Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le stand du Vaucluse ‘coup de cœur’ du salon de l’agriculture 2026



Le stand du département de Vaucluse vient d’obtenir le prix du coup de cœur du jury lors du salon de l’agriculture 2026 qui vient de s’achever au parc des expositions de Paris.
L’espace de 138m2 mettant en valeur les produits et les producteurs de Vaucluse a été distingué par Syrpa, le réseau des communicants agricoles rassemblant près de 400 professionnels de la communication en agriculture, alimentation et environnement.

Ce Syrpa’wards 2026, seul prix officiel permettant de distinguer le travail de communication lors du salon de l’agriculture, a été aussi décerné au Vaucluse par Valérie Le Roy, directrice du Salon International de l’agriculture, et Jérôme Despey, président du Ceneca (Centre national des expositions et concours agricoles) ainsi que du Salon de l’agriculture.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



« Les agriculteurs, ce n’est pas le problème. C’est la solution »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« Les agriculteurs, ce n’est pas le problème. C’est la solution »



A l’occasion de la 62e édition du Salon international de l’agriculture de Paris, le Département de Vaucluse a décidé de réinventer son espace 2026 afin de mieux promouvoir la richesse et la diversité de son agriculture aux nombreux visiteurs de l’événement. Un concentré de Vaucluse qui n’empêche les responsables politiques locaux de rester vigilants sur les enjeux concernant l’avenir de la filière et son impact majeur dans le département.

Après les années à thèmes comme la lavande ou le miel, la création d’une boutique ‘La Vauclusienne’, ou bien encore le décor d’une place de village provençal, le stand du Département de Vaucluse du salon de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

l'agriculture a pris l'apparence, cette année de halles des saveurs. Un nouvel espace réinventé de 138m2 qui fait la part belle aux produits de Vaucluse, à ses savoir-faire et à son art de vivre.

Pour cela, 'ce concentré éphémère de Vaucluse' édifié en plein cœur du parc des expositions de Paris du 21 février au 1er mars prochain a pu s'appuyer sur ses partenaires habituelles comme la Chambre d'agriculture de Vaucluse, le Comité de promotion des produits de Vaucluse mais aussi, pour la partie touristique, Vaucluse Provence Attractivité.
Dans cette ambiance de marché couvert, de nouvelles têtes sont aussi venues faire rayonner le Vaucluse en 2026 : Raphaël Vannelle et son incontournable sirop Pac Citron de la distillerie Blachère à Châteauneuf-du-Pape, la vente de la traditionnelle soupe au pistou ainsi que de la restauration provençale avec Pierrick et Sandrine Martin, des démonstrations avec Johannes Richard le champion du monde 2023 de burger…
Côté vignoble, ce sont les appellations des vignerons de Plan-de-Dieu, Sablet, Massif d'Uchaux et Sainte-Cécile-les-Vignes qui se sont partagées l'animation des dégustations du bar à vin de l'espace Vaucluse.



Le Stand du Vaucluse. Crédit : L'Echo du mardi/Laurent Garcia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

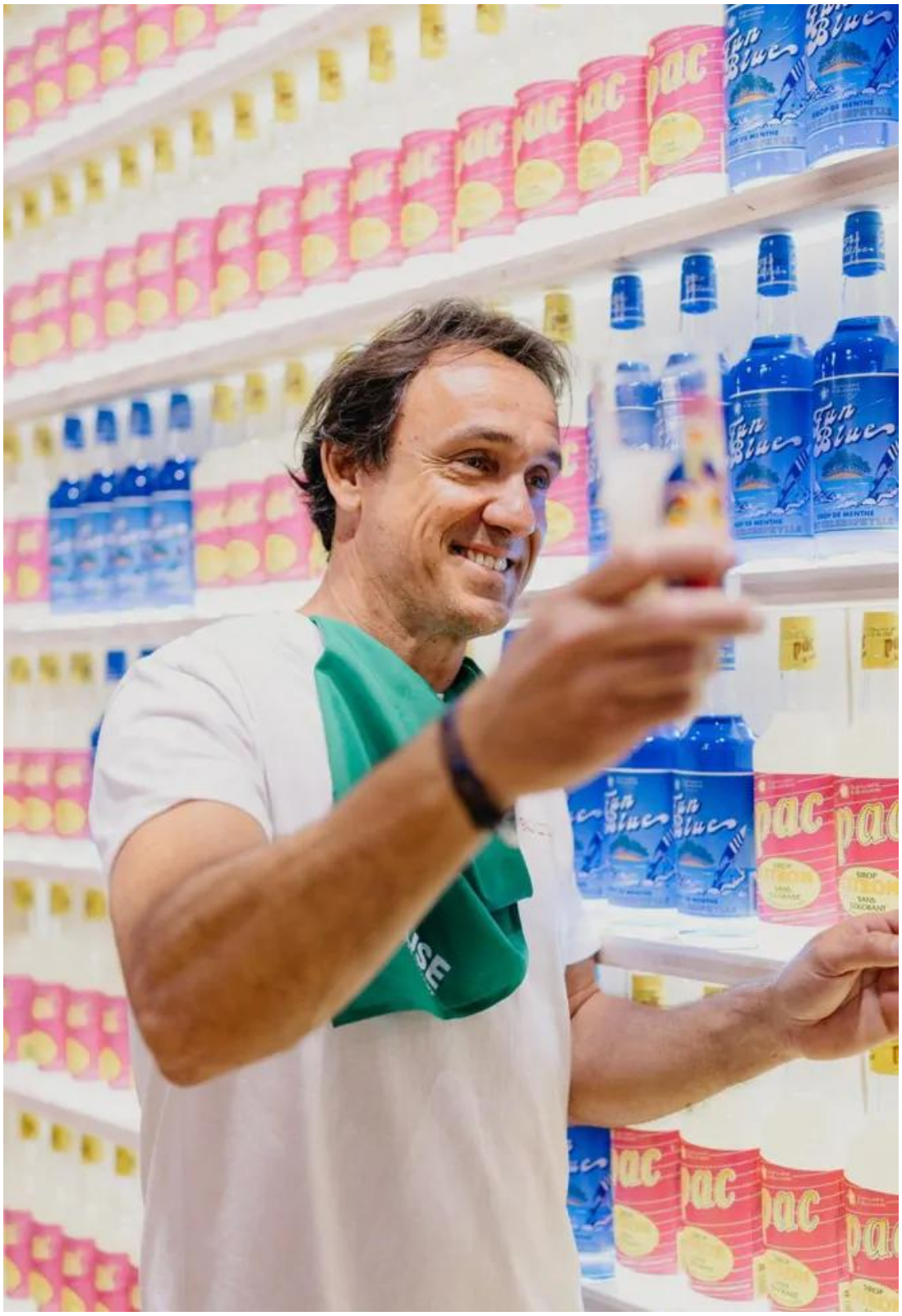
Dans le même temps une quinzaine de producteurs se succèdent, tous les 2 ou 3 jours, afin de présenter et proposer leurs produits aux nombreux visiteurs. En contact direct, les agriculteurs, viticulteurs, apiculteurs, distillateurs et chefs cuisiniers partagent ainsi des moments privilégiés avec le public de gourmets ou les simples curieux.

« Le Salon de l'agriculture est une opportunité essentielle pour faire connaître au plus grand nombre la diversité de notre agriculture, mais aussi le travail quotidien des agriculteurs qui font vivre nos territoires », précise Sophie Vache, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

De son côté, Nicolas Berger, président du Comité de promotion des produits du Vaucluse, souligne « l'importance de cette présence collective pour valoriser les filières, renforcer leur visibilité et affirmer l'identité agricole du Vaucluse auprès du grand public. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le premier département agricole de Paca

Il faut dire qu'avec plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel généré par ses 'paysans', le Vaucluse est comme un poisson dans l'eau dans ce salon de l'agriculture 2026. Premier département agricole de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en termes de surface, de chiffres d'affaires et de volume de production, le Vaucluse est couvert à près de 40% par des terres agricoles. Il est le 1er producteur national de cerise, de raisin de table et d'essence de lavande ainsi que le 2e producteur de pomme et de vin AOP. Il regroupe également de nombreuses IGP (Indication géographique protégée) comme le Melon de Cavaillon et la cerise Côteaux du Ventoux, des AOP (Appellation d'origine protégée) comme celles de l'huile essentielle de lavande et du muscat du Ventoux ou bien d'AOC (Appellation d'origine contrôlée) comme le cru de Châteauneuf-du-Pape ou bien encore les vins du Luberon et du Ventoux.

Par ailleurs, l'agriculture vauclusienne compte près de 12 000 emplois et se positionne en 8e position des départements français en termes de production bio avec 38 100 ha en agriculture biologique, soit un tiers de ses surfaces agricoles. A cela s'ajoute les industries agroalimentaires qui emploient environ 4 500 salariés. Inutile de dire qu'avec un tel poids, le Vaucluse joue à domicile au salon de l'agriculture.
Pour autant, le ciel n'est pas entièrement dégagé pour le secteur et les élus sont là pour le rappeler.



Crédit : L'Echo du mardi/Laurent Garcia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« Aujourd'hui, c'est notre souveraineté alimentaire qui est menacée. »

Dominique Santoni, présidente du Conseil départementale de Vaucluse

Tout n'est cependant pas rose dans le ciel de nos agriculteurs et Dominique Santoni, présidente du Conseil départementale venue inaugurée le stand du Vaucluse s'en inquiète : « 2026, c'est une année un peu particulière car il y a une crise agricole qui perdure. Aujourd'hui, c'est un salon qui est un peu moins joyeux. Avant il n'y avait plus de volailles, désormais il n'y a plus de bovins. Cela marque un véritable signal d'alarme qui dit beaucoup des difficultés que rencontrent nos agriculteurs. Avec des exploitations de plus en plus menacées et des agriculteurs qui risquent de perdre leur travail. Et, au-delà, c'est notre souveraineté qui est menacée, alors qu'il est primordial que nous puissions nourrir nos populations avec des produits de qualité bénéficiant de la meilleure traçabilité. »
Dominique Santoni insiste : « le coût de la souveraineté alimentaire que l'on perd aujourd'hui sera encore plus lourd demain si on ne fait pas quelque chose maintenant. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le stand des sirop Pac Citron Fun blue de la distillerie Blachère de Châteauneuf-du-Pape a rencontré un franc succès.Crédit : L'Echo du mardi/Laurent Garcia

Une responsabilité collective

« La France dispose de la meilleure sécurité alimentaire du monde, complète Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental et président de la commission agriculture-eau-alimentation. Si nous perdons notre autonomie alimentaire, nous allons devoir importer des produits qui sont conçus avec des produits phytos interdits ici et qui constituent en plus de la concurrence déloyale en matière de coût de production. Dans les années 60, le Vaucluse c'était le jardin de l'Europe, aujourd'hui on importe au quotidien pour nourrir nos administrés. Il faut aussi anticiper les conséquences sur la santé que pourront avoir les consommation de ces produits venus d'ailleurs. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« On sait que le consommateur regarde son portefeuille, reconnaît la présidente du Conseil départemental, mais je crois qu'il y a une vraie responsabilité collective à rétablir notre souveraineté alimentaire. Il faut que tout le monde s'y mette pour que les agriculteurs puissent recevoir un revenu correct de leur production. Pour cela, peut-être faut-il travailler pour que les consommateurs puissent accéder à toutes les productions en circuit court et les productions locales. »

L'agriculture dans l'ADN du Vaucluse

Si l'agriculture est l'un des secteurs les plus importants du département, Christian Mounier rappelle qu'elle participe également à la bonne santé d'autres activités vitales pour l'économie vauclusienne. « Il y a un équilibre entre agriculture et tourisme. L'un ne va pas sans l'autre, explique-t-il. Avant, il n'y avait aucune friche sur notre territoire. La moindre parcelle de quelques centaines de mètres carrés était exploitée. Maintenant, on a des dizaines de milliers d'hectares qui sont en friche en Vaucluse. Malgré nos dispositifs de soutien, nous manquons d'agriculteurs parce qu'ils ne vivent plus de leur travail. Il y a donc un vrai problème de rentabilité, non pas pour faire fortune, mais pour seulement gagner décemment sa vie. Si à terme nous avons une agriculture en perdition, je ne vois pas ce que viendront faire les touristes dans des friches. Donc, si on a une problématique de tourisme, c'est qu'on aura une agriculture en très grande difficulté. Pour nous, ce sont donc deux piliers indispensables pour lesquels le Département fait beaucoup d'efforts en termes de promotion et de soutien de toutes les filières. »



Dominique Santoni. Crédit : DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« Il y a un équilibre entre agriculture et tourisme. L'un ne va pas sans l'autre. »

Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental et président de la commission agriculture-eau-alimentation

Si à cela on rajoute les problématiques liées au changement climatique, aux aléas météorologique, à la gestion de l'eau… l'avenir du secteur reste incertain. Dans l'urgence, le Département a débloqué une enveloppe annuelle de 100 000€ afin d'aider les agriculteurs à surmonter la crise viticole. Le Conseil départemental a aussi accompagné la création de la maison des producteurs à Monteux et espère que l'initiative, mettant directement en lien les producteurs avec les consommateurs, rencontrera un succès pérenne auprès des consommateurs.
« Les agriculteurs ce n'est pas le problème. Les agriculteurs c'est la solution », insiste Dominique Santoni.

L.G.



Bénédicte Martin (au centre), vice-présidente vauclusienne de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir et François de Canson, Vice-Président

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en charge du développement économique, de l'attractivité, du tourisme et de la prévention ont inauguré le stand de la Région Sud au Salon International de l'Agriculture, aux côtés notamment d'Eliane Barreille, Présidente du Département des Alpes de Haute-Provence, Charles Ange Ginesy, Président du Département des Alpes-Maritimes, Dominique Santoni, Présidente du Département de Vaucluse et Jean-Louis Masson, président du Département du Var. Crédit : Régis Cintas-Flores

---

Quatre Vauclusiens remportent la 'Réalisation audiovisuelle TDAH'



Quatre jeunes vauclusiens ont remporté le 3e prix national du 'Projets jeunes 2024' lors du salon international de l'agriculture. Leur réalisation audiovisuelle a conquis le public en décrochant la 1re place du concours. Leur projet était soutenu par la Caisse Alpes Vaucluse de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Mutualité sociale Agricole.

Le projet a été porté par 4 jeunes vauclusiens faisant partie de l'association Magenta Production : Romain et Vincent Gondran respectivement de Carpentras et de Sarrians, Mathis Gros de Monteux et Marie Guir de Carpentras, qui ont évoqué, dans leur réalisation audiovisuelle : un clip musical, les Troubles du Déficit de l'Attention avec Hyperactivité. Objectif ? Mettre en lumière les défis quotidiens des personnes concernées et favoriser une meilleure compréhension de ce trouble encore trop méconnu.

Une réalisation deux fois primée
Avant cette reconnaissance nationale, le projet avait déjà été distingué par la MSA Alpes-Vaucluse en décembre dernier qui leur avait attribué 1 800€. Plus tard, le jury national de l'Appel à Projets Jeunes (APJ) édition 2024-2025, réuni le 20 janvier dernier, a primé 14 projets issus de toute la France. Localement, la MSA Alpes-Vaucluse en avait soutenu 9 projets parmi les 230 récompensés au total par l'ensemble des caisses de MSA. Depuis plusieurs années, le nombre de candidatures ne cesse d'augmenter, témoignant de l'engouement des jeunes ruraux pour ce dispositif et de leur volonté de s'investir pour dynamiser leurs territoires.

Les internautes plébiscités
Parallèlement à la sélection du jury national, les projets ont concouru pour le prix des internautes. Ce concours, organisé deux semaines avant la cérémonie, permettait aux 19 projets les mieux notés par le jury national (dont les 14 groupes lauréats) de soumettre leur réalisation au vote du public via une plateforme internet relayée sur les réseaux sociaux. Le groupe recueillant le plus de votes remportait une bourse de 1 500€. Cette année, la 'Réalisation audiovisuelle TDAH' a largement mobilisé les internautes et s'est imposée en tête du classement avec 851 votes, suivis par les projets 'Exposition photographique : 'Biodiversité d'ici et d'ailleurs' (MSA Sud Champagne) avec 793 votes et 'Nomad'Escape (MSA Ain Rhône) avec 445 votes.

La remise des prix s'est faite au salon de l'agriculture
L'annonce officielle des résultats du concours national et du concours des internautes a eu lieu le 1er mars 2025 au Salon International de l'Agriculture, en présence de Jean-Michel Mazet, premier vice-président de la MSA Alpes-Vaucluse, venu soutenir les jeunes lauréats.

Salon de l'agriculture : le Vaucluse tire son épingle du jeu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



En raison de la rotation de l'emplacement des stands mise en place par les organisateurs du Salon international de l'agriculture (SIAL), le Vaucluse, tout comme l'ensemble de la Région Sud, ne disposait pas forcément de la meilleure exposition à l'occasion de cette édition 2025. Pour autant, le Département a su mettre en avant une nouvelle fois de plus la qualité de la production des agriculteurs vauclusiens. Le tout, en s'appuyant sur la complémentarité de partenaires locaux comme la CCI 84 tout particulièrement.

C'est Alexandre de Zordi, le brasseur du Ventoux qui le montre avec la photo qu'il a prise dimanche à 15h : « Regardez, personne dans les allées du Hall 7, les parisiens sont en vacances scolaires, ils ont dû partir au ski, du coup personne ne vient Porte de Versailles. L'an dernier, au même moment, il y avait un monde fou à notre stand pour déguster, pour nous interroger sur nos bières, comme la '1912', en hommage à l'altitude du Géant de Provence, ils étaient quatre fois plus nombreux. On était dans le Hall 3, bien mieux placé sur le trajet de déambulation des visiteurs. Une année sur deux, les organisateurs alternent le placement des régions, là c'est vraiment mauvaise pioche » regrette le jeune patron. Il a produit 3 700 hectolitres en 2024, « En plus, le marché se tasse, -8% au niveau national, les gens ont tendance à consommer du sans alcool » explique-t-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Alexandre de Zordi de la brasserie du Mont Ventoux. Crédit : Andrée Brunetti/L'Echo du mardi

> « Nous sommes montés à Paris pour jouer collectif avec le Conseil départemental de Vaucluse. »
>
> *Gilbert Marcelli, président de la CCI 84*

Un peu plus loin, Gilbert Marcelli, le président de la Chambre de Commerce et d'Industrie est plus optimiste. « Nous sommes montés à Paris pour jouer collectif avec le Conseil départemental de Vaucluse. Ensemble on concrétise des actions, pour la première fois, on a transporté avec nous l'Ecole hôtelière d'Avignon dont sont issus nombre de chefs étoilés. Le chef Patrice Leroy, Maître-cuisinier de France et Disciple d'Escoffier est aux fourneaux du 'Quai des Saveurs', notre stand qui tourne tous les jours au Salon de l'Agriculture et propose aux visiteurs des plats frais, de saison, à base de produits 100% nature de Vaucluse. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Pour la première fois, la CCI de Vaucluse a transporté son Ecole hôtelière d'Avignon sur le stand du Vaucluse lors d'un SIAL. Ici, le chef Patrice Leroy, Maître-cuisinier de France et Disciple d'Escoffier. Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture 84

« L'agroalimentaire est la première activité de Vaucluse, poursuit le président de la CCI 84. La filière représente 23% de ses emplois et 10% de son chiffre d'affaires, plus d'un milliard d'euros. Notre école des Fenaisons forme 600 apprentis par an qui trouvent immédiatement du boulot. Nous les accompagnons, nous les amenons à avoir confiance en eux, à créer leur entreprise, nous leur transmettons le sens du savoir bien faire. La preuve : nous avons ouvert en décembre un restaurant bistronomique flambant-neuf devant la gare d'Avignon, au cœur de la Cité des Papes. Il est tenu par un jeune chef de 26 ans, Saïd Soumaila qui connaît un réel succès. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



La présidente du Conseil départementale de Vaucluse avec les producteurs de melon de Cavaillon. Crédit : Facebook Département de Vaucluse

> « Grâce à l'agriculture et à la viticulture, nous avons de magnifiques paysages qui attirent les touristes du monde entier. »
>
> *Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse*

« Malgré les économies qui nous sont imposées pour compenser le déficit abyssal de l'Etat, nous continuons à aider les paysans comme avant, nos subventions n'ont pas reculé d'un seul euro » explique pour sa part Dominique Santoni, la présidente du Conseil départemental de Vaucluse. Nous sommes pragmatiques : grâce à l'agriculture et à la viticulture, nous avons de magnifiques paysages qui attirent les touristes du monde entier qui viennent en vacances chez nous. Nous avons des produits de qualité qui cumulent nombre de labels, de récompenses. Un tiers des productions Made in Vaucluse sont 'bio', nous sommes n°1 en France pour la cerise et le raisin de table, 2e pour les pommes et les melons, 3e pour la fraise. Nous obtenons régulièrement des médailles au Concours Général pour nos huiles d'olive, nos vins, nos miels, nos nougats, nos confitures comme La Roumanière à Robion. Et là, nous allons demander que la lavande soit reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco. C'est une démarche qui va être longue,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

mais avec la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence nous y croyons ferme. Cette inscription sera à coup sûr une reconnaissance pour le travail des lavandiculteurs et de cette pépite de Vaucluse qu'est l'or bleu. »



Le département de Vaucluse souhaite que la lavande soit reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco. Crédit : Hocquel A – VPA

De son côté Christian Mounier, vice-président en charge de l'agriculture au Département, insiste sur ce bien de plus en plus rare avec le changement climatique qu'est l'eau. « C'est une des priorités du département de Vaucluse avec dans le nord de la Vallée du Rhône, le projet HPR (Hauts de Provence rhodanienne) et dans le sud-est, le partenariat avec la Société du Canal de Provence. Mais aussi l'accord GeEAUde que nous avons signé avec l'Inrae, les syndicats des eaux et Avignon Université. En plus, l'IA va sans doute nous aider dans les années qui viennent. » Christian Mounier insiste sur l'excellence des 183 produits mis en vitrine dans l'épicerie éphémère reconstituée qui trône sur le stand de Vaucluse. Avec sur les étagères, alcools, sirops, chocolats, berlingots, saucissons, petit épeautre, pâtes de fruit, coulis, soupes, gins, cidres.

Presque 100 ans au service de la truffe

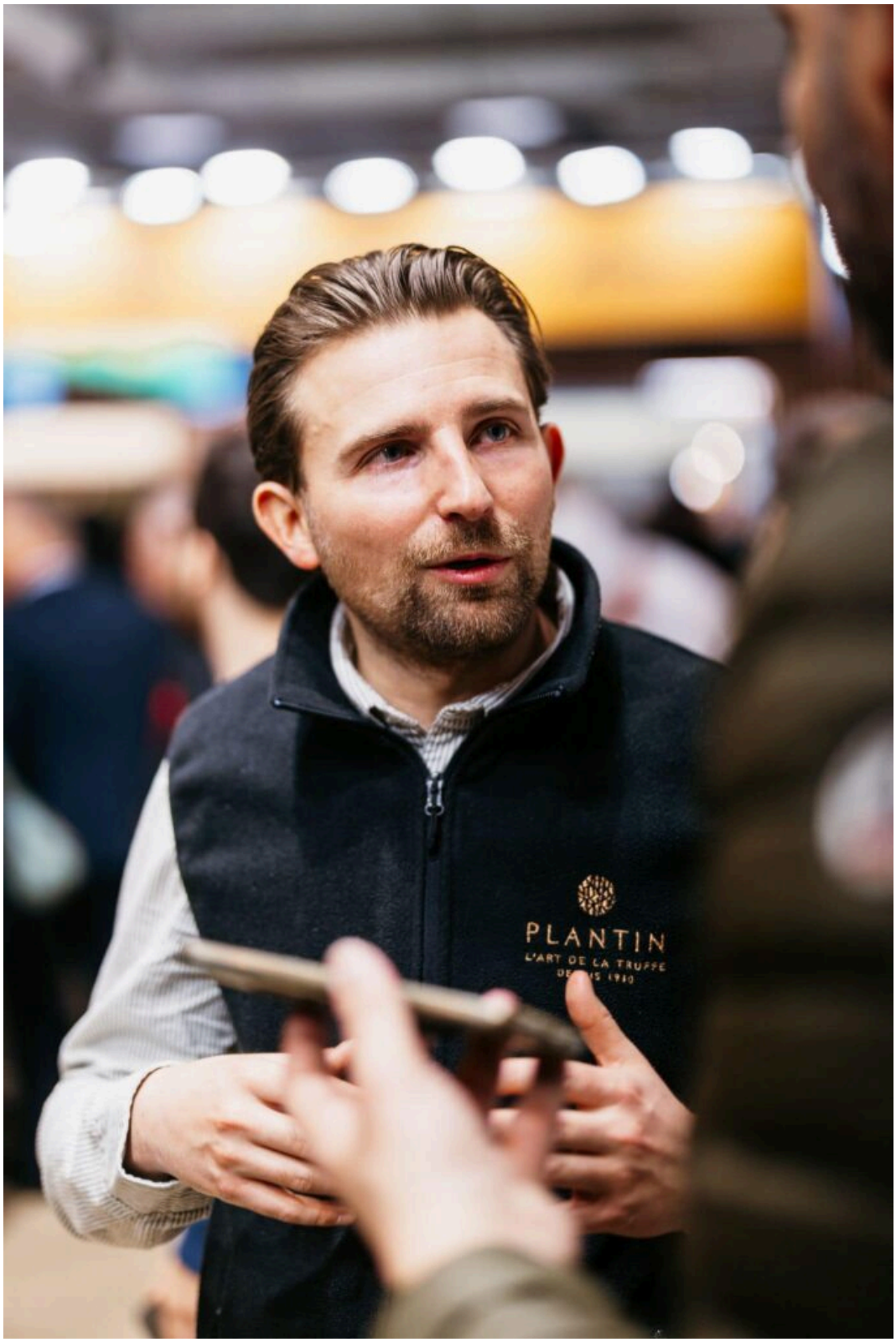
Un peu plus loin Plantin tient salon. Créée en 1930 par Marcel Plantin à Puyméras, cette entreprise est aujourd'hui l'un des leaders européens de la truffe avec une centaine de tonnes produites par an mais aussi les meilleurs cèpes, morilles et girolles. Et Plantin mobilise son expertise pour accompagner des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

producteurs dans l'installation de truffières. C'est le cas de Bruce Martinez à Pernes-les Fontaines. II a arraché des hectares de lavande pour planter près de 3 500 chênes-truffiers. « Ils m'ont conseillé, formé, apporté un suivi technique, ils ont analysé le sous-sol de mes terres, sélectionné les meilleurs plans, fait un prévisionnel sur 20 ans. A partir de la 6e année, la production moyenne est de 26kg de truffe par hectare. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Crédit : DR/Facebook Département de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« Malgré la crise, le déficit de la France nous, nous misons sur les paysans. »

Renaud Muselier, président de la Région Sud

Enfin, c'est au tour de Renaud Muselier de faire le tour des 1 200m2 des stands de tous les départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur. « Malgré la crise, le déficit de la France nous, nous misons sur les paysans, nous les soutenons à fond avec le plus grand stand de toutes les régions de France, ici à Paris. Pour montrer à tous que nous avons les plus beaux sites, les meilleurs vins, légumes, viandes, huiles d'olive que le monde entier nous envie. D'ailleurs, quand je déambule dans les allées du SIAL, ils me remercient, ils me sourient, c'est rare pour un politique de ne pas se faire engueuler ! Nous sommes à leur service. Nous sommes devons leur faciliter la vie face à la canicule, la concurrence. Le problème de l'eau nous le connaissons depuis les Romains, depuis Le Pont du Gard et son aqueduc jusqu'à Pagnol et sa Manon des Sources, nous avons appris à gérer. Les anciens ont construit le Lac de Serre-Ponçon, Le Lac de Sainte-Croix ils ont canalisé la Durance et le Verdon. Récemment nous sommes allés en Israël pour comprendre comment ils traitent 85% de leurs eaux usées quand en France le chiffre est de seulement 5%. Il y a un souci en Provence quand on voit le nombre de piscines et de gens qui gaspillent des tonnes d'eau en lavant leur voiture devant la maison. »



Renaud Muselier, président de la Région Sud avec les producteurs de la fraise de Carpentras en compagnie de Bénédicte Martin, vice-présidente, en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

ruralité et du terroir (tout à gauche) et le sénateur de Vaucluse Lucien Stanzione (tout à droite). Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

André Bernard mis à l'honneur

Le Président de la Région poursuit : « On se projette jusqu'en 2030 et les Jeux olympiques d'hiver qui vont se dérouler chez nous. Il y aura des retombées pour tous, du Ventoux à Menton. La Région Sud finance près de 27M€ pour l'agriculture en plus des 23M€ européens, mais au-delà des grands évènements mondiaux comme l'arrivée de la Flamme Olympique dans le Vieux Port ou sur le Pont d'Avignon, ajoute Renaud Muselier, nous sommes aussi attentifs aux marmottes, aux bouquetins comme aux brebis qui se font croquer par les loups dans nos montagnes et nous avons aussi voté 4M€ pour remettre en état des cabanes pastorales qui sont devenues des ruines pour qu'elles puissent désormais protéger les bergers. »

Et avant de découper le fameux ruban tricolore pour inaugurer le stand, le Président Muselier a remis une médaille d'honneur au vauclusien André Bernard, président sortant de la Chambre régionale d'agriculture pour 40 ans de bons et loyaux services rendus à la population de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



André Bernard a été distingué par Renaud Muselier, président de la Région Sud. Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

---

Vers la finale du Concours Général de Paris :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

les vins de Vaucluse sélectionnés pour une visibilité internationale



C'est le jeudi 6 février à Châteauneuf-du-Pape que s'est déroulée la présélection entre 1037 échantillons. « En 2025, nous avons 145 candidats, dont 9 nouveaux », précise Nathalie Protet de la Chambre d'Agriculture qui veille au bon déroulement de l'épreuve.

Environ 200 jurés vont donc juger, jauger et noter les nombreuses appellations du vignoble vauclusien : Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan-de-Dieu, Puymérs, Roaix, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Vaison, Valréas et Visan). Également en lice : Gigondas, Luberon, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP Vaucluse et Méditerranée des millésimes 2023 et 2024. Des élèves en BTS Viti-Œno du Lycée Viticole d'Orange font aussi partie du jury.

Le plus ancien des jurés était là dès 1979, il s'appelle Jean-Louis Montagard et il vient de la cave coopérative Cante-Perdrix de Mazan. « Ça a changé en 40 ans, les vins sont plus structurés, plus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

charpentés. » Hervé Beaufils aussi est présent à l'une des 57 tables : « Par passion. J'ai voulu comprendre pourquoi certains vins avaient des médailles, comment elles étaient attribuées pour savoir si c'était fait avec méthode et rigueur. En plus, on peut parler avec les vignerons passionnés qui expliquent leur travail, leurs difficultés. Ca fait 21 ans que je participe à des jurys, à Tulette, Piolenc, Sault, Pertuis, Vinsobres. Depuis le Covid, il y en a moins, mais c'est toujours aussi passionnant. »



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Jean-Louis Montagnard



Hervé Beaufils

©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

À la même table, un élève de 20 ans du Lycée Viticole, Tinley Kramer : « Mon père travaille dans les vignes et un pépinière de greffons, moi aussi je souhaite passer ma vie dans les vignobles. » Enfin, un œnologue, Sébastien Fraychet de Suze-la-Rousse commente et décrit les échantillons pour aider à apprécier les différentes bouteilles et leur contenu en connaissance de cause. La robe (jaune pâle, paille, ambrée pour le vin blanc – saumon, pelure d'oignon pour le rosé – rubis, grenat, violet pour le rouge), la couleur (faible, profonde, intense), les arômes (fruité, floral, boisé, épicé), le goût (onctueux, rond, acide, équilibré, fort) et les sensations (tanin astringent, ferme, fondu, alcool dominant).

Finalement, chaque juré aura mis une note, écrit un commentaire, signé la feuille d'émargement. C'est au cours du prochain Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles à Paris, le samedi 22 février, qu'aura lieu la Finale nationale pour les vins. Sont aussi en lice les huiles d'olive, miels, confitures, charcuteries, fromages, bières, jus de fruits pour lesquels nombre de Vauclusiens sont en compétition. Ceux qui décrochent une médaille sont la preuve de cette excellence agricole qui récompense le savoir-faire des vignerons, éleveurs, maraîchers, producteurs qui valorisent le terroir de chaque région de France.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le stand du Vaucluse fait recette au salon de l'agriculture



Le stand Vaucluse Provence a enregistré le samedi 2 mars 2024 plus de 5 600€ de ventes sur une seule journée, lors du dernier Salon de l'agriculture qui vient de se tenir à Pairs. Un record pour l'espace mis en place par le Département de Vaucluse. L'an dernier, le stand vauclusien avait réalisé une journée à 5 100€, cette année il semble que la fontaine de pierre et l'épicerie fine ont fait la différence pour permettre de battre le record de 2023.

Il faut dire qu'avec 192m2 d'espace et une proposition de produits locaux et artisanaux en tous genres comme les confiseries, les miels, charcuteries, pâtés, vins, biscuits, sirops, viandes et chocolats, ce stand vauclusien a mis toutes les chances de son côté. Un véritable voyage sur les terres agricoles du Vaucluse et un franc succès pour les 48 producteurs (proposant 175 références) présents sur le stand vauclusien de cette 60e édition du Salon de l'Agriculture.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

R.A.



© DR-Département de Vaucluse

60e Salon de l’agriculture : « 1% seulement de paysans pour nourrir 68 millions de Français »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



En présence de nombreux invités, Dominique Santoni s'est félicitée de la taille du stand Vaucluse au coeur de l'espace de la Région Sud au Salon international de l'agriculture à Paris : « 192m2, jamais il n'a été aussi grand. Mais jamais non plus, les difficultés que traversent les paysans n'ont été aussi grandes ! Et si l'effectif pèse peu, 1% de la population française, il pèse lourd dans le cœur des Français et surtout, il les nourrit. »

« Ce stand c'est notre façon à nous de dire 192 fois aux agriculteurs que nous les aimons et que nous les soutenons, a déclaré Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse. Il faut leur proposer des salaires décents, une simplification administrative et arrêter les contrôles tatillons et intempestifs. » Dans ce Village des Saveurs, fontaine de pierre et épicerie fine mettent en valeur 175 références de confiseries, miels, huiles d'olive, charcuteries, conserves, pâtés, confitures, vins, biscuits, sirops, tisanes, nougats, viandes, bières et chocolats…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



L’espace des jus Kookabarra

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



L’espace des bières Ocria

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



L'Etable du Comtat

©Département de Vaucluse

Le Vaucluse, une terre agricole

« Grâce à eux, c'est tout un art de vivre qui tient en quatre mots : manger bien et boire bon, ajoute la présidente du Département. L'agriculture façonne nos paysages, elle donne une âme à la ruralité, elle permet au Vaucluse d'être la 1e terre nourricière de la Région Sud. Notre département compte 5 200 exploitations. Grâce à son travail, chaque paysan nourrit 108 vauclusiens. D'ailleurs, nous consacrons 6,3M€ pour soutenir cette politique agricole et forestière, promouvoir la Fraise de Carpentras, le raisin Muscat du Ventoux ou la Cerise des Monts de Venasque. Nous avons mis en place le *'Plan Eau'* pour atténuer les effets du changement climatique, nous protégeons le foncier agricole et luttons contre les friches, nous favorisons le pastoralisme et l'installation des jeunes agriculteurs (54 depuis la création du dispositif *'Graine d'avenir').* Avec *'Agrilocal.fr'* 9000 repas par jour sont servis en circuits courts dans les cantines des 32 collèges du département. *'Terroirs en Fête'*, à l'Arbousière en juin, attire plus de 10 000 visiteurs chaque été. Le chef étoilé de La Mirande, Florent Pietravalle est en couverture d'un numéro de 'la revue gastronomique *Masterchef'*. Enfin, n'oublions pas que nous comptons 42 IGP et 74 AOP, c'est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

dire le niveau d'excellence de nos productions labellisées. »

En l'absence de Renaud Muselier, le patron de la Région Sud pour raison de santé, c'est le président délégué, le maire de Nice Christian Estrosi qui a pris la parole : « Le Sud, ses 20 000 exploitations, ses maraichers, ses vignerons, ses 3Mds€ de chiffre d'affaires, son mimosa, sa truffe, son huile d'olive, sa pôle position mondiale en vin rosé, il fait rêver. Comme le Vaucluse, ses paysages, ses cerises, ses fraises et ses melons. »

Christian Mounier, fils de paysans et conseiller départemental vauclusien en charge de l'agriculture insiste : « Les plus grands défenseurs de l'environnement, ce ne sont pas les écologistes, mais les cultivateurs. Et toute la société leur est redevable. Ils nous nourrissent. Il faut les accompagner dans la diversification des cultures avec par exemple des pistaches ou des amandes. »



Inauguration de l'espace de la Région Sud.

Le Vaucluse, bien représenté au Salon de l'agriculture

Ecrit par le 5 novembre 2026

Au fil des déambulations dans le Village de Vaucluse, on tombe sur la Confrérie de la Fraise de Carpentras qui a intronisé François Hollande, Gérard Larcher ou le chanteur Patrick Hernandez (‘*Born to be alive*’). Ou sur le Domaine de Mayol, installé sur 40 hectares en Luberon. Détenu depuis l’an 910 par la même famille Viguier, 100% bio qui exporte 40% de ses 150 000 à 200 000 bouteilles.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Bernard Viguier du Domaine de Mayol

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Alexandre de Zordi de la Brasserie artisanale du Mont Ventoux

Un peu plus loin, une cave à bières, la Brasserie artisanale du Ventoux d'Alexandre de Zordi, créée en 2015 à Carpentras et qui vient d'obtenir une médaille d'or au Concours Général Agricole pour sa canette 'Altitude 1050', brassée avec du malt d'orge et de blé, blonde, ambrée, fruitée qui titre 4,5°. « Elle a du goût et elle désaltère, dit-il. Et nous sommes une petite équipe, avec Corinne, Christophe, Hervé et Emmanuel. Notre chance, c'est la qualité de notre eau de source qui est d'une totale pureté. On en produit 4 500hl /an et notre chiffre d'affaires est de 1,5M€. »

A lire également : '136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole'

Une nouvelle venue au Salon de l'agriculture de Paris : Laurence Castelain et sa Chocolaterie éponyme. « Avec notre Team 84, on fait bloc, on joue collectif avec une gamme à l'accent provençal, comme la fraise de Carpentras ou l'ail de Piolenc, explique-t-elle. Plus on est nombreux, plus on a de la valeur ajoutée. » Elle qui travaille aussi avec les jus de fruits Kookabarra ou l'apiculteur de Goult David Ganet qui expose à Paris ses miels d'acacia, de châtaignier et de lavande. Il commercialise entre 3 et 6 tonnes de miel par an.

Aurélie Ricard est présente aussi Porte de Versailles. Venue de Montfavet où sa fabrique familiale de rideaux en perles de buis date de 1909. 115 ans de savoir-faire qui innove et devient furieusement tendance dans la décoration intérieure. Elle travaille avec architectes et designers. « Je viens de collaborer avec la maison Hermès pour un défilé de mode organisé à la Villa Noailles à Hyères, ce qui me donne une sacrée visibilité », se félicite-t-elle. Elle qui exporte aux USA comme à Dubaï et dont le chiffre d'affaires à 2 chiffres a explosé de + 20% l'an dernier.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Laurence Castelain de la Chocolaterie Castelain

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Aurélie Ricard des Rideaux en perles de buis

Le président des Vignerons Indépendants de Vaucluse, Thierry Vaute. Ce modèle représente 60% de la production viticole française. « Des vins d'auteurs signés par des artisans engagés », qui se doivent, dit-il, « de permettre aux vignerons de passer le cap des années de crise que nous traversons, de recalibrer l'offre notamment dans le vin rouge dont la filière est en souffrance et de soulager la trésorerie exsangue des caves frappées par l'inflation. »

Enfin dans le Stand 'Interfel' (l'Interprofession qui soutient et développe la consommation de fruits et légumes frais), conférence de presse sur la cerise des Côteaux du Ventoux, la 1e et seule cerise reconnue IGP en France depuis 2021 par la Commission européenne. Elle regroupe une cinquantaine de producteurs sur 300 hectares avec un potentiel de 3 000 tonnes de Burlat, Bigalise et Sweetheart. René Reynard insiste sur la nécessité de mise en place d'un *'Plan Cerise'* avec des orientations pour les producteurs et il donne rendez-vous le 16 mai à Blauvac pour l'inauguration de la Stèle 'Cerise des Côteaux du Mont-Ventoux IGP' et le lancement de la campagne 2024.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Thierry Vaute, président des Vignerons Indépendants de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

René Reynard, président de l'IGP Cerise des Côteaux du Ventoux

Dans un large sourire, Violaine Démaret a conclu devant les élus et les producteurs vauclusiens assemblés sur le stand Vaucluse : « Je tenais à être parmi vous pour vous dire ma grande fierté, mon immense admiration pour tout ce que vous faites. Vous êtes le talent de notre terroir. » Avant de conclure sous un tonnerre d'applaudissements : « Et surtout n'oubliez que je vous aime ! »

---

136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole



Le Concours Général Agricole a lieu cette année lors du Salon international de l'agriculture à Paris. Cette année, 136 vins vauclusiens ont remporté une médaille d'or.

Créé en 1870, le Concours Général Agricole se divise en trois grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours de Jugement par les Jeunes, et les Concours des Produits. Ces derniers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

récompensent les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français.

Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Gigondas, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Muscat de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP des coteaux des Baronnies, IGP du Vaucluse, IGP Méditerranée, toutes les appellations du département de Vaucluse sont au palmarès du Concours général agricole cette année.

En tout, 279 vins vauclusiens ont obtenu une médaille (contre 284 l'année dernière), dont 136 la médaille d'or (116 en 2023), 115 la médaille d'argent (113 en 2023), et 28 la médaille de bronze (55 en 2023). Les vins en Luberon se sont largement démarqués puisqu'ils ont obtenu le plus de médailles d'or (24), à égalité avec ceux des Côtes du Rhône, suivis de près par les vins du Ventoux. Parmi les médaillés d'or, 89 sont en rouge, 21 en rosé, et 26 en blanc.

---

147 vignerons vauclusiens candidats au Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du Concours Général Agricole (CGA) lors du Salon de l'Agriculture, le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vignerons et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1re fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerrannée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« C’est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l’Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d’or, 113 d’argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr



Une partie des jurés.