

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

PARIS EXPO
DU 21 FÉVRIER
AU 1^{ER} MARS 2026





Sommaire

Éditorial	Page 3
Salon 2026 : nouveau concept, nouvelle ambiance	Page 4
Bienvenue aux halles de Vaucluse	Page 6
Petits plats, bons vins et rafraîchissements sucrés au menu	Page 8
Des producteurs qui brilleront à Paris	Page 12
Mercredi 25 février, une journée avec le champion du Monde de burger	Page 14
Une belle vitrine du Vaucluse grâce à des partenaires fidèles	Page 15
Département de Vaucluse : une politique publique en soutien à ses agriculteurs	Page 17

Les HALLES VAUCLUSIENNES



DOMINIQUE SANTONI
*Présidente du Département
de Vaucluse*



CHRISTIAN MOUNIER
*Vice-président du Département de
Vaucluse, président de la commission
agriculture, eau et alimentation*

“ T erre de soleil, de diversité et de saveurs, le Vaucluse porte depuis toujours une agriculture riche de savoir-faire, de traditions et d’innovations.

Cette agriculture plurielle, cultivée par la diversité de ses filières et de ses paysages, est notre identité et la fierté du Vaucluse. Pourtant, jamais les agriculteurs n’ont autant été mis à l’épreuve. Dans ce contexte de crise majeure, soutenir, promouvoir et valoriser l’ensemble des filières agricoles n’est plus seulement une compétence, c’est une responsabilité collective et un enjeu de transmission pour l’avenir de notre territoire.

C’est tout le sens de la présence du Département de Vaucluse au Salon International de l’Agriculture 2026, avec un concept renouvelé : Les halles des saveurs vauclusiennes. À Paris, cette halle conviviale incarne la richesse et la complémentarité de toutes les filières vauclusiennes et se veut à la fois une vitrine d’excellence, un espace de rencontre, de reconnaissance pour nos agriculteurs, producteurs, viticulteurs, artisans du goût.

À travers les halles du Vaucluse, le Département réaffirme son soutien à toutes les filières agricoles et à celles et ceux qui les font vivre, aux côtés de partenaires fidèles comme la Chambre d’agriculture, le Comité de promotion des produits de Vaucluse et Vaucluse Provence Attractivité. Ensemble, nous avons la conviction qu’une agriculture locale forte, diversifiée, reconnue, valorisée et transmise est un pilier essentiel pour l’avenir économique et environnemental du territoire.

Pendant neuf jours, à Paris, c’est un Vaucluse authentique, généreux et résolument tourné vers l’avenir qui s’expose.

”

SALON 2026 : nouveau CONCEPT, nouvelle AMBIANCE



Fort de sa riche expérience en matière de tenue d'un stand au Salon International de l'Agriculture, le Département de Vaucluse a choisi de réinventer son espace en 2026 pour toujours mieux promouvoir la richesse et la diversité de son agriculture.

Après les années à thèmes (lavande, miel, etc.), la création de la boutique « *La Vauclusienne* », le décor place de village provençal, la vitrine éphémère de nos terroirs prendra l'apparence de halles des saveurs où les visiteurs retrouveront tous types de produits locaux. Convivialité, effervescence, variété et authenticité des produits seront au rendez-vous.

À ce changement de concept, viendront s'ajouter des nouveautés et des exclusivités : la présence des marques Pac et Fun Blue, la vente de la traditionnelle soupe au pistou, l'installation d'un food truck vintage, un véritable bar à vin avec quatre appellations, la présence du champion du Monde de burger, etc.

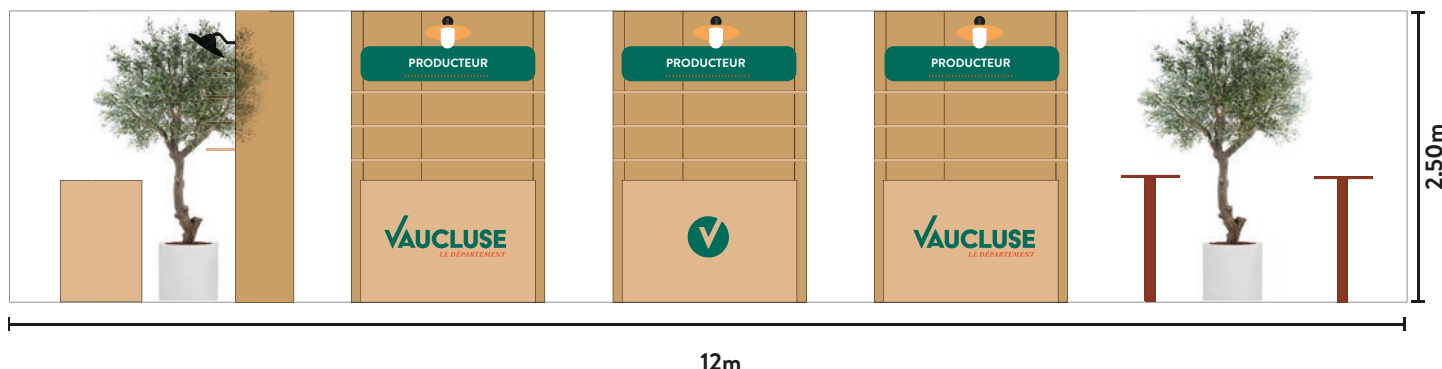
Sur place, dans une ambiance de marché couvert, des producteurs seront présents pour échanger,

transmettre l'amour de leurs produits et les proposer aux consommateurs.

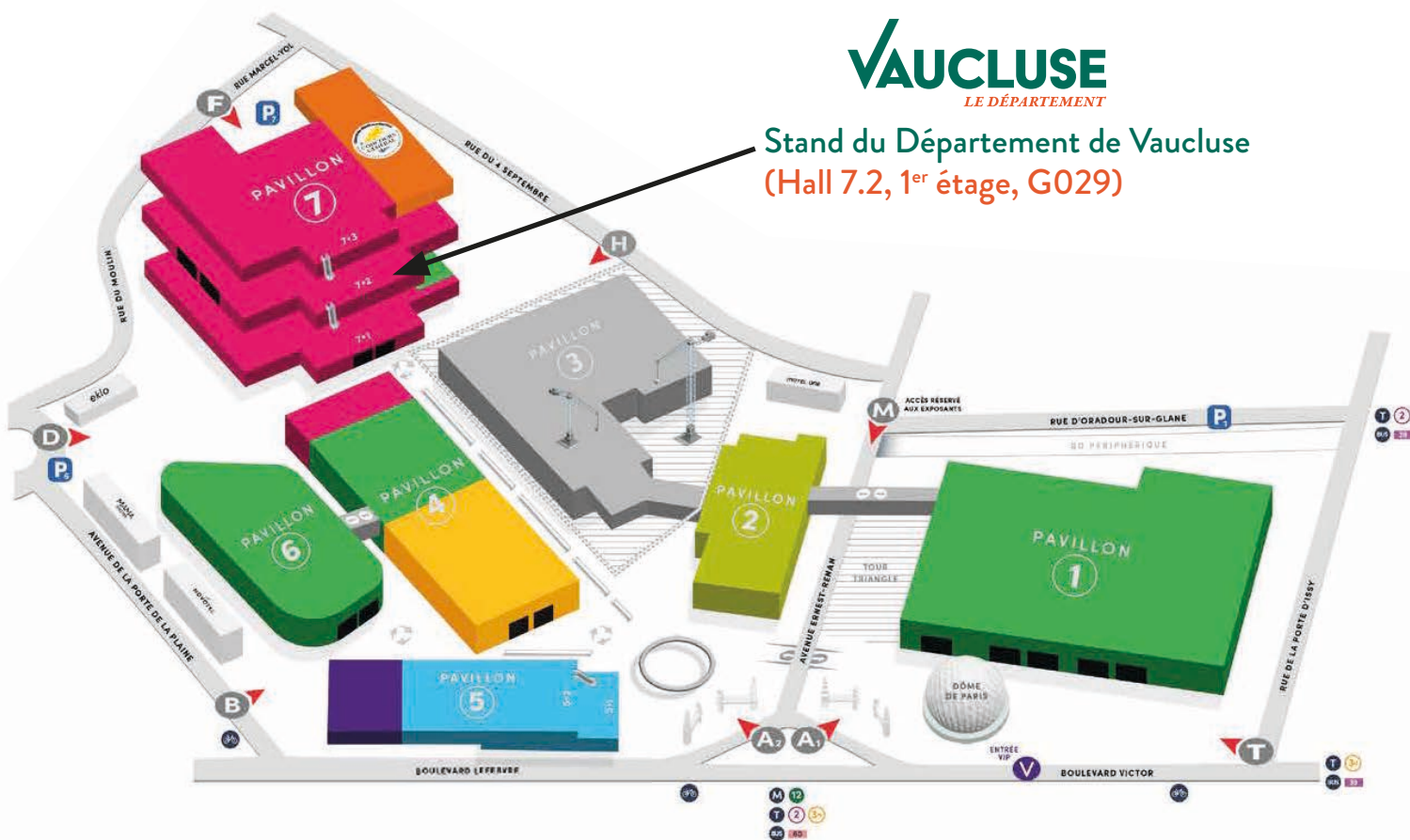
En contact direct, les agriculteurs, viticulteurs, apiculteurs, distillateurs et chefs cuisiniers partageront des moments privilégiés avec le public de gourmets ou les simples curieux.

Comme chaque année, le stand fonctionnera avec les fidèles partenaires du Département qui font vivre l'agriculture locale comme la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le Comité de promotion des produits de Vaucluse mais aussi, pour la partie touristique, Vaucluse Provence Attractivité.

C'est tout ce « concentré de Vaucluse » qui rayonnera durant neuf jours, à Paris.



Stand du Département de Vaucluse
(Hall 7.2, 1^{er} étage, G029)



à noter

Mardi 24 février à 12h

INAUGURATION DU STAND DU VAUCLUSE

*Par Dominique Santoni,
Présidente du Département de
Vaucluse*

*En présence d'élus régionaux
et locaux, de responsables de la
Chambre d'agriculture et des
filières agricoles, de producteurs,
des exposants et partenaires du
stand et du champion du Monde
de burger 2023*

Mercredi 25 février

à 10h, 12h30, 15h et 17h30

DÉMONSTRATION CULINAIRE (1h)

*Avec confection d'une pita et
d'un burger 100% vauclusiens*

*Par Joannes Richard, champion
du Monde de burger 2023 et
vainqueur des European Street
Food Awards 2025*

BIENVENUE *aux* HALLES *de* VAUCLUSE

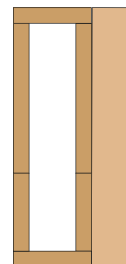
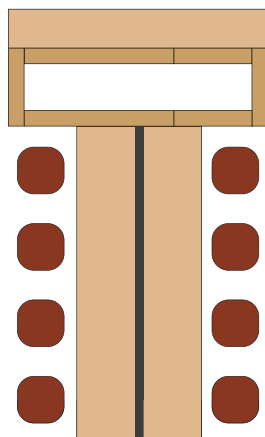
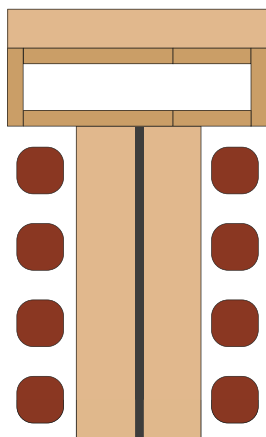
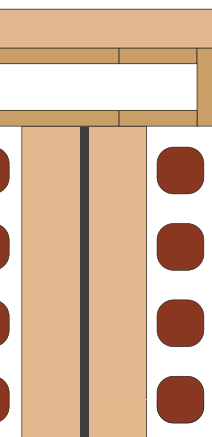
- ✓ Un **ESPACE DE 138 M²** ouvert de 9h à 19h
- ✓ **5 PLOTS DE VENTE** de produits vauclusiens avec **15 PRODUCTEURS LOCAUX** qui se relaient sur place
- ✓ Un bar à vin de six mètres avec **QUATRE APPELLATIONS**
- ✓ Une restauration en continu avec un camion vintage **FOOD TRUCK** (Citroën Type H)
- ✓ Un chaudron de **SOUPE AU PISTOU** et des bocaux de plats cuisinés made in Vaucluse
- ✓ Un bar à sirop de 2,5 mètres avec les célèbres rafraîchissements **PAC CITRON ET FUN BLUE** qui proposeront des dégustations gratuites
- ✓ Un **POSITIONNEMENT ATTRACTIF**, le long d'une allée centrale, aux côtés des espaces très fréquentés de la Corse, des Pays de la Loire, de la Guadeloupe et de la Martinique. Toutes les régions dans le même hall (7)
- ✓ Une nouvelle **FILIÈRE AGRICOLE** invitée et présente **CHAQUE JOUR** sur le stand à partir du plot de la Chambre d'agriculture
- ✓ De grandes tables, des chaises et des mange-debout pour se restaurer **EN TOUTE TRANQUILLITÉ** ou juste se poser
- ✓ Une **DÉCORATION** de type « **INDUSTRIELLE-VINTAGE** » mais également **VÉGÉTALE**
- ✓ Des menus sur ardoise, à la craie, pour un **UNIVERS BISTROT**
- ✓ Un **MUR DE BOUTEILLES** PAC citron rétroéclairé pour un effet « **INSTAGRAMMABLE** »
- ✓ Une **AMBIANCE** musicale et festive plusieurs fois par jour



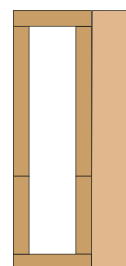
PRODUCTEUR

PRODUCTEUR

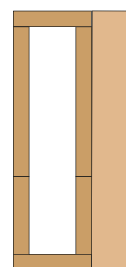
PRODUCTEUR



PLOT
PRODUCTEUR

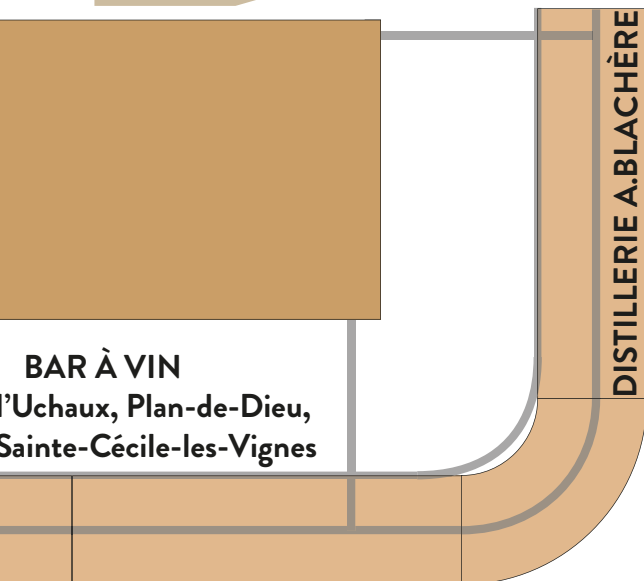


PLOT
PRODUCTEUR



CHAMBRE D'AGRICULTURE
& COMITÉ DE PROMOTION

AMION
RESTAURANT
roche à Pilou



12m

11.50m

PETITS PLATS, *bons VINS* et

Au salon de l'agriculture, les visiteurs ne viennent pas que pour apercevoir les animaux stars mais aussi pour déguster les saveurs issues directement des différentes régions françaises et partager un chaleureux moment autour d'un verre (alcoolisé ou pas). Comme à l'accoutumée, le stand du Vaucluse accueillera des experts locaux du goût et des papilles pour régaler les gourmands. Ils seront positionnés dans trois espaces bien identifiés : le food truck vintage (Citroën Type H) au cœur du stand, le bar à sirop et le bar à vin en façade.

HISTOIRE DE GOÛT – LA BROCHE À PILOU : *une restauration provençale*

Durant toute la durée du salon, le traiteur installé à Lagarde-Paréol préparera **une authentique soupe au pistou**. Les visiteurs pourront la déguster confortablement assis à quelques mètres de leur chaudron et de leur food truck.

Pierrick et Sandrine Maurin, tous deux cuisiniers expérimentés qui parcourent la région avec leur tournebroche au feu de bois, proposeront des plats à prix très raisonnables (entre 6 et 12 euros) cuisinés et conservés en bocaux : caillette aux épinards, Lagardoulaine (rillette de porc), taboulé à l'épeautre, navarin d'agneau, sauté de porc, ratatouille, etc.

Les amateurs d'apéritifs gourmands ne seront pas oubliés avec des planches de charcuterie et des bols de jambon cru/saucisse sèche (10 et 8 euros).

« On met à l'honneur les produits du terroir : les porcs de la ferme Saint-Martin élevés à Grillon et les agneaux de Sérignan-du-Comtat. Quant au petit épeautre, il est de Sault. Nous sommes heureux de participer au salon. Les années précédentes, nous avons eu le plaisir de recevoir à Lagarde-Paréol, des personnes rencontrées sur le stand à Paris. L'ambiance est agréable et on fait de belles rencontres », se réjouissent Pierrick et Sandrine Maurin.

CONTACT : Pierrick et Sandrine Maurin
tél. 04 90 35 11 75 ou 06 23 16 04 41



RAFRAÎCHISSEMENTS *sucrés*

DISTILLERIE A.BLACHÈRE :
ses sirops mythiques, le Pac citron et le Fun Blue



La fameuse distillerie et son **rafraîchissement emblématique de la Provence**, le sirop Pac à l'eau, seront présents pour la première fois de leur histoire au salon, à Paris.

Créée en 1963, la marque basée à Châteauneuf-du-Pape présentera ses différents sirops et quelques alcools au public parisien notamment aux visiteurs estivaux du Vaucluse qui cherchent à retrouver le goût inimitable du Pac citron et du Fun Blue, **les boissons de leurs vacances !**

L'entreprise familiale travaille depuis toujours à partir d'un seul site de fabrication, avec les mêmes formules gardées secrètes et les mêmes ingrédients naturels qui font son succès. **Presque une appellation contrôlée !**

La présence de la distillerie au salon s'annonce être un véritable tremplin pour la marque, un moyen

de prendre des contacts sur toute la France afin de développer les points de vente. Toute la journée, dans un décor lumineux et élégant composé d'**un mur de bouteilles rétroéclairées**, la dégustation de Pac citron et de Fun Blue sera gratuite.

Pour Raphaël Vannelle, le patron depuis 1993, « *pour les touristes, la Provence c'est le soleil, les paysages, la nourriture et le Pac est un élément important de leurs vacances. Quand on arrive dans le Sud, par exemple au Festival d'Avignon, on se pose à une terrasse et on boit un Pac citron. Quand ils rentrent dans leur grisaille, en septembre, les touristes commandent énormément sur notre site internet ! Alors oui, le salon sera un bel événement pour la distillerie* ».

CONTACT : Akbar Hezra • tél. 04 90 83 55 65 ou 06 50 64 73 42

Quatre appellations CÔTES-DU-

Durant toute la durée du salon, les viticulteurs-producteurs uniront leurs forces au sein d'un unique bar à vin

PLAN-DE-DIEU



Avec ses 40 000 hectolitres par an, Plan-de-Dieu représente près du quart de la production des Côtes-du-rhône-villages avec nom géographique. En 2025, l'appellation 100% rouge répartie sur quatre communes (Violès, Travaillan, Camaret-sur-Aigues et Jonquières) a fêté ses 20 ans. Elle était déjà présente l'an passé sur le stand du Vaucluse. Pour **Julien Latour**, vigneron du Domaine de l'Espigouette : « On y sera encore dans un esprit de promotion, de mise en avant du terroir. On est très enthousiaste et on attend une belle fréquentation. »

CONTACT : Julien Latour • tél. 06 50 00 62 93

SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES

Il s'agit du premier voyage à Paris pour cette jeune appellation née il y a 10 ans. Elle propose un vin rouge fin et puissant avec beaucoup de fruit. Ses sols riches en argiles et galets situés entre le Vaucluse (Sainte-Cécile, Sérignan-du-Comtat et Travaillan) et la Drôme réunissent une vingtaine de domaines et de caves. Pour **Mireille Besnardeau**, du domaine familial *Les Grands Bois*, « notre venue au salon va nous permettre de nous faire davantage connaître. On veut montrer que notre vin est accessible, avec un très bon rapport qualité-prix »

CONTACT : Frédéric Penne • tél. 06 25 41 19 62
ou Mireille Besnardeau • tél. 06 98 72 81 86



RHÔNE-VILLAGES *pour le bar à vin*

MASSIF D'UCHAUX



Avec 180 hectares revendiqués, la **petite appellation créée en 2005 comprend cinq communes** (Piolenc, Uchaux, Sérignan-du-Comtat, Lagarde-Paréol et Mondragon) et produit 5 000 hectolitres par an. Son originalité tient à ses sols selon **Florian Serguier**, co-président de Massif d'Uchaux : « On a un terroir assez atypique dans les Côtes-du-rhône avec beaucoup de grès silico-calcaires. Ce sont des roches

qui se transforment en sable. On a des vins qui gardent un peu plus d'acidité, plus de minéralité et plus de fraîcheur ». Objectif de la présence au salon : « Nous voulons mettre en avant nos vins peu connus du public. On veut montrer le savoir-faire vaclusien ».

CONTACT : Florian Serguier • tél. 06 12 95 10 47

SABLET

Classée en 1974, Sablet est la **doyenne des appellations présentes à Paris**. Elle est également la seule des quatre à être reconnue pour les vins des trois couleurs dont le blanc qui sera mis à l'honneur au salon. Si l'appellation s'étend sur une seule commune, c'est une vingtaine de producteurs qui assurent la production sur 350 hectares ; **Philippe Lambert**, du domaine des Pasquiers et vice-président du syndicat Sablet : « *peut-être que les visiteurs qui goûteront nos vins sur le stand se souviendront de nous s'ils viennent en vacances dans le coin cet été !* »

CONTACT : Philippe Lambert • tél. 06 72 70 39 47



Des PRODUCTEURS qui BRILLERONT à Paris

En nouveauté cette année, afin de valoriser la diversité et l'excellence de nos saveurs locales, le Département a invité 15 agriculteurs-exploitants vaucusiens à venir proposer leurs produits et rencontrer les visiteurs du salon.

À tour de rôle, sur cinq plots, ils seront présents chacun durant trois jours pour faire goûter ou vendre leurs savoureux produits : miel, fruits et légumes, lavande, whisky, huile d'olive, cornichon, safran, confiture, etc.

Au programme des cinq plots qui accueilleront nos ambassadeurs gourmands : échanges, dégustations, ventes et transmissions de leurs savoir-faire.



Du SAMEDI 21 FÉVRIER au LUNDI 23 FÉVRIER

- ✓ **AUX GOÛTS TENDRES** : producteur de fruits, de légumes et de plantes aromatiques à Saint-Christol

CONTACT : Olivia Van Der Vynckt
tél. 06 40 40 03 78

- ✓ **MOULIN DES GYPSES** : viticulteur et oléiculteur à Mormoiron

CONTACT : Yves Vanaert
tél. 06 24 88 00 64

- ✓ **LE GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS DE VAUCLUSE**

CONTACT : Cécile Despin
tél. 04 90 78 21 61 ou 07 89 69 64 16

- ✓ **LE VADROUILLEUR** : distillateur (gin, pastis, vermouth, etc.) à Sault

CONTACT : Didier Arnulf
tél. 06 52 96 46 52

- ✓ **LA LOGE AUX LAVANDES** : lavandiculteur à Sault

CONTACT : Cédric et Valérie Mourard
tél. 07 69 88 68 80



Du MARDI 24 FÉVRIER au JEUDI 26 FÉVRIER

✓ **MAISON FILLIÈRE** : viande et charcuterie
de porc du Ventoux
CONTACT : Guillaume Fillière
tél. 06 24 21 74 66

✓ **AU PLANT DE LA SAULCE** : producteur de
plantes aromatiques et de lavande à Sault
CONTACT : Aude Berra
tél. 06 68 53 13 84

✓ **LE CHÂTEAU DU BARROUX** : distillateur
de whisky au Barroux
CONTACT : Fanny Vayson
tél. 04 90 28 20 02 ou 06 10 16 02 43

✓ **POM BIO BERGER** : producteur de fruits et
légumes à Althen-des-Paluds
CONTACT : Nicolas Berger
tél. 06 07 65 58 08

✓ **LES DOUCEURS DU COMTAT** : producteur
de safran et de cornichons à Montoux
CONTACT : Ludwig Hauwelle
tél. 06 62 19 05 81

Du VENDREDI 27 FÉVRIER au DIMANCHE 1^{ER} MARS

✓ **LES LAVANDES DE CHAMPELLE** :
lavandiculteur à Sault
CONTACT : Eveline Popee
tél. 06 82 53 95 34

✓ **LES GOURMETS Z'AILÉS** : apiculteur
à Pernes-les-Fontaines
CONTACT : Antoine Sudan
tél. 06 23 44 41 17

✓ **CONSERVERIE OLIVIER M** : conservateur
(soupes, sauces, ratatouille, etc.) à Carpentras
CONTACT : Lydie et Olivier Marseille
tél. 06 29 66 30 99

✓ **CERISES 2B** : producteur de cerise
et de raisin à Venasque
CONTACT : Alain Bezert
tél. 06 22 49 13 90

✓ **LA ROUMANIÈRE** : producteur (ESAT)
de confitures à Robion
CONTACT : James Mathieu
tél. 06 85 09 23 61

Mercredi 25 février, une journée avec le CHAMPION DU MONDE de BURGER

miam
miam



“ Cette première participation au salon est très importante à mes yeux surtout dans le contexte actuel car nos agriculteurs ont besoin de nous. Valoriser et sublimer leurs produits mais aussi leurs savoir-faire est une fierté, moi qui suis issu d’une famille de vigneron. Je vais tenter de les mettre en avant le plus possible avec des recettes 100% locales. Je suis ravi de l’opportunité qui m’est offerte et que l’on me fasse confiance. ”

JOANNES RICHARD
Champion du Monde de burger 2023

Une **ANIMATION** à ne pas rater en 2026.

Qui de mieux pour **MAGNIFIER** les produits locaux qu’une éminence culinaire ?

JOANNES RICHARD, champion du Monde de burger 2023 et vainqueur des European Street Food Awards 2025 viendra cuisiner un burger au porc du Ventoux et une pita à l’agneau 100% vaclusiens, le **MERCREDI 25 FÉVRIER**.

Quatre fois dans la journée (**10H, 12H30, 15H, et 17H30**), dans la cuisine de la région Sud PACA située juste à côté du stand de Vaucluse, le chef confectionnera en **DÉMONSTRATION** des sandwiches (burger et pita) composés de produits frais tous issus de l’agriculture vaclusienne.

Une fierté de voir nos aliments travaillés par un **CHEF** aujourd’hui **RECONNU** mondialement.

À noter qu’il sera également présent lors de l’inauguration du stand prévue le **MARDI 24 FÉVRIER** où il effectuera des **DÉDICACES** de ses deux **LIVRES**.

Une belle **VITRINE** du **VAUCLUSE** grâce à des **PARTENAIRES** fidèles



CHAMBRE D'AGRICULTURE DE VAUCLUSE : *une agriculture engagée et représentative de son territoire*

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, la Chambre d'agriculture de Vaucluse, le Comité de promotion des produits du Vaucluse et le Département de Vaucluse s'associent pour valoriser l'agriculture départementale et la diversité de ses filières. Cet événement national constitue **une vitrine privilégiée pour mettre en lumière les savoir-faire agricoles et les dynamiques collectives** qui font la richesse du territoire.

L'association **BIENVENUE À LA FERME**, pleinement mobilisée pour cette édition, illustre l'engagement des agriculteurs vauclusiens en faveur d'une agriculture ouverte au public, créatrice de lien et de valeur ajoutée. Hébergement, restauration, vente directe, activités de loisirs et découvertes pédagogiques : les fermes du réseau proposent une offre diversifiée, témoignant d'**une agriculture ancrée dans son territoire et tournée vers l'accueil**.

Aux côtés de Bienvenue à la ferme, **les 18 filières agricoles représentées par le Comité de promotion** des produits du Vaucluse profitent du salon pour présenter la richesse des productions locales et mettre en avant les spécificités qui font la notoriété du département. Tout au long de la semaine, animations et temps d'échanges permettent au public de mieux appréhender les produits, les métiers et les pratiques agricoles vauclusiennes.



Pour **SOPHIE VACHE**, présidente de la **Chambre d'agriculture de Vaucluse**, *« le Salon de l'Agriculture est une opportunité essentielle pour faire connaître au plus grand nombre la diversité de notre agriculture, mais aussi*

le travail quotidien des agriculteurs qui font vivre nos territoires ».



De son côté, **NICOLAS BERGER**, président du **Comité de promotion des produits du Vaucluse**, souligne *« l'importance de cette présence collective pour valoriser les filières, renforcer leur visibilité et affirmer l'identité agricole*

du Vaucluse auprès du grand public ».

À travers cette participation au Salon International de l'Agriculture, la Chambre d'agriculture, le Comité de promotion et leurs partenaires réaffirment leur volonté commune de promouvoir **une agriculture vauclusienne plurielle, qualitative et profondément enracinée dans son territoire**.

VAUCLUSE PROVENCE ATTRACTIVITÉ



Comme chaque année, l'agence départementale en charge de la promotion touristique, se mobilise pour le Salon International de l'Agriculture. Elle va à la rencontre du grand public, cette fois à distance, à travers une opération dédiée.

Un grand jeu concours met en lumière les richesses du territoire et offre la possibilité de **gagner un séjour d'une semaine pour 4 personnes en chambre d'hôtes**. Une invitation à découvrir le Vaucluse autrement, en prenant le temps. Pensé comme une véritable immersion, ce séjour

permettra aux gagnants de profiter de la diversité des paysages, de savourer les produits du terroir, d'adopter un art de vivre en mode *slow* et de profiter du foisonnement de l'offre culturelle tout au long de l'année (spectacles, expositions, événements).

Ce jeu concours a pour ambition de **faire vivre une expérience longue et authentique**, idéale pour percer tous les secrets d'un territoire qui se révèle pleinement au printemps et à l'automne.

VAUCLUSE
PROVENCE
Attractivité

DÉPARTEMENT *de* VAUCLUSE : *Une politique publique en* SOUTIEN à SES AGRICULTEURS

La politique agricole du Département de Vaucluse s'articule autour du défi de la transformation de l'agriculture face aux changements climatiques.

LE DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE DÉVELOPPE LES DISPOSITIFS FINANCIERS SUIVANTS :

- ✓ **Le Fonds d'aménagement foncier rural (FAFR)**, qui comprend le financement de la remise en culture des friches, le financement des ZAP (zones agricoles protégées), et la mise en œuvre de procédures d'aménagement foncier agricole, forestier et environnemental (AFAFE).
- ✓ **Le dispositif Graines d'avenir** qui aide la nouvelle génération d'agriculteurs à s'engager dans une démarche durable. Il permet d'aider au financement de matériels agricoles. Depuis sa création en 2018, 81 agriculteurs en ont ainsi bénéficié, pour un montant total de 328 497 €.
- ✓ **Le dispositif CUMA** (Coopérative d'Utilisation de Matériels Agricoles) qui permet d'investir dans du matériel agricole. Le Vaucluse compte 58 CUMA. Depuis 2016, le Département a soutenu 45 CUMA pour un montant total d'aide de 713 048 €.

LE DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE S'ENGAGE POUR :

- ✓ **Favoriser le pastoralisme et l'élevage durable.** Le Centre d'Études et de Réalisations Pastorales Alpes-Méditerranée

(CERPAM) et le Groupement de Défense Sanitaire ovin, bovin, caprin, syndicat des chevriers ont reçu une aide d'un montant global de 115 000 € en 2025.

- ✓ **Une restauration collective locale** en jouant un rôle actif dans la plateforme Agrilocal84.fr qui met en relation producteurs et acheteurs de la restauration collective publique et favorise les circuits-courts : 135 acheteurs dont 34 collèges vauclusiens ainsi que 13 lycées, 44 communes et intercommunalités, 2 hôpitaux et 7 EHPAD. 338 fournisseurs dont 205 agriculteurs et 64 artisans proposent leurs produits sur la plateforme.



LE VAUCLUSE, PILOTE EN MATIÈRE D'IRRIGATION

Plus de 20% des terres cultivées vauclusiennes sont irriguées. La desserte des surfaces irrigables est réalisée pour moitié par des associations syndicales de propriétaires (ASP) et pour l'autre moitié par la Société du Canal de Provence (SCP), soit une surface irrigable totale de 47 700 hectares.

Le Département est historiquement très impliqué dans le financement des réseaux d'irrigation agricole, indispensables à de nombreuses productions. Face aux changements climatiques, de **nouveaux besoins en eau ont émergé** et des tensions sur la répartition de cette ressource apparaissent.

C'est dans ce contexte que le Département a élaboré en 2022 **une stratégie en matière d'irrigation à horizon 2028**, véritable feuille de route actuellement à mi-parcours. Une démarche associant les gestionnaires de réseaux et les collectivités (communes et intercommunalités). L'engagement du Département se traduit également par **un soutien financier, à travers une enveloppe de 4 M€ en moyenne par an** sur la période 2022-2028, dédiées :

- ✓ Aux gestionnaires collectifs d'irrigation (ASP), pour la modernisation des réseaux engendrant des économies d'eau et pour la sécurisation de leurs réseaux ou l'innovation.
- ✓ À la Société du Canal de Provence, pour les extensions de réseaux d'irrigation dans le Sud du Vaucluse sur 2 300 ha, côté Durance, dans le cadre d'une convention 2025-2034.

Un projet majeur à plus long terme est également en gestation, **le projet Hauts de Provence Rhodanienne (HPR)**, qui a vocation à prélever de l'eau dans le Rhône pour se substituer aux prélèvements dans les rivières déficitaires en eau et à l'extension des réseaux d'irrigation afin d'irriguer à terme 17 000 ha. Le Département soutient les études et l'animation nécessaires à la structuration du projet et contribuera financièrement à sa réalisation.



PROJETS DE MODERNISATION DE TROIS ASA NORD VAUCLUSE : *une adaptation aux changements climatiques*



Depuis 2020, trois ASA du nord Vaucluse, (ASA Violès Sablet, Union de la vallée de l'Aygues, ASA de Sainte-Cécile-les-Vignes) confrontées à la raréfaction récurrente de la ressource en eau des rivières et nappes d'accompagnement déficitaires en période d'été, investissent massivement pour moderniser leurs réseaux d'irrigation. **Les économies d'eau réalisées** leur permettent de continuer à utiliser cette eau, mais en quantité moindre.

Dans un premier temps, 720 hectares ont été **mis sous pression et des compteurs connectés** aidant à l'optimisation de la gestion de l'irrigation ont été posés, pour un montant de près de 9,8 M€ investis à un taux de subvention de 90% à travers des Appels à Projets FEADER, cofinancés par le Département.

À terme, ces ASA souhaitent **moderniser tout leur périmètre** (les phases 2 sont en cours de demande de financement), puis se raccorder au Rhône dans le cadre du projet HPR, pour ne plus prélever dans les rivières et nappes déficitaires.



L'AGRICULTURE *en* VAUCLUSE, *diversité de* PRODUITS *et source* de RICHESSES (*chiffres 2025*)



70%
des exploitations
EN VIGNE OU
ARBORICULTURE

38 100 ha
en agriculture
biologique
(1/3 des surfaces agricoles)

1^{er} PRODUCTEUR NATIONAL
de cerise, raisin de table
et essence de lavande



2^e PRODUCTEUR NATIONAL

de pomme
et vin AOP

DES SIGNES DE QUALITÉ :

AOP Muscat du Ventoux
IGP Cerise Côteaux du Ventoux
AOP Huile essentielle de lavande
AOC Luberon et Ventoux
AOC crus Châteauneuf-du-Pape,
IGP Melon de Cavaillon, etc

ACTIVITÉ AGRICOLE DU VAUCLUSE

1^{ÈRE} *place régionale*
11 800 emplois
1,1 milliard d'euros de
chiffre d'affaires annuel

Les industries
agro-alimentaires
présentes en Vaucluse emploient
environ **4 500 salariés** *dont*
3 700 *en production alimentaire*

à bientôt à Paris !



*Durant TOUTE la DURÉE DU SALON,
RETROUVEZ les ACTUALITÉS DU STAND sur les pages*



@departementdevaucluse

VAUCLUSE
LE DÉPARTEMENT

Direction de la communication - Mission relations presse

FABRICE BEAU - Tél. 04 90 16 11 23 - Port. 06 37 71 55 49

VALÉRIE BRETHENOUX - Tél. 04 90 16 11 21 - Port. 06 79 42 61 90

pressecdv@vaocluse.fr

VAUCLUSE
LE DÉPARTEMENT

 **CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
VAUCLUSE

Comité de **P**romotion
des **P**roduits de **Vaucluse**

VAUCLUSE
PROVENCE
Attractivité

