à 17h.

L'interview

Françoise Vernet, présidente de Terre & Humanisme

«Il y a plus dans le monde de paysans qui travaillent en agro-écologie, que de paysans qui travaillent selon nos méthodes disons 'occidentale', industrielle, conventionnelle, mécanisée, je ne sais comment on peut l'appeler... La lutte contre ce type d'agriculture est assez stérile. Nous mettons en œuvre ce que nous disons pour, plutôt, convaincre par l'exemple et donner envie d'être dans cette dynamique. Le rapport de 2011 d'[Oliver de Schutter](#) qui était le rapporteur aux questions alimentaires à l'Onu - Organisation des Nations Unies- (2008-2014) a été le premier à dire que dans une structure internationale que l'agro-écologie était la solution à tous les soucis que nous pouvions rencontrer.»

Ecrit par le 5 juillet 2026



Ecrit par le 5 juillet 2026

Françoise Vernet, présidente de Terre & Humanisme DR

Modèle économique

«Evidemment, nous ne sommes pas sur le même modèle économique, puisque la plupart des personnes qui travaillent en agro-écologie ne touchent pas les aides et n'ont pas des centaines d'hectares, même si, par exemple, [Paul François](#), agriculteur en Charentes, a transformé son domaine de 300 hectares en bio. Si le bio et l'agro-agriculture ne sont pas le même sujet, cela donne une idée des transformations possibles des domaines agricoles vers une autre interprétation de l'agriculture. Les paysans travaillant en agro-écologie pratiquent la polyculture-élevage. Dans cet écosystème vertueux, 'les déchets' produits par les poules, les moutons, l'élevage permettent de fertiliser les terres. La question à se poser ? Quelles activités dois-je mettre en œuvre pour me rémunérer correctement et nourrir le territoire sur lequel j'habite ? Les personnes qui travaillent en agro-écologie sont motivées pour produire local, prendre soin de leur outil de travail : la terre, l'eau, la biodiversité, tous les habitants de la terre : invertébrés, insectes, micro-organismes qui permettront aux cultures d'être abondantes.»

En France, [un agriculteur se suicide par jour](#)

«Pourquoi ? Je ne saurais le dire mais je crois que ces agriculteurs ont mis le doigt dans un engrenage qui, à un moment donné, les contraints. Un exemple ? Ils se sont endettés pour un outil de traite, pour des tracteurs, pour acquérir un équipement qui correspond au modèle agricole qu'ils pensent durable. Et puis, à un moment donné, il n'y a plus d'eau, l'attaque d'un ravageur, la récolte peut être moins bonne pour plein de raisons... Le modèle économique, déjà fragile, ne tient plus. Vous vous rendez compte que vous ne pouvez plus payer les traites, vous allez faire pâle figure auprès de vos confrères, de vos voisins, alors que votre image -je suis fille d'agriculteurs- est et reste extrêmement importante. Plutôt que perdre la face, de montrer qu'on n'a pas été capable de gérer, ça amène certains agriculteurs, malheureusement, à se suicider.»

Pressions sociale et financière

«Quand j'étais toute petite, dans les années 1970, le paysan était considéré comme un plouc. Agriculteur n'était pas le métier le plus noble. Ce que nous défendons chez Terre & Humanisme, c'est de dire que ce métier de paysan est extrêmement technique. Là il n'y a pas de drones et de capteurs. Il y a une science du vivant très technique qui demande beaucoup d'expertise, qui a besoin d'être respectée, considérée, toute une population dont nous avons besoin.»

Ecrit par le 5 juillet 2026



La Noria DR

Un exemple ?

«En [Ardèche](#) -département qui souffre du manque d'eau- nous n'avons eu aucun problème d'eau. Pourquoi ? Parce que nous avons mis au point des techniques : paillages, ombrières, création d'un puits, mises en place de cuves de récupération des eaux de pluie, ce qui nous a permis de ne pas souffrir du manque d'eau. D'ailleurs nous sommes en train d'écrire un livre qui sortira l'année prochaine pour accompagner les jardiniers sur ces questions de l'eau. Egalement, [Olivier Filippi, pépiniériste à Perpignan](#), jardine depuis deux ans sans eau. Il y a donc des solutions mais qui demandent un peu de temps, à être connues, diffusées, autant de techniques que nous diffusons lors de formations.»

Quel modèle économique face à la grande distribution ?

«Il est vrai que c'est compliqué pour les agriculteurs qui ont la pression pour les remboursements, les aides, la production. Ce sont les contraintes de leur modèle économique. Il y a ce manque de temps à mettre en place d'autres techniques. Je crains que beaucoup croient que, sans couverture phytosanitaire,

Ecrit par le 5 juillet 2026

il n'y ait point de salut. Egalement, lorsque l'on regarde la répartition de la marge entre le producteur et le distributeur, celle-ci révèle injuste. J'ai créé une [Amap](#) (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) que j'ai dirigée pendant 10 ans et je n'ai pas compris pourquoi le kilo de carottes à 1€ ne recelait que 12 centimes, au mieux, pour le producteur, alors qu'en Amap, ce même kilo, vendu un peu en dessous d'1€ revenait en totalité à l'agriculteur. A un moment tout cela devient indécent.»

Pourquoi cette compulsion de la profusion ?

«Aujourd'hui, au niveau mondial, nous produisons une fois et demie plus que ce dont nous avons besoin. Nous avons un problème de répartition, de déchets alimentaires : 12 à 15% du contenu des frigos en moyenne jetés. Est-il logique de ne produire que des porcs en Bretagne ? Du blé dans la Beauce ? Que des noix à Grenoble ? Ne pourrait-on pas réfléchir à un monde plus vertueux pour le territoire ? Créer plus de biodiversité ? Le Gouvernement a payé les agriculteurs, il y a 20 ou 30 ans, pour qu'ils arrachent les haies, désormais on les paie pour qu'ils les replantent... Peu de ministres de l'agriculture comprennent vraiment les enjeux, peu ont pris le temps de les apprécier. Il y a les lobbies, 3 lobbyistes par député... parce que les groupes industriels réalisent que leur modèle économique est fini et qu'il faut changer.»



Marché de la Noria DR

Ce qui me donne de l'espoir ?

«Le Covid nous a fait vivre ce que nous n'avions jamais vécu. Du jour au lendemain nous ne pouvions plus sortir de chez nous, prendre l'avion... C'est le traumatisme le plus dingue qui nous soit arrivé. Ce temps

Ecrit par le 5 juillet 2026

nous a questionnés, remettant en perspectives nos valeurs.»

Nous avons fait notre 1^{er} marché le 3 mai

«Plus de 60 personnes sont venues. Pas mal de personnes âgées, d'autres aussi, tous avec un pouvoir d'achat plutôt modeste. Ça a été génial. Il a fallu repartir récolter durant le marché, pour nous réapprovisionner et répondre à leur demande. L'agriculteur a un vrai rôle à jouer d'acteur économique, social, dans le nord du Gard qui est un territoire un peu en difficulté. Rien que pour cela La Noria a tout son sens, ici.»

Une collection de livre, aussi

«Nous avons sorti une quarantaine de titres chez [Actes Sud](#) avec [Cyril Dion](#). C'était en ligne directe du film '[Demain](#)' réalisé par Cyril Dion et [Mélanie Laurent](#). Les gens sortaient du cinéma en nous disant que ça les inspirait mais qu'ils ne savaient pas comment faire. Nous avons alors créé cette collection chez Actes Sud, dans l'idée de soutenir cette envie, et surtout, de donner les moyens aux gens de se mettre dans l'action, de ne pas rester dans cette passivité qui peut nous tuer.»

La collection que Françoise Vernet dirige [ici](#).

Françoise Vernet

[Françoise Vernet-Aubertin](#) a fait une école de commerce, ESLSCA Business School Paris (1989-1991), avant de partir vivre trois ans en Australie puis en Espagne.

Acheteuse pour le catalogue « Bien Joué » (1993-1996), puis pour les magasins « Nature & Découvertes » (1998-2008), elle crée le service marketing et devient directrice marketing et communication.

Elle a ensuite créé et dirigé la Fondation Pierre Rabhi (2009-2013) avant de devenir en 2013 Présidente de l'association Terre & Humanisme qui œuvre à la diffusion de l'agroécologie. Elle a dirigé le magazine « Kaizen » de 2014 à 2018.

Dans sa région, elle anime depuis plusieurs années l'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) des deux villages et les Rencontres citoyennes de Poigny-la-Forêt.

Elle est également diplômée du Collège européen de naturopathie traditionnelle holistique (Cenatho) (2012-2016).

Ecrit par le 5 juillet 2026



Elevage de poules

Après l'abeille, l'amande, nouveau cheval de bataille d'Arnaud Montebourg

Ecrit par le 5 juillet 2026



Il est venu à « Méd'Agri », le Salon Méditerranéen de l'Agriculture d'Avignon, pour présenter sa convention avec « Arterris », groupe coopératif d'agriculteurs basé en Occitanie et dans la Région Sud (Arles, La Roque d'Anthéron, Trèbes, Bouillargues).

L'ancien avocat bourguignon, élu de Bresse, puis Ministre de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique sous François Hollande s'était d'abord lancé dans l'apiculture avec « Bleu, blanc, ruche » et en avait fait son miel. Désormais Arnaud Montebourg, qui va avoir 60 ans fin octobre, se tourne vers l'amande en investissant 1,5M€ en actions et obligations convertibles dans « La Compagnie des Amandes » qu'il préside et dont le siège est à Aix-en-Provence. Pourquoi ce virage? « La France a importé 42 000 tonnes d'amandes l'an dernier alors qu'elle en produit à peine 700 » explique-t-il. « La Californie, elle, totalise 445 000 hectares de vergers mais ils sont victimes de la sécheresse accentuée par le phénomène « El Nino » et ne peut plus répondre à la demande mondiale. C'est donc le moment de relocaliser dans notre pays une production ancestrale et réinvestir dans une amande « Made in France ».

Ecrit par le 5 juillet 2026



Arnaud Montebourg Copyright Andrée Brunetti

L'amande, un produit d'avenir

Il poursuit : « Avec Arterris, nous innovons en unissant les intérêts de l'investisseur et ceux de

Ecrit par le 5 juillet 2026

l'agriculteur, en proposant une alliance équilibrée entre le capital et le travail, en levant des capitaux et en versant une meilleure rémunération aux paysans ». Si Arnaud Montebourg fait cette proposition, c'est parce que, dit-il « l'amande est un produit d'avenir : riche en huiles, protéines, glucides et vitamines. Elle contient 50% de lipides essentiellement en acides gras, elle contribue à prévenir les risques cardiovasculaires. C'est le fruit à coques le plus riche en fibres et nutriments comme le calcium, les vitamines E, B1 ou B2 aux vertus antioxydantes. Il y a donc une forte demande qui n'est pas satisfaite, d'où notre idée d'agrèer des producteurs du sud de la France pour y répondre. D'autant que l'amandier a besoin d'un climat méditerranéen pour s'épanouir et de sols légers et filtrants de type alcalin ou neutre. Notre ambition est de co-développer 2 000 hectares de vergers d'amandiers sur le pourtour méditerranéen d'ici 2025 ».

La compagnie des amandes

Pour Jean-François Naudi, président d'Arterris et co-signataire de ce partenariat « Notre engagement aux côtés de la Cie des Amandes traduit notre volonté d'offrir des opportunités de diversification aux agriculteurs que nous fédérons et ils sont 25 000 représentant une exploitation de 360 000 hectares ». « La Cie des Amandes » apporte un soutien technique aux paysans qui adhèrent à ce projet. Avec d'abord une étude de faisabilité en fonction de la météo locale et de l'hydrologie de la parcelle, une sécurité de revenus dès l'année de plantation des arbres, un appui technique (ateliers sur la conduite d'un verger, la taille, le travail dusol, les traitements, l'irrigation, la fumure, les bonnes pratiques) et une valorisation garantie de leurs terres, autour de 400€ l' hectare.

Concrètement

Arnaud Montebourg travaille avec l'INRAE (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) notamment sur un « Label rouge » et des « IGP » (Indication géographique protégée) avec l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) pour organiser les producteurs et ainsi structurer l'offre française d'amandes tant prisées par les confiseurs et consommateurs, qu'ils aiment *la Ferrastar, Lauranne, Ferragnès, Sultane ou la Ferraduel*.

8, Rue des Allumettes 13 090 Aix-en-Provence . 04 42 16 03 15 . www.compagniedesamandes.com & m@compagniedesamandes.com

Ecrit par le 5 juillet 2026



Amandier en fleur et lavandes