



PORTRAIT AGRICOLE : LE VAUCLUSE

Une agriculture dominée par le vin, les fruits et les légumes

L'activité agricole du Vaucluse s'articule autour de trois productions majeures : vins, fruits et légumes qui représentent 82 % de la potentialité agricole du département. Les filières viticole (40 %) et fruitière (30 %) en sont les deux piliers avant les légumes (12 % du chiffre d'affaires agricole). La production de plants de pépinières (9 %) qui regroupe notamment les pépinières viticoles et les vignes mères de porte greffe, arrive en quatrième position.

Le Vaucluse est le premier producteur national pour la cerise, le raisin de table et la truffe. Il prend la deuxième place pour le melon, la poire, la courge, la courgette et la lavande. Il est en troisième position pour les vins d'appellation, la figue, la fraise, le lavandin et deux légumes phares de la ratatouille : le poivron et l'aubergine.

En 2007, les 5 700 exploitations agricoles emploient l'équivalent de 12 800 personnes à plein temps. Depuis 2000, le mouvement des emplois suit celui des exploitations de façon plus amortie : les actifs diminuent de 2,8 % par an alors que le nombre d'exploitations baisse de 4,3 % par an. Les grandes cultures et l'arboriculture subissent la plus forte chute en emplois. La superficie des vergers a aussi fortement diminué mais le potentiel de production des grandes cultures s'est maintenu.

En 2007, une exploitation vauclusienne dispose en moyenne de 21 hectares de SAU contre 10 hectares en 1970. Le département s'inscrit ainsi dans la tendance générale : la diminution des exploitations s'est traduite par la concentration des unités. Les petites exploitations disparaissent plus rapidement au profit des grandes qui continuent ainsi de s'étendre. Le renouvellement des exploitants qui partent à la retraite n'est plus entièrement assuré par les jeunes générations. Leurs exploitations sont donc reprises par des agriculteurs déjà en place qui agrandissent ainsi les leurs. La faible part des terres agricoles non reprises est vouée à l'urbanisation. L'évolution des marchés, la disparition progressive des outils de régulation de la politique agricole commune, les départs à la retraite ainsi que la pression démographique (la population vauclusienne a augmenté de 1 % par an depuis 1975) en sont les principales causes. L'agriculture occupe encore 34 % de l'espace départemental contre 40 % en 1970.

UNE VITICULTURE PRÉPONDÉRANTE

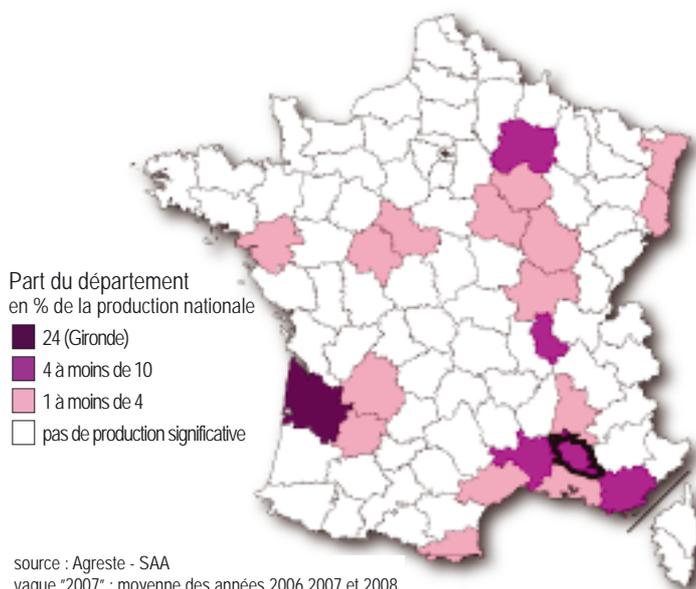
La production de **vins d'appellation** place le Vaucluse en 3^e position des départements après la Gironde et la Marne. Elle contribue pour 7 % du volume national. Le département est aussi le premier producteur national de bois de plants de vigne. Les vins d'appellation dégagent une recette de l'ordre de 275 millions d'euros pour "2007"*, soit 5,5 % de la production nationale hors champagne.

C'est la **première ressource** de l'agriculture vauclusienne. La viticulture totale contribue pour 40 % de la richesse agricole du Vaucluse. Les 3 000 exploitations spécialisées en viticulture dégagent un volume de travail de 6 600 équivalents temps plein soit la moitié des emplois agricoles.

En production, le Vaucluse réalise la moitié des vins rouges et rosés d'appellation de Provence-Alpes-Côte d'Azur avec notamment par ordre d'importance des surfaces : Côtes-du-Rhône générique, Côtes-du-Ventoux, Côtes-du-Luberon, Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône village, Gigondas et Vacqueyras.

* vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

Production de vins d'appellation (AOC)



S'étendant au total sur un vignoble de plus de 55 000 hectares (raisin de cuve et raisin de table), le département a placé sa production viticole sous le signe de la qualité. Créée en 1936, Châteauneuf-du-Pape est la plus ancienne appellation. D'autres vins l'ont ensuite rejoint au rang de cru : Gigondas (1971), Vacqueyras (1990) et Beaumes-de-Venise (2005). Les vins AOC constituent trois-quarts de la superficie plantée en vigne. Depuis 1990, la part des surfaces d'appellation diminue au profit des vins de pays. Ce phénomène paradoxal peut s'expliquer par les nouvelles tendances de commercialisation liées à la mondialisation et à la simplification de la communication sur le vin : une marque, un cépage, un terroir.

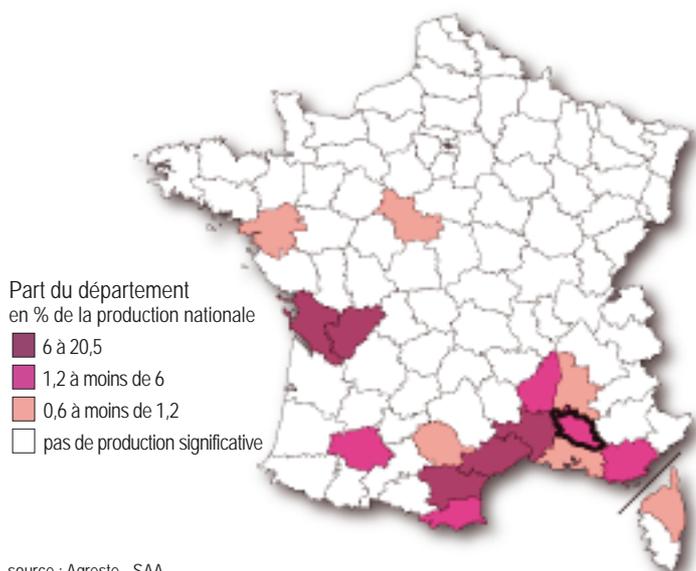
Comme pour les autres vins, les quantités commercialisées en vin de qualité ont connu un tassement des ventes ces dernières années. La production a baissé de 1 % par an entre "1990" et "2007". Les raisons sont multiples : déséquilibre entre l'offre et la demande, conséquence d'une récolte 2004 plus abondante qui a pesé sur les disponibilités des années suivantes, concurrence des vins étrangers, aléas mondiaux

pesant sur l'exportation des vins haut de gamme, baisse de la consommation de vins. Les coopératives viticoles ont été les plus durement touchées par ces phénomènes.

Le **prix d'un hectare de terre viticole d'appellation**, libre à la vente dans les conditions normales d'offre et de demande, est en moyenne de 43 300 euros pour "2007". La fourchette très large est comprise entre 12 500 euros (Côtes-du-Luberon) et 310 000 euros (Châteauneuf-du-Pape). En quinze ans, le prix d'un hectare de terres viticoles d'appellation a été multiplié par 1,5 en termes réels. L'appellation Châteauneuf-du-Pape a été multipliée par 2,7 alors que le prix d'un hectare de vignes Côtes-du-Rhône générique a baissé dans le même temps de 20 %.

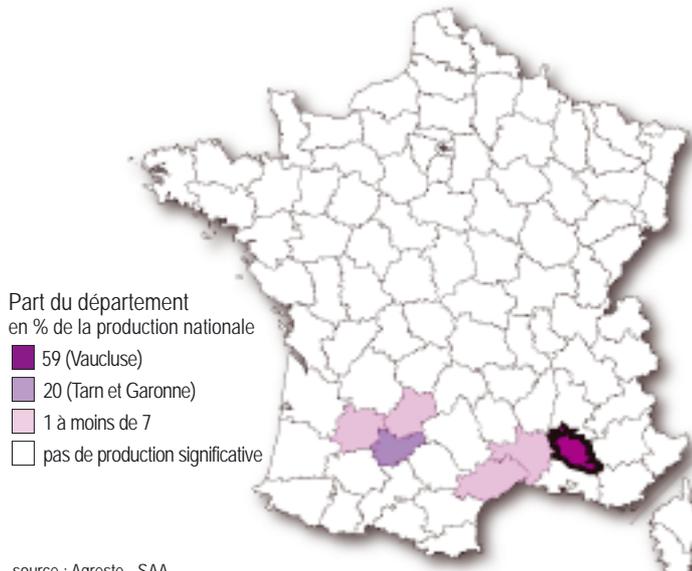
Premier département français pour la production de **raisin de table** avec 30 100 tonnes pour "2007", le Vaucluse fournit 60 % de la production nationale loin devant le Tarn-et-Garonne (20 %). L'encépagement est dominé par le muscat de Hambourg, l'Alphonse Lavallée pour les grains noirs et le Danlas pour les grains blancs.

Production de vins de consommation courante



source : Agreste - SAA
vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

Production de raisins de table



source : Agreste - SAA
vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

Principales productions de vins

	production			
	"2007"			"2007"/"1990"
	hectolitres	rang national	part du département*	% annuel
Vins d'appellation	1 512 866	3	6,5	-0,9
Vins de consommation courante	763 373	7	3,1	-1,1

source: Agreste - SAA

vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008
vague "1990" : moyenne des années 1989, 1990 et 1991
*en % de la production nationale

Prix des terres libres à la vente pour les vignes

unité : milliers d'euros	"1992"	"2000"	"2007"
Vins d'appellation (AOC)	23,6	41,1	43,3
Châteauneuf-du-Pape	90,4	206,6	310,0
Côtes du Luberon	9,9	10,4	12,5
Côtes du Rhône générique	19,8	34,0	20,0
Côtes du Rhône Village	25,4	40,1	30,7
dont Rasteau rouge	//	//	75,0
Beaumes-de-Venise Rouge	//	//	70,0
Côtes du Ventoux	10,3	11,2	13,3
Gigondas	58,3	76,6	106,7
Muscats de Beaumes-de-Venise VDN	50,6	61,3	87,3
Vacqueyras	31,4	61,7	70,7
Rasteau (Rancio ou non) VDN	//	//	75,0
Vins de consommation courante	11,3	12,5	12,1

vague "1992" : moyenne des années 1991, 1992 et 1993
vague "2000" : moyenne des années 1999, 2000 et 2001
vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

// : sans objet ou non disponible

Sources : Safer-SSP-Terres d'Europe-Scafr (nouvelles séries)

FRUITS : UN TIERS DE LA PRODUCTION FRANÇAISE DE CERISES

Le Vaucluse dégage en "2007" une production commercialisée de fruits de 226 millions d'euros soit 30 % de la richesse agricole du département. Le département compte 1 120 exploitations à dominante vergers, soit une baisse de 6,7 % par an depuis 2000. En 1970, on en recensait 4 000. A l'heure actuelle, une exploitation sur cinq a une activité dominante en vergers. Les vergers représentent 10 800 hectares. Les pommiers et les cerisiers occupent la première et seconde place en terme de surface. Les poiriers et abricotiers se placent aux troisième et quatrième rang.

Depuis 10 ans, les plantations d'arbres fruitiers à pépins et à noyaux ont reculé de 30 %, essentiellement en raison de l'érosion des pêchers et des poiriers. Les arboriculteurs cultivent des surfaces plus importantes qu'auparavant : 16 hectares en moyenne en 2007 contre 10 en 1970.

La production de fruits nécessite une abondante main-d'œuvre. En 2007, les exploitations arboricoles utilisent l'équivalent de 2 700 personnes occupées à temps plein, soit un cinquième du travail effectué dans le monde agricole. En moyenne, il faut 2,4 personnes pour entretenir le verger d'une exploitation arboricole.

Le Vaucluse est au premier rang national pour la production de **cerises** avec un tiers de la production française. Les principaux autres départements producteurs sont l'Ardèche, le Rhône, le Gard et le Tarn-et-Garonne. Le choix variétal s'est élargi avec des expérimentations comme des cerises sans pédoncule pour l'industrie. La campagne de production est très courte. Elle s'adapte aux exigences des bassins de production et tente de répondre aux créneaux commerciaux visés en prenant en compte certains aspects : calibre,

fermeté, qualité gustative, résistance au transport, longue conservation...

La production de **poires** place le Vaucluse au 2^e rang national après les Bouches-du-Rhône et devant les Hautes-Alpes, le Gard et la Drôme. Les variétés d'été Guyot et Williams sont dominantes. Les surfaces régressent surtout dans le Comtat Nord.

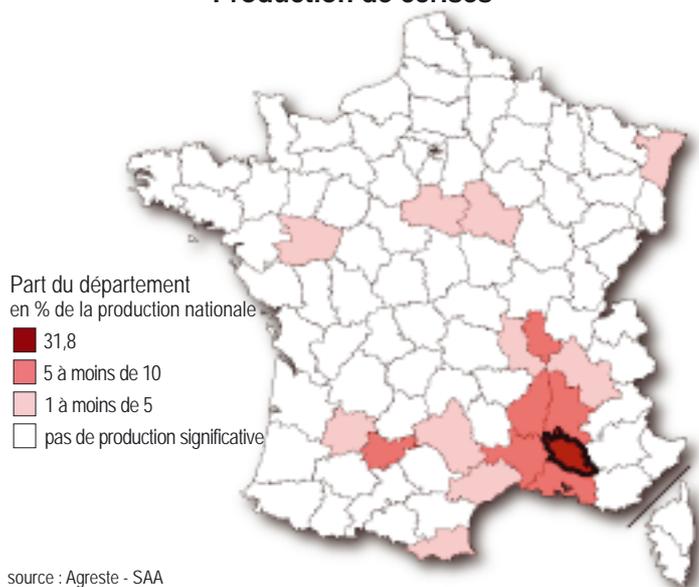
Les producteurs de **pommes** (4^e rang national) ont tendance à délaisser les variétés traditionnelles (Golden, Granny Smith, Rouge américaine), moins appréciées qu'avant, au profit de variétés plus sucrées et bicolores : Gala, Pink Lady, Braeburn et Fuji.

Pour l'**abricot** (6^e rang national), de nouvelles variétés de type californienne et de Séville se sont développées et permettent de réaliser de bonnes campagnes en continu. Elles sont appréciées pour leur couleur rouge et leur bonne tenue : Orange Red, Bergarouge, Kioto, Magic Cot, Early Cot (groupe des rouges).

Depuis 1990, la tendance globale des productions fruitières est à la baisse en raison notamment de la mauvaise tenue des marchés, des arrachages et du non-remplacement d'une partie des arboriculteurs partant à la retraite.

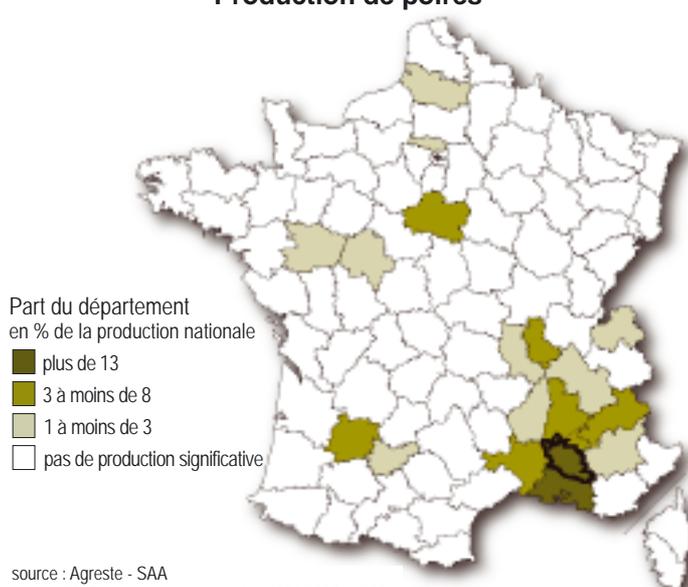
En revanche, les volumes récoltés d'**olives** augmentent de 6 % par an depuis 1990. La forte demande des consommateurs en huiles d'olive de qualité et les nombreux particuliers qui récoltent leur propre production contribuent à cette tendance. Les oliviers sont cultivés dans leur quasi-totalité pour la fabrication d'huile. La production en hausse implique de trouver de nouveaux débouchés.

Production de cerises



source : Agreste - SAA
vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

Production de poires



source : Agreste - SAA
vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

Principales productions de fruits dans le Vaucluse

Fruit	"2007"			"2007"/"1990"
	tonnages	rang national	Part du département*	% annuel
raisin de table	30 103	1	59,4	//
cerise	16 237	1	31,8	-1,9
poire	25 817	2	13,5	-0,9
fraise	3 033	3	6,6	-3,5
figue	137	3	4,8	1,1
olive	1 970	4	9,0	5,9
pomme	125 114	4	7,2	-2,9
abricot	4 917	6	3,8	0,1
pêche-pavie-nectarine	4 993	8	1,4	-0,9

vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

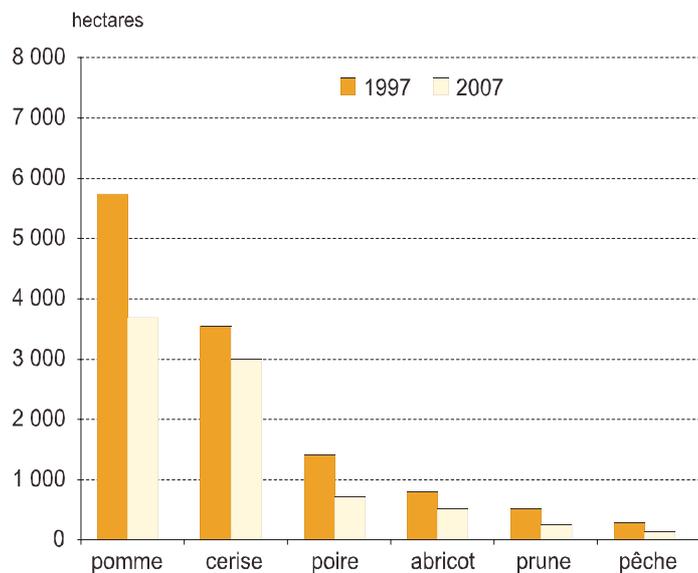
vague "1990" : moyenne des années 1989, 1990 et 1991

source: Agreste - SAA

*en % de la production nationale

// : sans objet ou non disponible

Surface des principaux vergers entre 1997 et 2007



Source : Agreste - Enquêtes vergers 1997, 2007

LÉGUMES : UNE FORTE PRODUCTION DES LÉGUMES DE LA "RATATOUILLE"

Les 430 exploitations de la filière "**légumes frais**" réalisent un chiffre d'affaires de 91 millions d'euros pour "2007" soit 12 % de la richesse agricole du département. Trente-cinq ans plus tôt, l'activité maraîchère comptait 2 000 exploitations. En 2007, la superficie cultivée est de 3 700 hectares et a diminué de moitié depuis 1970. La surface légumière moyenne par exploitation est de 8,5 hectares en 2007. Trois quarts des surfaces sont des cultures en plein air.

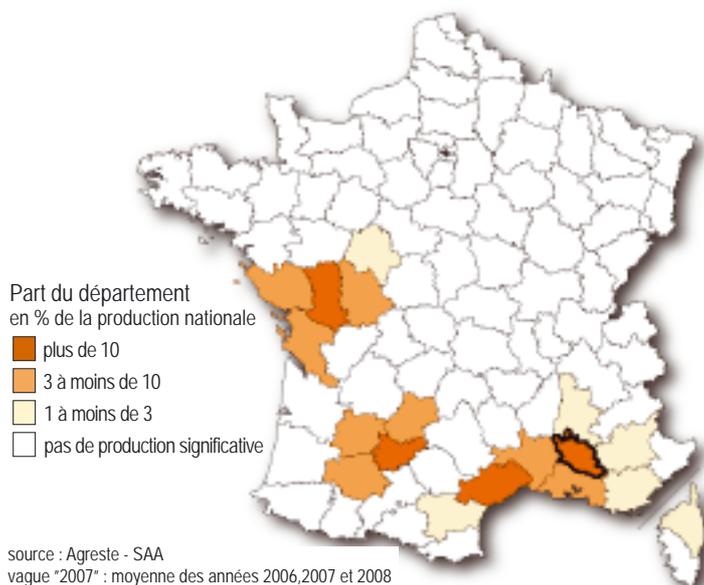
Les cultures légumières ont besoin de beaucoup plus de main-d'œuvre que les autres activités agricoles. Actuellement, la filière emploie 1 600 équivalents temps plein (UTA) et en moyenne, la conduite d'une exploitation légumière nécessite 3,6 UTA contre 2,2 UTA, toutes activités confondues. Un tiers de l'emploi est saisonnier ou occasionnel.

La concurrence internationale de l'Espagne et du Maroc pèse sur l'équilibre économique des exploitants. Pour la

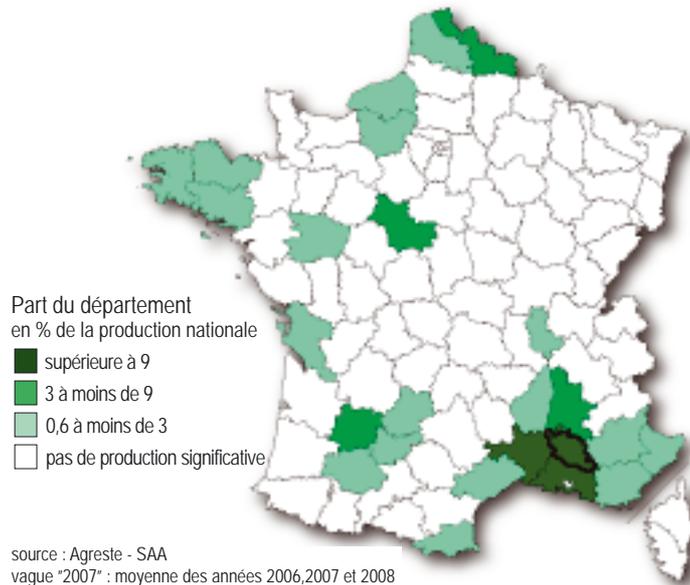
commercialisation, les maraîchers vauclusiens confient en premier leurs produits aux expéditeurs (un tiers), ensuite aux coopératives (un cinquième) et aux marchés de gros (un cinquième). Mais vendre exclusivement hors des frontières nationales n'est plus une priorité. Désormais, les débouchés sont aussi à l'échelle nationale, régionale, voire locale sur circuits courts. La reconquête de la clientèle proche nécessite de la communication sur la fraîcheur et la proximité des produits, la recherche de partenariats et une meilleure segmentation du marché.

Le Vaucluse représente 14 % de la production de **melons** et s'affiche au 2^e rang national après l'Hérault et devant les Deux-Sèvres. Depuis 1970, la production diminue de 2 % par an. Les surfaces se concentrent sur les cantons de Pernes-Fontaines et Carpentras. La commercialisation du melon passe pour moitié par des expéditeurs et pour un quart par les coopératives et SICA.

Production de melons



Production de courgettes



Principales productions de légumes

Un cinquième des **courges** de l'hexagone est produit dans le Vaucluse, ce qui place le département au second rang national derrière les Bouches-du-Rhône et avant les Alpes-de-Haute-Provence, la Drôme et le Var. Depuis 1970, les volumes produits sont en forte croissance.

Le Vaucluse est aussi un des premiers producteurs des légumes phares de la ratatouille (**courgette, poivron, aubergine**), tous classés dans les cinq meilleures places du palmarès national. La **tomate** qui se cultive plutôt sous abri haut, se place en 9^e position.

Parmi les **autres légumes** qui placent le département dans les dix premiers rangs, on peut citer le navet, la salade laitue, l'asperge, le radis et l'ail.

légume	"2007"			"2007"/"1990"
	tonnages	rang national	part du département*	% annuel
truffe	6	1	23,4	9,8
courge	9 700	2	19,0	7,9
melon	36 090	2	13,6	-2,0
courgette	15 453	2	11,2	0,3
poivron	2 507	3	13,8	//
aubergine	1 290	3	8,6	-8,0
navet	4 095	5	6,2	//
salade laitue	14 598	5	4,3	-1,1
asperge	871	8	4,6	//
radis	1 555	8	3,8	//
tomate	25 990	9	3,7	-8,4

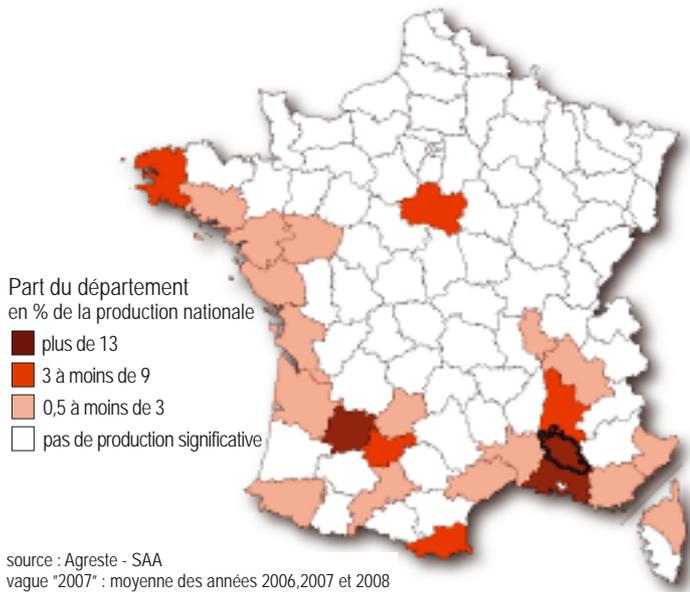
vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008 source: Agreste - SAA

vague "1990" : moyenne des années 1989, 1990 et 1991

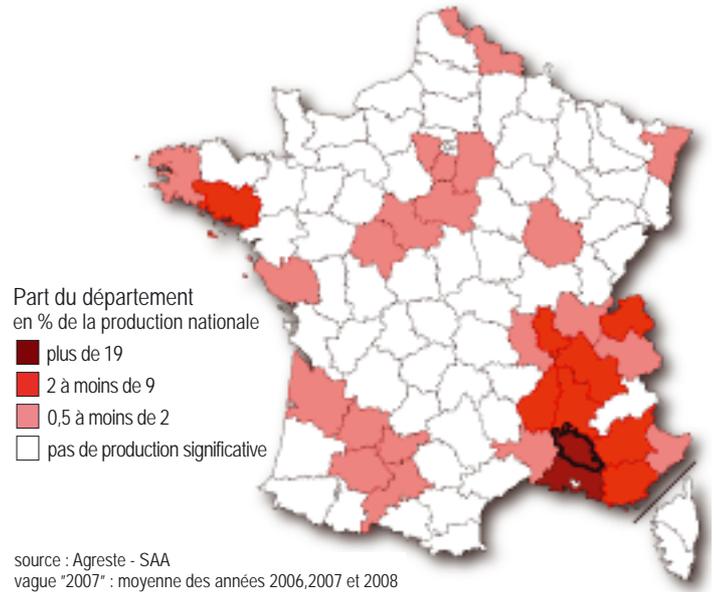
*en % de la production nationale

// : sans objet ou non disponible

Production de poivrons



Production de courges



LAVANDE ET LAVANDIN, EMBLÈMES DE LA PROVENCE

La production de **lavande** et de **lavandin** comme celle des autres plantes à parfum, aromatiques et médicinales contribuent à une bonne valorisation des terres provençales. Cette filière associe aussi des apiculteurs, des pépiniéristes ornementaux et des fabricants d'huiles essentielles. De plus, de nombreux producteurs de plantes à parfum diversifient leur activité en ouvrant leurs portes aux touristes attirés par la renommée des paysages provençaux.

Le Vaucluse est le deuxième producteur de **lavande** après les Alpes-de-Haute-Provence, devant la Drôme et les Hautes-Alpes. La lavande (1 230 hectares) se cultive sur des terres plus élevées que le lavandin, essentiellement sur les plateaux du massif des Baronnies et des Monts de Vaucluse. On en tire des huiles essentielles de qualité pour la

Principales productions de plantes aromatiques

	"2007"			"2006"/"1990"
	kg essence	rang national	part du département *	% annuel
Lavande	17 151	2	35,2	0,9
Lavandin	122 176	3	12,7	2,1

vague "2007" : moyenne des années 2006, 2007 et 2008

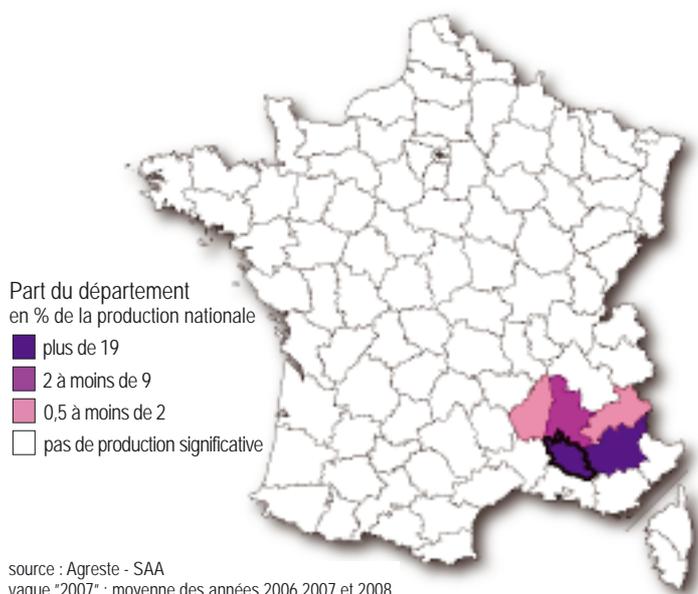
vague "1990" : moyenne des années 1989, 1990 et 1991

*en % de la production nationale

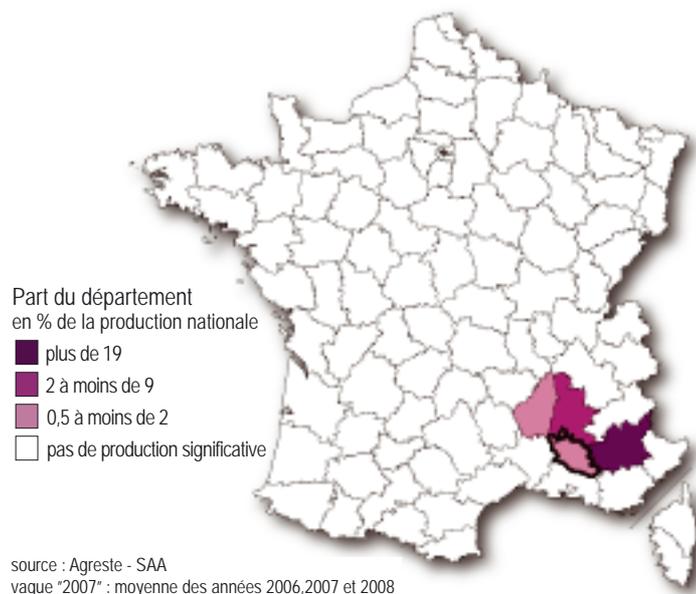
source: Agreste - SAA

parfumerie, la pharmacie et l'aromathérapie. Cette production se décline en deux variétés : la lavande fine ou de population, traditionnelle, de première qualité et la lavande clonale qui est un croisement de plusieurs plants avec un meilleur rendement et qui est utilisée notamment pour la confection de bouquets de fleurs.

Production de lavande



Production de lavandin



La lavande fine bénéficie d'une **appellation d'origine contrôlée** (AOC) depuis 1981. Dans le Vaucluse, cela concerne toutes les communes du canton de Sault ainsi que les communes de Lagarde d'Apt, Rustrel, Saint Saturnin d'Apt, Savoillan et Villars.

Le **lavandin** place le Vaucluse à la troisième place nationale après les Alpes-de-Haute-Provence et la Drôme. Les surfaces (2 000 hectares) s'étendent sur les cantons d'Apt, de Valréas et de Gordes. C'est un hybride naturel de la lavande fine et de la lavande aspic produite en Espagne. Le lavandin a un meilleur rendement que la lavande car sa fleur est plus développée et plus productrice en huile essentielle. En revanche, il est meilleur marché car son essence est de moins bonne qualité. Plus rustique, il est destiné à la distillation pour la parfumerie industrielle (lessives, déodorants, savons).

Depuis quelques années, les bassins de production connaissent une **mortalité** importante des plants. Le potentiel de production est en forte diminution. Les cultures

sont en effet minées par le fléau récurrent d'insectes comme la cicadelle et le dépérissement. Très sensibles à ce fléau et aux accidents climatiques, les lavandes de population ont disparu jusqu'à 1 000 mètres d'altitude. Le dépérissement de la lavande ainsi que du lavandin, touche près de la moitié du parc cultivé dans le Vaucluse.

La **concurrence étrangère** des pays d'Europe centrale et asiatiques et les produits de synthèse rendent plus difficile encore la commercialisation.

Les exploitations avec exclusivement des cultures de plantes à parfum, aromatique et médicinales, sont très rares. La production de plantes à parfum est souvent **associée** à d'autres cultures comme les céréales (blé dur, orge, triticale, avoine...), les surfaces en fourrage et herbe, les vergers (cerisiers,...). L'évolution des surfaces de lavande et lavandin est conditionnée par la situation de ces autres productions, en particulier le blé dur qui bénéficie de prix incitatifs et plus sécurisants.

UN REVENU D'APPOINT PAR LA DIVERSIFICATION

Afin de se prémunir des aléas des revenus de l'agriculture et saisir les opportunités résultant des nouvelles demandes sociales ou alimentaires, certains exploitants choisissent la voie des activités para-agricoles et de la diversification : développement de la vente directe aux consommateurs, du tourisme rural, de la transformation à la ferme d'une partie de leur production, des activités d'artisanat...

En 2007, un exploitant agricole vauclusien sur cinq pratique la **vente directe** et cette proportion est à la hausse depuis 2000. Ainsi, des maraîchers et des arboriculteurs développent ces nouvelles formes de ventes directes au sein de marchés de producteurs, de marchés événementiels ou encore par le biais de paniers AMAP basés sur le partenariat de proximité entre un exploitant et un groupe de consommateurs...

La transformation de produits agricoles pour la vente est

aussi adoptée par un agriculteur sur cinq. Ils n'étaient que 10 % en 2000.

En développement aussi depuis 2000, des activités touristiques sont proposées par 8 % des exploitants en 2007. La forme la plus répandue est l'**hébergement** (camping à la ferme, gîte ou chambre d'hôte). De nombreux agriculteurs vauclusiens font partie du réseau "Bienvenue à la ferme" ou animent des points de vente collectifs dont le principe est la gestion collective d'un lieu de vente assuré par un agriculteur.

Des **travaux à façon** hors de leur exploitation sont proposés par 5 % des agriculteurs : travaux agricoles (récolte, traitement...) ou services environnementaux (entretien des espaces verts...) à destination des collectivités locales ou des particuliers.

Nombre d'exploitations et surface agricole (SAU) par orientation

spécialisation dominante	Exploitations		SAU (ha)	
	2007	2007/2000 % annuel	2007	2007/2000 % annuel
viticulture	2 969	-3,4	55 274	-0,5
fruits	1 125	-6,7	17 793	-4,1
maraîchage, horticulture	431	-2,5	3 673	-0,5
autres**	712	-4,9	23 684	2,6
grandes cultures	506	-4,2	18 617	-0,6
Ensemble	5 743	-4,3	119 041	-0,6

** élevage, polyculture...

Source : Agreste - Enquête structure 2007 et recensement agricole 2000 (même échantillon)

Unités de travail annuel* (UTA) dans les exploitations par orientation

spécialisation dominante	2007	2007/2000 % annuel
viticulture	6 581	-1,3
fruits	2 717	-5,8
maraîchage, horticulture	1 573	-2,6
autres**	1 396	-0,9
grandes cultures	574	-6,2
Ensemble des actifs	12 841	-2,8

* UTA (unité de travail annuel) : quantité de travail annuel d'une personne à temps plein

** élevage, polyculture...

Source : Agreste - Enquête structure 2007 et recensement agricole 2000 (même échantillon)

Définitions

Abris hauts : serres et tunnels, chauffés ou non, dans lesquels il est possible de travailler debout et d'utiliser des engins.

AMAP : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne : partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme, basé sur un système de distribution de « paniers » composés des produits de la ferme.

Exploitation agricole (au sens de la statistique agricole) : unité de production répondant aux conditions suivantes :

1° Elle produit des produits agricoles ;

2° Elle atteint une certaine dimension : soit un hectare ou plus de superficie agricole utilisée, soit vingt ares ou plus de cultures spécialisées, soit une activité de production agricole supérieure à un minimum (1 vache, 10 ruches, 15 ares de fraises, etc.);

3° Elle est soumise à une gestion courante unique.

Maraîchage : culture intensive de légumes et de certains fruits, destinés au marché du frais.

SAU : superficie agricole utilisée. Elle comprend les terres arables, la STH (surface toujours en herbe) et les cultures permanentes.

Les terres de vignes d'appellation sont les superficies plantées en vigne, en production ou non encore en production, produisant ou susceptibles de produire des vins à appellation d'origine contrôlée.

Unité de Travail Annuel (UTA) : une UTA correspond au travail d'une personne à plein temps pendant une année entière. Le travail fourni sur une exploitation agricole provient d'une part de l'activité des personnes de la famille (chef compris), d'autre part de l'activité de la main d'œuvre salariée (permanents, saisonniers, occasionnels, salariés des ETA et CUMA).

Verger : toute plantation régulière d'arbres fruitiers d'une densité au moins égale à 100 pieds à l'hectare.

Vins d'appellation ou "VQPRD" : vins de qualité produits dans des régions déterminées. Cette notion communautaire correspond pour la France à l'ensemble des vins AOC (appellation d'origine contrôlée) et des vins délimités de qualité supérieure (VDQS) - non représentés en Provence-Alpes-côte d'Azur.

Vins de consommation courante : vins de pays + vins de table.

Cette publication fait partie d'une série de portraits agricoles départementaux et régional.

Elle sera mise en ligne sur le site **Agreste** des statistique agricoles :

www.agreste.agriculture.gouv.fr > rubrique "en région" > Provence-Alpes-Côte d'Azur.

LE VAUCLUSE



Un tiers du territoire est encore agricole contre 40 % en 1970

Le Vaucluse est bordé à l'ouest par le Rhône, au sud par la Durance ; il s'étend à l'est jusqu'au plateau d'Albion. Au sud, il inclut la majeure partie du parc naturel régional du Luberon. Le Vaucluse est un nœud stratégique entre le nord de l'Europe d'une part, le sud-ouest vers l'Espagne et le sud-est vers l'Italie d'autre part. Cette position géographique bénéficie notamment aux activités d'expéditions de produits frais (MIN d'Avignon et de Cavaillon, MIN de Châteauneuf dans les Bouches-du-Rhône). Le couloir rhodanien est un axe majeur de communication : transports fluviaux et routiers à l'origine, puis réseaux de plus en plus rapides : autoroute du soleil et TGV qui met Avignon à 2 h 40 de Paris.

A l'ouest, la plaine du Comtat possède des vergers et des cultures maraîchères et le long du Rhône le vignoble le plus prestigieux, le Châteauneuf-du-Pape. Le nord du Vaucluse est le siège des Côtes-du-Rhône avec les grands crus (Gigondas, Vacqueyras, Beaufort-de-Venise), les villages (Valréas, Vaison, Cairanne, Rasteau, Sablet, Séguret, Roaix) ou les vins doux (Rasteau, Muscat de Beaufort-de-Venise). Au sud du département, la Basse Vallée de la Durance associe notamment les légumes, la vigne, le raisin de table et les cerisiers. Sur les reliefs des Monts du Ventoux, de Vaucluse et du Luberon s'étendent notamment les vignobles d'appellation du Ventoux et du Luberon ainsi que les cerisiers (cerises d'industrie) et le raisin de table. Sur le Plateau d'Albion, l'élevage, la culture de la lavande et des céréales sont en concurrence avec les terrains de chasse.

L'agriculture occupe encore 34 % de l'espace départemental contre 40 % en 1970. En trente sept ans, les terres agricoles ont été fortement concurrencées par le développement des villes, des zones d'activités et des espaces de loisirs des citadins. Les locaux d'activité contribuent davantage que le logement à la consommation d'espaces artificialisés : plateformes logistiques, zones commerciales périphériques,...

Les bois et forêts couvrent 40% du territoire. Les sols boisés se sont accrus depuis 1990. Cette extension se fait principalement par colonisation naturelle des terres sans usage agricole.

Le Vaucluse s'étend sur 357 500 hectares et sa population de 534 300 habitants au dernier recensement de 2006 connaît une augmentation annuelle de 1,0 % par an depuis 1975. Le solde migratoire est le moteur de cette croissance.



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Service Régional de l'Information Statistique et Economique - (SRISE)
Château de Marveyre
161, rue du Commandant-Rolland
13272 MARSEILLE Cedex 08
Tél : 04 91 16 79 69 - Fax : 04 91 77 57 39

prix de vente : 2, 50 euros

Directeur régional : Jean-Marie SEILLAN
Directeur de la publication : Brigitte BACCAÏNI
Rédacteur : Didier POULOS
Composition : Nadine NIETO
Dépôt légal : septembre 2009
ISBN 978-2-11-097601-7