

VIGNERONS EN CÔTES DE PROVENCE

n°28



**NOUVEAU PROTOCOLE
DE DÉGUSTATION**

**CONSTRUCTION
D'UN NOUVEAU
CENTRE DU ROSÉ**



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

Comment s'est présenté le millésime 2023 ?

L'année 2023 a été rythmée par les aléas climatiques. L'hiver fut ainsi marqué par une sécheresse exceptionnelle. Mais celle-ci aura, au final, permis d'éviter le débourrement trop précoce que semblaient promettre des températures supérieures à la moyenne en éliminant tout risque d'exposition à un gel tardif. Les pluies de mai et de

juin, ensuite, ont commencé par rassurer en atténuant le risque de stress hydrique. En revanche, la cadence des précipitations a avivé, avec des différences entre les secteurs, la pression sanitaire, obligeant les vigneron à faire preuve de beaucoup de réactivité pour protéger leurs vignes. Par ailleurs, quelques parcelles ont été touchées par la grêle entre le 11 et le 15 mai. Le mistral de fin août a également eu un impact important, provoquant des blocages de maturité dans certains secteurs, et en desséchant littéralement certaines grappes sur pied.

Quelle est la situation économique des Côtes de Provence ?

La conjoncture économique est particulièrement défavorable en 2023 sous l'effet combiné de l'inflation (et son impact sur la consommation en général en France et à l'export) et d'un mauvais effet météo en France. Les données de marchés de janvier à juillet 2023 font apparaître une baisse de 5% des

sorties de chais, une baisse de 15% sur la grande distribution et une baisse de 6% sur l'export. L'appellation dispose à date d'un potentiel de commercialisation entre 800 et 810 000 hL, pour un potentiel de récolte 2023 de 830 à 850 000 hL auxquels s'ajoute un stock probable de 80 000 à 90 000hL. La situation actuelle fait peser un risque de déséquilibre économique pour l'appellation en 2024.

Dans l'immédiat, la situation économique mondiale limite le développement des Vins de Provence. Les chiffres du mois d'août confirment cette tendance. Il va nous falloir être particulièrement attentifs aux équilibres économiques de l'appellation et à nos capacités de commercialisation dans les deux voire trois années à venir. Différentes études montrent que les problématiques de consommation de vin et d'autres produits vont mettre du temps à se résorber.



//
L'EXIGENCE QUI EST LA NÔTRE SE
DOIT EN PLUS D'INTÉGRER UNE
DONNÉE CLIMATIQUE
DE PLUS EN PLUS IMPRÉVISIBLE
CAR NOUS SOMMES PASSÉS
D'UNE AGRICULTURE NORMÉE ET
PROGRAMMÉE À UNE AGRICULTURE
QUI DOIT EN PERMANENCE
S'ADAPTER.

//



JE RESTE CONVAINCU DU BEL AVENIR DE NOS CÔTES DE PROVENCE À MOYEN ET LONG TERMES MAIS, DANS LE CONTEXTE ACTUEL, IL FAUT SE MONTRER EXTRÊMEMENT VIGILANT.



Il ne s'agit en rien d'un désamour des consommateurs mais d'une situation conjoncturelle face à laquelle il faut s'adapter à l'aide de mesures de régulation. Une AOC est un bien commun, les décisions sont donc prises à l'échelle du collectif. Il ne peut pas y avoir de mesures différenciées. Nous en sommes tous responsables.

Comment a évolué la production et les plantations ces dernières années ?

Les surfaces de l'appellation ont augmenté très légèrement ces dix dernières années. Les contingents de plantation compensent tout juste les pertes d'autorisation de replantation et les pertes foncières du vignoble liées à l'urbanisation. La surface globale des Côtes de Provence est stable depuis plusieurs années. J'ajoute que les récoltes sur les cinq dernières années se situent plutôt dans une

fourchette basse. Les récentes mutations de la filière n'ont eu aucun impact sur la rapidité de croissance des surfaces de l'appellation.

Le Conseil d'Administration a donc validé une baisse de rendement à 50hl/ha ?

L'ensemble des membres du Conseil d'Administration est parfaitement conscient des conséquences d'une réduction de rendement. C'est pourquoi le débat a commencé au mois de juillet. Nous avons pris cette décision après avoir mené des analyses économiques approfondies. En raison de la forte saisonnalité de notre secteur, il nous est difficile de prendre une décision éclairée sur la situation économique de l'appellation avant la fin des premiers mois de l'été, période de forte consommation. Nous avons attendu d'avoir un maximum de données et de

statistiques récentes disponibles afin d'informer au mieux les membres du Conseil et de leur permettre de prendre leur décision en connaissance de cause. L'enjeu était important, cette décision ne pouvait pas avoir lieu sans avoir les données au plus près de la récolte.

Motivée par la préservation des équilibres économiques et par l'intérêt collectif de l'appellation et des 450 caves coopératives et particulières qui la composent, les membres du Conseil d'Administration des Côtes de Provence, ont voté à la majorité une baisse de rendement le portant à 50 hL/ha pour les Côtes de Provence rosé millésime 2023 et 5hL/ha de VCI. Le VCI est commercialisable après les vendanges de l'année suivante, sous certaines conditions, soit en assemblage (85%/15%), soit sous le millésime de l'année de production. Le Syndicat des Vins Côtes de Provence établit les conditions de production, dont la fixation du rendement au mois d'août. Au cours des dix dernières années, le rendement a été augmenté à 60hl/ha par deux fois.

Le Conseil d'Administration compte 18 membres, élus par

l'ensemble des vignerons de l'AOC lors de l'Assemblée Générale et représentatifs des caves coopératives comme des caves particulières, grands ou petits, et des différentes zones géographiques de l'appellation.

Je comprends l'agacement de certains, c'est pourquoi j'ai tenu à répondre à chaque vigneron qui m'a sollicité personnellement.

//

**CETTE MESURE
EST DESTINÉE
À PALLIER UN
INCIDENT
CONJONCTUREL
ET NE TÉMOIGNE
AUCUNEMENT
D'UNE FAIBLESSE
STRUCTURELLE DE
L'APPELLATION.**

//

Nous nous réservons la possibilité d'avoir recours à d'autres outils selon les évolutions à venir, dont la réserve interprofessionnelle. Cette dernière demande des autorisations administratives, dont une validation par le ministère de l'Agriculture et des délais très longs, (plus d'un an) pour être mise en place.





SOMMAIRE

ÉDITO	02
EN BREF	07
CENTRE DU ROSÉ	14
CONSEIL STRATÉGIQUE OBLIGATOIRE	20
NOUVEAU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION.....	24
L'ÉQUIPE DU SYNDICAT	32
CONTACTS.....	34

📄 GUIDE ÉTIQUETAGE SPÉCIAL INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Suite à la réforme de la PAC 2023-2027, ajoutant deux informations à la liste des mentions obligatoires pour l'étiquetage des vins, notre Service Juridique a élaboré un guide afin de vous aider à appréhender ces changements. Pour rappel, cette nouvelle mesure entre en vigueur au 8 décembre 2023 uniquement pour les vins produits à compter de cette date. Il sera disponible sur notre site internet à la rubrique « Juridique » puis « étiquetage ».



Anais HUYSMANS

Responsable Juridique

07 76 58 90 40

a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com

Sarah BREFFY

Juriste

04 94 99 50 03

s.breffy@odg-cotesdeprovence.com

📄 RENCONTRE JURIDIQUE DU 09/11 : SITES MARCHANDS

Incrivez-vous !



SCAN ME

NE MANQUEZ PAS NOTRE 5^E RENCONTRE JURIDIQUE SUR LE THÈME DES SITES MARCHANDS !

Découvrez le programme :

- 📍 La création du site internet, les mentions obligatoires et le respect de la loi Evin – **Maître PIQUET-FRAYSSE, avocat au barreau de Paris**
- 📍 Les modalités de paiement en ligne et les solutions bancaires – **Interventions de nos banques locales (Caisse d'Épargne & Crédit Agricole)**
- 📍 Focus sur la vente à distance et le respect de la réglementation du pays de consommation (USA / GB / UE) – **Maître PIQUET-FRAYSSE, avocat au barreau de Paris**
- 📍 Les procédures douanières pour l'exportation / expédition des vins à un particulier – **Valérie NOBS, Sales & Operations Manager - Hillebrand Gori**
- 📍 Focus e-Commerce & marketing - **Erwann DE BARRY, Fondateur TWIL**
- 📍 Protection du mot Provence sur internet : **Syndicat des Côtes de Provence**

BILAN DES CONTRÔLES DE CONDITIONS DE PRODUCTION DE LA CAMPAGNE 2023

Chaque année, le Syndicat des Côtes de Provence contrôle 15% des surfaces revendiquées en Côtes de Provence. Cette année, les contrôles ont débuté le 06 avril et se sont terminés le 21 septembre avec un total de 3090 ha contrôlés.

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

Au cours de la campagne, 282 manquements ont été attribués :

- ◇ 130 manquements liés à l'état général d'entretien du vignoble
- ◇ 93 manquements liés à la Fiche CVI,
- ◇ 11 manquements liés aux règles de taille
- ◇ 18 manquements liés à la Charge Minimale Moyenne à la Parcelle
- ◇ 43 manquements ont été transmis à l'AVPI cette année.
- ◇ 15 manquements spécifiques aux habilitations ont été appliqués



RENDEZ-VOUS PRODUCTEURS



N'hésitez pas à prendre rendez-vous avec le service Restructuration dès à présent si vous avez des plantations

prévues au Printemps 2024 (PCR et/ ou RI) et faire un point sur toutes les actions qui seront à réaliser lors de la campagne 2023/2024 afin d'être prêt à déposer votre dossier de demande d'aide à la restructuration dès le mois de décembre !



VENDANGES DES PARCELLES D'ESSAIS PAR L'ÉQUIPE DU SYNDICAT

Les 1er et 4 septembre, l'équipe du Syndicat a mis la main à la grappe pour vendanger les trois parcelles d'essais des cépages intégrés au cahier des charges de l'AOC Côtes de Provence : **Rousseli RS et Caladoc N**. La récolte a ensuite été apportée au Centre du Rosé afin d'y être vinifiée.

1^{ÈRE} JOURNÉE

Rousseli RS et Grenache N témoin, parcelles situées à Montfort sur Argens - 20 pieds étudiés et **200 kg de raisins ramassés**.



2^{ÈME} JOURNÉE

Caladoc N, parcelle située à Puylobier – 20 pieds étudiés et **150kg de raisins ramassés**.

DOSSIER D'ARRACHAGE PRÉALABLE 2023/2024



La 2^{ème} période d'ouverture est ouverte depuis le 2 octobre.

Vérifiez bien que les écartements (EIR/EIP) pour vos parcelles à arracher sont correctement déclarés au CVI avant de déposer votre demande.

L'arrachage devra être effectué après contrôle par les services de FranceAgriMer, et avant le 31 juillet 2024.

Une déclaration de fin de travaux d'arrachage devra également être déposée **dans les 30 jours** dans votre compte produane (onglet PARCEL).

 RENCONTRE PRÉFET DU VAR

Mardi 12 septembre, le nouveau préfet du Var, Philippe MAHÉ, est venu découvrir notre vignoble des Côtes de Provence.

Cette rencontre a eu lieu à la Cave coopérative des Maîtres Vignerons de Gonfaron, où il a pu visiter la cave pendant les vendanges et en apprendre davantage sur la spécialité «rosé» de notre appellation.

Le sujet de l'accès à l'eau pour les vignerons sur l'ensemble du territoire des Vins de Provence a été abordé, ainsi que le projet de construction du Centre du Rosé.

Étaient présents : Thierry BONGIORNO, Maire de Gonfaron ; M. Charbel ABOUD, sous-préfet de Brignoles ; Sylvain Audemard, vigneron en Côtes de Provence ; Bernard Filisetti et Éric Pastorino, Président du Syndicat.



Rencontre avec le Préfet du Var

NOUVELLE VICTOIRE VERS LE « CRU » SAINTE-VICTOIRE

« CRU » UNE MENTION VALORISANTE ACCESSIBLE AUX DÉNOMINATIONS DE TERROIR

Les nouvelles dispositions approuvées fin 2022 par le Comité National de l'INAO permettent l'usage de la mention « cru » pour les dénominations qui démontrent leur réussite.

Le Syndicat des Vins Côtes de Provence, en collaboration avec l'Association des Vignerons Sainte-Victoire, a déposé à l'INAO le dossier de reconnaissance en « cru » début 2023.

DES CRITÈRES DE RECONNAISSANCE EN « CRU » EXIGEANTS

Le travail entrepris depuis plus de 25 ans par les producteurs doit mettre en évidence le succès de la dénomination :

- ✧ Un terroir homogène et singulier
- ✧ Des conditions de production plus exigeantes, en reflet avec la réalité
- ✧ Une antériorité de production viticole
- ✧ L'implication des opérateurs
- ✧ L'ancienneté et la continuité des revendications en dénomination
- ✧ La notoriété acquise du nom et des vins
- ✧ Le caractère exceptionnel et spécifique des vins



NOMINATION DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE DE L'INAO

Au regard des éléments transmis, le Comité National de l'INAO a nommé en juin 2023 la commission d'enquête chargée d'étudier la demande des vignerons.

Une prochaine visite de la Commission d'Enquête est envisagée d'ici fin 2023 – début 2024.

WEBINAIRES TECHNIQUES



L'agroforesterie et l'hydrologie régénérative étaient au cœur des débats lors des deux derniers webinaires techniques organisés par le Syndicat. L'objectif était de présenter des aménagements réalisés en Provence et adaptés à notre climat et nos problématiques.

Daniele ORI, société AGROOF, a pu notamment présenter l'aménagement réalisé au Château de Saint-Martin avec la composition des espèces et la disposition. Les concepts d'hydrologie régénérative (ralentir, répartir, infiltrer et stocker l'eau) ont été abordés par Simon RICARD (PERMALAB). Alain MALARD (PERMAVITIS) a présenté différents aménagements réalisés en climat méditerranéen : plantation en keyline, noue, implantation de mare, etc.

EXTENSION DE L'APPELLATION À 17 COMMUNES

LES PROJETS DE DÉLIMITATION PARCELLAIRE SONT APPROUVÉS

La commission d'experts nommés par l'INAO s'est rendue sur le terrain pour réaliser le projet de délimitations parcellaire dans les 12 communes des Bouches du Rhône (Aubagne, Auriol, Beaurecueil, La Bouilladisse, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Marseille – 9ème arrondissement, Peypin, Roquevaire, Saint Antonin sur Bayon) et les 5 communes du Var (Fayence, Le Lavandou, Le Reveste les Eaux, Solliès Ville, Toulon).

En septembre 2023, le Comité National de l'INAO a approuvé les projets de délimitation parcellaire proposés.



CONSULTATION PUBLIQUE DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE PROGRAMMÉE

La procédure de consultation publique permet aux propriétaires et aux exploitants de prendre connaissance des plans cadastraux de délimitation parcellaire dans chacune des 17 communes.

La consultation publique aura lieu du lundi 20 novembre 2023 au lundi 22 janvier 2024.

À l'issue du traitement des éventuelles réclamations, le projet de délimitation parcellaire final devra être approuvé par le Comité National de l'INAO.

Le classement des parcelles dans les 17 communes ne sera effectif qu'après la publication au Journal Officiel de la modification du cahier des charges Côtes de Provence.

 JOURNÉE ÉCHANGES & DÉBATS SUR LA TAILLE NON MUTILANTE

VERS UNE RÉFLEXION
GLOBALE SUR NOS
MÉTHODES DE TAILLE EN
CÔTES ?

La journée Échanges & Débats sur les enjeux de la taille non mutilante s'est déroulée le jeudi 5 octobre avec au programme des présentations d'intervenants extérieurs et une démonstration sur le terrain.

Une belle journée riche d'échanges autour des conséquences des plaies de taille et de la méthode de taille SIMONIT&SIRCH pour pérenniser la santé du végétal avec Carole DUMONT, Massimo GUIDICI de la société SIMONIT&SIRCH et Alain DELOIRE, professeur en viticulture.

Nous pouvons retenir que la taille non mutilante répond à de nombreux objectifs et enjeux, on ne peut pas parler de viticulture durable sans ! C'est une méthode opérationnelle sur le terrain et qui a fait ses preuves en Provence sur les domaines qui l'appliquent. Un partenariat sera mis en place avec la société pour proposer des formations aux adhérents qui le souhaitent.



RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

CONSTRUCTION
D'UN NOUVEAU
PÔLE RECHERCHE &
DÉVELOPPEMENT ET DE
TRANSFERT



CONTEXTE

Créé en 1999, le Centre du Rosé est installé dans des locaux vieillissants situés à Vidauban, qu'il partage avec la Chambre d'Agriculture du Var. Le site devient de moins en moins fonctionnel et ne répond plus aux exigences et besoins en recherche et développement de la filière. La création d'un nouveau Centre du Rosé devient un enjeu majeur.

Les professionnels du CIVP, du Syndicat des Côtes de Provence et de la Chambre d'Agriculture ont également souhaité initier une réflexion sur l'organisation des équipes et une amélioration du travail commun sur tous les sujets concernant le réchauffement climatique.

Aujourd'hui, le Centre du Rosé, **seul centre de recherche au monde uniquement dédié aux rosés**, est contraint dans ses locaux, au même titre que les services techniques de la Chambre d'Agriculture du Var.

Eric Pastorino : « *Nous avons la volonté de construire pour ce centre technique R&D et de transfert des infrastructures à la hauteur des ambitions de la filière. Ce complexe doit être à la pointe de la recherche et du transfert de connaissances pour faire évoluer collectivement le vignoble et répondre aux besoins des vignerons. La premiumisation de l'appellation, la qualité de nos vins, l'arrivée des grandes maisons en Provence et les nouveaux défis techniques à venir nous imposent d'être de plus en plus professionnels, exigeants et ambitieux dans nos programmes de recherche.* ».

Fabienne Joly : « *Nous avons la chance d'avoir une agriculture et une viticulture varoises d'excellence. Il est de notre devoir de prendre les devants, tous ensemble, pour pérenniser nos leaderships. Ce futur pôle d'excellence en expertise et innovation agro-viticole doit nous permettre de consolider durablement nos filières et de relever les nouveaux défis* ».



LES AMBITIONS

Le nouveau site doit incarner la connaissance et la transmission technique.

Les ambitions du Centre technique de recherche et de développement pour le Centre du Rosé sont les suivantes :

- ⇨ Disposer d'un organisme de R&D permettant d'innover sur les rosés de Provence et maintenir notre avance technique ainsi que notre compétitivité ;
- ⇨ Affirmer le leadership sur le vin rosé via un organisme ouvert sur l'extérieur qui rayonne et fait avancer la connaissance sur ce dernier ;
- ⇨ Répondre aux attentes des partenaires et des entreprises en proposant des prestations de recherche sur le rosé.

En ce qui concerne le pôle technique de transfert, il s'agit de :

- ⇨ Concentrer les compétences techniques des organismes collectifs de la filière (Syndicat des Côtes de Provence, CIVP, Chambre d'Agriculture et Centre du Rosé) ;
- ⇨ Créer un site qui soit le centre névralgique du transfert vers le vignoble de solutions et de connaissances ;
- ⇨ Disposer de locaux et d'outils à la fois technologiques et professionnels ;
- ⇨ Disposer d'un lieu ouvert sur l'extérieur pour monter des projets publics/privés/collectifs.

PARTENARIATS



RAYONNEMENT



INNOVATION



LES GRANDS ENJEUX TECHNIQUES POUR LA PROVENCE

Notre vignoble doit maintenir son leadership sur les vins rosés et développer un marché ainsi qu'une expertise reconnue sur les vins rosés, tout en relevant le défi du changement climatique et de la transition agroécologique.

LES GRANDS ENJEUX

À la suite d'une réflexion collective qui a eu lieu en novembre 2022, cinq grands enjeux ont été définis :

- ⇨ le dérèglement climatique
- ⇨ les attentes sociétales et du consommateur
- ⇨ la qualité premium irréprochable et la montée en gamme
- ⇨ la quantité et les équilibres économiques
- ⇨ les femmes et les hommes du vignoble : compétence, formation, accompagnement, initiatives...

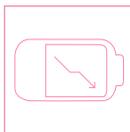
LES 8 SUJETS PRIORITAIRES



Gérer globalement l'eau dans le vignoble et en cave.



Gérer les sols durables et la **biodiversité au vignoble** : analyser, objectiver, comprendre, agir.



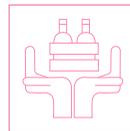
Aller vers une vitiviniculture **bas impact** et efficiente en énergie.



Faire évoluer le matériel végétal et sa conduite (cépage, porte-greffe, taille, densité).



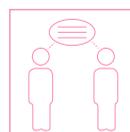
Tenir la promesse technique et marketing des différents segments (premium et super-premium) en assurant prioritairement la qualité socle.



Caractériser et valoriser les **typicités produits** : typologie, terroirs, couleurs, profil des vins.



Répondre aux besoins en compétences, en s'adaptant aux **nouvelles générations**.



Produire, suivre, valider et **transférer le savoir technique** et les innovations aux vignerons.

PROJET DE CONSTRUCTION

Le nouveau site se situera à Vidauban, sur un terrain acheté par la Chambre d'Agriculture du Var en 2021.

Objectif de fin de chantier : 2026.

Le bâtiment : Un espace de 1864 m².

RÉPARTITION DES SURFACES SUR LE SITE :

60%

23%

La Chambre
d'agriculture

NOUVEAU
PÔLE RECHERCHE
& DÉVELOPPEMENT
ET DE TRANSFERT

LE CENTRE DU ROSÉ

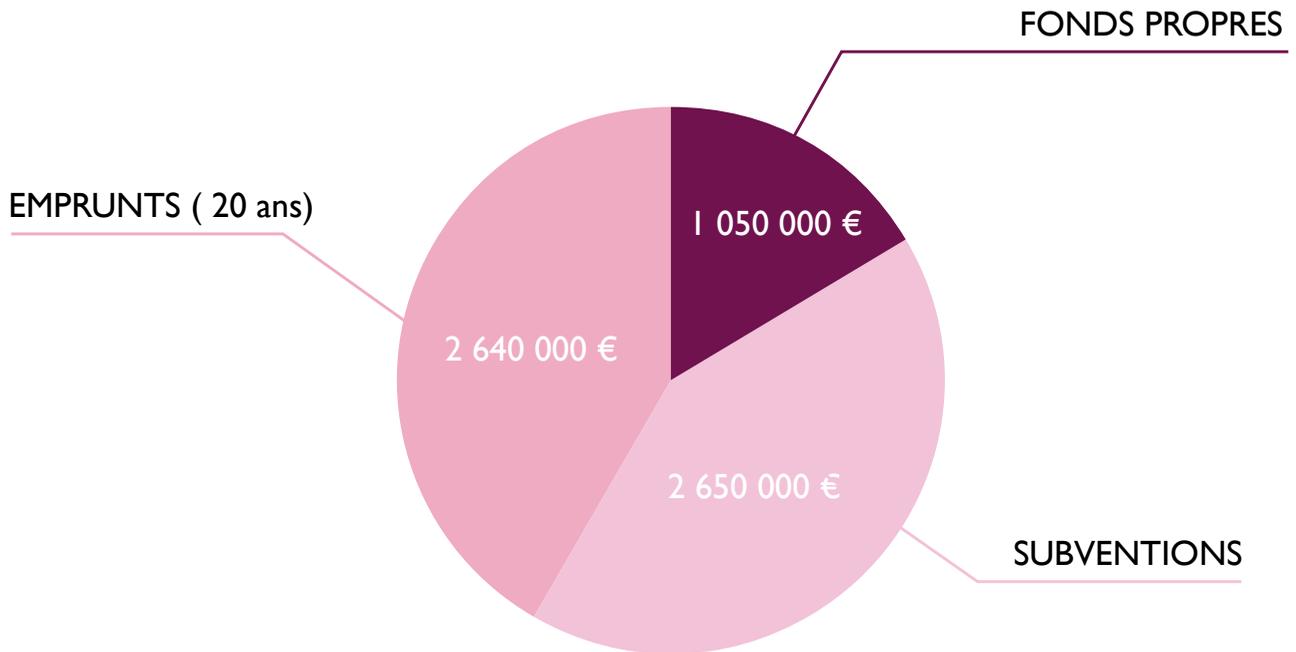
- ✧ Des bureaux pour une équipe de 13 personnes
- ✧ Des équipements techniques et scientifiques : cave d'expérimentation, laboratoire, salle de dégustation, espaces de réunions.
- ✧ Des espaces extérieurs, stationnement, livraison
- ✧ Un vignoble expérimental
- ✧ Un lieu vitrine pour l'accueil des journalistes, petits groupes, mise en valeur de l'expertise rosé du vignoble.

17%

LES ORGANISMES COLLECTIFS DE LA FILIÈRE VITICOLE

- CIVP : 50 m²
- Syndicat des vins AOC
Côtes de Provence : 50 m²
- Syndicat de l'IGP Var : 55 m²
- Espace Jeunes Agriculteurs :
21 m²

BUDJET PREVISIONNEL DE LA CONSTRUCTION 6.3 MILLIONS D'EUROS



MONTAGE JURIDIQUE & FINANCIER

Le bâtiment sera construit et géré par une SCI de gestion réunissant les organismes professionnels suivants :

- ✧ La Chambre d'Agriculture du Var
- ✧ IFV
- ✧ CIVP
- ✧ Syndicat des vins AOC Côtes de Provence
- ✧ Syndicat des vins AOC Coteaux Varois en Provence
- ✧ Syndicat des vins AOC Coteaux d'Aix en Provence
- ✧ Syndicat des vignerons du Var

La Chambre d'Agriculture du Var, le Centre du rosé, le CIVP et le Syndicat des Côtes de Provence seront locataires.

CONSEIL STRATÉGIQUE PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Depuis le 1er janvier 2021, chaque exploitation utilisant des produits phytosanitaires a l'obligation d'effectuer deux conseils stratégiques dans les cinq ans de validité de son CERTIPHYTO.



QU'EST-CE QU'UN « CONSEIL STRATÉGIQUE » ?

Le Conseil Stratégique se déroule en deux phases :

- 1 Un diagnostic du contexte de l'exploitation (type de production, organisation de l'entreprise, enjeux sanitaires et environnementaux etc.) et des modes de production (principaux bioagresseurs, stratégie de protection des cultures etc.) ;
- 2 Un plan d'action mettant en avant les leviers pouvant être mis en œuvre sur l'exploitation et qui estime l'impact sur les produits phytosanitaires.

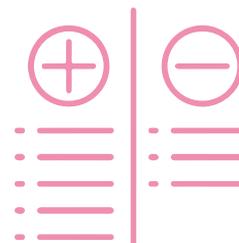


VÉRIFICATION DE LA RÉALISATION DE CES CONSEILS STRATÉGIQUES

Au moment du renouvellement du CERTIPHYTO décideur, les entreprises devront délivrer une **attestation de réalisation des conseils stratégiques**. Sans cette attestation, le certificat ne sera pas renouvelé.

CERTAINES ENTREPRISES SONT EXEMPTÉES DE CONSEILS STRATÉGIQUES

- ✧ Les exploitations converties en Agriculture Biologique
- ✧ Les exploitations certifiées HVE
- ✧ Les exploitations utilisant uniquement des produits de biocontrôles, des produits composés uniquement de substances de base ou à faible risque ou des produits nécessaires aux traitements obligatoires



Certaines entreprises ont l'obligation d'effectuer un seul conseil stratégique : Les exploitations viticoles d'une surface inférieure à 2 hectares.

COMBIEN DE CONSEILS STRATÉGIQUES DOIS-JE EFFECTUER ?

- ⇨ Deux conseils stratégiques doivent être réalisés dans le délai de cinq ans de validité du CERTIPHYTO.
- ⇨ Ces deux conseils stratégiques doivent être séparés de minimum deux ans et de trois ans maximum.

ORGANISMES CERTIFICATEURS PROPOSANT CES CONSEILS STRATÉGIQUES



Les techniciens viticoles agréés peuvent également réaliser ces conseils stratégiques.

SANCTIONS EN CAS D'ABSENCE DE CONSEIL STRATÉGIQUE

L'absence de réalisation de ces conseils ou un conseil non conforme constituera, à compter du 1er janvier 2024, une non-conformité majeure.

Aucune pénalité financière n'est prévue à ce jour. Une demande de mise en conformité sera faite (une prise de rendez-vous pour réaliser un conseil par exemple) ainsi qu'un rappel à la réglementation.



**UNE DÉROGATION EST OCTROYÉE POUR
CERTIFICATS RENOUELLÉS ENTRE 2021 ET 2025**

1. **Renouvellement en 2021, 2022 et 2023**
 - ✧ 0 conseil stratégique nécessaire pour le renouvellement
 - ✧ 1 conseil stratégique devra être réalisé avant le 31 décembre 2023 et 1 autre après 2024 pour le prochain renouvellement
 - ✧ 2 conseils stratégiques seront exigés pour le suivant
2. **Renouvellement en 2024 et 2025**
 - ✧ 1 conseil stratégique de moins de 3 ans devra être réalisé avant le 31 décembre 2023
 - ✧ 2 conseils stratégiques seront exigés pour le prochain renouvellement
3. **Renouvellement à partir de 2026** : 2 conseils stratégiques dans les 5 ans de validité du CERTIPHYTO seront exigés pour le renouvellement du certificat.

Dans tous les cas, toutes les exploitations devront justifier d'au moins un conseil stratégique de moins de 3 ans avant le 31 décembre 2023.

Pour toute information supplémentaire,
n'hésitez pas à contacter notre service juridique :



Sarah BREFFY
04 94 99 50 03
s.breffy@odg-cotesdeprovence.com

NOUVEAU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION

La dégustation de contrôle est une étape cruciale dans le suivi de mise en marché des vins. Mais au-delà d'être une disposition réglementaire définie par l'INAO (évaluer l'absence de défauts et la conformité aux caractéristiques de l'appellation), elle est aussi à envisager comme un outil d'amélioration continue de la qualité des vins. Le nouveau protocole mis en œuvre à partir de novembre 2023 permet d'accroître l'objectivité et la pertinence de la dégustation, au service de la montée en gamme de l'appellation.



Entraînement des dégustateurs



Dégustation individuelle

APPROCHE GLOBALE DU VIN

Les travaux menés en analyse sensorielle des aliments ont servis de base de réflexion pour élaborer une approche globale de la dégustation des vins Côtes de Provence.

Les caractères du vin, qualités ou défauts, sont multisensoriels. Ils mobilisent à la fois les capacités visuelles, olfactives et gustatives du dégustateur. L'avis exprimé pour un vin est la résultante de l'ensemble des sensations perçues.

L'approche traditionnelle de la dégustation par le découpage entre œil/nez/bouche a laissé place à une évaluation par caractères voulus ou non voulus, indifféremment du mode de perception.

L'objectif est que l'attention du dégustateur soit portée sur le caractère perçu et non sur la façon dont il est perçu.

COMMENT DÉFINIR UN CÔTES DE PROVENCE ?

C'est la question initiale à laquelle un groupe de travail (production, conseil, commerce) constitué par le Syndicat des Côtes de Provence s'est attaché à répondre.

En effet, c'est une responsabilité qui incombe collectivement aux professionnels d'une appellation de déterminer les caractéristiques de leur production.

Le groupe de travail a eu pour support un large échantillonnage de vins élaborés par les opérateurs de l'appellation (provenance, choix de vinification, d'assemblage, d'élevage, millésimes, dans les 3 couleurs).

Ces dégustations ont permis de s'accorder sur un vocabulaire commun, spécifique à l'appellation.

Les critères retenus sont pertinents (c'est-à-dire descriptifs, non hédoniques « j'aime » / « je n'aime pas », référençables) et appropriés aux vins à évaluer.

Le système de mesure est adapté à chaque critère mesuré.



LES DÉFAUTS, DES CARACTÈRES NON VOULUS

Un défaut en analyse sensorielle est défini comme un caractère non voulu dans un produit, qui altère les spécificités de celui-ci.

Les défauts dans les vins peuvent être de différentes origines : matière première, contaminations microbiennes ou exogènes, phénomènes d'oxydo-réduction, etc...

Parmi ces défauts lors des dégustations de mise en marché, toutes couleurs confondues il y a :

✧ **Ceux qui sont le plus souvent cités :**

l'oxydation, la réduction, la volatile, le caractère moisi, le caractère herbacé.

✧ **Les défauts exogènes :**

bouchon, papier, SO₂, hydrocarbure, solvant.

✧ **Les autres caractères non voulus :**

brett, graisse, métallique, goût de souris, goût de lumière, ... ainsi que les autres motifs définis par l'INAO.

La question des défauts ne se pose pas en terme d'intensité mais en terme de présence ou d'absence. Le consommateur est dans l'attente de produits sans défauts. Afin de satisfaire ce niveau d'exigence légitime, **chaque défaut est considéré comme rédhibitoire et entraîne la non-conformité du vin.**

LES NIVEAUX DES QUALITÉS ATTENDUES

Les qualités sont des caractères voulus, dont les niveaux d'intensité conjugués confèrent un équilibre spécifique à l'appellation.

6 qualités ont été retenues pour les vins de l'appellation :

✧ **L'intensité aromatique**

✧ **L'acidité**

✧ **La sucrosité**

✧ **La consistance, qui est l'inverse de la dilution**

✧ **L'alcool**

✧ **L'astringence**

Chaque qualité gustative est référencée par une molécule et une concentration appropriée.

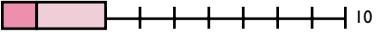
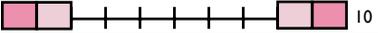
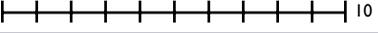
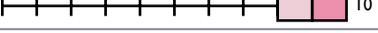
Les qualités sont mesurées sur des échelles d'intensité de 0 (absence) à 10 (maximum relatif).

CES ÉCHELLES COMPORTENT DIFFÉRENTES ZONE DE MESURE :

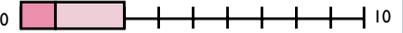
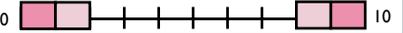
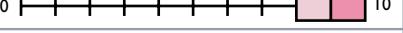
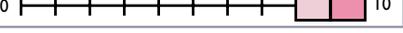
ZONE	INTERPRÉTATION
REFUS	non-conformité du vin
PÉNALISATION	1 point de pénalité par qualité 3 points de pénalité cumulés = non conformité du vin
ACCEPTATION	conformité du vin

Les niveaux des qualités attendues sont similaires pour les 3 couleurs, à l'exception de l'astringence pour les vins rouges.

VINS BLANCS & ROSÉS

QUALITÉ	INTENSITÉ
Intensité olfactive	0  10
Acidité	0  10
Sucrosité	0  10
Consistance	0  10
Alcool	0  10
Astringence	0  10

VINS ROUGES

QUALITÉ	INTENSITÉ
Intensité olfactive	0  10
Acidité	0  10
Sucrosité	0  10
Consistance	0  10
Alcool	0  10
Astringence	0  10

Les familles aromatiques sont indiquées à titre d'information pour le metteur en marché. Elles sont mesurées par niveau d'intensité, faible, moyen ou fort.

FORMATION DES DÉGUSTATEURS ET OUTIL NUMÉRIQUE

LA FORMATION :

Le Syndicat forme les dégustateurs au nouveau protocole depuis 2021.

A la mise en œuvre de ce nouveau protocole, l'AVPI ne fera désormais appel plus qu'aux dégustateurs ayant suivi la formation mise en place.

Par petits groupes de 15 personnes et sur 2 jours, tous les dégustateurs ont revu les références pour se caler sur les différents critères. Ces journées ont été animées par le consultant Jean-Michel DURIVALT et grâce à l'implication de la Chambre d'Agriculture du Var, elles ont été prises en charge par les fonds de formation des exploitants et des salariés.

Plusieurs ateliers ont permis aux dégustateurs de s'entraîner sur des solutions test et des vins.

Des sessions de formations seront proposées au début 2024 à ceux qui veulent rejoindre le panel de dégustateurs.

L'OUTIL :

L'AVPI s'est doté d'un logiciel et de tablettes numériques permettant de gérer l'enregistrement des évaluations et la synthèse des avis des 5 membres de la commission de dégustation.

A l'issue de la dégustation, le retour d'information à chaque dégustateur sur sa dégustation lui permettra de se positionner vis-à-vis de ses pairs et de suivre sa propre évolution de compétence au fil des dégustations.

AVIS DU DÉGUSTATEUR ET DÉCISION DU JURY

Lors de la dégustation de mise en marché, les dégustateurs disposent uniquement des informations concernant la couleur et l'appellation ou dénomination revendiquée.

Pour une même couleur, les vins sont servis de manière aléatoire pour chaque dégustateur. Ceci permet de supprimer l'effet de position d'un vin par rapport au précédent dans l'évaluation de chaque dégustateur.

LES DÉGUSTATEURS SONT REGROUPÉS DANS 3 COLLÈGES DISTINCTS.

- ⇒ Collège « porteurs de mémoire » : opérateurs habilités, quelles que soient leurs activités, salariés rattachés à une entreprise habilitée.
- ⇒ Collège « techniciens » : salariés ou libéraux, justifiant d'une technicité reconnue par la profession.
- ⇒ Collège « usagers du produits » : autres dégustateurs ayant une connaissance des vins de l'appellation reconnue par la profession.

Un jury de dégustation est composé de 5 personnes, issues d'au moins 2 collèges différents, dont au moins 1 porteur de mémoire.

Le dégustateur procède à l'évaluation successive de tous les vins de la série. Le **résultat individuel** répond aux règles suivantes :

	QUALITÉS		
DÉFAUTS	REFUS	PÉNALITÉ	ACCEPTATION
OUI	vin non conforme	vin non conforme	vin non conforme
NON	vin non conforme	0,1 ou 2 points vin conforme	vin conforme
		Au moins 3 points vin non conforme	

Les mesures des 5 dégustateurs sont compilées pour déterminer la conformité ou non du vin en Côtes de Provence ou dénomination de terroir. Le traitement automatisé des données individuelles permet une contribution égale des 5 membres de la commission de dégustation à l'avis final sur le vin.

Les règles décisionnelles suivantes sont appliquées :

DÉFAUTS		QUALITÉS		
		REFUS	PÉNALITÉ	ACCEPTATION
OUI	Au moins 3 dégustateurs/ 5 avec le même défaut ou Au moins 4 dégustateurs/ 5 avec des défauts différents	vin non conforme	vin non conforme	vin non conforme
		NON	vin non conforme	0,1 ou 2 points vin conforme
Au moins 3 points vin non conforme				

Pour les qualités, c'est la valeur de la médiane des 5 mesures individuelles qui est prise en compte dans le résultat du jury.

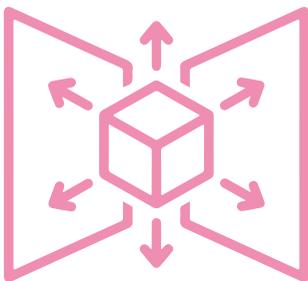
MAINTIEN DU PROTOCOLE EXISTANT POUR LES DGC

Le groupe de travail a proposé des adaptations du nouveau protocole pour évaluer de façon similaire les vins des dénominations de terroir. Les propositions sont en cours de test et ne seront incluses dans le protocole qu'après validation par les responsables professionnels.

Par conséquent pour les vins DGC la conformité à leur dénomination reste évaluée par une question unique.



PERSPECTIVES



Non seulement le protocole proposé apportera de l'objectivité et de la pertinence dans les avis remis aux metteurs en marché, mais également un nouveau regard sur l'appellation.

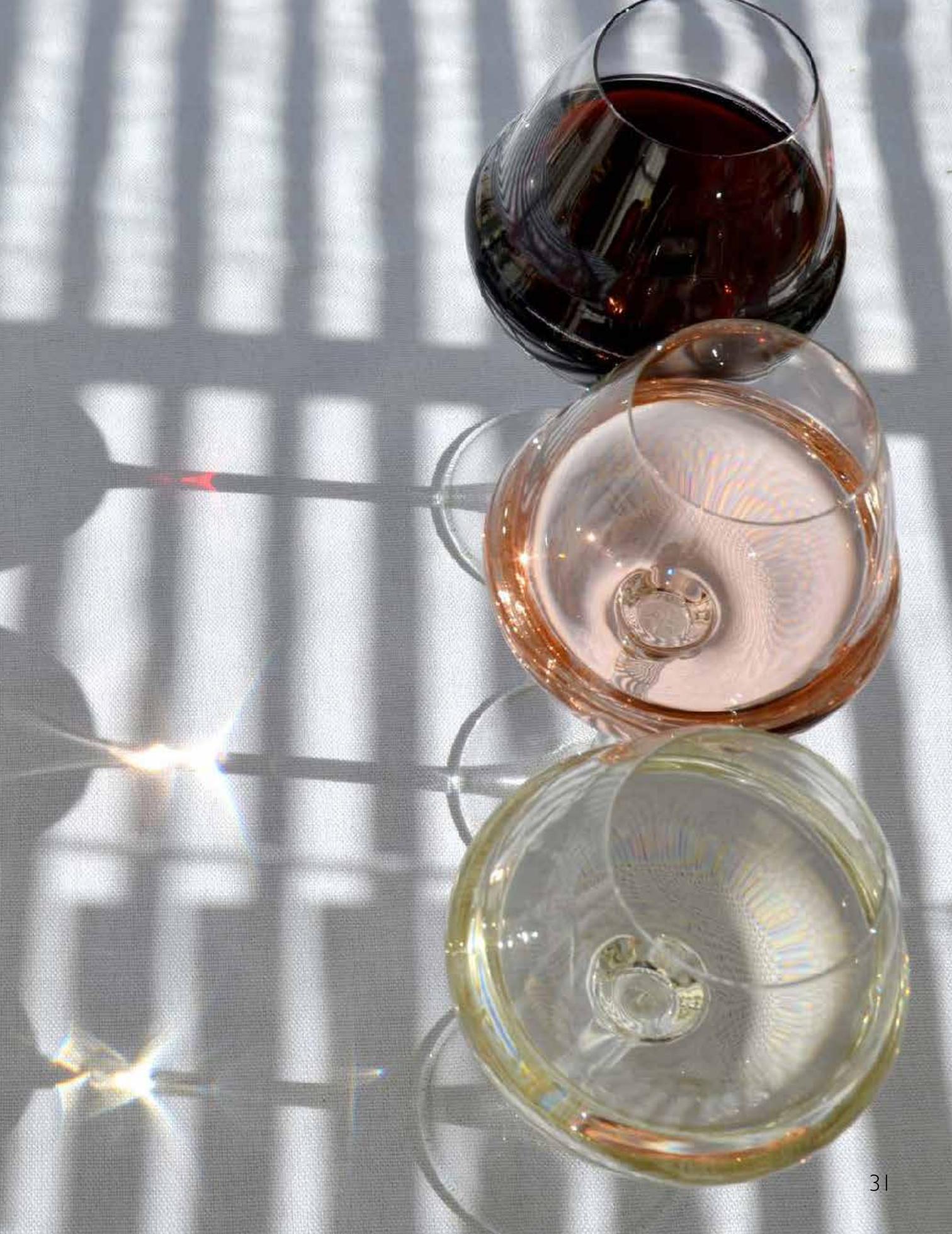
En effet, les mesures des qualités et des défauts constituent des indicateurs qui a posteriori pourront être corrélés avec d'autres sources de données.



Mireille CONRATH
06 03 95 53 89
m.conrath@odg-cotesdeprovence.com



Benoît ALBARET
07 77 09 73 22
b.albaret@odg-cotesdeprovence.com



ÉQUIPE SYNDICAT



ÉQUIPE SYNDICAT



Éric PASTORINO

Président



Nicolas GARCIA

Directeur
Ingénieur Agro



Viviane POURCIN

Assistante administrative
et commerciale
contact@odg-cotesdeprovence.com
04 94 99 50 00



Isabelle CHIEUSSE

Responsable
comptabilité
i.chieusse@odg-cotesdeprovence.com
04 94 99 50 07



Anaïs HUYSMANS

Responsable Juridique
Défense du nom
Lobbying
a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com
07 76 58 90 40



Sarah BREFFY

Juriste
Défense du nom
Droit vitivinicole
Gestion du système qualité
s.breffy@odg-cotesdeprovence.com
04 94 99 50 03



Florence LANGLET

Responsable Plan collectif
Restructuration du vignoble (PCR)
f.langlet@odg-cotesdeprovence.com
04 94 99 50 08



Mélanie ARMARIO

Ingénieure Agro
Contrôle vignoble
/ Encépagement / PCR
m.armario@odg-cotesdeprovence.com
07 86 86 01 69



Mireille CONRATH

Œnologue
Responsable Délimitation
Hiérarchisation
m.conrath@odg-cotesdeprovence.com
06 03 95 53 89



Benoît ALBARET

Ingénieur Agro
Responsable de la démarche
collective HVE
b.albaret@odg-cotesdeprovence.com
07 77 09 73 22



Antoine MATHIAS

Ingénieur Agro
Responsable
développement durable
a.mathias@odg-cotesdeprovence.com
07 70 24 23 31



Hugo BAUDOIN

Technicien vignoble
Obligations déclaratives
Contrôle vignoble
h.baudoin@odg-cotesdeprovence.com
06 12 08 60 16

CONTACTS

Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)

Maison des Vins
RN 7 - 83460 Les Arcs-sur-Argens
04 94 99 50 10
civp@provencewines.com

Coopération Agricole Vignerons coopérateurs Sud

86, Chemin du Plan
83170 Brignoles
04 94 59 01 96 contact.vcsud@sud.lacoopagri.coop

Fédération des Vignerons Indépendants

20-146 Rue de la Bruyère
83170 Brignoles
04 98 05 13 83

Chambre d'Agriculture du Var

26 Boulevard Jean Jaurès
8 006 Draguignan
04 94 50 54 50
contact@var.chambagri.fr

FranceAgrimer

2 Avenue de la Synagogue
BP 90923
84091 Avignon
04 90 14 11 00
vitrestructuration-avignon@franceagrimer.fr
vitiplantation-avignon@franceagrimer.fr

Douane

Centre de la Viticulture Draguignan
71 Rue Paul Cézanne
83300 Draguignan
viti-draguignan@douane.finances.gouv.fr

INAO

Parc Tertiaire Valgora ZAC valgora
Bâtiment C
83160 La Valette
Tel 04 94 35 74 67
dtse@inao.gouv.fr



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