



Fiche présentation projet marquage

1- Dénomination du (des) produit(s) ou service(s) concerné(s) :

Vin du Parc naturel régional du Verdon

2- Contexte du projet de marquage

Le projet émane d'une demande directe de la part des viticulteurs de Quinson inscrit dans le périmètre de l'AOP Pierrevert.

Ces viticulteurs en 2010 sont face à un choix crucial : ces exploitations diversifiées en céréales et lavandin, rassemblées en coopérative et rattachées à la cave de Pierrevert (hors parc) doivent décider d'investir dans la production et la transformation pour ne pas arrêter et arracher les dernières vignes du plateau.

La cave de Pierrevert approuve le projet et investit 200 000 euros dans la vinification en bio à Quinson.

En 2013, la récolte sera certifiée AB ainsi que la vinification. Les viticulteurs souhaitent alors coupler cet engagement sur les pratiques par une reconnaissance territoriale forte appuyée sur des vins à forte typicité, marqué Verdon.

Le potentiel de bénéficiaire est en 2014 d'une coopérative regroupant 3 viticulteurs engagés en bio, 2 domaines et de quelques viticulteurs qui ne vinifient plus sur le territoire du Parc soit environ 200 ha de vignobles.

3- Motivations de l'entreprise dans le cadre du marquage (actuellement et à terme)

Les viticulteurs ont exprimé :

- *un besoin de reconnaissance de leur produit et de leur rôle dans la diversité des paysages du plateau de Valensole et le maintien d'une culture et d'un savoir faire de la vigne. Ils sont dans une logique d'ancrage territorial très forte par leurs pratiques.*
- *un souhait de favoriser les échanges sur des techniques (passage au bio, pratiques alternatives ...)*

4- Objectifs du Parc dans le cadre du marquage et modalités d'accompagnement futur du Parc

Le vin est un produit accessible et de grande consommation qui génère des volumes. C'est un atout pour l'ensemble de la marque Verdon d'avoir une production emblématique qui « tirent » les autres produits de marquage.

Grâce à l'engagement des viticulteurs, la conversion AB et le soutien du Parc dans cette démarche a valeur d'exemple surtout dans les parties plateau et Haut Var du Parc où les enjeux liés aux grandes cultures, irrigation, maintien de la biodiversité et des paysages sont forts.

Enfin, la viticulture en voie de disparition dans le Verdon est une des voies de diversification et de création de revenus, d'autonomie pour les agriculteurs en place ou en projet d'installation. D'autant plus qu'un outil de transformation a été remis en service dans le territoire du Parc.

5- Diagramme des « plus Parc » traduisant les valeurs (voir page ci-après)

6- Présentation du système d'agrément et de contrôle

L'agrément et le contrôle seront confiés à un organisme de certification extérieur. Il s'appuiera fortement sur les contrôles déjà obligatoires AB, réglementation nationale sur les vins. Le Parc du Verdon assurera notamment la partie audit sur l'ancrage territorial et fera appel à un auditeur extérieur pour les volets techniques. Il est demandé à la commission nationale après examen des pièces jointes de pouvoir auditer sur la récolte 2013.

7- Contribution financière du bénéficiaire de la marque au Parc (au départ et envisagée à terme)

Par délibération du Bureau du Parc en 2013, la redevance de la marque est fixée à 100 euros par bénéficiaire exclusif pour 3 ans.

DIAGRAMME DES "PLUS" PARC DU PRODUIT

Un produit du territoire	<ul style="list-style-type: none">- Production délimitée par parcelles et par exploitation- Cépages sélectionnés et cahier des charges définis par le décret d'appellation et des IG- Vignes situées sur le territoire du Parc et vins marqués à partir de vignes du territoire du parc.- Vin rouge, rosé, blanc produit et vinifié sur le territoire du Parc- Participation aux actions collectives de promotion de la marque- Contribution aux enjeux du développement local : revendiquer au travers la filière viticole l'appartenance au territoire du Parc.
Un environnement préservé et valorisé	<ul style="list-style-type: none">- Production contrôlée par le référentiel de production «AB »- Traçabilité des interventions dans le vignoble et à la cave- Vinifications avec prérequis suivant grille audit- Retraitement par la cave des déchets de distillation- Traitement des effluents des caves et collecte des emballages- Collecte des déchets produits sur l'exploitation : filières de récupération notamment emballages de produits phytosanitaires.- Traitement des abords des caves par essences végétales locales- Entretien des éléments paysagers dans la conduite du vignoble : conservation haies, alignement, puits, cabanons ou arbres idolés- Repos des parcelles supérieur à 5 ans avec une mise en rotation avant replantation- enherbement hivernal naturel ou semis- Mise en conformité des caves et des agriculteurs par rapport à la charte signalétique- Réduire l'utilisation du cuivre en dessous de normes AB
Une dimension humaine	<ul style="list-style-type: none">- Engagement sur la charte de production et de vinification AB- Suivi de production individuel « une sélection terroir »- Conformité cahier des charges AOP Pierrevert et IGP- Conformité à l'appellation avec procédure de contrôles selon cahier des charges et plan d'inspection de l' AOP Pierrevert.- Récolte et vinification par lots maîtrisés de raisin.- Présentation d'un minimum de références parc en vente directe sur le territoire- Mise en avant des produits marqués dans la limite des conditions octroyées aux coopératives- Information et sensibilisation des visiteurs : mise en valeur des cuvées « parc », dégustations gratuites, visites ...- Intégration paysagère de la cave : mise en valeur des bâtiments, accès, parkings et entretien des locaux de vente à la ferme ainsi que de leurs abords