



Vignerons Franciliens Réunis
Organisme de Défense et de Gestion
de la viticulture en Île-de-France

Lettre d'information n° 10-2011

Dimanche 20 février 2011

Chers amis vigneron et amis des vigneron. VFR fait déguster les vins franciliens au salon de l'agriculture les vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 février. Venez y défendre les intérêts des deux viticultures franciliennes. Vin et Société est au salon et promeut scientifiquement une consommation raisonnée. Taillez vos vignes avant fin mars. Préparez vos activités pédagogiques de la rentrée avec les écoles dès maintenant. Rédigez bien vos étiquettes de vins.

VFR vous représente tous au salon de l'agriculture

Sur le stand du Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (CERVIA), **hall 7.1**, de 9 h à 15 h, VFR anime trois jours de dégustation. Les vins présentés sont élaborés par des villes, des associations et des particuliers. Un vin est professionnel (Suresnes) et est commercialisé, les autres vins sont patrimoniaux et non commercialisables. Tous témoignent de l'engagement des vigneron pour atteindre un niveau de qualité type vin de pays.

Venez au salon participer à la défense des viticultures franciliennes

Sur le stand, une pétition est mise en place pour montrer aux pouvoirs publics qu'il existe une vraie demande des consommateurs. Nous militons pour un statut adapté aux vignes patrimoniales et pour l'ouverture des droits de plantation aux vignes professionnelles. Satisfaire nos demandes ne porte aucun tort au marché viticole, au contraire, nous favorisons une meilleure connaissance de la viticulture et une découverte vivante de ses richesses. Vient le temps où nous allons gagner.

Visitez le stand de Vin et Société pour découvrir la bonne consommation du vin (hall 3)

La filière viticole française, enfin réunie dans l'association Vin et Société, montre l'exemple d'une prise de responsabilité sociétale remarquable. Fondée sur des études scientifiques reconnues par l'OMS, l'action de Vin et Société n'est pas une propagande mais un apprentissage rationnel des conditions d'une consommation bénéfique pour la santé et source de convivialité heureuse. Visitez vite le site <http://www.vinetsociete.fr/magazine/article/le-pavillon-du-vin> et venez voir.

La période taille de production touche à sa fin, ne tardez plus, raisonnez votre taille

La sève brute monte, les bourgeons vont débourrer. Taillez maintenant pour éviter les pleurs abondants et inutiles. Choisissez un mode de taille stable pour plusieurs décennies (Guyot ou Royat par exemple). Visez ainsi une production bien murie avec un bon équilibre aromatique : en général une dizaine de bourgeons par pied en Guyot ou en Royat pour une densité entre 5 et 10 000 pieds par hectare. Et liguez sur le fil porteur avec des liens biodégradables.

Concevez de bons projets pédagogiques en vigne et en chai pour les écoles

Une expérience réussie sur trois ans auprès de classes primaires montre qu'il est possible de concevoir un programme de sept séances de 2h, étalé sur une année scolaire, pour montrer tout le cycle végétal et tous les produits de la vigne. Bien conçu, il relie toutes les matières enseignées à l'école et ajoute un éveil au respect de la nature et une meilleure compréhension de la vie. Les enfants sont ravis et demandent à poursuivre l'année suivante.

Veillez aux mentions obligatoires et facultatives sur vos étiquettes de vins franciliens

Les vins franciliens sont soumis aux règles d'étiquetage des vins sans indication géographique (VSIG), sans cépage ni millésime, prévues par l'Union Européenne.

Voici un canevas d'étiquette avec les mentions obligatoires pour approcher le juste contenu de vos étiquettes : Vin de France, 50 cl, 12,5 % vol. et logo femme enceinte à côté du taux d'alcool, lot n° AAAA-nnnn, mis en bouteilles par la Ville de V. (93...), contient des sulfites.

La contre-étiquette, à l'opposé de l'étiquette principale devant porter les mentions obligatoires, est le moyen pour parler des aspects culturels : histoire de votre vigne, cépage, vinification, accords mets-vin, conservation.

Adhérents, n'hésitez pas à consulter VFR pour en savoir plus.

Patrice BERSAC, Président

VFR - 3, cour du Ginkgo – 75012 Paris

tél. : 01 44 67 78 51 - mph 06 84 61 23 65 - fax : 01 44 67 78 62 – **adélec** : pbarsac@neuf.fr

Association Loi 1901 (JO 14.10.2000) - APE 9499Z - SIRET 479 942 955 000 10 - TVA IC FR 65 479 942 955