

Ecrit par le 20 février 2026

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



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

Ecrit par le 20 février 2026

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.



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. »

Ecrit par le 20 février 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 Fenaïsons 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 bistrannique](#) 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. »

Ecrit par le 20 février 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, 2° pour les pommes et les melons, 3° 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,

Ecrit par le 20 février 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



Ecrit par le 20 février 2026

producteurs dans l'installation de truffières. C'est le cas de Bruce Martinez à Pernes-les Fontaines. Il 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 6^e année, la production moyenne est de 26kg de truffe par hectare. »

Ecrit par le 20 février 2026



Ecrit par le 20 février 2026





Ecrit par le 20 février 2026

Crédit : DR/Facebook Département de Vaucluse



Ecrit par le 20 février 2026



Ecrit par le 20 février 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



Ecrit par le 20 février 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 événements 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 vaclusien [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.

Ecrit par le 20 février 2026



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

Salon de l'agriculture : les Vauclusiens

Ecrit par le 20 février 2026

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, 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

Ecrit par le 20 février 2026

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

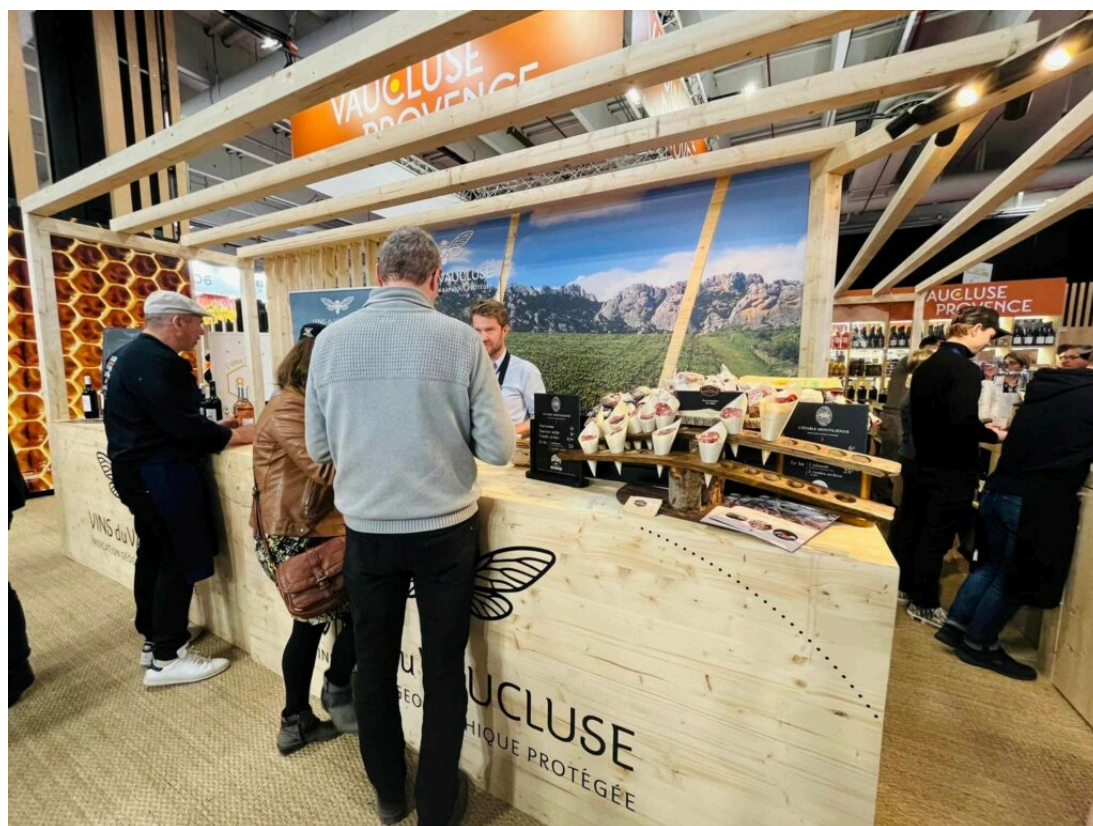
La préfète embraye dans le même sens. « L'eau est un sujet majeur dans le Vaucluse. L'été 2022 a été un détonateur avec des restrictions drastiques d'arrosage. Nous avons deux projets importants d'irrigation sur le territoire. D'abord, HPR (Hauts de Provence Rhodanienne), entre le nord du Vaucluse et le sud de la Drôme. Préserver la nappe du miocène et pomper l'eau du Rhône qui est peu sollicitée, 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 premier à mettre la main à la poche. »

Ecrit par le 20 février 2026

[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 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

Ecrit par le 20 février 2026

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 20 février 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 20 février 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 20 février 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 20 février 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 20 février 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 20 février 2026

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

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



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



Ecrit par le 20 février 2026

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 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!