

Ecrit par le 13 juin 2026

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 13 juin 2026

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



Ecrit par le 13 juin 2026

Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, 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

Ecrit par le 13 juin 2026

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

Ecrit par le 13 juin 2026

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 vaclusiennes : 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

Écrit par le 13 juin 2026

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)



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

Ecrit par le 13 juin 2026



Le journal mensuel du [syndicat des Côtes du Rhône](#), “[le Vigneron](#)”, 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'[Institut Français de la Vigne et du Vin](#) ou l'[Institut Rhodanien](#)), 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 [Isabelle Gibier](#). Une nouvelle maquette de l'[agence Terre Neuve](#) comme un nouveau voyage au cœur des vins de la vallée du Rhône réalisés avec passions, authenticité et innovation.

[Cliquez ici pour vous abonner](#)

Écrit par le 13 juin 2026



Mettre en pratique la biodiversité : l'exemple des nichoirs à la Cave de Tain

La vitalité des écosystèmes viticoles repose en grande partie sur la diversité des espèces. Consciente de cet impératif écologique, la Cave de Tain a pris des initiatives pour intégrer la biodiversité dans ses pratiques. Depuis 2022, elle propose à ses 250 adhérents, une formation spécifique sur ce sujet en collaboration avec AgriBioDrôme et Agri-Nichoir.

Conception de nichoirs

Cette formation inclut un atelier pratique de fabrication de nichoirs spécialement conçus pour répondre aux besoins des différentes espèces locales. En tenant compte des caractéristiques de chaque espèce, telles que les dimensions nécessaires pour l'entrée du nichoir, une gamme variée de modèles a ainsi été élaborée. Pour la conception de ces nichoirs, la Cave de Tain a réutilisé des caisses en bois. Une initiative qui s'inscrit dans la démarche de Développement Durable adoptée par la coopérative.

En 2023, sous la direction de Brice Lemaire d'Agri-Nichoir, l'atelier a formé 17 coopérateurs. Chaque participant a ainsi pu équiper un hectare de vignoble avec des nichoirs sur mesure, renforçant l'habitat naturel des oiseaux au sein de leurs parcelles.

Pourquoi une attention particulière aux oiseaux ?

Beaucoup d'oiseaux sont insectivores et aident à contrôler les populations de ravageurs comme les tordeuses Cochyli et Eudémis, responsables du ver de grappe. Les chauves-souris, chassant les papillons de nuit, contribuent également à cet équilibre écologique. En favorisant l'augmentation d'oiseaux dans le vignoble, les vigneronnes bénéficient donc d'une gestion naturelle de certains ravageurs, diminuant ainsi le recours aux interventions chimiques.

Suivi de la formation

Actuellement, les viticulteurs de la Cave de Tain procèdent à l'évaluation du taux d'occupation des nichoirs, des données qui enrichiront le réseau national d'Agri-Nichoir. Bien qu'il soit prématuré de fournir des statistiques, des observations prometteuses ont déjà été faites, notamment avec la réussite de modifications dans plusieurs des nichoirs installés.

Reconnaissant l'importance de la formation continue, la coopérative prévoit d'organiser une nouvelle session cet hiver. Celle-ci vise à inclure davantage d'adhérents dans une démarche de viticulture respectueuse

de l'environnement, tout en offrant de nouvelles opportunités de développement de compétences aux coopérateurs déjà formés.

Autres pratiques pour favoriser les habitats des oiseaux

Au-delà de l'installation de nichoirs, plusieurs autres pratiques intégrées dans le quotidien de la viticulture jouent un rôle fondamental pour offrir un milieu de vie propice à diverses espèces d'oiseaux. Parmi ces pratiques, l'aménagement d'espaces enherbés, la plantation de boisements et de haies, ainsi que la restauration du bâti.

En Vallée du Rhône septentrionale, les murets en pierres caractéristiques des vignobles en cotaux offrent des refuges naturels à une grande variété d'espèces. La préservation de ceux-ci s'avère donc cruciale pour le maintien et le développement de la biodiversité locale.

En intégrant divers habitats naturels et artificiels et en adoptant des pratiques de gestion de la végétation et de conservation des structures bâties, les vigneronnes peuvent favoriser un environnement propice à la biodiversité. Cette stratégie, bénéfique pour l'écosystème et la viticulture, montre que la protection de la biodiversité et la production de vin de qualité peuvent se soutenir mutuellement, menant à un avenir plus durable.

Cécile De Blauwe



1500 arbutus ont été plantés.

À l'heure où le déclin de la biodiversité n'est pas sans poser de problème dans la lutte contre les ravageurs de la vigne, Jérôme Barrelet, Maguy Roudil, Chantal et Jean-Philippe Bertonecino, vigneronnes de la cave de Tavel Lirac, se sont mobilisés pour créer des corridors écologiques en replantant des haies, des arbres et des bosquets. Objectif : ramener des oiseaux, des chauves-souris et d'autres insectes dans les terres pour lutter, notamment, contre l'eudémis sur le plateau de Vallongue.

recenser la faune et la flore présentes in situ. Cette phase d'observation réalisée en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gard et le Centre Ornithologique du Gard (CoGard) était nécessaire afin d'établir un diagnostic et de sélectionner des végétaux appropriés. S'en est suivi une recherche de financement pour finaliser le projet » expliquent les protagonistes.

Ici on sème

Intervient alors l'entreprise PUR, porteuse du programme « Ici on sème » et le pépiniériste CERES Flore. « PUR récolte des fonds auprès d'entreprises et les redistribue à d'autres, porteuses de projets à forte valeur environnementale ou engagées dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Il s'agit d'un accompagnement global qui passe par la fourniture des plants, uniquement des espèces endogènes adaptées à nos sols et à notre climat ; l'ensemble du matériel nécessaire, c'est à dire le paillage au charbon, les tuteurs, les protections contre les rongeurs et le suivi technique. La plantation d'amélanchiers, cornouilles, cornouilles, arbutus, églantiers, amandiers ou encore micocouliers se poursuit par une phase d'observation. Nous nous sommes engagés dans un programme

qui s'étale sur 5 ans, temps nécessaire pour étudier l'évolution de la végétation et de la faune » poursuivent-ils. Arbutus à fleurs ou à épines, haies ou bosquets, les vigneronnes de la cave Tavel Lirac ont planté 1500 arbutus et financé cette réalisation à hauteur d'1€ par plant. Si à ce jour 3 exploitants participent à la reconquête de la biodiversité, cette opération capitalise un beau succès d'estime auprès de la population et attire l'attention d'autres viticulteurs.

Christian Conil



Maguy Roudil aux côtés de Jean-Philippe Bertonecino et Chantal Bertonecino

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Ecrit par le 13 juin 2026



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du [Département de Vaucluse](#), de l'agence [Vaucluse Provence Attractivité](#) 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

Ecrit par le 13 juin 2026

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 13 juin 2026



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.

Ecrit par le 13 juin 2026

« 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 [Nadia Sammut](#), de l'[Auberge La Fenièrè](#) à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

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

Dans le magazine , nous pourrions 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 [Florent Pietravalle](#) du restaurant [La Mirande](#) à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenièrè à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la [Petite maison de Cucuron](#) a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, [Brice Lambeaux](#) du [Café de la Paix](#) 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 13 juin 2026



Ecrit par le 13 juin 2026



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

Ecrit par le 13 juin 2026

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

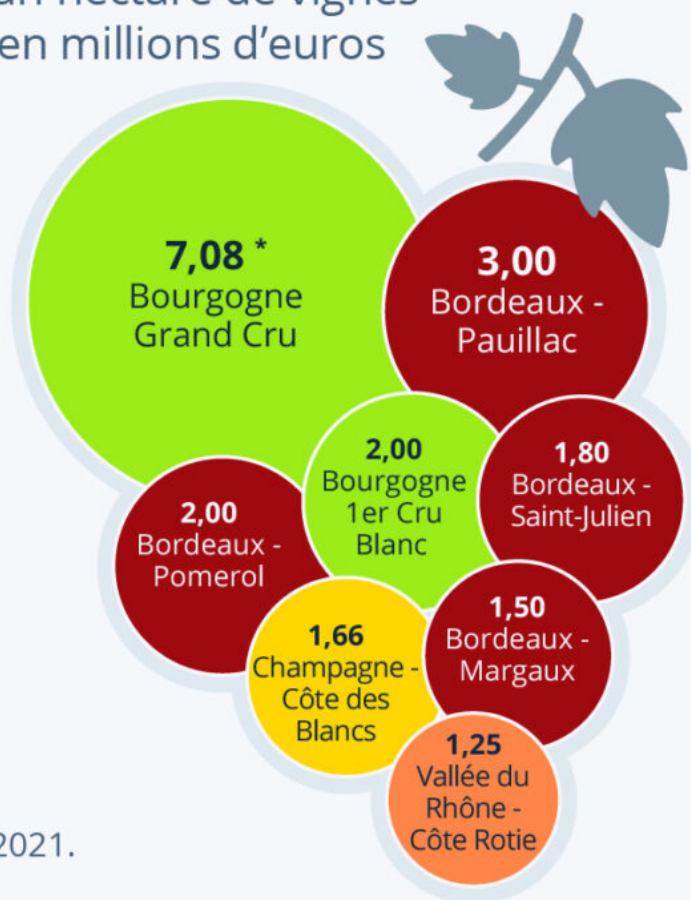
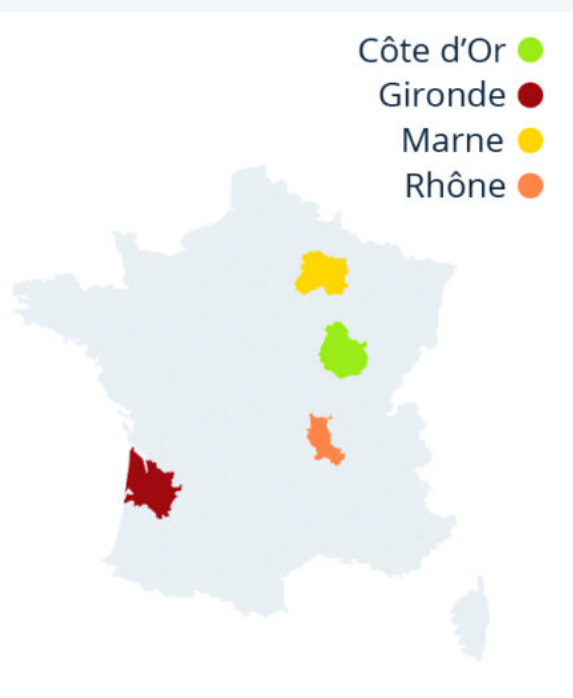
Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

Les vignobles les plus chers de France

Ecrit par le 13 juin 2026

Les vignobles les plus chers de France

Valeur vénale moyenne d'un hectare de vignes sous appellation en 2022, en millions d'euros



* Bourgogne Grand Cru : donnée de 2021.
Source : Agreste



statista

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

Écrit par le 13 juin 2026

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 13 juin 2026



Le groupe [Pellenc](#), 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 [Simon Barbeau](#), 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

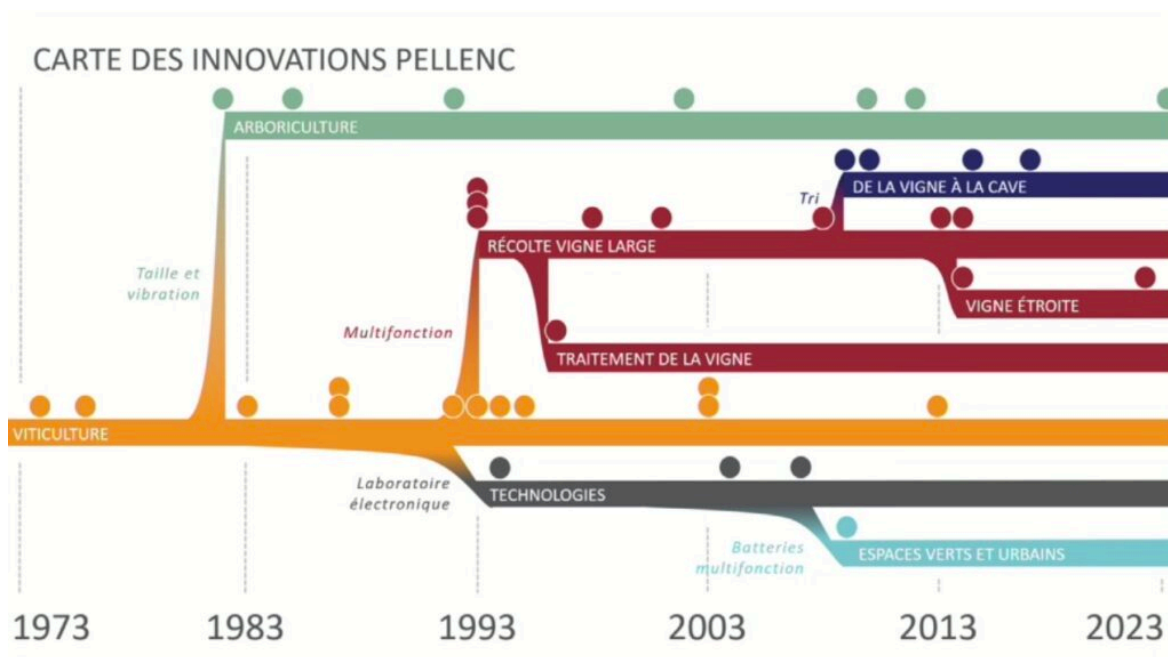
En 1973, tout commence avec la taille de vigne. « La viticulture est la colonne vertébrale du groupe, c'est le tronc de tout son développement », explique Simon Barbeau. Les équipements pour la taille vont être

Ecrit par le 13 juin 2026

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 viticulture. « 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 (presseur, grattoir, filtration, etc) qui permet de répondre aux enjeux des grosses caves coopératives comme des caves particulières », explique le directeur général du groupe.



©Pellenc

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.

Ecrit par le 13 juin 2026

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 [Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vignes, olive, fruits-légumes](#) (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 13 juin 2026

©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 prochaines 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.

Écrit par le 13 juin 2026



© Pellenc

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

Ecrit par le 13 juin 2026



Le gouvernement vient d'annoncer la mise en place d'un dispositif de prêts bonifiés 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

Ecrit par le 13 juin 2026

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.

Des raisins plus résistants, productifs et tardifs, c'est ce à quoi réfléchit le Domaine Expérimental de Piolenc



Ecrit par le 13 juin 2026

Vidoc, arlaban, floréal, voltis... Ces mots ne vous disent rien et pourtant, dans quelques années, on ne parlera que d'eux. Ce sont des noms de cépages nouveaux, résistants et durables au mildiou, à l'oïdium mis au point par des chercheurs en agronomie de l'INRAE et de l'IFV (Institut français de la vigne et du vin) qui pourront peut-être sauver nos vignobles face au changement climatique. Ils permettront aussi de réduire les intrants et de conserver la typicité des vins de la Vallée du Rhône.

En attendant, le Vignoble Expérimental de Piolenc, bras armé de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 1996, teste sur son domaine de 7,30 hectares, 4,5 hectares plantés en vignes. « Nous visons une triple performance, environnementale, économique et sociétale pour que la période de mutation que traverse le monde viticole soit réussie » précise [François Bérud](#), chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

La visite du Domaine débute par le parc de 280 panneaux photovoltaïques pivotants, installés à 4,2 mètres de haut sur deux modules de pergolas métalliques de 300m² chacun. « Avec eux, on peut mettre à l'ombre les vignes pour que leurs feuilles et leurs grains ne soient pas brûlés par le soleil en été, et en hiver, pour les protéger du gel et de la grêle et surtout réduire l'irrigation de -25% à -40% (grâce à la diminution de l'évapo-transpiration), ajoute François Bérud. Sans oublier que l'électricité produite (3 mégawatts) pourrait être réinjectée dans le réseau et alimenter plusieurs dizaines de foyers. Ce serait un complément de revenus pour les paysans mais il ne se ferait pas au détriment de l'agriculture. » Cette expérimentation d'agri-voltaïsme est menée par 'Sun'R', une société française lauréate du Programme National d'Investissement d'Avenir. En plus des rangées de vignes, ce domaine abrite des haies, du thym, du laurier-sauce, des pistachiers, des oliviers et des nichoirs pour les oiseaux et les pipistrelles.

Écrit par le 13 juin 2026



François Bérud, chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

Le changement climatique c'est aussi l'évolution des dates de début de vendanges en Côtes-du-Rhône. En 1945, elles avaient lieu fin septembre, en 2015 fin août. En 70 ans, on a aussi constaté d'autres modifications sur la teneur en alcool des vins et leurs arômes. La hausse des températures et la diminution des précipitations ont déjà amené les vignerons à adapter leurs pratiques pour faire face. Cet effort va sans doute aller crescendo.

D'où la nécessité de créer de nouvelles variétés résistantes en conditions réelles sur les parcelles de Piolenc pour obtenir des 'descendants' du Grenache, des clones endurants aux maladies. On peut aussi croiser de nouveaux cépages avec d'autres venus de pays plus chauds (Verdejo et Parrallada d'Espagne, Assyrtiko et Xinomvros de Grèce, Montepulciano d'Italie, mais aussi Bourboulenc et Piquepoul de chez nous). Une chose est sûre, grâce à cette mutualisation des compétences et des financements croisés de l'Institut français de la Vigne et du Vin, de France-Agrimer, du SPVV (Syndicat de la pépinière viticole du Vaucluse), de la CNR (Compagnie nationale du Rhône), d'Inter-Vins Sud-Est, d'Inter-Rhône, de l'INRAE, de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, de la Région Sud et du Département de Vaucluse qui

Ecrit par le 13 juin 2026

travaillent en bonne intelligence, le vignoble de demain se dessine à Piolenc. Il répondra aux enjeux d'agro-écologie, c'est-à-dire la biodiversité, la typicité des vins, le rendement des parcelles et la préservation des sols.



La machine à vendanger en action sur le Domaine de Piolenc

Ecrit par le 13 juin 2026

Le Syndicat des Côtes du Rhône célèbre les vigneronnes



Hier, à l'occasion de la Journée internationale des droits de la femme, le **Syndicat des Côtes du Rhône** a réuni les femmes vigneronnes représentantes des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, à la Maison des Vins d'Avignon. 28 ont répondu présentes.

Les verres ont tinté, les rires ont fusé et les compliments ont été échangés. C'est dans une ambiance conviviale que certaines vigneronnes se sont rencontrées, et que d'autres se sont retrouvées.

Hier, une trentaine de vigneronnes se sont rendues à l'événement organisé pour la première fois en ce

Ecrit par le 13 juin 2026

jour symbolique par le Syndicat des Côtes du Rhône pour célébrer les femmes, et plus particulièrement celles qui ont su se faire une place dans le milieu viticole, encore très masculin il y a quelques années.

Une évolution certaine

« Rappelons que c'est seulement en 1999 qu'a été créé légalement le statut social de conjointe collaboratrice pour les femmes sur les exploitations agricoles », a débuté Denis Guthmuller, président du Syndicat des vigneron des Côtes du Rhône. La loi d'orientation agricole qui a permis la création de ce statut social a été une nouvelle ère pour les agricultrices. Ce statut a ouvert droit à la retraite pour la conjointe ainsi qu'à des prestations sociales en cas d'accidents du travail et de maladies professionnelles, à une pension d'invalidité en cas d'inaptitude partielle ou totale et à une créance de salaire différé en cas de décès de l'époux et de divorce.

Aujourd'hui, de plus en plus de femmes sont cheffes d'exploitation agricole et ressentent l'évolution. C'est le cas d'Anne Collard qui gère le Château Mourgues du Grès à Beaucaire dans le Gard aux côtés de son mari depuis plus de 30 ans, mais qui a décidé il y a quelques années d'acquérir elle-même un domaine en Côtes du Rhône, devenu le Vignoble Anne Collard. « J'avais beaucoup de doutes au début, surtout en étant une femme, mais mon mari m'a beaucoup encouragée, explique-t-elle. C'est une fierté personnelle dans un environnement familial. J'espère que ça encouragera les futures générations de vigneronnes à se lancer car c'est un métier formidable qui n'a pas de genre. »

Les femmes dans les Côtes du Rhône

Comme Anne Collard et les 27 autres vigneronnes présentes à l'événement, les femmes sont de plus en plus nombreuses dans l'univers du vin. Elles représentent 30% des chefs d'exploitation viticole et 1/3 des œnologues. Et le nombre de femmes dans le monde viticole n'est pas près de diminuer, comme en atteste le nombre d'étudiantes. Selon la statistique agricole Graph'Agri 2020, 50% des étudiants en œnologie sont des femmes.

« Nous sommes ravis de cette évolution mais les femmes sont encore sous-représentées dans le milieu viticole », a déploré Denis Guthmuller. En effet, les femmes ne représentent que 30% des personnes dans l'agriculture de manière générale, et entre 10 et 13% des personnes siégeant dans les instances dirigeantes du Syndicat des Côtes du Rhône. « Nous sommes dans une année électorale, ça tombe à point, a continué le président du Syndicat. Nous souhaitons voir plus de femmes dans nos structures dirigeantes. »

Des problématiques qui persistent

Malgré des avancées prometteuses, les métiers de la vigne restent genrés dans beaucoup d'esprits. Beaucoup pensent encore que ce sont des métiers d'homme. Préjugé que le Syndicat a cœur à démonter. Cet événement a d'ailleurs eu pour objectif d'ouvrir davantage les discussions sur les différentes problématiques qui persistent et sur comment les éradiquer.

« Le débat homme-femme ne devrait plus être présent dans l'esprit des gens, le genre n'a plus lieu

Ecrit par le 13 juin 2026

d'être », a conclu Denis Guthmuller.