

# *Vignes et vins...*

*en Provence*



- La viticulture, pôle d'excellence du Vaucluse
- 48 % du vignoble français dans le triangle méditerranéen
- Un environnement dédié à la filière viti-vinicole : formation, R&D, interprofession

Avignon capitale



des Côtes du Rhône

## La viticulture, pôle d'excellence du Vaucluse

- 1<sup>er</sup> département producteur de vignes-mères
- 7<sup>ème</sup> département pour les surfaces en vignes
- 30 % des professionnels français de la pépinière viticole
- 42 % de la surface cultivée en Vaucluse
- 550 entreprises spécialisées

### La filière bois et plants comprend :

- les producteurs de bois récoltés sur des parcelles de vigne-mères de porte-greffons
- les producteurs de plants, résultat du greffage et de la mise en terre ou en pot
- les négociants et les courtiers

La France est le 1<sup>er</sup> pays producteur de bois et plants de vigne tant en Europe qu'au niveau mondial ; le Vaucluse est le 1<sup>er</sup> département français producteur de matériel de multiplication. La production se concentre historiquement autour des cantons d'Orange et de Carpentras.

Le marché de gros de Carpentras est le marché européen de référence pour la commercialisation des plants de vigne.

## La viniculture en Vaucluse

- 3<sup>ème</sup> département producteur de vins AOC
- 6 200 déclarants de récolte
- 3 millions d'hl et 355 millions d'euros de valeur de production chaque année, dont 72 % en AOC
- 25 % de la production à l'export
- 35 caves coopératives et 631 caves particulières

### Une production dominée par les vins rouges

Les rouges dominent largement la palette des vins vauclusiens.

Ils sont élaborés principalement à partir des cépages caractéristiques du terroir : grenache, syrah, carignan, cinsault et mourvèdre.

Les cépages blancs sont le grenache blanc, la roussane, la marsanne, le viognier, la clairette, le bourboulenc.

### Nombre de caves :

La Fédération des caves des Vignerons Coopérateurs du Vaucluse regroupe 38 caves et 3 unions, en zones d'Appellations Côtes du Rhône, Côtes du Ventoux et Côtes du Luberon. Avec près de 75 % de la production totale de vins, dont les 2/3 en AOC, les caves de Vignerons Coopérateurs de Vaucluse sont les premiers producteurs

de vin du département.

631 caves particulières complètent l'offre vauclusienne.

### Les fournisseurs de la filière :

50 entreprises fournissent des équipements et des services. Toutes les activités connexes au secteur sont présentes en Vaucluse, au cœur de leur zone de prospection commerciale et à proximité directe des principales infrastructures routières. «*Quand on est amateur de vin, travailler en Vaucluse est un vrai bonheur. Les clients sont exigeants, mais fidèles*»,

déclare Isaac Kamdem, directeur associé de Suchanek, entreprise prestataire de services en utilités pour la viticulture, implantée en Vaucluse par l'Agence en mars 2003.



## CHIFFRES-CLES

La viti-viniculture est un pilier de l'économie vauclusienne

- De la production des plants de vigne jusqu'à la commercialisation aux quatre coins du monde, la viticulture représente plus de **6 000** emplois directs dans le département et plus de **30 000** saisonniers,
- **52 900** ha soit **42 %** de la surface cultivée du Vaucluse,
- Près de **4 000** exploitations qui génèrent **38 %** du chiffre d'affaires de l'agriculture vauclusienne,
- **6 200** déclarants de récolte produisent entre **2,5** et **3** millions d'hl chaque année, dont **72 % en Appellation d'Origine Contrôlée** : AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Ventoux, AOC Côtes du Luberon,
- **355** millions d'euros de valeur de la production,
- **25 %** de la production exportée.

# Un environnement favorable à la filière

- la vigne et le vin, un pan du patrimoine culturel vaclusien
- un large éventail de formations, du CAP au cadre international
- des compétences scientifiques et techniques fortes
- une filière très structurée

## • Formation : un outil dédié

– **Le Lycée viticole** d'Orange est reconnu comme fleuron régional en matière de formation viticole et œnologique, de recherche et de développement, au service du territoire, de ses vigneron et de l'ensemble de la filière viti-vinicole.

Les élèves et apprentis sont formés pour devenir les viticulteurs, vigneron, techniciens et commerciaux en vins et spiritueux qui, demain, assureront le développement de cette filière, composante majeure de l'économie nationale.

Les formations initiales ou par apprentissage couvrent un large éventail de formations dispensées : du CAPA Vigne et Vin au BTSA Viticulture-Oenologie, en passant par le BEPA, le Bac Pro Vigne et vin et Technicien Conseil Vente en vins et spiritueux (12 formations au total).

– **Université du vin** à Suze-La-Rousse : enseignement privé supérieur et de formation continue (10 formations au total), centre de documentation et lieu événementiel dédié à la filière vin. Entre Valence et Avignon, au cœur du vignoble, le Château de Suze-la-Rousse, monument historique du XIIe siècle, est le siège de l'Université du vin. Créée en 1978 sous l'impulsion de professionnels, elle est soutenue par les collectivités territoriales, les syndicats viticoles, les organismes



## • Evénements :

La viticulture fait partie du patrimoine culturel du Vaucluse. Les confréries bachiques sont nombreuses. Les fêtes se succèdent au long de l'année. Le Vaucluse est à l'origine de la **Fête de la Vigne et du Vin**, dont 2004 a vu la 10<sup>ème</sup> édition, et qui attire chaque année des milliers de visiteurs.

à vocation agricole et viticole, les Chambres consulaires et les entreprises industrielles et commerciales de la filière "vin".

## • Interprofession : un tissu dense et structuré pour l'accompagnement de la filière

– **Délégation régionale de l'ONIVINS** (Office National Interprofessionnel des VINS)

à Avignon : élaboration de la réglementation viti-vinicole, analyse de l'évolution des marchés, mise en œuvre des soutiens nationaux et européens à la filière

– **Inter Rhône** : Comité Interprofessionnel des Vins AOC Vallée du Rhône à Avignon

– **Fédération des caves coopératives du Vaucluse et Fédération des caves particulières 84** : représentant 6 200

producteurs

– **Fédération des Caves Particulières 84.**

– **Institut Rhodanien** à Orange : appui à toute la chaîne d'élaboration du vin : caractérisation des terroirs, protection raisonnée du vignoble, vinification, analyse des produits, mise en bouteille...

– **ITV, centre technique interprofessionnel du vin** à Orange : élaboration des méthodes et références techniques pour accroître l'efficacité économique de la filière

– **Association Régionale d'Expérimentation et de Développement Viti-vinicole** : mise en œuvre du programme régional d'expérimentation viticole et œnologique de l'interprofession en région PACA

## Des rencontres mobilisatrices

**VINAGORA** : colloque professionnel annuel sur les grands thèmes de préoccupation de la filière (marketing, export, commercialisation, qualité, etc.)

**PROVITI** : convention d'affaires annuelle des techniques, équipements et services des métiers du vin. Permet de trouver sur un lieu unique en Avignon fournisseurs et partenaires tout en s'informant sur l'évolution du secteur (pratiques d'embouteillage, hygiène, systèmes de bouchage etc.)

« **DÉCOUVERTES EN VALLÉE DU RHÔNE** » : opération professionnelle de promotion qui mobilise 800 exposants tous les 2 ans.

## HISTORIQUE

### Une longue histoire, de l'antiquité au 21<sup>ème</sup> siècle

Vigne, Vin et Provence sont synonymes depuis des milliers d'années. La Méditerranée a très tôt été un lieu d'échange culturel et commercial autant que de conquête guerrière.

La présence de vin en Provence est attestée dès l'antiquité. La conquête romaine et l'action des autorités religieuses, en particulier des papes présents à **Avignon** pendant un siècle, seront les moteurs du développement du vignoble.

Fruit du savoir-faire des hommes et des terroirs exceptionnels qui permettent toute l'expression des cépages adaptés au climat chaud, sec et venté, le vignoble vaclusien se caractérise par :

- une qualité de l'encépagement,
- une qualité de l'outil de transformation avec la mise en place d'un réseau dense de caves coopératives et plus récemment de caves particulières,
- une qualité de la commercialisation.



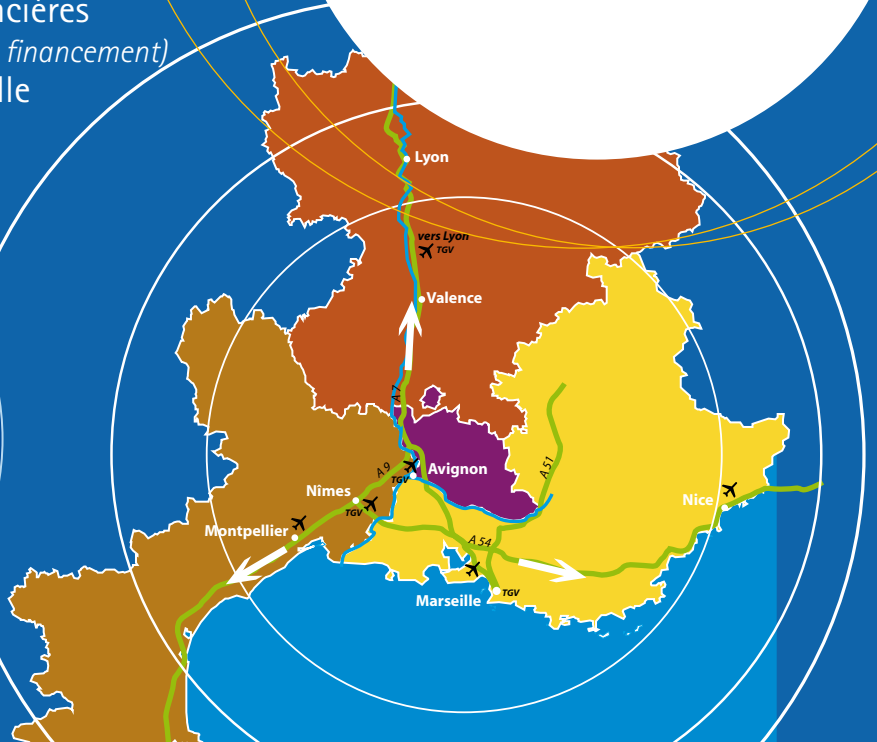
*Le Vaucluse, porte de la façade méditerranéenne  
et carrefour Nord/Sud des flux commerciaux européens*

*Venez implanter  
votre entreprise en Provence,  
**Vaucluse Développement**  
porte votre projet*



- Favorise vos démarches d'implantation
- Propose une offre foncière globale et détaillée sur l'ensemble du Vaucluse
- Met en relation les interlocuteurs appropriés (services de l'Etat, Chambres consulaires, Communautés de communes, ANPE, banques, agences immobilières...)
- Aide à la mobilisation des aides financières
- Conseille en RH (formation, recrutement, financement)
- Accompagne les salariés et leur famille

Un seul  
interlocuteur,  
pour un projet global :  
**Vaucluse  
Développement**



Création La vache Noire. Photographies : Marc Barthélémy, CG 84, Isabelle Desarzens, Christophe Grilhé, IGN Paris, Inter Rhône



Agence de Développement Economique  
19, place de l'Horloge – 84000 Avignon  
Tél. + 33 (0)4 90 16 45 60 – Fax + 33 (0)4 90 86 40 18  
email : adev@adev-84.com



[www.investinvaucuseprovence.com](http://www.investinvaucuseprovence.com)