

Ecrit par le 5 février 2026

Jules Pochy, le film d'une vie



Eclectique, Jules Pochy se laisse guider par ses inspirations multiples. De Paris à Las Vegas, de Dakar à New-York, le producteur passionné revient dans sa terre natale.

Le Pandora. Enfant, il reste de longues minutes devant le cinéma désormais baptisé la Scala Provence à Avignon. En attendant que ses parents viennent le chercher après l'école, Jules Pochy s'évade, contemple les affiches des films, plonge dans les intrigues. Tous les noms inscrits sont passés en revue, son premier amour pour le cinéma est né 3 rue Pourquery Boisserin.

Jules Pochy revient à la terre mère. Avignon, où l'architecture offre des joyaux tout en courbes et finesse qui ne cessent de nourrir son imaginaire. La mère est coloriste, le père architecte. Jules baigne dans l'esthétique durant toute son enfance. De son aveu, le « frisson architectural » de la cité papale n'a rien à envier à celui de New York. « J'ai toujours aimé filmer la ville. Les vieux murs racontent l'histoire », nous dit-il le regard mystique. Son histoire à lui s'enrichit des pérégrinations à travers le monde et des deux

Ecrit par le 5 février 2026

fondations essentielles : ses racines et ses amis.

La cité papale l'a vu naître et grandir jusqu'au baccalauréat. Les sirènes de la dame de fer sont un jour plus fortes. Le 'parisian dream' lui fait de l'œil à l'âge de 19 ans. « C'était mon rêve d'enfance, partir et réussir dans la capitale », se rappelle-t-il. Dès le plus jeune âge, l'écriture l'anime. Parce que les contours de ses envies sont encore flous, il se lance dans une maîtrise d'informations à l'Institut français de presse à Paris.

Jules Pochy vivra finalement 30 ans à Paris avant de revenir s'installer à Avignon avec sa compagne parisienne et ses enfants. Nous sommes en 2020, après le 1^{er} confinement. La maison est trouvée, les premiers travaux débutent et les souvenirs d'enfance le submergent. Les vacances dans le Luberon, les lumières, les bâtiments historiques, Jules Pochy confirme ce qu'il savait déjà : la Provence sera le théâtre de ses prochaines aventures audiovisuelles.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

Le producteur réalisateur Jules Pochy nourrit des projets pour sa Provence natale.

Les Visiteurs, Place Vendôme

Vous l'avez tous visionné au moins une fois. Pour mettre le pied à l'étrier, Jules est à la bonne école, une production iconique française qui a marqué toute une génération. En 1993, il est alors assistant du metteur en scène Jean-Marie Poiré, sur le plateau du film [Les Visiteurs](#). « J'ai l'impression qu'on est en train de faire un carton, il se passe un truc, une espèce d'émulation sur le plateau », pressent celui qui se retrouve « au cœur de la matrice ». Une matrice de prestige avec des monuments du cinéma français tels que Jean Reno, Christian Clavier ou Valérie Lemercier. Près de 14 millions de spectateurs et une première place au box-office français : le souvenir est gravé.

Le deuxième tourbillon scénaristique ne tardera pas à embarquer le futur producteur. En 1998, '[Place vendôme](#)', réalisé et produit par Nicole Garcia, l'intègre en tant que documentaliste/co-scénariste. La distribution est de haute volée : Catherine Deneuve, Jacques Dutronc ou le regretté Jean-Pierre Bacri. « Nicole me fait part de son idée, mais toute l'intrigue était à construire. Nous ne connaissions pas grand-chose au milieu de la joaillerie », se rappelle-t-il. Pour nourrir le scenario, donner des choses « dramaturgiquement intéressantes », Jules Pochy se mue en enquêteur hors-pair durant six mois. Il rencontre des experts en assurance, des détectives, « les grands joailliers m'ont fait rentrer dans les coulisses ». Il connaîtra bientôt toutes les histoires de la haute joaillerie parisienne et les arnaques vertigineuses.



Christian Clavier et Jean Reno, 'Les visiteurs'. Photo DR

Direction ensuite le pays de l'Oncle Sam où il finance des études à l'université de cinéma New York

Ecrit par le 5 février 2026

University (NYU). « Il s'agissait d'un 'continuing education', pour que les gens en activité professionnelle puissent reprendre leurs études », précise-t-il. Il y suit un cursus de quelques mois et vit aux Etats-Unis pendant deux ans. Parmi ses belles rencontres, des italiens, des brésiliens avec qui il concocte quelques courts métrages. Retour au bercail. « La France me manquait trop. C'est ici que je voulais faire les choses », explique celui qui réalise notamment le court métrage ['On off'](#) avec Clémentine Celarié et co-réalisé avec Xavier Morineau.

Le poker ou le far west

Nous sommes en 2006, autre univers : le Poker dans lequel il plonge grâce à [Fabrice Soulier](#), son ami d'enfance. L'avignonnais, champion du monde de Poker, a d'ailleurs été réalisateur de la série à succès 'Un gars une fille.' « C'était un milieu en friche, il y avait tellement de choses à faire, le marché était en pleine ébullition. En travaillant dans ce milieu, j'avais l'impression d'être dans le far west », nous conte Jules Pochy. A l'époque, Jules a déjà sa société de production et lance en parallèle le site d'informations ['Made in poker'](#) pour lequel il supervise l'aspect visuel.

Le duo parcourt le monde entier, suit les joueurs dans leurs aventures, expose les coulisses. En parallèle, les deux amis réalisent des vidéos, des publicités pour Everest Poker ou un journal télévisé pour RTL 9 retransmis en direct de Las Vegas pendant deux ans. Jules Pochy est par la suite propulsé photographe français de poker : couvertures de magazines, édition de son [propre livre 'Made in Poker'](#). 256 pages de clichés inédits et saisissants. La passion pour la photographie se révèle être une nouvelle corde à son arc.

Ecrit par le 5 février 2026



MADE IN POKER

JULES POCHY

PHOTOGRAPHIE

'Made in poker', le livre de photographies de Jules Pochy est disponible en [cliquant ici](#).

Ecrit par le 5 février 2026

'Un gars, une fille' en Afrique noire

Après huit ans de Poker, Jules Pochy revient à son premier amour : la fiction. Il souhaite alors adapter la série 'Un gars, une fille' en Afrique. Il convainc 'Canal plus Afrique' et part tourner pendant deux ans à Dakar au côté du producteur Michael Poulenard. ['Chérie coco'](#) naît en 2017. Un défi logistique de taille, tout le matériel doit être transféré à Dakar. « On travaillait avec des auteurs africains et des équipes locales », précise Jules Pochy qui est alors réalisateur et producteur. Il enchaînera les péripéties, les contretemps et les sueurs froides. Comme cette fois ou le premier assistant, personne la plus importante, est aux abonnés absents dès la première journée de tournage...

Le succès est immédiat et populaire. Eu égard à la différence de culture, le pari était pourtant audacieux, « c'était délicat de montrer un couple dans son intimité, qui parle librement de tout. C'est rarement un programme que tout le monde regarde en famille ». Le deal ? Sortir de Dakar, montrer l'Afrique, la brousse, la réserve naturelle, la plage. Après deux saisons et 200 épisodes, le programme prend fin pour des raisons financières. Le souvenir, lui, demeure éternel.



Série 'Chéri coco'. Photo DR

Ecrit par le 5 février 2026

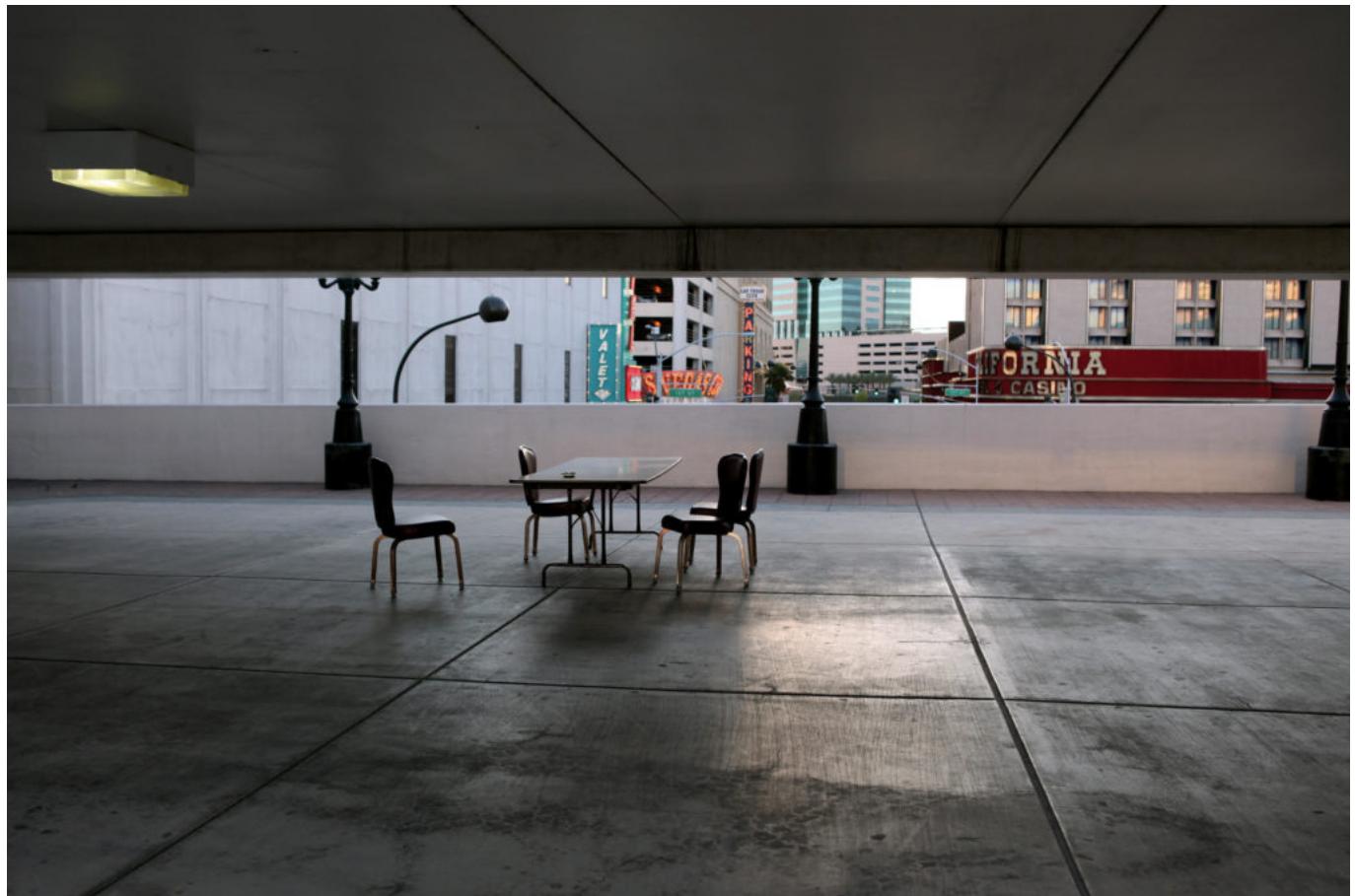
Vivre Avignon « au quotidien »

A l'instar du producteur Alex Berger dont nous vous faisions [le portrait](#), Jules Pochy entend « vivre » au quotidien la cité, créer « une activité pérenne ». « Je n'ai toujours pas compris pourquoi il y avait si peu d'activité audiovisuelle dans une région à fort taux d'ensoleillement, une région qui séduit le monde entier, qui a fait rêver les plus grands artistes, peintres, photographes », soulève le producteur.

« La ville est devenue propre, belle et retapée. Quand j'y étais, tout tombait en ruine. Nous avons une belle ville, refaisons la respirer, réinvestissons », prône Jules Pochy. Hors de question de laisser la cité devenir une « ville dortoir de luxe » avec des propriétés achetées par des étrangers mais un investissement dans l'économie inexistant. « Il faut recréer des projets qui font un peu rêver », poursuit Jules Pochy qui aimerait par exemple valoriser le street art à travers un festival inédit.

Pour voir naître des productions, encore faut-il détenir des studios. « C'est la base. Les techniciens vont là où il y a du travail, des projets. En Provence, il y a des maquilleurs, des ingénieurs son, des cadreurs, j'en connais énormément. Il manque juste le travail. J'adorerais qu'une industrie se développe dans le coin », appelle de ses vœux le producteur qui écrit en parallèle une série de fiction à Avignon. « J'ai un projet de scénario, une très belle histoire qui se passe au temps des papes, un long métrage un peu fantastique », confie Jules Pochy. Les projets ne manquent pas quand il s'agit de sa muse provençale.

Ecrit par le 5 février 2026



'Made in poker', le livre de photographies de Jules Pochy est disponible en [cliquant ici](#).

Et si l'on créait un drive de produits fermiers ?

Ecrit par le 5 février 2026



La [Chambre d'agriculture](#) Provence-Alpes-Côte d'Azur organise un webinaire destiné aux agriculteurs de la région. Le thème : « Comment mettre en place un drive de produits fermiers ? », mercredi 12 janvier de 13h30 à 15h00.

L'agriculture évolue, les modes de commercialisation des produits agricoles aussi. Vendre directement ses produits, c'est tentant... mais comment s'y prendre ? Créer une boutique en ligne, installer un drive de produits à la ferme, utiliser un distributeur automatique collectif avec d'autres producteurs... Les solutions existent, chacune présente un certain nombre d'avantages et de contraintes.

Ce webinaire est animé par des conseillers experts des chambres d'agriculture, qui présenteront les démarches, les services et les outils spécifiques conçus notamment dans le cadre de la marque « Drive fermier Bienvenue à la ferme ». Des témoignages de porteurs de projet viendront également nourrir le partage d'expériences.

Participation gratuite sur inscription préalable. Enregistrement en ligne : [cliquez ici.](#)

L.M.

Ecrit par le 5 février 2026

La JCE du Grand Avignon donne rendez-vous aux habitants à l'occasion des 'apéros locaux'



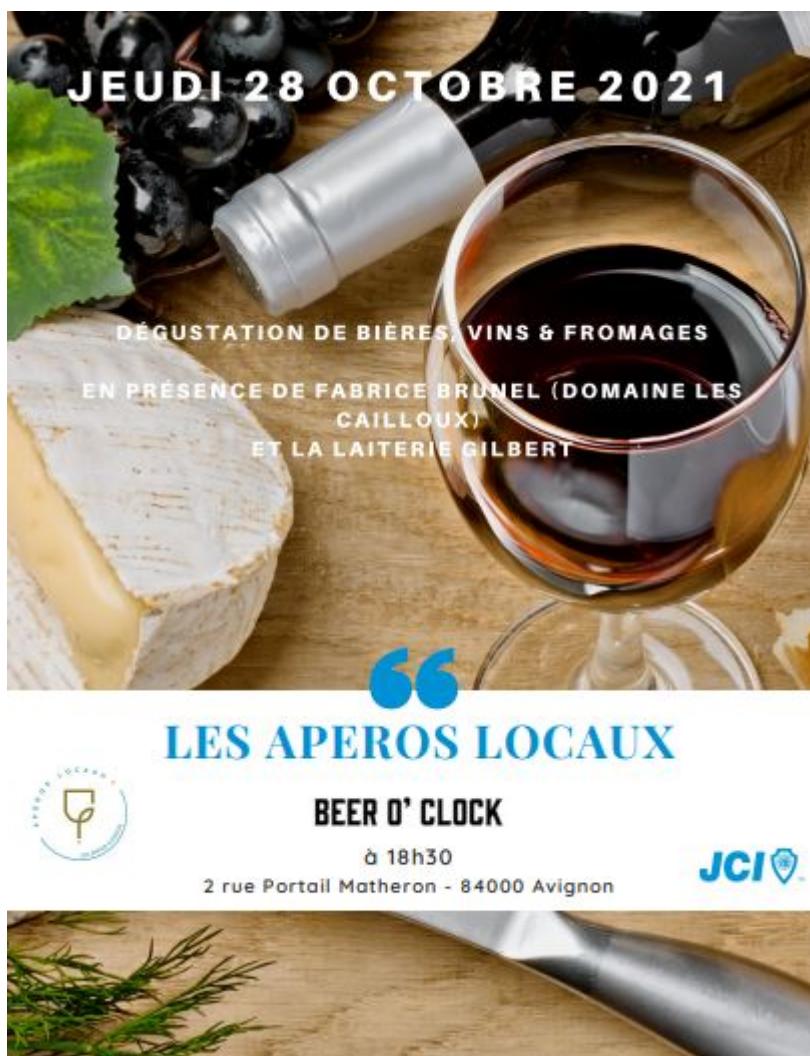
La [JCE du Grand Avignon](#) (Jeune chambre économique) lance sa nouvelle action à partir du mois d'octobre : les 'apéros locaux'. Objectif ? Se renouveler chaque mois dans un lieu différent et avec des producteurs différents afin de valoriser les produits et les acteurs locaux.

Initiée en 2017 par la JCE d'Auxerre, le but est de mettre en lumière le savoir-faire des vigneron et brasseurs indépendants, ainsi que des producteurs locaux lors de soirées conviviales sur le territoire du

Ecrit par le 5 février 2026

Grand Avignon. Un nouveau rendez-vous convivial et inspirant qui entend bien créer un dialogue entre tous les acteurs locaux.

La JCEGA donne ainsi rendez-vous tous les mois, à partir de 18h30, aux habitants du Grand Avignon, dans un bar ou restaurant de la ville, pour découvrir et déguster un vin et/ou des produits locaux. Le lieu de rendez-vous change tous les mois. Rendez-vous le 28 octobre pour la première au [Beer O'Clock à Avignon](#) à 18h30. Toutes les informations sur l'événement en [cliquant ici](#).



Ecrit par le 5 février 2026

Gel : le département de Vaucluse attribue une aide de 1000€ par agriculteur



Lors de la dernière séance de l'assemblée, le Conseil départemental de Vaucluse a choisi de compléter le fonds d'urgence de l'Etat par une aide départementale d'un montant de 1 000€ pour chaque dossier, soit un montant global de 248 000 €. Cette contribution solidaire sera versée dans les semaines à venir.

L'[épisode de froid exceptionnel](#) survenu les 7 et 8 avril 2021 a provoqué des dégâts considérables sur les productions agricoles vauclusiennes. Les producteurs de fruits à noyaux et à pépins sont les plus impactés de par leur récolte en fin de printemps. « Au-delà des exploitations touchées, c'est l'ensemble de la chaîne de production agricole qui est fragilisée, voire menacée. Les pertes globales sont estimées entre 380 et 540 millions d'euros pour le Vaucluse », précise Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse. Au fond d'urgence de l'Etat, le Département attribue une aide de 1000€

Ecrit par le 5 février 2026

supplémentaires par agriculteur.

Le fonds d'urgence en Vaucluse : 5 000€ par exploitation, 1,06M€ au total

L'Etat a souhaité mettre en place un dispositif exceptionnel et il a élargi les critères d'attribution habituels de ses aides. Il a créé un fonds d'urgence doté d'une enveloppe de 1 065 000€ pour le Vaucluse ayant pour but d'aider les exploitations qui ont subi des pertes de récolte et dont la trésorerie ne permet plus de faire face aux dépenses immédiates, nécessaires à la poursuite de leur activité et aux besoins essentiels du foyer. En Vaucluse, l'aide financière attribuée par l'Etat est d'un montant plafonné à 5 000€ par exploitation.



Séance de l'Assemblée départementale de Vaucluse du vendredi 24 septembre 2021. Photo: Département de Vaucluse

418 dossiers déposés

Sont prioritaires pour l'attribution de ces aides : les exploitations de vergers de fruits à noyaux (cerises, abricots, prunes, pêches nectarines et amandes) ainsi que les nouveaux exploitants et jeunes agriculteurs récemment installés et les exploitations plusieurs fois sinistrées en raison d'aléas climatiques. La

Ecrit par le 5 février 2026

subvention est également modulée en fonction des surfaces plantées en fruits à noyaux et elle concerne uniquement les agriculteurs dont le siège d'exploitation est situé dans le département. 418 dossiers ont été déposés et 248 dossiers ont été retenus sur la base des critères prédéfinis.

L.M.

Episode de gel, ouverture des dossiers pour 'calamité agricole'



Ecrit par le 5 février 2026

L'arrêté ministériel du 16 juillet 2021 reconnaît pour le département du Vaucluse, le caractère de calamité agricole aux pertes de récolte sur les cerises de bouche, cerise d'industrie, pêche, abricot, nectarine, prune, dues au gel du mois d'avril 2021. A ce titre, les agriculteurs peuvent prétendre à une indemnisation de la part du Fonds national de gestion des risques en agriculture.

Attention

L'arrêté de reconnaissance 'Gel 2021 sur les Fruits à Noyaux du 16 juillet 2021' a été pris de manière anticipée avant la fin de campagne de production des cultures sinistrées (pour ce qui concerne les pêches et les prunes dans le Vaucluse). Pour autant, il n'est juridiquement pas possible d'ouvrir une période de déclaration de pertes, pour une culture donnée, avant la fin de la campagne de production de cette culture. Ainsi, la déclaration est accessible aux exploitants ayant uniquement des pertes à déclarer en cerises (de bouche et industrie) et abricots dans la catégorie « fruits à noyaux ». Pour ceux ayant aussi des pertes en prunes et en pêches, ils devront faire le dossier de demande papier et envoi postal à la DDT (Direction Départementale des Territoires).

Calendrier

Les demandes sont à déposer à partir du 9 août 2021 auprès de la DDT de Vaucluse.

Date limite de dépôt des dossiers :

- Avant le 9 septembre 2021 pour les dossiers déclarés sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>
- Avant le 20 septembre 2021 inclus pour les dossiers papier, par envoi postal à : Service de l'Etat en Vaucluse - Direction Départementale des Territoires Service Agricole / Gel 2021, 84905 Avignon Cedex 9

Pièces à fournir

- Formulaire de demande : [Gel2021 Formulaire demande d indemnisation](#) (format pdf - 272.6 ko - 02/08/2021)
- Notice explicative : [gel2021 notice](#) (format pdf - 109.8 ko - 06/08/2021)
- Annexe 1 : pertes de récolte : [Gel2021 annexe 1](#) (format pdf - 66.3 ko - 02/08/2021)
- Annexe 2 : inventaire verger (si non adhérent OP) : [Gel2021 annexe 2](#) (format pdf - 56.7 ko - 02/08/2021)
- Attestation d'assurance : [Gel2021 formulaire attestation assurance](#) (format pdf - 106.1 ko - 02/08/2021)

Et deux documents nécessaires à la téléprocédure : [présentation de TELECAM + plaquette d'inscription à TELECAM](#) (format pdf - 887.8 ko - 09/08/2021)

Ecrit par le 5 février 2026

Les communes concernées

Althen-les-Paluds, Ansouis, Apt, Auribeau, Avignon, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bédoïn, Buoux, Blauvac, Bollène, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Chateauneuf-de-Gadagne, Cheval-Blanc, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gordes, Goult, Grambois, Jonquerettes, Joucas, Lacoste, L'Isle-sur-la-Sorgue, La Bastidonne, La Motte d'Aigues, La Roque sur Pernes, La Tour d'Aigues, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lamotte du Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Le Barroux, Le Beaucet, Le Crestet, Le Pontet, Les Beaumettes, Le Thor, Les Taillades, Lioux, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbe, Mérindol, Méthamis, Mirabeau, Modène, Monteux, Morières les Avignon, Mormoiron, Murs, Oppede, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaleon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-les-Apt, Saint-Saturnin-les-Avignon, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Sorgues, Vaugines, Vedène, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

Toutes les informations nécessaires à la constitution et au dépôt de ces dossiers : [cliquez ici.](#)

L.M.

Et 'Hopps' ! La marketplace l'isloise lance son service de livraison à domicile

Ecrit par le 5 février 2026



La marketplace www.commerceslislois.com lance la livraison à domicile ! **Pierre Gonzalvez**, maire de la commune, l'équipe **Boutigo** en charge du développement de la plateforme et le groupe aixois **Hopps** qui assure la livraison présentaient cette nouveauté économique il y a quelques jours. La livraison à domicile porte sur un rayon de 15 km autour du centre-ville.

60 commerçants, 1 449 visites par mois, 3 000 produits

Lancée fin 2020, la place de marché « Mes commerces l'Islois chez moi » est basée sur la solution de marketplace « Boutigo » lancée il y a 2 ans par l'entreprise avignonnaise ARG solutions. Crée pour favoriser la mise en relation entre commerçants locaux et clients, elle regroupe dans un marché virtuel tous les commerçants l'islois indépendants qui souhaitent figurer, qu'ils soient alimentaires, non alimentaires ou de type prestations de service tels que les salons de coiffure, d'esthétique ou encore les aides à la personne. Lancée à l'origine avec 30 commerçants adhérents, elle rencontre très vite un succès considérable et fédère aujourd'hui 60 commerçants, dont des producteurs du marché agricole de Petit Palais.

Ecrit par le 5 février 2026

Comment ça marche ?

Il suffit de se connecter sur www.commerceslislois.com pour découvrir les boutiques en ligne des commerçants locaux, accessibles 24h sur 24, 7 jours sur 7. Ensuite, il devient possible de constituer son panier unique, quel que soit le nombre d'achats effectués auprès de différents commerçants, de payer en ligne de façon sécurisée et de choisir son mode de retrait : soit en livraison à domicile, soit en 'click&collect'.

Hopps group à la livraison

La livraison sera assurée par Hopps Group, à travers son entreprise Adrexo et la solution Drive To Home. Expert de la logistique locale basé à Aix-en-Provence, Hopps compte 22.000 collaborateurs, 25.000 clients et affichait un chiffre d'affaires de 540M€ en 2020. Concrètement, la livraison sera assurée par un chauffeur recruté spécifiquement à l'occasion de ce projet. 2 véhicules à température dirigée seront utilisés. Floqués aux couleurs de la marque commerceslislois.com, ces véhicules sont tri-zone : frais, surgelé et sec. En centre-ville, un vélo cargo électrique permettra de réaliser la collecte des produits chez les commerçants pour une livraison groupée chez le consommateur. Un camion frigorifique 12m³ effectuera la livraison à domicile.

Promotions en pagaille sur Facebook

Autre nouveauté : la création d'un groupe Facebook intitulé '[Marketplace - Mes commerces l'Islois](#)' pour permettre aux abonnés de profiter régulièrement de promotions exclusives et de remises. Tous les jours, à midi, un code promotionnel valable 24h sur l'intégralité de la boutique de l'un des commerçants sera publié. Il suffira alors de cliquer sur la publication du jour pour se rendre sur le site de la marketplace puis de renseigner le code promotionnel au moment de valider sa commande. La boutique en promotion est renouvelée toutes les 24 heures de façon à opérer un roulement parmi les commerçants et à proposer un grand nombre de promotions au fil du temps.

Ecrit par le 5 février 2026



Un camion frigorifique de 12m3 effectuera la livraison à domicile. Photo: David Pellet

L.M.

Première en France : la 'Cerise des coteaux du Ventoux' décroche l'IGP

Ecrit par le 5 février 2026



C'est la première fois qu'une IGP (Indication géographique protégée) est accordée à la cerise en France. La 'Cerise des coteaux du Ventoux' rejoint le cercle sélect' et bénéficie ainsi d'une protection européenne, vient d'annoncer l'[Institut national de l'origine et de la qualité \(Inao\)](#).

Le Vaucluse, 1er producteur national

Dans cette région de culture traditionnelle de la cerise, attestée depuis le XVIIe siècle, cette appellation est l'aboutissement d'un long travail sur la qualité du fruit. De nombreuses productions sont concernées, le Vaucluse étant le 1er département producteur de cerises en France. Avec près de 2 472 hectares plantés en cerisiers et une récolte annuelle de 15 004 tonnes de cerises de bouche en 2016, le département est bien au cœur de la consommation nationale de ces pépites sucrées. Environ 45% de la production est destinée à la transformation (fruits confits, confiture...), le reste est dégusté en frais.

Les critères retenus

Parmi les critères cités dans le cahier des charges de la cerise IGP Côteaux du Ventoux : une maturité optimale, un calibre supérieur à 24mm, une couleur rouge homogène et une récolte à la main. 6 variétés sont agréées, dont la burlat, à l'intérieur d'une zone géographique qui s'étale du nord du Ventoux

Ecrit par le 5 février 2026

jusqu'au sud Luberon, en passant bien sûr par les Monts de Vaucluse. Les cueilleurs sont formés à sélectionner visuellement les cerises dont le rapport sucre/acidité est optimal.

Une protection européenne

Le cahier des charges a été enregistré par la Commission européenne, lui conférant une protection à l'échelle européenne. Les indications géographiques protègent les produits contre toute utilisation abusive ou imitation de la dénomination enregistrée, et garantissent la véritable origine du produit. Cette protection confère à tous les producteurs situés dans la zone géographique concernée, des droits collectifs sur le produit. Cette cerise est cultivée actuellement par 44 producteurs sur 157 hectares. La cerise rejoint entre autres la Châtaigne des Cévennes, les Abricots rouges du Roussillon ou encore les Pommes et les Poires de Savoie dans la famille des IGP produites en France.

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse

Ecrit par le 5 février 2026



Du monde de la culture à celui de la nature, il n'y a qu'un pas. Président de l'association culturelle [Surikat and co](#), Damien Baillet s'est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l'île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement 'agriculturel' est lancé ! Rencontre.

Comment est naît ce projet de ferme pédagogique ?

L'association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l'art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l'agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J'ai alors suivi une formation afin d'acquérir le savoir et la technique, un stage pour mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Ecrit par le 5 février 2026

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par [Initiative terre de Vaucluse](#), qui a trouvé un financement croisé avec la [Région Sud](#). J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. [Bpi France](#) et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai du également réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec [Alpes contrôles](#), certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subit de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles...

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la [semaine de l'Environnement](#) sur l'île. Au programme de cette journée : 11h - vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h - pique-nique zéro déchet ; 13h30 - ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 - discussion-débat avec la [Machine emotive](#) ; 17h30 - initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, [la Maison en carton](#), [Eco'Lab Environnement](#), [Roulons à vélo](#), et bien d'autres.

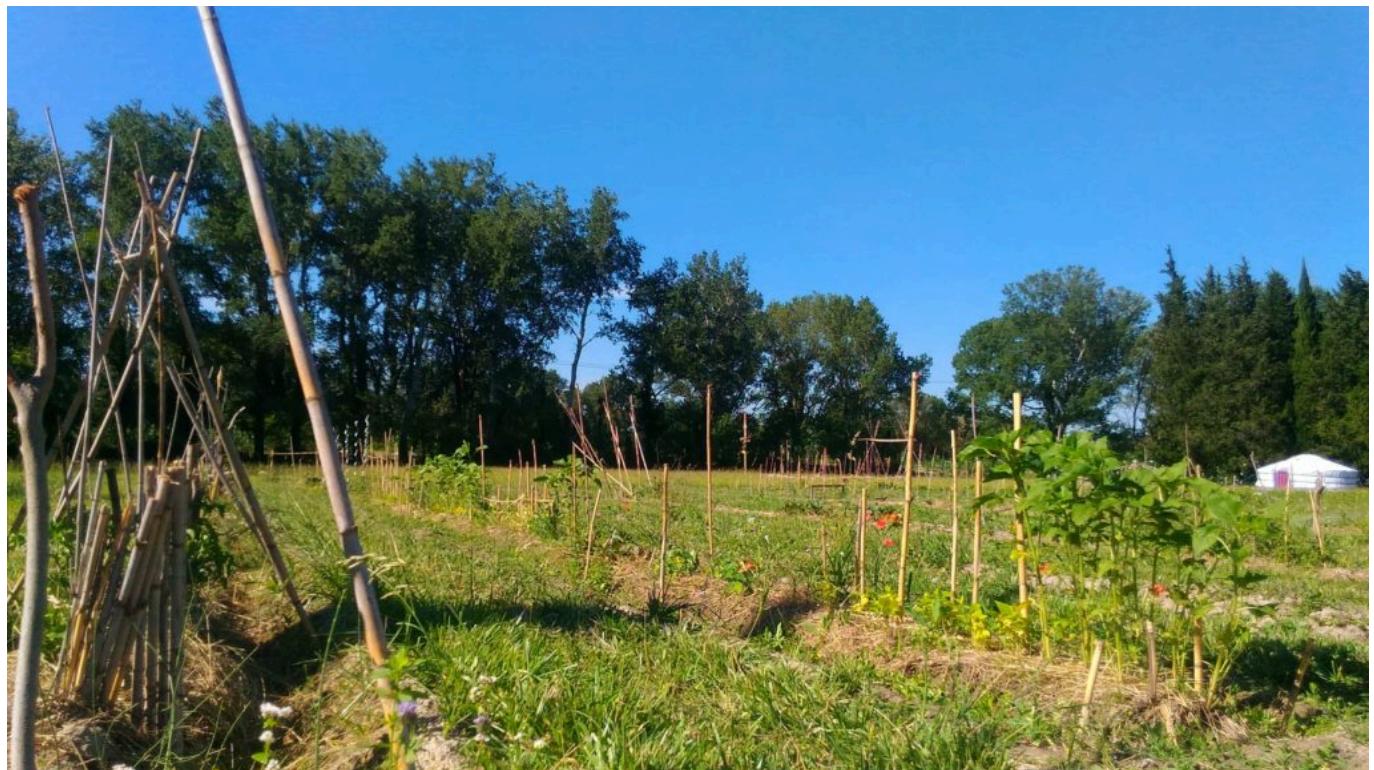
Les poules, grandes stars de la ferme ?

Ecrit par le 5 février 2026

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assoulement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je

Ecrit par le 5 février 2026

dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

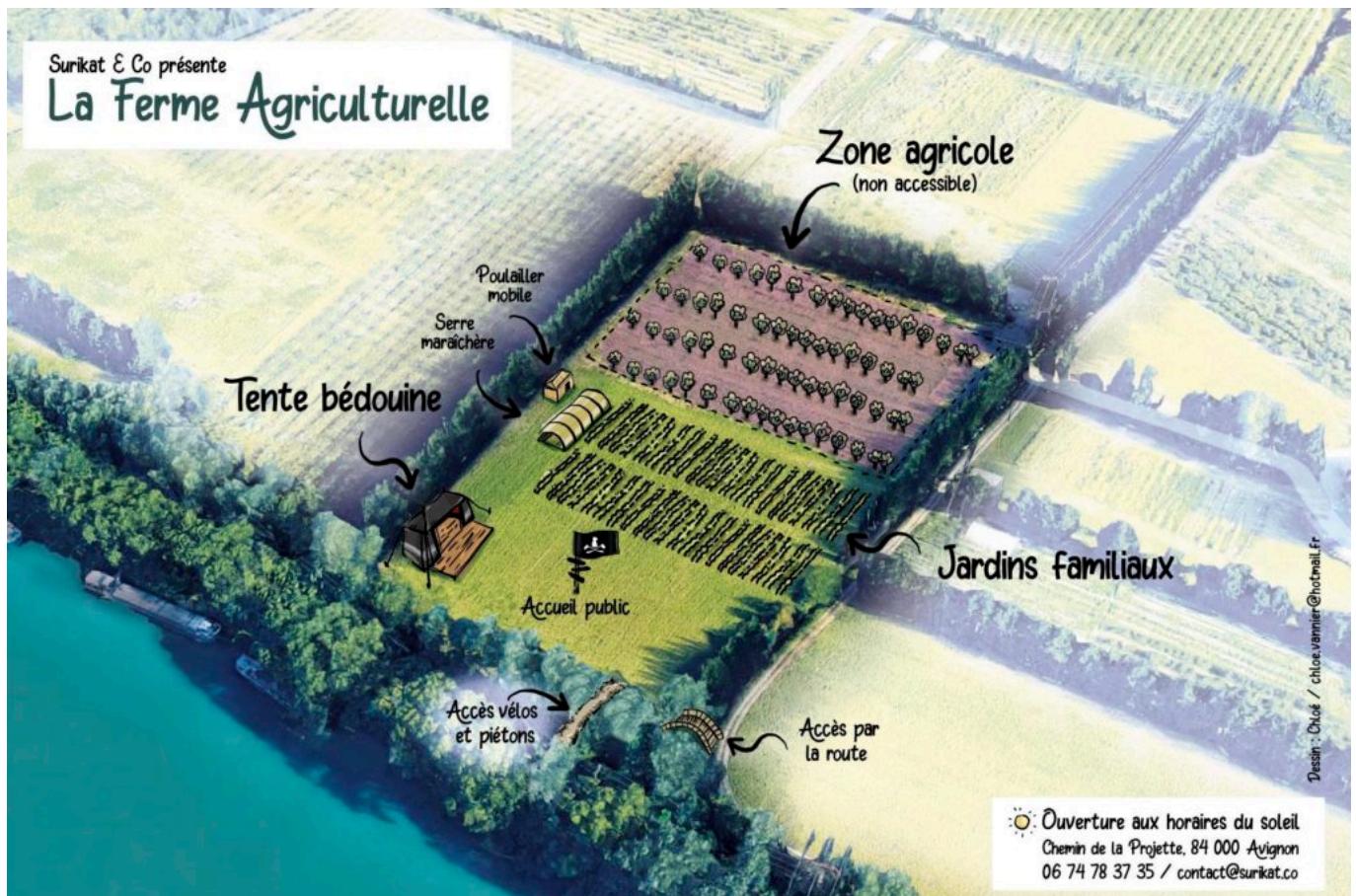
C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 5 février 2026



Une tente bédouine est même mise à disposition !