

Ecrit par le 15 avril 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 138m<sup>2</sup> 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.

Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026



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

Ecrit par le 15 avril 2026

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



**A l'occasion de la 62<sup>e</sup> 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

Ecrit par le 15 avril 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 1<sup>er</sup> 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

Ecrit par le 15 avril 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. »

Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 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 1<sup>er</sup> producteur national de cerise, de raisin de table et d'essence de lavande ainsi que le 2<sup>e</sup> 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

Ecrit par le 15 avril 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. »

Ecrit par le 15 avril 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

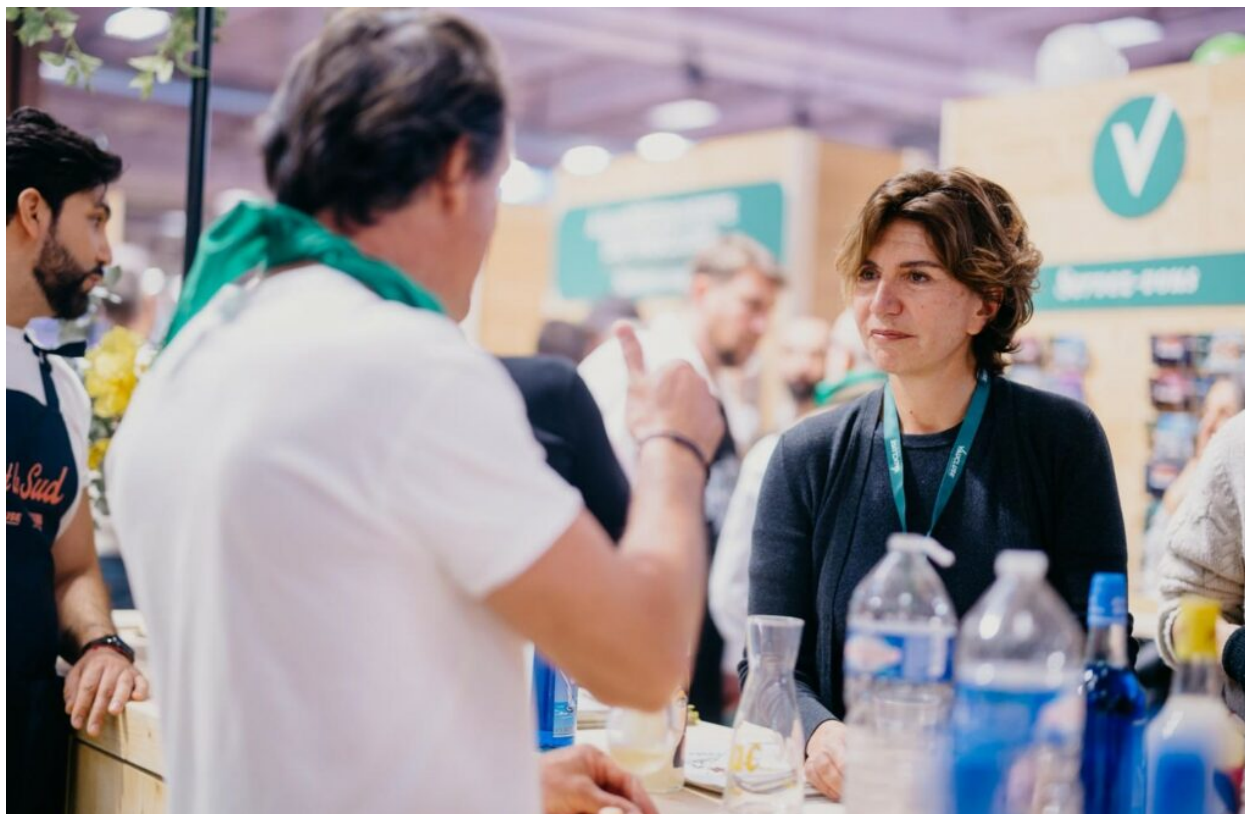
« La France dispose de la meilleure sécurité alimentaire du monde, complète Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental et président de la commission agriculture-eau-alimentation. Si nous perdons notre autonomie alimentaire, nous allons devoir importer des produits qui sont conçus avec 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. »

Ecrit par le 15 avril 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

Ecrit par le 15 avril 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 vaclusienne 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

Ecrit par le 15 avril 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

## 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**

Ecrit par le 15 avril 2026

**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.



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.

Ecrit par le 15 avril 2026

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. »



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

Ecrit par le 15 avril 2026

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 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. »



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

Ecrit par le 15 avril 2026

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<sup>e</sup> pour les pommes et les melons, 3<sup>e</sup> 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, 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,

Ecrit par le 15 avril 2026

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 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<sup>e</sup> année, la production moyenne est de 26kg de truffe par hectare. »

Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 2026





Ecrit par le 15 avril 2026

Crédit : DR/Facebook Département de Vaucluse

Ecrit par le 15 avril 2026



Ecrit par le 15 avril 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

Écrit par le 15 avril 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 15 avril 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 15 avril 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<sup>e</sup> 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 15 avril 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

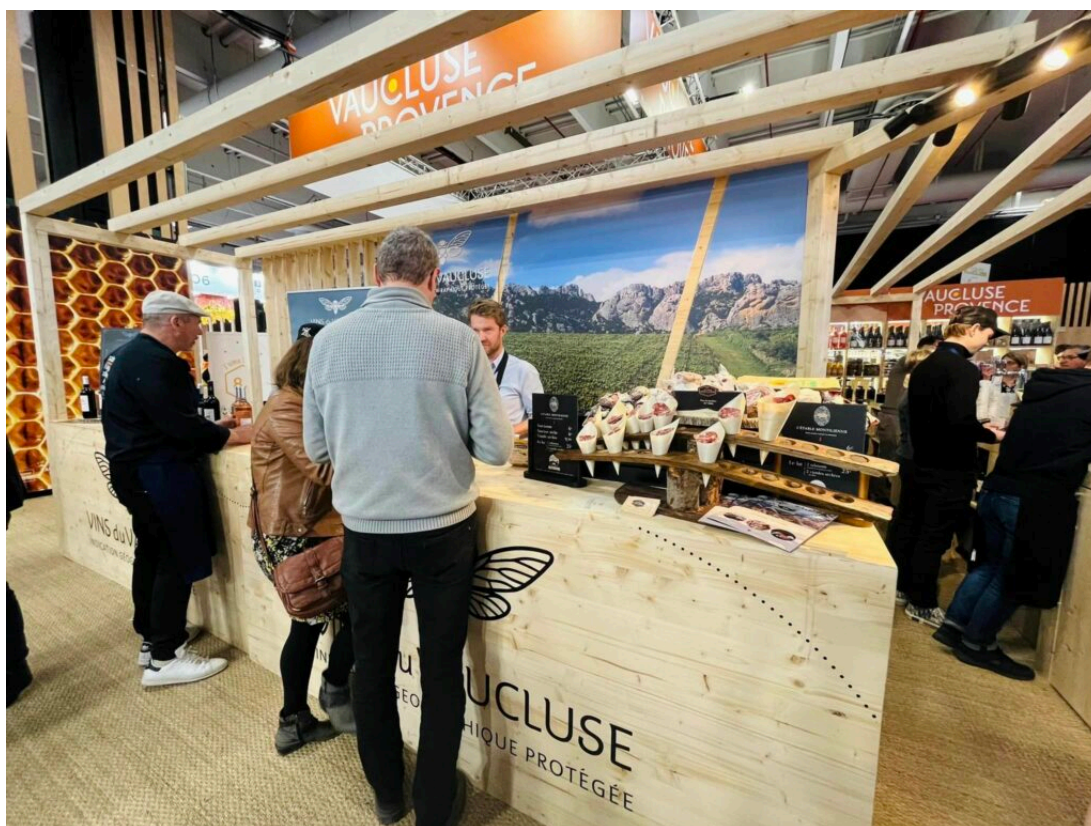
La préfète embraye dans le même sens. « L'eau est un sujet majeur dans le Vaucluse. L'été 2022 a été un détonateur avec des restrictions drastiques d'arrosage. Nous avons deux projets importants d'irrigation sur le territoire. D'abord, HPR (Hauts de Provence Rhodanienne), entre le nord du Vaucluse et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

Ecrit par le 15 avril 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 15 avril 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 15 avril 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 15 avril 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 15 avril 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 15 avril 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 15 avril 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 15 avril 2026

reconnâtre 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 15 avril 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 (185m<sup>2</sup>) 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 régional 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!