Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

# À Malemort-du-Comtat, un viticulteur a pu protéger ses vignes du gel grâce aux filets anti-grêle



**Le lundi 29 avril, les producteurs membres du Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) Ventoux Durable se sont réunis au cœur des parcelles de vignes d'Alban Lambertin à Malemort-du-Comtat pour constater de l'efficacité des filets anti-grêle contre le gel.**

Le mois d'avril n'a pas été de tout repos pour les agriculteurs vauclusiens qui ont subi d'importants

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

dégâts dû à plusieurs épisodes de gel. Alban Lambertin, producteur de raisin de table à Malemort-du-Comtat, y a quant à lui échappé grâce à ses filets anti-grêle. « Quand j'ai vu les prévisions météo et l'annonce des températures négatives, je me suis dépêché de fermer les filets », a-t-il indiqué.

Ainsi, les producteurs membres du GIEE Ventoux Durable, qui a pour objectif de répondre aux contraintes phytosanitaires et aux aléas liés aux changements climatiques rencontrés sur les cultures traditionnelles des coteaux du Ventoux, sont venus attester de l'efficacité de ces filets. Le constat est sans appel, la parcelle protégée par le filet a été à peine touchée, contrairement à la parcelle voisine, non couverte, qui a été détruite à 95%.

Les filets étaient déjà installés l'année dernière et avaient permis à Alban de réduire la présence de baies déshydratées par l'effet du coup de chaud du mois d'août. Les filets ayant un certain coût pour les producteurs, le GIEE rappelle que la Région Sud a mis en place des aides pour les producteurs qui souhaitent en installer à hauteur de 40% et que les jeunes producteurs, les membres des GIEEs, et les zones de montagnes bénéficient de 10% de subvention supplémentaire.

---

# À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Beaurenard prend racine avec la même famille

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



**Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et Antonin qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.**

Virginie Decaux, la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez Beaurenard depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages, 8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Domaine de Beaurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la Pépinière Lilian Bérillon à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Domaine de Beaurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L'an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d'Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme La Mirande et La Mère Germaine. »

Le Guide Hachette 2024 a promu le Châteauneuf de Beaurenard « Coup de Coeur*** ». En 2023, c'est le Figaro qui avait noté les meilleures cuvées de l'AOC, gratifiant le 'Boisrenard 2019' d'un 92/ 100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l'image de la dentelle. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Domaine de Beaurenard

# Face à la déconsommation de vin, Inter Rhône dégaine ses ambitions œnotouristiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026




« Nous avons une stratégie qui fait la part belle à l'export et à la diversification entre les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, explique Philippe Pellaton, Président d'Inter Rhône. Mais surtout, la France est pionnière en œnotourisme. Ici en particulier, nous déployons depuis longtemps une démarche pour la qualité de l'accueil dans les domaines, caves et caveaux, avec des paysages et des sites remarquables classés par l'UNESCO, une charte paysagère et nous avons l'ambition d'être une authentique destination pour les touristes. »

Il poursuit : « Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est une marque. Nous avons 477 caveaux labellisés, 85 distinctions, 296 activités répertoriées en œnotourisme d'après notre dernier audit. » Il est vrai qu'entre les dégustations, les concerts et les expositions dans les caves, les balades au milieu des vignes, à vélo à assistance électrique, en 2 CV ou en Solex, les pique-niques, l'interprofession est engagée sur un immense territoire de l'appellation Côtes-du-Rhône. Il s'étend du Nord au Sud, de la Côte-Rôtie jusqu'aux Costières, et d'Ouest en Est, du Duché d'Uzès jusqu'au Luberon et ici coexiste une kyrielle de micro-terroirs pour les Côtes-du-Rhône, les Côtes-du-Rhône Villages, les Crus et les Vins doux naturels. Tous peuvent être une destination touristique, mais aussi commerciale et engagée avec le label HVE (Haute valeur environnementale) ou la Charte Paysagère. « Nous nous préoccupons de la formation des vignerons pour qu'ils sachent accueillir les clients potentiels avec le sourire et un réel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

professionnalisme. »

Philippe Pellaton poursuit : « Nous travaillons aux côtés des offices de tourisme et des tour-opérators dans les salons pour attirer les touristes français et étrangers chez nous, mettre en valeur nos appellations. Avec le mois de mai, les ponts vont se succéder, ce serait une bonne occasion de mettre en valeur nos châteaux et domaines. »

Inter Rhône va abonder 450 000€ pour un plan média digital, une campagne de publicité. « Les Côtes-du-Rhône s'étendent sur six départements (Vaucluse, Gard, Ardèche, Drôme, Rhône, Loire), sur trois régions (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie), c'est une large mosaïque, mais chaque appellation est différente et a ses spécificités qui apportent une richesse en goûts et en saveurs. En plus des cuvées de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Tavel ou Saint-Joseph, ce territoire offre des sites remarquables (Théâtres Antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, Pont-du-Gard, Maison Carrée de Nîmes, tous classés par l'UNESCO), des destinations connues du monde entier comme le Mont-Ventoux, Gordes, le Colorado Provençal ou Lacoste », explique Philippe Pellaton.

Avec Inter-Rhône, il va donc s'appuyer sur les réseaux sociaux puisque la France est à la fois la 1re destination touristique du monde (90 millions de visiteurs) et le 1er exportateur de vins du monde (avec un chiffre d'affaires de 5,2 milliards €). Et l'œnotourisme permet aux vignerons de travailler leur image, de parler de leur passion et de leur expérience aux visiteurs, d'augmenter leurs ventes, de renouveler leur fichier et de fidéliser leur clientèle, ce qui n'est pas négligeable en ces temps de crise.

Cette campagne de communication sera donc « source de belles rencontres » pour faire rayonner les vins des Côtes-du-Rhône, pour qu'ils montent en puissance et soient adaptés aux attentes des consommateurs. « Nous avons un savoir-faire, nous devons le faire savoir, martèle Philippe Pellaton. N'importe quel vigneron voit la courbe de consommation de vins décroître en France, il lui faut donc, pour compenser partiellement ses revenus, un complément avec des chambres d'hôtes, un gîte ou un restaurant. Une offre pas seulement en juillet et août, mais étalée sur toute l'année. C'est une nouvelle opportunité, une stratégie pour s'en sortir. 2023 a été la plus mauvaise année à l'exportation pour tous les vignerons de l'Hexagone, il faut absolument trouver des solutions pour qu'ils sortent la tête de l'eau. »

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

# 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 Chambres d'Agriculture de Vaucluse, du Gard et de la Drôme, représentants de l'Institut de la Vigne et du Vin, œnologues, négociants et metteurs en marchés étaient nombreux au sein de la Salle Daudet pour cette matinée studieuse retransmise sur Youtube grâce à David Bérard 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'Inter Rhône Philippe Pellaton. « 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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, Manon Tobias de l'Institut Rhôdanien d'Orange 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, François Bérud 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, Anne Sandré 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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 1er « Frais, fruité et délicat » avec un profil thiol (molécules soufrées), vif en bouche, pâle couleur avec des cépages de Cinsault, Carignan, Clairette, Muscardin. Le 2e « 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Pryska PGP Création vidéo

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



**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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

**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 inscription en ligne, 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.**
***Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.***



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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 Cochylis 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 vignerons 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 nidifications 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 coteaux 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 vignerons 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 arbustes ont été plantés.

A 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 Bertoncino, vignerons 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.

### Des valeurs partagées

Pour ces vignerons déjà très engagés individuellement dans une démarche durable HVE, la santé des sols et de leur patrimoine vert est au cœur de leurs préoccupations. C'est donc tout naturellement qu'ils ont mis leurs savoir-faire et leurs compétences au service d'un projet en adéquation avec leurs valeurs.

*« En 2020, à l'initiative de Vanessa Riou, nous avons constitué un groupe de travail afin de développer une vision naturaliste de la viticulture. Tout a débuté par un inventaire détaillé de nos parcelles. Pierriers, arbres isolés, bosquets, haies naturelles, ronciers : tout a été passé au crible afin de 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

Interviennent 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 en chanvre, les tuteurs, les protections contre les rongeurs et le suivi technique. La plantation d'amélanchiers, cornouilles, coronilles, arbousiers, 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.

Arbustes à fleurs ou à épines, haies ou bosquets, les vignerons de la cave Tavel Lirac ont planté 1500 arbustes 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 et Chantal Bertoncino



# Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



« 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 Fenière 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 Florent Pietravalle du restaurant La Mirande 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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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.