



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 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° 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 29 octobre 2025



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



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.

 $Contact: \underline{ishs\text{-}plum\text{-}apricot\text{-}2024.colloque.inrae.fr}$

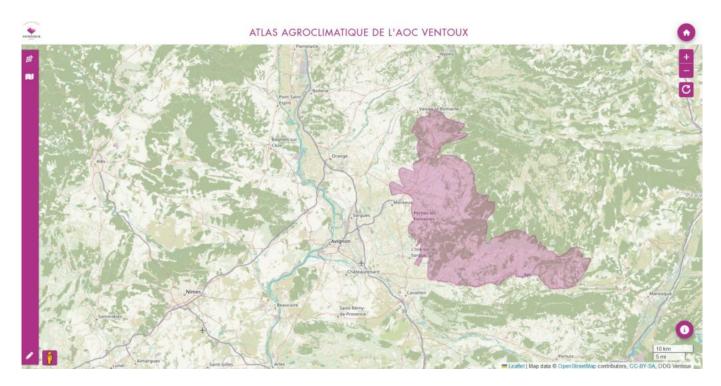




Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de cartographie unique



Ecrit par le 29 octobre 2025



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

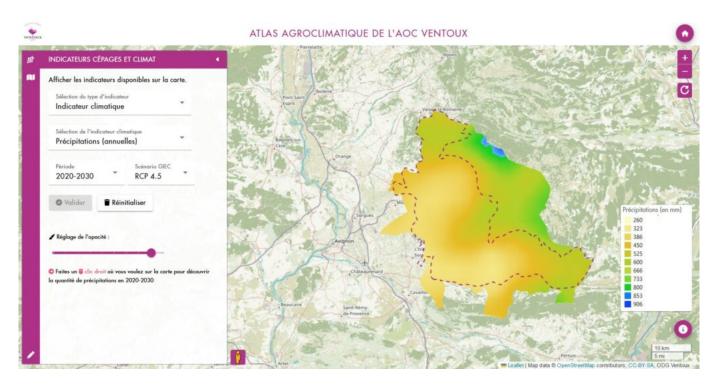
C'est en liaison avec l'<u>Inrae</u> (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec <u>Iñaki Garcia de Cortazar Atauri</u>, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXIe siècle. Ainsi 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 <u>le 6e Rapport du GIEC</u> (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 29 octobre 2025



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 vignerons 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 29 octobre 2025



© 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 <u>Frédéric Chaudière</u>, 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'<u>IGN</u> (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. »





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



Ecrit par le 29 octobre 2025



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 XXIe 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'<u>INRAE</u> (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), l'<u>Université d'Avignon</u>« , 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 audelà, en France et à l'international. Et ce bâtiment beau, de bois et de béton bas-carbone (2150 m² de



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. »

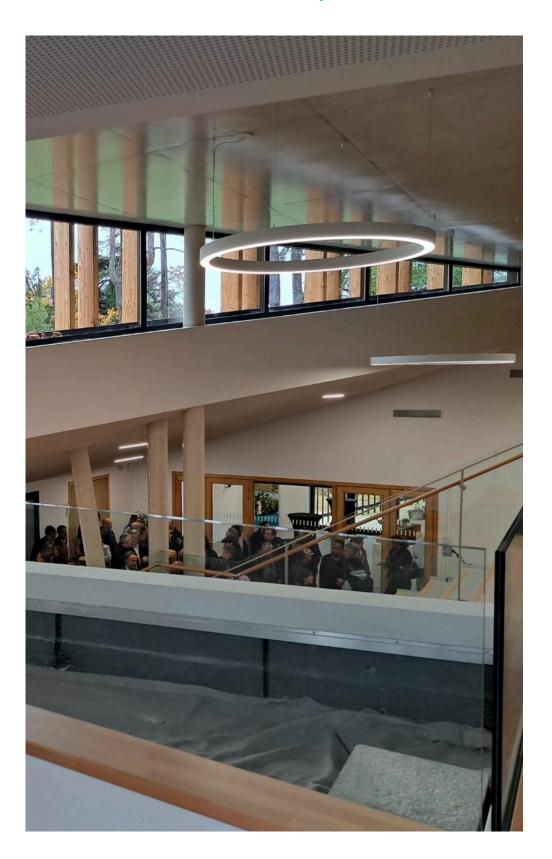
<u>Lire également : 'INRAE - Avignon : Inauguration du nouveau bâtiment 'Abeilles' dédié à la santé des pollinisateurs'</u>

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 <u>Pascale Espié</u>, 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 Gariguette » 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 29 octobre 2025

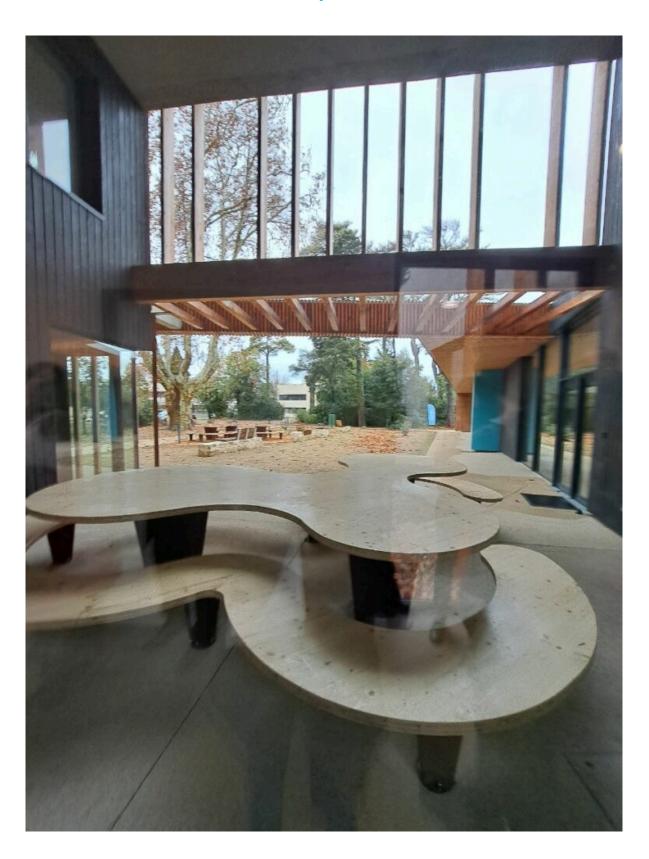




Le hall d'accueil



Ecrit par le 29 octobre 2025

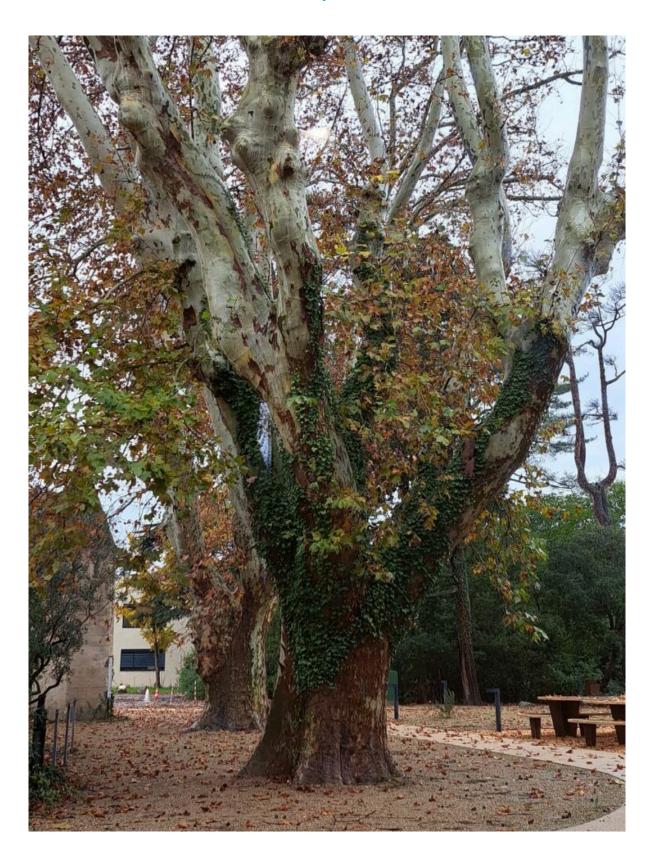




Une des salles de réunion



Ecrit par le 29 octobre 2025





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 vauclusien (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'agrociences et d'agroalimentire, 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 29 octobre 2025



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



Ecrit par le 29 octobre 2025



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 <u>un partenariat pour la création d'un centre de formation dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration qui sera situé à Dakhla.</u>

Favoriser les échanges avec l'Afrique

Organisé par le vauclusien <u>Thierry Robin</u>, 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 29 octobre 2025



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, 1er 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 29 octobre 2025



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 29 octobre 2025



Samedi 13 mai, l'association <u>Terre & Humanisme</u> inaugurera '<u>La Noria'</u>, située dans le nord du Gard, dans la commune de <u>Robiac-Rochessadoule</u>, près de <u>Bessèges</u>. 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 <u>agro-écologie</u>. Une initiative de l'association Terre & Humanisme, association fondée autour de <u>Pierre Rabhi</u> 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-maraichage. «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 <u>Tero</u>, puis travaillé avec 35 étudiants de l'<u>Institut Agro Montpellier</u>, 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 29 octobre 2025



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 <u>ici</u>. Pour les professionnels <u>ici</u>.

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 29 octobre 2025

Selon l'<u>Inrae</u> (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



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 29 octobre 2025





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 29 octobre 2025



La Noria DR

Un exemple?

«En <u>Ardèche</u> -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, <u>Olivier Filippi, pépiniériste à Perpignan</u>, 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,



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



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 <u>Actes Sud</u> avec <u>Cyril Dion</u>. C'était en ligne directe du film '<u>Demain</u>' réalisé par Cyril Dion et <u>Mélanie Laurent</u>. 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

<u>Françoise Vernet-Aubertin</u> 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 29 octobre 2025



Elevage de poules

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



Ecrit par le 29 octobre 2025



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 sècheresse 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 en France ».







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



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 cardio-vasculaires. 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'agréer 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-signatuare 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.

Amandier en fleur et lavandes

INRAE - Avignon : Inauguration du nouveau bâtiment 'Abeilles' dédié à la santé des





pollinisateurs



Avignon et les abeilles, c'est une vieille histoire qui débute en 1956 quand s'est installée la première 'Station Expérimentale d'Apiculture' sur le site de Montfavet, au sein d'une région à vocation apicole dont les travaux portent déjà sur la santé des abeilles, la sélection du cheptel et la qualité du miel.

La Région Sud, dans le cadre de son Contrat de Plan finance un projet '3A' ('A' comme Avignon, Agrosciences et Abeilles) afin de faciliter la collaboration entre les chercheurs de <u>l'INRAE</u> (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), les universitaires et le laboratoire Pharm-Ecologie Cardiovasculaire(LaPEC). En tout, 7,46M€ ont été investis (4M€ par l'NRAE, 2,5M€ par la Région, 450 000€ par le département, 230 000€ par le Grand Avignon). « Le bâtiment 'Coeur de Centre' en cours de construction offrira 2 150m2 de plancher, un amphi de 150 places, un atelier de co-working avec les entreprises, il pourra aussi accueillir des agents du Pôle de Compétitivité et il sera ouvert sur l'extèrieur » explique Jean-Philippe Nabot, directeur de l'INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Ecrit par le 29 octobre 2025



Les représentants des différents partenaires et financeurs lors de l'inauguration.

Lors de la visite du chantier, <u>Olivier Pélassy</u>, ingénieur – chef de projet évoque la volonté de « Construire un bâtiment HQE (à Haute qualité environnementale) lumineux, foncionnel, relié à celui de la présidence et des services administratifs, en béton bas carbone, avec une isolation extèrieure masquée par un bardage de résineux Douglas ».

L'unité de recherche 'Abeilles et environnement' qui existe depuis 66 ans (1956) a vu ses missions évoluer au fil des décennies. Dans les années 90, est d'abord apparu le 'varroa', un acarien parasite et de nouvelles espèces d'abeilles résistantes ont été sélectionnées. Ce fut ensuite le tour des pesticides 'néonicotinoïdes' qui altèrent leur sens de l'orientation et les empêchent de retourner dans leurs ruches. Au sein du laboratoire de Montfavet, une jeune chercheuse, Mahira Kaabèche a étudié les effets cardiotoxiques de ces pesticides sur les abeilles en procédant à un enregistrement électrique de leur activité. C'est la toute première étude de ce genre, un travail salué par l'ensemble des scientifiques du monde entier.



Ecrit par le 29 octobre 2025



<u>Mahira Kaabèche</u> a participé à la première étude scientifique sur les effets cardio-toxiques des pesticides sur les abeilles. Ici avec une coup d'aveille géante.

Les alliées naturelles de l'agriculture

Axel Decourtye, le responsable de l'Unité mixte technologique 'Protection des abeilles dans l'environnement' rappelle que les abeilles sont les alliées naturelles de l'agriculture : « Elles pollinisent 80% de la production mondiale donc de notre alimentation. C'est pourquoi les apiculteurs les chouchoutent. On dénombre un millier d'espèces d'abeilles entre les domestiques et les sauvages et nos équipes oeuvrent pour enrayer leur déclin dû aux changements climatiques, à la pollution, aux espèces invasives et aux pesticides ».

Ensuite, c'est le PDG de l'INRAE, <u>Philippe Mauguin</u> qui prend la parole pour rappeler que « L'engagement de l'INRA devenu INRAE se déploie sur un temps long. Tout le monde travaille main dans la main, les apiculteurs, les scientifiques, les généticiens, les responsables de l'agro-alimentaire pour protéger l'abeille et l'aider à faire le meilleur miel possible. Ce nouveau bâtiment est la preuve de la visibilité du travail de nos équipes au service du plus grand nombre ».



Ecrit par le 29 octobre 2025



Sanctuariser la recherche et l'innovation

De son côté, Joël Guin président du Grand Avignon évoquera « Le grand défi du siècle qu'est la pollinisation des abeilles puisqu'elle a des conséquences sur notre environnement, notre agriculture et notre alimentation ». Bénédicte Martin, vice-présidente du Conseil Régional insistera sur « La sanctuarisation de la recherche et de l'innovation au coeur de notre action pour permettre à l'agriculture de s'adapter à tous les changements ».



Ecrit par le 29 octobre 2025



Jean-Philippe Nabot, directeur régional de l'Inrae et et Philippe Mauguin, PDG de l'Inrae devant le futur 'Coeur de centre'.

Enfin, <u>Jean-Luc Parrain</u>, délégué régional académique à la recherche et à l'innovation qui représentait le Préfet de Région Christophe Mirmant rappelle que ce « Projet 3A Avignon a été inscrit au Contrat de Plan Etat-Région avec celui de Sophia-Antipolis pour un montant de 9,4M€. Aujourd'hui nous devons avoir une approche globale. Le généticien doit parler au géographe, à l'éthologue. C'est l'objectif du mouvement 'One health » une seule santé qui oblige toutes les disciplines à s'articuler, pas de santé humaine, sans santé animale ni santé environnementale, ce qui implique un dialogue science-recherche-société. Autant d'enjeux cruciaux pour envisager notre devenir avec un peu d'espoir »conclura-t-il.

Département, le Contrat territorial d'avenir bientôt en ordre de marche

Le contrat territorial d'avenir a été pensé pour structurer le Contrat de plan État-Région (CPER) 2021-2027. Au total, au niveau régional, l'État et la Région engageront conjointement 5 120,772 M d'€, au profit de l'adaptation des territoires à un nouveau modèle de développement solidaire et respectueux de l'environnement.



Le volet Vauclusien comprend 6 catégories de projets avec un accompagnement immédiat d'opérations ciblées :

- Equilibre et solidarité des territoires : 9 projets structurants seront financés sur la période 2021-2027 entre l'État et la Région pour un montant global de plus de 34M€ ;
- L'enseignement supérieur, la recherche et l'innovation : qui bénéficieront d'une enveloppe État : 8,6 M€, Région à hauteur de 7 M€ et le Département pour 3,8M€ en faveur de Jean Zay Agroparc, de l'Université d'Avignon ainsi que de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) ;
- La culture et le patrimoine : avec près de 13,6 M€ contractualisés entre l'État et la Région ;
- la mobilité douce : l'État et la Région souhaitent conjointement s'engager en faveur du territoire sur le développement de la mobilité douce, avec plus de 7M€ mobilisés sur de nombreux projets d'aménagements cyclables ;
- Les transports collectifs : le projet emblématique du tramway du Grand Avignon -2ème phase- avec des crédits contractualisés État Région de près de 16 M€. En soutien aux transports collectifs en site propre, l'État finance également la navette express Les Angles Avignon pour un montant de 2,15M€;
- La transition climatique, énergétique et environnementale, l'État, l'<u>Agence de l'eau</u>, l'<u>Adème</u>, les <u>fonds friches</u>, la Région et le Département soutiennent les projets portés par les collectivités territoriales sur cette thématique à enjeux, pour un montant global de près de 11,3M€.

Le document concernant le territoire vauclusien sera prochainement co-signé par <u>Christophe Mirmand</u>, préfet de région Paca, <u>Bertrand Gaume</u>, préfet de Vaucluse, <u>Renaud Muselier</u>, Président du conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur et <u>Dominique Santoni</u>, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse.

MH

Cerise : l'urgence de la filière face à la drosophile Suzukii





Ecrit par le 29 octobre 2025



Afin de sauver la filière cerise (cerise de bouche et cerise industrie) fortement menacée par la drosophile suzukii et le réchauffement climatique, la présidente de la <u>Chambre d'agriculture de Vaucluse</u> Georgia Lambertin ainsi que les représentants de l'AOP se sont rendus au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation 1^{re} semaine d'avril, pour échanger avec <u>Julien Denormandie</u> sur l'avenir de la production française.

Le réchauffement climatique

En effet, la filière cerise se bat depuis plusieurs années contre <u>drosophile suzukii</u>, ravageur très virulent pouvant entraîner une perte totale de récolte si aucune mesure de lutte dédiée n'est mise en place. S'ajoute à cela les effets néfastes du réchauffement climatique sur ces fruits particulièrement fragiles tels que des flétrissements, brûlures, défoliations précoces, déformations ou encore le phénomène de fruits doubles.

Quelle solution de rechange face au diméthoate?



Si des expérimentations ont été mises en place rapidement par <u>l'INRAE</u> (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), le CNRS (Centre national de la recherche scientifique), la recherche privée, le <u>Ctifl</u> (Centre technique au service de la filière fruits et légumes) et la Chambre d'agriculture de Vaucluse pour protéger les vergers (piégeage massif, lâchers d'insectes stérile, lutte biologique, filets de protection,...), la situation reste très complexe à gérer. La protection phytosanitaire via le <u>diméthoate</u> qui apportait un niveau d'efficacité correct est interdite depuis 2016.

Les filets, un coût élevé

Testée depuis 2008 dans le Vaucluse contre la mouche de la cerise, les filets sont encore à ce jour la seule solution efficace contre la drosophile suzukii, mais le coût élevé de cette technique et l'adaptation partiellement possible sur le verger limitent fortement son développement. La cerise représente toute une économie territoriale impliquant plus de 2500 personnes dans le Vaucluse et le Gard.

la drosophile asiatique Suzukii

Répondre aux exigences

«La filière n'existera que si elle répond aux exigences commerciales du produit, a relevé Georgia Lambertin qui, pour l'occasion représentait la Chambre régionale de l'agriculture Paca, homogénéité du calibre et la couleur, fermeté, brillance et fraicheur tout en proposant un prix compétitif alors que les coûts de production pour les agriculteurs restent très élevés avec la main d'œuvre, les matières premières, les systèmes de production…»

Rester pro-actif

«Nous devons Sécuriser la production a précisé Georgia Lambertin ; Renforcer la performance des vergers ; Moderniser la gamme variétale ; Amplifier les travaux de recherche appliquée sur les autres pistes de lutte contre la drosophila suzukii ; Garantir la fraicheur de la cerise ; Développer les démarches qualité ; Séduire de nouveaux consommateurs et pour cela nous aurons besoin d'un accompagnement financier des pouvoirs publics, technique et technico-économique individualisé.»

Ils étaient là

Georgia Lambertin était, dans sa démarche, accompagnée par les représentants de l'AOP (Appellation d'origine protégée) Cerises <u>René Reynard</u> et <u>Jean-Christophe Neyron</u>, la Présidente de la FDSEA 84 (Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles) Sophie Vache, aussi membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, et le Député <u>Adrien Morénas</u>.

MH

Les cerises de Vaucluse