

## Rencontres Rhodaniennes 2024 : lutte contre le dépérissement de la vigne et diversification des vins



Les Rencontres Rhodaniennes ont eu lieu ce mardi 26 mars à Orange. L'occasion de faire un diagnostic et d'évoquer le maintien de la productivité en Vallée du Rhône, ainsi que les orientations possibles pour les vins blancs et rosés rhodaniens.

Vignerons et vigneronnes, mais aussi techniciens des <u>Chambres d'Agriculture de Vaucluse</u>, du <u>Gard</u> et de la <u>Drôme</u>, représentants de l'<u>Institut de la Vigne et du Vin</u>, œnologues, négociants et metteurs en marchés étaient nombreux au sein de la Salle Daudet pour cette matinée studieuse retransmise sur Youtube grâce à <u>David Bérard</u> qui animait les débats et son équipe qui les relayait sur internet.



Première partie : 'Dépérissement, diagnostic et maintien de la productivité en Vallée du Rhône', après quelques mots d'accueil du président d'<u>Inter Rhône Philippe Pellaton</u>. « Nous devons avoir une réflexion sur les différents profils de vins qu'on met sur la table, donner un impulsion pour les vendre, grâce à la technique et au marketing. Leur apport sont l'avenir de notre vignoble, nous devons nous adapter aux goûts et attentes du consommateur pour répondre aux enjeux du commerce de demain. »

#### Changement climatique, maladies et rendement

Marion Claverie de l'Institut Français du Vin a pris la parole pour rappeler que « Le Plan contre le Dépérissement a débuté chez nous en 2010 avant d'être repris dans toute la France, avec ce constat partagé sur des rendements trop bas. C'est ainsi qu'est né le 'Projet Longue Vie' pour analyser les causes et organiser un plan d'action. Il n'y a pas que l'azote, il y a aussi le cep improductif, le court-noué, une maladie de la vigne qui jaunit et se rabougrit, un virus insidieux qu'on ne détecte pas forcément, également le mildiou, l'oïdium, la coulure, le climat qui change, le manque d'eau, la canicule, le gel et la grêle. »

De son côté, <u>Manon Tobias</u> de l'<u>Institut Rhôdanien d'Orange</u> a évoqué l'alimentation hydrique : « 2022 et 2023 ont été des années sèches avec un moindre cumul en eau. Du coup, en plus de l'irrigation ou du goutte-à-goutte, on se demande s'il ne faut pas avoir d'autres pratiques végétales et culturales, avec de l'herbe ou des plantes entre les rangs de vigne pour couvrir le sol et la protéger du rayonnement solaire et du stress hydrique. Des sondes ont été placées pour caractériser l'impact de la météo, la fréquence de la pluie, les doses d'intrants à apporter pour, à terme, garantir un rendement stable. »

Autre intervention, celle d'Isabelle Méjean de la Chambre d'Agriculture de la Drôme. « Entre 1990 et 2000 on a enherbé entre les ceps, mais le problème, c'est que l'été, herbe et vigne se faisaient de la concurrence, elles n'avaient pas assez d'eau pour se développer correctement. Du coup, on a procédé à un enherbement temporaire de l'automne au printemps pour que la pluie pénètre bien dans le sol, humidifie les pieds des vignes, que des racines se forment, structurent le sous-sol et l'irriguent et on enlève ce couvert végétal l'été. On a aussi ajouté dans les vignes des légumineuses qui captent l'azote, des céréales et des légumes crucifères (brocoli, chou-fleur, chou-rave) qui enrichissent la vigne sans avoir recours à la chimie. »

Son homologue de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, <u>François Bérud</u> a évoqué : « Cette bombe à retardement qu'est la flavescence dorée. L'État met moins de moyens à disposition des vignerons, des solutions sont envisagées en dehors de l'arrachage, avec des surgreffes, des replantations d'autres cépages, mais combien cela va-t-il coûter? Quand le rendement sera-t-il à nouveau rentable? Il est encore trop tôt pour le dire. »

Il a aussi été question de laisser le sol reposer pendant une dizaine d'années pour qu'il se régénère, mais les vignerons, face à la crise qu'ils traversent, à la déconsommation de vin, aux stocks qui s'accumulent dans leurs chais et bloquent leur trésorerie, ne voient pas cela forcément d'un bon œil, ils ont besoin d'autres solutions plus rapides pour sortir la tête de l'eau et gagner leur vie. De son côté, <u>Anne Sandré</u> de la Chambre d'Agriculture du Gard est revenue sur les calamités agricoles. « On en a eu cinq récemment.



Échaudage en 2019, gros gel en 2021, grêle en 2023 avec certaines parcelles détruites à 80%. Chaque année, l'impact de la météo grimpe en flèche et le rendement baisse drastiquement. Ensuite, on se demande comment réparer la vigne, quand elle va cicatriser. Il vaut mieux réfléchir, attendre, garder les bourgeons secondaires qui vont reprendre vie et booster les ceps. Et pas forcément fertiliser davantage. La solution des filets existe, mais elle est coûteuse : 8 000€ par hectare. Celle des canons n'a pas été démontrée. Et l'été, il vaut mieux ne pas trop effeuiller la vigne, de sorte que les grains de raisin profitent de l'ombre et souffrent moins des rayons brûlants du soleil. »

#### Quel avenir pour le blanc, rosé et rouge ?

Après cette longue première partie, place à une présentation de profils différents de blancs et de rosés et à une dégustation pour envisager les orientations possibles des futurs vins de la Vallée du Rhône. C'est l'œnologue Stéphanie Bégrand qui l'a carrément annoncé : « Le rouge trinque face à la déconsommation. Donc pour pallier ce reflux, il nous faut compenser par les blancs et les rosés. Un groupe de travail d'une vingtaine d'opérateurs est en train de faire un état des lieux sur la stratégie à adopter pour la Vallée du Rhône, étudier les échantillons de ce qui se vend le mieux comme cépages, exotiques ou pas, le type de travail à effectuer de la vigne au chai pour parvenir à avoir des vins plus frais et plus fruités. Savoir au fond s'il faut une sous-maturité ou une maturité tardive, définir la température optimale de fermentation et se demander s'il y a une entité rhodanienne avec ses spécificités du nord au sud de l'appellation, avec ses terroirs, ses micro-climats et ses sous-sols différents de la Côte-Rôtie au Duché d'Uzès. »

Elle a dessiné trois profils pour les blancs : « Généreux et complexes » avec des notes boisées, toastées, une complexité aromatique entre fruits, épices et minéralité, une structure en bouche et un équilibre. Ils pourraient évoluer en vins de garde. Comme ceux à base de Viognier, Grenache blancs, Bourboulenc ou Roussanne. Puis les « Fruités et ronds » avec saveur de fruits jaunes (pêche, abricot) compensés par de l'acidité et qui peuvent servir d'apéritifs ou accompagner un repas comme le Floréal ou le Rolle. Enfin les « Vifs & frais » à arômes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs et comme le Bourboulenc ou le Piquepoul.

Après les blancs, dégustation de deux rosés : le 1<sup>er</sup> « Frais, fruité et délicat » avec un profil thiol (molécules soufrées), vif en bouche, pâle couleur avec des cépages de Cinsault, Carignan, Clairette, Muscardin. Le 2<sup>e</sup> « Fruité, épicé et généreux », plus vineux, plus épicé, avec des arômes de fruits rouges et une couleur plus soutenue. Il est conseillé pour les repas gastronomiques, mais pas comme vin de garde. Avec un assemblage de Grenache, Carignan, mais aussi un zeste de Mourvèdre qui fait toute la différence.

Avant de conclure au micro de David Bérard, Philippe Pellaton a rappelé que « 76% des Côtes du Rhône sont des rouges, 13% des rosés et 11% des blancs et effervescents. La déconsommation est une réalité mondiale. On est passé de 250 millions d'hectolitres en 2007 à 232 en 2022. Entre 2002 et 2021, la Vallée du Rhône aussi, a reculé de -900 000 hl. Nous devons avoir un plan d'action transversal, nous adapter tous ensemble et peut-être modifier le cahier des charges, les dates de vendanges. Et surtout, faire preuve de bons sens et garder notre identité rhodanienne. » Pour garder le moral, ne pas oublier que chaque seconde dans le monde, huit bouteilles des Côtes du Rhône sont dégustées.



Ecrit par le 1 décembre 2025





Ecrit par le 1 décembre 2025



©Pryska PGP Création vidéo

## L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins



Ecrit par le 1 décembre 2025



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au Château de Clary, à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur!

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.



Ecrit par le 1 décembre 2025

#### Programme des animations

Dimanche 24 mars:

•11h30 : Sophro-Dégustation

•14h30 : Initiation à la dégustation

•17h: Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars:

•11h30: Accords Mets et Vins

•14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur <u>inscription en ligne</u>, 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.

Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.





Ecrit par le 1 décembre 2025

# Un fonds d'urgence pour soutenir les exploitations viticoles en Vaucluse



Le gouvernement vient de déployer un fonds d'urgence national de 80 M€ afin de financer une aide à la trésorerie exceptionnelle à destination des exploitations viticoles en grande fragilité économique. C'est le cas notamment de celles se trouvant dans les bassins viticoles du grand croissant sud-ouest, sud-est et sud de la vallée du Rhône.

Les organisations professionnelles agricoles de Vaucluse se sont réunies à la mi-février et ont souhaité adapter les conditions de mise en œuvre de ce plan d'urgence à la situation du département, qui bénéficie, en pré-dotation, de 4,78 M€. L'aide sera apportée aux viticulteurs dans trois cas :

- •Connaître des difficultés économiques dans l'atelier viticole et avoir sollicité une reconsolidation de l'endettement bancaire et/ou une année blanche en 2023 ou 2024.
- •Connaître des pertes de récolte supérieures ou égale à 20 % à l'issue de la récolte 2023 par rapport à



Ecrit par le 1 décembre 2025

une année de référence.

•Connaître des difficultés économiques appréciées selon les mêmes modalités que le premier cas, mais pour ouvrir droit à une aide de trésorerie.

Les exploitations pouvant faire la demande d'aide doivent valoriser a minima 4 hectares de surface de raisin de cuve (la production de raisins double fin est exclue) et leur siège d'exploitation doit se situer en Vaucluse. Les exploitations ne pourront pas bénéficier d'un régime d'indemnisation cumulatif et le montant de l'aide perçue ne pourra excéder le montant des pertes calculées ni excéder le plafond des de minimis.

La demande d'aide peut être déposée sur la plateforme 'Mes démarches simplifiées' jusqu'au vendredi 22 mars inclus. Le montant de l'aide sera établi à la fin de la période de dépôt après classement des dossiers par ordre de priorité.

V.A.

## La filière lavande réunie à Montguers, dans la Drôme





<u>Marie-Pierre Monier</u>, sénatrice de la Drôme et <u>Lucien Stanzione</u>, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

#### Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,

interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.

#### S'organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s'organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s'adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d'expérience ainsi que pour s'informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

#### Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s'engage tant entre les filières qu'entre les chambres d'agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d'espoir pour l'avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d'ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

#### Au quotidien?

Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles -arboriculture, viticulture, lavande, cerise...- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

#### Dans le détail

#### La distillation

Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'agriculture, Agnès Pannier-Runacher.



«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.

#### La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

#### Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)



Ecrit par le 1 décembre 2025



Un nouveau millésime pour Le Vigneron des Côtes du Rhône, le magazine de la filière viticole en Vallée du Rhône.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le journal mensuel du <u>syndicat des Côtes du Rhône</u>, "<u>le Vigneron</u>", se fait une beauté à travers une toute nouvelle maquette plus élégante, lisible et visible.

Son contenu ne changera pas, vous retrouverez l'ensemble des articles qu'ils soient œnologiques (en partenariat avec l'<u>Institut Français de la Vigne et du Vin</u> ou l'<u>Institut Rhodanien</u>), viticole, juridique ou encore économique. Des dossiers de fond ainsi que des témoignages viendront alimenter l'ensemble du contenu de ce dernier, démontrant de la riche actualité des Côtes du Rhône. Sans oublier les Echos du vignoble, une rubrique au plus près des vignerons et des vigneronnes.

Diffusé uniquement sur abonnement chaque mois (11 numéros/an), il apporte l'information dont les professionnels de la vigne et du vin (vignerons, négociants) ont besoin pour exercer leur métier. Il est également très utile aux professionnels des divers secteurs d'activité travaillant avec la filière : fabricants de matériels, distributeurs de produits, sommeliers, œnologues, banquiers, assureurs, administrations...

Une nouvelle balade visuelle, aussi agréable qu'une dégustation de vin bien orchestrée par notre consœur, la rédactrice en chef <u>Isabelle Gibier</u>. Une nouvelle maquette de l'<u>agence Terre Neuve</u> comme un nouveau voyage au cœur des vins de la vallée du Rhône réalisés avec passions, authenticité et innovation.

Cliquez ici pour vous abonner



# Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du <u>Département de Vaucluse</u>, de l'agence <u>Vaucluse Provence</u> <u>Attractivité</u> et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime. C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes.



Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

#### Une avant-première gourmande

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides... mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

#### Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

Cathy Fermanian, directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc...), des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

#### Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »



Ecrit par le 1 décembre 2025



#### Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.



« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

#### Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de <u>Nadia Sammut</u>, de l'<u>Auberge La Fenière</u> à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

#### Du Beau, du Bon....que du Bonheur!

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef <u>Florent Pietravalle</u> du restaurant <u>La Mirande</u> à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la <u>Petite maison de Cucuron</u> a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, <u>Brice Lambeaux</u> du <u>Café de la Paix</u> de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.



Ecrit par le 1 décembre 2025





Ecrit par le 1 décembre 2025



#### Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l'honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de



15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

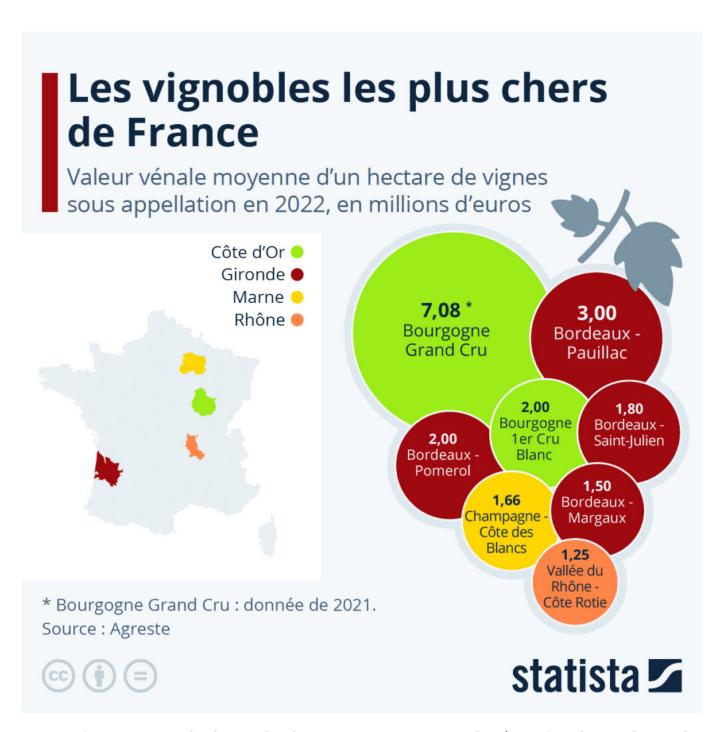
Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception... et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

#### **Prochain rendez-vous gourmand**

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

## Les vignobles les plus chers de France





La vigne française attire de plus en plus d'investisseurs, ce qui contribue à une forte hausse du prix des parcelles les plus recherchées. D'après l'étude annuelle de l'Agreste, entre 2021 et 2022, le prix du foncier pour les vignes d'appellation (AOP) a augmenté en moyenne de 2 % à 12 % selon le bassin viticole. On observe de grandes différences entre les terroirs, certaines appellations ayant vu le prix de leurs parcelles exploser ces derniers temps. C'est le cas notamment en Bourgogne, où la valeur moyenne



des vignes a par exemple été multipliée par cinq, voire par dix, en l'espace d'une décennie.

Selon les dernières données de l'Agreste, la valeur moyenne d'un hectare de vignes sous appellation « Bourgogne Grand Cru », en Côte d'Or, dépassait les 7 millions d'euros l'an dernier. Ces prix astronomiques s'expliquent en partie par la rareté des terres couvertes par l'appellation viticole, le vignoble de Bourgogne étant par exemple quatre fois moins étendu que celui de Bordeaux. En deuxième position, on retrouve une subdivision du vignoble bordelais, l'appellation « Pauillac », où l'hectare de vignes se négocie actuellement en moyenne à 3 millions d'euros. Globalement, ce sont les vignes de Bourgogne, Bordeaux et Champagne qui se vendent le plus cher en France. En dehors de ces trois régions, seule l'appellation « Côte Rotie », dans la vallée du Rhône, affiche une valeur moyenne supérieure à 1 million d'euros l'hectare.

Tristan Gaudiaut pour Statista

## Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le groupe <u>Pellenc</u>, concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, dont le siège est basé à Pertuis, fête ses 50 ans cette année. L'occasion de revenir sur cinq décennies d'innovation et d'afficher ses ambitions pour les années à venir.

Depuis 1973, Pellenc s'est imposé comme leader du machinisme agricole. Du sécateur hydraulique à la machine à vendanger, en passant par la pince vibrante, ou encore le matériel de cave, le groupe a su innover et se réinventer constamment ces 50 dernières années. En 2022, le groupe a enregistré un chiffre d'affaires de 346M€.

« Aujourd'hui, Pellenc est un modèle unique dans son secteur », affirme <u>Simon Barbeau</u>, directeur général du groupe. Cela s'explique par sa large gamme de machines, équipements et outils, mais aussi par sa double casquette. Le groupe est à la fois constructeur de ces équipements, outils et machines, mais aussi distributeur. Ce qui en fait le leader de son secteur et lui permet de rayonner à l'international, qui représente deux tiers de son chiffre d'affaires.

#### De la viticulture à la viniculture, en passant par l'arboriculture

En 1973, tout commence avec la taille de vigne. « La viticulture est la colonne vertébrale du groupe, c'est le tronc de tout son développement », explique Simon Barbeau. Les équipements pour la taille vont être

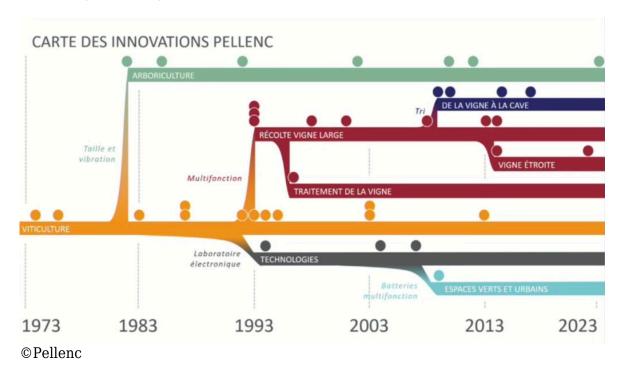


Ecrit par le 1 décembre 2025

complétés par le sécateur hydraulique en 1976, puis électrique en 1987, puis par la machine à vendanger en 1993.

D'autres secteurs sont ensuite venus s'ajouter tels que l'arboriculture en 1982. La maîtrise de ce nouveau secteur d'activité a permis d'adresser toutes les problématiques de récolte, notamment celle des olives avec la pince vibrante, puis avec la pince vibrante montée sur buggy en 1992, et la machine à vendanger pour les olives depuis 2010. « Comme pour la vigne, notre objectif était d'apporter des solutions technologiques de premier plan pour les oliveraies en termes de performance et de qualité de récolte », ajoute Simon Barbeau.

2014 représente une année importante pour le groupe qui ajoute une corde à son arc avec l'acquisition de Pera, spécialisé dans la fabrication de matériel de cave. Pellenc s'ouvre donc à la viniculture. « On a créé ce trait d'union entre la vigne et la cave pour être capable de pouvoir adresser les problématiques de l'ensemble de la filière avec une gamme complète (pressoir, grattoir, filtration, etc) qui permet de répondre aux enjeux des grosses caves coopératives comme des caves particulières », explique le directeur général du groupe.



#### Améliorer la productivité et baisser la pénibilité

Depuis 2001, le chiffre d'affaires a été multiplié par huit. Le groupe ne se repose pas sur ses lauriers pour autant. « Le groupe est conscient des enjeux climatiques, technologiques, et des enjeux des clients, affirme Simon Barbeau. On est toujours en train d'évoluer et de se réinventer. » Ainsi, depuis 50 ans, le groupe est en constante évolution, tout en gardant un objectif en tête : optimiser le travail de ses clients tout en leur facilitant au maximum la tâche.



Par exemple, pour accompagner les clients qui ont besoin de plus en plus de faire des récoltes de nuit, Pellenc a travaillé sur des machines avec conduites intuitives, des caméras à vision nocturne, etc. Ce qui permet au client d'amener au chai une vendange fraîche, pas oxydée, et surtout en toute sécurité. Le gain de temps et d'énergie est ainsi primordial. La taille rase de précision (TRP) fait partie des innovations de Pellenc qui ont révolutionné le monde viticole. « C'est une innovation majeure pour la taille puisqu'on passe d'une soixantaine d'heures de taille à une dizaine d'heures entre la TRP et la retouche manuelle », développe Philippe Astoin, directeur Division Agricole du groupe.

#### La technologie au cœur de l'innovation

De nos jours, la technologie prend une grande place dans l'innovation. Le groupe Pellenc a notamment lancé la plateforme Pellenc Connect il y a deux ans qui permet un suivi de flotte afin d'être dans l'anticipation. « On n'attend plus qu'une panne apparaisse pour réparer, on essaye de prévenir les coûts d'entretien », explique Philippe Astoin. La plateforme permet également la cartographie, c'est-à-dire d'obtenir un ensemble de données qui permet de prendre des décisions agronomiques.

La technologie prend aussi de plus en plus de place au niveau des machines du groupe. En 2024, le robot RX-20 sera présenté au <u>Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vignevin, olive, fruits-legumes</u> (Sitevi). Ce robot devrait effectuer les tâches répétitives telles que le désherbage, de jour comme de nuit, avec une autonomie de 13h à 20h. « On pense qu'il va rapidement devenir le meilleur compagnon du viticulteur », affirme Philippe Astoin.





Ecrit par le 1 décembre 2025

© Pellenc

#### Un projet d'entreprise pour se réinventer

À l'occasion de ses 50 ans, le groupe a décidé d'établir un projet d'entreprise basé sur trois axes :

- La **diversification** avec des solutions complémentaires pour la viticulture comme l'acquisition de Pera en 2014, le robot RX-20 en 2024, et de nouveaux équipements dans les prochains années pour répondre aux besoins des clients qui souhaiteront produire de nouveaux vins peu ou pas alcoolisés par exemple. Le groupe va également continuer à diversifier ses outils. Ce sont d'ailleurs 7 à 8% du chiffre d'affaires qui sont réinvestis dans la recherche et le développement pour permettre cette diversification.
- L'excellence opérationnelle qui passe par le renforcement de l'équipement industriel, pour lequel 10M€ ont été investis en 2022. Le groupe se veut intarissable sur les dimensions sécurité, qualité, coût, et service client. Pellenc souhaite également amener des innovations plus rapidement sur le marché.
- Pellenc se veut une **entreprise durable**. Quatre de ses produits ont déjà le label 'Longtime' qui certifie leur durabilité. Le groupe est conscient qu'il faut aller plus loin en termes d'engagement RSE, sur la réduction de l'empreinte carbone (sur les produits et sur les usines), sur les consommations d'énergie et d'eau, sur la réduction des déchets, et sur le cycle de vie des produits. Pellenc travaille d'ailleurs sur des solutions de reconditionnement de ses produits.

#### Les années à venir

Si pour le moment, le groupe n'observe pas de difficulté de recrutement, puisque ce sont 200 à 300 personnes qui intègrent Pellenc chaque année, l'entreprise prend au sérieux les potentielles difficultés qui pourraient se présenter dans le futur. Pellenc se veut attractif et un espace d'épanouissement pour les collaborateurs.

« 2023 n'a pas été une très bonne année en termes de vente de machines, explique Philippe Astoin. Le marché baisse car les clients se sont bien équipés ces dernières années, le coût de machines a augmenté, tout comme la durée des financements, et les taux d'intérêts sont plus élevés que les années précédentes. » Cette tendance ne s'applique pas seulement à Pellenc, mais a été observé à travers le monde. Si Pellenc n'était pas forcément préparé à vivre une année comme celle-là, le groupe se dit être prêt pour 2024. « Il faut s'attendre à une année similaire », conclut Philippe Astoin. D'ici 2027, Pellenc espère 30% de croissance. Pour le moment, le groupe se dit confiant sur le développement, malgré les conditions de marché actuelles.



Ecrit par le 1 décembre 2025



© Pellenc

# Mise en place d'un dispositif de prêts bonifiés pour les entreprises viticoles



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le gouvernement vient d'annoncer la mise en place d'un dispositif de prêts bonifies pour les entreprises viticoles. Il vise notamment à les accompagner dans le remboursement de leur prêt garanti par l'Etat (PGE).

« La succession des crises inflationniste, sanitaire et climatique exacerbe les difficultés structurelles dans certains bassins viticoles créant une situation de crise pour cette filière majeure pour l'économie française, explique le Gouvenement. Ces tensions affectent la trésorerie des entreprises viticoles alors que nombre d'entre elles doivent rembourser des emprunts bancaires, souscrits suite à la crise de la Covid-19 ou à la guerre en Ukraine. »

Pour les accompagner dans le remboursement de leur prêt garanti par l'Etat (PGE), le Gouvernement va mettre en place début 2024 un dispositif de prêts bonifiés à 2,5% de manière à permettre aux viticulteurs d'étaler dans le temps leurs obligations bancaires et ainsi de libérer de la trésorerie. Ce dispositif, construit avec les filières viticoles, sera adossé au régime de minimis agricole.

Un appel à candidature auprès des établissements bancaires sera lancé à cet effet. Ce dispositif vient compléter le plan de soutien massif de l'Etat annoncé le 6 février dernier qui prévoit la mise en œuvre de mesures de gestion de crise. Dans ce cadre, le Gouvernement prévoit de mobiliser 200M€ pour engager



une campagne de distillation de crise et 30M€, en s'engageant, selon les besoins, jusqu'à 38M€, pour la mise en œuvre d'un plan d'arrachage sanitaire aux côtés du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) et de la Région Nouvelle Aquitaine mobilisant, respectivement, de 19M€ et 10M€.

L.G.