



164 produits de références purement locaux au sein de l'épicerie "La Vauclusienne", des hôtes et hôtes d'accueil disposés à répondre aux questions des visiteurs, des animations assurées par les expertes de la lavande... Le stand vauclusien de 100 m<sup>2</sup> était en ébullition hier, journée d'inauguration officielle. / PHOTOS VALÉRIE SIAU

# Salon de l'agriculture : promotion du terroir et regards vers l'avenir

À Paris hier, les élus départementaux et représentants de la lavandiculture ont inauguré le stand vauclusien

C'est avec le stand vauclusien que le président de région Renaud Muselier a achevé l'inauguration, hier, de la zone Région Sud installée dans le hall 3 du parc des expositions de Paris, hall réservé aux "Produits et saveurs de France", où l'on déguste sur place, où l'on achète pour plus tard, le meilleur et le plus emblématique de ce qu'offre le terroir national.

Du côté de chez nous, "parce que l'on n'a pas voulu choisir un producteur plutôt qu'un autre", a affirmé la présidente du département Dominique Santoni, le département a une fois de plus proposé sa désormais traditionnelle épicerie "La Vauclusienne", soit les références gastronomiques d'une trentaine de producteurs, avec une place privilégiée réservée à la lavande sous toutes ses formes, choisie comme thème pour cette "édition des retrouvailles". Dominique Santoni et son vice-président en charge de l'agriculture, Christian Mounier, ont même reçu, en fin de journée, la visite de l'ambassadeur de Chine en France, pour lui faire faire le tour du magasin et lui faire déguster des mets tels que



Entourée du préfet Bertrand Gaume, du président de la région Renaud Muselier mais aussi de la présidente de la chambre d'agriculture Georgina Lambertin, la présidente Dominique Santoni a officiellement ouvert ce stand configuré sur le thème de la lavande / PHOTO VALÉRIE SIAU

la fraise de Carpentras, du chocolat ou nougat à la lavande...

Outre la promotion des produits locaux, le Salon de l'agriculture est aussi l'occasion pour

les élus et représentants de la profession de tirer des bilans et établir des perspectives.

Christian Mounier a évoqué la sécurisation, la modernisation et l'ex-

ension de l'irrigation, indispensables afin de pouvoir s'adapter aux changements climatiques, notamment les épisodes plus fréquents mais

beaucoup plus violents, qui ne permettent pas au sol de garder l'eau.

La question des friches agricoles a également été évoquée :

en Vaucluse, elles sont nombreuses. "Le département souhaite aider les agriculteurs à les réhabiliter." Pour cela, il a doublé son enveloppe, passée à 300 000 € par an, pour financer la remise en état de friches. (40% du montant total plafonné à 2 000 € par hectare). "Pour bénéficier de cette aide financière, on ne doit désormais plus forcément être agriculteur à titre principal, ni faire faire les travaux par une entreprise spécialisée", détaille Christian Mounier. Par ailleurs, une aide de 10% supplémentaire est accordée aux jeunes agriculteurs.

Également présente, la présidente de la chambre d'agriculture vauclusienne, Georgina Lambertin, a de son côté rappelé la place de bon élève du Vaucluse. "Nous n'avons perdu que 2% des exploitations quand la moyenne nationale est de 20%".

Malgré des contraintes de recrutement notamment pour les emplois qualifiés, le Vaucluse tire son épingle du jeu en travaillant beaucoup avec l'industrie agroalimentaire, en étant novateur en matière de circuit court, en développant l'agrotourisme...

C.G.

## MELON DE CAVAILLON

### Se faire connaître auprès du grand public

La présidente du Syndicat des maîtres melonniers de Cavailon, Léa Gérin, et l'animateur de la structure, Antoine Peugeot, sont en mission représentation. Présents sur le stand de la Région Sud comme chaque année, ils ont installé tout un tas de goodies à l'effigie du fameux fruit d'été, préparés des questionnaires plus ou moins difficiles à destination de ceux qui souhaiteraient tester leurs connaissances... "Le Salon de l'agriculture est un enjeu au niveau du grand public, car nous sommes déjà très présents sur les salons professionnels", explique la jeune présidente, qui représente à Paris les 40 producteurs ayant produit 2 500 tonnes l'année dernière. "Nous augmentons la production chaque année", précise-t-elle encore. Aujourd'hui, le melon de Cavailon veut obtenir son IGP (Indication géographique protégée) et s'est engagé dans un combat depuis 2016. "Nous souhaitons obtenir la protection du produit, mais cela peut prendre encore longtemps... Ça ne sera sûrement pas cette année".



La présidente du Syndicat des maîtres melonniers de Cavailon, Léa Gérin, et l'animateur de la structure, Antoine Peugeot.

## APICULTEUR DU LUBERON

### De belles ventes pour David Ganet

Apiculteur professionnel depuis 2013 à Goult, David Ganet est un habitué du Salon de l'agriculture, où il va rester toute la semaine pour vendre ses produits en direct. "C'est un moment important car ça permet de faire de belles ventes, mais aussi d'attirer des gens plus tard, lorsqu'ils viennent visiter le Luberon", explique-t-il. Médaille d'argent en 2019 et médaille d'or en 2020 pour son miel de lavande, David Ganet a présenté cette année sa petite nouveauté : l'hydromel au miel de lavande, qu'il avait commencé à fabriquer avant le confinement. "C'est donc la première fois que je l'emène au salon. C'est une boisson qui est un peu oubliée, que l'on boit à l'apéritif... Mais les gens y reviennent peu à peu". Quant à la variété de ses miels, David Ganet en propose plusieurs selon les saisons : châtaignier, tilleul, toutes fleurs, lavande... "Acacia aussi, mais pas cette année..."

David Ganet, Ponty Nord à Goult, ☎ 06 83 05 93 22.



David Ganet, apiculteur à Goult, va rester toute la semaine au salon pour vendre ses produits en direct.

## "ÂMES DES CHAMPS" À MONTEUX

### Les pâtes ultra-locales d'Alexandra et Nicolas

Pas de stand pour Alexandra et Nicolas Montagard, mais une jolie mise en valeur des produits de leur ferme au sein de l'épicerie "La Vauclusienne". "Nous sommes venus en tant que visiteurs pour voir comment sont présentés les différents produits", explique le duo, à la tête de l'exploitation montélienne "Âme des champs" depuis presque 10 ans, où ils cultivent blé tendre, blé dur, petit épeautre, lentille verte, pois chiches... Et depuis presque un an, le couple a ajouté une corde à son arc : un atelier de transformation avec moulin à meule de pierre. "En seconde transformation, nous fabriquons des pâtes avec notre blé dur", commercialisées en direct à la ferme, sur le marché ou chez d'autres agriculteurs ainsi que quelques épiceries fines. "Nous produisons 200 kg de pâtes par fournée. On pourrait faire plus mais nous souhaitons rester à taille humaine...", explique le couple, satisfait de "voir les produits sortis de notre atelier la semaine dernière vendus à Paris".



Une sacrée vitrine pour ces jeunes producteurs de Montoux, Alexandra et Nicolas Montagard. / PHOTOS VALÉRIE SIAU