



LA PRESSE EN PARLE

Semaine du 16 au 22 avril 2018

SOMMAIRE

Presse nationale:

- Logos prévention, liste d'ingrédients... La filière viticole sous pression pour clarifier ses étiquettes
- Les caves coopératives de Petite Camargue
- Grandes écoles, mention vin

Presse régionale:

- Des stations météo connectées arrivent dans les vignobles de l'Yonne
- Les parlementaires prônent une interdiction limitée du glyphosate
- 90 ans des Vignerons des Terres Secrètes
- Les 20 ans du Viré-Clessé
- AG UPVM
- L'Europe toujours en position de leader sur le marché mondial du vin
- Vigne: organisation, formation et recherche face au dépérissement
- CAVB

Actus de la Fédé et des caves:

- Cave de Lugny: présentation de son exploitation Bio
- Cave de Vinzelles; inauguration du nouveau caveau
- Cave de Buxy; arbres et vignes...
- Job dating au lycée de Davayé
- Le groupe Jeunes accueille l'Hostellerie des Vins de Rognes

Pour lire les articles, cliquez sur les titres qui vous renverront vers les pages web ou articles correspondants.



Vu dans la presse nationale...

Logos prévention, liste d'ingrédients... La filière viticole sous pression pour clarifier ses étiquettes



En savoir plus sur

<http://www.lindependant.fr/2018/04/17/logos-prevention-liste-dingrédients-la-filiere-viticole-sous-pression-pour-clarifier-ses-etiquettes,3916464.php#sKofGKYp15c4du8P.99>

<http://agri71.fr/articles/17-04-2018/10414/Les-professionnels-demandent-que-l-etiquetage-nutritionnel-des-vins-soit-reglemente-par-la-Pac/>

Au fil du temps en Petite Camargue : Les caves coopératives



Grandes écoles, mention vin

La plupart des grandes écoles et universités françaises et internationales accueillent désormais dans leur campus des clubs « d'œnologie » (comprendre, de dégustation) dont le niveau de professionnalisme n'a rien à envier à des formations d'élite à la dégustation.



Vu dans la presse régionale...

CAVB : " Accompagner
les vignerons dans
l'évolution de leur
métier "



Les
parlementaires
prônent une
interdiction
limitée du
glyphosate



90 ans des
Vignerons
des Terres
Secrètes



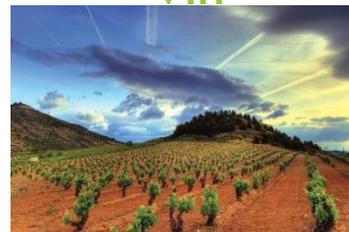
Les 20 ans
Viré-Clessé
sont ceux
d'une
dynamique
collective à
poursuivre



L'appellation
Mâcon « se
porte bien »



L'Europe toujours
en position de
leader sur le
marché mondial du
vin



Vigne : organisation,
formation et
recherche face au
déperissement



Ça bouge à la Fédé et dans nos caves...



Cave de Lugny

Le 10 avril dernier, la Cave de Lugny, a convié les autres caves de la Fédé pour une réunion de présentation de son exploitation Bio « Biotiful terroir ».

Une quarantaine de personnes ont fait le déplacement pour se renseigner sur la démarche Bio de la Cave de Lugny ce qui laisse entrevoir un développement du bio dans nos caves de Bourgogne-Jura.

Cave des grands crus blancs

Coup de neuf dans nos caves en ce moment entre projets, travaux et inauguration...

Le 6 avril dernier a eu lieu l'inauguration du nouveau caveau de Vinzelles...



24/04/2018

7

Ça bouge à la Fédé et dans nos caves...



Cave de Buxy

Arbres et vignes se marient
grâce aux Vignerons de Buxy
et aux élèves du lycée
horticole de Tournus



Job dating au Lycée de Davayé

Plusieurs de nos caves
ont rencontré des
élèves le 5 avril
dernier...



Ça bouge à la Fédé et dans nos caves...



Partage et convivialité avec l'Hostellerie des Vins de Rognes

Le vendredi 13 avril dernier, le groupe Jeunes de la Fédé accueillait une délégation de l'Hostellerie des Vins de Rognes, avec Gilles GIORDANO, Président de l'hostellerie, Franck MOURGUES, administrateur et gérant du caveau de vente accompagné de sa compagne ; et Nathalie ROGER, responsable caveau de vente (salariée).

Cave coopérative des coteaux d'Aix en Provence avec 50 exploitants, 600 Ha (prévision + 100Ha à 5 ans) et 2 types d'engagement, apport total et service (vinification, mise en bouteille et commercialisation), l'Hostellerie des Vins de Rognes produit à 85% du rosé.

Ils souhaitent mettre en place dans leur caveau, un espace dédié aux vins rouges et blancs des caves coopératives des autres régions de France.

La Fédé et le groupe Jeunes les ont invités pour une journée de découverte et une présentation des vins des différentes caves volontaires (Buxy, Lugny, Hautes-Côtes, Mancey et Prissé) à la cave de Prissé. La délégation du sud a poursuivi son week-end de découverte à la cave coopérative de Lugny et à la cave des Hautes-Côtes (de leur propre initiative).

Le bilan général de cette journée est positif. Le dynamisme et le bon état d'esprit du groupe Jeunes, entraîné par la fédération, ont donné envie aux participants de faire de même dans leur cave. Des premiers contacts ont été pris avec certaines caves et le groupe Jeunes réfléchit déjà à une éventuelle visite de l'Hostellerie. Affaire à suivre...

