

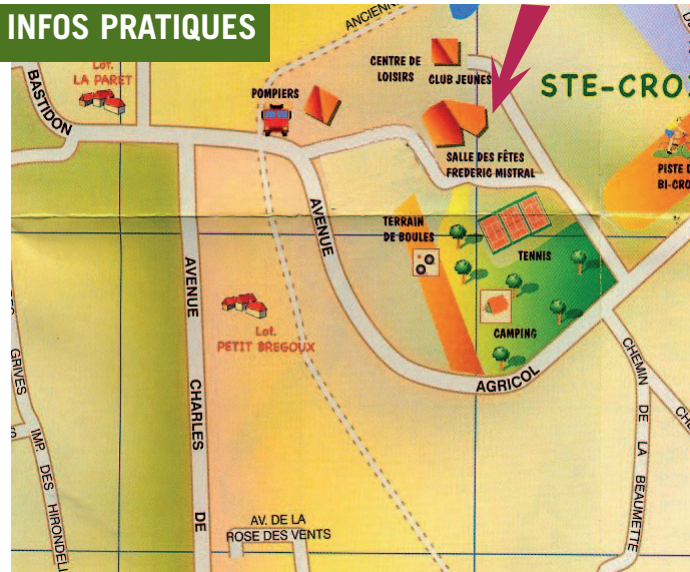
Cette journée aura lieu à Sarrians

MARDI 16 MARS 2010

Salle Frédéric Mistral

Salle des fêtes Frédéric Mistral
ZAC Sainte Croix – 84260 SARRIANS
Tél : 04 90 12 21 47 (M. GRIECO)

INFOS PRATIQUES



ACCÈS ROUTIER :

En venant d'Aix en Provence / Valence (A7) : Sortie N°23 Avignon Nord / Carpentras / Vedène / Sorgues / Le Pontet, puis suivre le trajet "En venant d'Avignon".

En venant d'Avignon (26 km) : Prendre la deux-voies en direction de Carpentras. Prendre la sortie D31 MONTEUX NORD / SARRIANS. Prendre la direction de Sarrians (Av Charles de Gaulle). Au croisement, prendre la rue à droite Av Agricole Perdiguer, la continuer puis tourner à la deuxième à gauche, juste après le terrain de boule/camping/tennis.

ORGANISATEURS

Bio de Provence
www.bio-provence.org

Chambre Régionale d'Agriculture

Contacts :
Claire RUBAT DU MERAC
Chargée de commercialisation - Bio de Provence
04 90 84 03 34 - claire.rubatdumerac@bio-provence.org

Fabien BOUVARD
Conseiller bio - Chambre d'Agriculture de Vaucluse
04 90 23 65 13 - fabien.bouvard@vaucluse.chambagri.fr

Journée technico-économique Vins biologiques



Les conditions de réussite
de la production
à la commercialisation

Sarrians (Vaucluse)
Salle Frédéric Mistral



affranchir
au tarif
en vigueur



Ville de Sarrians



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Direction Régionale de l'Alimentation,
De l'Agriculture et de la Forêt
de Provence-Alpes-Côte d'Azur



RÉFBIO PACA
VITICULTURE



PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

BIO DE PROVENCE
MAISON DE LA BIO
CHEMIN DE LA CASTELETTE
AGROPARC – BP 1221
84911 AVIGNON CEDEX 9

PROGRAMME DE LA MATINEE

CROISSANCE DU MARCHÉ DES VINS BIO ET OPPORTUNITÉS

Animation : Bio de Provence.

9h00 : Accueil des participants

9h15 – 9h45

La filière régionale des vins bio et les chiffres clés : Enjeux et perspectives.

C. RUBAT DU MERAC, chargée de commercialisation à Bio de Provence

9h45 – 10h20

Développer son offre en vins bio.

Témoignage d'un négociant en vins : Ets OGIER (Filiale Ets JEANJEAN).

10h20 – 10h50

Evolution de la distribution des vins bio et politique d'achat dans le réseau de magasins spécialisés Biocoop.

V. THIBAUT ancienne viticultrice, gérante d'un magasin et chargée de la sélection des vins chez Biocoop.

10h50 – 11h20

Les vins bio au sein d'une coopérative : Vision et stratégie.

FRCA (sous réserve), et témoignage de G. FERLANDA, Président de la Cave "Les Côteaux de Visan".



11h20 - 12h00

Se regrouper pour être plus visible commercialement.

Témoignage de J-L ISNARD, Président de l'Association Bio Ventoux (caves particulières associées).

Ventoux Versant Bio : Projet de structuration d'une offre de Côtes du Ventoux bio.

F. BOUVARD, Conseiller bio à la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

Conclusion de la matinée.

12h15 - 13h30 : Buffet bio (sur inscription)

PROGRAMME DE L'APRES-MIDI

... AVEC QUELS OUTILS TECHNIQUES ?

Animation : Chambre Régionale d'Agriculture PACA.

13h45 - 14 h30

Les coûts de production en viticulture bio.

C. ROBLIN, Chargée d'études économiques à la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

14h30 - 15h15

Les points clés de la conversion d'un vignoble en AB.

E. L'HELGOUALCH et G. MARCANTONI, Référents bio régionaux viticulture.

15h15 - 15h30

Le projet de nouvelle réglementation sur la vinification bio.

R. ALIOT, Œnologue-Conseil chez Inter-Rhône.

15h30 : Départ visite (transport voitures particulières)

Lieux de visite (Vacqueyras) : Domaine privé, certifié en AB avec ventes au domaine et Domaine en conversion, adhérent d'une Cave coopérative.



En résumé :

La Provence est marquée par une progression forte du nombre de domaines viticoles en cours de conversion à l'AB. Aujourd'hui, près de 8% du vignoble régional est en bio ou en conversion. De même, les ventes de vins bio augmentent ainsi que la demande sur les différents marchés (magasins bio, généralistes, au domaine, cavistes, via les négociants et à l'export). Notre région pourrait encore mieux valoriser ses vins bio sur le marché européen. Cette journée a pour objet de :

- analyser ensemble les différents

- débouchés et circuits de vente, en présence d'opérateurs (coopérative, négociant, point de vente, regroupement de viticulteurs), qui vous apporteront leur expertise à l'achat, la vente et en production.
- diffuser quelques clés techniques (Nouveau cahier des charges vinification, étapes de la conversion d'un vignoble en bio...) afin de mieux maîtriser les contraintes de cette production.

La journée s'achèvera par la visite de deux domaines conduits en AB ou en conversion.

COUPON REPONSE

BULLETIN DE PARTICIPATION

Prénom, Nom :

Structure :

Adresse postale :

Mail :@.....

- Producteur : Conventionnel Bio Conversion
- Transformateur
- animateur/Technicien
- Elu/Collectivité territoriale
- Presse
- Autre : (à préciser)

- Participera à la journée technico-économique Vins bio du Mardi 16 mars 2010 et réserve :
.....place(s) à 25€* (Tarif producteur)
.....place(s) à 35 €* (Tarif autres)

Total :€

* frais de participation, repas et documentation inclus

Coupon à renvoyer accompagné de votre règlement à Bio de Provence, pour le lundi 8 mars 2010

BIO DE PROVENCE

Maison de la Bio - Chemin de la Castelette
Agroparc - BP 1221
84 911 AVIGNON Cedex 9