

Ecrit par le 17 février 2026

Le Vaucluse met en vedette ses paysans au Salon de l'Agriculture 2025



« Investir dans l'agriculture c'est semer l'avenir. Pour avoir du beau et du bon dans nos assiettes, donc dans notre alimentation et pour notre santé, nous avons besoin absolument de nos agriculteurs », martèle [Dominique Santoni](#), la présidente de l'exécutif vauclusien qui finance les 200 m² du stand installé dans le Hall 7 du Parc des Expositions Porte de Versailles à Paris, du 22 février au 2 mars.

Entre fontaine de village, frondaisons, façades ocre et rideaux de buis de chez [Amélie Ricard](#) de Montfavet, l'Épicerie de Vaucluse propose aux visiteurs 183 produits de 47 productions : vins, bières, whiskies, nougats, chocolats, miels, safran, huiles d'olive, confitures, charcuteries. Comme les [Petits biscuits du Ventoux](#), les [Fruits de Campredon](#) mais aussi [la Roumanière](#) et ses confitures de Robion, [Pilou Nature](#) et ses rillettes de truite et caillettes aux épinards, [la Balméenne](#) et son huile d'olive, [Conserverie M](#) ses soupes et ristes ou encore le gin, le pastis et le rhum de [Théo le Vadrouilleur](#) de Sault et enfin la maison [Plantin](#) et sa truffe de Puyméras, leader européen du diamant noir.

Dans ce stand, comme chaque année, les habitués retrouveront bar, boutique, carré des producteurs mais découvriront aussi une 1ère cette année : le restaurant d'application de l'École Hôtelière des



Ecrit par le 17 février 2026

Fenaisons, sous l'égide du chef Patrice Leroy, maître-cuisinier de France. Il a formé [Saïd Soumalia](#), le talentueux chef de 26 ans du [Quai des Saveurs](#), nouveau restaurant bistrannique imaginé par Gilbert Marcelli, le président de la [Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse](#) et inauguré le 19 décembre sur le parvis de la Gare d'Avignon-Centre. Grâce à ce partenariat avec la CCI, une brigade de cuisiniers poposera pendant le Salon International de l'Agriculture des plats réalisés sur place à partir de produits de saison 100% vauclusiens.

La présidente du Conseil Départemental inaugurera le stand Vaucluse le mardi 25 février. Elle reviendra sans doute sur le poids socio-économique de l'agriculture : 70% dédiées à la vigne et à l'arboriculture, où le bio représente 30% de la surface cultivée, avec 11 800 emplois et un chiffre d'affaires de plus d'1Mrd€. Dominique Santoni apporte chaque année avec les élus départementaux 6,3M€ en soutien au monde agricole local et qui participe à l'évolution de l'agriculture face aux enjeux climatiques. Après un été caniculaire en 2022 où des citernes avaient dû apporter de l'eau potable aux habitants du plateau de Sault, elle avait lancé les « États Généraux de l'Eau » le 1er décembre avec la préfète Violaine Démaret. Et elle continue avec un soutien financier de 4M€ sur la période 2023-2028 pour sécuriser, moderniser et étendre les réseaux d'eau comme le « HPR », projet Hauts de Provence Rhôdaniennne et côté Durance, irriguer 2 300 hectares dans le Sud Vaucluse avec une nouvelle convention signée avec la [Société du Canal de Provence](#) pour 2025-2034.

Sans oublier non plus le soutien aux agriculteurs avec [agrilocal.fr](#), une plateforme qui raccourcit les circuits du champ à l'assiette pour les cantines des 34 collèges publics de Vaucluse où sont servis 9 000 repas par jour avec des fruits, légumes et fromages des producteurs de chez nous.

Ecrit par le 17 février 2026



Le stand du Vaucluse sera situé à l'entrée du hall 7.1 et de l'espace Région Sud. ©Département de Vaucluse

Robion : les confitures de La Roumanière récompensées au Concours général agricole 2024

Ecrit par le 17 février 2026



Le [Concours général agricole](#) 2024 a eu lieu du 24 février au 3 mars à Paris, lors du [Salon international de l'Agriculture](#). L'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) [La Roumanière](#), situé à Robion, a remporté quatre médailles à ce concours qui récompense la richesse et la diversité des goûts depuis 150 ans.

Le Concours général agricole se divise en cinq catégories : les animaux, les vins, les produits, les jeunes professionnels, et les pratiques agroécologiques. Le concours dédié aux produits récompense l'excellence des produits du terroir dans de nombreuses catégories telles que les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras.

Sur les cinq produits présentés par La Roumanière au concours, quatre ont reçu une médaille. La médaille d'argent a été attribuée à trois incontournables de l'établissement : la confiture de Fraises de Carpentras, la confiture d'Abricots de Provence et la confiture de Cerises noires. La confiture de Prunes Lovita, la dernière création de La Roumanière, quant à elle, a obtenu la médaille de bronze. » Ces reconnaissances témoignent du dévouement et du talent exceptionnel de toute l'équipe de La Roumanière, affirme [Marine Villa](#), chargée de communication de La Roumanière. Cette réussite est le résultat d'un travail acharné et d'une passion commune. Nos travailleurs en situation de handicap sont ravis, et les encadrants ainsi que l'ensemble du personnel en sont fiers. »

Pour en savoir plus sur La Roumanière :

Ecrit par le 17 février 2026

[Robion : à La Roumanière, des confitures, biscuits et miels solidaires](#)

Le Crédit Agricole et VPA s'associent pour le développement du Vaucluse



À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, qui a lieu en ce moment à Paris, le [Crédit](#)



Ecrit par le 17 février 2026

Agricole Alpes Provence et Vaucluse Provence Attractivité viennent de signer une convention de partenariat.

Ce partenariat signe l'engagement et les moyens des deux entités en faveur du tourisme, de l'innovation et de l'attractivité du territoire vauclusien. Un partenariat qui a du sens pour le Crédit Agricole Alpes Provence et Vaucluse Provence Attractivité qui œuvrent chacun de leur côté pour le développement du Vaucluse et qui souhaitent joindre leur force.

D'un côté, le Crédit Agricole Alpes Provence se mobilise depuis toujours pour aider les entrepreneurs de la région et accompagner l'innovation et également les créateurs ou repreneurs d'entreprise de tous les secteurs d'activité. Il est notamment l'interlocuteur privilégié des agriculteurs. De l'autre côté, Vaucluse Provence Attractivité œuvre depuis 2017 aux côtés du Département en faveur du développement économique des territoires vauclusiens et la valorisation de leurs filières d'excellence.

L'objectif de ce partenariat est de favoriser les contacts entre les financeurs et les développeurs de projets à dominante agricole, touristique et innovante afin d'attirer de nouveaux talents, de faciliter l'installation de nouvelles entreprises et faire fructifier les filières ciblées.

V.A.