

Madame, Monsieur,

Veillez prendre connaissance de la newsletter de la FVBD du 14 octobre 2020.

Retrouvez-vous sur <https://www.fv-bergerac.fr/>

### **Vendanges Monbazillac**

Rappels des éléments pour les vendanges de l'AOC Monbazillac, récolte 2020, présentés dans la note d'information envoyée à tous les producteurs de Monbazillac le 14 septembre.

Vous trouverez sur le site de la FVBD (suivre le lien ci-dessous) une fiche d'information (n°11) concernant les éléments techniques. Une deuxième fiche (n°12) avec des propositions de protocole sanitaire et d'accueil des vendangeurs ainsi qu'une fiche « type » à faire signer par les vendangeurs attestant qu'ils ont pris connaissance du protocole sanitaire de l'exploitation.

Nous vous proposons aussi une série d'affichettes pour signaler les éléments obligatoires selon les circonstances. Ces documents sont au format WORD pour être téléchargeables et personnalisables.

Une troisième fiche (n°13) est venue compléter le dispositif, **l'arrêté préfectoral du 9 octobre 2020 autorise l'enrichissement pour les Monbazillac 2020 à hauteur de 1.5 % vol dans le respect du cahier des charges.**

Retrouvez toutes les fiches, sur : <https://www.fv-bergerac.fr/vendanges-monbazillac/>

### **Restructuration, rappel important**

**La 2ème session de demande de contrôle préalable à l'arrachage est ouverte du 1er octobre au 17 décembre à midi.**

**Si vous envisagez des arrachages** d'ici le 31 juillet prochain, et si vous souhaitez pouvoir bénéficier des aides à taux plein lors de votre demande d'aide à la restructuration (collective ou individuelle), n'oubliez pas de faire votre demande de contrôle rapidement dans **VITIRESTRUCTURATION**.

Vous pouvez joindre l'équipe de BA-r aux numéros suivants : 05.56.00.22.96 - 05.35.00.20.39 ou par mail à [bar@fgvb.fr](mailto:bar@fgvb.fr) ou sur le site internet [www.ba-r.fr](http://www.ba-r.fr). Par ailleurs, vous pouvez prendre rendez-vous avec Marie-Agnès PHELIX à la FVBD, appelez le 06 83 03 78 20.

### **MSA, prises en charge de cotisations sociales**

Des enveloppes ont été mises à disposition de la **MSA Dordogne, Lot et Garonne** pour financer des **prises en charge de cotisations sociales** en faveur des exploitants **relevant des filières les plus touchées par la crise sanitaire COVID-19**

et de ceux qui ont été confrontés **aux inondations survenues du 14 au 17 décembre 2019 sur 25 communes du Lot-et-Garonne.**

Vous trouverez en pièces jointes le formulaire de demande de prise en charge de cotisations, mis en ligne sur le site Internet [dlg.msa.fr](http://dlg.msa.fr) (rubrique au bas de la page d'accueil : « Accès direct / Demande de prise en charge des cotisations ») [Maquette Dépôt de dossier enveloppes 2020](#)

ainsi que le communiqué envoyé à la presse agricole des deux départements.

[Communiqué de presse MSA DLG](#)

## Proposition commerciale

La nouvelle équipe municipale de la commune de Coulounieix-Chamiers (près de Périgueux), 4<sup>ème</sup> ville de Dordogne, recherche pour le renforcement du développement de ses marchés hebdomadaires, **un producteur de vins de Bergerac avec une mise en place dès le 1er Novembre 2020.**

Tous les dimanches matin de 8h 30 à 12h 30 pour Coulounieix bourg en priorité pour commencer.

Puis à terme les mardis matin de 8h à 12h 30 pour Chamiers Av. du général de Gaulle.

Un producteur de vins de Bergerac avec idéalement 5 ou 6 appellations : Bergerac rouge, blanc sec et rosé, Pécharmant, Rosette et Monbazillac, avec une commercialisation en bouteilles et en BIB.

Renvoyer votre offre au plus vite, en remplissant le petit dossier (demandez à Sylvie BOURRAT à la FVBD) et en l'envoyant par mail à [b.maniere@coulounieux-chamiers.fr](mailto:b.maniere@coulounieux-chamiers.fr) ou prenez contact directement avec lui.

## Formations

### Communication positive

La **Chambre d'Agriculture de la Dordogne** vous propose une formation sur la communication positive (26 et 27 novembre au pôle viticole de Bergerac) :

- ✓ Maîtriser les éléments de langage auprès de ses clients, du grand public, dans son entreprise, etc.
- ✓ Comment accepter et réagir face aux critiques, gérer l'agression verbale,
- ✓ Avoir un discours valorisant sur ses pratiques et sur son métier.

[https://www.fv-bergerac.fr/wp-content/uploads/2020/10/Plaq\\_CommPositive.pdf](https://www.fv-bergerac.fr/wp-content/uploads/2020/10/Plaq_CommPositive.pdf)

### Commercialisation

Les prochaines sessions de formation commerciales **organisées par l'IVBD** en collaboration avec le cabinet "Ventes & Vins" se tiendront à partir du 10 novembre et jusqu'en janvier 2021 (voir le détail sur le lien ci-dessous).

Nouveauté, elles seront totalement gratuites cette année (prise en charge des organismes de formation VIVEA ou FAFSEA sans restant à charge).

Toutes les infos sur ce lien <https://actus.ivbdpro.fr/economie/nouvelles-sessions-de-formation-2020-2021/>

## Permanences de la Commission ACTIV

La Commission ACTIV (Transmission - Installation - Projet - Difficulté) met en place des **permanences au pôle viticole tous les jeudi matin.**

Si vous avez des questions et des projets n'hésitez pas à venir.

Vous pouvez également prendre rendez-vous via la FVBD ou directement en contactant Mathilde Vanquaethem : 06 85 15 83 59 ou [mathilde.v@vins-bergeracduras.fr](mailto:mathilde.v@vins-bergeracduras.fr)

## Rappel, Conditions de production 2020

Vous pouvez prendre connaissance des conditions de production 2020 sur le site de la FVBD en suivant les liens suivants :

### Les rendements :

<https://www.fv-bergerac.fr/wp-content/uploads/2020/09/CP-2020-FVBD-sous-r%C3%A9serve-CNINAO-version-2.09.2020.pdf>

### Les valeurs analytiques sur vins finis :

<https://www.fv-bergerac.fr/wp-content/uploads/2020/08/CP-2020-valeurs-analytiques-FVBD-sous-r%C3%A9serve-CNINAO.pdf>

### Enrichissement :

Vous trouverez sur le site de la FVBD l'arrêté préfectoral du 1er septembre 2020 autorisant l'enrichissement pour certains vins d'AOC de Dordogne, Gironde et Lot-et-Garonne, et d'IGP Atlantique (24 et 33), Périgord (24) et VSIG (24 et 33).

Il s'agit d'un complément suite à l'arrêté « socle » pour permettre d'ajuster la situation en Côtes de Duras sur les blancs et rosés (1%) suite à des blocages de maturité et de porter l'enrichissement des blancs moelleux à 1.5%vol. Veuillez prendre connaissance des détails dans l'arrêté et sur le tableau des conditions de production ci-dessus.

### Fourniture pour protocole sanitaire

Afin de s'adapter à la situation, et en particulier pour **l'organisation des chantiers de vendange en Monbazillac**, le bureau de la FVBD vous propose de vous fournir en matériel directement à la FVBD, à prix coutant. Par ailleurs, la décision a été prise de **baisser le prix des masques** disponibles à la FVBD.

Liste du matériel disponible à l'accueil (prix TTC) :

Gel hydroalcoolique (bidon de 5 litres)	27.85€
Flacon de gel (100 ml)	2.39€
Lingette désinfectantes (120 unités)	6.72€
Masques (boite de 50)	20.00€
Eau (pack de 12 x 0.50cl)	1.58€

N'hésitez pas joindre Josiane ou Pascal pour préparer votre commande.

Bonne fin de vendanges à tous.

Toute l'équipe de la FVBD.