

Agenda 2020

Fédération des Vins de Bergerac et Duras

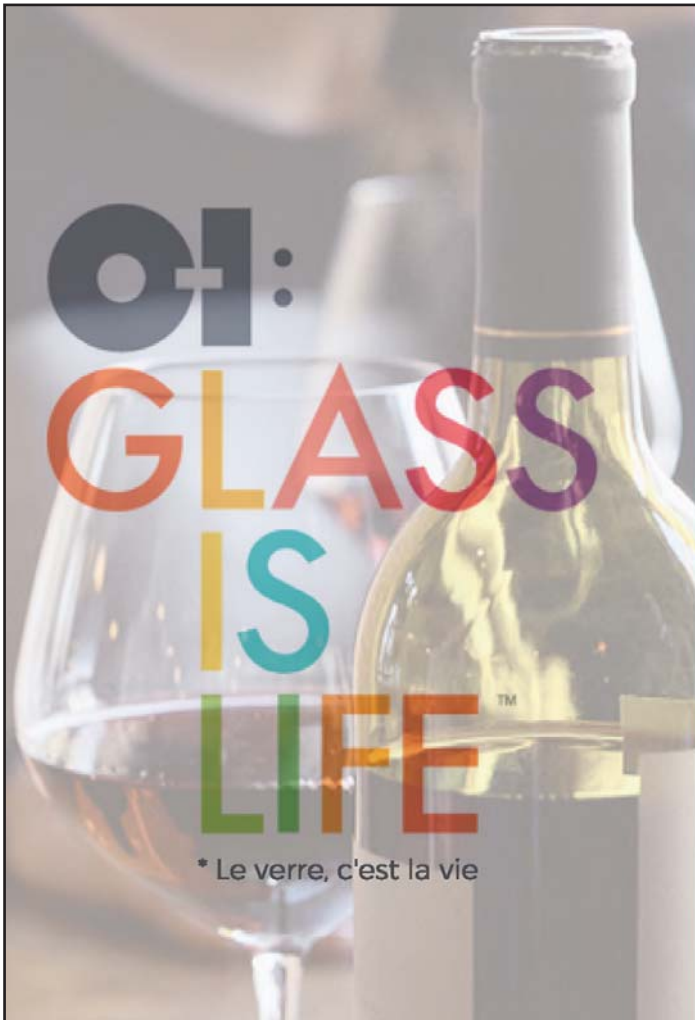


■ Le mot du Président.....	3
■ la Fédération des Vins de Bergerac et Duras.....	4
■ Les instances de la FVBD.....	5
■ L'organigramme de la filière viti-vinicole du Bergeracois.....	7
■ La CNAOC.....	9
■ L'IVBD.....	10
■ La Chambre d'Agriculture : l'antenne de Bergerac.....	15
■ Le GDON.....	16
■ L'équipe de la FVBD.....	19
■ Le service capsule.....	21
■ Le contrôle interne par la FVBD.....	23
■ Le contrôle externe par Qualibordeaux.....	24
■ Les cahiers des charges.....	26
■ Les dates à retenir.....	27
■ Les conditions de production 2019.....	29
Tableau des conditions de production 2019	
Tableau des valeurs analytiques 2019	
■ Les numéros utiles.....	32

Editeur : SARL IRPS
54, cours du Médoc
33300 BORDEAUX
Tél. 05 56 11 09 09
info@irps.fr
www.irps.fr

**Fédération des Vins
de Bergerac et Duras**
Pôle Viticole - Z.A. Vallade Sud
24112 BERGERAC cedex
Tél. 05 53 24 71 77 • Fax 05 53 24 98 48
contact@fvbd.fr
www.fvbd.fr

Crédits Photos : Olivier Diaz de Zarate, Daniel Hecquet, Photographie Burdin, Sander, François Millo, Loïc Mazalrey, IVBD, « Réussir le Périgord », Daniel Laroumagne, Marie Lecourt, Nolwenn Quero



O-I DISTRIBUTION SUD-OUEST

Impasse du calcin,
ZA d'Anglumeau
33 450 Izon

Votre correspondante :
Cloé MONTAGNE
 cloe.montagne@o-i.com
 Tél. : 05 57 84 78 43
 Mobile : 06 89 95 48 75

www.o-i.com

Catalogue :
www.glass-catalog.com

CTM

CONSTRUCTEUR DEPUIS 1973

Cuves inox
Passerelles
Pigeage

Tél. : 05 53 57 42 30
www.chaudronnerie-ctm.fr

Siège & Atelier à Monbazillac (24)



Le mot du Président



2019, une nouvelle année marquée par de nombreux épisodes climatiques, plus au moins intenses selon les secteurs, et par une campagne commerciale difficile. Ces éléments forts n'ont pour autant pas déstabilisé notre filière. Le millésime 2019 sera d'un très haut niveau qualitatif, certes avec des rendements moyens mais globalement acceptables. Le niveau des ventes et des prix ont été maintenus par rapport à la campagne précédente.

Nous le savons tous, notre filière reste soumise aux aléas climatiques et commerciaux. L'évolution du climat d'une part et la situation mondiale du marché des vins d'autre part ne font qu'accentuer ces composantes bien connues et jusqu'ici relativement bien intégrées par les producteurs. Cela pourrait être supportable si nous ne devons pas affronter des difficultés bien moins définies mais avec des conséquences pourtant bien concrètes.

2020 sera l'année majeure de la transition environnementale. Notre filière doit en être consciente.

Pour cela il faut redresser la tête et dire stop au viti-basching auquel nous sommes confrontés que nous soyons conventionnels ou bio. Oui nous y travaillons collectivement depuis plus de 10 ans maintenant et de nombreux vigneron·nes s'ont engagés depuis plusieurs décennies. Dès 2006, notre Fédération mettait en avant ce sujet lors d'une assemblée générale sur le thème de « terroirs et environnement ». Nous ne découvrons pas le sujet mais l'inertie de la gestion d'un vignoble est une réalité que la société doit comprendre.

Notre vignoble a des atouts à faire valoir. Outre ses paysages diversifiés et sa biodiversité préservée notons et affichons les éléments suivants :

- 25% des exploitations de Bergerac et Duras sont certifiées AB et/ou HVE soit plus de 30% des surfaces,
- 42% des exploitations membres de la « route des vins » sont certifiées Bio et/ou HVE,
- 60% des exploitations sont engagées en démarche environnementale,
- 13 projets de territoire dont ceux de Pécharmant (Agroforesterie) et Monbazillac (Robot au vignoble),
- Un Laboratoire d'Initiative Territoriale, précurseur en matière d'environnement et bénéficiant du soutien technique et financier de la Région Nouvelle Aquitaine via le VITIREV,
- Notre participation active dans le Contrat de Transition Ecologique porté par l'Etat dans le Sud-Dordogne,

Ces actions sont pilotées par la filière via sa nouvelle gouvernance IVBD-FVBD en accord avec le syndicat du Négoce. Nous avons fixé un cap et des engagements :

- Diminuer l'utilisation des CMR et plus généralement le recourt aux produits phytosanitaires,
- 100% des exploitations viticoles engagées dans une démarche environnementale d'ici 4 ans.

Voilà notre action et notre objectif. Portons-le tous ensemble pour préserver notre environnement, notre vignoble, nos emplois, nos exploitations car nos plus importants clients nous le demandent et nos consommateurs y sont sensibles...

Bonne année 2020 à toutes et tous.

Eric CHADOURNE





La Fédération des Vins de Bergerac et Duras

Les Missions de la FVBD

Depuis la réforme des AOC en 2007, la Fédération partage son activité en **3 missions principales** :

- La gestion et la défense des appellations ainsi que le contrôle interne,
- L'information et la formation des viticulteurs pour la mise en place de leurs autocontrôles, et leur information pour toute la réglementation en lien avec la production d'une AOC et/ou d'une IGP.
- La distribution de capsules représentatives de droits (CRD), sous la tutelle des Douanes.

A cela viennent s'ajouter des fonctions de politique professionnelle, des services aux adhérents :

- Suivi **Technique** et **Transition Environnementale** du vignoble aux côtés de la Chambre d'Agriculture de la Dordogne,
- Suivi **Économique** de la filière aux côtés de l'IVBD (la FVBD représente la composante production de l'IVBD),
- La gestion des dossiers de **restructuration du vignoble** et d'investissement en relation avec FranceAgriMer,
- La gestion de dossiers sensibles pour la protection du vignoble : animation d'un GDON pour la lutte contre la flavescence dorée et implication dans l'ADELFA (lutte anti-grêle),
- La **gestion de la logistique** (stock-outil et matériel de promotion) pour le compte de l'IVBD.

Le Fonctionnement de la FVBD

Les statuts prévoient la gestion des AOC en 8 sections : Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Montravel, Saussignac, Rosette, Côtes de Duras et Périgord. Ces sections sont chargées du cahier des charges de leurs appellations ainsi que des conditions de production annuelles.

La FVBD est administrée par des **Assemblées Générales Ordinaires**, deux par an lors de journées filière :

- En janvier, l'Assemblée Générale de l'ODG (FVBD) fonctionne au prorata des superficies en production (la dernière DR en AOC) en comptant 1 voix pour 10 ha, les Vinificateurs (caves coopératives ou négociants) disposent d'une voix chacun.
- En juillet, l'Assemblée Générale des Sections, fonctionne de façon classique, une Déclaration de Récolte = 1 adhésion = 1 voix.

Depuis aout 2018, la nouvelle gouvernance de la filière (issue de l'étude stratégique de 2015/2016) prévoit que les administrateurs (40 représentants des sections) siègent au Conseil Stratégique de l'IVBD, véritable instance de politique viticole de la filière.

La FVBD concentre ses actions sur ses missions techniques et d'ODG. Concernant la promotion/communication, les sections œuvrent de concert avec l'IVBD pour la mise en place de leurs programmes annuels.

L'Organisme de Défense et de Gestion - ODG

La FVBD est reconnue ODG (Organisme de Défense et de Gestion) par l'INAO depuis juillet 2007 pour toutes les AOC viticoles du bergeracois. Par la suite, la FVBD a été reconnue ODG pour l'IGP Périgord depuis le **7 avril 2014**, et ODG pour l'AOC des **Côtes de Duras le 24 juin 2015**. Dans le processus de contrôle, l'ODG assure le contrôle interne (*Cf. page 23*).

Afin d'assurer le contrôle externe (*Cf. page 24*), le code rural indique que l'ODG doit choisir un Organisme d'Inspection (OI). Dans cet optique, la FVBD adhère à QUALIBORDEAUX depuis le 26 juin 2008, association loi 1901 créée par les ODG de Gironde.

Le Plan d'inspection est le document qui détaille le mode de contrôle du vignoble, de l'élaboration et du produit fini.

Ce plan est établi par l'Organisme d'Inspection en collaboration avec l'ODG. L'ensemble des cahiers des charges et des Plan d'Inspection sont repris dans un tableau récapitulatif (*Cf. page 26*).

L'Identification

Cette étape est indispensable et préalable à toute habilitation pour la production de raisin et de vin d'AOC et ou d'IGP. Elle concerne toute personne ou entreprise souhaitant produire, transformer ou conditionner un vin d'AOC. Elle doit se faire au moins un mois avant le début des vendanges.

La déclaration d'identification est déposée auprès de l'ODG (document à retirer à l'ODG ou sur le site internet de la FVBD). Cette déclaration est composée du descriptif de l'outil de production et de l'engagement du demandeur.

Tout opérateur nouvellement identifié devra accepter un contrôle d'habilitation réalisé par l'Organisme d'Inspection (QUALIBORDEAUX). A l'issue de cette inspection, **l'habilitation ou le refus est délivré par l'INAO.**

La liste des opérateurs ainsi habilités est tenue par l'ODG. **Toute modification de votre structure d'exploitation (statut social, augmentation de la surface de plus de 30%, changement du lieu de vinification) doit être signalée à l'ODG.**



Les instances de la FVBD

Le Bureau :

Président	CHADOURNE Eric	La Mouthe - 24100 CREYSSE
Vices Présidents	ALLAIN Philippe LAJONIE Joël	La Viladie - 245600 BOUNIAGUES St Christophe - 24100 BERGERAC
Secrétaire	SOUNALET Alain	Grandes Vignes - 47120 SAINT CERNIN
Secrétaire Adjoint	BAROU Guillaume	Le Garennou - 24560 BOISSE
Trésorier	QUEYRAL Alain	Les Aubilles - 24560 SAINT CERNIN DE LABARDE
Trésorier Adjoint	LACOSTE Jean-Jacques	Château Caillavel - 24240 POMPORT
Membres	CUISSET Gabriel JOU DE LAS BORJAS Laurent DECOUROUX Franck RIVAL Laurence ROCHES Didier DEFFARGE Quentin	Château Grinou - 24240 MONESTIER Jarrauty - 24700 MONTPON Château de Peyrel - 24130 PRIGONRIEUX Château Singleyrac - 24500 BERGERAC Haut-Pécharmant - 24100 BERGERAC Coin - 24230 ST-ANTOINE DE BREUILH

Les Administrateurs :

Bergerac : Jean-Jacques LACOSTE, Philippe ALLAIN, Paul-André BARRIAT, Benoit BEIGNER, Doriane BOUCHER, Didier FOURCAUD, Thierry FOURCAUD, Jean-François FRUTTERO, Gilles GERAULT, Muriel LANDAT-PRADEAUX, Michel LE NAOUR, Jean-Marc PIAZZETTA, Jean-Louis POINTET, Alain QUEYRAL, Laurence RIVAL, Pierre-Jean SADOUX

Monbazillac : Guillaume BAROU, Sylvie ALEM, Daniel DUPERRET, Benoît GERARDIN, Annette GOULARD, Jean-Marie LABAYE, Joël LAJONIE

Duras : Patrice COMBAUD, Thibault BEAUPLAN, Anthony LARRUE, Roland LESPINE, Fabrice PAUVERT, Alain SOUNALET

Montravel : Quentin DEFFARGE, Patrick BARDE, Daniel HECQUET

Pécharmant : Didier ROCHES, Eric CHADOURNE, Bertrand BAUDRY, Gêrôme MORAND-MONTEIL

Rosette : Franck DECOUROUX

Saussignac : Gabriel CUISSET

IGP Périgord :
Laurent JOU DE LAS BORJAS, Arnaud LAPOUGE

Les responsables de section sont mentionnés en caractère gras.

Les Administrateurs Stagiaires :
Bénédicte BOSSELUT, Gaëlle REYNOU, Bruno LLADOS





unidor

Union des Caves
Coopératives
de Dordogne

UNIQUE SITE
D'EMBOUTEILLAGE
EN DORDOGNE

Viticulteurs : vous avez la possibilité d'effectuer des "Mises en Bouteilles à la Propriété" en adhérant au "Groupement de Viticulteurs Dordogne Périgord"



- Transport du vrac et mise en cuve sous gaz neutre
- Traitement des vins (Collage, Filtration, Flash past...)
- Fournitures de différentes matières sèches
- Mise en Tiré Bouché ou en 4 opérations
- Tous types de bouteilles et d'étiquettes
- Stockages en produits finis - Gestion des expéditions
- Stockage vrac possible

Intégrité, respect du vin, traçabilité sont assurés.

Devis gratuit.

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Contact : Jean-marc FONTAINE • jmfontaine@unidor.fr • Tél. 05 53 63 77 20
20 route d'Eymet - SAINT LAURENT DES VIGNES



BERTICOT

www.berticot.com

Les Vignerons de Landerrouat Duras Cazaugitat Langoiran



Parcours Bio

Une balade authentique avec un vigneron dans le vignoble bio et sa partie expérimentale de Berticot !

Venez découvrir notre chai au cours d'une visite guidée de la cave et de notre chai à barriques.

La vigne et le vin n'auront plus de secret pour vous !

MAGASIN BERTICOT

Route de Sainte-Foy-la-Grande - 47120 DURAS
Tél. 05 53 83 75 47



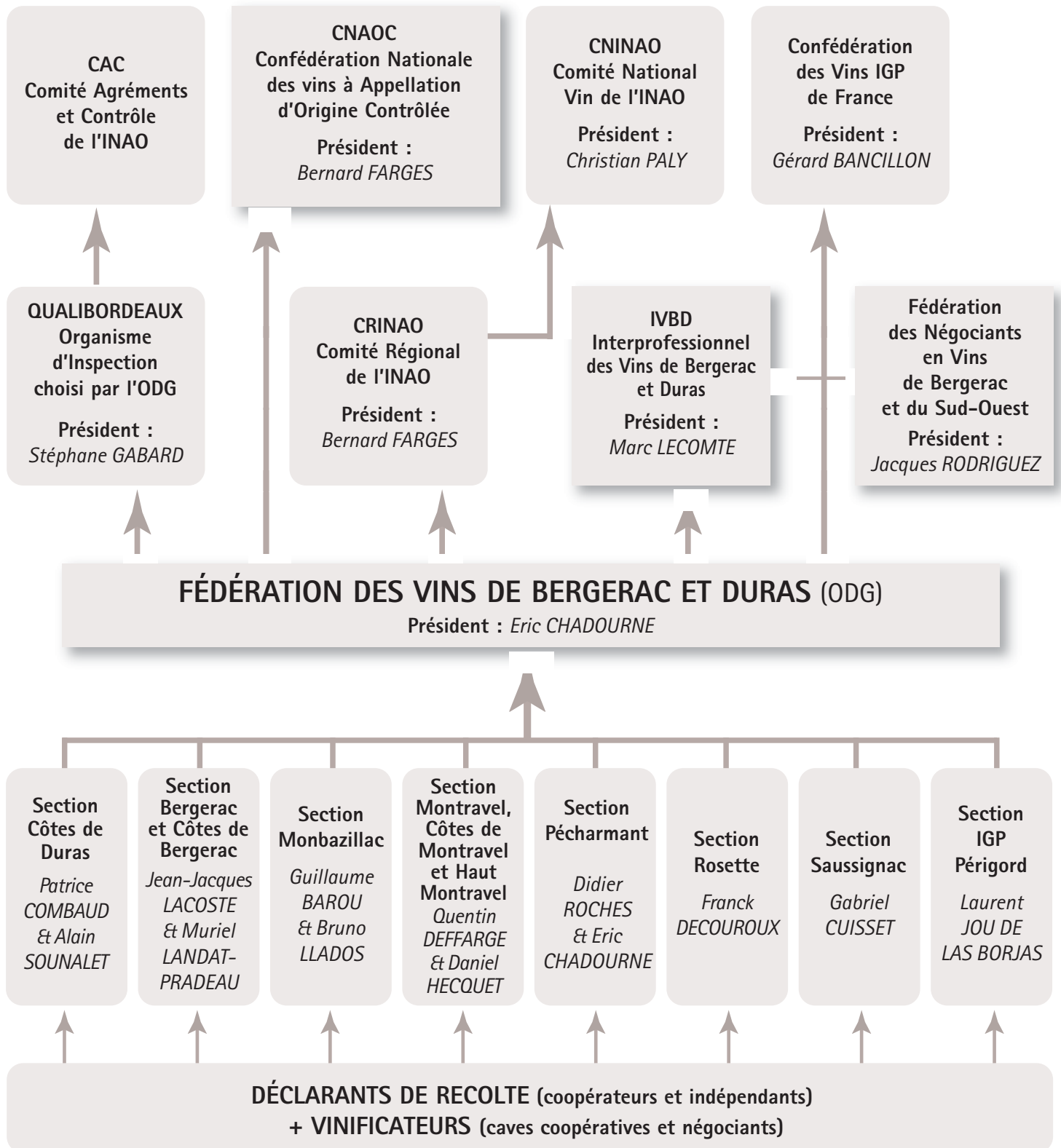
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30
Juillet et Août : ouverture en continu de 9h à 18h
Fermeture dimanche et jours fériés

VENTE EN LIGNE SUR www.berticot.com





L'organigramme de la filière viti-vinicole en Bergeracois et Duracois



STAD

TRAITEMENTS DE L'HABITAT DEPUIS 1963

TERMITES CAPRICORNES HUMIDITÉ - MÉRULE

ENTRETIEN RÉNOVATION
DES BARDAGES ET TERRASSES BOIS

DÉMOUSSAGE ET TRAITEMENT DES FAÇADES

ISOLATION AVEC AVANTAGES FISCAUX
ET ÉCO-PRIME

ENTREPRISE
CERTIFIÉE
QUALIBAT RGE

DEVIS
GRATUITS
TRAVAUX
GARANTIS

5 avenue du Président Wilson
24100 Bergerac - 05 53 57 15 23

www.stad-termite.com



Gerfran

BOU TE L L E S

*Spéciales
Standards
Personnalisées*

14, Frimont Ouest
33190 LA REOLE
Tél. 05 56 71 72 73
Fax 05 56 71 72 74
E.mail : gerfran@gerfran.fr
www.gerfran.fr



PEPINIÈRES VITICOLES
Pépinières GENTIÉ

MAQUÉ DÉPOSÉE
FONDÉE EN 1927

*Votre pépiniériste
partenaire...*

100% BUREAU VERTAS
Certification

Tél. 05 53 01 00 37
contact@pepinieresgentie.com
www.pepinieresgentie.com
Pépinières Gentié - BP 54 - 47110 Sainte Livrade sur Lot

Pépinières Gentié... La qualité certifiée !



Depuis
+ 40 ans
Pour votre Palissage

SARL
LAVAUD
Piquets

33220 St. Avit St. Nazaire
Tél 05 57 46 12 44
Fax 05 57 46 05 71
www.lavaudpiquets.com - lavaudpiquets@orange.fr



E.Leclerc

E.Leclerc

HYPERMARCHÉ Route de Bordeaux

- espace culturel E.Leclerc
- VOYAGES E.Leclerc
- Le manège à bijoux E.Leclerc
- 24/24
- parapharmacie E.Leclerc
- Cafétéria Bar-Lounge 05 53 63 68 77
- E.Leclerc DRIVE
- Location E.Leclerc 05 53 63 78 45
- waze
- La paraphonie VOTRE SMARTPHONE A PLUSIEURS VIES 05 53 63 68 88

HYPERMARCHÉ Route de Périgueux

- 24/24
- LAVE AUTO
- BRICO E.Leclerc
- E.Leclerc DRIVE

facebook.com/E.Leclercdacavaille - facebook.com/E.Leclercpasteur

BERGERAC La Cavaille Pasteur 05 53 63 68 68
05 53 63 59 59



La CNAOC : la défense des AOC, notre bien commun



La CNAOC défend les intérêts des vignerons d'appellations auprès des pouvoirs publics français, européens et internationaux.



Congrès 2019 de la CNAOC à Colmar

A l'échelon national, elle travaille plus particulièrement avec l'Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO), France AgriMer, le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de l'Economie. Elle veille à l'élaboration d'un cadre réglementaire favorable à la viticulture d'AOC. La CNAOC est également membre de Vin et Société. A l'échelon européen, la CNAOC est membre d'EFOW, la fédération européenne des vins d'origine et travaille à ce titre avec les institutions européennes pour l'élaboration d'un cadre réglementaire favorable à la viticulture d'appellation.

Ces dernières années, la CNAOC s'est mobilisée avec succès sur plusieurs dossiers d'envergure. En 2010, elle a obtenu le retrait de la proposition dit « rosé-coupé » de la Commission Européenne qui souhaitait autoriser la fabrication de vin rosé en mélangeant du vin blanc et du vin rouge. En 2014, après plus de 5 années de combat, elle a réussi à maintenir un système de régulation des plantations de vigne (droits de plantation / autorisations de plantation). La viticulture est désormais le seul secteur agricole avec un système de régulation de son potentiel de production. Lors des discussions dans le cadre de la loi d'avenir pour l'agriculture en 2014, la CNAOC s'est battue avec succès pour introduire la possibilité de rendre obligatoire des mesures de protection des terroirs au sein des cahiers des charges d'appellation malgré l'opposition du Ministère de l'Agriculture. Enfin, en 2018, elle a contribué dans le cadre de la réforme de la fiscalité agricole à l'adoption dans la loi de finances 2019 de mesures facilitant les transmissions des exploitations et d'un nouveau système d'épargne de précaution. Au niveau européen, elle défend actuellement au sein de la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC) en discussion le prolongement du système d'autorisations de plantations au-delà de 2030.



L'IVBD - Interprofession des Vins de Bergerac et Duras

IVBD
Interprofession des Vins de Bergerac et Duras

Stratégie de Valorisation : un pour tous, tous pour un

L'Interprofession des vins de Bergerac et Duras poursuit la stratégie de valorisation en accompagnant ses adhérents autour de 3 grands axes : la transition environnementale, la valorisation par le prix et le discours, ainsi que l'accompagnement à l'installation et la transmission des propriétés.

Transition environnementale ENSEMBLE CRÉONS LE TERRITOIRE DE DEMAIN

Les enjeux sociétaux, climatiques, la demande de plus en plus accrue des consommateurs vers des produits éco-responsables, prendre soins des terres viticoles pour les transmettre aux générations futures et rendre le territoire attractif... autant d'enjeux majeurs qui font que la transition environnementale est devenue une priorité.

Au-delà des raisons qui appartiennent à chacun d'opérer cette transition, dynamiser le territoire pour qu'il devienne une référence en termes de respect de

l'environnement est essentiel pour valoriser l'ensemble du vignoble. Notre vignoble est en avance par rapport à la moyenne nationale (30% de la surface viticole certifiées AB ou HVE en 2019 contre 10% en France en moyenne). Fort de ce constat, il est désormais essentiel de communiquer sur les ambitions du vignoble et surtout d'accompagner l'ensemble des opérateurs du territoire vers une transition environnementale globale.

Une question ? Un projet à présenter ?

Obtenir une recommandation vers une formation adaptée à vos besoins ?

Cécile LELABOUSSE, *Chargée de mission « Environnement »* • Cecile.LELABOUSSE@vins-bergeracduras.fr

Prix et discours LA CONFIANCE RETROUVÉE

De forts écarts de prix sont observés entre nos différentes AOC, mais aussi sur une même AOC selon les circuits de distribution qu'il emprunte. Notre vignoble est riche de sa diversité, de la qualité de ses produits, de l'histoire de son terroir, des valeurs des Hommes et des Femmes qui le façonnent, mais il arrive que les lois du marché ne combent pas les attentes des producteurs en termes de rémunération.

Pourtant, de nombreuses opportunités existent : marchés en plein essor ou marchés de niche, nouveaux circuits de distribution et nouveaux critères d'acheteurs, d'indicateurs à observer de près pour s'adapter au marché et en tirer le meilleur parti. Grâce à des formations adaptées à la viticulture, formez-vous aux techniques de valorisation.

Une question ? Besoin de données chiffrées ou de tendances marché ? D'outils de communication pour accompagner votre démarche ? Une recommandation vers une formation adaptée à vos besoins ?

Marie LECOURT, Responsable marketing et communication • marie.lecourt@vins-bergeracduras.fr



Transmission et installation LES TEMPS CHANGENT

Aujourd'hui la transmission familiale n'est plus automatique et ouvre le secteur agricole et nos exploitations viticoles aux passions et rêves de nouveaux arrivants.

Les enjeux de notre territoire sont multiples (climatiques, environnementaux, économiques, sociétaux...) et la transmission du travail d'une vie n'est pas simple et demande un temps de préparation pour l'exploitant et pour l'entreprise.

Chaque cas est unique. La viticulture est elle-même à part... Dans ce sens, nous avons souhaité proposer un programme adapté pouvant satisfaire au mieux le cédant et le futur installé.

Le maître mot : anticipation !

**Une question ? Un point sur votre exploitation et les évolutions possibles ?
Un besoin d'orientation dans vos différentes démarches (formations, projets) ?**

Mathilde VANQUAETHEN, *Chargée de mission « Passage »* • Mathilde.V@vins-bergeracduras.fr

2 Sites pour vous accueillir

MAISON DES VINS DE BERGERAC

(Siège de l'IVBD)

1 rue des Récollets • 24100 BERGERAC

Tél. 05 53 63 57 57 • Fax 05 53 63 01 30

ivbd.poletouristique@vins-bergeracduras.fr



MAISON DES VINS DE DURAS

Maison des Vignerons de Duras

Fonratière • 47120 DURAS

Tél. 05 53 94 13 48 • Fax 05 53 94 13 40

maisondesvigneronsdeduras@vins-bergeracduras.fr



Avec l'IVBD, restez connecté...

LES OUTILS DIGITAUX DE L'IVBD À VOTRE SERVICE :

- Simplifiez vos démarches administratives (enregistrez vos contrats en ligne et déclarez vos DRM) sur votre espace personnalisé www.ivbdpro.fr
- Suivez toute l'actualité et toutes les informations pratiques de l'IVBD sur <http://actus.ivbdpro.fr>
- Surfez sur nos sites www.vins-bergeracduras.fr, www.247lemag.fr et www.perigordattitude.com

Et ensemble, restons connectés et actifs

sur les réseaux (Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn)





L'agriculture recrute !

Un réseau national d'expert à votre service pour trouver un emploi ou déposer une offre

www.lagriculture-recrute.org

Votre contact départemental

ANEFA Dordogne

Une association paritaire au service des actifs de la production agricole

05 53 35 88 52

anefa-dordogne@anefa.org

Cré@vallée Nord

24660 COULOUNIEIX-CHAMIER



VOTRE SPÉCIALISTE DES DÉMARCHES QUALITÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT

Accompagnement, Certification
(IFS, BRC, ISO 22000 AREA, HVE)
Document Unique, HACCP, Audits, Formations

Un professionnel à votre écoute pour vous apporter une solution adaptée à vos besoins

30 bis, route de la Force • 24100 BERGERAC

Jérémy OMNES • 06 18 65 09 33

contact@viti-solutions.fr

www.viti-solutions.fr



SPÉCIALISTE
DANS LE
PROCESSUS
DE FILTRATION
À LA PROPRIÉTÉ

20 ans d'expérience



4 FILTRES TANGENTIELS

Déprotéinisation par injection de bentonites.

NOUVEAUTÉ
Filtration tangentielle des bourbes.



2 FILTRES PRESSE

Bourbes, vins de presse, colles et lies.



THERMO VINIFICATION

Process de chauffe intégrale de la vendange. Deux tours de refroidissement.

SAS OENOFILTRATION
24610 ST-MÉARD-DE-GURÇON
www.oenofiltration.com

JÉRÔME VOULGRE
06 06 66 20 20
contact@oenofiltration.com



COLIEGE METALCO EMBALLAGES

Capsules de Surbouchage

Pions Fiscaux

Manchons Thermorétractables

Votre contact sur Bergerac

Rémy PERIER

ZI du Grand Chemin 33370 YVRAC
Tel : 05 57 34 07 97 - Fax : 05 57 34 07 64

E-mail : cme.bordeaux@coliege.fr

www.coliege.fr



Vos représentants pour le mandat 2018-2020

Depuis juillet 2018, la nouvelle organisation propose une gouvernance innovante avec un Comité Stratégique pour définir et orienter, un Bureau Exécutif pour contrôler et exécuter, et un Directoire pour appuyer et accompagner le Président dans ses missions

Le Comité Stratégique est composé de l'ensemble des administrateurs, soit 49 membres



Le Bureau Exécutif est composé de 18 membres

■ **POUR LE COLLÈGE NÉGOCE :**

Marc LECOMTE (*Président IVBD*), Jean-Marc PARSAT (*Vice-Président IVBD*), Jacques RODRIGUEZ (*Président FNVBSO*), Jean-Marc FONTAINE (*Secrétaire*), Luc de CONTI, Matthieu RESSIOT, Alain TINGAUD

■ **POUR LE COLLÈGE VITICULTURE :**

Paul-André Barriat (*Vice-Président*), Eric Chadourne (*Président FVBD*), Joël Lajonie (*Trésorier*), Jean-Jacques Lacoste (*Section Bergerac*), Guillaume Barou (*Section Monbazillac*), Patrice Combaud (*Section Duras*), Quentin Deffarge (*Section Montravel*), Franck Decouroux (*Section Rosette*), Gabriel Cuisset (*Section Saussignac*), Philippe Allain, Muriel Landat-Pradeaux (*Route des Vins*)

Le Directoire est composé de 5 membres

- Marc LECOMTE, Président de l'IVBD
- Paul-André BARRIAT, Vice-Président de l'IVBD
- Jean-Marc PARSAT, Vice-Président de l'IVBD
- Jacques RODRIGUEZ, Président de la FNVBSO
- Eric CHADOURNE, Président de la FVBD





L'AGGLO POURSUIT LES CHANTIERS DU TERRITOIRE

QUAI CYRANO INAUGURÉ LE 06 JUILLET 2019

Bergerac : Maison des Vins, Office du Tourisme
& futur espace scénographique consacré à
Cyrano



LA VÉLOROUTE VOIE VERTE

De Mouleydier à Gardonne en passant par le
port de Bergerac :
30 km de Véloroute Voie Verte (V91) le long
de la rivière Dordogne



LA PISTE D'ATHLÉTISME

Sur la plaine de Picquecailloux :
Six couloirs, vestiaires, planches d'appel de saut
et aires de lancer



ET AUSSI

Cours de Pile :
ACCUEIL DE LOISIRS SANS HÉBERGEMENT (ALSH)

Bergerac :
PARC AQUALUDIQUE
LÉGUMERIE DU PÔLE D'EXCELLENCE ALIMENTAIRE
CENTRE ÉVÉNEMENTIEL

...



ASSOCIATION DE
DÉVELOPPEMENT DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN DORDOGNE DEPUIS 1989



UN SUIVI
DE MON
Vignoble
EN AGRICULTURE
BIO

- ✿ Conversion
- ✿ Accompagnement technique
- ✿ Expérimentations
- ✿ Réseau de surveillance
- ✿ Biodynamie

FAITES CONFIANCE À L'EXPÉRIENCE

3 CONSEILLERS SPÉCIALISÉS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

- Eric MAILLE 06 87 58 48 50 e.maille@agrobioperigord.fr
- Thomas SUDER 06 82 87 99 63 t.suder@agrobioperigord.fr
- Antoine DESCAMPS 07 88 02 29 38 a.descamps@agrobioperigord.fr

AgroBio Périgord - Antenne viticole
Pôle viticole de la FVB - ZA Vallade Sud 24112 BERGERAC
05 53 57 62 24 - viticulture@agrobioperigord.fr



N°orias : 18 002 126 - www.orias.fr



Benoît GUION
Agent Général

49 rue Sainte Catherine
24100 BERGERAC

Assurances
Placements

Tél. 05 53 57 13 92
benoit.guion@gan.fr



La Chambre d'Agriculture de la Dordogne L'Antenne de Bergerac près de chez vous



Une équipe de professionnels et de conseillers à votre écoute pour vous accompagner dans vos choix d'entreprise.

Vous apporter une expertise technique personnalisée quel que soit votre mode de culture (Conventionnel, AB, Biodynamie)

- Conseils agronomiques, audits d'exploitations
- Animation du réseau viticole de surveillance sanitaire bergeracois :
 - Suivi personnalisé de votre vignoble, bulletins d'informations viticoles du bergeracois.

Accompagner le développement de votre entreprise

- Certifications environnementales : AB, HVE, certifications de niveau 2 (Terra-Vitis, AREA).
- Montage de dossier d'aides aux investissements (PVE- PCAE). Aides à l'implantation de haies.
- Confection de votre dossier PAC : formation et prestation - confection.

Vous donner les repères essentiels sur la réglementation en matière d'effluents de chai.

Vous proposer des formations à la carte.

- Conversion en viticulture AB
- Les bonnes pratiques de taille
- La communication positive

Expérimentation partenariat : Région Aquitaine, Europe, France Agrimer, CASDAR, Agence de l'Eau Adour-Garonne.

Matériel végétal, gestion intégrée de la fertilité des sols, réseau viticole bio Aquitain, maladies du bois, Règles de décision pour la protection du Vignoble, Méthodes alternatives pour la lutte contre les vers de grappes, Biocontrôle des vers de grappes par les chauves-souris.

Viticulture et environnement

- Animation d'un réseau de ferme Ecophyto et de réseaux de « Fermes 30 000 »
- Démonstrations de matériels viticoles (pulvérisation confinée), journées d'informations
- Accompagnement pour favoriser et développer la biodiversité sur les exploitations.

Participer à la surveillance du territoire :

- Comité de relecture du Bulletin de Santé du Végétal Aquitaine,
- Suivi biologique des effets non intentionnels des pratiques agricoles.
- Veilles sur les problèmes de la Flavescence Dorée et autres problèmes sanitaires émergents.

Antenne de la Chambre d'Agriculture du Périgord Pourpre Vallée de l'Isle

Lieu-dit Bridet- Z.A. Vallade Sud - 24100 BERGERAC ☎ 05 53 63 56 50 - Fax 05 53 63 56 55
antenne.pp@dordogne.chambagri.fr • www.dordogne.chambagri.fr

Conseillers viticoles : François BALLOUHEY - 07 86 00 50 53 ■ Laurent COLOMBIER - 07 86 00 50 48



Le GDON

La Flavescence Dorée est une maladie provoquée par la présence dans la sève du cep de vigne d'un Phytoplasme (micro-organisme ressemblant à une bactérie). La Cicadelle de la Flavescence Dorée est le vecteur de cette maladie. Les dégâts sont d'abord une perte de récolte, puis la mort du pied de vigne.

Le danger réside dans la propagation extrêmement rapide de la maladie, c'est pourquoi il s'agit d'une maladie dite de quarantaine, soumise à lutte obligatoire.

Pour mémoire, en 2018, la Flavescence Dorée a conduit à l'arrachage d'environ 4000 ceps répartis sur l'ensemble du territoire.

Le GDON du Bergeracois

Il a été créé le 13 avril 2012. Un GDON est une structure de type syndicat professionnel, ayant mission de service public.

Son objet est la lutte contre la Flavescence Dorée sur l'ensemble du territoire des appellations d'origine contrôlée du Bergeracois. De plus, le GDON du Bergeracois est missionné par le GDON de la vallée du Dropt pour mettre en œuvre la lutte aménagée sur les communes de l'AOC Côtes de Duras.

L'ampleur de la tache impose une hiérarchisation des objectifs dans le temps : au départ, il s'agit d'abord de faire un état des lieux de la contamination sur le territoire, de former et d'informer les différents intervenants sur le vignoble, la bonne réalisation des traitements insecticides et les symptômes de la maladie. Ensuite, le GDON a pour objectif de mieux raisonner le nombre de traitements insecticides, et de diminuer le nombre de communes concernées par cette lutte obligatoire, en mettant en place la lutte aménagée.

Les activités du GDON en 2019

LE PIÉGEAGE

En 2019 a pu être mis en œuvre à nouveau le programme de lutte aménagée sur l'ensemble du territoire, Bergeracois et Duraquois.

Ainsi, un réseau de piégeage a été mis en place sur

65 communes ; les captures de cicadelles ont été surveillées entre le 15 juillet et le 15 août, une fois par semaine.

Le traitement aduicticide a pu être évité sur 52 communes.

LA PROSPECTION DU VIGNOBLE

Action clé de la lutte contre la Flavescence Dorée, la prospection du vignoble a pour objet de marquer les ceps montrant des symptômes et ainsi les signaler au vigneron pour qu'il réalise leur arrachage durant l'hiver. Cet arrachage est obligatoire et complémentaire des traitements insecticides. Les communes en lutte aménagée doivent obligatoirement être prospectées. Cette prospection est organisée de manière collective par le GDON.

Elle permet de suivre l'évolution de la maladie et de faire évoluer, à terme, les zones concernées par les traitements obligatoires. Ainsi, par exemple, une commune prospectée deux ans en suivant à 100% peut sortir du périmètre de lutte obligatoire si on ne découvre pas de Flavescence Dorée.

En 2019, elle a concerné environ 3600 ha. Le GDON a eu recours à l'emploi de personnel par le biais d'une société de services viticoles. L'encadrement a été réalisé par les techniciens du GDON et les techniciens de la CA24.

De plus, la société Chrysope a réalisé la prospection sur les Côtes de Duras et l'entreprise C.Kaufling sur plusieurs communes du Bergeracois.

Nous avons reçu, d'autre part l'aide d'Agrobio Périgord et de la FREDON Aquitaine.

L'INFORMATION

Trois bulletins d'informations ont été adressés à tous les opérateurs au cours de la saison, précisant notamment les dates et les modalités des traitements obligatoires.

Des courriers personnalisés sont envoyés aux viticulteurs concernés par le déclenchement du dernier traitement.

Les informations sont aussi disponibles sur le site **www.fvbd.fr**.



Economies de traitements réalisées depuis la création du GDON

BILAN DEPUIS LA CRÉATION DU GDON EN 2012:

- 2 communes (482 ha) ont 2 traitements en plus
- 1 commune a 1 traitement en plus
- 6 communes (136 ha) ont 2 traitements en moins
- 8 communes (1830 ha) ont 1 traitement en moins

26.5 % de la surface totale développée a été économisée sur les 3 dernières années avec l'ensemble du territoire en lutte aménagée.

15% de la surface totale développée a été économisée sur 6 ans, soit 91% de la surface développée d'une année moyenne

LA LUTTE AMENAGÉE A PERMIS L'ÉCONOMIE DE QUASIMENT UNE ANNÉE DE TRAITEMENT

La conduite à tenir

En cas de découverte de symptômes de Flavescence Dorée sur vos parcelles, vous devez :

- informer le GDON (coordonnées ci-dessous)
- marquer les pieds atteints et procéder à leur arrachage complet dès que possible.

Si vous avez des doutes concernant les symptômes, contacter votre technicien. Le GDON peut, le cas échéant, faire réaliser un prélèvement et une analyse. Dans tous les cas il est d'une importance majeure de respecter la réglementation en réalisant les **traitements obligatoires** tels qu'ils sont prévus par l'arrêté régional.

Vous devez aussi procéder à une **prospection complète** de votre vignoble de façon à repérer les éventuels ceps atteints.

Nous vous rappelons qu'une parcelle atteinte à plus de 20% doit être arrachée dans son intégralité.

Lutte insecticide : limite la propagation de la maladie en éliminant le vecteur.

Arrachage des ceps atteints : élimine le réservoir de phytoplasme.

Ces deux points sont **indissociables** si on veut arrêter l'expansion de la Flavescence Dorée.

La lutte contre la Flavescence Dorée sera efficace si elle est réalisée par **tous**, de façon rigoureuse et responsable.

Contacts

GDON du Bergeracois :

Pôle viticole, ZA Vallade sud - 24112 BERGERAC CEDEX

Cathy LOURTET ☎ 05 53 24 55 44 - cathy.lourtet@fvbd.fr

Julie GUERIN ☎ 06 89 88 02 26 - julie.guerin@fvbd.fr

DRAAF-SRAL Aquitaine : Thierry AUMONIER ☎ 05 56 00 42 43 - thierry.aumonier@agriculture.gouv.fr

FREDON : Dominique VERGNES ☎ 05 56 37 95 98 - d.vergnes@fredon-aquitaine.org

TranVINICOLE



ETUDE ET RÉALISATION D'INSTALLATION DE

- Tuyauterie Inox
- Maîtrise des températures
- Chauffage vendanges
- Fabrication d'échangeur multitubulaire
- Passerelles
- Doublage de cuve béton en inox

**Nombreuses références
en caves coopératives**

**VENTE DE MATÉRIELS
VINICOLES**

www.tran-vinicole.fr

1, rue Gustave Eiffel - ZAE de l'Arbalestrier - **33220 PINEUILH**

☎ **05 57 46 19 87** • Fax 05 57 46 21 74



L'équipe de la FVBD

La Fédération des Vins de Bergerac et Duras, s'appuie sur une équipe de 7 personnes et une personne pour le GDON. Avec la nouvelle gouvernance de la filière mise en place au 1er octobre 2018, les missions de la FVBD se sont concentrées sur nos activités de gestionnaire des AOC/IGP et sur les actions techniques (développement, expérimentation, veille, information...)

Direction :

Pierre-Henri COUGNAUD : ph.cognaud@fvbd.fr

Equipe technique

Cathy LOURTET : 05 53 24 55 44 • cathy.lourtet@fvbd.fr

Technicienne en charge du contrôle interne, suivi des actions techniques, veille réglementaire et technique, suivi du manuel du viticulteur, informations aux opérateurs, animation du GDON.

Julie Guerin (GDON) : 06 89 88 02 26 • julie.guerin@fvbd.fr

Ses missions principales auront pour objet la lutte contre la flavescence dorée dans le cadre du GDON du Bergeracois.

Equipe administrative :

Sylvie BOURRAT : 05 53 24 92 25 • sylvie.bourrat@fvbd.fr

Secrétariat de la FVBD et des sections, identifications, habilitations, revendications, facturation des cotisations, Replis et déclassements, affectations parcellaires, relation avec l'OI.



Marie-Agnès PHELIX : 06 84 80 54 49 • marie-agnes.phelix@fvbd.fr
Missions liées aux activités de l'ODG (préparation des dossiers de contrôle, revendication, fichiers), animation de la section « Côtes de Duras » et gestion des dossiers d'aides communautaires (restructuration du Vignoble et Investissements).

Sabine PERIE : 05 53 24 92 24 • sabine.perie@fvbd.fr
Comptabilité FVBD, GDON et du Concours des vins de la Région de Bergerac, Informatique, Gestion des fichiers, extraction des données de la production pour établir les statistiques.

Equipe accueil et services

Josiane BAPPEL : 05 53 24 71 77 • josiane.bappel@fvbd.fr
Standard et accueil, Vente des capsules et autre matériel, gestion des achats et des stocks, matériel publicitaire et stock-outil pour le compte de l'ivbd, concours.

Pascal DOYET-LEMONIE : 05 53 24 92 26 • pascal.dl@fvbd.fr
Standard et accueil, remplacement vente capsules, matériel publicitaire et stock-outil pour le compte de l'ivbd, agent de prélèvement.

PULVÉRISATION S21
 Martin Père & Fils
 5 usines en France

Concepteur Constructeur

ZAC Marmande Sud - Sortie Autoroute - 47250 SAMAZAN
 Tél. 05 53 20 80 87

Atomiseurs simple, double
 Triple ou quadruple turbines
 Du 70 litres Porté au 5000 litres Tracté

www.pulverisations21.com - contacts@pulverisations21.com
 Démonstrations, Reprises, Occasions, Financements - Catalogue gratuit sur simple demande

Découvrez notre sélection de caves à vin

LIEBHERR Climadiiff La Sommelière

DARTY BERGERAC
 97 av, Paul Doumer - Les Maurigoux
 Route de Marmande - BERGERAC
 Tél. 05 53 57 01 42

DARTY

Le Contrat de Confiance

Votre partenaire pour le conditionnement du vin

Vinforce

Bouchons **Bouchons Liège** **Bouteilles**

NOMACORC CLOSER TO NATURE

ANTÓNIO ALMEIDA CORTIÇAS

VOA Verrerie d'Albi

Cartons **Bag in Box®** **Gaz Alimentaire**

SO2 **Matériel de remplissage BiB**

Plaques de Filtration

Adhésif et Film Étirable

Produits d'Hygiène

Produits Œnologique

Lieu-dit Les « Guaybauds »
 Route de Bordeaux
 24680 GARDONNE
 TÉL. 05 57 46 26 52
 FAX. 05 57 46 27 31
lmd-net@wanadoo.fr

AGRIDOR
 N° Agrément : AQ00008

Notre partenaire

Tea
tea-bureau@agridor.fr

Un organisme de formation adapté à vos besoins

Accompagnement
Réglementation
Formations
Conseil

Fournitures et Conseils au Monde Agricole

Phytosanitaires – Semences – Engrais
Céréales – Chai – Jardin

24100 BERGERAC – 25 RUE MILLET
 Tél. 05 53 27 30 40 – Fax 05 53 27 03 98
agridor-bergerac@agridor.fr

24680 GARDONNE – BD DE LA GARE
 Tél. 05 53 27 90 20 – Fax 05 53 23 37 10
agridor-gardonne@agridor.fr

33220 PINEUILH – ZA L'Arbalestrier - 11 rue Ampère
 Tél. 05 57 41 92 10 – Fax 05 57 41 92 12
agridor-stefoy@agridor.fr

Site internet : www.agridor.fr



Le service capsule

Horaires d'ouverture :

Du Lundi au Vendredi, Josiane et Pascal vous accueillent de : 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30

Pour tout renseignement contacter Josiane BAPPEL au 05 53 24 71 77

ou par mail à josiane.bappel@fvbd.fr

Modalité

Le viticulteur (identifié à la FVBD) ou la personne représentant la société doit se présenter avec le numéro d'immatriculation de son véhicule et un moyen de règlement (carte bancaire, chèque, espèces) pour effectuer le paiement sur place. La facture acquit est éditée pour le transport des CRD, du local de la FVBD à la propriété viticole (lieu de mise en bouteille ou de stockage des capsules) et ce pour un temps donné. Veillez à respecter ces éléments. Bien vérifier les coordonnées qui figurent sur la facture avant de signer ce document.

Commande

L'unité de vente est, pour les capsules de 0.75cl, le carton de 2000 ou 2500 capsules selon la référence. Pour les centilisations particulières (bouteilles 37.5 cl – 50 cl – 150 cl – vignettes 3 L – 5 L – 10 L – 20 L – 30 L) la vente au détail est envisageable.

Toute demande exceptionnelle d'une quantité supérieure à 10 000 capsules de même couleur de jupe devra faire l'objet d'une commande écrite ou par téléphone auprès de Josiane BAPPEL un mois à l'avance. Sans cette commande, le stock ne serait peut-être pas suffisant pour vous servir. De plus cette rupture de stock ne nous permettrait plus d'assurer le service auprès des autres viticulteurs.

Le logo des Vins de Bergerac est maintenant disponible sur une large gamme de capsules. Nous pouvons aussi réaliser des capsules avec une jupe personnalisée, selon vos exigences et en quantité limitée (à partir de 12 000) avec une majoration de prix selon la matière et le décor.

Les capsules génériques (avec un timbre couleur lie de vin) sont disponibles à la vente à la Fédération des Vins de Bergerac et Duras en complexe épais, jupe unie ou avec un filet en bas de jupe. Ce nouveau timbre vous permet de l'apposer sur des vins AOC, IGP ou vin de France. La capsule avec le timbre vert est toujours disponible pour les vins AOC.

Pour les producteurs de Duras, le répartiteur agréé est la Fédération des Vignerons Indépendants, nous sommes toutefois habilités par le service des douanes à distribuer des capsules (jupes unies ou avec filets, timbre lie de vin) pour des dépannages.

Retour capsule

La réintégration des CRD est exceptionnelle et ne peut se faire qu'avec l'accord des douanes, aussi vérifiez bien lors de l'achat si les capsules qui vous sont livrées correspondent à vos besoins et à la facture (couleur, centilisation et matière).



911665

COULEURS D'AQUITAINE
SIGNATURE DE VIGNERONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

911663

DISTILLERIE DE DORDOGNE

24100
SAINT-LAURENT DES VIGNES

TÉL. 05 53 24 06 75
FAX 05 53 61 39 73

911299

**GROUPE
LA BRÉGÈRE**
L'ESPRIT DE SERVICE

EXPERTISE COMPTABLE,
AUDIT, CONSEIL D'ENTREPRISES

29 avenue Marceau Feyry, 24100 BERGERAC 05 53 57 29 84
rue Max Barel, 24750 BOULAZAC 05 53 53 60 27

www.labregere.fr

911652

Hôtel*
La Flambee
Restaurant**

Menu à 19€ :
entrée, plat, dessert, café
et vin compris
(servi le midi en semaine)

Menu à 30€ et 40€
Tous les jours midi et soir

Restaurant ouvert
toute l'année, midi et soir
(fermeture vacances scolaires
Noël et Février)

49 avenue Marceau Feyry
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 57 52 33
contact@lflambe.com

Séminaire, repas de groupe, réunion...

**Communiquer en étant
visible
sur toutes les
dimensions**

IRPS
Edition - Régie Publicitaire

**Edition et régie publicitaire
Agence de communication**

**Création de sites web
Marketing digital**

39 ans d'expérience à votre service.

54, cours du Médoc • 33300 BORDEAUX // Tél. 05 56 11 09 09 // info@irps.fr

www.irps.fr



Le contrôle interne par la FVBD

De quoi s'agit-il ?

Le plan d'inspection des AOC du Bergeracois prévoit qu'un contrôle doit être réalisé par l'ODG pour tous les opérateurs à raison de 20% des opérateurs chaque année. Le plan d'inspection de l'AOC Côtes de Duras prévoit un contrôle interne de 16 % des superficies chaque année, les 4 % restants étant contrôlés par Quali Bordeaux (contrôle externe). Un tirage au sort aléatoire détermine l'ordre dans lequel les opérateurs sont contrôlés. Ce contrôle interne a pour mission essentielle de vérifier l'application des cahiers des charges par les opérateurs.

Quels sont ses objectifs?

L'approche est ici avant tout pédagogique et concertée. Il s'agit d'aider les opérateurs à identifier leurs problèmes éventuels dans le respect des règles nouvelles, à les hiérarchiser et à trouver des solutions correctives si nécessaire. Pour cela le contrôle est réalisé selon les mêmes procédures que celles appliquées par Qualibordeaux. Toutefois, si un manquement mineur ou majeur est constaté, il ne débouche pas sur une sanction mais sur la proposition d'une mesure corrective adaptée dans un délai donné.

Comment ça se passe?

L'opérateur est d'abord prévenu par courrier au moins un mois à l'avance. Puis la technicienne établit un contact téléphonique les jours qui précèdent le contrôle.

Le jour du contrôle, qui dure en moyenne une demi-journée, il est procédé d'abord à des observations et mesures sur les parcelles de l'exploitation. Puis, suit un contrôle du chai et des installations de stockage des produits finis.

Enfin, un examen documentaire est réalisé. La rédaction du rapport donne lieu à un apport d'informations et à un échange qui doit permettre à l'opérateur de ne plus rien ignorer des règles à respecter et de comprendre comment, dans son cas personnel, il peut les appliquer.

Comment s'y préparer?

Le courrier qui prévient du contrôle liste l'ensemble des documents à préparer. D'autre part les opérateurs concernés peuvent tout à fait contacter la technicienne avant, soit par téléphone, soit à la FVBD, pour poser toutes les questions qu'ils jugent nécessaires.

Il est important de considérer le contrôle interne comme une aide dans la réalisation des procédures à mettre en place, comme un outil d'information et de décryptage des cahiers des charges, mais aussi comme une discussion technique permettant de mieux comprendre les objectifs des différents éléments des cahiers des charges.

Contact à la FVBD :

Cathy LOURTET

Ligne directe : 05 53 24 55 44 (le lundi et le vendredi)

cathy.lourtet@fvbd.fr



Le contrôle externe par QualiBordeaux

Le contrôle produit

Afin de permettre le contrôle des vins revendus en AOC, vous êtes soumis à certaines obligations déclaratives :

Pour le conditionnement

Vous transmettez chaque année à Quali-Bordeaux un planning prévisionnel de vos mises (modèle à retirer à l'ODG). Vous avez également la possibilité de déclarer tous vos conditionnements au fur et à mesure à l'aide d'une **déclaration unique** au moins 5 jours ouvrés avant le début du conditionnement (modèles sur le site www.qualibordeaux.fr) accompagné d'une analyse de vos lots conditionnés (TAV acquis et total, sucres résiduels, AV, AT, SO2 total, Acide malique pour les vins rouges et DO280 pour les Pêchecharmant).

Vous serez contrôlés au moins une fois par an par AOC et par couleur de vin conditionné. Pour les conditionnements d'AOC Côtes de Bergerac rouge et Montravel rouge, le contrôle sera systématique pour chaque mise.

Si vous êtes négociant et que vous conditionnez des vins en propriété suite à un achat en vrac (rendu mise), vous devez systématiquement faire une **déclaration unique** à Quali-Bordeaux au moins 5 jours ouvrés avant le début du conditionnement accompagnée d'une analyse récente (TAV acquis et total, sucres résiduels, AV, AT, SO2 total, Acide malique pour les vins rouges et DO280 pour les Pêchecharmant).

Si vous vendez en direct du vrac au consommateur (petit vrac), vous informez Quali-Bordeaux de la ou des cuves destinées à ces opérations 5 jours ouvrés avant leur première utilisation à l'aide de la **déclaration unique** (en cochant « petit vrac ») disponible à l'ODG et sur le site internet de Quali-Bordeaux (www.qualibordeaux.fr) accompagné d'une analyse de vos lots conditionnés (TAV acquis et total, sucres résiduels, AV, AT, SO2 total, Acide malique pour les vins rouges et DO280 pour les Pêchecharmant).

Vous devrez présenter en cas de contrôle une analyse récente (TAV acquis et total, sucres résiduels, AV, AT, SO2 total, Acide malique pour les vins rouges et DO280 pour les Pêchecharmant).

Pour les expéditions en vrac

Si vous êtes négociant, vous en informez Quali-Bordeaux 5 jours ouvrés avant la date prévue de la livraison à l'aide de la **déclaration unique**, disponible à l'ODG et sur le site internet de Quali-Bordeaux (www.qualibordeaux.fr), vous devez tenir à disposition une analyse récente (TAV acquis et total, sucres résiduels, AV, AT, SO2 total, Acide malique pour les vins rouges et DO280 pour les Pêchecharmant). -> 2 % des expéditions par AOC et par couleur seront contrôlées; ce chiffre s'entend pour l'ensemble du bergeracois et non pas par opérateur. En cas de contrôle, les vins sont bloqués et ne pourront circuler jusqu'au résultat du contrôle.

Si vous expédiez des vins hors du territoire national, vous devez en informer Quali-Bordeaux 15 jours ouvrés avant la date prévue de l'expédition à l'aide de la **déclaration unique** (en cochant « export ») disponible à l'ODG et sur le site internet de Quali-Bordeaux (www.qualibordeaux.fr), accompagnée d'une analyse récente (TAV acquis et total, sucres résiduels, AV, AT, SO2 total, Acide malique pour les vins rouges et DO280 pour les Pêchecharmant). Les contrôles sont systématiques et les vins sont bloqués jusqu'au résultat du contrôle.

Les échantillons de vins conditionnés sont dégustés environ un mois après leur conditionnement et au plus tard 2 mois après leur prélèvement, les échantillons prélevés sur des lots en vrac sont dégustés dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement.



Quali-Bordeaux vous informe par courrier du résultat du contrôle. En cas de non-conformité, vous aurez la possibilité de présenter un recours auprès de Quali-Bordeaux. A l'issue de ce recours, si la non-conformité est maintenue, le dossier sera transmis à l'INAO qui vous informera de la sanction.

Les déclarations sont à adresser par courrier à :

Quali-Bordeaux - 2 avenue des Tabernottes - 33330 Artigues-près-Bordeaux
ou par fax au 05 57 34 15 15 ou par mail à declarationvin@qualibordeaux.fr

Vous avez également la possibilité de déclarer en ligne vos opérations de retraitaison ou de conditionnement à partir du site www.qualibordeaux.org / accès au téléservice.

Ceci permettra aussi de consulter votre identité,
l'historique de vos déclarations et les résultats de vos contrôles produit.

Le contrôle de l'outil de production et des conditions annuelles

Votre outil de production (parcelles de vigne, chai de vinification, installations de conditionnement et de stockage) sera contrôlé soit par Quali-Bordeaux (contrôle externe), soit par l'ODG (contrôle interne) pour vérifier sa conformité au regard des exigences du cahier des charges des appellations pour lesquelles vous êtes habilités. Le contrôle externe vérifie la conformité des parcelles de vigne par zonage. 20% des surfaces de chaque AOC sont contrôlés chaque année.

D'autre part, des contrôles de la maturité des raisins seront déclenchés de manière inopinée durant les vendanges.

A l'issue du contrôle de Qualibordeaux, si un dysfonctionnement est constaté, un constat d'anomalie est établi. L'opérateur dispose d'un délai pour rectifier le dysfonctionnement. Si la rectification n'est pas effectuée, Qualibordeaux établira un rapport avec une fiche de manquement qui sera transmis à l'INAO.

**Pour tout renseignement et en cas de doute,
n'hésitez pas à prendre contact avec Quali-Bordeaux au 05 57 34 26 11**





Les cahiers des charges (échéances liées aux mesures transitoires)

Pécharmant

Aire de vinification, d'élaboration et d'élevage

pour les opérateurs bénéficiant d'une autorisation Récolte 2020

Bénéfice de l'AOC pour les vignes dont la densité Récolte 2030 **sous réserve d'échéancier de mise en conformité**

Echéancier de mise en conformité des densités :

- vignoble conforme à 70 % Récolte 2022

Rosette

Règles de proportion des cépages Récolte 2020

Bénéfice de l'AOC pour les parcelles ayant moins de 4000p/ha

si la hauteur de feuillage permet de disposer de 1,4m²

de SECV par kg de raisin Récolte 2030 incluse

Déclaration des parcelles concernées par la mesure transitoire

concernant la densité 1er septembre 2030

Les cahiers des charges

NOMS	SIQO	COULEURS	TEXTE DE RÉFÉRENCE	PLAN D'INSPECTION
Bergerac	AOC	blanc/rosé/rouge	décret 2014-708 du 25/06/2014 modifié par arrêté du 24/04/2017	Notification INAO du 23/02/18 - version E
Côtes de Bergerac	AOC	blanc/rouge	décret 2015-498 du 29/04/2015 modifié par arrêté du 8/08/2017	notification INAO du 23/02/18- version E
Côtes de Duras	AOC	blanc/rosé/rouge	décret 2011-1391 du 26/10/2011	notification INAO du 13/10/2017 - version D
Monbazillac	AOC	blanc	décret 2014-702 du 25/06/2014 modifié par arrêté du 24/04/2017	notification INAO du 23/02/18- version E
Montravel	AOC	blanc/rouge	décret 2014-1202 du 17/10/2014	notification INAO du 23/02/18- version E
Côtes de Montravel	AOC	blanc	décret 2014-719 du 26/06/2014	notification INAO du 23/02/18- version E
Haut Montravel	AOC	blanc	décret 2014-718 du 26/06/2014	notification INAO du 23/02/18- version E
Pécharmant	AOC	rouge	décret 2011-1801 du 6/12/2011 modifié par arrêté du 24/04/2017 modifié par arrêté du 4 avril 2018	notification INAO du 23/02/18- version E
Rosette	AOC	blanc	décret 2011-1401 du 26/10/2011 modifié par arrêté du 24/04/2017	notification INAO du 23/02/18- version E
Saussignac	AOC	blanc	décret 2013-437 du 27/05/2013 modifié par arrêté du 24/04/2017	notification INAO du 23/02/18- version E
Périgord	IGP	blanc/rosé/rouge	arrêté du 8/11/2013	notification INAO du 15/04/2016 - version B



Les dates à retenir

■ ODG

Affectation parcellaire (Monbazillac, Pécharmant, Saussignac, Montravel, Haut-Montravel, Côtes de Montravel, Rosette, Côtes de Bergerac Rouge).....	31 mars 2020
Renonciation à produire l'AOC.....	31 août 2020
Intention de récolte (Monbazillac).....	48 h avant la récolte
Revendication.....	15 décembre 2020
Déclassement.....	15 jours maxi après le déclassement
Repli.....	15 jours maxi avant le repli

■ DOUANES service viticulture

Dépôt de la déclaration récapitulative mensuelle (1)	Le 10 de chaque mois
Dépôt des déclarations de production SV11 et SV 12 pour les caves coopératives et les négociants (1)	15 janvier 2020
Envoi des sous-produits de la vinification en distillerie.....	31 juillet 2020
Dépôt des déclarations d'arrachage ou de plantations (1)	31 juillet 2020
Dépôt des déclarations de stocks (1).....	10 septembre 2020
Déclaration de récolte (1)	10 décembre 2020
Envoi des DRA à la distillerie.....	15 décembre 2020

(1) version dématérialisée sur Pro douanes obligatoire depuis 2017

■ FRANCE AGRIMER

Dossiers dématérialisé de demande d'aide à la restructuration (plantation/palissage).....	Début décembre 2019 au 30 avril 2020 à 12 h
Demande de paiement.....	Du 10 mai 2020 au 15 septembre 2020 à 12 h
Demande de contrôle préalable à l'arrachage pour les parcelles à arracher entre le 1 août 2019 et le 31 juillet 2020.....	Du 8 janvier 2019 au 17 décembre 2019 à 12 h

■ ARRACHAGE POUR REPLANTATION : Dossier Vitirestructuration

Si les replantations ont lieu AVANT le 31 juillet 2020, les arrachages doivent être réalisés entre le 1er août 2019 et le 15 décembre 2019.

Si les replantations ont lieu APRÈS le 1er août 2020, les arrachages doivent être réalisés entre le 1er août 2019 et le 15 décembre 2020.





VOUS CONSEILLER
POUR PLUS DE
PERFORMANCE

EN LOT-ET- GARONNE

- **AGEN** 05 53 77 90 00
agen@47.cerfrance.fr
- **BIAS** 05 53 70 46 87
bias@47.cerfrance.fr
- **CANCON** 05 53 01 76 21
cancon@47.cerfrance.fr
- **CLAIRAC** 05 53 84 10 80
clairac@47.cerfrance.fr
- **MARMANDE** 05 53 64 40 21
marmande@47.cerfrance.fr
- **MIRAMONT-DE-GUYENNE** 05 53 93 88 00
miramont@47.cerfrance.fr
- **NÉRAC** 05 53 65 08 50
nerac@47.cerfrance.fr

www.cerfrance47.fr

Paie
Fiscalité
Conseil

Expertise
comptable

Juridique

Patrimoine

EN DORDOGNE

- **PÉRIGUEUX**
231 rue de l'Innovation
Coulounieix-Chamiers
- **BEAUMONT**
51 boulevard de la Résistance
- **BERGERAC**
Bridet Sud
- **NONTRON**
2 rue des Maîtres des Forges
- **PINEUILH**
Av. du Maréchal Leclerc - Ld Cazenat
- **RIBÉRAC**
Rue du Four Prolongée
- **SALIGNAC**
Place de la Halle
- **SARLAT**
35-37 rue de Cahors
- **TERRASSON**
23 avenue Victor Hugo
- **THIVIERS**
7 place de la République

Un contact unique :
05 53 45 63 00 - contact@24.cerfrance.fr
www.cerfrancedordogne.fr



CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE

Que nos annonceurs veuillent bien trouver ici l'expression
de nos plus vifs remerciements pour la confiance qu'ils nous ont accordée,
et grâce auxquels cet agenda a pu être édité.



**Menuiserie
PREVOT**
Fabricant Installateur

Métrages et Devis
GRATUITS

La Cavaille
Route de Bordeaux Tél. 05 53 239 849
24100 BERGERAC sa-prevot.administratif@wanadoo.fr

La Menuiserie à votre mesure
Fabricant Installateur alu, bois, pvc

FENETRES ET BAIES
PORTES D'ENTREE
VOLETS
Battants et Roulants
STORES
Intérieurs et Extérieurs
PORTES d'INTERIEUR
PLACARDS
LAMBRIS et PARQUETS
PORTAILS de COUR
PORTES de GARAGE
CLOTURES



Les conditions de production 2019

Nos propositions votées en AG le 26 juillet ont été présentées au Comité Régional de l'INAO le mercredi 28 août. **Nous avons reçu la validation du Comité National « vins » de l'INAO dans sa séance du jeudi 5 septembre**, ces conditions de production ne seront définitives qu'après le CNINAO du 14 novembre 2019. Dans cette attente, vous pouvez réaliser vos vendanges avec les éléments suivants :

Les rendements

BERGERAC : le rendement de base du cahier des charges est confirmé avec une augmentation en rosé (64 hl/ha).

COTES DE BERGERAC : rouge et blanc au niveau du cahier des charges.

COTES DE DURAS : l'ensemble des couleurs bénéficient d'une augmentation par rapport au cahier des charges.

MONBAZILLAC : rendement annuel de 30 hl/ha.

SAUSSIGNAC : rendement du cahier des charges.

MONTRAVEL (blanc) : rendement majoré à 64 hl/ha, et à 52 hl/ha pour les COTES de MONTRAVEL.

PECHARMANT : rendement annuel conforme au cahier des charges à 50 hl/ha pour les densités les plus élevées avec une réfaction de rendement selon la densité :

Densité (nbre de pieds/ha)	Rendement annuel collectif (hl/ha)
+4000	50
3500 à 3999	40
3000 à 3499	34
-3000	27

ROSETTE : le rendement du cahier des charges.

IGP Périgord (blanc, rosé et rouge) :

rendement agronomique maximum = 130 hl/ha,

rendement en vin clair maximum = 120 hl/ha

Le coefficient k

L'appellation **Monbazillac** maintient un coefficient k de 1.8 permettant une production complémentaire de Côtes de Bergerac Blanc plafonnée à 55 hl/ha.

Pas de coefficient k pour les appellations **Saussignac et Haut-Montravel**.

Le calcul pour la production de l'appellation complémentaire est défini selon la formule suivante : le rendement agronomique maximum (55 hl/ha) - (le rendement réel de Monbazillac x « k »).

Exemples théoriques (hl/ha)

Production MBZ	22	27	30
Plafond CBB	55	55	55
Calcul	55 - (22 x 1,8)	55 - (27 x 1,8)	55 - (30 x 1,8)
CBB «revendicable»	15,4	6,4	1

VSI

Pour cette année, aucun **VSI** (Volume Substituable Individualisé).

VCI

Le principe du **VCI (Volume Complémentaire Individuel)** nous a été accordé pour nos appellations de Bergerac blancs secs et Côtes de Bergerac blancs, Rosette, pour les Bergerac rouge et les Pécharmant. Les Côtes de Duras blancs secs et rouges ont intégré la liste en 2017. La procédure implique que nous devons attendre de « mesurer » le potentiel du millésime en termes de quantité et de qualité avant d'introduire une demande annuelle. Ce dossier sera traité par le CNINAO du 14/11/2019. A ce stade le CRINAO a enregistré les valeurs suivantes : VCI de 8 hl/ha sur les Bergerac rouges, 10 hl/ha en Bergerac blanc, 8 hl/ha en Côtes de Bergerac blanc, 5 hl/ha en Rosette, 4 hl/ha en Pécharmant, 6 hl/ha en Côtes de Duras blanc sec et rouge.

Par ailleurs, l'AOC Monbazillac a été intégrée depuis 2018 à une expérimentation concernant les vins liquoreux. La demande pour cette année est de 3 hl/ha.

Contrôle des Maturités

Vous déclenchez vos vendanges quand vous le souhaitez en fonction de l'avancée de vos maturités et de vos objectifs quantitatifs et qualitatifs. Vous devez respecter les valeurs analytiques annuelles, **en particulier les TAV naturels minimum** (cf. le tableau ci-joint en annexe). Le suivi de la maturité des raisins est une obligation d'autocontrôle prévu au Plan d'Inspection du 23 février 2018 (article II.3.1) par un enregistrement des degrés potentiels (réfractomètre ou analyses du labo) pour chaque cépage. Par ailleurs, le Plan d'Inspection de notre ODG prévoit un autocontrôle du TAV naturel minimum par détermination et enregistrement du degré potentiel des cuves avant fermentation alcoolique. Quali-Bordeaux nous a informés que ses agents procéderont à des contrôles inopinés pendant les vendanges.

Le registre d'entrée des raisins : le règlement communautaire n°436/2009 prévoit l'enregistrement des entrées de raisin. La DIRECCTE (fraudes) prévoit des contrôles.

Pour les appellations **Monbazillac** et Monbazillac « sélection de grains nobles », **des déclarations d'intention de vendanges doivent être déposées 48 heures à l'avance auprès de la FVBD**. Nous procéderons aux contrôles des richesses en sucres pour les vendanges de ces deux appellations.

Degrés

Le TAV maximum (*cf. tableau de synthèse*) ne s'applique qu'aux vins enrichis. Pour les vins dépassant naturellement ces taux, le système de demande de dérogation n'existe plus. Il est remplacé par votre traçabilité (cahier de chai ou fiche de suivi). C'est à l'opérateur de démontrer aux organismes de contrôle qu'il a effectivement rentré des vendanges présentant des TAV naturels élevés. Cette traçabilité doit comporter les volumes, l'appellation et les degrés concernés

Enrichissement

Compte-tenu du dispositif d'autorisation d'enrichissement, prévu au règlement communautaire et arrêté du 24 juillet 2012, nous ne pouvons obtenir une autorisation d'enrichissement qu'après avoir justifié de difficultés techniques et/ou climatique via les indices de maturité. Par ailleurs, nous devons aussi justifier de l'utilisation de la « chaptalisation » (sucrage à sec), cette méthode étant dérogatoire dans notre région. Concernant le millésime 2019, une première demande à 0.5% vol pour les AOC et IGP de blancs secs et de rosé a été obtenue début septembre, puis une deuxième demande à 1.5 % pour les AOC de blancs moelleux obtenue mi-septembre. Pour le détail, vous reporter au tableau page 31..

Une déclaration préalable d'enrichissement doit être souscrite pour chaque chai, au plus tard deux jours avant le début de la première opération, par téléprocédure sur pro.douane.gouv.fr (téléservice OENO) ou bien auprès du service des Douanes de Bergerac. Il est impératif de tenir votre registre de cave à jour avec toutes les opérations d'enrichissement.

Rappel, les cahiers des charges de Saussignac, Haut-Montravel et Monbazillac « sélection de grains nobles », interdisent tout type d'enrichissement. Les lots de Côtes de Bergerac blancs à + de 54 g/l de G+F ne peuvent pas être enrichis non plus.

Acidification

Les textes communautaires permettent l'acidification des moûts et des vins en AOC. Vous devez le déclarer par téléprocédure sur pro.douane.fr (téléservice OENO) ou

auprès de la DIRECCTE, avant la première opération (une déclaration par an), en indiquant votre raison sociale, si possible n° de SIRET et/ou CVI, le lieu du chai.

DIRECCTE - 118 cours du Maréchal Juin

TSA 10001 33075 Bordeaux cedex

Télécopie : **05 56 69 27 37**

ou par courriel : alpc.polec@direccte.gouv.fr

Tél. **05 56 69 27 45**

Tenir à jour le cahier de chai « registre de détention de certains produits » et « registre des manipulations, acidification ».

Sucres résiduels (G+F)

BERGERAC rosés : le taux de sucres fermentescibles (glucose+fructose) après fermentation doit être égal ou inférieur à 10 gr/l. Sur l'étiquette, le terme « demi-sec » est obligatoire pour les vins ayant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 4 gr/l.

Charbons œnologiques pour les rosés : ils ne sont toujours pas utilisables à Bergerac ou Côtes de Duras. La demande de modification du cahier des charges a été faite par la FVBD et présentée au CRINAO (avis favorable). Nous sommes dans l'attente du retour du Comité National de l'INAO.

Valeurs analytiques *Cf. tableau récapitulatif.*

Concernant l'**Acidité Volatile**, le texte communautaire (606/2009-annexe I C, du 10 juillet 2009) prévoit que les états membres peuvent déroger aux teneurs en vigueur, pour les AOP et certains IGP. La France a donc pris un arrêté le 11 juillet 2013 modifié le 10 juin 2015 confirmant la teneur maximale en acidité volatile à 30 meq/l (soit 1.47 gr/l de H2SO4) pour les appellations Saussignac, Haut-Montravel et Monbazillac (Règlement UE 2019/934 du mars 2019), et 25 meq/l pour les Côtes de Bergerac à +54 g/l de sucres résiduels.

Commercialisation

Nous avons demandé d'avancer la date de mise en marché au 1er décembre 2019 pour les Bergerac (blanc et rosé), Côtes de Duras (blanc et rosé), Montravel (blanc) et Côtes de Bergerac (blanc).

Pour les autres AOC, se conformer au cahier des charges.

Dans tous les cas, le dépôt des déclarations de récolte et de revendication est un préalable.



Conditions de production applicables à la récolte 2019 *

APPELLATIONS	Rdts annuels hl/ha	VSI hl/ha	VCI hl/ha (1)	Coef K	Richesse en sucre des lots (gr/l)	TAV naturel minimum moyen %vol	Enrichissement maximum %vol
Bergerac sec	67		10		170	10,5	0,5
Bergerac rosé	64				170	10,5	0,5
Bergerac rouge	60		8		189	11	
Côtes de Bergerac rouge	50				198	11,5	
Côtes de Bergerac Blanc	55		8		187	11,5	1,5
Côtes de Duras sec	66		6		170	10,5	0,5
Côtes de Duras rosé	66				180	10,5	0,5
Côtes de Duras rouge	60		6		180	10,5	
Côtes de Duras moelleux	55				185	11,5	1,5
Montravel blanc	64				178	11	0,5
Montravel rouge	50				198	11,5	
Côtes de Montravel	52				198	12	1,5
Haut Montravel	25				255	17	
Saussignac	25				272	17	
Pécharmant	50 ⁽¹⁾		4		198	11,5	
Rosette	50		5		196	12	1,5
Monbazillac	30		3	1,8	246 ⁽²⁾	15,5	
Monbazillac sélection de grains nobles	30		3	1,8	255	17	
IGP Périgord blanc	120 ⁽³⁾					9,5	1,5
IGP Périgord rosé	120					9,5	0,5
IGP Périgord rouge	120					9,5	

* validées par le CN INAO du 5 septembre 2019

(1) rendements variables selon la densité : de 3500 à 3999 pieds = 40 hl/ha ; de 3000 à 3499 pieds = 34 hl/ha ; moins de 3000 pieds = 27 hl/ha
 (2) Soit un degré minimum à la parcelle de 14,5 % vol.
 (3) Rendement en vin clair (sans bourbes et lies)

Limite OCM = 1,5 %

valeurs augmentées /cdc valeurs diminuées /cdc

Valeurs analytiques limites spécifiques

APPELLATIONS	VALEURS ANALYTIQUES APPLICABLES AUX VINS FINIS							
	acidité volatile		SO2 TOTAL	G+F	TAV acquis	IPT (Do 280)	FML	degrés maxi si vins enrichis
H2SO4	meq							
Bergerac sec	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Bergerac rosé	0.88 g/l	18	200 ou 250 mg/l ⁽¹⁾	≤ 10 g/l				13
Bergerac rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	13,5
Côtes de Bergerac rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	14,5
Côtes de Bergerac Blanc < 54 g/l	0.88 g/l	18	300 mg/l	4 à 54 g/l	11% vol			14,5
Côtes de Bergerac Blanc > 54 g/l	1,225 g/l	25	300 mg/l	> 54 g/l ⁽²⁾	11% vol			
Côtes de Duras sec	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Côtes de Duras rosé	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Côtes de Duras rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	13
Côtes de Duras moelleux	0.88 g/l	18	300 mg/l	> 12 g/l	10,5% vol			14
Montravel blanc	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Montravel rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	13,5
Côtes de Montravel	0.88 g/l	18	300 mg/l	25 à 54 g/l	11% vol			14,5
Haut Montravel	1.47 g/l ⁽⁴⁾	30	400 mg/l ⁽⁶⁾	≥ 85 g/l	12% vol			
Saussignac	1.47 g/l ⁽⁴⁾	30	400 mg/l	≥ 68 g/l	11% vol			
Pécharmant	0.80 g/l	16	150 mg/l	≤ 3 g/l		≥ 50	≤ 0.3 g/l	13,5
Rosette	0.70 g/l	14	300 mg/l	25 à 51 g/l	11% vol			15
Monbazillac	1.47 g/l ⁽⁴⁾	30	400 mg/l	≥ 45 g/l	12% vol			15/20 ⁽³⁾
Monbazillac sélection de grains nobles	1.47 g/l ⁽⁴⁾	30	400 mg/l	≥ 85 g/l	12% vol			
IGP Périgord Blanc et Rosé	0,88 g/l	18	200 ou 250 mg/l ⁽¹⁾		10,5% vol			12,5
IGP Périgord Rouge	0,98 g/l	20	150 ou 200 mg/l ⁽¹⁾		10,5% vol			12,5

(1) en fonction des sucres fermentescibles (+ ou - 5 gr/l) (2) nouveau cdc, les vins peuvent dépasser 54 g/l mais sans enrichissement (3) la limite est fonction de la technique d'enrichissement utilisée : 15 % vol. pour la chaptalisation, 20 % vol. pour les ISE (4) arrêté du 11 juillet 2013 du Ministère de l'Economie et des Finances (5) arrêté du 10 juin 2015 (6) Nouveau règlement UE 2019/934 du 12 mars 2019



Les numéros utiles

FVBD - Fédération des Vins de Bergerac et Duras	contact@fvbd.fr • 05 53 24 71 77
IVBD - Interprofession des Vins de Bergerac et Duras	contact@vins-bergeracduras.fr • 05 53 63 57 57
Qualibordeaux	contact@qualibordeaux.fr • 05 57 34 26 11
FranceAgriMer	05 47 56 80 10
Douanes Bergerac	09 702 75 720
INAO - Site Bordeaux	inao-bordeaux@inao.gouv.fr • 05 56 01 73 44
BAR.....	bar@fgvb.fr • 05 56 00 22 96
VIF 24.....	vigneronsindependants24@gmail.com • 05 53 22 46 31
Safer.....	ortavent@saferaa.com • 06 85 80 72 58
Agrobio.....	viticulture@agrobioperigord.fr • 05 53 57 62 24
Unidor.....	jmfontaine@unidor.fr • 05 53 63 77 20
Groupement de Viticulteurs Dordogne Périgord.....	05 53 63 77 20
ODG IGP Atlantique.....	05 56 00 81 00
CRDA du bergeracois (au pôle Viticole)	05 53 63 56 50
Chambre d'Agriculture de la Dordogne (au pôle Interconsulaire)	05 53 35 88 88
Laboratoire Œnocentre de Bergerac	bergeracduras@oenocentres.com • 05 53 63 57 58
Oeno-Bergerac	05 53 57 69 55
Euralis	05 53 63 79 66
Laboratoire Juliette David	05 53 57 10 78
Laboratoire Pierre Chaumet.....	05 57 46 20 20
Oenosens.....	05 57 84 53 63
DDT - Direction Départementale des Territoires (ex DDAF)	05 53 45 56 00
DRAAF - SRAL - Service Régional de l'Alimentation	05 56 00 42 00
DRECCTE - Direction Régionale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes	05 56 69 27 27
MSA	05 53 67 77 77
Mairie de Bergerac	05 53 74 66 66
CAB	05 53 23 43 95
Conseil Départemental de la Dordogne	05 53 02 20 20
Conseil Régional Nouvelle Aquitaine	05 57 57 80 00
CCI de la Dordogne (antenne Bergerac)	05 53 63 80 80
CCI International Nouvelle Aquitaine pour les questions Export : Béatrice SIMARD	05 24 57 14 21

