

Ecrit par le 1 février 2026

Élevage, une enquête explore la recherche de la 'belle vache' Montbéliarde



Les éditions avignonnaises [Cardère](#) proposent l'ouvrage : '[Beautés des vaches](#), Elever des Montbéliardes, entre passion et production animale' de [Catherine Mougenot](#). Le livre revient sur les pratiques d'élevage de la race Montbéliarde et sur l'évolution des critères esthétiques et techniques qui guident les éleveurs depuis plus d'un siècle.

Au début du XX^e siècle, les vétérinaires ont défini les "beautés des vaches", une série de critères morphologiques -la mamelle, les aplombs,...- permettant d'évaluer la santé et les performances laitières. Plus d'un siècle plus tard, ces listes demeurent largement utilisées dans les élevages.

L'impact des progrès génétiques

L'ouvrage revient aussi sur un tournant majeur : l'arrivée du décodage ADN dans les années 2010, qui a profondément modifié les méthodes de sélection animale. Une enquête menée en 2014 dans le massif jurassien, sur la conduite de la race Montbéliarde, a été menée pour comprendre la diffusion de ces nouveaux outils de sélection assistée par marqueurs. Mais, au fil des entretiens, que ce soit par des

Ecrit par le 1 février 2026

regards complémentaires ou opposés, un autre thème s'est imposé : la quête de la 'belle vache'. À travers les notations chiffrées dont les animaux font l'objet, cette quête devient le symbole d'un rapport sensible aux animaux, au-delà des seuls critères physiques.



Copyright Editions Cardère

Quatorze observations pour comprendre un métier

L'essai rassemble quatorze observations de terrain. Elles décrivent à la fois un métier, des histoires individuelles et collectives, des réussites technico-scientifiques, les avancées du libéralisme, et les défis mis en lumière dans les mondes de l'élevage.

Une quête impossible à réduire à un seul modèle

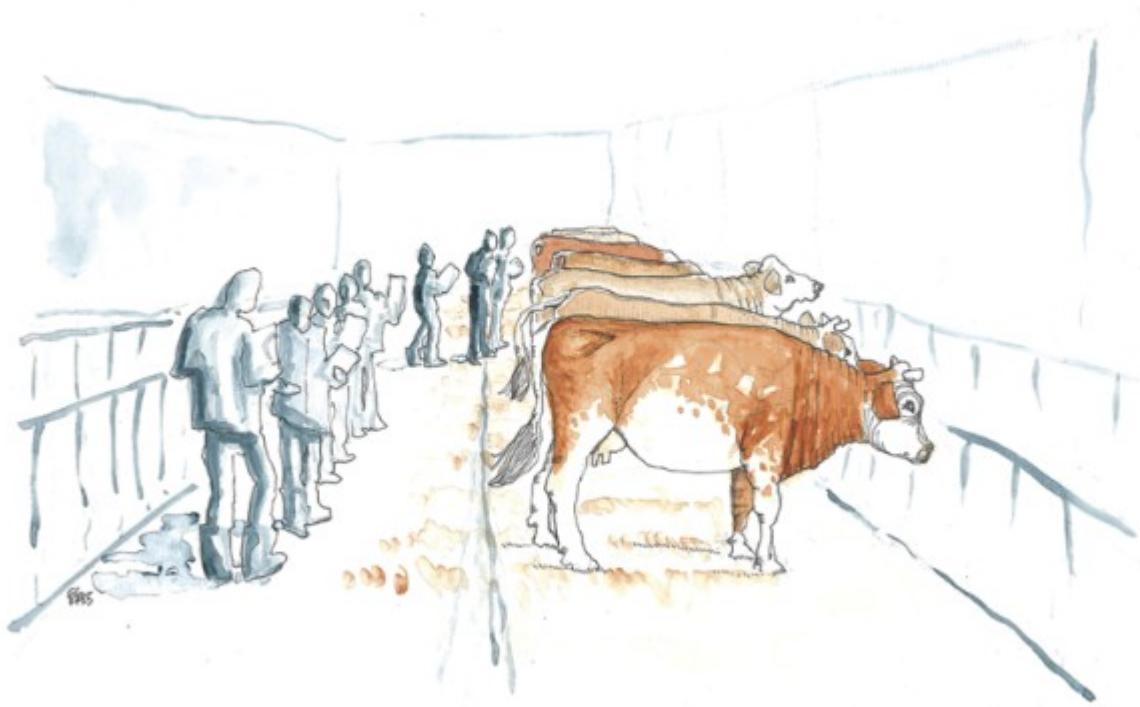
La quête de la 'belle vache' ne peut être envisagée de façon univoque. Elle s'inscrit dans une relation patiemment construite entre des générations de paysans et leurs animaux, où les savoirs transmis, les pratiques d'élevage et les choix de sélection se répondent et se transforment au fil du temps. Entre attachement sensible et intervention technique de la sélection artificielle, ces regards multiples révèlent la manière dont humains et animaux s'engagent dans une histoire commune de coévolution.

Ecrit par le 1 février 2026

Les infos pratiques

'Beautés des vaches, Elever des Montbéliardes, entre passion et production animale'. De Catherine Mougenot, aux éditions Cardère. 252 pages au format 14 x 21 cm. Septembre 2025. isbn 978-2-37649-048-7. Prix public 18€. Acheter [ici](#).

Calista Contat-Dathey



Copyright Editions Cardère

Les 8 & 9 juin, la 7e édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs

Ecrit par le 1 février 2026



Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCEM à Marseille, Rudy Ricciotti.

Ecrit par le 1 février 2026



Pierre Gagnaire ©Stéphane de Bourgies

Pour la 1ère fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de céps, de rangées de vignes, de mains usées de vignerons seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).

Ecrit par le 1 février 2026



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m² au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourrissent ».

Ecrit par le 1 février 2026



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succèderont pour animer la soirée de samedi.

Ecrit par le 1 février 2026



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.

Ecrit par le 1 février 2026



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Après tout, l'un n'empêche pas l'autre.

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026

Terroirs en fête attend les visiteurs les samedi 8 juin, de 16h à minuit et dimanche 9 juin, de 9h à 19h.

**Parc de l'Arbousière
1360, Avenue Voltaire Garcin
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.**

Coordonnées GPS : 43,940288, 4,934730



• **Accès** •

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

• **Pensez covoiturage !** •

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

• **Parkings et navettes** •

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

• **Parking pour personnes à mobilité réduite PMR** •

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

• **Sécurité incendie** •

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

• **Espace élevage** •

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambardes de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

• **Les animaux domestiques** •

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

Infos : terroirsenfeteenvaucluse.fr

« Petit, est-ce que tu manges toute l'avoine

Ecrit par le 1 février 2026

que tu gagnes ? »



Allez comprendre. Alors qu'ils exercent une activité qui nous ait totalement indispensable, qu'une majorité de français aime et soutient cette profession, les agriculteurs n'ont pas la considération qu'ils méritent, et en particulier économique. On parle même de déclassement social. Comme bien d'autres territoires, le Vaucluse est concerné par cette crise qui dure et qui ne semble jamais trouver de solutions.

On a tous des racines dans le monde agricole, et je n'y fais pas exception. Mon grand-père paternel était un éleveur et l'un de mes fils et sa compagne sont agriculteurs. D'ailleurs, il préfère qu'on l'appelle « paysan ». Autrefois péjorative, cette terminologie claque aujourd'hui comme une revendication : le respect du terroir avant tout.

« On aura toujours besoin d'agriculteurs pour nourrir les hommes »

Alors qu'il n'était encore qu'un jeune enfant, mon fils se vit poser la question par son arrière-grand-père : « qu'est-ce que tu veux faire comme métier plus tard ? ». Sans hésiter, il lâcha : « agriculteur ! ». On ne saurait avoir fait meilleur plaisir à cet aïeul qui voyait là une filiation salvatrice après deux générations d'égarement. Le grand-père ne s'empêcha pas de poursuivre, affirmant avec conviction : « Tu as raison on aura toujours besoin d'agriculteurs pour nourrir les hommes ». La sagesse

Ecrit par le 1 février 2026

de ceux qui ont travaillé dur ne s'est malheureusement pas vérifiée ou en tout cas pas de la manière dont ils l'entendaient.

“En fait, il ne faut pas chercher bien loin les causes de la crise du monde agricole : on s'est éloigné du bon sens.”

L'avoine que gagnent aujourd'hui nos agriculteurs est loin de les nourrir totalement

A un autre moment, alors que j'étais derrière mon ordinateur, pendant des vacances à la ferme, ce même grand-père, étonné que je travaille pendant mes congés, m'interrogea : « dis-moi, est-ce que tu manges toute l'avoine que tu gagnes ? Cette question, qui à l'époque m'avait beaucoup interpellé, résonne maintenant différemment. En effet, l'avoine que gagne aujourd'hui nos agriculteurs est loin de les nourrir totalement, c'est même eux qui en ont la plus petite part. En fait, il ne faut pas chercher bien loin les causes de la crise du monde agricole : on s'est éloigné du bon sens. Les agriculteurs comme d'autres métiers d'ailleurs, se trouvent à ne pas être du bon côté du manche alors que sans eux les industries agroalimentaires, les intermédiaires, la distribution ne sauraient exister. Un rapport de force qui serait juste et nécessaire de rééquilibrer.

Souvenons-nous, il n'y a pas si longtemps l'agriculture française était un des fleurons de notre économie nationale, un ambassadeur de notre excellence en matière alimentaire. Un secteur qui assurait à la France une balance commerciale excédentaire. Mais où avons-nous merdé ? Il est urgent que le bon sens conduise les décisions et les organisations mises en place. Le bon sens paysan évidemment, comme tous les grands-pères du monde sauraient avoir.

L'Association des maires de Vaucluse soutient les agriculteurs

Ecrit par le 1 février 2026



L'association des maires de Vaucluse présidée par Pierre Gonzalvès a exprimé son soutien aux agriculteurs dans leurs revendications pour assurer l'avenir d'une activité essentielle au département. Les maires disent tout leur attachement à une agriculture vivante, rémunérant correctement ceux qui la servent. Ils réclament des réponses concrètes et le droit des agriculteurs d'être entendus par les autorités publiques françaises et européennes pour s'inscrire dans la pérennité. L'AMV souligne son lien indéfectible et la solidarité réciproque qui unissent tous les maires de France aux agriculteurs.

MH

Le soutien de Jean Viard aux forçats de la Terre

Ecrit par le 1 février 2026



En pleine crise agricole, le sociologue vauclusien [Jean Viard](#) défend les forçats de la terre. Depuis près d'un demi-siècle, cet observateur éclairé de nos vies décrypte, décode le milieu paysan. Avec « La campagne inventée » publiée en 1997, « L'archipel paysan, fin de la république agricole » en 2001, « Le sacre de la terre » en 2020, inlassablement, il met ses pas dans le sillon des cultivateurs.

« Aujourd’hui, le monde paysan a l’impression d’être en voie de disparition » précise Jean Viard. « Il ne voit pas son avenir clairement. Il se sent rejeté, déconsidéré, dénigré. Certains ironisent sur les culs-terreux. Or, depuis l’après-guerre, on a gagné 25 ans d’espérance de vie grâce à leur travail, grâce à l’amélioration de l’alimentation. C’est l’époque où le Général de Gaulle a demandé à son ministre de l’agriculture, Edgard Pisani, de faire entrer l’agriculture française dans la modernité pour atteindre la souveraineté alimentaire » ajoute Jean Viard.

Mécanisation de la production et produits phytosanitaires

« C’est aussi l’époque où on a commencé à utiliser des produits chimiques, où on a mécanisé la production, mis en place des organisations professionnelles et des coopératives pour fédérer toute cette main d’œuvre. » Mais ces investissements ont un coût, les paysans se sont endettés en achetant des parcelles toujours plus grandes, des tracteurs toujours plus puissants, climatisés, une moissonneuse-batteuse high-tech, une machine à vendanger qui enjambe les rangées de vignes et trie les grains de raisin, tout cela sous les conseils cyniques et mortifères de certains techniciens et banquiers. Et c’est à

Ecrit par le 1 février 2026

eux, les cultivateurs, de rembourser des prêts faramineux qui les étranglent quand ils n'arrivent pas à vivre dignement de leur travail. Certains ont travaillé dur plus de 40 ans pour toucher une retraite de 900€. On recense un suicide de paysan tous les deux jours, c'est dire leur degré d'abandon, dépression et de désespoir. »

Les exclus du progrès social

« Pendant que tous les autres travailleurs ont droit aux congés payés et aux 35h, eux sont exclus du progrès social, s'occupent de leurs vaches, chèvres, brebis et volailles 365 jours par an. Des labels et des normes ont été inventés pour que soient reconnues les appellations d'origine contrôlée ce qui est positif pour la mise en marché de produits du terroir de qualité, pour nos vins AOC, comme le rosé de Provence et le rouge des Côtes du Rhône. En revanche, le marché européen n'impose pas les mêmes mesures drastiques à tous. La preuve avec un seul exemple, la cerise. Nos arboriculteurs de Venasque et du Barroux ne peuvent pas utiliser de diméthoate pour lutter contre la « *drosophila suzukii* » quand nous importons à tire larigot des milliers de tonnes cerises turques imbibées de diméthoate. On nage en pleine absurdité. »

« On boit plus de bière que de vin »

« Côté viticulture, il faut bien voir que nos habitudes de consommation aussi ont changé. L'an dernier, on a plus bu de bière que de vin en France et les stocks de rouge craquent au point qu'on a autorisé la distillation à grande échelle. Quand on parle de 'consom'acteurs', on voit des citoyens aller faire leurs courses dans les fermes, acheter aux producteurs de la ceinture verte d'Avignon ou de Velleron, sur les petits marchés de village plutôt qu'au supermarché. Mais quand on lit le prix des fruits et légumes de nos paysans, face aux tomates importées d'Espagne et du Maroc en plein hiver, là où le prix de la main d'œuvre et des charges estridicullement bas, les mères de familles monoparentales qui sont au Smic (Salaire minimum interprofessionnel de croissance) achètent ce qui est moins cher pour nourrir leurs enfants, au détriment de la qualité gustative et nutritionnelle. Mais c'est leur porte-monnaie qui leur impose ce choix. »

Rareté et cherté du foncier

« Pour revenir aux racines de cette crise agricole, il faut aussi évoquer la rareté et la cherté du foncier. Comme Jean Viard l'écrit dans « Le sacre de la terre » : « On a construit 63 000 ronds-points, des lotissements, des supermarchés et on a grignoté 20% de nos terres aux dépens de l'agriculture. Il faut arrêter de défigurer la France ». En 30 ans, le prix de la terre a été multiplié par deux, il faut compter un million d'euro pour une petite exploitation. Et on ne parle pas ici des vignes de Châteauneuf-du-Pape. Quel enfant de paysans a les moyens de dédommager ses frères et soeurs qui n'ont pas choisi d'hériter du domaine familial? Le sociologue insiste : « Il faut former les jeunes, les inciter à s'installer, cultiver leur jardin, développer des start-up à la campagne ».

Vous avez dit agri-bashing ?

« Autre forme d'agri-bashing, les bobos néo-ruraux, ces ayatollahs de l'écologie. « Ils ont quitté la ville, se sont installés en pleine nature, à côté d'une ferme et ils ont intenté 1 200 procès aux paysans parce que le cri du coq les réveille, l'âne qui brait les dérange, le fumier pue, l'épandage pollue ou le tracteur fait du bruit ». Le défenseur des paysans martèle : « L'agriculture est un métier d'avenir. Elle nous nourrit,

Ecrit par le 1 février 2026

nous habille, capte le carbone. Avons-nous déjà oublié les Gilets jaunes qui se sont levés pour l'urgence climatique. Nous avons besoin de retrouver nos racines sur le champ. Le sol est le lieu de ressources, de culture, de mémoire, de territoire de la patrie. Il faut passer de l'agriculture-problème à l'agriculture-solution. Elle est un métier du futur, un lien entre la santé des hommes et le soin de la terre ».

Quelle sera l'ambiance au prochain Salon de l'agriculture ?

Il ajoute, ironique : « Dans un mois, les politiques vont faire les marioles au Salon d'Agriculture, se pavanner dans les allées du Parc des Expositions, Porte de Versailles, caresser les paysans et leurs bêtes dans le sens du poil, partager l'apéro et le saucisson, les mêmes qui ont signé subrepticement en novembre un accord avec la Nouvelle Zélande qui prévoit la suppression des droits de douane sur les kiwis, pommes, oignons, viandes, le beurre, le miel, le lait en poudre. 18 000km nous séparent de ce territoire aux antipodes de la France, dans le Pacifique Sud. Et ils prétendent favoriser les circuits courts au Ministère de l'Agriculture ? Interroge Jean Viard. Il ne faudrait pas prendre les enfants du bon dieu pour des canards sauvages. Stop à l'hypocrisie, à l'envumage, au double discours. »

« La campagne inventée » - L'archipel paysan, la fin de la république agricole » - L'Aube Le sacre de la Terre » - L'Aube www.editionsdelaube.com

L'Agriculture en Vaucluse

115 000 hectares de surface agricole : 31% du territoire (dont 22 761ha en bio).

12 700 emplois : 4 300 dirigeants, 2 800 permanents, 5 600 CDD (Contrats à durée déterminée, occasionnels et saisonniers.

Chiffre d'affaires : 1,106 milliard d'euros.

La production en Vaucluse

N° 1 cerise, raisin de table, ail, courge.

N°2 poire Guyot, pomme Golden & Granny.

N°3 fraise, pastèque, vins AOC.

Viticulture :

50 000 emplois.

2 millions d'hectolitres produits par an.