

Ecrit par le 31 janvier 2026

Salon de l'agriculture : les Vauclusiens brillent avec leurs médailles mais stressent après un été torride et un hiver aride



Dans le Vaucluse, un agriculteur sur trois est ... une agricultrice. Et, pour l'inauguration, mardi 28 février, du stand du département au Salon international de l'agriculture à Paris, pas moins de 3 femmes ont pris la parole : Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental et Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture 84.

Cette dernière a commencé par évoquer le thème de cette 59^e édition : l'abeille en expliquant que,

Ecrit par le 31 janvier 2026

désormais agriculteurs et apiculteurs travaillaient main dans la main, en bonne intelligence, pour installer des ruches aux abords de leurs champs. « Ils ont besoin des abeilles pour polliniser les fleurs qui donneront des fruits. Sans elles, c'est comme sans eau, pas d'agriculture possible. Il faut que nous cohabitons sereinement. Avec des prairies, comme à Châteauneuf-du-Pape où 42 km de haies vont être plantés, un 'Marathon de la biodiversité' avec les jeunes vignerons de l'appellation. »



Le stand du Département de Vaucluse au Salon de l'agriculture 2023. DR

L'eau est au cœur des préoccupations

L'eau est au cœur des préoccupations de tous, après un été torride et un hiver aride : plus d'un mois sans une goutte de pluie. « Il ne doit pas y avoir de guerre de l'eau », poursuit Georgia Lambertin

La préfète embraye dans le même sens. « L'eau est un sujet majeur dans le Vaucluse. L'été 2022 a été un détonateur avec des restrictions drastiques d'arrosage. Nous avons deux projets importants d'irrigation sur le territoire. D'abord, HPR (Hauts de Provence Rhodanienne), entre le nord du Vaucluse et le sud de la Drôme. Préserver la nappe du miocène et pomper l'eau du Rhône qui est peu sollicité, c'est une façon d'aider les agriculteurs à faire pousser leurs fruits et légumes. HPR, on en parle depuis plus de 20 ans, mon prédécesseur (ndlr : Bertrand Gaume) avait réussi à faire avancer ce projet. Depuis juin dernier, il y a deux comités de pilotage (un pour chaque département) et fin-janvier dernier, à Bollène, les partenaires sont tombés d'accord pour mener des études, définir les besoins et le financement et l'Etat sera le

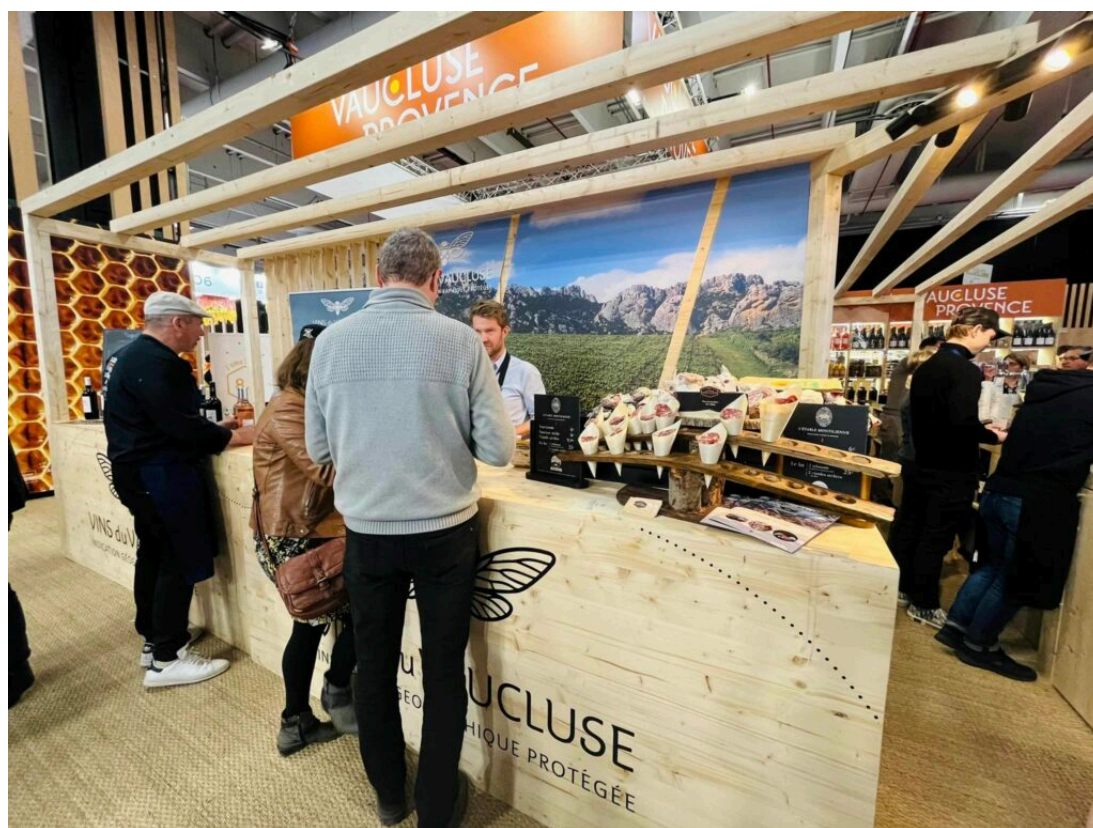
Ecrit par le 31 janvier 2026

premier à mettre la main à la poche. »

[Lire également : “Dominique Santoni, Présidente du Conseil Départemental, lance les 1ers Etats Généraux de l’Eau en Vaucluse”](#)

Le plateau de Sault en première ligne du réchauffement climatique

Autre territoire concerné par le manque d’eau : le plateau de Sault où il a fallu envoyer des camions-citernes au secours des habitants cet été. « La lavande, sa distillation, ses huiles essentielles sont une des dominantes du secteur, ajoute Violaine Démaret, Avec le contrat d’avenir Durance-Ventoux, signé la semaine dernière à Carpentras, 7M€ seront déboursés dans un premier temps, 14M€ à terme. »



DR

L’eau évidemment, il en a été question avec le président de la Région Sud, Renaud Muselier qui a évoqué l’aqueduc romain du Pont du Gard, les jets d’eau du Palais Longchamp en haut de la Canebière, Pagnol et sa Manon des Sources, mais aussi le barrage de Serre-Ponçon et la Société du Canal de Provence : « Nous affichons une vraie volonté d’être sobres en eau et solidaires les uns des autres. Pas de guerre des usages entre les paysans et les propriétaires de piscines. En tout, 800M€ vont être injectés dans la région Sud. Il faut également lutter contre les 5 à 10% de fuites et enfin, nous allons expérimenter un

Ecrit par le 31 janvier 2026

système de re-traitement des eaux usées. En Israël le chiffre de récupération est de 80%, en Espagne de 20% et nous, moins de 1%, il y a une réelle marge de progression. » Un Plan d'action de l'eau sera proposé au vote des élus du Conseil régional le 24 mars prochain à Marseille.



La préfète de Vaucluse (à droite) avec un verre de sirop de melon de Carpentras.

Définir une stratégie en matière d'hydraulique agricole

Dominique Santoni, la présidente de l'exécutif est revenue sur les états généraux de l'eau qu'elle a été la première à organiser à Avignon le 1er décembre dernier. « On a rassemblé tous les acteurs concernés et ils ont permis de valider la pertinence de notre stratégie en matière d'hydraulique agricole, c'est un défi majeur, un enjeu vital pour notre souveraineté alimentaire. »

« Après avoir envahi les territoires alpins, les loups s'aventurent désormais dans les espaces urbains. »

Ecrit par le 31 janvier 2026

Autre préoccupation, celle des éleveurs, traumatisés par les loups qui égorgent leurs troupeaux. « Non seulement, ils envahissent les territoires alpins, mais ils s'aventurent désormais dans les espaces urbains. Nous devons être aux côtés de nos bergers » martèle Renaud Muselier. Nous devons mieux réguler la présence des loups, augmenter le nombre de prélèvements puisque en France, 60% des attaques ont lieu en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En accord avec les agents de la louveterie, nous allons créer une 'brigade loup' et les équiper de lunettes à visée thermique pour détecter leur présence la nuit. »

Le président Renaud Muselier s'est aussi félicité du coup d'arrêt d'un arrêté « véritable rouleau compresseur européen contre le lavandin et de sa supposée dangerosité neurotoxique au-delà de 8% de camphre. Il est suspendu mais pas définitivement, le combat doit continuer ».



L'épicerie gourmande du Vaucluse.

Préparer la relève en dépit du prix du foncier

Renouveler les générations, aider les jeunes à s'installer est aussi une priorité quand on sait qu'en 10 ans la France a perdu 11% de ses fermes et que 20 000 paysans partent à la retraite chaque année, mais que seulement 14 000 jeunes leur succèdent. Pour 2023-2027, une dotation de 14,6M€ de la Région plus une autre de 9,1M€ du Feader (Fonds européen pour le développement rural) seront allouées pour qu'ils accèdent notamment au foncier dont le prix s'envole chaque année en Provence.

Ecrit par le 31 janvier 2026



André Bernard, président de la Chambre régionale d'agriculture et ancien président de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

André Bernard, le président de la Chambre régionale d'agriculture était aussi présent lors de la séance d'inauguration de l'espace vaucluse. « Ce magnifique stand donne une image positive du savoir-faire des paysans. Ils s'adaptent en permanence, à la sobriété en énergie, en intrants, en eau. Nous devons renforcer les circuits-courts et les organiser pour qu'ils ne tournent pas en rond. »

Il a salué également les 300 médailles récoltées par le département, dont 284 pour les vins (116 or, 113 argent, 55 bronze), « Un palmarès dont nous sommes fiers ».

Les producteurs ramènent leur fraise

En dehors des élus, une quarantaine de producteurs sont bien sûr présents à Paris, comme Dominique Bégnis, président de la Confrérie de la Fraise de Carpentras. « Ce sont les premières de l'année, elles sont pulpeuses, sucrées, goûteuses, donc appréciées par les visiteurs du salon. On en produit autour de 6 000 tonnes par an, le 12 mars, on les offrira aux députés et aux sénateurs ». Autre amateur de fraise, Serge Clavel, qui s'en sert depuis 25 ans pour ses berlingots, ses confitures, ses sirops, sa pâte de fraise et ses biscuits « C'est un produit sublime, je l'adore sous toutes ses formes ». Pour l'autre Confrérie, celle

Ecrit par le 31 janvier 2026

de Velleron, Robert Rouch dira simplement « Ce diamant rouge, c'est le premier sourire du printemps ».



Le confiseur Serge Clavel fait la promotion de la fraise de Carpentras.

Parmi les caves distinguées 'La Présidente' à Sainte-Cécile-Les-Vignes, qui est l'un des plus vieux domaines de Vaucluse, né en 1701. On a connu le grand-père, Max Aubert, puis le fils, René, trop tôt disparu, c'est désormais Céline qui le dirige et qui vient de décrocher 2 médailles d'or au Concours général, en Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Simon Alexandre, rouge et blanc, 10 000 bouteilles de chaque couleur « On est ravi, chez nous c'est le goût qui prime avant tout », commente Maéva Nicolleau en charge des ventes.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Maéva Nicolleau de la cave de La Présidente, double médaille d'or pour un blanc et un rouge de Châteauneuf-du-Pape.

Des chiffres qu'il faut rappeler sans cesse pour montrer le dynamisme de l'agriculture vauclusienne : c'est le premier département producteur d'ail, de cerise, de raisin de table, d'essence de lavande, de courges et de potirons. Le deuxième pour les pommes Golden et Granny Smith, les poires Guyot, la figue et les melons sous serre et le troisième pour les vins d'appellation, la fraise et la pastèque.

Agri-bashing : « Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre. »

Ecrit par le 31 janvier 2026

La présidente Dominique Santoni conclut : « Jusqu'à dimanche, ce salon, [c'est une véritable lune de miel entre notre département et nos producteurs](#). Ils boostent notre attractivité touristique, façonnent nos paysages, améliorent notre qualité de vie. Décidément, ils en ont du talent, les Vauclusiens. »



La présidente du Conseil départemental de Vaucluse. DR

Et pour ceux qui, a contrario, font de l'agri-bashing, dénigrent de longue les paysans, critiquent leur utilisation de pesticides, leur productivisme excessif, les mauvais traitements qu'ils infligeraient aux animaux, un chiffre d'abord : un paysan se suicide tous les deux jours en France d'après la MSA (Mutualité sociale agricole). Ensuite, un livre vient de sortir. [Nourrir de Sylvie Brunel](#) chez Buchet-Chastel. Un vrai plaidoyer pour les paysans « Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre. Ils assurent notre quotidien et de notre environnement. Que seraient la Camargue sans les marais, le Ventoux sans la lavande? » La géographe qui enseigne à La Sorbonne ajoute : « En France, nous battons le record du nombre de piscines privées et chlorées et on accuse les paysans de gaspiller l'eau, on croit rêver. Ils doivent faire face aux caprices de la météo, à la mondialisation, à la concurrence déloyale, à la prolifération de normes françaises qui se surajoutent à celles de la Communauté européenne. Après le Covid, quand ils ont déferlé des métropoles pour venir vivre à la campagne, ils n'ont eu de cesse de pourrir la vie des paysans, dénoncer le bruit des tracteurs et le chant du coq trop matinal. Il est temps de

Ecrit par le 31 janvier 2026

reconnaître leurs efforts pour notre souveraineté alimentaire et de les rémunérer dignement pour qu'ils vivent de leur labeur ».

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Installée dans sa poissonnerie [Eulalie... poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vauclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.

Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin

Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.

« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »

Organisé par [la Scapp Poissonnier Corail](#), [l'OPEF](#) (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le [Pavillon France](#), ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.

Ecrit par le 31 janvier 2026



L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR

Lune de miel entre le département de Vaucluse et tous ses producteurs pour le 59e Salon de l'agriculture

Ecrit par le 31 janvier 2026



Puisque le miel, après la lavande en 2022, est la production-vedette de cette nouvelle édition, Porte de Versailles. « Un des produits-phares du Vaucluse, détenteur d'un label qualité IGP (identité géographique protégée) 'Miel de Provence'. Les apiculteurs seront présents sur notre stand et ils vont nous montrer l'étendue de leur talent » explique la Présidente de l'exécutif, Dominique Santoni qui inaugurera cet espace le 28 février prochain. Le miel qui se décline sous les parfums de lavande, châtaigne, romarin, acacia, bruyère, romarin et fleurs et qu'on retrouve dans les nougats, bonbons, berlingots et calissons.

L'Espace Vaucluse a doublé de surface (185m2) pour cette vitrine de l'agriculture, puisque nous sommes leader français des cerises et du raisin de table, n° 2 pour les pommes et les vins AOP rouges, 3e pour les essences de lavandin et que nous cultivons en bio à hauteur de 25%.

500 000 visiteurs attendus

Le stand figurera une place de village où on pourra déguster les produits qui font honneur au Vaucluse, fraises, vins, charcuterie, huiles d'olive, jus de fruits, truffes, confitures, tapenades. Une épicerie gourmande proposera des produits 100% nature à la vente (sirops, liqueurs, pâtés, coulis, compotées, safran, pâtes de coing...) aux 500 000 visiteurs attendus.

Dans le Vaucluse, un trio gagnant (vin - fruits - légumes) représente à lui seul 90% du chiffre d'affaires



Ecrit par le 31 janvier 2026

agricole du département (1,017 milliard d'euros) avec son environnement agro-alimentaire d'Agroparc et Montfavet, ses chercheurs et ses laboratoires de l'INRAE, des pôles Agrosiences et Terralia, du CRITT (Centre regional d'innovation et de transfert de technologies) et du CTPCA (Centre technique de la conserverie des produits agricoles).

Rendez-vous au SIAL du 25 février au 5 mars prochains dans le Hall 7.1. Ce sera une vraie ruche!