VIGNERONS
EN CÔTES DE PROVENCE

n°29

À LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES GRECS

DÉPÉRISSEMENT DU ROLLE B

crédit photo ©Pauline Chardin

ÉDITO

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

Notre contexte économique et géopolitique mondial n'a pas été sans conséquences sur l'activité des Côtes de Provence en 2023. Fort de 15 années de croissance discontinue, nos 3 appellations connaissent un ralentissement de leurs ventes. La consommation des ménages se concentre sur des dépenses courantes ! L'analyse de cette brutale déconsommation doit être affinée. Dans ce contexte économique et politique très contraint, il est important de respecter au mieux les équilibres économiques de nos 3 appellations afin d'éviter des situations dramatiques.

Nous savons tous que nous vivons une profonde mutation sociétale même si chacun d'entre nous a du mal à identifier quelles en seront les véritables conséquences. Notre modèle vigneron tel que nous l'avons connu devra nécessairement évoluer pour mieux correspondre aux évolutions de nos consommateurs.

La consommation de nos rosés se poursuivra j'en suis persuadé, sûrement différemment de celle d'aujourd'hui.

Chacun d'entre nous doit se saisir de ces mutations que l'on soit vigneron coopérateur, vigneron indépendant ou négociant. Nous devons envisager une stratégie d'avenir.

Nous avons de nombreux atouts :

- un savoir-faire inégalé sur le rosé,
- ce mot Provence évocateur de rêves à travers le monde qui nous permet d'être connu internationalement,
- nos magnifiques paysages variés qui attirent de nombreux touristes.

Il est important de faire vivre à nos consommateurs cette expérience Provence !

L'oenotourisme devra être au cœur de cette «expérience». Il est à mon sens un axe de développement majeur. Il devra être organisé et surtout très professionnel. L'export devra être conforté et développé si nous souhaitons conserver nos équilibres économiques. Il est clair que cela nécessitera une réflexion et une évolution sur la capacité de nos structures à développer le grand export. Nous devrons également veiller à défendre notre leadership et notre valeur sur les marchés matures avec de plus en plus de concurrents qui se positionnent.

Je suis très confiant sur l'avenir de nos Côtes de Provence à moyen et long terme, j'ai bien conscience que l'année 2024 sera rude et que nous devrons faire face à de nombreux défis dans les années à venir. Il est de notre devoir que chacun d'entre nous anticipe et s'adapte pour pérenniser notre beau vignoble Provençal !

Le changement climatique est au coeur de l'évolution de notre vignoble, il est LE sujet

d'avenir.

Nous ne devons rien nous interdire. Nous devons mener largement des expérimentations sans être certains que toutes les pistes soient les bonnes, mais il en va de l'avenir et de la pérennité de notre vignoble.

Le plan climat Provence défini l'année dernière devra être au cœur de la réflexion de chacune de nos exploitations.

Le projet de construction du centre du rosé avance malgré toutes les contraintes administratives. Les organismes partenaires mettent beaucoup d'énergie pour faire sortir de terre ce projet.

C'est dans les moments plus compliqués que l'unité et l'ambition collective font la différence.

Vous pouvez compter sur ma détermination pour continuer à porter cette ambition.

Je vous souhaite à tous une bonne année 2024 !

Eric Pastorino

"LA CONSOMMATION DE NOS ROSÉS SE POURSUIVRA J'EN SUIS PERSUADÉ, SÛREMENT DIFFÉREMMENT DE CELLE D'AUJOURD'HUI."

crédit photo©Clémence Louise Biau

SOMMAIRE

ÉDITO 02

EN BREF 05

BILAN HVE 10

À LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES GRECS 15

LA VENTE À DISTANCE 20

DÉPÉRISSEMENT DU ROLLE 24

FERMAGE/MÉTAYAGE : QUELLES DIFFÉRENCES? 30

DÉGUSTATEURS CALÉS 36

HOMMAGE 42

crédit photo ©Pauline Chardin

ATELIERS D'INTELLIGENCE COLLECTIVE DANS LES CINQ DGC

Les Dénominations Géographiques Complémentaires (La Londe, Fréjus, Pierrefeu, Sainte-Victoire & Notre Dame des Anges) participent à la montée en gamme de l'appellation, avec l'ambition affirmée depuis plus de 20 ans d'identifier les terroirs et de valoriser des vins de qualité, tout en conservant l'unité des Côtes de Provence.

Pour consolider la notoriété acquise, les vignerons poursuivent leurs réflexions sur la notion de terroir :

« Terroir = un savoir-faire collectif dans un milieu naturel singulier, permettant d'élaborer des vins aux caractéristiques particulières. »

L'approche paysagère et l'histoire du projet collectif ont été au centre de ces premiers ateliers.

Les prochains ateliers autour des vins auront lieu dans quelques semaines.

Merci à tous les participants pour ces échanges riches de vos histoires personnelles, qui mettent en lumière votre attachement à vos terroirs !

Travail réalisé en partenariat entre le Syndicat des Vins Côtes de Provence et le CIVP avec une co-animation de Mireille CONRATH et Clotilde MÉTIER.

Atelier d'intelligence collective

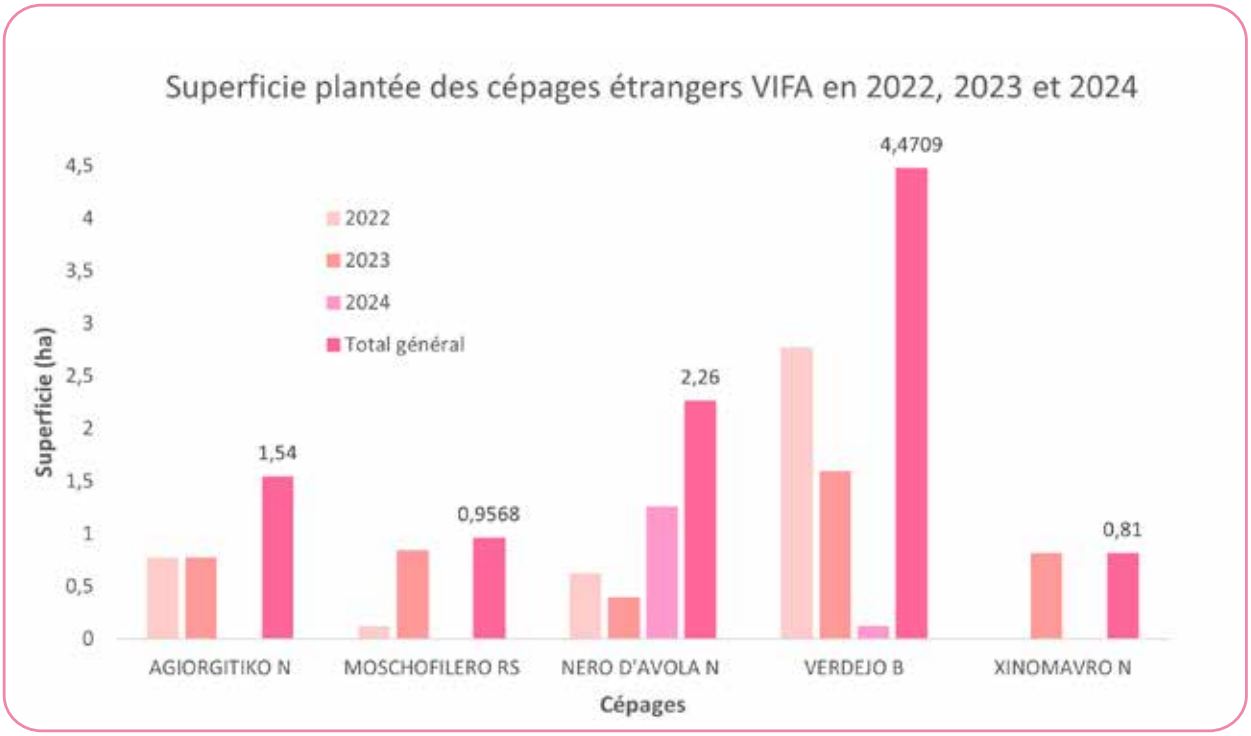
Atelier d'intelligence collective

Atelier d'intelligence collective

BILAN DES PLANTATIONS VIFA - CÉPAGES ADAPTÉS À LA SÉCHERESSE

À ce jour, 14 exploitations se sont lancées dans l'expérimentation de cépages adaptés à la sécheresse (appelés « VIFA ») avec l'ambition de faire avancer la profession et d'être précurseurs en matière de changements de pratiques.

En 2023, la superficie de cépages VIFA est de 8,6677 ha répartis sur l'ensemble de l'appellation.



2023

4,2737 ha plantés

2024

4,3940 ha plantés

En 2024, trois nouvelles exploitations ont décidé de rejoindre ce groupe de vignerons expérimentateurs, représentant 1,37 ha.

DÉGUSTATION AU SÉNAT

Retour sur la rencontre annuelle avec les parlementaires autour d'une dégustation de nos DGC. Une belle opportunité pour notre vignoble d'être découvert et apprécié par les femmes et les hommes œuvrant au plus près des lois ! Nous remercions Madame la Sénatrice Françoise Dumont pour son investissement dans la préparation de cet évènement. Merci également aux 80 personnes présentes, notamment Daniel Laurent, Sénateur et Président du groupe d'études «Vigne et vin».

Étaient présents

Éric Pastorino, Olivier Sumeire, Olivier Devictor, Brice Eymard (CIVP), Nicolas Garcia, Hélène Basset, Anaïs Huysmans, Mireille Conrath, Jean Bacci, Didier Bremond, André Guiol, Ludovic Pontone (DGDDI)

crédit photo ©Pauline Chardin

EN BREF

RENCONTRE JURIDIQUE DU 9/11

Le jeudi 9 novembre 2023, nos vignerons étaient réunis autour du sujet de la création de sites marchands : **Comment faciliter la vente et éviter les pièges réglementaires ?**

Merci à tous les participants de s'être déplacés pour cette matinée riche en informations !

Nous remercions également nos experts pour leurs interventions de qualité :

- **Valérie Nobs,** *Sales & Operations Manager, Hillebrand Gori*
- **Michaël Piquet-Fraysse,** *Avocat associé - Ebl Lexington à Paris*
- **Nicolas Bianchi,** *Responsable filière ingénierie flux et paiements - Caisse d'épargne Côte d'Azur*
- **Idryss Ameur,** Technico Commercial (OBE/OTP6), *Crédit Agricole Provence Côte d'Azur*
- **Erwann de Barry,** *Fondateur de TWIL*

Retrouvez l'audio ici

SCAN ME

Rencontre Juridique

Rencontre juridique

NOUVEAU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION EN PLACE

Les dégustateurs formés depuis 2021 se sont retrouvés lors de séances de travail en petits groupes pour les derniers calages avant le passage à la nouvelle procédure de dégustation.

- Qualités attendues et défauts non voulus au travers des solutions et molécules références.
- Familiarisation avec le support numérique utilisé par l'organisme de contrôle
- Focus également sur les résultats qui seront mis à disposition de chaque dégustateur à l'issue de la séance et qui permettra d'auto-évaluer sa pratique de dégustation au regard de ses pairs.

Merci à tous les participants pour leur disponibilité et leur engagement au service de l'appellation !

Si vous souhaitez participer aux dégustations, les prochaines formations auront lieu en février 2024.
Prise en charge possible par le fonds de formation continue des entreprises.

Plus d'infos en page 36

crédit photo©Clémence Louise Biau

EN BREF

PLAN COLLECTIF DE RESTRUCTURATION

PCR5 Provence 2022/2023 à 2024/2025

413 producteurs inscrits pour une superficie totale de 1463.1726 ha

Superficie totale plantée en restructuration collective lors de la campagne 2022/2023 : **295,6521 ha**

Nombre de producteurs : **232**

VITIRESTRUCTURATION

2023
du 8/01 au 12/01 17 h

Arrachages préalables

Exceptionnellement, une troisième période d'ouverture de demande de constat préalable à l'arrachage a été introduite : **du 8 au 12 janvier 2024 à 17h.**

2023
ouverture Janvier

Demandes d'aide

Le dépôt des demandes d'aide à la restructuration du vignoble de la campagne 2023/2024 sera ouvert **en Janvier 2024.** Les différentes notices et textes règlementaires seront disponibles dans votre compte sur le Vitiportail (téléprocédure Vitirestructuration – textes et règlementation – sélection du bassin Vallée du Rhône Provence).

Pensez à déposer votre demande d'aide plantation collective et/ou individuelle, palissage seul sur plantations 2021/2022 ou 2022/2023.

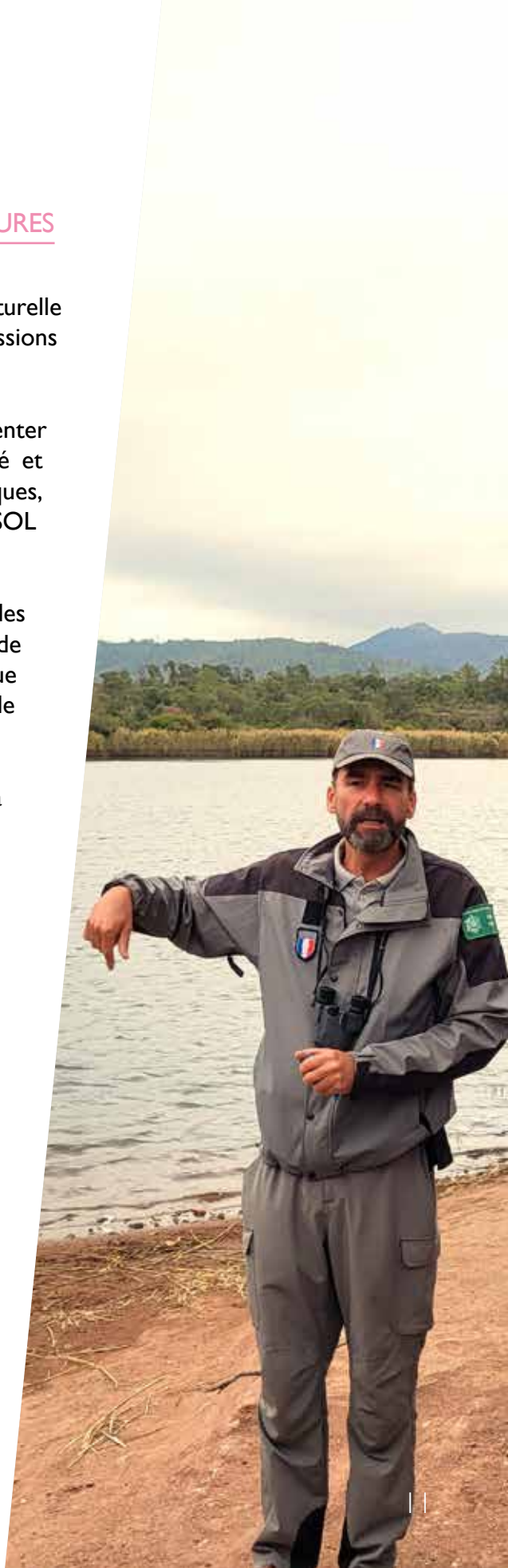
RÉSERVE NATURELLE DE LA PLAINE DES MAURES

Dans le cadre du dialogue territorial de la Réserve Naturelle Nationale de la Plaine des Maures, une journée alliant discussions et visite de la réserve a été organisée le 18 octobre.

- Le Syndicat des Vins Côtes de Provence a pu présenter les actions engagées par le vignoble pour allier qualité et durabilité sur ce terroir unique : évolution des pratiques, dénomination Notre Dame des Anges, projets ECOVITISOL & Terre APARA, gestion de l'irrigation, etc.

- Ce fut l'occasion de découvrir l'activité et les contraintes des principaux acteurs pour envisager une gestion pérenne de ce site d'exception : un patrimoine biologique et géologique unique regroupant plus de 30 habitats différents et plus de 150 espèces faunistiques protégées, le tout sur 5 276 ha.

Un programme enrichissant suivi d'une belle visite de la réserve.



BILAN 2023 DE LA **DÉMARCHE COLLECTIVE**

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 production agricole (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 après 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.

crédit photo©Clémence Louise Biau

LA HVE, UNE DYNAMIQUE CONFIRMÉE !

760 exploitations certifiées en **2023**

673 coopérateurs :
de 23 caves coopératives
87 caves particulières

11 000 ha de SAU dont
6 900 ha en Côtes de Provence

Evolution : **+120%** en **1an**

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.

TÉMOIGNAGE

MARINE BALUE,
Responsable Technique et Consultante Viticole pour Vitivalor Solutions

Vitivalor solutions est un nouveau partenaire technique de la démarche collective HVE. Pourquoi Vitivalor solutions s'est lancé dans la HVE ?

« Vitivalor Solutions accompagne les vignerons dans la certification HVE depuis le début dans les régions où nos consultants sont présents, nous avons un pôle dédié à l'accompagnement de toutes les démarches environnementales et RSE. Nous avons donc choisi de proposer ces accompagnements en Provence, quand nous avons démarré sur la région il y a deux ans. »

Pourquoi avoir fait confiance au Syndicat pour intégrer la structure collective ?

« Il était important pour nous de pouvoir proposer à nos clients et futurs clients l'option de la démarche collective. Elle a l'avantage d'être très bien cadrée, aussi bien pour les méthodes que pour les calendriers d'audits. En tant que partenaire technique, nous avons aussi accès à beaucoup d'informations, à des échanges, et à l'appui d'une équipe qui maîtrise très bien le sujet. »

Comment voyez-vous l'évolution du HVE ?

« Je pense que la HVE n'est qu'un début. Les vignerons certifiés vont s'intéresser à des démarches encore plus globales dans la RSE, les Vignerons Engagés… De toute façon, la HVE risque d'être demain une base réglementaire obligatoire et il faudra sans doute aller plus loin si l'on veut se démarquer. »

crédit photo©Clémence Louise Biau

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

Caitlin KING
06 46 16 09 17
c.king@aix-oenologie.com

83 – Julie MAZEAU
06 23 53 03 40
Julie.mazeau@var.chambagri.fr

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

Marine BALUE
06 15 01 89 47
mbalue@vitivalor.com

Pour plus d'informations, contacter :

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

crédit photo ©HFabre

À LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES GRECS

En octobre 2023, les vignerons du Syndicat des Côtes de Provence sont partis à la découverte du vignoble grec ! Un voyage riche en rencontres, notamment avec la pépinière VNB et les producteurs de Péloponnèse. Cette expérience nous a permis de gagner du temps sur la recherche et l'expérimentation des cépages grecs : Moschofilero RS, Agiorgitiko N, Xinomavro N.

VISITE DE LA PÉPINIÈRE VNB

Les vignerons des Côtes de Provence ont eu la chance d'être accueillis par Monsieur Kostas BAKASIETAS, gérant de la pépinière VNB et véritable expert et passionné de la diversité des cépages grecs.

Avec plus de 4 millions de plants produits par an (35% à l'export), il s'agit du principal fournisseur de cépages grecs en Provence.

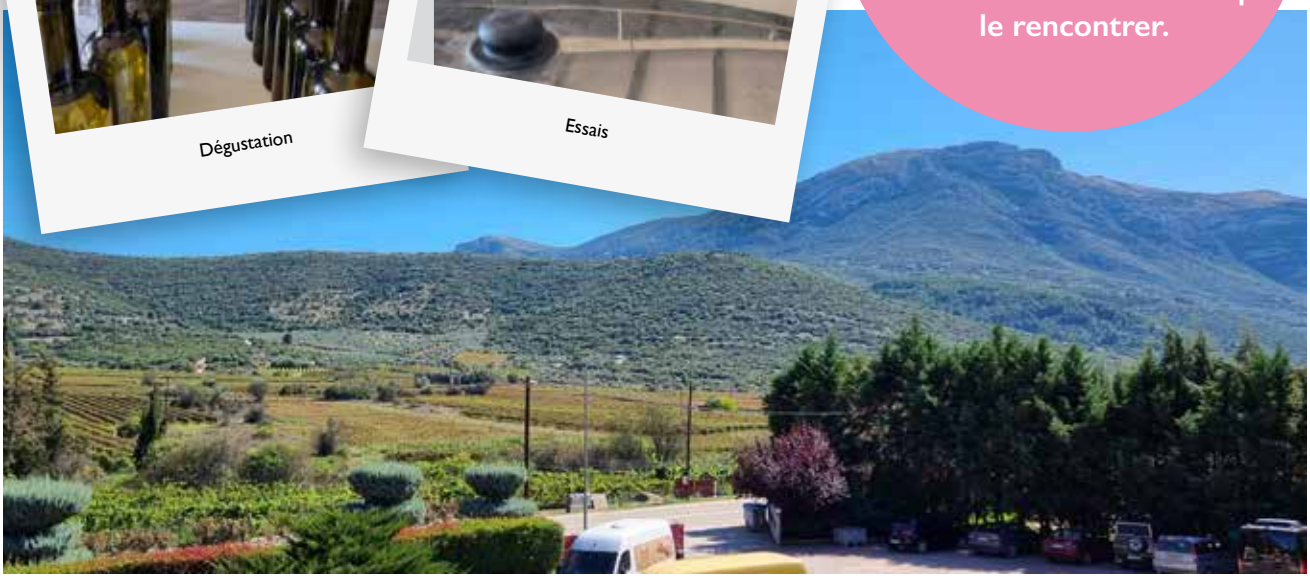
AU PROGRAMME :

- Visite et explication du mode de fonctionnement de la pépinière.
- Présentation de la **société HELLENIFERA** montée en partenariat avec **l'IFV** et les différents travaux qu'elle mène.
- Présentation des cépages Moschofilero RS, Agiorgitiko N, Xinomavro N **et Assyrtiko B.**
- Dégustation de 6 clones de chacun des cépages : une réelle découverte nous montrant les différences d'un clone à un autre.

Dégustation

Essais

Grâce à Monsieur Bakasiestas, l'appellation a gagné un temps considérable sur les expérimentations à venir et les capacités des cépages étudiés. C'était un véritable honneur d'avoir pu le rencontrer.



*Cépage qui n'a pas été intégré dans le cahier des charges de l'appellation.

DÉCOUVERTE DE L'AOP "NEMEA" AVEC L'AGIORGITIKO N

Les vignerons des Côtes de Provence sont partis à la découverte de l'AOP « Nemea » qui produit principalement de l'Agiorgitiko N par le biais des domaines NIKOLAOU et GAÏA.

AU PROGRAMME :

- Visite et découverte de parcelles d'Agiorgitiko N
- Dégustation des vins produits et de l'Agiorgitiko N, produit principalement en rouge mais également en rosé.

Ces visites sont un véritable moyen de découvrir le cépage tant d'un point de vue agronomique que gustatif.

PRODUIT DANS DES CONDITIONS SIMILAIRES À LA PROVENCE, IL SEMBLE CAPABLE DE S'ADAPTER À NOTRE VIGNOBLE :

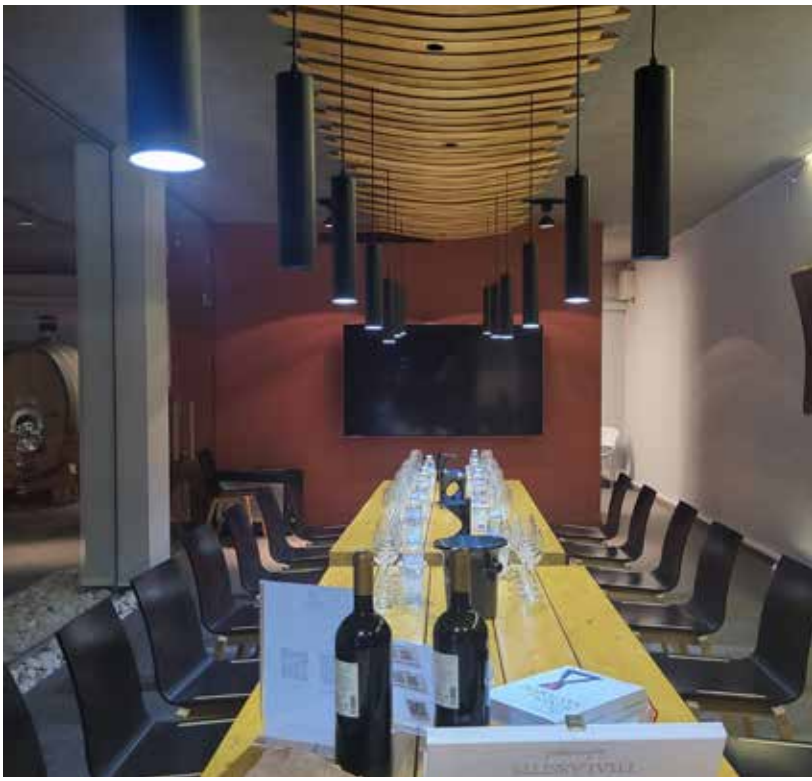
- Altitude allant de 85 à 110m démontrant une adaptation du cépage à notre vignoble
- Journées chaudes en été (températures parfois supérieures à 40°C).
- Pluviométrie moyenne comprise entre 400 mm et 700mm par an.

SES ATOUTS :

- Adapté à la sécheresse et productif, il nous paraît adéquat pour faire face au changement climatique.
- En dégustation, attendez-vous à retrouver des notes de fruits rouges, d'agrumes et de fruits exotiques et une acidité élevé due à un pH faible de 3.3 en moyenne et une acidité totale pouvant aller jusqu'à 7,3.
- Concernant les taux d'alcools, ils sont similaires à ceux de la Provence soit 13,5 en moyenne.
- Il est également tardif, généralement un des derniers cépages à être récolté en Grèce dans le vignoble de NEMEA.

SES INCONVÉNIENTS :

- Il semble être sensible au Mildiou.



DÉCOUVERTE DE L'AOP «MANTINIA» AVEC LE MOSCHOFILERO

Les vignerons des Côtes de Provence ont ensuite fait un arrêt dans le vignoble AOP « MANTINIA » où le Moschofilero RS est produit en grande majorité.
Ici, ce sont les Domaines TSELEPOS et MOROPOULOU qui les ont accueillis.

Cave domaine Tselepos

AU PROGRAMME :

- Visite des parcelles de Moschofilero RS au domaine de TSELEPOS.
- Visite du chai en pleine effervescence des vendanges au domaine MOROPOULOU.
- Dégustation des vins et notamment du jus de Moschofilero RS avant et pendant la fermentation.

Le Moschofilero RS a été une véritable surprise et une belle découverte.

Dégustation au Domaine Moropoulou

SES ATOUTS :

- Adapté à la sécheresse
- Peu sensible aux maladies cryptogamiques
- Facile à travailler avec un port érigé
- Besoins en eau très faibles
- Bonne vigueur et productif

SES INCONVÉNIENTS :

- En Grèce et en AOP MANTINIA, il est produit à des altitudes comprises entre 650 et 750m avec des pluviométries de l'ordre de 600 à 750mm. Il s'agira d'un paramètre à prendre en considération lors des études qui seront réalisées par le Syndicat.

Ce cépage a bluffé les membres du conseil d'administration par son intensité aromatique et ses incroyables notes de rose, litchi, agrumes et fruits exotiques.

Il présente également de belles acidités et avec sa peau rose/violacée, il confère peu ou pas de couleur au vin. Il pourrait tout aussi être utilisé pour des vins blancs que pour des vins rosés.

Le travail de la vigne a l'air tout aussi idéal que son travail en cave !

Il ne reste plus qu'à suivre et connaître son adaptation en Côtes de Provence.

TÉMOIGNAGE

Hélène DRAGON, propriétaire du Domaine de Jacourette à Pourrières

« Le vignoble grec était pour moi une découverte totale. J'ai été stupéfaite par la qualité exceptionnelle des vins, de façon générale, dans l'ensemble des vignobles visités.

Nous avons découvert une région viticole, le Péloponnèse, dont les paysages et le climat se rapprochent beaucoup de la Provence.

Les vignerons et le pépiniériste qui nous ont reçus avaient à cœur de partager leur expertise et leur passion des cépages grecs.

Ainsi nous avons pu recueillir une multitude d'informations précieuses, sur tous les aspects : ampélographique, cultural, production, résistance aux maladies et à la sécheresse, caractéristiques organoleptiques et analytiques, vinification, conservation.

Sans un tel voyage d'étude, il nous aurait fallu plus de 10 ans après avoir planté la première vigne pour compiler autant d'informations sur ces cépages !

Mon cépage coup de cœur est le Moschofilero. Il est très pâle, productif, peu sensible aux maladies et à la sécheresse. Il a une acidité naturelle et il est très expressif. Je pense qu'il sera complémentaire de nos cépages traditionnels en enrichissant la palette aromatique de nos rosés, car il produit beaucoup de terpènes, ce qui lui donne un parfum caractéristique de rose.

J'ai hâte d'en planter pour vérifier si mes intuitions sont bonnes ! »

Plus d'informations? Contactez-nous :

Mélanie ARMARIO
07 86 86 01 69
m.armario@odg-côtesdeprovence.com

crédit photo ©HFabre

LA VENTE À DISTANCE DES VINS
QUELLES SONT LES MODALITÉS DOUANIÈRES ?

Le commerce en ligne des vins séduit de plus en plus d'acteurs de la filière. Il ouvre les domaines viticoles à une nouvelle clientèle et offre une visibilité plus importante. Il est un complément d'activité à l'œnotourisme en fidélisant une clientèle française et étrangère. Vitrine incontestable des domaines viticoles, le site marchand déclenche des ventes à distance et des expéditions dont les modalités douanières doivent préalablement être connues et anticipées par le vendeur.
Celui-ci doit rester vigilant lors de l'envoi des vins soumis à accises à un particulier pour sa consommation personnelle. Les ventes s'effectueront exclusivement sous le régime des « droits acquittés » et les formalités seront différentes selon le lieu de destination de la commande.

crédit photo © Hillebrand Gori

VOUS VENDEZ ET EXPÉDIEZ À UN PARTICULIER FRANÇAIS

L'expédition des vins auprès d'un acheteur français nécessite l'établissement et la fourniture d'un document commercial (facture, bon de livraison, bon de commande etc.).

CELUI-CI, PLACÉ À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU COLIS, COMPORTE LES MENTIONS SUIVANTES :

- Le nom, la dénomination ou la raison sociale et l'adresse de l'expéditeur
- Le nom et l'adresse du destinataire des produits soumis à accise
- L'adresse du lieu de livraison des produits, si différente de l'adresse du destinataire
- La nature et les quantités des produits transportés
- L'indication « ventes à distance de produits soumis à accise ».

La vente est réalisée Toutes Taxes Comprises.

VOUS VENDEZ ET EXPÉDIEZ À UN PARTICULIER DANS L'UE (HORS FRANCE)

Conformément à la législation française, le vendeur doit établir un document commercial à chaque envoi qu'il placera à l'intérieur ou à l'extérieur du colis (bon de commande, bon de livraison, facture ou autre)..

LES MENTIONS SUIVANTES DOIVENT APPARAÎTRE :

- Le nom, la dénomination ou la raison sociale et l'adresse de l'expéditeur
- Le nom, la dénomination ou la raison sociale et l'adresse de l'expéditeur
- Le nom et l'adresse du destinataire des produits soumis à accise
- L'adresse du lieu de livraison des produits, si différente de l'adresse du destinataire

crédit photo ©Pauline Chardin

- L'indication « ventes à distance de produits soumis à accise »
- Le numéro d'identification, le nom, la dénomination ou la raison sociale et l'adresse du représentant fiscal de l'expéditeur (si exigé par l'État membre de destination)
- Le bureau des douanes compétent dans l'État membre de destination auprès duquel les droits d'accise ont été garantis préalablement à l'expédition
- Une mention de la déclaration de la TVA de destination acquittée via le Guichet Unique
- Le numéro de référence ou tout autre élément identifiant de manière claire la garantie constituée par l'expéditeur ou son représentant fiscal dans l'État membre de destination.

ATTENTION !
Les formalités de la vente à distance ne sont pas harmonisées au sein de l'Union : chaque Etat membre dispose de sa propre réglementation.

Ainsi, **le recours à un représentant fiscal n'est pas systématiquement obligatoire selon les pays de destination,** même si la TVA est toujours acquittée dans le pays de consommation.

À la suite de l'expédition, **le remboursement des droits d'accise français** fera l'objet d'une demande auprès du bureau des douanes locales.

Celle-ci comprend :

- la preuve de l'achat des vins en droits acquittés
- l'exemplaire du document commercial exigé pour la circulation en France
- la preuve du paiement des droits dans le pays de destination

La vente est réalisée hors TVA française.

crédit photo ©Pauline Chardin

VOUS VENDEZ ET EXPÉDIEZ DANS UN PAYS HORS UE

En qualité de vendeur, le domaine doit couvrir le transport du vin jusqu'au bureau de douane français ou européen où sera déposée la déclaration en douane d'exportation.

Sans avoir à payer les droits d'accise, GAMMA permet d'émettre le DAE (Document Administratif Electronique) pour accompagner l'exportation. La sortie de l'Union européenne apure automatiquement le DAE, grâce à la connexion entre GAMMA et DELTA (téléprocédure pour les déclarations en douane).

L'apurement devient effectif lorsque le DAE est typé « export » dans GAMMA et les références du bureau d'export sont indiquées. Le nom et l'adresse du destinataire situé dans le pays tiers seront saisis et les références du DAE seront reprises dans la déclaration d'export.

La vente est réalisée Hors Taxe.

TÉMOIGNAGE

VALÉRIE NOBS,
Sales & Operation Manager chez Hillebrand Gori

« Les réglementations et exigences qui régissent les exportations de vin sont nombreuses et varient d'un pays à l'autre. Face à la complexité de certains envois, comme les ventes à distance ou auprès des particuliers, faire appel à l'expertise d'un commissionnaire de transport dédié aux vins et spiritueux, vous garantit d'être en conformité avec les formalités douanières internationales. Dans la vente à distance, les modalités douanières doivent préalablement être connues et anticipées par le vendeur. »

Hillebrand GORI — A company of DHL

Plus d'informations? Contactez notre service juridique :

a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com & s.breffy@odg-cotesdeprovence.com

DÉPÉRISSEMENT DU ROLLE B
ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

Le Rolle B est l'un des principaux cépages de l'appellation et pour cause : il représente 75 % de la surface de cépages blancs dont 90% des parcelles sont âgées entre 1 à 20 ans. Ce cépage a un intérêt tout particulier pour les Côtes de Provence, notamment pour son fort potentiel aromatique.
Cependant, des retours nous sont parvenus questionnant la pérennité du cépage dans la région : mortalité précoce, baisse de production et de rendement ...
L'équipe technique du Syndicat a alors saisi le sujet en collaboration avec le Centre du Rosé afin de mener dans un premier temps une étude préliminaire pour déterminer s'il existe un réel problème de dépérissement.

EST-CE QUE LE ROLLE B CONNAÎT UN RÉEL DÉPÉRISSEMENT ?

Pour évaluer le phénomène rapporté, des **comptages de mortalité** sur des parcelles de Rolle B ont été effectués.

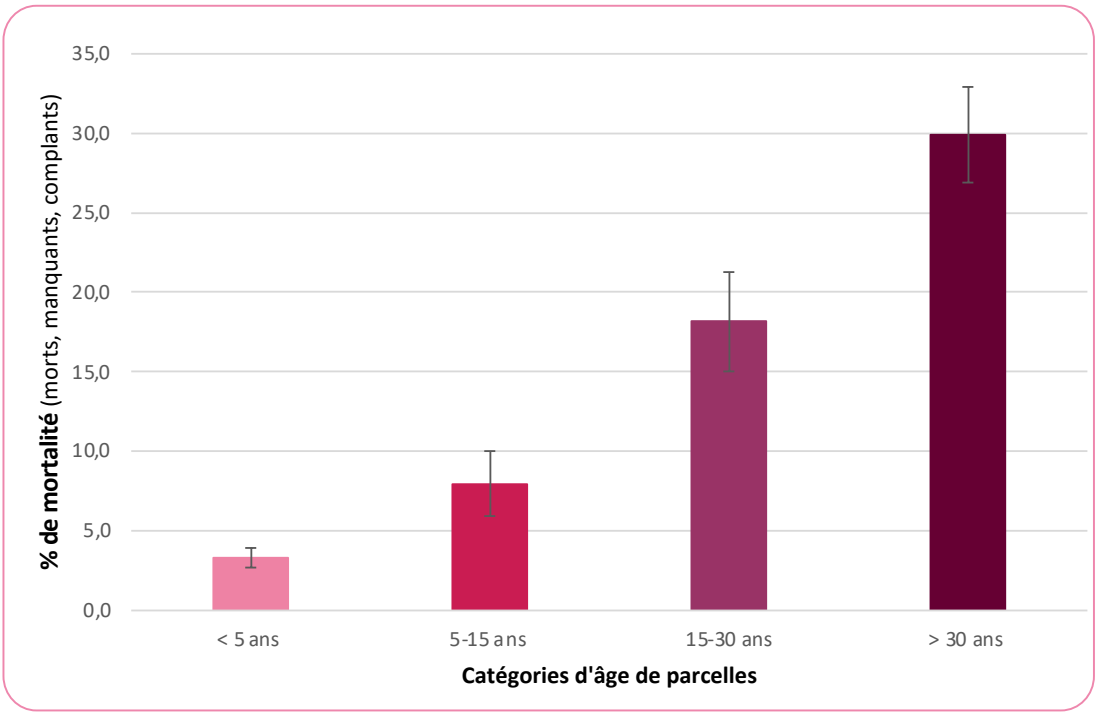
Les parcelles ont été choisies de manière aléatoire sur 5 secteurs :

- Sainte-Victoire
- La Londe
- Notre-Dame des Anges
- Le Bessillon
- La commune de Gassin

Nous avons ensuite défini 4 catégories d'âge de parcelles :

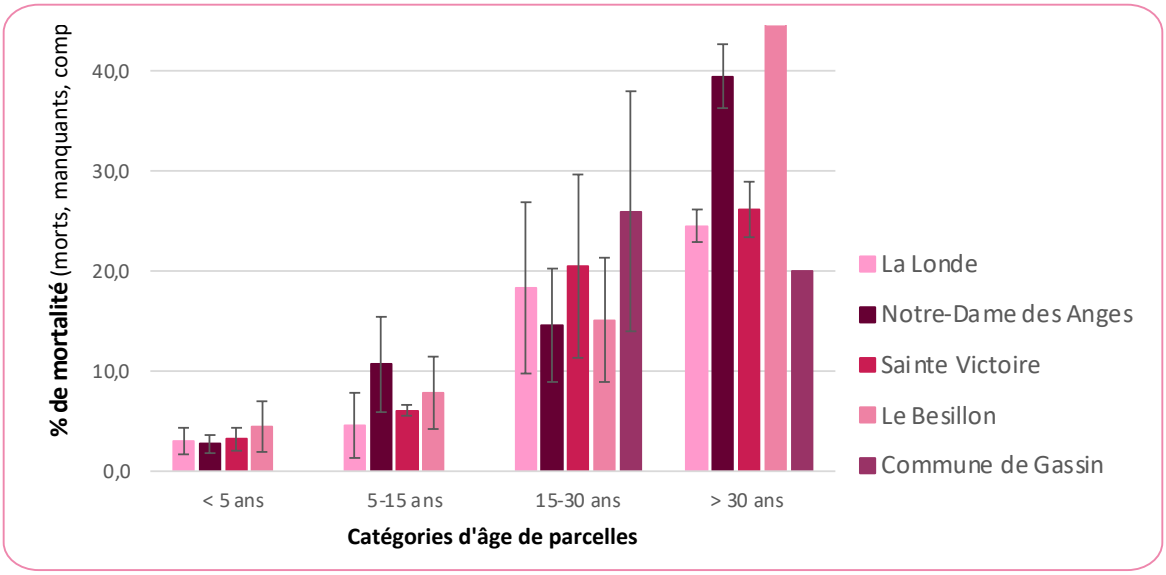
- moins de 5 ans
- entre 5 et 15 ans
- entre 15 et 30 ans
- plus de 30 ans

POURCENTAGE DE MORTALITÉ MOYEN EN FONCTION DES CATÉGORIES D'ÂGE DES PARCELLES



- **moins de 5%** de mortalité pour les parcelles âgées de **moins de 5 ans**
- **moins de 10%** de mortalité pour les parcelles âgées de **5 à 15 ans**
- **18,2%** de mortalité pour les parcelles âgées de **15 à 30 ans**
- **30%** de mortalité pour les parcelles **au-delà de 30 ans**

POURCENTAGE DE MORTALITÉ MOYEN PAR SECTEUR ET PAR CATÉGORIE D'ÂGE.



On peut constater que les parcelles âgées entre 15 et 30 ans présentent les plus grandes **erreurs standards***, témoignant d'une grande variabilité du pourcentage de mortalité au sein de ces échantillons. **Il semblerait alors que le phénomène se déclenche et s'observe à partir de cette catégorie d'âge.**

*L'erreur standard permet l'évaluation de la variation de la valeur d'un échantillon à l'autre.

Ce premier état des lieux concernant la mortalité du cépage semble confirmer l'hypothèse d'un dépérissement dans la région. Au printemps 2024, de nouveaux comptages pourront être effectués sur les secteurs manquants de l'appellation.

SYMPTÔMES OBSERVÉS

Au cours des nombreux comptages, le principal symptôme observé est la **mortalité des coursons** avec **un vieillissement précoce des charpentes.** La photo ci-contre montre cette mortalité des bois. Généralement, le pied perd un courson, puis un bras pour ensuite finir par perdre le pied entier.

Dans la littérature, les **maladies du bois** apparaissent dans les principales causes du dépérissement du vignoble. Pour autant, nous n'avons pas remarqué de symptômes semblables à l'ESCA sur l'ensemble des parcelles de Rolle B observées.

Certains producteurs nous ont fait part d'observations de symptômes foliaires semblables à des **viroses**, en sachant que le Rolle B a une sensibilité particulière à celles-ci. Les parcelles présentant ces symptômes foliaires seront testées en 2024.

Observations de symptômes

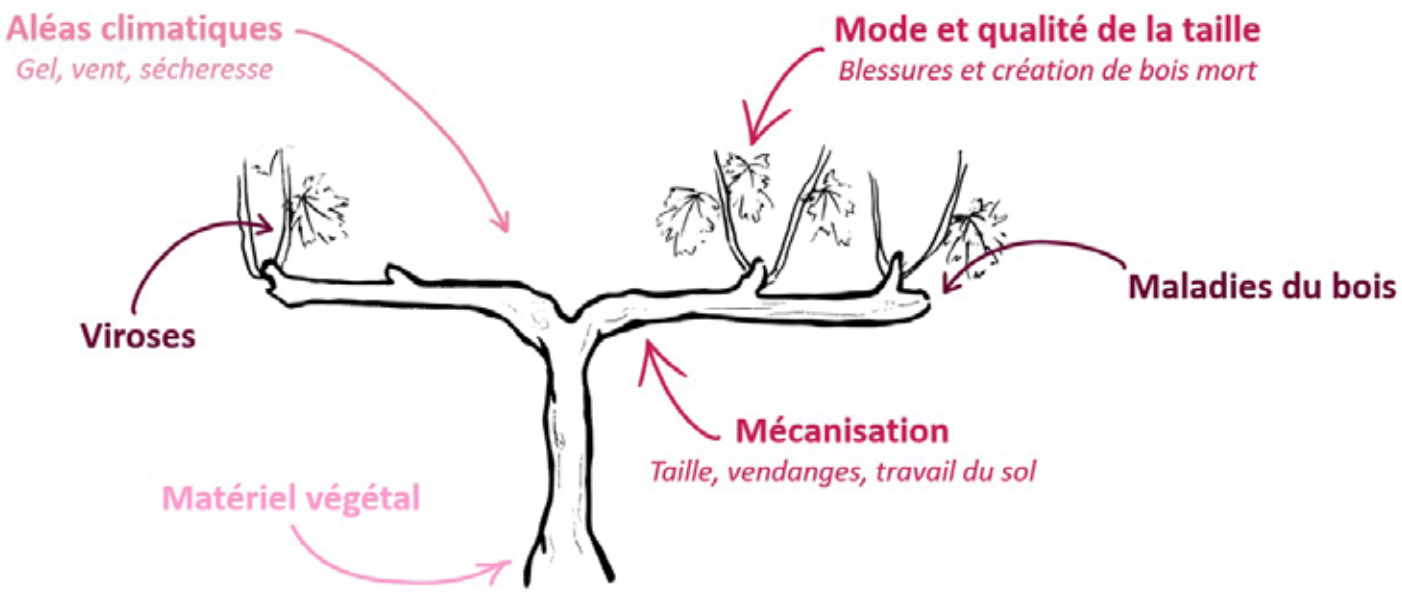
Si vous observez des **symptômes similaires** sur **une ou plusieurs de vos parcelles de Rolle B,** contactez-nous !

RECHERCHES DES CAUSES

A présent, nous essayons d'identifier l'ensemble des symptômes à travers des enquêtes et témoignages des producteurs et professionnels. En parallèle, nous nous questionnons quant aux causes responsables de ce dépérissement. Nous explorons plusieurs axes de recherches à l'heure actuelle car ce phénomène se présente comme étant **multifactoriel.**

Le schéma ci-dessous présente les différents facteurs potentiels identifiés pouvant avoir un impact dans le dépérissement du Rolle B.

- **Les aléas climatiques:** Le Rolle B est un cépage sensible au gel, au vent ainsi qu'à la sécheresse.
- **Le mode et la qualité de la taille:** Création de blessures et de bois mort.
- **La mécanisation (taille, vendanges, travail du sol)** : Création de blessures et fragilisation.
- **Les maladies du bois:** Vulnérabilité augmentée par les blessures.
- **Les viroses**
- **Le matériel végétal:** Recherches de clones potentiellement dépérissants ou association avec des porte-greffes non favorables ?



TÉMOIGNAGE

STÉPHANIE MONGEOT,
Responsable des vignobles au Château MINUTY

« Nos jeunes parcelles de Rolle B se portent très bien, s'il y a quelques pieds manquants présents sur celles-ci le passage de l'inter-cep en est certainement responsable.

Par ailleurs, nos parcelles de Rolle B plus âgées montrent des signes d'affaiblissement à partir de 15 ans. Nous pratiquons en majorité la taille en palmette sur nos parcelles de Rolle B.

Généralement, nous observons un dessèchement des charpentes commençant par une tourelle puis une seconde pour finalement perdre un bras du cordon. On ne peut malheureusement pas toujours pratiquer un recépage. Ainsi ces pertes de position ont un impact non négligeable sur la production.

Il est à noter que le Rolle B présente des mérithalles très longs, se faisant les tourelles de nos palmettes montent très rapidement aux fils des années en raison de nos préceptes de taille physiologique respectueuse du flux de sève. Sur une de nos plus vieilles parcelles de Rolle B âgées de 56 ans avec des tourelles atteignant hauteur d'homme, nous avons fait redescendre une baguette au fil porteur en prenant soin d'ébourgeonner la courbure du rameau.

Ceci nous a permis de faire plusieurs observations. Dans un premier temps, l'ensemble des bourgeons présents sur la baguette se montrent fructifères à l'inverse des coursons où le premier œil n'est pas toujours à fruits. Ces observations nous ont amené à penser qu'une taille régénératrice des bois, type Guyot simple, pourrait être une solution à nos soucis de pertes de bras sur les cordons. Le Rolle B est indispensable à l'élaboration des Blancs en Provence, l'exploration d'un nouveau mode et type de taille nous semble très pertinent. Ce n'est pas la seule piste à explorer, il faut également regarder du côté du matériel végétal et plus particulièrement l'adéquation entre le cépage et le porte-greffe. »

CONTACTS

Pour plus d'informations, contactez notre service technique :

Anaïs BES
06 15 32 62 36
a.bes@odg-cotesdeprovence.com

crédit photo ©HFabre

Mélanie ARMARIO
07 86 86 01 69
m.armario@odg-cotesdeprovence.com

crédit photo ©HFabre

FERMAGE & MÉTAYAGE
QUELLES DIFFÉRENCES ?

Les baux ruraux sont des casses têtes juridiques pourtant indispensables à la bonne gestion de vos terres agricoles. Dans les pages qui suivent, nous essaierons de vous réconcilier avec les deux principaux contrats que l'on retrouve en viticulture en faisant ressortir leurs spécificités.

crédit photo©Clémence Louise Biau

QU'EST-CE QU'UN « BAIL RURAL » ?

FERMAGE = Il s'agit de la mise à disposition à titre onéreux d'un immeuble à usage agricole en vue de l'exploiter pour y exercer une activité agricole (article L411-1 du code rural).

METAYAGE = Le bail à métayage est le contrat par lequel un bien rural est donné à bail à un preneur qui s'engage à le cultiver sous la condition d'en partager les produits avec le bailleur (article L417-1 du code rural).

Par principe, le bail rural est un fermage. Les règles de droit commun applicables au fermage s'appliquent également au métayage.

QUI CONCERNE-T-IL ?

- Personne physique ou morale
- Un propriétaire agricole → le bailleur → qui peut être plein propriétaire / indivisaire / usufruitier / époux bailleur
- Un fermier ou un métayer

LES RÈGLES COMMUNES

LE BAIL RURAL EST-IL OBLIGATOIREMENT ÉCRIT ?

Non, il s'agit d'une condition de preuve mais pas d'une condition de validité du contrat.
La validité du contrat verbal est d'ailleurs admise à l'article L411-4 du code rural.

Cependant, il est fortement conseillé de rédiger un contrat entre les parties afin d'encadrer et de sécuriser les relations entre elles. Par ailleurs, certains organismes comme la Douane exigent un écrit pour les modifications du CVI.

crédit photo©Clémence Louise Biau

FORMALITÉS D'ENREGISTREMENT

Qu'il s'agisse d'un fermage ou d'un métayage, l'enregistrement du bail n'est plus obligatoire depuis 1999, excepté pour les baux à long terme (au-delà de 12 ans).

Comment l'enregistrer ?

- Par acte notarié : chez le notaire → prix variable en fonction du notaire
- Par acte sous seing privé : par les parties elles-mêmes via le service des impôts des entreprises dont dépendent les terres agricoles concernées → 25€

DURÉE DU BAIL

Principe : 9 ans

L'article L411-4 du code rural prévoit que les baux ruraux (verbaux ou écrits) ne peuvent être d'une durée inférieure à 9 ans. Il s'agit d'une règle d'ordre public. Tout bail dont la durée n'est pas déterminée engage pour 9 ans.

Exceptions : durées plus courtes

- **Bail conclu par la SAFER** = durée de 6 ans maximum.
- **« petite parcelle »** : la parcelle ne doit pas dépasser une taille minimale fixée par arrêté préfectoral et ne doit pas constituer une partie essentielle de l'exploitation.
- Bail d'un an consenti temporairement dans l'attente de l'installation d'un descendant.

Les parties peuvent librement établir une durée plus longue :

- **18 ans** → Renouvellement par période de 9 ans.
- **25 ans** → Le bail cesse au bout de 25 ans sauf si les parties ont inséré une clause de tacite reconduction.
- **Bail de carrière = 25 ans minimum** → Il prend fin à l'expiration de l'année culturale au cours de laquelle le locataire atteint l'âge de la retraite (fixé à 62 ans minimum par la MSA).

Spécificité métayage : le métayer peut résilier le contrat tous les 3 ans, en donnant son préavis dans les délais conformes aux usages locaux avant l'expiration de chaque période triennale (art. L417-2 du Code rural).

LES RÈGLES SPÉCIFIQUES À CHAQUE CONTRAT

MODALITÉS DE RÉMUNÉRATION

Il s'agit là de la principale distinction entre le bail à ferme et le bail à métayage.

FERMAGE

Paiement du loyer en somme d'argent.

Fixation du prix du loyer :

SCAN ME

Le loyer des terres nues et des bâtiments d'exploitation est fixé par arrêté préfectoral

SCAN ME

Il dépend des minima et maxima actualisés chaque année selon la variation de l'indice national des fermages

MÉTAYAGE

Paiement du loyer en nature : 1/3 de la récolte ou des revenus perçus par la vente de celle-ci.

Fixation du prix du loyer :

L'article L417-3 du code rural prévoit que cette part ne peut dépasser 1/3 de l'ensemble des produits → règle du tiercement

PARTAGE DES FRAIS ET DÉPENSES D'EXPLOITATION

- IMPÔTS : tout dépend de la nature de ceux-ci
  Fermage :
  Bailleur : le loyer perçu est un revenu foncier
  Preneur : le loyer est un bénéfice agricole
  Métayage :
  Bailleur : le loyer perçu est un bénéfice agricole
  Preneur : le loyer perçu est un bénéfice agricole
- FRAIS DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE :
  répartition égale entre les parties
- FRAIS D'EXPLOITATION
  Métayage: les parties se partagent les frais d'exploitation
  Dépenses communes : Frais d'exploitation
  Dépenses prises en charge par l'une des parties :
  Main d'œuvre → métayer ; mais les parties peuvent partager
  Réparation du bâtiment → bailleur
  Fermage: les frais d'exploitation sont à la charge du bailleur

RESPONSABILITÉS DES PARTIES

➪ MÉTAYAGE

Particularité du métayage : le métayer dirige l'exploitation et n'est pas subordonné au propriétaire. La responsabilité du métayer est engagée pour tout dommage causé par la main d'œuvre qu'il paie et dirige. Le propriétaire bailleur est responsable des dommages causés par le bâtiment.

➪ FERMAGE

Bailleur : prend à sa charge les grosses réparations
Preneur : usage et entretien des terres selon la destination fixée au contrat

CONVERSION DU MÉTAYAGE EN FERMAGE

Il est possible de convertir le bail à métayage en bail à ferme à la demande soit du bailleur soit du métayer. Il s'agit d'une disposition d'ordre public et ne peut être considérée comme une rupture du contrat ni justifier une demande de reprise du propriétaire.

➪ COMMENT FAIRE LA DEMANDE ?

Par exploit d'huissier.

➪ QUAND FAIRE LA DEMANDE ?

12 mois avant la date à laquelle la conversion peut intervenir.

➪ CONVERSION :

La conversion n'opère pas dès la demande : **elle doit être accordée.**

Tant que la conversion n'est pas accordée, le preneur reste métayer et doit remplir ses obligations : **en cas d'inexécution, le bail peut être résilié.**

La conversion a pour effet de remplacer le bail à métayage en bail à ferme : **les parties doivent donc se mettre d'accord sur son contenu ; à défaut d'accord, c'est le tribunal paritaire qui statue.**

Elle n'entraîne pas une rupture du contrat : elle a seulement un effet sur le mode d'exploitation et ses conséquences directes.

Elle n'a aucun impact sur la durée du bail : le bail converti prend effet à partir du premier jour de l'année culturale suivant celle en cours à la date de la demande de conversion ; le bail prend fin à la date prévue au bail initial.

Particularité : la conversion ne peut être refusée si elle est demandée par un métayer en place depuis 8 ans et plus. Cela signifie que le métayer peut obtenir la conversion de son bail de plein droit à l'expiration de la 9e année ainsi qu'à l'expiration de chaque année culturale. Ce droit ne concerne que le métayer ; le bailleur n'en bénéficie pas.

TÉMOIGNAGE

DAMIEN RINAUDO,
Domaine Rinaudo à Ramatuelle

« La distinction entre le fermage et le métayage est souvent floue pour beaucoup de vignerons. S'agissant d'une relation contractuelle qui engage sur le long terme, il est très important de se faire aider pour la mettre en place. Le Syndicat a été un réel soutien pour répondre à nos problématiques. »

CONTACTS

Plus d'informations? Contactez notre service juridique :

Anaïs 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

DÉGUSTATEURS **CALÉS!**

Les 140 dégustateurs formés entre 2021 et 2023 se sont retrouvés en groupes de travail pour des révisions sur les critères d'évaluation des vins, la prise en main du support numérique et la logistique développée par l'AVPI.
Ils ont également pu prendre connaissance des résultats individuels mis à disposition immédiatement après la dégustation, leurs permettant ainsi de conforter leur pratique.
Le nouveau protocole de dégustation des vins mis en marché est opérationnel depuis le 13 novembre 2023.

crédit photo© Pauline Chardin

DÉGUSTATION

La dégustation des vins à la mise en marché est une étape définie dans la règlementation et a pour objectif de vérifier la conformité des vins à l'AOC Côtes de Provence.
Il est de la responsabilité de chaque Organisme de Défense et de Gestion (le Syndicat) de définir les caractéristiques des vins et de mettre à disposition de l'Organisme de Contrôle (l'AVPI) un panel de dégustateurs aptes à évaluer les vins.

QUALITÉS ATTENDUES & DÉFAUTS NON VOULUS

Pour évaluer un vin, des critères pertinents ont été retenus.

ILS DOIVENT ÊTRE :

- Descriptifs.
- Non hédoniques (j'aime / je n'aime pas).
- Référençables et appropriés à l'espace sensoriel des Côtes de Provence.

Cela se traduit par des caractères voulus, **c'est-à-dire les qualités attendues** et des caractères non voulus, **c'est-à-dire des défauts.**

Tout défaut est considéré comme rédhibitoire et entraine la non-conformité du vin. Il n'y a pas de « petit » ou de « grand » défaut ! L'évaluation d'un défaut est binaire : présent ou non présent.

Les qualités sont à l'inverse des caractères voulus, dont les niveaux d'intensité conjugués confèrent un équilibre spécifique à l'appellation. Ils sont mesurés grâce à une échelle d'intensité pour les caractères de structure et des classes d'intensité pour l'aromatique.

La conformité ou la non-conformité d'un vin résulte de la combinaison des qualités et des défauts pour chaque dégustateur.
L'avis de la commission de dégustation résulte de la synthèse des avis individuels hors concertation des dégustateurs.
Retrouvez tous les détails de ce nouveau protocole dans l'article de la plaquette N°28 et sur le site internet du Syndicat.

crédit photo© Pauline Chardin

FORMÉS ? PRÊTS ? DÉGUSTEZ !

Pour faire partie des dégustateurs en Côtes de Provence, **le Syndicat a mis en place un processus en plusieurs étapes, avec pour objectif d'augmenter la compétence des dégustateurs.**

AINSI LES PROFESSIONNELS VOLONTAIRES ONT SUIVI :

- **2 jours de formation initiale à la nouvelle procédure** avec le consultant Jean Michel DURIVAULT (9 groupes d'une quinzaine de personnes en 3 ans).
  Un programme complet sur la dégustation, entre théorie (qu'est-ce qu'une mesure sensorielle, comment je ressens, comment je décris, comment s'accorder entre nous, …) et pratique (quel est ce défaut, quelle est la référence pour cette qualité, quel est l'avis sur ce vin,…).

- **Des sessions d'entrainement** organisées par le syndicat (17 demi-journées) sous la forme d'exercices en autonomie (reconnaissance de défauts dans des vins, gamme sur les échelles de qualité).

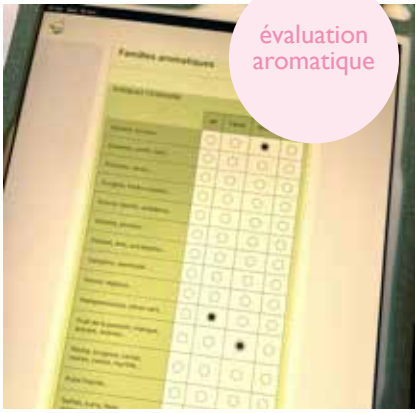
- **Une session de révision et prise en main du formulaire numérique** (10 matinées en octobre et novembre 2023).

DÉGUSTATION CONNECTÉE

Les dégustateurs utilisent une fiche numérique pour évaluer les vins.

L'ordre de service des vins est différent pour chaque dégustateur, afin de s'affranchir de l'effet de position d'un vin par rapport au précédent.

Les tablettes permettent d'évaluer successivement les défauts, les qualités puis la composante aromatique de chaque vin.
Chacun déguste à son rythme et une fois l'avis final confirmé pour un échantillon par le dégustateur, il ne revient plus dessus.



La synthèse des résultats est automatisée ce qui permet à l'AVPI un gain de temps pour la vérification et la transmission des compte rendus aux opérateurs.

COMMENT J'AI DÉGUSTÉ AUJOURD'HUI ?

Le recours au support numérique permet également l'accès à chaque participant dès la fin de la dégustation à ses mesures par rapport à celles de la commission dont il a fait partie.

Objectif : s'auto-évaluer en continu, grâce au positionnement par rapport à ses pairs et le cas échéant ajuster son calage.

Mesure du dégustateur

N°Ech	SIQO	Défaut(s)		Intensité aromatique			Acidité			Sucrosité			Consistance			Alcool			Astringence			Appartenance à la DGC		Conclusion	
16	Côtes de Provence Rosé	|HERBACE		5,5	5,0	0,5	8,5	6,0	2,5	7,5	5,0	2,5	6,5	6,0	0,5	8,0	5,5	2,5	5,0	3,0	2,0	NA		NC	C
17	Côtes de Provence Rosé			4,5	4,0	0,5	4,5	5,0	-0,5	6,0	4,0	2,0	4,0	5,0	-1,0	4,0	4,0	0,0	1,0	2,0	-1,0	NA		C	C

Avis de la commission

0,5 Écart entre la mesure du dégustateur et l'avis de la commission

TÉMOIGNAGES

Équipe cave du Château d'Esclans à La Motte : JEAN-CLAUDE NEU, JONATHAN BOURRUST, ROMAIN ESPIGUE, ROMAIN GAZZANO ET JOÉVA WALCZACK.

"C'EST L'UNE DES MEILLEURES FORMATIONS QUE NOUS AVONS EU !"

Vous êtes cinq du domaine à participer aux dégustations ; qu'est-ce qui vous a motivé ?

En premier lieu, l'implication dans la vie de l'appellation ! Précédemment nous étions 2 dégustateurs pour l'AVPI et l'opportunité des formations a permis la participation de 3 techniciens de plus. Par ailleurs, cette nouvelle approche permet un calage extérieur à notre référentiel d'entreprise et donc complémentaire à notre pratique de dégustation.

Quel avis portez-vous sur le process de formation ?

Les deux journées avec Jean Michel DURIVAULT permettent une remise à plat de ce qu'est la dégustation, ses objectifs et ses limites par une meilleure compréhension de ses mécanismes. C'est l'une des meilleures formations que nous avons eu ! L'évaluation des défauts est assez facile. Pour les critères qualitatifs, le calage et l'entrainement permettent de s'approprier les échelles d'intensité. A la fin de la dégustation, le retour individuel contribue aussi à affiner le calage sur les références.

Et quel est votre avis en tant que metteur en marché ?

Le compte-rendu de dégustation correspond dans l'ensemble au profil des vins élaborés. Il sera porteur d'informations utiles en cas de non-conformité d'un vin. L'avantage d'avoir suivi la formation c'est aussi la compréhension de cette notation, car on a les mêmes références.

RICHARD BERTIN,
œnologue consultant pendant 35 ans.

Que pensez-vous des critères d'évaluation retenus ?

La dégustation de contrôle a pour objectif d'écarter ce qui ne doit pas être mis sur le marché en appellation Côtes de Provence en se focalisant sur ce que l'on sait mesurer. Les défauts techniques n'ont pas lieu d'être, quelqu'en soit leur intensité.

L'approche de la typicité par l'intermédiaire des critères de structure d'un côté et l'expression aromatique de l'autre est intéressante car elle permet d'avancer progressivement dans un consensus de dégustateurs confirmés, sur des des critères identifiés et mesurables. Cela semble avéré sur les saveurs (critères structurels en bouche), qui décrivent bien l'expression d'un Côtes de Provence. Par exemple, en rosé, on attend un vin équilibré entre l'acidité et la consistance (c'est à dire la densité de matière en bouche). Au niveau aromatique, le champ des possibles est ouvert aux différents styles de vins et il faut laisser la diversité s'exprimer tout en cernant les excès ou les aberrations, ce qui reste à faire.

L'évaluation d'un vin est un exercice difficile qui appelle une décision collégiale. Le fait de ne pas communiquer entre dégustateurs permet à chacun d'exprimer son jugement, sans influences réciproques.

Quelle utilité pour le metteur en marché ?

Du point de vue du conseil, le fait de se référer à une grille d'évaluation avec des éléments tangibles, constitue une base d'échange supplémentaire et donne une approche différente dans la construction des produits. Dans tous les cas, ces informations donnent matière à élargir la discussion avec les propriétaires et leurs collaborateurs.

COMMENT DEVENIR DÉGUSTATEUR ?

Des nouvelles sessions de formation auront lieu en février 2024.

Elles sont ouvertes aux professionnels intervenant dans l'AOC Côtes de Provence et qui ont une pratique régulière de la dégustation (producteurs, coopérateurs, salariés, prestataires, partenaires).

Une prise en charge par les fonds de formation est possible grâce au partenariat avec la Chambre d'agriculture du Var.

VOS CONTACTS SUR CE DOSSIER :

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

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

Ma chère Fabienne,

Il est des moments dans la vie qui semblent irréels, terriblement injustes. Ton départ nous plonge dans une très grande tristesse. Ton sourire, ta gaité, ta joie de vivre, ce regard si expressif vont nous manquer à jamais.

Nous nous sommes rencontrés pour la première fois il y a quelques décennies. Laurent et moi faisions la tournée des centres cantonaux des jeunes agriculteurs pour les assemblées générales cantonales, la réunion se déroulait à Saccharon chez Michèle. Dans l'assistance, trois nouvelles adhérentes : Edith, Hélène et toi ; 3 paires d'yeux rieurs et intelligents., 3 paires d'yeux rieurs et intelligents. Ce soir-là fut le début de ton engagement au sein de l'agriculture Varoise et Régionale.

Très rapidement, tu as intégré le conseil d'administration des jeunes agriculteurs du Var et de la région. Ton énergie, ta capacité à rassembler autour d'un projet commun, ta vision ambitieuse pour l'agriculture Varoise t'ont porté à la présidence des Jeunes Agriculteurs du Var. Tu en étais la cheffe d'orchestre.

La marque de fabrique Fabienne Joly c'est quoi? Nécessairement un projet collectif, une vision stratégique, un travail d'équipe, de l'humanité, cette capacité à convaincre, à fédérer, de l'énergie et surtout cette intelligence intuitive qui te caractérisait.

Fort de ces mandats au JA réussis, tu as accompagné Alain durant ses deux mandats à la tête de la chambre d'agriculture. Beaucoup de responsabilités, de dossiers, de la détresse humaine à gérer lors des accidents climatiques. Alain ne souhaitant pas se représenter, il était naturel que tu reprennes le flambeau.

Elections pas faciles, mais tu les as remportées brillamment. Tu étais heureuse et fière d'être la première femme à accéder à ce poste. J'ai encore en mémoire tes réunions de campagne à travers notre beau département : des projets ambitieux et structurant, de l'énergie, de la joie de vivre et de la convivialité.

Une nouvelle fois, tu vas rassembler autour de toi des filières des personnalités différentes autour de projets d'avenir car tu as bien identifié les enjeux de notre agriculture Varoise.

Sylvain et Sébastien t'accompagneront dans tes nombreuses responsabilités, tu as été très heureuse que Rémi, Président des Jeunes Agriculteurs, te rejoigne. Au cours de ton mandat, tu as eu à cœur de travailler avec l'ensemble des filières, tu as toujours défendu la richesse et la diversité de notre agriculture Varoise.

L'un des projets qui te tenait à cœur pour notre filière viticole est la construction d'un nouveau bâtiment pour le Centre du Rosé, projet ambitieux pour notre filière viticole Varoise. Ce dossier a pris un plus de temps que prévu, La dernière session que tu as présidée en juin a validé le projet, il reste à affiner quelques détails juridiques et administratifs.

Centre du Rosé, nous le construirons et j'en prends l'engagement ici : il te sera dédié et portera ton nom..

Fabienne, tu vas laisser un grand vide dans notre milieu agricole mais l'équipe que tu as su fédérer autour de toi à la chambre d'agriculture continuera à porter tes projets et tes valeurs en ta mémoire . Je perds aujourd'hui une amie, ,une amie dont l'amitié n'a jamais failli.

Fabienne, femme de cœur répandait autour d'elle de la joie, de la bonne humeur, toujours un mot gentil, une attention. Elle avait ce sens de l'humain.

Elle était aussi une véritable femme de caractère, déterminée dans ce qu'elle souhaitait.

Fille unique, elle est la fille chérie de ses parents, Pierre et Suzanne. Ton papa a toujours été très engagé au sein de notre famille des Côtes de Provence. Ardent défenseur du terroir de la Sainte Victoire, il a été l'un des fondateurs de la DGC Côtes de Provence Sainte Victoire. Tu as suivi le chemin tracé par Pierre, il était naturel que tu reprennes les rênes du Clos la Neuve à Pourrières. Richard t'a rejoint, il a appris le métier de vigneron avec passion et détermination.

Le combat de ta vie a été celui de devenir Maman, Richard et toi l'avez mené ensemble avec persévérance et patience. Giulian et Keylian ont été le cadeau du bon dieu comme tu aimais le dire, ils sont ta passion et ta joie de vivre.

Je n'ai aucun doute que de là-haut tu veilleras sur eux.

Merci Fabienne pour toute la joie que tu nous as donné.

Au revoir,

Éric.

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 96contact.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
vitirestructuration-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

ÉQUIPE SYNDICAT

Éric PASTORINO

Président

Nicolas GARCIA

Directeur
Ingénieur Agronome

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

Sarah BREFFY

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

Antoine MATHIAS

Ingénieur Agronome
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

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

crédit photo ©Pauline Chardin