VIGNERONS
EN CÔTES DE PROVENCE

n°26

LE SYNDICAT DES CÔTES DE PROVENCE : RENCONTRES ET ENJEUX POUR DEMAIN

RÉFORME GOUVERNEMENTALE DE LA « HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE »

SOMMAIRE

RENCONTRE AVEC ÉRIC PASTORINO 03

EN BREF 07

INGRÉDIENTS ET DÉCLARATION NUTRITIONNELLE 12

LE SYNDICAT DES CÔTES DE PROVENCE : RENCONTRES ET ENJEUX POUR DEMAIN 17

ECOVITISOL® PROVENCE . 21

RÉFORME GOUVERNEMENTALE DE LA « HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » 26

AUTORISATIONS DE PLANTATION NOUVELLE 32

MANIFESTATIONS ESTIVALES AU SEIN DES DOMAINES VITICOLES 34

LE SYNDICAT AGRANDIT SON ÉQUIPE ! 39

EBRAND : BILAN DES DÉTECTIONS DES ATTEINTES EN LIGNE 40

ÉQUIPE DU SYNDICAT DES VINS CÔTES DE PROVENCE 44

HOMMAGE À JOËL 47

RENCONTRE AVEC ÉRIC PASTORINO

L'AOC CÔTES DE PROVENCE, UNE APPELLATION ATTENTIVE À SON ENVIRONNEMENT

Des marchés à la transition agroécologique, Éric Pastorino, Président du Syndicat des Vins Côtes de Provence, fait le point sur l'actualité de l'appellation. Pour celui qui préside aussi l'interprofession des Vins de Provence, si les crises successives réclament la plus grande attention, la situation reste saine et il convient d'aller collectivement de l'avant.

Pour Éric Pastorino, les enjeux climatiques et agroenvironnementaux sont des préoccupations majeures auxquelles l'ODG des Côtes de Provence entend répondre de manière efficace et cohérente, en lien avec les différents organismes de la filière.

D'une crise à l'autre, comment se porte l'AOC Côtes de Provence ?

Éric Pastorino : "Aujourd'hui, on peut estimer être sorti de la crise de Covid et, malgré de petits stocks qui traînent dans quelques caves, on l'a passée de façon très positive. La résilience des Côtes de Provence est indéniable. En revanche, on navigue d'une crise à l'autre, et notre capacité de résilience est encore mise à l'épreuve dans un contexte particulièrement complexe, où l'on ne peut pas contenir l'inflation sur les matières sèches. Il remonte du terrain que le prix des bouteilles a doublé en un an, sans compter les capsules, les cartons... Cette nouvelle crise crée aussi beaucoup d'inquiétudes pour les consommateurs, qui voient leur pouvoir d'achat réduit et ont nécessairement le réflexe de faire attention à leur porte-monnaie. Mais les Français partent tout de même en vacances, et on peut espérer que la consommation estivale de rosé sera au rendez-vous. Je ne suis pas plus inquiet que cela, mais je reste évidemment très attentif à l'évolution de la situation."

Qu'en est-il de la campagne de commercialisation qui s'ouvre ?

É. P. : "En Côtes de Provence, la récolte est de l'ordre de 919 788 hectolitres. Combinée aux stocks, cela donne un disponible à la vente légèrement inférieur aux deux dernières années – qui n'étaient pas des années de grosse récolte –, mais qui reste raisonnable.

Au niveau de l'appellation et plus généralement des Vins de Provence, la situation est donc relativement stable. Sur 2022, on observe globalement une progression en grande distribution et un bon maintien de l'export. Les stocks sont maîtrisés. On démarre donc cette campagne sur des bases saines.

Ce que l'on constate, c'est que le marché export reste très dynamique, avec des contractualisations bien valorisées qui se font rapidement. Sur le négoce, qui reste un peu plus traditionnel, on sent que les achats se font avec parcimonie, et qu'ils seront sans doute un peu plus étalés dans le temps cette année."

Pouvez-vous nous en dire plus ?

É. P. : Eu égard aux enjeux climatiques et environnementaux, mais aussi aux ambitions de notre appellation, il est indispensable que l'ODG des Côtes de Provence apporte un service technique efficace et pragmatique à ses adhérents. Nous avons tenu, avec le Conseil d'administration du Syndicat et en conformité avec le cahier des charges, à laisser chacun libre de choisir s'il veut être certifié bio, Haute Valeur Environnementale, Terra Vitis ou autre selon ce qui lui semble bon. On voit toutefois que les vignerons partagent une attention toute particulière pour la vie des sols, et c'est un sujet sur lequel on veut mettre l'accent. Car, quand on parle d'une AOC, on a le devoir de se pencher sur cette question fondamentale. Pour répondre à ces enjeux, nous avons créé un poste de responsable technique en charge du développement durable et de l'agroécologie. C'est un poste qui englobe un ensemble de missions que nous avons confié à Antoine Mathias (voir encadré), nouveau venu dans l'équipe du Syndicat.
Le but est que chaque vigneron puisse développer la démarche qui lui corresponde.

Dans ce même esprit, le Syndicat des Vins Côtes de Provence et le CIVP ont financé un séminaire technique en réflexion collective qui a rassemblé vignerons indépendants, coopérateurs, maisons, techniciens. L'idée était de définir ensemble sur quels axes stratégiques l'ODG devra travailler dans les années à venir. Même si je trouve que l'on progresse rapidement, que les vignerons sont très impliqués, je voudrais que les différentes structures de la filière mettent leurs efforts et leurs travaux en commun sur ces sujets agroenvironnementaux, de sorte à accompagner au mieux les vignerons.

Forte du succès de ses rosés, l'AOC Côtes de Provence va aussi travailler à mieux valoriser la typicité de ses blancs.

NOUVELLE RECRUE !

1°) Une nouvelle recrue en charge du développement durable et de l'agroécologie

Ingénieur agronome diplômé de l'Institut Agro de Dijon, Antoine Mathias s'est spécialisé en agroécologie durant sa dernière année d'étude. Originaire de Bourgogne, il a grandi dans les vignes du domaine familial et a parfait sa formation viticole à l'occasion de différents stages, dont un réalisé à l'ICV de Brignoles, où il a travaillé plus particulièrement sur les couverts végétaux. En tant que stagiaire, il est aussi passé par l'Amazonie équatorienne, où il s'est intéressé à divers systèmes agroforestiers, ainsi que par un cabinet de conseil viticole en agroécologie.

Âgé de bientôt 25 ans, Antoine Mathias a rejoint le Syndicat des Côtes de Provence en octobre dernier, en tant que responsable du développement durable et de la transition agroécologique. Sa mission à ce titre est de promouvoir et d'accompagner le développement de systèmes viticoles vertueux sur le vignoble de l'appellation.

"Mon travail va se décliner de plusieurs manières", présente-t-il. "Il s'agit d'une part d'assurer une veille technique, d'identifier les pratiques de terrain et de favoriser les rencontres et les échanges, pour partager les informations et les expériences. Un autre aspect de ma mission, c'est de participer à coordonner les acteurs de la filière entre eux pour créer des projets communs, mobiliser des moyens et accélérer le développement de pratiques durables. Enfin, le but est aussi de les valoriser, en mettant en avant les bénéfices agronomiques, mais aussi environnementaux qu'elles apportent", explique la nouvelle recrue de l'ODG Côtes de Provence.

2°) Zoom sur

Le projet 'Écovitisol'

Le Syndicat des Côtes de Provence collabore avec l'UMR Agroécologie de l'Inrae de Dijon sur un projet d'évaluation de la qualité microbiologique et écologique des sols, nommé 'Écovitisol'.

Celui-ci s'appuie sur l'analyse de prélèvements réalisés sur une soixantaine de parcelles de l'aire d'appellation, dont un tiers conduites en agriculture biologique, un tiers en biodynamie et un dernier tiers en conventionnel ou Haute valeur environnementale.

"Le but est d'abord de faire un état des lieux et de créer un référentiel, pour permettre aux producteurs de se positionner. Il s'agira aussi d'interpréter les résultats en faisant, si possible, le lien entre les pratiques et la qualité des sols, pour voir quelles solutions apporter aux vignerons. Enfin, il y aura un suivi dans le temps pour mesurer les évolutions", présente Antoine Mathias, nouveau responsable des questions agroécologiques du syndicat.

Propos recueillis par Gabrielle LANTES, En Pays Varois.

CHIFFRES RÉCOLTE 2022

CÔTES DE PROVENCE

Volume : 836 375 hl
Surface : 18 241 ha
Rendement : 45 hl/ha

Volume : 44 160 hl
Surface : 1 076 ha
Rendement : 41 hl/ha

Volume : 39 171 hl
Surface : 1 035 ha
Rendement : 37 hl/ha

TOTAL
Volume : 919 788 hl
Surface : 20 357 ha
Rendement : 45 hl/ha

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Volume : 168 656 hl
Surface : 4 162 ha
Rendement : 40 hl/ha
Soit 21% du vignoble

HVE ET TERRA VITIS

Volume : 187 203 hl
Surface : 4 003 ha
Rendement : 46 hl/ha
Soit 20% du vignoble

DENOMINATIONS DE TERROIRS

FRÉJUS
Volume : 2 772 hl
Surface : 62 ha
Rendement : 44 hl/ha

SAINTE VICTOIRE
Volume : 26 944 hl
Surface : 590 ha
Rendement : 45 hl/ha

NOTRE DAME DES ANGES
Volume : 4 036 hl
Surface : 100 ha
Rendement : 40hl/ha

PIERREFEU
Volume : 3 908 hl
Surface : 91 ha
Rendement : 42 hl/ha

LA LONDE
Volume 7 693 hl
Surface : 174 ha
Rendement : 44 hl/ha

L'ANALYSE DE CYCLE DE VIE DE LA FILIÈRE VIN DE PROVENCE, OÙ EN EST-ON ?

Dans le cadre du projet ENVIPROV coordonné par le CIVP, la filière a réalisé une Analyse de cycle de vie (ACV) pour évaluer les impacts environnementaux de la production des vins en AOP Côtes de Provence, de la vigne jusqu'à la commercialisation de la bouteille.

Une trentaine d'entreprises de la filière viti-vinicole de Provence ont pu participer, les résultats individuels ont été livrés. L'équipe travaille désormais à synthétiser les résultats consolidés pour toute la filière et préconiser des actions pour diminuer de manière efficace nos impacts (carbone, pollution de l'eau, écotoxicité, consommation de matière, d'eau et d'énergie).

En attendant une synthèse, il apparaît que la production des bouteilles en verre constitue un des postes principaux d'émission de carbone (46% !) et d'utilisation des ressources. La gestion des sols, la réduction de la consommation d'énergie au chai, le nombre de passages de tracteur, la durée de vie d'une plantation ou encore le moyen d'expédition sont également des leviers importants pour réduire nos impacts environnementaux.

ENVIPROV

INTÉGRATION DE CÉPAGES RÉSISTANTS AUX MALADIES

Depuis 2021, il est possible d'intégrer dans les cahiers des charges des cépages dits « Variétés d'Intérêts à Fin d'Adaptation » (VIFA) dans le but de pouvoir les étudier sur des terres AOC et pouvoir les intégrer officiellement dans le cahier des charges si celles-ci s'avèrent respecter les attentes de l'appellation.

C'est dans un contexte de réduction des intrants, de volonté d'aller vers des pratiques plus vertueuses et respectueuses de l'environnement mais aussi au vu de l'augmentation de la pression foncière que nos recherches se sont tournées vers les cépages résistants aux maladies cryptogamiques avec pour objectif de les intégrer dans le cahier des Charges des Côtes de Provence.

Après un travail de sélection avec le centre du rosé, des entretiens avec des producteurs (de l'appellation et d'ailleurs), des pépinières mais aussi d'autres experts de la profession, le Floreal B, le Souvignier Gris B et le Sauvignac B ont été retenus et ont fait l'objet d'une demande d'intégration dans le cahier des charges auprès de l'INAO. La demande a été faite le 23 janvier 2023.

RÉFORME DÉGUSTATION : 45 PROFESSIONNELS FORMÉS EN 2023

La mise en œuvre des nouveaux outils pour la dégustation de contrôle des vins se poursuit. 45 nouveaux dégustateurs sont formés à leur utilisation en février – mars 2023.

Des matinées d'entrainement ont été organisées pour les dégustateurs formés en 2021 et 2022 en attendant la mise en œuvre effective du nouveau protocole.

C'est un panel d'une centaine de producteurs, techniciens, œnologues, courtiers et négociants qui est opérationnel.

Les nouveaux outils permettront d'apporter au metteur en marché des informations plus détaillées sur les caractéristiques organoleptiques de ses vins et ainsi de contribuer à la montée en gamme de l'appellation.

Les dégustateurs quant à eux auront un retour immédiat sur leur dégustation et pourront se positionner par rapport à la dégustation réalisée par les autres membres de la commission de dégustation. En ce sens, c'est un outil d'auto-formation des dégustateurs.

PROJET DE MULTIPLICATION DE MATÉRIEL VÉGÉTAL -LE ROUSSELI RS-

Le Rousseli RS, cépage d'origine varoise et anciennement présent dans le cahier des charges de l'appellation, a été réintroduit en 2021 en tant que cépage secondaire pouvant représenter 10% de l'encépagement d'une exploitation.

Un seul clone existe à ce jour mais en quantité insuffisante, ce qui entraine des difficultés à tous les niveaux : de la pépinière jusqu'aux producteurs.

Dans ce contexte, nous avons lancé un projet de multiplication du cépage en matériel standard afin de pouvoir augmenter les disponibilités.

EN BREF

FICHES TECHNIQUES FRANCEAGRIMER

Vous trouverez sur notre site internet 7 fiches techniques élaborées par les services de l'INAO et de FranceAgriMer pour vous aider dans les démarches principales que vous aurez à faire dans Vitiplantation.

Vous pouvez les consulter en scannant le QR Code suivant :

ŒNOTOURISME ET USAGE DU MOT « PROVENCE »

Jugement du 23 janvier 2023. Dans l'affaire qui opposait l'INAO et le syndicat des vins Côtes de Provence, à l'office de tourisme Luberon Monts de Vaucluse, une décision de justice a été rendue. Le tribunal ordonne une interdiction pour l'office de tourisme du Luberon de faire usage du terme « Provence », quels que soient les éléments associés, en lien avec du vin, des évènements de dégustation de vins ou des domaines viticoles. La décision est susceptible d'appel.

VITIRESTRUCTURATION

Le dépôt des demandes d'aide à la restructuration du vignoble de la campagne 2022/2023 est ouvert depuis le 13 décembre 2022. Les différentes notices et textes règlementaires sont disponibles dans le compte de chaque exploitant sur le Vitiportail (téléprocédure Vitirestructuration – textes et règlementation – sélection du bassin Vallée du Rhône Provence)

Pensez à déposer votre demande d'aide dès maintenant (plantation collective et/ou individuelle, palissage seul sur plantations 2020/2021 ou 2021/2022, irrigation seule) attendre l'accord écrit de FranceAgriMer pour commencer vos travaux d'irrigation !

INGRÉDIENTS ET DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

SOYEZ PRÊTS POUR DÉCEMBRE 2023 !

Le 2 décembre 2021 l'Organisation Commune de Marché (OCM) a été publiée dans le cadre de la réforme de la PAC. Ce texte rend obligatoire la communication des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle après le 8 décembre 2023.

Son acte délégué doit définitivement être adopté au printemps prochain. Il consacre les modalités d'applications des nouvelles contraintes étiquetage.

Notre dernier journal publié à l'automne 2022, faisait état des mentions qu'il conviendra de préciser sur l'étiquette des vins, certainement dématérialisées.

Cet article a été suivi d'une rencontre juridique organisée le 30 novembre dernier à la Maison des Vins des Arcs sur Argens. Elle a retenu l'attention de nombre d'opérateurs et suscité de nouvelles questions auxquelles il convient de répondre.

RAPPEL DES GRANDS PRINCIPES

Les ingrédients à indiquer

La liste des ingrédients pourra au choix être publiée sur l'étiquette ou de manière dématérialisée. Celle-ci doit être traduite dans la langue du pays de destination, précédée du terme « contient ».

Les ingrédients seront indiqués dans l'ordre décroissant de leur importance au moment de leur mise en œuvre.

Ingrédient	Remarques
Raisin frais	Possibilité de remplacer par le terme « Raisin »
Mout de raisin frais	Possibilité de remplacer par le terme « Mout de raisin »
Saccharose	
Moût de raisin concentré / moût de raisin concentré rectifié	Possibilité de remplacer par les termes « Mout concentré / moût concentré rectifié »
Liqueur d'expédition	Pourra être indiquée seule ou suivi de ces constituants (saccharose, moûts de raisin, moût de raisin partiellement fermenté, moût de raisin concentré, moût de raisin concentré rectifié, vin, distillat de vin).)
Additifs stabilisants et régulateurs d'acidité : acide tartrique, acide malique, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC), polyaspartate de potassium, acide fumarique	Il est possible d'énumérer tous les additifs stabilisants et régulateurs d'acidité susceptibles d'être contenus dans le produit final précédé de la mention « peut contenir »
Additifs conservateurs et antioxydants : dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium, lysozyme, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC).	
Additifs gaz d'emballage : argon, azote, dioxyde de carbone.	Ces additifs qui ont pour objectif de déplacer l'oxygène lors de la mise en bouteille pourront être indiqués par une mention descriptive « embouteillé sous atmosphère protectrice » ou « l'embouteillage peut se faire sous atmosphère protectrice »
Autres pratiques : résine de pin d'Alep, caramel	

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

L'opérateur peut au choix faire figurer la déclaration nutritionnelle complète sur l'étiquette ou se limiter à la déclaration de la valeur énergétique (exprimée par le symbole (E) pour énergie) sur l'étiquette et publier le détail de la déclaration nutritionnelle de manière dématérialisée.

Coefficients de conversion

Glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
Graisses	37 kJ/g – 9 kcal/g
Différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

"LA COMMUNICATION DES INGRÉDIENTS ET DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE SERA OBLIGATOIRE AU 8 DÉCEMBRE 2023."

DES INTERROGATIONS ?

Puis-je écouler mon stock d'étiquettes conforme à l'ancienne réglementation, après le 8 décembre 2023 ?

Le délai d'écoulement des stocks concerne uniquement les vins produits et étiquetés au 8 décembre 2023. Les étiquettes non utilisées à la date limite ne seront plus utilisables.

Est-il possible de profiter du dispositif QR Code pour dématérialiser l'ensemble des mentions obligatoires ?

La réglementation relative aux mentions obligatoires et facultatives à apposer sur les étiquettes ne change pas. La dématérialisation peut uniquement concerner les ingrédients et la déclaration nutritionnelle.
La valeur énergétique et la mention des allergènes ne peuvent pas être dématérialisées.

Puis-je développer mon propre système d'information dématérialisé ?

Cette solution est possible dès lors que l'ensemble des contraintes réglementaires est respecté, notamment la traduction des mentions dans la langue du pays de destination. Le consommateur doit avoir accès en un seul clic à l'ensemble des mentions. Aucune autre information destinée à la vente ou à la commercialisation ne doit apparaître en première intention. Enfin il est rappelé qu'aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi.

Le vrac est-il contraint par cette nouvelle réglementation ?

Oui la liste des ingrédients doit être annexée au document d'accompagnement. Chaque opérateur intermédiaire doit mettre à jour la liste des ingrédients.

Comment mentionner avec exactitude les ingrédients si des additifs entrent au cours des différentes phases de production ou de conditionnement d'un même produit ?

Le projet de réglement délégué prévoit que les mentions seront précédées de la formulation « peut contenir …» .

Les produits utilisés tout au long du processus d'élaboration du vin mais non présents dans le produit final doivent-ils être mentionnés dans la liste des ingrédients ?

Les auxiliaires technologiques vitivinicoles ainsi que les substances naturelles utilisées pour ajuster le raisin, non présents dans le produit final, sont exclues des mentions obligatoires.

SCAN ME

Le Syndicat organise une réunion d'information
LE 6 AVRIL 2023 À LA MAISON DES VINS.
Celle-ci apportera des éclairages sur les évolutions réglementaires et permettra d'échanger sur les offres de différents prestataires.
Inscrivez-vous en scannant le QR code.

Isabelle et Jean-Pierre DAZIANO, Domaine de La Fouquette

« La nouvelle réglementation doit être anticipée au sein du vignoble Côtes de Provence mais également à l'échelle de nos exploitations.
Nous travaillons dès à présent sur les modalités d'élaboration d'un QR code performant. Les prochains mois seront décisifs dans la mise en conformité de nos étiquettes. »

JURIDIQUE

LE SYNDICAT DES CÔTES DE PROVENCE : RENCONTRES ET ENJEUX POUR DEMAIN

Le Syndicat ne cesse de développer des actions pour que l'appellation puisse faire face aux enjeux actuels, tout en créant du lien avec ses adhérents.
Retour sur des journées dédiées aux conséquences du réchauffement climatique, aux contrats de vente et à l'étiquetage des ingrédients ou encore sur les orientations techniques de l'appellation.

CONTRACTUALISATION ET ÉTIQUETAGE DES INGRÉDIENTS

Le mercredi 30/11/2022, le Syndicat des Côtes de Provence organisait sa troisième Rencontre Juridique. L'occasion de revenir sur deux grands sujets règlementaires :

1ère Partie : Contractualisation des ventes

- **Caroline MARGARIA, CIVP :** Plateforme DéclarVins
- **Maître Bernard HAWADIER :** La rédaction des contrats de vente

2e Partie : Évolution règlementaire sur l'étiquetage des vins

- **Anaïs HUYSMANS, ODG :** Introduction de la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients
- **Pierre GENEST, UMVIN :** Présentation de l'outil ULabel, QR code dématérialisé
- **Sarah BREFFY, ODG :** Présentation du projet de Timbre de garantie
- **Jean-Philippe PERROUTY, Wine Intelligence :** Présentation d'une étude sur la perception des consommateurs à l'égard de l'étiquetage des ingrédients du vin

RETROUVEZ LA RÉUNION EN VIDEO :

SCAN ME

CONSÉQUENCES DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ET ADAPTATIONS DU VIGNOBLE PROVENÇAL

Le Syndicat a organisé sa journée technique annuelle le 16/01/2022 après deux ans d'absence. Le thème portait sur les conséquences du réchauffement climatique et les adaptations dans le contexte provençal.

Réunissant 250 personnes, les experts ont su captiver le public en proposant des solutions pour aller vers une viticulture plus durable et intégrée.

Voici les sujets abordés :

- **Antoine NICAULT, Chercheur, GREC SUD :** Conséquence du réchauffement climatique en milieu méditerranéen
- **Alain DELOIRE, Enseignant chercheur, Institut Agro Montpellier :** Discussion autour de la physiologie vigne-raisin face aux désordres climatiques
- **Sébastien ROUMEGOUS, Consultant viticole international, Biosphère :** Amélioration de la qualité des sols
- **Julien FORT, Directeur des Vignobles Vranken Estate :** Optimisation du rendement au vignoble
- **Jean ANDRÈS, Consultant viticole à l'ICV Provence & Antoine MATHIAS, Syndicat des vins Côtes de Provence :** Essai sur les couverts végétaux en Côtes de Provence
- **Jean-Jacques BALIKIAN, Directeur de l'Association des Vins de la Sainte Victoire :** Essai sur des apports de matière organique dans les sols
- **Arnaud MORAND, Consultant œnologue à l'ICV Provence :** Diagnostic des étapes clés pour optimiser la vendange
- **Jacques ROUSSEAU, Directeur technique du groupe ICV :** Date de vendange dans le contexte de changement climatique

RETROUVEZ LA RÉUNION EN VIDEO :

SCAN ME

RÉFLEXION COLLECTIVE SUR LES ORIENTATIONS TECHNIQUES DE L'APPELLATION

Organisée par le Syndicat et le CIVP, cette journée avait pour objectif de réfléchir ensemble sur les orientations techniques du vignoble. Les participants ont été invités à définir les enjeux, sujets et actions à mener par le biais d'ateliers collectifs.

Voici les sujets qui sont ressortis comme majeurs :

- Gestion de l'accès à l'eau et optimisation de l'irrigation
- Gestion durable des sols vivants & biodiversité
- Vers une vitiviniculture bas carbone
- Produire, suivre, valider et transférer le savoir technique et les innovations aux vignerons

ECOVITISOL® PROVENCE

LES MESURES DE LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES SOLS ONT COMMENCÉ

Les sols de notre appellation vont être passés à la loupe ! Le 29 novembre 2022, les premiers prélèvements de terre pour le projet ECOVITISOL® Provence ont eu lieu. En partenariat avec l'INRAE de Dijon, la qualité microbiologique d'une soixantaine de parcelles va être étudiée pour mieux comprendre le lien entre le fonctionnement des sols et les différentes pratiques viticoles sur notre territoire.

ETUDIER LA VIE DANS LES SOLS VITICOLES

Pilier de notre système de production, la fertilité des sols et son fonctionnement est une priorité pour permettre une production durable de raisin en quantité et en qualité. Or, longtemps considéré comme un support inerte, l'évolution des mesures et des connaissances contribue désormais à affirmer qu'un sol fonctionnel, résilient et productif est un sol vivant avec de la diversité microbiologique !

Lionel RANJARD, Directeur de recherches et coordinateur scientifique du projet ECOVITISOL®, nous rappelle que les services écosystémiques d'un sol, comme le recyclage des éléments minéraux, la croissance des plantes, le stockage de l'eau ou encore la suppression des organismes parasites, sont fortement liés à la diversité et la quantité en micro-organismes dans le sol.

Pour tendre vers une gestion durable des sols viticoles en Provence, le Syndicat des vins Côtes de Provence s'est associé à l'INRAE de Dijon pour étudier le lien entre la qualité microbiologique des sols et les différentes pratiques viticoles. Une soixantaine de parcelles sur l'ensemble de l'appellation avec des pratiques culturales différentes (AB, HVE, Biodynamie ; enherbement ou non ; amendement organique ou minéral ; travail du sol ou non ; etc) a été prélevée et va être analysée dans l'intérêt de répondre à cette question : quelles pratiques culturales favorisent la qualité microbiologique des sols en Provence ?

Les prélèvements de terre ont eu lieu fin novembre 2022 durant 3 jours au sein des 53 exploitations participant au projet. Une opportunité pour les chercheurs Dijonnais de découvrir la région, de déguster les vins et d'échanger avec les vignerons sur de nombreux points.

TECHNIQUE

INNOVATIONS ET DÉMARCHE PARTICIPATIVE

Le projet ECOVITISOL® a reçu par ailleurs le prix Innovation Environnementale 2023 de la Revue des vins de France pour les démarches et les mesures innovantes que les chercheurs mettent en place. Des analyses physiques, chimiques et microbiologiques (texture, carbone organique labile et stable, N total, Cuivre, diagnostic microbiologique avec biomasse et diversité microbienne) seront réalisées.

La diversité des bactéries et des champignons est obtenue notamment par le séquençage de l'ADN du sol, une technique innovante que l'INRAE de Dijon expérimente depuis longtemps avec des référentiels très précis. Un diagnostic individuel sera rendu aux viticulteurs avec des indicateurs pour connaitre l'état de santé du sol de leur parcelle.

> « CE PROJET PERMET DE FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX PRÉCIS ET DE DÉFINIR LA QUALITÉ D'UN SOL EN PROVENCE »

Une part de l'innovation réside également dans la démarche. L'équipe d'ECOVITISOL® s'inscrit dans la recherche participative où le viticulteur est pleinement impliqué. Lors de la restitution des résultats, prévue après les vendanges 2023, les viticulteurs participants pourront co-interpréter avec les chercheurs les résultats afin de trouver les itinéraires techniques les plus adaptés aux diverses situations.

Partir d'un diagnostic précis et complet permet de bien centrer le sujet et de savoir de quoi on parle : qu'est-ce qu'un sol en bonne santé en Provence ? À partir de ce diagnostic, nous pouvons trouver des solutions pertinentes et adaptées au contexte. Le Syndicat des vins Côtes de Provence s'engage pleinement à accompagner les viticulteurs vers une gestion plus durable de nos sols pour des raisons agronomiques comme écologiques. Les résultats de l'étude seront publiés en fin d'année pour partager les connaissances acquises. En attendant, le Syndicat invite les vignerons à continuer d'expérimenter et d'échanger sur les pratiques agroécologiques qu'ils mettent en place.

CONTACT :
Pour plus d'information sur le projet ECOVITISOL®
et l'accompagnement vers des pratiques plus durables et agroécologiques

a.mathias@odg-cotesdeprovence.com • 07.70.24.23.31

TECHNIQUE

TÉMOIGNAGE

Phillipe BENEZET,
Domaine de La Turenne à Cuers

Quelles raisons vous ont amené à participer au projet ?

Connaitre mieux mes sols et la vie des sols de manière générale. C'est intéressant aussi de travailler avec l'INRAE, de pouvoir échanger nos différents points de vue et partager les connaissances entre le monde scientifique et le vigneron.

Quel résultat attendez-vous du projet ECOVITISOL Provence ?

De savoir s'il y a davantage de microfaune et de microflore qui se développe chez moi car j'ai un enherbement naturel maitrisé depuis une dizaine d'années. Est-ce que cela se développe plus chez moi sur ce type de sol ou moins? Est-ce qu'il y a une faune et une flore microbienne plus ou moins restreinte chez les autres ? Pourquoi ?

Quelles pratiques avez-vous mises en place pour favoriser la vie dans les sols pour l'instant ?

Je suis en non-travail du sol depuis 10 ans et je vois que mes sols d'assouplissent. C'est ce que j'observe, ce qui est microscopique je ne peux pas le voir. La technique que j'ai mise en place c'est un enherbement naturel permanent dans tous les rangs, partout, sur tout le domaine. J'entretiens l'enherbement par tonte et par pâturage. Les autres raisons de cette pratique sont pour éviter les passages de tracteur et la consommation de gasoil, des raisons économiques aussi !

RÉFORME GOUVERNEMENTALE DE LA « HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE »

Le nouveau plan de contrôle de la Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) a été publié en fin d'année 2022 et comporte de nombreux changements.

En 2019, le Syndicat des Vins Côtes de Provence a mis en place une démarche collective de certification HVE.

Pour le millésime 2022, 645 exploitations ont été certifiées, représentant ainsi 10 000 hectares de surface agricole dont 6 300 hectares de vignes AOP Côtes de Provence. En fin d'année 2022, 122 nouvelles exploitations représentant 1100 hectares de surface agricole ont rejoint la démarche tout en bénéficiant de l'ancien régime.

Contexte

Face aux enjeux environnementaux actuels, le gouvernement a entrepris une réforme de la certification HVE qui est entrée en vigueur le 1er janvier 2023.

Parmi les nouveautés, celles qui doivent retenir votre attention sont la suppression de la voie B et les modifications conséquentes sur trois des quatre indicateurs de l'option A : **Biodiversité, Stratégie phytosanitaire, Gestion de la fertilisation.**

Voici un résumé des différents changements observés.

APPLICATION DU PLAN DE CONTRÔLE ET VALIDITÉ DES CERTIFICATS

◇ Si vous souhaitez rejoindre la démarche HVE

Vous pouvez obtenir la certification à partir du 1er janvier 2023 sur le nouveau plan de contrôle (V4).

◇ Si vous êtes déjà certifiés HVE et que :

Votre certificat HVE expire avant le 31 décembre 2024 :

- Possibilité de demander une prolongation du certificat jusqu'au 31 décembre 2024 pour continuer sur l'ancien plan de contrôle (V3).
- Possibilité de continuer sur l'ancien plan de contrôle (V3) jusqu'à la fin de la validité du certificat pour ensuite passer sur le nouveau plan de contrôle (V4).
- Possibilité de passer sur le nouveau plan de contrôle (V4) dès le 1er janvier 2023.

Votre certificat HVE est valide au-delà du 31 décembre 2024 :

- Possibilité de continuer sur l'ancien plan de contrôle (V3) jusqu'à la fin de la validité du certificat pour ensuite passer sur le nouveau plan de contrôle (V4).
- Possibilité de passer sur le nouveau plan de contrôle (V4) dès le 1er janvier 2023.

Les exploitations de la démarche collective ayant un certificat HVE valable jusqu'au 06/08/2023 ou jusqu'au 29/08/2024 doivent demander une prolongation de leur certificat jusqu'au 31/12/2024 pour continuer sur l'ancien plan de contrôle (V3) cette année. Cependant, elles devront obligatoirement passer sur le nouveau référentiel (V4) dès l'année prochaine afin d'obtenir leur nouveau certificat HVE sous le nouveau plan de contrôle (V4) en août 2024.

Ceci signifie que la campagne culturale auditée sur le nouveau référentiel (V4) sera la campagne actuelle (2022-2023)

LES MODIFICATIONS APPORTÉES

Accès aux éco-régimes modifié

L'accès aux éco-régimes change avec la réforme et vous risquez de ne plus en bénéficier selon votre cas.

	Année 2023	Année 2024
Exploitant certifié HVE avant le 1er octobre 2022 demandant une prolongation de certificat sur le référentiel actuel	Eligible	Non éligible
Exploitant certifié HVE avant le 1er octobre 2022 passant sur le nouveau référentiel après le 1er janvier 2023	Eligible	Eligible
Exploitant certifié HVE entre le 1er octobre 2022 et le 31 décembre 2022	Non éligible	Non éligible
Exploitant certifié après le 1er janvier 2023 sur le nouveau plan de contrôle	Eligible	Eligible

LABEL

Évolution des critères de notation pour chaque indicateur

Biodiversité

- Pourcentage de la surface de l'exploitation en infrastructure agroécologique
  - Diminution des coefficients de chacun des IAE
  - Diminution du nombre de points apportés par l'item : 7 points maximum
  - Possibilité d'avoir un bonus pour la diversité des types d'IAE : 2 points
- Nouvel item concernant la taille des parcelles : 5 points maximum
  - Une parcelle est définie comme une unité culturale
  - Une culture est définie comme une espèce
- Présence de ruches : 1 point maximum
  - 1 point pour les exploitations disposant d'au moins trois ruches
  - Le bénéficiaire du point est l'exploitant de la parcelle où les ruches sont installées
  - La ruche doit être sédentaire et en bon état de fonctionnement
- Nouvel item : Qualité biologique du sol
  - 1 point maximum
  - Test bêche ver de terre de l'Observatoire Participatif des vers de Terre (OPVT)
  - Analyse microbiologique du sol en laboratoire relative à la biomasse moléculaire microbienne

Stratégie phytosanitaire

- Invalidation de l'indicateur si utilisation de produits CMR1

Les diméthomorphes ont été classés CMR 1 en décembre 2022
Les produits à base de diméthomorphe sont :
- Calgary, Enervin Team/Prevint,Resplend, Pantheos, Forum Gold, Forum Top/Grip Top...

Vous pouvez retrouver la liste complète des produits à base de diméthomorphe **en scannant le QR code suivant :**

SCAN ME

Pour rappel, les exploitations dont le certificat HVE prend fin au 06/08/2023 et au 29/08/2024 passeront sur le nouveau référentiel (V4) l'année prochaine. La campagne auditée sera la campagne culturale 2022/2023. Il est donc impératif pour ces exploitations de ne pas utiliser de produit phytopharmaceutique à base de diméthomorphe pour la campagne culturale 2022-2023.

Il en est de même pour toutes les exploitations souhaitant passer sur le nouveau référentiel (V4) ou souhaitant intégrer la démarche collective dès maintenant.

- Bonus pour la non-utilisation de produits CMR2 :
  - 1 point pour la non-utilisation de CMR Herbicide
  - 1 point pour la non-utilisation de CMR Hors-Herbicide
- IFT : 5 points maximum pour l'IFT Herbicide et 5 points maximum pour l'IFT Hors-Herbicide
  - Nouveaux IFT de référence par bassin viticole et non par région
  - Les Bouches du Rhône et le Var n'ont plus les mêmes IFT

Bassin viticole	IFT Herbicide		IFT Hors-Herbicide	
	Ancienne version	Nouvelle version	Ancienne version	Nouvelle version
Var – Vaucluse	0,82	0,33	7,97	9,42
Bouches-du-Rhône	0,82	0,24	7,97	8,51

- Nouvel item : Surveillance active des parcelles
  - 3 points maximum
  - Critère 1 : Utilisation d'un outil de diagnostic précoce pour la gestion des ravageurs et des maladies des plantes ou d'un outil de modélisation du risque
  - Critère 2 : Participation à une campagne collective de prospection
  - Critère 3 : Participation active à un dispositif de collecte de données d'observations alimentant le BSV dans le cadre d'un réseau national d'épidémiosurveillance
- Couvert végétal inter-rang : 3 points maximum
  - Il faut au minimum 50% d'enherbement pour obtenir 1 point
- Suppression de l'item mesures agro-environnementales (MAE)

Gestion de la fertilisation

- Bilan azoté : 8 points maximum
  - Diminution des références
  - Bilan >50 kg N/ha : 0 point
  - 50 ≥ bilan > 40 kg N/ha : 2 points
  - 40 ≥ bilan > 30 kg N/ha : 5 points
  - 30 ≥ bilan > 20 kg N/ha : 7 points
  - Bilan ≤ 20 kg N/ha : 8 points
- Part de l'azote organique utilisé : 4 points maximum
  - Pourcentage de l'azote organique apporté en fonction de l'azote total apporté
- Part de légumineuses dans la SAU : 4 points maximum
  - Les couverts plantés de légumineuses en inter-rang sont pris en compte

Gestion de l'irrigation

Nous ne notons pas de changements importants.

Une réunion d'information sera organisée en début d'année 2023 pour informer plus en détail nos opérateurs sur le sujet.

D'ici là, n'hésitez pas à contacter **Benoît ALBARET** pour plus de précisions :

Mail : **b.albaret@odg-cotesdeprovence.com**
Tél : **07 77 09 73 22**

AUTORISATIONS DE PLANTATION NOUVELLE

VITIPLANTATION

COMMENT DEMANDER UNE AUTORISATION DE PLANTATION NOUVELLE ?

Suivez le chemin suivant : allez sur Vitiplantation puis cliquez sur « Faire une nouvelle demande » puis sélectionnez « plantation nouvelle ».
Il faut faire une demande d'autorisation de plantation nouvelle par unité culturale (parcelle ou ensemble de parcelles d'un seul tenant et de même segment, qui sera plantée avec le même cépage aux mêmes espaces Inter/Rang Inter/Pied).

QUAND LES DEMANDER ?

Entre le 15 mars 2023 et le 15 mai 2023 (pour plantation 2024).

DATE DE DÉLIVRANCE ET DURÉE DE VALIDITÉ ?

Les attributions seront délivrées fin juillet 2023 par mail.

Chaque autorisation est valable pendant 3 ans à compter de la date de délivrance

N'hésitez pas à consulter la fiche pratique « Les Autorisations de plantations nouvelles » élaborée par les services de l'INAO et de FranceAgriMer.

Vos contacts :

Florence LANGLET
f.langlet@odg-cotesdeprovence.com

Mélanie ARMARIO
m.armario@odg-cotesdeprovence.com

MANIFESTATIONS ESTIVALES AU SEIN DES DOMAINES VITICOLES

Depuis plusieurs années, l'offre oenotouristique de notre vignoble ne cesse de croître : concerts, spectacles, cinéma plein air etc.

Dans un but pédagogique et afin de vous préparer au mieux pour la saison qui arrive, voici quelques points règlementaires à respecter pour le bon déroulement de vos évènements.

Droits réservés : Château Sainte-Roseline

Afters du Château organisés tous les étés au domaine. Un format afterwork, de 18h30 à 22h30, avec au programme : un bar à vins avec les Crus Classés du domaine, un DJ live et des foodtrucks

LA VENTE DE BOISSONS ALCOOLISÉES SUR PLACE

La règlementation permet aux propriétaires récoltants d'être exemptés de l'obligation de posséder une licence de débit de boissons lorsqu'ils souhaitent vendre les vins provenant de leur récolte.

Il convient donc de distinguer les deux situations pouvant se présenter à vous :

- Si vous souhaitez proposer à la vente les vins provenant de votre propre récolte : aucune licence n'est nécessaire.
- Si en revanche vous souhaitez vendre des vins ne provenant pas de votre récolte, l'obtention d'une licence sera obligatoire. Pour l'obtenir, un permis d'exploitation ainsi qu'une déclaration préalable en mairie seront nécessaires.

RESTAURATION SUR PLACE

Là encore, la règlementation dépend de la situation dans laquelle vous vous trouvez.

- Dans le cas où vous faites appel à un traiteur : aucune déclaration n'est nécessaire.

Vous devez toutefois :

- Disposer d'un local « traiteur » répondant aux exigences du règlement n°852/2004
- Répondre aux exigences de la réglementation des établissements recevant du public (ERP)

- Dans le cas où vous effectuez vous-même la restauration : la situation varie également selon le type de produits vendus

Si vous proposez une dégustation de produits finis, plusieurs obligations doivent être respectées :

- Déclarer son activité auprès de la DDPP (Direction départementale de protection des populations) avant l'ouverture de l'établissement
- Suivre une formation de 14 heures en matière d'hygiène alimentaire
- Répondre aux exigences de la réglementation ERP
- Disposer d'un local répondant aux exigences du règlement n°852/2004
- Assurer la traçabilité des denrées alimentaires
- Afficher les prix et les prestations proposées

Si vous transformez ou assemblez des produits relevant de la cuisine, cela sera assimilé à une activité de restauration et devra respecter toutes les exigences règlementaires associées.

ORGANISATION DE CONCERTS OU SPECTACLES

Organisation de concerts

Avant toute programmation d'œuvres musicales lors d'un concert ou spectacle, vous devez demander l'autorisation de diffusion aux auteurs et compositeurs des morceaux qui vont être interprétés.

Cette demande s'effectue auprès de la SACEM (Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) :

- 15 jours avant le concert, vous devez effectuer une demande d'autorisation de la délégation SACEM locale dont vous dépendez (https://societe.sacem.fr/delegations)
- Dans les 10 jours qui suivent le concert, vous devez lui transmettre :
  L'état des recettes réalisées et des dépenses engagées
  Le programme des œuvres diffusées (https://www.sacem.fr)

JURIDIQUE

Organisation de spectacles

- 1 mois avant la représentation, les organisateurs occasionnels ont l'obligation d'effectuer une autorisation auprès des services de la DRAC (Direction régionale des affaires culturelles).
- Qu'est-ce qu'un organisateur occasionnel ? Il s'agit de toutes les personnes physiques ou morales qui n'ont pas pour activité principale l'exploitation de lieux de spectacles, la production ou la diffusion de spectacles et qui n'organisent pas plus de 6 représentations publiques par année civile.

L'emploi d'artistes

- Tout contrat passé avec un artiste est présumé être un contrat de travail si celui-ci n'est pas inscrit au registre du commerce et des sociétés.
- En principe, le contrat d'un artiste du spectacle est individuel mais il peut être commun à plusieurs artistes si ces derniers se produisent dans un même numéro ou s'il s'agit de musiciens appartenant au même orchestre.
- L'employeur doit obligatoirement remettre un bulletin de salaire.
- Le Guichet unique du spectacle occasionnel (GUSO - https://www.guso.fr/) est un dispositif de simplification administrative permettant aux organisateurs non professionnels d'effectuer les démarches nécessaires pour employer des artistes et techniciens du spectacle vivant et d'effectuer le paiement de toutes les cotisations sociales.

Pensez également à vérifier que vous disposez des assurances couvrant les risques pouvant être occasionnés.

Pour plus d'information, prenez contact avec notre juriste :
Sarah BREFFY
s.breffy@odg-côtesdeprovence.com

Aurélie BERTIN,
propriétaire du Château Sainte-Roseline
et du Château des Demoiselles :

Comment jugez-vous l'organisation d'un évènement au sein d'un domaine viticole ? Plutôt simple ou plutôt complexe ?

Cela peut être assez simple pour de petits évènements accueillant peu de visiteurs. Ayant débuté les activités oenotouristiques il y a plus de 25 ans, nous avons une équipe dédiée et aujourd'hui rodée pour préparer les évènements que nous organisons.
Il faut simplement avoir en tête que cela prend du temps et demande des ressources humaines et parfois financières selon les évènements. Le maître mot est l'anticipation.

Comment avez-vous procédé lorsque vous avez débuté ce type d'activités dans vos domaines ?

Dès le début, notre volonté était de développer l'œnotourisme, nos châteaux ont donc été configurés en conséquence.
Nous nous sommes alors rapprochés des municipalités pour connaître les démarches à effectuer, notamment celles liées aux ERP (établissement recevant du public), ce qui nous a beaucoup aidé. Des formations à la Chambre de commerce sont également proposées.

Les exigences règlementaires impactent-elles le bon déroulement des évènements ?

Si le projet est anticipé, il n'y aucune raison que cela impacte l'organisation de l'évènement. Il faut cependant penser à certain nombre de choses en amont : adaptabilité des lieux, personnel, gestion des flux, sécurité, assurance, nuisances sonores….
Ce type d'activité est un bel outil de promotion des vins et de notre savoir-faire au niveau France et international, avec des retombées économiques pouvant être importantes et apporter au domaine du tourisme toute l'année.

LE SYNDICAT AGRANDIT SON ÉQUIPE !

Sarah BREFFY

En rejoignant le Syndicat, Sarah BREFFY vient renforcer l'équipe juridique pour répondre aux besoins des adhérents en matière de réglementation vitivinicole.

Grâce à l'obtention d'un Master II Droit du Vin et des Spiritueux réalisé au sein de l'Université de Reims Champagne-Ardenne, Sarah dispose des compétences pour intervenir en support de la stratégie Défense du nom mais également pour aider les adhérents à mieux appréhender la règlementation vitivinicole.

N'hésitez pas à la contacter pour toute question règlementaire relative à l'étiquetage, les marques, les baux ruraux, l'export ou encore les pratiques viticoles et l'environnement.

Contact : s.breffy@odg-cotesdeprovence.com

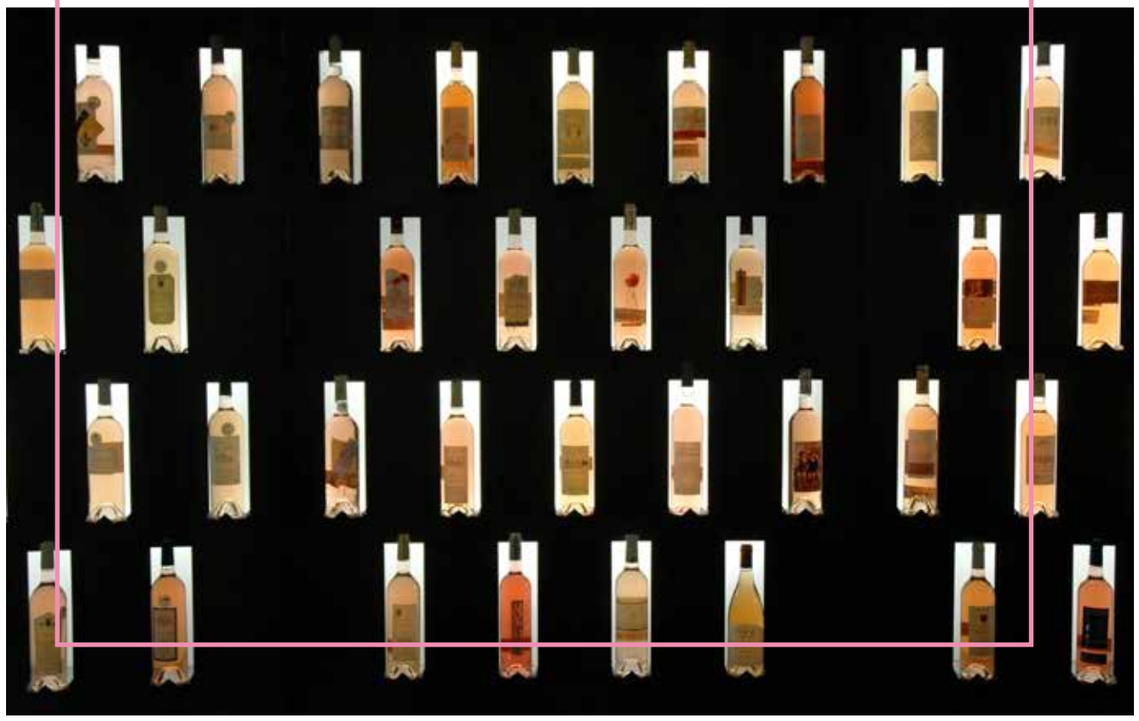
EBRAND

BILAN DES DÉTECTIONS DES ATTEINTES EN LIGNE

En juillet 2022, le Syndicat a fait appel à un prestataire pour détecter et supprimer les atteintes en ligne faites à l'AOP Côtes de Provence.

EBRAND est une société qui détecte et fait supprimer toutes les atteintes aux marques et aux indications géographiques qui peuvent apparaître sur les places de marché, réseaux sociaux ou encore sites de ventes en ligne.

Afin d'avoir un premier aperçu de l'efficacité de ce type de prestation, nous avons débuté par une phase test de 6 mois (de juillet à décembre 2022). En voici le bilan.



AOP

L'OBJECTIF DE DÉPART

Cible : Places de marché & Réseaux sociaux

En ciblant les places de marché, nous visons des plateformes de ventes en ligne présentes dans le monde et proposant un nombre tel d'annonces que le risque d'atteinte est d'autant plus élevé.

En complétant cela avec les réseaux sociaux nous ciblons des vitrines privilégiées par le consommateur d'aujourd'hui.

Zone géographique : Monde

Depuis plusieurs années, nous constatons des atteintes à l'appellation Côtes de Provence sur de nombreux sites internet présents dans le monde entier. Le choix de la zone géographique suivait donc l'objectif de réunir le plus grand nombre d'atteintes.

Mots-clés

Le terme « Provence » étant l'élément constitutif de l'AOP Côtes de Provence, nous avons défini, conjointement avec la société EBRAND, un ensemble de mots clés les plus pertinents pour atteindre notre objectif : Côtes de Provence - Provence - Vin rosé Provence - Vins de Provence - Rosé Provence - Vignobles provençaux – Provençal.

LES RÉSULTATS OBTENUS

Cible	Nombre de détections	Nombre de signalements	Nombre d'annonces ignorées*	Nombre de suppression
Places de marché	9 208	298	8 910	160
Réseaux sociaux	190	24	13	13
TOTAL	9 398	322	8 923	173

**Annonces ressortant dans les détections mais ne portant pas atteinte à l'AOP Côtes de Provence (exemple : annonces de vins Côtes de Provence)*

CE QU'IL EN RESSORT

- Peu d'atteintes : sur 9 398 détections seulement 3% portaient atteinte à l'AOP Côtes de Provence
- Efficacité de la prestation : sur 322 annonces portant atteintes à notre appellation, plus de la moitié ont été supprimées.

Exemples d'atteintes :

Vin anglais

Vin anglais reprenant les termes « Provençal style » dans l'annonce.

Vin américain

Vin américain reprenant le terme « Provence » dans le titre de son annonce.

Vin espagnol

Vin espagnol reprenant les termes « Provence-style » dans l'annonce

Pensez aux **conditions générales de vente** pour sécuriser vos marchés

Le Syndicat vous propose des trames de conditions générales de vente à adapter à toutes vos situations commerciales :

Les modèles mis à disposition permettent de régir les ventes au caveau, les ventes aux professionnels détaillants grossistes, les ventes RHF (restauration hors foyer) ainsi que les ventes à l'export.

Le tarif proposé pour en prendre connaissance et les utiliser dans le cadre de vos relations commerciales est de 250€ la trame, ou 500€ l'ensemble des trames.

N'hésitez pas à contacter le service juridique de l'ODG pour plus d'informations :

Anaïs Huysmans au 07 76 58 90 40
a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com

ÉQUIPE DU SYNDICAT DES VINS CÔTES DE PROVENCE

L'ÉQUIPE

Eric PASTORINO
Président

Nicolas GARCIA
Directeur

Viviane POURCIN
Assistante Administrative & Commerciale

Isabelle CHIEUSSE
Responsable Comptabilité (Comptabilité & Gestion du patrimoine)

Florence LANGLET
Responsable Plan collectif de Restructuration du vignoble & Conseil et accompagnement producteurs (Vitiportail FranceAgriMer)

Mireille CONRATH
Responsable Hiérarchisation & Délimitation

Anaïs HUYSMANS
Responsable juridique (Défense du nom & Lobbying)

Antoine MATHIAS
Responsable Développement Durable

Sarah BREFFY
Juriste (Défense du nom, Règlementation vitivinicole & Système qualité)

Aurélie MAZZEO
Responsable des obligations déclaratives & Gestion du contrôle vignoble

Mélanie ARMARIO
Technicienne vignoble (Gestion du contrôle vignoble, de l'encépagement et du PCR)

Benoit ALBARET
Chargé d'étude environnement (Responsable de la démarche collective HVE)

HOMMAGE À JOËL

C'est avec une très grande tristesse que nous apprenons le décès de notre ami Joël Ghiande, Vigneron à Pourcieux, Vice-Président de la Cave Coopérative du Baou, Administrateur du Syndicat des Côtes de Provence, du CIVP et de la Fédération Régionale des AOC.

Joël était un homme engagé, conscient des enjeux de notre appellation face au changement climatique et aux défis environnementaux. Il a présidé la Commission Technique du Syndicat avec beaucoup d'efficacité.

Joël était un ardent défenseur des Côtes de Provence Sainte Victoire et a largement contribué aux côtés du Président Olivier Sumeire à son évolution et à son succès.

Nous garderons en mémoire son engagement au sein de l'appellation, sa gentillesse et sa jovialité.

Nous avons tous été admiratifs du combat qu'il a livré face à la maladie au cours de ces dernières années et nous étions tous persuadés qu'il la vaincrait.

Nos pensées les plus chaleureuses vont à sa Maman, son épouse Murielle et ses deux enfants Laeticia et Jérôme.

LE MAGAZINE
Vignerons en Côtes de Provence

Ce magazine a été réalisé et conçu par le Syndicat des vins des Côtes de Provence afin de vous informer de nos actions menées dans le but d'assurer le développement de l'Appellation «Côtes de Provence».

CÔTES DE PROVENCE
SYNDICAT DES VINS

Magazine imprimé sur un papier labellisé FSC
Ne peut être jeté sur la voie publique