



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Ensemble, plantons des graines d'avenir



Sommaire



4 **L'agriculture en Vaucluse**, un colosse face aux nouveaux défis

6 Les **produits phares**

17 Le **Vaucluse** sur les podiums

18 Pour mieux distinguer **les signes de qualité**

22 **Vins du Vaucluse** : ce que disent les étiquettes

26 **La politique agricole du Département**
accompagne un monde qui se réinvente en permanence

Textes : Philippe Thuru • Photos : Dominique Bottani, Régis Cintas-Flores, Cyril Cortez, Thomas O'Brien, AdobeStock.com
Montage : Loic Barrucand • Conseil départemental de Vaucluse • Direction de la communication • Octobre 2022
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Notre agriculture, un enjeu d'avenir



Dominique SANTONI

Présidente du
Département de Vaucluse



Christian MOUNIER

Vice-président du
Département de Vaucluse
Président de la
commission Agriculture-
Eau-Alimentation

Pour dire toute l'importance de l'agriculture en Vaucluse, il suffit d'énoncer l'évidence.

Notre département n'aurait tout simplement pas le même visage si des hommes et des femmes n'avaient travaillé, des siècles durant, pour en faire l'un des terroirs les plus prospères du pays. Ce précieux héritage, nous devons le faire fructifier. Le maintien d'une agriculture de qualité est un enjeu majeur, en Vaucluse plus qu'ailleurs, car ce secteur d'activité représente plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires. C'est aussi un défi, à l'heure où l'actualité repose de manière aiguë la question de notre souveraineté alimentaire, et alors même que le changement climatique va nous imposer des adaptations complexes. Pour le Département de Vaucluse, il est essentiel d'accompagner agriculteurs et producteurs. Nous agissons aujourd'hui et nous continuerons à le faire demain, en œuvrant au développement des circuits courts et du pastoralisme, en aidant les jeunes agriculteurs à investir dans une agriculture durable, en favorisant la reconquête des friches agricoles et en développant encore avec nos partenaires les réseaux d'irrigation.

Ce défi est collectif, et chacun d'entre nous peut en prendre sa part, en privilégiant les productions vauclusiennes. Car il y a bien des manières de planter, tous ensemble, des graines d'avenir.



L'agriculture en Vaucluse, un colosse face aux nouveaux défis

De tout temps, les superlatifs sont venus souligner l'excellence agricole du département et ses volumes de production. Quand il n'est pas le « grenier alimentaire de la France », le Vaucluse en est à la fois son verger et sa cave. C'est que les chiffres ont de quoi donner le vertige et faire des envieux. Destinées majoritairement à la viticulture et, à un degré moindre, à l'arboriculture, les surfaces agricoles couvrent un tiers du territoire vauclusien. L'agriculture vauclusienne reste très diversifiée.

Avec un chiffre d'affaire annuel de plus d'un milliard d'euros, un résultat trois fois supérieur à la moyenne nationale, l'activité agricole reste le premier employeur du département. Un tiers des salariés sont liés, directement ou indirectement, à ce secteur majeur de l'économie dont de nombreux produits emblématiques trustent les podiums.

Le Vaucluse est par exemple le premier producteur français de cerises, de raisin de table ou encore d'essence de lavande et le second pour les pommes ou des vins AOC rouge. Mais un certain nombre de nuages se sont agrégés pour venir assombrir le scénario et quelque peu chahuter ce bel ordonnancement. A la fin du XX^e siècle, la concurrence étrangère est venue perturber les marchés mondiaux et ébranler les filières longues qui voulaient, jusque-là, que le circuit allant du champ aux grandes surfaces, via les MIN et les grossistes, garantisse un prix de vente décent. « *On a vu des melons arriver d'Espagne, deux mois avant la récolte en Vaucluse et deux fois moins cher* » souligne, à titre d'exemple, un observateur pour qui « *à de rares*

exceptions, comme la pomme ou le vin, beaucoup de secteurs ont souffert ». Comme par un effet de capillarité, d'autres problématiques ont émergées ou se sont accrues. Colosse aux pieds d'argile, le Vaucluse a ainsi dû faire face à la raréfaction des surfaces agricoles, au manque chronique de relève (en dix ans, un agriculteur sur quatre a disparu), aux enjeux climatiques, à la baisse des marges, à la fragilisation de ses ressources en eau ou encore à l'évolution des goûts du consommateur privilégiant davantage une alimentation durable et issue de circuits courts. A l'image de ce qu'ils ont toujours su faire, sous les assauts du gel ou des crises sanitaires, les agriculteurs se sont réinventés en haussant le niveau d'exigence.

Bénéficiant de l'aide constante et ciblée du Département, de l'appui des structures consulaires que sont la Chambre de métiers et la Chambre d'agriculture, ils se sont structurés autour de marques (comme la fraise de Carpentras), ont abattu la carte maîtresse de la spécificité du terroir avec les labels de qualité (AOC, IGP), pris la route des circuits courts et accéléré la conversion en une alimentation durable. A ce jour, l'agriculture biologique concerne un cinquième des surfaces agricoles.

Après 20 ans de crise profonde, les derniers chiffres prouvent que les surfaces exploitables repartent à la hausse. A cette embellie du baromètre s'ajoute la qualité de l'enseignement agricole qui, lui aussi, contribue au déploiement des pratiques agro-écologiques en formant chaque année 2 200 élèves et 800 apprentis en Vaucluse. ■

Les produits phares

La fraise de Carpentras



Le Vaucluse est le troisième producteur français de fraises.

C'est en 2017 que la Confrérie de la Fraise de Carpentras a déposé la marque «Fraise de Carpentras Comtat Venaissin». Afin de protéger les fraiseiculteurs locaux contre l'utilisation abusive du terme «Fraises de Carpentras», qui fleurit sur des cagettes venues du Sud-Ouest, le cahier des charges a défini le territoire de production et limité à quatre le nombre de variétés plantées. Aujourd'hui, la ciflorette, l'agatha, la garriguetta et la pajaro se partagent l'appellation reconnaissable au logo (une fraise bien rouge et rieuse). Grâce aux techniques utilisées, la fraise se récolte dorénavant de début mars à fin juin. Il s'en produit environ 6 000 tonnes annuellement, sur une surface totale de 160 hectares. ■

Le **raisin muscat** du Ventoux

2 000 des 32 000 tonnes de raisin de table récoltées en Vaucluse sont en AOC-AOP Muscat du Ventoux.

Répartie sur les côteaux du Mont Ventoux et dans la plaine du Calavon, l'appellation, issue d'une seule variété (Muscat de Hambourg), représente 70 % de la récolte nationale de Muscat. Environ 250 producteurs suivent les strictes prescriptions du cahier des charges. Pour profiter du soleil, la vigne doit compter, selon la taille, entre 15 et 18 grappes, identifiables à leur couleur bleu-noir et leur aspect luisant. De fin août à octobre, on cueille et on cisèle le raisin à la main, avec délicatesse, pour que chaque grappe, qui doit peser plus de 250 grammes, soit homogène et parfaite à l'œil. ■



Le **melon** de Cavaillon



Le département du Vaucluse est le deuxième producteur français de ce « faux-fruit » récolté de mai à septembre.

430 exploitations produisent, à hauteur de 2 000 tonnes annuelles, ce cousin de la courgette qui nécessite un fort ensoleillement et que le mistral protège des maladies. Face à la concurrence espagnole, le Syndicat des maîtres melonniers de Cavaillon a porté une demande d'Indication Géographique Protégée.

« Melon de Cavaillon » dont l'obtention constituerait une reconnaissance et une protection supplémentaires. Nature, confit, en potage, en cocktail, en calisson ou en sorbet : le melon de Cavaillon forme une ressource inépuisable promue, à travers une multitude de fêtes, par l'éminente « Confrérie du melon de Cavaillon et des traditions provençales ». ■

L'**agneau** et le **porc** du Ventoux



La filière viande dans le Ventoux est à la fois ovine et porcine.

Entre zones de montagne et pays d'Apt, une centaine d'éleveurs s'attèlent à choyer 30 000 brebis dont les agneaux, nourris sous la mère par un lait très riche en éléments nutritifs et en arômes seront ensuite sevrés par un mélange de céréales produites à la ferme. Un label Rouge et une IGP estampillent la qualité de la viande produite. Quant au label-qualité « porc de plein air du Ventoux » il a été créé voici plus de 20 ans pour redonner une seconde vie à cette race oubliée. Dans un rayon de cent kilomètres autour de Sault, les porcs du Ventoux vivent à une altitude de 600 à 1 000 mètres. Cette vie de plein air, leur alimentation constituée à 70% de céréales, le long temps pris pour les engraisser confèrent à cette viande un goût et une saveur incomparables. ■

La **cerise** des Côteaoux du Ventoux

Avec une surface plantée de 4 000 hectares et une production annuelle de 15 à 20 000 tonnes, le Vaucluse est le premier producteur français de cerises.

Depuis 2019, la cerise des Côteaoux du Ventoux, qui se cultive du nord du Ventoux jusqu'au sud Luberon, est la seule de l'hexagone à posséder sa propre Indication Géographique Protégée. 70 producteurs sont engagés dans ce label au cahier des charges exigeant.

La cerise des Monts de Venasque, produite dans 21 communes situées entre le Mont Ventoux et les plateaux de Vaucluse, avait dès 1978, sous l'impulsion d'un groupement de producteurs, obtenu la première appellation de cerises haut de gamme grâce à ses vertus gustatives et son gabarit imposant. 44 % de la production est transformée en confiture ou en fruits confits. ■



La pomme

Le Vaucluse produit un tiers de la production recensée en Région sud, elle-même première région de France à cultiver le fruit préféré des Français (et le plus commandé sur la plateforme Agrilocal.84 qui met en lien les producteurs et la restauration collective). Le Vaucluse est le second département producteur de Granny, de Gala et de pommes de table et, avec 54 000 tonnes annuelles, le troisième pour la Golden. ■



L'huile d'olive

Bien que 115 communes vaclusiennes situées autour des massifs du Ventoux et du Luberon se situent dans l'aire d'appellation AOC Huile d'olive de Provence, la production d'huile d'olive ne répond pas encore à la demande. Les hivers rigoureux du XX^e siècle ont décimé cet arbre fruitier importé par les Grecs 600 ans avant notre ère. Un groupement des Oléiculteurs de Vaucluse s'est créé en 1995 pour adhérer au plan de relance de l'oléiculture française. La plantation est repartie à la hausse pour atteindre à ce jour 300 000 arbres. L'association réunit aujourd'hui 350 producteurs, dix moulins à huile et 7 000 « apporteurs », parfois des particuliers qui repartiront avec leur cuvée personnelle. ■

La **figue longue** de Caromb



Identifiable à son gros calibre, sa forme allongée, sa peau fine d'un intense bleu-violet et son délicat goût sucré, **la figue longue noire de Caromb affiche une production annuelle d'une centaine de tonnes**, assurée par de petites exploitations. Pas regardante, elle produit deux récoltes, la première vers le 15 juillet, la seconde fin août. Multiple, elle se consomme en fruit frais (les nutritionnistes y voient un aliment riche en fibres et minéraux), se décline avec bonheur en confiture et des chefs-cuisiniers l'invitent régulièrement à leur table. ■

L'**abricot** du Barroux

Avant la Seconde guerre mondiale, au sud-ouest du Ventoux, on dénombrait une centaine d'agriculteurs du Barroux qui avaient mis à profit les qualités du sol et du climat pour développer ce fruit que convoitaient les confiseurs, les confituriers et aussi les grossistes venus de Paris. Fragiles, très gourmands en terme de main-d'œuvre, les abricotiers ont dû à la fin du XX^e céder la place à la vigne.

A ce jour, ils ne sont plus que dix à exploiter « l'Orangé de Provence », seule variété en lice qui vient alimenter uniquement les circuits courts, en juin et juillet. ■



L'ail de Piolenc

Il est le produit incontournable de plus d'un plat provençal. L'ail de Piolenc est planté, d'août en octobre, dans une quinzaine de communes réparties entre Orange et Avignon. Les arrachages d'ail vert se font en mai, l'ail demi-sec est, lui, récolté en juin. **La production annuelle d'ail blanc et d'ail violet atteint les 2 000 tonnes annuelles.** Constitués en association, plusieurs producteurs espèrent qu'aboutisse bientôt leur demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) qui viendrait couronner le goût si particulier de l'ail de Piolenc. ■



Le petit épeautre



Délaissé dans les années 50 à cause de son rendement bien inférieur au blé et de la difficulté à séparer son grain de l'enveloppe, le petit épeautre a retrouvé voici peu les faveurs des consommateurs, qui apprécient sa faible teneur en gluten, son potentiel nutritionnel et son petit goût de noisette. L'obtention de l'IGP, à la fois pour le grain et pour la farine, lui a ouvert des débouchés. Des restaurateurs du Ventoux l'on inscrit à leur carte (salade, gratin, potage, en accompagnement de légumes et de viandes). En version sucrée, on le trouve sous forme de pains, de gâteaux et de crèmes brûlées. **70 agriculteurs du Vaucluse, des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes et de la Drôme cultivent le petit épeautre.** ■

Le **fromage de chèvre** fermier



Une quarantaine de petits producteurs vauclusiens sont spécialisés dans l'élevage caprin et la production d'un chèvre fermier.

14 communes vauclusiennes sont concernées par l'AOC Banon, appellation qui s'étend aux Alpes de Haute-Provence. Avant d'être enrobé de feuilles de châtaigner, ce fromage au lait cru et entier est trempé -entre deux affinages- dans du marc, de l'eau de vie ou une eau vinaigrée. Autre fromage au lait cru, classé en AOC depuis 40 ans, le Picodon est identifiable à ses délicates notes de noisette et de champignons. Il est produit en Ardèche, dans la Drôme, dans le Gard et dans les quatre communes du canton de Valréas (Enclave des papes) : Valréas, Grillon, Visan et Richerenches. ■

Le **miel**

Environ 550 apiculteurs vauclusiens, à la tête de 25 000 ruches, s'obstinent à produire un miel consacré par deux labels AOC (« miel de fleurs de Provence » et « miel de lavande ») et une IGP « miel de Provence ».

Et ce malgré la conjonction de plusieurs fléaux qui fragilisent les colonies, dont la sécheresse qui réduit les temps de floraison et la quantité de pollen. Spécialité provençale, le miel de lavande, cultivé dans la région de Sault, dès 800 mètres d'altitude, est rapidement identifiable à son goût spécifique, long en bouche et délicat. Chaque année la France importe 25 500 tonnes de miel sur les 40 000 tonnes consommées. ■



Le nougat

Dans un territoire où le miel et les amandiers sont légion, plusieurs générations de maîtres-nougatiers ont fait souche.

Ces derniers profitent souvent d'autres saveurs de Provence, comme la lavande, pour donner libre cours à leur imagination. On citera la Nougaterie Sylvain, de Saint-Didier, qui élabore un nougat dont les ingrédients proviennent de leur ferme ou encore l'ancestrale Maison Boyer, à Sault, inscrite au Livre des records pour sa barre de nougat de 180 kg et de 12 mètres de long. Reste à arbitrer un différend sans doute sans issue : quel est le meilleur nougat ? Le noir, caramélisé et croquant, ou le blanc qui profite de l'ajout de blancs d'œufs pour épargner davantage nos dents. ■



L'amande de Provence



Peu exigeants en consommation d'eau et en qualité des sols, les vergers d'amandiers ont proliféré en Provence et notamment en nord-Vaucluse jusqu'au XIX^e, période à laquelle la production américaine, très industrielle, les a détrônés. **Ce n'est qu'en 2018 que la Région et un collectif (France Amande), conscients que le Vaucluse formait un creuset idéal et que les débouchés cosmétiques et culinaires étaient potentiellement nombreux, ont relancé la culture de l'amande.** Convaincue de ses qualités gustatives, la filière attend avec impatience son IGP. ■



La **truffe noire**

Au parfum envoûtant et au goût exquis de la truffe noire du Vaucluse s'ajoute une part de mystère, liée à la versatilité des volumes de production et l'opacité des transactions, les jours de marché. La *Tuber Melanosporum*, variété prédominante recherchée de novembre à mars, est une institution puissante. Elle a sa confrérie, son vocabulaire, son institut (à Vaison), ses musées (à Ménerbes, Monieux et Richerenches), ses tables réputées, ses foires, sa marque « Le diamant noir du Vaucluse » et ses marchés concentrés dans les zones de production, ses fêtes locales et même sa messe.

Le département est le premier producteur français de truffes noires, issues à plus de 90 % de truffières domestiques. ■

L' **asperge** aux trois couleurs

On la ramasse à l'état sauvage dès février, on la trouve sur les marchés dès mars. Premier légume de printemps -, à sublimer en anchoïade ou en vinaigrette- l'asperge de Provence s'est épanouie dès le XIX^e dans les abords sablonneux de la Durance et du Calavon. On la retrouve aussi au pied du Ventoux et sur les terroirs plats et légers de Mazan et Mormoiron. Sa précoce saisonnalité a permis aux arboriculteurs et viticulteurs de développer cette culture complémentaire. Bien loin des volumes du Val-de-Loire ou du Sud-Ouest, **il s'en produit en Vaucluse 700 tonnes par an, réparties selon les techniques de récolte en trois couleurs : blanches, violettes et vertes. ■**



Berlingots et fruits confits

Les papes Clément V et Clément VI n'ont pas uniquement contribué à l'essor d'Avignon et légué un patrimoine exceptionnel. Gourmets et gourmands, ils ont aussi participé à la notoriété du berlingot de Carpentras, caramel translucide aux multiples arômes, et à celle des fruits confits d'Apt, classés depuis peu au patrimoine immatériel de France, ultime étape avant la reconnaissance de l'Unesco. A Apt, des magasins d'usine, le musée de l'aventure industrielle, la Maison du fruit confit et les maîtres confiseurs livrent les secrets de la confection de cette douceur provençale sur laquelle veille la Confrérie du fruit confit. ■



La lavande

Le Vaucluse est le premier producteur, dans l'hexagone, de lavande fine, cultivée entre 800 et 2 000 mètres d'altitude.

Egalement appelée « lavande vraie », elle est la seule fleur dont l'huile essentielle est protégée par une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Deux autres variétés de lavande s'épanouissent sous le soleil de Vaucluse, l'aspic, qui fleurit sur de plus faibles altitudes et le lavandin, hybride de l'aspic et de la lavande fine, dont 80 % des huiles essentielles est destinée aux grands lessiviers internationaux. ■

Les **Herbes de Provence**



Depuis 20 ans, ce symbole fort de la région dispose, pour éviter toute confusion, d'un Label rouge qui garantit la qualité des mélanges sans cependant attester de sa provenance. Sa composition se décline de façon précise : sarriette (26 %), origan (26 %), romarin (26 %), thym (19 %), et basilic (3 %), ces deux derniers faisant l'objet d'une culture organisée. ■

Les **cultures émergentes**...

L'agriculture vaclusienne ne cesse de se réinventer. Parmi les cultures dites de niche, on citera la **pistache**, indissociable de l'apéritif, dont la production fut abandonnée au XX^e siècle et qui fait son retour, sur une trentaine d'hectares, à l'initiative de quelques agriculteurs vaclusiens, soutenus par la Chambre d'agriculture et l'association Pistache en Provence. La réapparition du **safran** à des niveaux très modestes (ils sont sept safraniers à ce jour à cultiver cette épice rare et chère) n'est pas incongrue. Au XVII^e, le département en était le premier producteur français et comptait 160 safraniers basés à Carpentras.

Le Vaucluse n'échappe pas au succès croissant de la **bière artisanale**. Micro-brasseries et brasseries artisanales fleurissent un peu partout, à un rythme certes moins élevé que dans le reste de la France. Tous ces néo-brasseurs doivent regarder avec grand intérêt l'évolution de la toute première **houblonnière** vaclusienne, installée en 2018 dans une ferme biologique d'Entraigues-sur-la-Sorgue. Ne serait-ce que pour échapper à l'omnipotence et au prix élevé... du houblon américain. ■



Le Vaucluse, sur les podiums



Pour mieux distinguer les **signes de qualité**

Qu'ils soient liés à l'origine géographique, aux savoir-faire, au respect de l'environnement ou encore à leur niveau de qualité supérieure, toute une série d'appellations et de labels, européens ou français, viennent couronner des produits à haute saveur ajoutée. Petit glossaire à l'adresse des consommateurs exigeants.

L'**Indication Géographique Protégée**



Parole au terroir : l'IGP caractérise un produit agricole dont la qualité, la notoriété ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique à l'agriculture, l'agroalimentaire et la viticulture. Pour prétendre à

l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine, une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu sur un territoire strictement délimité. L'IGP est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. ■

En Vaucluse, la cerise des Côteaux du Ventoux, le petit épeautre (et sa farine), le Miel de Provence et l'agneau fermier de Sisteron.

L'Appellation d'origine protégée



Le cahier des charges de cette appellation est plus exigeant que celui de l'IGP. Label européen, l'AOP désigne un produit agricole dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même zone géographique. L'obtention de l'AOP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. ■

En Vaucluse, l'huile essentielle de lavande bénéficie de cette appellation.

L'Appellation d'Origine Contrôlée



Tout comme pour le label AOP, l'Appellation d'origine contrôlée traduit un lien intangible entre un produit et son terroir. L'AOC est la déclinaison française de l'AOP. Elle ne protège donc le produit que sur le seul territoire français. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP. Le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP. ■

En Vaucluse, la route des vins vous conduira vers les AOC Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon et les muscats de Beaufort-de-Venise et Rasteau. Mais l'Appellation d'origine contrôlée concerne aussi le raisin de table Muscat du Ventoux, l'Huile d'olive (de Haute Provence », « de Provence », « de Nyons »), les Huiles essentielles de lavande de Haute-Provence et deux fromages fermiers, le Banon et le Picodon.

La **Spécialité traditionnelle garantie**



Le label « Spécialité traditionnelle garantie » s'attache au savoir-faire et non à l'origine géographique. Ce label trentenaire est un signe européen qui entend protéger une recette traditionnelle, comme le Brie de Melun

par exemple. Si vous identifiez un produit porteur de ce label, vous êtes assuré qu'il présente une de ces deux caractéristiques : soit son mode de production, de transformation ou de composition correspond à une pratique traditionnelle, transmise entre générations depuis plus de 30 ans, soit il est élaboré à partir de matières premières traditionnelles. ■

En Vaucluse, aucun produit ne possède ce label, même si le berlingot et le fruit confit pourraient légitimement y prétendre.

L'**agriculture biologique**



Que ce soit avec le logo « AB » ou celui de l'Eurofeuille, tous deux dessinés en blanc sur fond vert, les produits issus

de l'agriculture biologique sont facilement identifiables pour les consommateurs. Ces deux labels certifient un niveau de qualité ainsi qu'un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité. En effet, leur attribution exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite les intrants. Les règles qui encadrent ce label sont les mêmes dans tous les pays d'Europe. ■

En Vaucluse, plus de 23 % de la Surface agricole utile est en agriculture biologique ou en cours de conversion. La polyculture, le maraîchage, l'arboriculture, la viticulture et même la production de céréales sont concernées par cette transition qui place le département en cinquième position en France métropolitaine.

Le Label Rouge



Le Label rouge est une reconnaissance, créée dans les années 1960, attribuée par l'Etat sur avis de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Le Label rouge caractérise des produits qui, par leurs conditions de fabrication, affichent une qualité supérieure aux autres produits courants similaires. ■

En Vaucluse, l'agneau fermier César et les Herbes de Haute-Provence ont su se distinguer pour décrocher ce label.

La Haute Valeur Environnementale



La Haute valeur environnementale (HVE) atteste que les pratiques agricoles déployées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme ». Cette démarche volontaire est mise en oeuvre par les agriculteurs soucieux de valoriser leurs pratiques vertueuses. 823 exploitations vauclusiennes étaient certifiées HVE en 2021, contre 9 en 2019. En France, on en compte aujourd'hui environ 20 000. ■



Vins du Vaucluse

Ce que disent les étiquettes

Appellations d'Origine Contrôlée, Côtes-du-Rhône villages, Crus des Côtes-du-Rhône, Vin doux naturel... Petit lexique des signes de qualité...



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Les **AOC Côtes-du-Rhône**

Le Vaucluse est le second producteur en AOC de Côtes-du-Rhône (rouge). Le climat méditerranéen et le mistral, nécessaires au bon état sanitaire de la vigne, confortent le savoir-faire des viticulteurs de la vallée qui privilégie les vins rouges et met en œuvre plusieurs cépages, dont la syrah et le grenache. L'Appellation d'Origine Contrôlée garantit que la totalité de la chaîne d'élaboration du vin est réalisée sur un même territoire strictement identifié. ■



Les **AOC Ventoux**



51 villages sont concernés par l'appellation AOC Ventoux. Ce label, acquis en 1973, a remplacé l'ancienne dénomination Côtes-du-Ventoux. Nettement moins exposé au mistral, le vignoble s'étend à l'est de la vallée du Rhône, de Malaucène à Apt en passant par Carpentras. Une quinzaine de caves coopératives et 140 caves particulières associent plusieurs cépages pour produire des vins où le rouge est moins prééminent que dans les Côtes-du-Rhône (63%). Le rosé (32%) et le blanc (5%) complètent la production dont la qualité, adossée à un nom mondialement connu, permet de gagner les marchés américains et chinois. En 2021, les AOC Ventoux représentaient 8 % de la production des appellations des départements de la Vallée du Rhône. ■

Les **AOC Luberon**



Implantées à une altitude allant de 250 à 500 m, dans un environnement protégé, celui du Parc naturel régional du Luberon et du réseau mondial des réserves de biosphère, les vins du Luberon ont bénéficié de l'appellation AOC voici une trentaine d'années. Les 36 communes concernées produisent des vins des trois couleurs. Mais ce sont les rosés qui tirent leur épingle du jeu (47 %) et comptent parmi les plus grands rosés provençaux. Le Luberon blanc représente 21 % de la production. En 2021, les AOC Luberon représentaient 5 % de la production des appellations des départements de la Vallée du Rhône. ■

Les **Côtes-du-Rhône Villages**

22 AOC « Côtes-du-Rhône Villages avec nom de village ou de lieu-dit » dont la spécificité les autorise à faire figurer l'origine géographique sur l'étiquette, sont réparties dans quatre départements de la Vallée du Rhône. La moitié de ce label convoité, ultime étape avant l'appellation Cru des Côtes-du-Rhône, se situe en Vaucluse. Les viticulteurs de Châteauneuf-de-Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Sainte-Cécile, Séguret, Vaison-la-Romaine, Valréas et Visan se sont engagés dans des rendements plus faibles que dans les AOC Côtes-du-Rhône et jouissent d'un fort potentiel qualitatif des sols qui confère une profondeur au vin. C'est en raison de la forte personnalité du terroir, qui se ressent dans les cuvées, que le nom de village peut apparaître sur les bouteilles à la différence du Côtes-du-Rhône Villages générique produit dans une dizaine d'autres communes. ■



Les **six Crus** des **Côtes-du-Rhône**

Six communes vauclusiennes appartiennent au cercle très fermé des Crus des Côtes-du-Rhône. Le plus que mythique **Châteauneuf-du-Pape**, dont le secret tient notamment à son sol, ses très faibles rendements et à l'assemblage de 18 cépages, côtoie cinq autres Crus également réputés, répartis sur de très anciens terroirs dans et autour des Dentelles de Montmirail : Beaumes-de-Venise, Gigondas, Rasteau, Vacqueyras et Cairanne. ■



Les **Vins doux naturels**



Le crime de lèse-majesté serait de les confondre avec des vins cuits... Les vins doux naturels (VDN) sont ainsi qualifiés car aucun sucre, aucun arôme n'est ajouté au moment de leur fermentation interrompue par l'ajout d'alcool. On obtient ainsi des vins naturellement sucrés et titrant entre 16 et 22 degrés. Quantité ne fait pas qualité : même si la production française provient à 95 % du Languedoc-Roussillon (Banyuls, Rivesaltes), le VDN Rasteau et le VDN Beaux-de-Venise gagnent chaque année, de façon douce et naturelle, en notoriété... ■

La **certification bio**

En 2021, 9 % des vins produits dans les départements de la Vallée du Rhône étaient certifiés biologiques, un chiffre en constante progression. Vacqueyras figure en tête-pose avec 22 % de vin bio. ■



A man with a beard and short brown hair, wearing a white t-shirt and a green apron, is smiling and looking towards the camera. He is holding a silver laptop with both hands. The background is a greenhouse with rows of plants in trays.

La politique agricole du Département

accompagne un
monde qui se réinvente
en permanence

Dans un territoire où l'activité agricole représente près de 5 000 exploitations, 12 000 emplois à temps plein pour 1 100 millions de chiffre d'affaire annuel, la politique agricole du Département s'est engagée dans la voie d'un Vaucluse plus durable. Elle privilégie désormais les projets agro-écologiques, l'agro-tourisme, les circuits courts ou le pastoralisme, tout en veillant aux ressources en eau et en foncier, un foncier dont la raréfaction et le coût sont un obstacle à l'installation de nouveaux agriculteurs.

Le Département de Vaucluse a souhaité poursuivre son accompagnement du monde agricole, en réorientant ses interventions vers la promotion des produits, l'environnement, le foncier et l'hydraulique agricole.

Tour d'horizon...

agrilocal84.fr une plateforme en forme

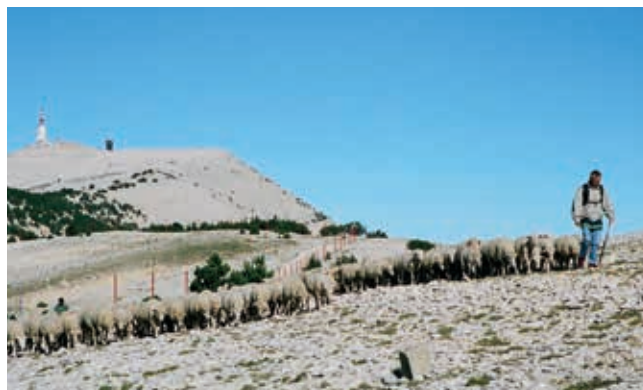
Comment accélérer l'introduction des produits du terroir dans la restauration collective ? Agrilocal84 est une plateforme innovante de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.), sans intermédiaire. Mise en ligne par le Département, en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Agrilocal est la seule plateforme permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique. Aujourd'hui, 103 acheteurs de la restauration collective et 246 fournisseurs sont inscrits sur [Agrilocal84.fr](https://agrilocal84.fr). ■



Graines d'avenir Le coup de pouce aux jeunes pousses



Le dispositif départemental « Graines d'avenir », soutient les investissements réalisés par les jeunes agriculteurs dans les cinq premières années de leur installation. Cette aide, qui apporte un coup de pouce à l'installation, est en majorité consacrée aux investissements qui s'orientent vers des pratiques durables et la vente en circuit court. Par ailleurs, le Département apporte une aide financière conséquente aux CUMA (Coopératives d'Utilisation Matériel Agricole) pour que les exploitations vauclusiennes relèvent ces défis majeurs que sont l'augmentation de la qualité des productions, la sécurisation sanitaire des denrées et le respect de l'environnement. ■



Les multiples vertus du **pastoralisme**

Pour plusieurs raisons, le Département a maintenu son soutien à l'activité d'élevage et au pastoralisme, que ce soit dans les Espaces Naturels Sensibles (ENS) ou dans les massifs forestiers. Au-delà du rôle économique que présentent les élevages, le pâturage des troupeaux joue aussi un rôle stratégique dans le maintien des ENS, ces milieux remarquables tant par leurs paysages que par leur biodiversité. De même, si la pression de pâturage est correctement maintenue sur des zones stratégiques, l'effet de débroussaillage contribue à la protection des massifs forestiers contre l'incendie. ■

L'agro-écologie, le levier d'un Vaucluse plus durable



Contraint, face à la concurrence et aux enjeux environnementaux, de se réinventer en permanence, le monde agricole vauclusien poursuit son adaptation à de nouvelles pratiques plus responsables. Le Vaucluse arrive en 5^e place des départements métropolitains avec 23,2 % de la SAU (Surface agricole utile) de ses exploitations certifiées « agriculture bio ». Ce nécessaire virage de vers l'agro-écologie (réduction ou suppression des pesticides, utilisation rationnelle de la ressource en eau, intégration de la biodiversité, utilisation de machines peu énergivores) est accompagné par le Département. Les aides aux organismes agricoles engagés dans l'agriculture biologique et le soutien aux organismes de recherche et développement entendent accélérer le recours à des solutions plus durables. ■



Le **Projet Alimentaire territorial**, des champs à l'assiette des plus modestes...

Parce qu'il est inconcevable que, dans un département où l'agriculture et l'industrie agro-alimentaire constituent une richesse de premier ordre, des Vauclusiens peinent toujours à se nourrir sainement et n'aient pas accès à des produits de qualité, le Conseil départemental et ses partenaires se sont engagés à mobiliser le monde agricole et agroalimentaire pour atténuer les inégalités alimentaires. C'est à la fin de l'année 2022 que sera finalisé le plan d'action de l'ambitieux Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui mènera de front la promotion des produits locaux et la lutte contre la précarité. ■

La reconquête du foncier Un enjeu majeur



A l'exemple de ce qui s'élabore sur la plaine de Pertuis, où les enjeux autour d'une relance de l'agriculture ont suscité un projet de remembrement de 930 hectares, le Département soutient les propriétaires et les maîtres d'ouvrage dans leurs travaux d'aménagement foncier, un foncier dont la raréfaction et le coût en hausse sont bien souvent autant de freins aux nouvelles installations. L'enjeu est de faire en sorte que les petites parcelles isolées appartenant à plusieurs propriétaires soient réunies pour créer des surfaces exploitables. Le développement de l'agriculture vaucloisienne passe par la remise en culture des friches, à ce titre le Département aide les exploitants agricoles à remettre en cultures les parcelles en friche, afin de répondre aux besoins alimentaires des vauclusiens et des territoires alentours. ■



Face au défi de l'eau, l'**aide aux aménagements hydrauliques**

Afin de relever le défi de la transformation de l'agriculture confrontée au changement climatique et la raréfaction de l'eau dans certains secteurs, le Département apporte un soutien aux projets d'aménagement hydraulique portés par les Associations syndicales de propriétaires et les syndicats d'irrigants pour la réhabilitation des ouvrages principaux de transport d'eau, pour la modernisation et la densification des réseaux. Le Département participe aussi à la concession de la Société du Canal de Provence sur le Vaucluse. Enfin, le Département soutient les projets liés au réseau pluvial, souvent en lien avec les canaux d'irrigation et d'écoulement pour les communes rurales. ■

La filière **agri-tourisme** et les **fêtes du** **terroir**

Gîte à la ferme, vente à la ferme, marchés des producteurs : le Département poursuit sa politique d'encouragement à la diversification. Il le fait en soutenant le réseau « Bienvenue à la ferme », qui garantit la qualité des produits et des prestations. Il le fait également en organisant cet événement phare qu'est « Terroirs en fête », grande vitrine de l'agriculture vauclusienne proposée chaque année en juin, et en aidant, toute l'année, les organisateurs (collectivités, associations, syndicats) de nombreuses fêtes locales, foires et concours agricoles qui promeuvent les circuits courts, les produits du terroir. ■





CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE VAUCLUSE
AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE AGRICULTURE
04 32 40 79 05
enviro-habitat-agri@vaucluse.fr



 Département
de
VAUCLUSE
www.vaucluse.fr

