

VIGNERONS EN CÔTES DE PROVENCE

n°25



**ÉTIQUETAGE DES
INGRÉDIENTS**

**INTÉGRATION
DE NOUVEAUX CÉPAGES
DANS LE CAHIER DES CHARGES**



—
Eric Pastorino
Président du Syndicat des
vins Côtes de Provence
—

Chères Vignerones,
chers Vignerons,

Le Millésime 2022 est marqué par une longue période de sécheresse.

Cependant, les vignes ont globalement bien résisté et les pluies du 15 août ont permis d'atténuer ses effets en offrant des jus plus équilibrés malgré des acidités très faibles. Notre vignoble a ainsi retrouvé un niveau de récolte convenable. Grâce au savoir-faire de nos vigneronnes et de nos vignerons mais aussi celui de nos œnologues, ce millésime 2022 est qualitatif et prometteur !

À la fin de l'été, la situation économique de l'AOP Côtes de Provence était positive : un stock en baisse au 31 Juillet 2022 malgré quelques stocks d'anciens millésimes dans certaines entreprises ; une campagne de commercialisation en nette hausse, des chiffres stables à l'export et une belle dynamique de l'appellation en Grande Distribution.

Ceci est le fruit d'une notoriété toujours plus grande des

Côtes de Provence et de belles progressions à l'export des maisons et négoce mais également grâce au réel dynamisme de la part des différents acteurs du vignoble.

Toutefois, nous entrons dans une période durant laquelle nous devons être très attentifs et réactifs face aux difficultés que nous rencontrons :

La situation économique mondiale se fragilise avec une inflation qui pénalise fortement le pouvoir d'achat des consommateurs ;

Le conflit Russo-Ukrainien entraîne une hausse des matières premières, durcit les relations internationales et ne favorise pas les échanges commerciaux ; La très forte tension sur la livraison de bouteilles perdurera en 2023 et fragilisera la dynamique commerciale.

D'un point de vue qualitatif, la récolte 2022 devrait être satisfaisante, la commercialisation devra donc être dynamique. Au cours des quatre dernières années, les aléas climatiques ont fortement impacté les niveaux de récolte et les marchés n'ont pas toujours pu être livrés. Nous comptons donc sur le dynamisme de nos différents acteurs et partenaires pour reconquérir ce que nous avons

été dans l'obligation d'abandonner durant cette période.

Le 16 Janvier 2023, l'ODG Côtes de Provence organisera une journée technique, comme à son habitude avant la crise du Covid, avec un programme orienté sur les impacts du changement climatique sur les modes de conduite de la vigne et en cave.

Le Conseil d'administration de l'ODG s'intéresse également aux vins blancs Côtes de Provence. Conscients de notre fort potentiel et de la nécessité de développer ce marché, l'ODG va travailler courant 2023 sur une stratégie globale, tant sur le plan technique en définissant le profil produit que sur une éventuelle modification du cahier des charges de manière à formaliser la stratégie des vins blancs Côtes de Provence.

L'évolution de notre appellation s'accélère, de profonds changements et mutations s'opèrent mais soyons confiants. Ma volonté ainsi que celle du Conseil d'administration est de conforter nos acquis, de les développer et surtout que les Côtes de Provence restent la référence des Rosés Mondiaux !

Eric Pastorino

SOMMAIRE

ÉDITO	02
EN BREF	04
RENCONTRE AVEC FRANÇOISE DUMONT, SÉNATRICE	08
CÉPAGES DIT « VARIÉTÉ D'INTÉRÊTS À FIN D'ADAPTATION »	12
ÉTIQUETAGE DES INGRÉDIENTS ET CALORIES	18
NOUVEAU PLAN COLLECTIF DE RESTRUCTURATION PCR5 PROVENCE	24
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE	30
EXPORTER SES VINS AUX ETATS-UNIS	34

3^e RENCONTRE JURIDIQUE

Le Syndicat organise le 30 novembre prochain au matin, aux Arcs sur Argens, une rencontre juridique sur la thématique des contrats (achat, vente, CGV) et sur les évolutions réglementaires en matière d'étiquetage des ingrédients.

A cette occasion le Syndicat accueillera notamment Maître Hawadier, avocat spécialisé en droit de la vigne et du vin. Monsieur Sanchez Recarte, Secrétaire Général du CEEV, interviendra sur les outils de dématérialisation des ingrédients (U Label). Enfin, le cabinet de consultants «Wine Intelligence» présentera une étude «perception des consommateurs sur les mentions des ingrédients dans l'étiquetage des vins». Inscriptions auprès du service juridique du Syndicat.

PLAN COLLECTIF DE RESTRUCTURATION

Nombre de producteurs engagés ayant réalisé les plantations prévues : **282**
Superficie totale plantée en restructuration collective pour la campagne 2021-2022 : 328 ha

Les 5 cépages les plus plantés (toutes appellations confondues)

GRENACHE N 28 %

CINSAULT N 24 %

SYRAH N 12 %

VERMENTINO B 11 %

CALADOC N 11 %.

PROTECTION DU NOM : LE SYNDICAT TRAQUE LES ANNONCES LITIGIEUSES EN LIGNE

Dans le cadre de ses missions de Défense du nom, le Syndicat a sollicité la société EBRAND pour agir contre les atteintes en ligne à l'appellation Côtes de Provence.

La société EBRAND détecte, signale et ordonne la suppression des annonces portant atteinte aux AOP et aux marques que l'on peut trouver sur les

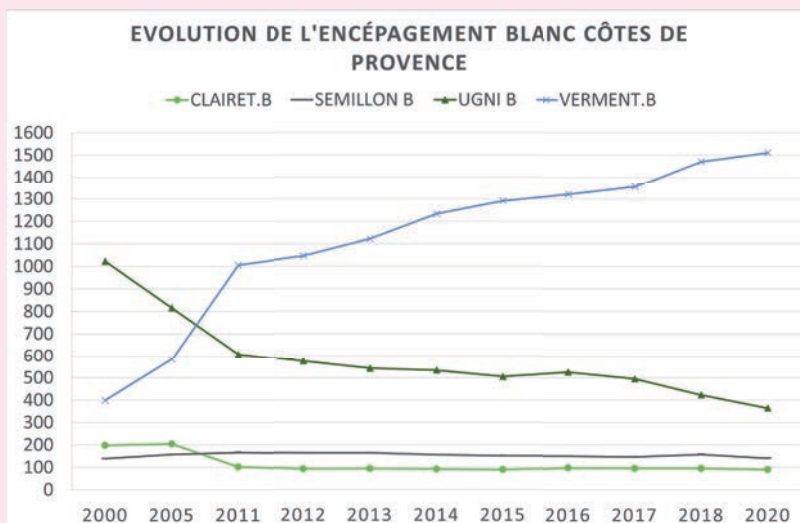
places de marché, sites web, noms de domaine et réseaux sociaux.

Cette surveillance a démarré au mois de juillet en ciblant dans un premier temps les places de marché et a déjà montré des résultats satisfaisants en ayant permis la suppression d'annonces litigieuses.

2023 : UNE ANNÉE CONSACRÉE AUX BLANCS

Les surfaces de Vermentino ne cessent de s'accroître pour atteindre 1920 ha en 2020. Sans faire de l'ombre au vins rosés qui resteront le fer de lance de notre appellation, les vins blancs de provence ont une carte à jouer. Nos blancs ont de la fraîcheur, de l'acidité et une palette aromatique extraordinaire. Eric Pastorino, soutient souvent que nos moyens techniques et notre savoir-faire de la vinification des vins rosés peuvent aisément se transmettre au service de nos blancs pour obtenir des vins d'une excellente tenue.

En 2022, 36 000 hl ont été produits en blanc. Nous constatons chaque année une progression des volumes revendus. Eric Pastorino a souhaité qu'une réflexion soit lancée autour des vins blancs en Côtes de Provence en 2023.





ECOVITISOL : ÉTUDE MICROBIOLOGIQUE DES SOLS DE L'APPELLATION

Le Syndicat a entrepris un projet de recherche participative avec l'INRAE de Dijon. L'objectif est de mieux connaître le patrimoine viticole des sols des Côtes de Provence et l'impact de différents modes de conduite (conventionnelle – HVE, bio, biodynamie) pour répondre aux enjeux de la transition agroécologique et du changement climatique.

Des analyses physico-chimiques et microbiologiques vont être réalisées sur 60 parcelles de l'appellation en novembre 2022. Au printemps 2023, un atelier de restitution pour les vignerons partenaires permettra de présenter et de co-interpréter les données avec les chercheurs.

Quelles sont les pratiques les plus vertueuses pour concilier une production en AOC, le stockage de la matière organique et la promotion de la biodiversité du sol ?

Résultats attendus à l'automne 2023



AMÉNAGEMENT HYDRAULIQUE DANS LE VAR

Le préfet de Région Christophe Mirmand et le Sgar Didier Mamis ont été reçus à la SCP Canal de Provence à l'invitation de la Présidente Fabienne Joly et de Jean Luc Ivaldi son Directeur. En présence d'Eric Pastorino et d'Olivier Nasles, les équipes du Canal ont présenté le fonctionnement de cette belle entreprise qui vient de passer un été en tension mais qui a su répondre présente. Ce fut aussi l'occasion d'évoquer le grand projet de développement de l'irrigation des terres agricoles du Var très attendu par les viticulteurs des Côtes de Provence.





RNN – ACTER LES PRATIQUES AGRICOLES DANS LA RÉSERVE DE LA PLAINE DES MAURES

Le 26 septembre, à la demande du Syndicat, une réunion s'est tenue avec le préfet du Var, en présence de la chambre d'agriculture du Var. Les viticulteurs gravement impactés par les incendies d'août 2021 dans la réserve, souhaitent faire exempter de demandes d'autorisations préalables, l'ensemble des pratiques agricoles traditionnelles et des travaux d'entretien courants, existants en 2009, année de création de la réserve.

Cette demande forte de la profession, fondée sur l'article 12 du décret de 2009 portant création de la réserve, a pour ambition de clarifier et d'alléger les modalités d'exploitations des producteurs.

Nos propositions ont retenu l'attention de l'administration et feront l'objet de travaux complémentaires pour répondre à nos objectifs de défense et de préservation du vignoble AOC.

Le Syndicat est aux côtés de ses producteurs pour qu'ils puissent reprendre en main un territoire exceptionnel qui, lorsqu'il est sanctuarisé, finit dévasté par les flammes.

MILLÉSIME 2022 NOUVELLE PROCÉDURE DE DÉGUSTATION

L'ODG a entrepris une réforme de la dégustation de mise en marché au début 2021. Des critères de dégustation spécifiques à l'AOC Côtes de Provence et aux dénominations de terroir ont été définis par un groupe de dégustateurs référents avec l'appui d'un consultant en analyse sensorielle des aliments. 80 dégustateurs ont été formés à l'utilisation des nouvelles fiches d'évaluation des défauts potentiels, des qualités et de l'expression aromatique attendus dans les vins de l'appellation.

L'AVPI s'est dotée de tablettes numériques et d'un logiciel de gestion spécifique, qui permettront une saisie instantanée des résultats de chaque dégustateur.

Outre l'avis relatif à la conformité des vins, des informations complémentaires sur les profils des vins seront exploitables pour le suivi des metteurs en marché et des dégustateurs.

La mise en œuvre de ces nouveaux outils sera effective pour le millésime 2022, dans un premier temps sur les vins de l'appellation régionale et par la suite sur les dénominations de terroir.



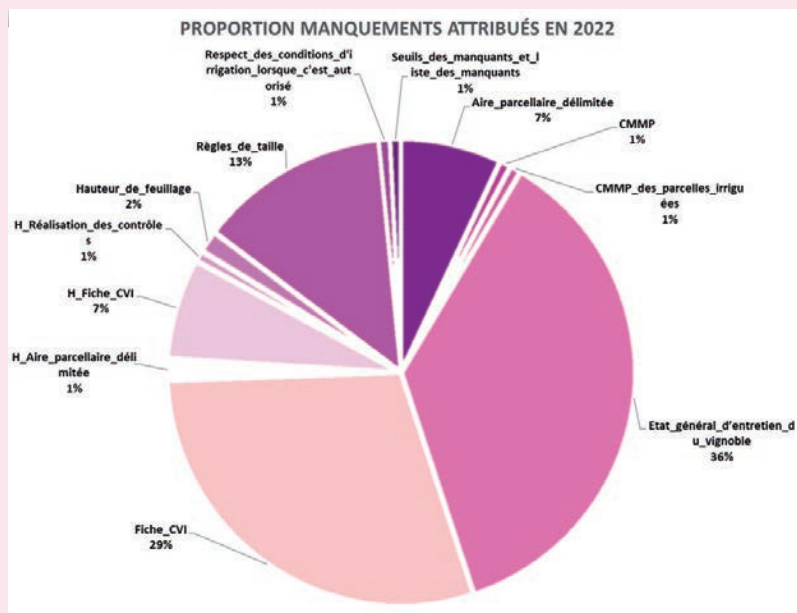
BILAN DES CONTRÔLES DE CONDITIONS DE PRODUCTION CAMPAGNE 2022

Chaque année, le syndicat des Côtes de Provence contrôle 15% des surfaces revendiquées en Côtes de Provence. Cette année, les contrôles ont débutés le 02 mai et se sont finis le 30 août avec un total de 3077 ha contrôlés.

Les contrôles de Conditions de Production prennent en compte les opérateurs déjà habilités et ceux à habilitier dans l'année de la campagne concernée.

Au cours de la campagne, 129 manquements ont été attribués, dont 47 manquements liés à l'état général d'entretien du vignoble, 38 manquements liés à la Fiche CVI et 17 manquements liés aux règles de taille. 5 manquements opérateurs ont été transmis à l'AVPI.

12 manquements spécifiques aux habilitations ont été appliqués.



RENCONTRE

FRANÇOISE DUMONT, SÉNATRICE DU VAR

Madame Françoise DUMONT, Sénatrice du Var, est très investie aux côtés de nos exploitations viticoles. Ses interventions régulières pour défendre la filière en AOC dans le cadre du groupe d'étude Vigne et Vin au Sénat permettent de défendre les intérêts de la viticulture française.

A ce titre, le Syndicat a souhaité recueillir son avis éclairé sur plusieurs sujets d'actualité.



Quelle est votre action auprès du Sénat pour défendre la filière vitivinicole ?

« Au Sénat, je suis membre du groupe d'étude Vigne et Vin, qui suit l'actualité de la filière et défend ses intérêts, sur les textes inscrits à l'ordre du jour de notre chambre.

Il nous semble essentiel, à nous membres du groupe d'étude, de protéger le savoir-faire de nos vignerons et la culture de la vigne, acteur économique (et touristique) majeur de nos belles régions françaises, par notre vigilance constante, sur les textes qui nous sont soumis. »

Vous êtes à l'initiative d'une dégustation des Vins des Côtes de Provence dans les salons du Questeur au Sénat courant octobre 2022. Quels avantages constatez-vous dans ce type de manifestation ?

« Tout à fait, je suis extrêmement satisfaite de cet évènement. Nous avons mis en place la première édition l'année dernière avec le Président Pastorino, et cela été un franc-succès au Sénat. Ce type de manifestation présente deux avantages. D'abord, il permet d'enrichir les débats et de mieux appréhender les problématiques de nos viticulteurs puisque sénateurs et socio-professionnels se rencontrent pour échanger sur les spécificités de chaque département.

Enfin, c'est avant tout un moment de convivialité, notre savoir-faire varois est unique. Je suis très fière de pouvoir le mettre en lumière au sein de ce lieu emblématique, chargé d'histoire.»

La crise énergétique et les ruptures d'approvisionnement projettent les viticulteurs dans l'incertitude, y compris à court terme. Quelles réponses pouvez-vous apporter à nos exploitations ?

« Au niveau de la cave nous sommes actuellement à 85% de surfaces certifiées HVE et notre objectif est d'atteindre au moins 95% d'ici l'année prochaine. »

Les viticulteurs, en Côtes de Provence se sont largement engagés dans la HVE et la Bio, pour atteindre aujourd'hui 60% des surfaces. L'évolution du référentiel HVE annoncée pour la fin 2023 risque de faire perdre à 57% des exploitants leur label HVE.

Selon-vous, le label HVE est-il amené à perdurer et dans quelles conditions ?

« La refonte du référentiel de la certification « haute valeur environnementale » (HVE), à compter du 1er janvier 2023, est une difficulté de plus, pour les exploitants, dans un milieu concurrentiel et dans une économie atone, du fait d'inflation.

La question de la biodiversité, notre stratégie phytosanitaire et de fertilisation des sols, ainsi que la gestion de la ressource en eau (4 critères essentiels de la certification HVE) doivent être l'affaire de tous et en particulier des professionnels de la terre.

Après un été météorologique calamiteux pour la France, il serait inconséquent de ne pas participer à cet effort indispensable commun. Néanmoins, il serait intéressant que le label HVE puisse prendre en compte un certain nombre de particularismes locaux et de spécificités en fonction des filières.

Les professionnels de la viticulture sont responsables et engagés, il faut leur laisser la possibilité de démontrer leurs pratiques vertueuses et de les faire reconnaître comme telles. »



**LA QUESTION DE LA BIODIVERSITÉ
DOIT ÊTRE L'AFFAIRE DE TOUS.**





CÉPAGES DITS « VARIÉTÉS D'INTÉRÊTS À FIN D'ADAPTATION »

Depuis le 22 décembre 2021, 5 cépages étrangers dits « Variétés d'Intérêts à Fin d'Adaptation » ont été intégrés au cahier des charges des Côtes de Provence. Sélectionnés pour leur capacité de résistance à la sécheresse, leur plantation est régie par une convention.



UNE CONVENTION TRIPARTITE

La réglementation liée à la plantation de cépages VIFA

Depuis le 22 décembre 2021, 5 cépages dits « Variétés d'Intérêts à Fin d'Adaptation » ont été intégrés au cahier des charges des Côtes de Provence et peuvent être plantés par une exploitation à hauteur de 5% de son encépagement. Ces cépages provenant de l'étranger sont le VERDEJO B (Espagne), le NERO D'AVOLA N (Sicile), le XINOMAVRO N (Grèce), le MOSCHOFILERS (Grèce) et l'AGIORGITIKO N (Grèce). Ils ont été sélectionnés par le syndicat et avec l'aide du centre du rosé pour leur résistance à la sécheresse et leur adaptation au changement climatique.

Dans le but de pouvoir étudier l'adaptation de ces cépages au sein de l'appellation des Côtes de Provence, leur plantation est soumise à la signature d'une convention tripartite entre : l'Opérateur en Côtes de Provence, l'ODG ainsi que l'INAO. Cette convention est également le document qui permet de pouvoir revendiquer ces cépages en AOC. L'étude de ces cépages sera faite en étroite collaboration avec le centre du rosé notamment pour la partie vinification et suivi du produit fini.



LE VERDEJO B, CÉPAGE VIFA
LE PLUS PLANTÉ EN 2022



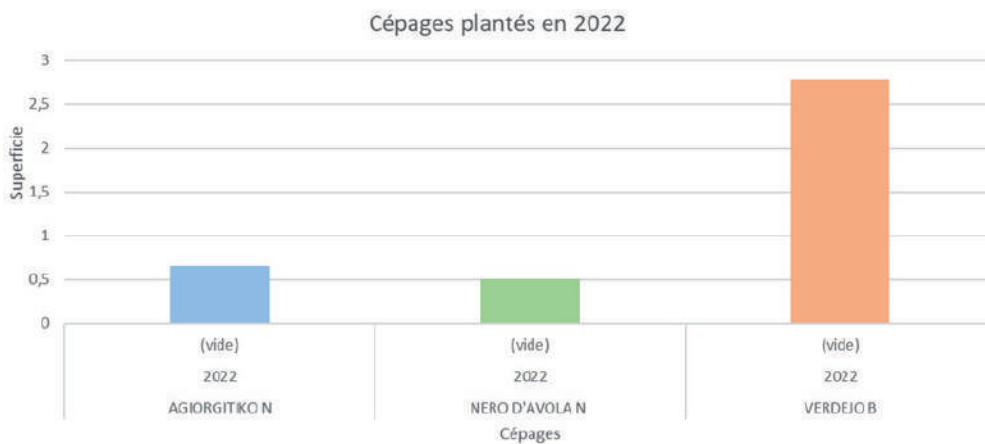
POINT SUR L'ANNÉE 2022

Premières plantations de cépages VIFA en AOC Côtes de Provence

En 2022, 5 exploitations se sont lancées dans la plantation de cépages VIFA. Ce sont trois cépages différents qui ont été choisis par les producteurs participant à l'essai : le VERDEJO B, l'AGIORGITIKO N et le NERO D'AVOLA N.

Ces 3 cépages représentent une surface de 3.9137 ha répartis sur 7 parcelles classées en AOC et situées sur trois zones de l'Appellation : Notre Dame des Anges, Sainte Victoire et Argens Bessillon.

Le cépage le plus planté en 2022 est le VERDEJO B à hauteur de 2.7637 ha. Le NERO D'AVOLA N et le l'AGIORGITIKO N représentent chacun un demi hectare.



Les taux de reprises pour les plantations en 2022 au vu des épisodes de sécheresses et de canicules sont prometteurs et compris entre 96% et 100%. Ces cépages ayant été plantés cette année, très peu de mesures ont pu être réalisées mais ce qui ressort des observations, c'est que les trois cépages sont restés poussants et n'ont pas montré de signe de stress important au cours de la saison.

VERDEJO, NERO D'AVOLA, AGIORGITIKO,
XINOMAVRO, MOSCHOFILERO

CE QU'IL FAUT RETENIR

La plantation de ces cépages ne peut se faire sans la signature de la convention tripartite et est soumise à des contrôles de la part de l'ODG ou de l'Organisme de Contrôle (AVPI) afin de s'en assurer.

D'ici 2023, 10 exploitations feront partie de l'étude sur l'adaptation à la sécheresse des 5 cépages étrangers au cahier des charges des Côtes de Provence, ce qui représentera une superficie totale de cépages VIFA de 7.28 ha.

Les plantations suivies couvrent une grande partie du territoire des Côtes de Provence ce qui permettra d'obtenir des résultats les plus représentatifs possibles de l'Appellation.

TÉMOIGNAGES

LAURENT AUGUSTE,

Coopérateur à Saint Antonin du Var, plantation réalisée en 2022 :

Pourquoi avoir choisi de planter des cépages d'intérêts à fin d'adaptation ?

« J'ai choisi de planter les cépages VIFA sélectionnés par le syndicat parce qu'on arrive dans des périodes de sécheresse et je pense qu'il faudra trouver des cépages qui résistent mieux. »

Quels sont les cépages que vous avez planté et quels ont été vos critères ?

« J'ai choisi de planter du VERDEJO B et de l'AGIORGITIKO N que l'on a choisi ensemble avec le syndicat des Côtes de Provence dans un accord commun. C'est un travail de confiance. »

Quelles sont les observations que vous avez pu faire au cours de cette première année ?

« Les plants ont très bien poussés, ils sont déjà beaux. Dès la plantation, en première feuille, j'ai pu observer une à deux grappes sur une cinquantaine de pieds ce qui est plutôt prometteur. Pour cette première année, il n'y a eu aucun signe de maladie. »

TÉMOIGNAGES

ADELINE DE BARRY,
Propriétaire du Château de Saint Martin à Taradeau,
plantation en 2023 :

Pourquoi avoir choisi de planter des cépages d'intérêts à fin d'adaptation ?

« Le climat change donc on voit qu'il va falloir passer à une adaptation du matériel végétal et donc travailler sur cette étude nous paraissait primordial. Nous avons également engagé d'autres techniques notamment l'agroforesterie afin de limiter l'impact du changement climatique sur nos vignes grâce au microclimat que peut apporter l'arbre. D'associer la plantation de ces cépages serait un pas de plus étant donné qu'il n'existe pas qu'une seule solution. »

Quels sont les cépages que vous avez sélectionnés et quels ont été vos critères ?

« 4 cépages ont été plantés : Verdejo, Nero d'Avola, Agiorgitiko, Xinomavro. Ils nous semblent assez proche des cépages qui sont actuellement plantés en Côtes de Provence et notamment d'un point de vue organoleptique et physicochimique notamment acidité et sucre. »

Qu'est-ce que vous attendez de cette étude ?

« On attend de cette étude de pouvoir progresser et de continuer à produire des Côtes de Provence au vu des équilibres qui deviennent difficile à obtenir avec les cépages plantés actuellement sans pour autant dénaturer les profils de vins. »

Pour plus d'information sur les cépages VIFA et sur la réglementation de leur plantation, prenez contact avec notre équipe :
m.armario@odg-cotesdeprovence.com
07.86.86.01.69



ÉTIQUETAGE DES INGRÉDIENTS ET CALORIES



DERNIÈRE ÉTAPE AVANT L'ENTRÉE EN VIGUEUR

Après 40 ans d'exemption et plus de 10 années de discussions, l'obligation d'information des consommateurs sur les ingrédients et calories pour les vins est désormais actée pour le 8 décembre 2023. Même si quelques modalités restent encore à préciser, les producteurs et metteurs en marché de vin doivent désormais anticiper cette nouvelle obligation pour être prêts à temps. Voici de quoi bien se préparer.

OÙ EN EST LA RÉFORME ?

Le 2 décembre 2021 a été publiée l'Organisation Commune de Marché (OCM) 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. Des discussions sont toujours en cours concernant un acte délégué (texte d'application) consacré aux modalités de l'obligation pour les vins. Il sera probablement adopté à l'automne 2022.

POURQUOI CETTE RÉFORME ?

Plusieurs Etats Membres de l'UE voulaient légiférer sur l'étiquetage des vins mis en vente sur leur territoire. La Commission Européenne a donc pris une initiative pour empêcher la mise en place de différentes réglementations nationales.

QUELLES SONT LES OBLIGATIONS CONCERNANT LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE ?

La déclaration nutritionnelle complète correspond à la valeur énergétique, quantité de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. Fournir l'ensemble de ces indications est une hérésie s'agissant du vin mais cela sera obligatoire. Désormais, à partir du 8/12/2023 une partie au moins de cette déclaration devra figurer sur les étiquettes des bouteilles de vin. Chaque producteur pourra 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. Pour calculer la valeur énergétique, à partir des analyses de vins, il faudra utiliser des coefficients de conversion (cf tableau à la fin de l'article).

QUELLES SONT LES OBLIGATIONS CONCERNANT LA LISTE DES INGRÉDIENTS ?

La liste des ingrédients pourra au choix être publiée sur l'étiquette ou de manière dématérialisée. Pour les vins exportés dans l'Union Européenne, la liste des ingrédients devra être traduite dans la langue du pays de destination. Elle devra être précédée du terme « contient » et devra comprendre tous les ingrédients mis en œuvre pour la production du vin qui se retrouve dans le produit final même sous une forme modifiée. Ces ingrédients devront être indiqués dans l'ordre décroissant de leur importance au moment de leur mise en œuvre. Concernant les termes à utiliser, certaines précisions doivent être apportées dans l'acte délégué en cours d'examen. Enfin, pour les produits transportés en vrac, la liste des ingrédients doit être annexée au document d'accompagnement. Chaque opérateur intermédiaire doit mettre à jour la liste des ingrédients.

QUELS SERONT LES INGRÉDIENTS À INDIQUER ?

Un ingrédient est défini « comme toute substance ou tout produit [...] utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients ». Pour le vin, les principaux ingrédients qu'il sera nécessaire d'indiquer sont les suivants :

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 « out 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	

Concernant les allergènes, la règle ne change pas. Ils doivent donc être indiqués sur l'étiquette.

QUE VEUT DIRE « DÉMATÉRIALISER » ET AVEC QUELS OUTILS PEUT-ON LE FAIRE ?

La dématérialisation signifie fournir les informations aux consommateurs sur internet à l'aide d'un moyen électronique identifié (QR code, site internet) visible sur l'étiquette qui devra permettre d'accéder aux informations en ligne. Un même QR code pourra être utilisé pour l'ensemble des vins d'un domaine dès lors que l'accès à l'information est facile et qu'il n'y a pas de mélange avec des informations commerciales.

Les opérateurs qui font le choix de la dématérialisation pourront au choix développer leur propre système d'information dématérialisée ou utiliser les services d'une plateforme commune de dématérialisation.

COMMENT ÊTRE PRÊT POUR LE 8 DÉCEMBRE 2023 ?

L'obligation d'information sur les calories et les ingrédients représente un changement important pour la plupart des acteurs de la filière. Pour éviter d'être dépassé par ce changement, il est essentiel d'anticiper cette nouvelle réglementation dès la récolte 2022 même si la réforme n'entrera en vigueur que le 8/12/2023. Pour cela, il faut tenir une traçabilité de l'ensemble des ingrédients utilisés dès la récolte de cette année. Par ailleurs, une période de transition est prévue : les vins produits et étiquetés au 8/12/2023 ne devront pas être réétiquetés et les stocks pourront être écoulés. Des précisions concernant cette période de transition seront apportées par l'acte délégué en discussion.

CŒFFICIENTS DE CONVERSION POUR LE CALCUL DE L'ÉNERGIE

La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants :

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



RÉUNION D'INFORMATION

**LE 30 NOVEMBRE PROCHAIN À 9H À LA
MAISON DES VINS CÔTES DE PROVENCE**

INSCRIVEZ-VOUS AU 04 94 99 50 00

TECHNIQUE

NOUVEAU PLAN COLLECTIF DE RESTRUCTURATION PCR5 PROVENCE



LE CAHIER DES CHARGES PRÉCISE LE TYPE D'AMÉNAGEMENT (CHAPITRE IER, VI, 2, B)

AUTORISÉ :

⇨ Les travaux de reprofilage et de défonçage classique

INTERDIT :

⇨ L'apport de terre exogène, c'est-à-dire de terre ne provenant pas de parcelles classées en AOC Côtes de Provence ou dans la dénomination géographique correspondante.

⇨ La modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique de la parcelle (nivellement, remblaiement, décaissage, ...)

Au moins 4 semaines avant tout apport de terre, tout aménagement ou travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, le producteur doit adresser une déclaration à l'ODG, qui la transmet à l'INAO (chapitre II, 8).

Afin d'échanger avec le producteur, les services de l'ODG peuvent organiser une visite sur place avant le début des travaux, accompagnés de la Commission professionnelle syndicale le cas échéant.

LES DOCUMENTS SONT DISPONIBLES SUR LE SITE DE L'ODG :

Cahier des charges



<https://syndicat-cotesdeprovence.com/medias/2022/01/CDC-Cotes-de-Provence-homologue-par-arrete-du-22-decembre-2021.pdf>

Déclaration
de remaniement de parcelle



<https://www.syndicat-cotesdeprovence.com/wp-content/uploads/2021/03/D.3.5.1-Formulaire-Declaration-de-Remaniement-de-parcelle-rev2-1.pdf>

Ces dispositions du cahier des charges Côtes de Provence ne dispensent pas des obligations légales auprès de la Mairie, de la DDTM / DREAL le cas échéant.

**Fabien MOUTON, exploitant
EARL LES SAINTES VIERGES
sur la Commune de MONTFORT**

**Quel est votre avis sur les plants
collectifs de restructuration ?**

FM : J'ai voulu renouveler plusieurs de mes parcelles, j'ai profité des premiers plans collectifs pour bénéficier d'une majoration sur mes aides à la restructuration.

**Dans quelle mesure le Syndicat
des Vins Côtes de Provence
vous apporte son aide ?**

FM : Le Syndicat des Vins Côtes de Provence (structure porteuse du Plan Collectif Provence) m'aide dans la réalisation de toutes les démarches FranceAgriMer devenues trop complexes (autorisation de replantation, demande d'aide et de paiement) et me rappelle régulièrement les autres tâches dématérialisées que j'aurai à réaliser. J'ai toujours la même interlocutrice au service restructuration, cela est très pratique et me fait gagner du temps.



INSCRIPTION

Les formulaires d'inscription et la présentation détaillée sont téléchargeables sur notre site internet.

Liste des 4 pièces à fournir par courrier avant le **4 novembre 2022** :

- ✧ Bulletin d'adhésion
- ✧ Formulaire d'inscription + chèque de 75 € libellé au Syndicat des Vins Côtes de Provence.
- ✧ RIB original

Attention !
Aucune prise en compte des inscriptions
reçues par mail



CONTENU DE CE PLAN

- ✧ Plantations concernées : 2023, 2024 & 2025.
- ✧ Superficie minimum d'engagement pour les 3 ans : 0 ha 30 a 00 ca
- ✧ Superficie maximum d'engagement pour les 3 ans : 20 ha 00 a 00 ca
- ✧ Caution bancaire facultative mais conseillée (modèle spécifique fourni après enregistrement de votre inscription et montant calculé en fonction de la superficie d'engagement).

ZONES COUVERTES PAR CE PLAN ET CÉPAGES ÉLIGIBLES

AOP CÔTES DE PROVENCE

Agiorgitiko N - Calabrese N - Caladoc N
- Cinsault N - Grenache N - Moschofliero
N Mourvèdre N - Rousselli RS - Syrah N
- Tibouren N - Verdejo B - Vermentino B -
Xinamavro N

AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Cinsault N - Clairette B - Grenache B
- Grenache N - Mourvèdre N - Syrah N -
Tibouren N - Vermentino B

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Caladoc N - Cinsault N - Cunoise N
- Grenache N - Mourvèdre N - Syrah N -
Vermentino B

AOP BANDOL - AOP BAUX DE PROVENCE

AOP CASSIS - AOP PALETTE

Cinsault N - Clairette B - Grenache N -
Marsanne N - Mourvèdre N - Syrah N - Ugni B
- Vermentino B

AOP PIERREVERT

Cinsault N - Grenache B - Grenache N
- Mourvèdre N - Roussanne B - Syrah N -
Vermentino B - Viognier B

IGP 06

Artaban N - Braquet N - Caladoc N - Chardonnay
B - Cinsault N - Colombard B - Floréal B - Fuella
Nerra N - Grenache N - Marsanne B - Marselan
N - Merlot N - Mourvèdre N Muscaris B - Muscat
P.Grains B - Roussanne B - Sauvignon B - Solaris
B - Sorelli B - Souvignier Gris - Syrah N - Tibouren
N - Ugni B - Vermentino B - Vidoc N - Viognier B

IGP 83

Artaban N - Caladoc N - Chardonnay B - Cinsault
N - Colombard B - Floréal B - Grenache N -
Marsanne B - Marselan N - Merlot N - Mourvèdre
N - Muscaris B - Muscat P.Grains B Roussanne
B - Sauvignon N - Solaris B - Sorelli B - Souvignier
Gris - Syrah N - Tibouren N Ugni B - Vermentino
B - Vidoc N - Viognier B

IGP 04

Aligoté B - Caladoc N - Chardonnay B - Cinsault
N - Colombard B - Grenache N - Marsanne B -
Marselan N - Merlot N - Mourvèdre N - Muscat
de Hambourg N - Muscat P.Grains B Roussanne
B - Sauvignon B - Syrah N - Tibouren N - Ugni B -
Vermentino B - Viognier B

IGP 05

Caladoc N - Chardonnay B - Cinsault N -
Colombard B - Grenache N - Marsanne B -
Marselan N - Merlot N - Mollard N - Mourvèdre
N - Muscat P.Grains B - Roussanne B Sauvignon
B - Syrah N - Tibouren N - Ugni B - Vermentino
B - Viognier B

MONTANT DES AIDES EN PCR

(sous réserve de modification par FranceAgriMer)

Plantation	* IPR (si constat préalable)	Palissage	Irrigation	Si assurance climatique	Montant maxi si toutes les conditions sont remplies
4800 €/ha	4800 €/ha	1900 €/ha	800 €/ha	250 €/ha	12550 €/ha

⇨ Pour bénéficier d'une IPR (= Indemnité Perte de Recettes) les arrachages figurant dans votre autorisation de replantation doivent avoir fait l'objet d'un constat préalable (avant arrachage) par les services de FranceAgriMer, et l'arrachage effectif réalisé dans la bonne campagne.

Rappel important !

Les autorisations de plantation nouvelle (PN) ne sont pas éligibles aux aides à la restructuration de vignoble (ni plantation, ni palissage).

Vos contacts :

Florence LANGLET f.langlet@odg-cotesdeprovence.com

Mélanie ARMARIO m.armario@odg-cotesdeprovence.com

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE,

La Haute Valeur Environnementale (HVE), portée par le gouvernement, a été créée en 2012 en réponse aux attentes du Grenelle de l'environnement. Cette certification, destinée à toutes les filières de productions agricoles (végétales et animales), a pour objectif de valoriser les exploitations engagées dans des pratiques respectueuses de l'environnement.

La certification HVE, contrairement à d'autres certifications, certifie l'exploitation dans sa totalité. Tous les produits issus d'une exploitation HVE sont certifiés et peuvent porter le logo HVE.

Les exploitations sont évaluées selon 4 critères : la préservation de la biodiversité, la diminution de l'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais et la gestion de la ressource en eau.



LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE, UNE DYNAMIQUE CONFIRMÉE !



645 exploitations certifiées en 2022



571 coopérateurs :
de 23 caves coopératives
74 caves particulières



10 000 ha de SAU dont
6 300 ha en Côtes de Provence



Evolution : **+220%** en 2 ans

LES OBJECTIFS FIXÉS À
L'ÉCHELLE DE L'AOC SONT DE
60% DU VIGNOBLE CERTIFIÉ BIO
ET/OU HVE EN 2024
ET 100% D'ICI 2030.



TÉMOIGNAGES

JEAN-FRANÇOIS ARMARIO,
Président du Cellier Marius Caius à Pourrières

Depuis quand êtes-vous certifié HVE et quelles ont été vos motivations pour l'obtention de cette certification ?

« Nous nous sommes lancés dans la certification HVE en 2018 et j'ai obtenu mon certificat en 2019. Les raisons qui nous ont motivé sont tout d'abord que l'on souhaitait développer une démarche environnementale au sein de la cave car l'environnement est un enjeu majeur à l'heure actuelle. Nous souhaitons également rapprocher et unir les coopérateurs autour d'un même objectif. Nous n'avons pas choisi le bio car il aurait été trop compliqué de rassembler tous les coopérateurs derrière cette démarche. La certification HVE nous semblait donc être un bon compromis. »

Après avoir été certifié pendant 3 ans en individuel, pourquoi avoir décidé de rejoindre la démarche collective HVE ?

« Au moment où nous avons commencé la HVE, la démarche collective n'existait pas encore. Nous avons donc décidé de passer en individuel les plus grosses exploitations et les administrateurs de la cave afin de montrer l'exemple. On souhaitait également attendre que toutes les exploitations soient prêtes pour intégrer la démarche collective. Nous arrivons au renouvellement des premiers certificats HVE et nous allons le faire via la démarche collective. Intégrer la démarche collective facilitera la gestion de la certification au niveau de la cave plutôt que de le faire individuellement. »

Au niveau de votre cave, quelle est la proportion de surfaces certifiées HVE ? Et quel est votre objectif ?

« Au niveau de la cave nous sommes actuellement à 85% de surfaces certifiées HVE et notre objectif est d'atteindre au moins 95% d'ici l'année prochaine. »

Est-il important pour vous que toute la cave soit certifiée HVE ?

« C'est important pour plusieurs raisons. Déjà, Il est important pour nous que toute la cave s'implique dans une démarche environnementale. Ensuite, cela faciliterait tout le travail en cuverie qui est actuellement plus compliqué puisqu'il faut séparer les récoltes HVE des récoltes non HVE. Cela serait également bénéfique au niveau commercial et économique puisqu'une partie de nos acheteurs demandent des vins certifiés HVE. »



CONTACTS

avec l'un des partenaires techniques agréés



Carole FERRAND
06 03 80 33 94
cferrand.racine@groupeperret.fr



Jean ANDRES
07 86 38 36 88
jandres@icv.fr



Sylvain RAIMONDI
06 50 38 68 92
s.raimondi@aix-oenologie.com



83 - Pôle HVE
04 94 99 74 13
hve@var.chambagri.fr

13 - E. DAVIN GEIL
06 30 51 43 86
e.geil@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Pour plus d'informations, contacter le syndicat.



Benoît ALBARET
Tél : 04 94 99 50 00 ou 07 77 09 73 22
Mail : b.albaret@odg-cotesdeprovence.com

EXPORTER SES VINS AUX ETATS-UNIS

Ouvrir son marché aux Etats-Unis nécessite une bonne maîtrise de la langue, de la culture des affaires et une connaissance de l'environnement concurrentiel.

Pour approfondir le sujet aux côtés de ses adhérents, le Syndicat a convié BusinessFrance le 30 juin dernier, à apporter son expertise réglementaire sur différents marchés porteurs, notamment les USA.

Constitué de 50 Etats, le marché nord-américain répond à une réglementation de distribution de vins différente selon les territoires.

Retour sur les spécificités d'un marché dynamique.



UNE RÉGULATION SPÉCIFIQUE POUR CHAQUE ÉTAT

LA DISTRIBUTION

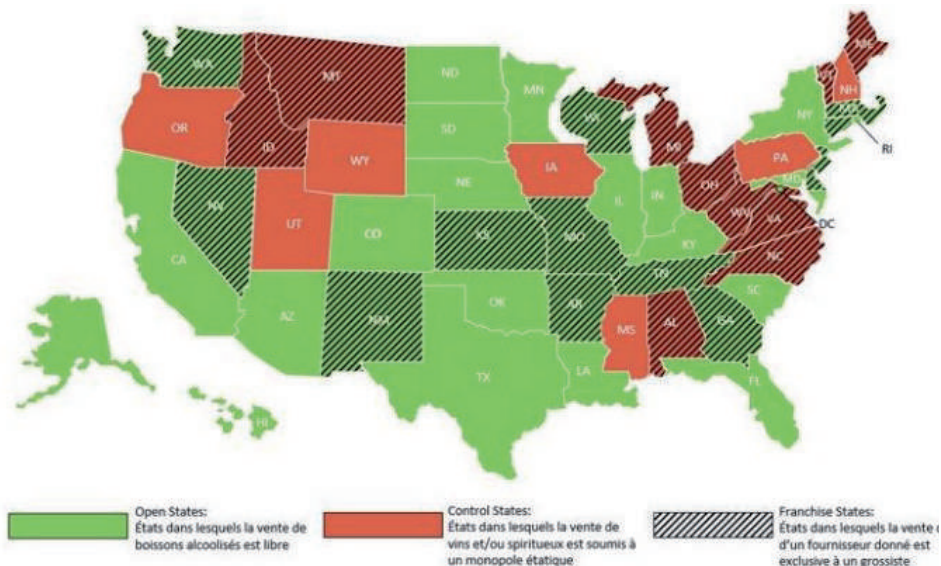
Le marché américain des boissons alcoolisées est divisé en trois systèmes de distribution : 'open states', 'control states' et 'franchise states'.

✧ La vente de vin est libre dans les 'open states' où la plupart des fabricants d'alcool ont des accords exclusifs avec le grossiste de leur choix. La loi ne limite pas les fusions/acquisitions entre les entreprises du secteur.

✧ A contrario, la vente est soumise à un monopole étatique dans les 'control states'. Dans ce cas précis, l'Etat supervise le niveau de distribution et les boissons alcoolisées sont vendues dans des magasins de détail qu'il gère directement. En complément, des points de vente privés peuvent bénéficier de licences accordées par l'Etat.

✧ Enfin dans les 'franchise States', le producteur de vin est lié par une franchise, et parfois avec plusieurs grossistes. Il peut y être difficile de fusionner avec un intermédiaire ou de changer d'intermédiaire sans motif, ni rémunération. Certains États de franchise ont également des exigences sur la résidence des grossistes.

La Californie, la Floride, New-york, le Texas, le New Jersey et l'Illinois représentent 50% de la consommation.



LE SYSTÈME DES TROIS TIERS

La vente directe de vins sur le marché américain est illégale et le recours à l'importateur demeure incontournable pour tout producteur étranger. Il appartiendra à l'importateur de référencer les vins auprès d'un grossiste qui, lui-même distribuera la marchandise aux détaillants (GMS, magasins spécialisés, restaurants). Il est ainsi interdit pour un détaillant de posséder un permis d'importation et inversement, à un importateur ou grossiste de vendre directement à un consommateur à l'exception de l'Etat de Californie et du district de Columbia.

Cependant dans la plupart des États un importateur peut disposer de la double casquette importation / distribution - wholesaler. Il est également possible que certains détaillants et grandes surfaces choisissent de réduire les marges intermédiaires en faisant appel à un clearer pour importer en direct leurs vins. Celui-ci, sans aucune structure commerciale, dispose d'une licence d'importation et de distribution pour faire passer les marchandises à la frontière.



DES FORMALITÉS PRÉALABLES L'ACCÈS AU MARCHÉ

Plusieurs formalités doivent être réalisées avant l'expédition de sa marchandise aux Etats-Unis. Il conviendra notamment de :

- ✧ Désigner un « agent de communication » présent sur le territoire américain
- ✧ Procéder à l'enregistrement de sa structure auprès de la FDA (Food and Drug Administration) par voie électronique. Cette inscription renouvelée tous les deux ans est complétée par une déclaration préalable informant de l'arrivée des marchandises sur le territoire (Prior Notice).
- ✧ Enfin la demande d'approbation de l'étiquette (COLA Certificate of Label Approval) réalisée par l'importateur demeure une étape essentielle avant l'expédition des vins.

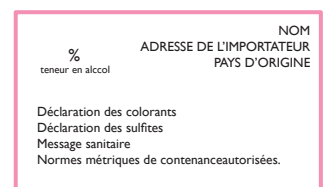
LE RESPECT DES RÈGLES ÉTIQUETAGE

En plus du respect de la réglementation communautaire en matière d'étiquetage, le producteur français souhaitant exporter aux Etats-Unis doit être vigilant quant aux mentions obligatoires exigées par la réglementation américaine. Les législations et réglementations régissant la vente de vins étant spécifiques sur l'ensemble du territoire américain, l'entreprise exportatrice doit préparer en amont son projet pour pouvoir atteindre ses objectifs et maintenir son marché dans la durée.

la face avant
(brand label)



la face arrière
(back label)



**Pour toute question,
n'hésitez pas à
contacter le service
juridique du Syndicat.**



L'ENTREPRISE EXPORTATRICE DOIT
PRÉPARER EN AMONT SON PROJET
POUR POUVOIR ATTEINDRE SES
OBJECTIFS ET MAINTENIR SON MARCHÉ
DANS LA DURÉE



TÉMOIGNAGES

HÉLÈNE DRAGON,
Vigneronne, Domaine Jacourette



« Les vins de Provence sont très appréciés sur le marché américain. Pour répondre aux attentes de cette clientèle exigeante, structurée de façon très particulière (importateurs, distributeurs, magasins spécialisés ou restauration) je conseille aux exploitations de petite à moyenne taille de se faire aider par une agence commerciale spécialisée dans le marché américain. »





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