

*E*_{DITO}

Chères vigneronnes, chers vignerons,

C'est avec une lueur d'espoir que j'écris cet édito.

Effectivement il semblerait que le déconfinement soit engagé, c'est ce que nous souhaitons tous et notamment que les restaurants, les hôtels et les bars puissent réouvrir le plus rapidement possible. Que nous puissions retourner rapidement voir nos clients sur nos salons et dans les pays dans lesquels nous exportons.

Nous avons bon espoir d'obtenir des exonérations patronales sur nos salariés en 2021 puisque notre proposition d'amendement a été adoptée par les députés et les sénateurs.

L'élection de Joe Biden aux États-Unis ouvre la voie à un nouveau dialogue entre l'Union Européenne et les États-Unis sur nos exportations.

Enfin la viticulture d'AOC française a un nouveau président, Jérôme Bauer, vigneron et ami alsacien.

Je vous rappelle que vous avez jusqu'au 10 décembre pour valider votre Déclaration de Récolte et votre Déclaration de Revendication, n'attendez pas la dernière heure pour les déposer. L'ensemble de l'équipe de la CAVB est là pour vous assister dans la réalisation de ces déclarations.

Je vous remercie de répondre à notre enquête sur les pratiques viticoles et de nous communiquer également vos calendriers de traitement, pour montrer tous vos efforts d'ores et déjà réalisés dans la transition écologique.

Nous continuons bien sûr à travailler sur le plan de relance avec l'ensemble des administrations sous l'égide de la Préfecture. Tous les sujets y sont abordés, la transition écologique et également un gros dossier sur la pérennité de notre vignoble, à travers Défigreff. Nous souhaitons tous que les services de l'Etat acceptent de bouger les lignes afin que ces dossiers aboutissent.

Souhaitons que les ventes dans nos caveaux, à nos clients particuliers et aux cavistes puissent compenser les pertes de nos salons, et nos restaurants. Soyons tout de même prudents sur le respect des gestes barrières afin que cette lueur d'espoir puisse concrétiser la sortie de cette crise sanitaire.

Portez vous bien et prenez soin de vous,

Votre Président
Thiébault HUBER

Coordonnées équipe CAVB	3
Projet de loi de financement de la sécurité sociale	4
Projet de loi de finances 2021	4
Stockage privé	4
Assemblée Générale électorale de la CNAOC	4
Pouilly Fuissé 1er cru	5
Autorisations de plantation-conversion	6
Campagne de communication BIVB	7
Déclaration d'aménagement de parcelle	8
Entraînements à la dégustation	8
Formation dégustation	8
Observatoire du vignoble	9
Flavescente dorée	9
Plan d'actions régional: webinaire biocontrôle et pulvérisation	9
Complémentaire santé	10
Garantie Prévoyance	10
Covid 19: ouverture des caveaux/portes ouvertes	11
Fermages 21	12
Erratum frais de vendanges 71	12
Aide au stockage privé	12
VITABourgogne	13
Formations	14
Agenda	16

Toute l'équipe de la CAVB reste mobilisée et est joignable aux numéros suivants et adresses mails suivants:

Accueil et dossiers d'identification

Marie-Thérèse SAGRANGE : 03-80-25- 00-25 – mt.sagrange@cavb.fr
(8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h du lundi au jeudi - de 8h30 à 13h le vendredi)

Déclarations de récolte 21

Laurence BOULMONT : 06.74.22.50.43 – l.boulmont@cavb.fr
Marion GAILLARD : 07.87.37.34.06 – m.gaillard@cavb.fr

Déclarations de récolte 71

Martine DEHER : 06-40-66-95-81 - m.deher@cavb.fr
Véronique LACHARME : 06-79-25-76-11 – v.lacharme@cavb.fr

Déclarations de récolte 69 - 89

André LEMOS : 07-50-18-22-56 – a.lemos@cavb.fr

Directrice technique

Charlotte HUBER : 06-42-42-52-92 – c.huber@cavb.fr

Responsable juridique (droit rural et vitivinicole)

Mélanie GRANDGUILLAUME : 07-86-11-81-63 – m.grandguillaume@cavb.fr

Juriste droit social

Sonia BOUNOI : 06-23-54-54-70 – s.bounoi@cavb.fr

Responsable transition agro écologique

Lorraine BERRON : 06-40-19-60-48 – a.chemarin@cavb.fr

Responsable communication CAVB

Laure-Anne GODEK : 06-26-83-84-67 – la.godek@cavb.fr



PROJET DE LOI DE FINANCEMENT DE LA SÉCURITÉ SOCIALE (PLFSS) 2021

Lors de l'examen en deuxième lecture du Projet de Loi de Financement de la Sécurité Sociale (PLFSS) 2021 le 23/11 dernier, les députés ont finalement rejetés l'exonération de cotisations sociales en 2021 pour les non-salariés viticoles adopté en 1ère lecture par le Sénat.

Le Sénat en 2ème lecture a rejeté le texte sans examiner les différents articles et amendements le 26/11. L'Assemblée examinera le PLFSS 2021 en lecture définitive le 30/11 prochain. Le Conseil Constitutionnel pour-

rait ensuite être saisi pour examiner le texte. Dans ce cas, il rendrait très probablement sa décision aux alentours du 20/12.

Pour rappel, l'exonération des cotisations sociales patronales pour les salariés viticoles en 2021 figure toujours dans le texte, ayant été adopté en termes conformes par l'Assemblée et le Sénat en 1ère lecture.

PLF 2021 : DEUX AMENDEMENTS DÉFENDUS PAR LA CNAOC ET LA CAVB ADOPTÉS AU SÉNAT

Le Sénat a débuté l'examen du Projet de Loi de Finances (PLF) 2021 en 1ère lecture le 19/11. Les sénateurs, sensibilisés par la CNAOC, la CAVB et les autres fédérations régionales en amont, ont adopté deux amendements de la plateforme élaborée par le groupe de travail fiscalité :

- ⇒ L'élargissement de la Déduction pour Epargne de Précaution (DEP) aux entreprises agricoles imposés à l'Impôt sur les Sociétés.
- ⇒ Dans le cas d'une transmission d'exploitation, le doublement du plafond d'exonération à 75 % (600 000 € au lieu de 300 000 €) lorsque les bénéficiaires s'engagent à conserver le bien pendant 10 ans (au lieu de 5 ans).

En revanche, ils ont rejeté la mesure de neutralisation sociale et fiscale des surstocks liés à la crise, l'exonération d'IFI pour les propriétaires qui affectent leurs terres à l'exploitation agricole et la baisse de la TVA sur les boissons alcoolisées vendues en restauration.

Les autres amendements défendus notamment – la mise en place d'une aide au paiement des salaires pour les entreprises ayant maintenues l'emploi en 2020, la possibilité de calculer les cotisations sociales sur l'année N, n'ont pas encore été examinés.

STOCKAGE PRIVÉ

Le téléservice pour bénéficier de l'aide au stockage privé ouvrira la première quinzaine du mois de décembre, pour une durée de 21 jours.

En attendant vous trouverez sur le site de FranceAgriMer une [foire aux questions](#), l'attestation comptable dématérialisée et la décision définissant les modalités du stockage privé.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ÉLECTIVE DE LA CNAOC

L'Assemblée Générale de la CNAOC qui s'est tenue Le mardi 17 novembre après midi a vu l'élection de Jérôme BAUER, vigneron alsacien en cave particulière, à la présidence de la confédération. Il succède à Bernard FARGES.



POUILLY FUISSÉ : PUBLICATION DE L'ARRÊTÉ D'HOMOLOGATION POUR LES POUILLY FUISSÉ 1^{ER} CRU

Après plusieurs années de travail, l'arrêté d'homologation du nouveau cahier des charges Pouilly Fuissé est paru au Journal Officiel **ce samedi 21 novembre 2020**.

Vous pouvez télécharger cet arrêté via le lien suivant : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042544231>

Nous vous informons donc que dès le millésime 2020 vous avez la possibilité de revendiquer des AOC Pouilly-Fuissé 1ers Crus.

La nouvelle version du cahier des charges est disponible **ICI** et la nouvelle version du plan de contrôle des AOC Bourgogne (annexe avec les points spécifiques aux 1^{er} crus) est disponible **ICI**

Précisions déclaration de récolte et revendication 2020 :

Seules les AOC suivantes peuvent être déclarées et revendiquées :

- **Pouilly Fuissé 1^{er} cru** : un code AOC spécifique à chaque 1^{er} cru. Rendement 56 hl/ha + 2 hl/ha VCI
- **Pouilly Fuissé** : possibilité d'indiquer en mention valorisante le nom de lieu-dit (cadastré) si celui-ci n'est pas le nom d'un premier cru. Rendement 60 hl/ha + 6 hl/ha VCI

Le code AOC Pouilly Fuissé +climat ne peut plus être utilisé à compter de la récolte 2020. Ce code reste cependant actif pour les millésimes antérieurs sur Innov-bourgogne. Si besoin, vous pouvez trouver ci-après les codes AOC de l'ensemble des Pouilly Fuissé 1^{ers} crus

Contacts CAVB déclaration de récolte et revendication :
Martine DEHER 06 40 66 95 81 ou m.deher@cavb.fr et
Véronique LACHARME 06 79 25 76 11 ou v.lacharme@cavb.fr

Code	Libellé long
1B404	Pouilly-Fuissé premier cru
1B404 01	Pouilly-Fuissé premier cru Aux Quarts
1B404 02	Pouilly-Fuissé premier cru Le Clos Reyssier
1B404 03	Pouilly-Fuissé premier cru Le Clos de Monsieur Noly
1B404 04	Pouilly-Fuissé premier cru Les Chevrières
1B404 05	Pouilly-Fuissé premier cru Le Clos
1B404 06	Pouilly-Fuissé premier cru Les Brulés
1B404 07	Pouilly-Fuissé premier cru Les Ménétrières
1B404 08	Pouilly-Fuissé premier cru Les Perrières
1B404 09	Pouilly-Fuissé premier cru Les Reisses
1B404 10	Pouilly-Fuissé premier cru Les Vignes Blanches
1B404 11	Pouilly-Fuissé premier cru Vers Cras
1B404 12	Pouilly-Fuissé premier cru Au Vignerai
1B404 13	Pouilly-Fuissé premier cru Aux Bouthières
1B404 14	Pouilly-Fuissé premier cru Aux Chailloux
1B404 15	Pouilly-Fuissé premier cru En Servy
1B404 16	Pouilly-Fuissé premier cru La Frérie
1B404 17	Pouilly-Fuissé premier cru Le Clos de Solutré
1B404 18	Pouilly-Fuissé premier cru Pouilly
1B404 19	Pouilly-Fuissé premier cru En France
1B404 20	Pouilly-Fuissé premier cru La Maréchaude
1B404 21	Pouilly-Fuissé premier cru Les Crays
1B404 22	Pouilly-Fuissé premier cru Sur la Roche

AUTORISATIONS DE PLANTATION-CONVERSION DE DROITS ACQUIS AVANT LE 1^{ER} JANVIER 2016

Les viticulteurs ayant obtenu des droits de plantations avant le 1^{er} Janvier 2016 et dont la durée de validité peut aller jusqu'en 2023 peuvent les **convertir en autorisation de plantation jusqu'au 31 décembre 2020**. Ces droits sont issus des parcelles qui ont été arrachées avant le 31/12/2015.

Attention, une fois cette date passée, il ne sera plus possible de les convertir et ils seront définitivement perdus.

Ces droits, s'ils n'ont pas été convertis sont toujours disponibles dans votre portefeuille Viti plantation dans la partie ci-dessous.

Droits	En portefeuille	A utiliser
Droits non convertis et non périmés issus d'arrachages avant le 31/12/2015	0,4895 ha	0,0009 ha

Vous pouvez convertir ces droits directement depuis votre compte Viti plantation en cliquant sur le bouton « *Faire une nouvelle demande* » puis en sélectionnant « *Conversion de droits obtenus avant le 31/12/2015* ». La délivrance de l'autorisation est immédiate.

Un tutoriel est disponible via le lien suivant : <https://www.franceagrimer.fr/content/download/50459/484658/file/>

Guide_utilisateur_Vitiplantation%
20n_demande_V1.6.pdf

Contact France Arrimer : 01.73.30.25.00 ou à l'adresse vitiplantation@franceagrimer.fr
Contact CAVB : Laurence BOULMONT : 06.74.22.50.43 ou l.boulmont@cavb.fr
Véronique Lacharme: 06.79.25.76.11 ou v.lacharme@cavb.fr

LE BIVB LANCE UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION POUR INCITER LES CONSOMMATEURS À ACHETER DES VINS DE BOURGOGNE

Vous aussi, #DéconfinezLesBourgogne pour les fêtes !

Les fêtes approchent mais la situation ne facilite pas la commercialisation de nos vins. Pourtant, les fêtes de fin d'année correspondent traditionnellement à un pic de consommation. Pour que cette année, plus que jamais, les vins de Bourgogne soient présents sur les tables de fêtes, le BIVB a lancé la campagne de communication « **Déconfinez les Bourgogne** » sur tous ses outils de communication : réseaux sociaux, sites web, newsletters, communiqués de presse...

L'objectif : inciter les consommateurs à acheter des **vins de Bourgogne pour les fêtes**.

Les visuels génériques de la campagne sont téléchargeables [ici](#) en français et [ici](#) en anglais.

Vous aussi, participez à cet élan de communication : nous mettons à votre disposition **6 visuels** pour illustrer votre communication et un hashtag pour vous intégrer dans la campagne sur les réseaux sociaux.

Il vous suffit de :

- ⇒ **Télécharger un visuel** sur une « situation de vente » que vous exercez :
 - Vente au caveau : [cliquez ici](#)
 - Click & collect ou drive : [cliquez ici](#)
 - Livraison : [cliquez ici](#)
 - Caviste : [cliquez ici](#) (version anglaise [ici](#))
 - Grande distribution : [cliquez ici](#) (version anglaise [ici](#))

-Vente en ligne : [cliquez ici](#) (version anglaise [ici](#))

⇒ **Personnaliser** ce visuel en précisant où et comment se procurer vos vins

-Exemple : « *Notre domaine livre gratuitement dans un rayon de 30 km autour de Fuissé. Téléchargez notre carte des vins et réalisez votre commande directement sur notre compte Facebook. #DéconfinezLesBourgogne* »).

⇒ **Diffuser** le visuel personnalisé sur vos réseaux sociaux en mentionnant le hashtag **#DéconfinezLesBourgogne** (**#OpenyourBourgogne** pour l'export)

#DéconfinezLesBourgogne est une campagne dont vous êtes le messenger, l'acteur principal, le relais mais surtout le bénéficiaire.

Pour amplifier votre communication, vous pouvez également partager votre post sur le groupe Facebook **@BourgogneAvecVous** : c'est un lieu d'échanges privilégié avec les amateurs de vins de Bourgogne.

En parallèle, le BIVB assure la promotion d'une e-brochure indiquant **où et comment se procurer des vins de Bourgogne pour les fêtes**. Plus de 350 domaines et maisons sont présents dans ce document.

Vous voulez également être présent dans cette e-brochure : contactez florence.ragonneau@bivb.com.
Contact : virginie.valcauda@bivb.com – 03 80 25 04 82





C ONTRÔLE INTERNE

D ÉCLARATION D'AMÉNAGEMENT DE PARCELLE

Pour rappel, lorsque l'aménagement d'une parcelle engendre une modification de la topographie, du sous-sol, des éléments paysagers (haies, murs, murs..), de la composition du sol (apport de terre exogène), celui-ci est soumis à déclaration et autorisation.

Une nouvelle mise en forme de la déclaration, plus intuitive, est à votre disposition [ICI](#).

Vous devez la transmettre à la CAVB au minimum 4 semaines avant le début des travaux. La CAVB la re-

transmet ensuite à l'ODG concerné ainsi qu'aux organismes impliqués dans cet aménagement (DREAL, DDT, CLIMATS DE BOURGOGNE..).

L'ODG peut demander qu'une visite sur le terrain ait lieu en présence du viticulteur puis doit émettre un avis, favorable ou non, vis-à-vis de cet aménagement avant que les travaux débutent.

Contact : Marion GAILLARD, m.gaillard@cavb.fr, 07.87.37.34.06

E NTRAINEMENTS À LA DÉGUSTATION

Les entraînements à la dégustation du mois de décembre sont annulés. Nous nous retrouverons, si les conditions le permettent, les 2 et 3 février 2021.

F ORMATIONS DÉGUSTATION

3 sessions de formations à la dégustation vous sont proposées cette année :

- **Une session à MACON (Vinipôle) :** 26 et 27 janvier 2021
- **Une session à CHABLIS (BIVB) :** 23 et 24 février 2021
- **Une session à BEAUNE (CITVB) :** 30 et 31 mars 2021 (**Attention les dates ont changé**)

La formation dégustation, animée par Jean-Michel DURIVALT vous permet une fois validée, de participer aux dégustations du contrôle produit (SIQOCERT/ UPECB) et de l'Observatoire de la Qualité.

Cette formation se déroule sur 4 demi-journées dont la dernière demi-journée de test.

Elle est prise en charge à 100% par VIVEA (chefs d'exploitation) et a un coût de 250 euros pour les autres statuts. Les entreprises de moins de 50 salariés qui cotisent chez OCAPAT pourront, à la suite de la formation, se faire rembourser 45 % des coûts éligibles (les coûts pédagogiques et le salaire dans la limite du SMIC horaire chargé, plafonné à la prise en charge des coûts pédagogiques) ce qui correspond à environ 200 euros.

Si vous souhaitez plus d'informations ou y participer, veuillez prendre contact avec Marion GAILLARD : m.gaillard@cavb.fr ou 07.87.37.34.06.

*O*BSERVATOIRES DU VIGNOBLE

Il est encore temps de répondre à nos enquêtes:

Rien de plus simple: suivez le lien et laissez vous guider:

<https://questionnaire-pro.fr/pratiques-phytosanitaires-campagne-2020/enquete>

Vous trouverez une enquête sur la « pérennité du vignoble » et une enquête sur vos pratiques au vignoble. Ce deuxième volet fait partie intégrante de notre plan d'actions engager nos terroirs dans nos territoires et nous permet de disposer d'indicateurs pour suivre l'évolution de notre vignoble. Les résultats restent anonymes !

*F*LAVESCENCE DOREE

De nombreux résultats d'analyses des prélèvements jaunisses sont arrivés au cours des 10 derniers jours. Sur un peu plus de 2600 prélèvements réalisés, il ne manque plus que 25 résultats. Vous trouverez [ICI](#) tous les résultats en date du 25 novembre 2020.

Le Bois Noir est largement présent dans les échantillons prélevés mais le 1^{er} bilan de cette campagne jaunisses fait malheureusement état d'une nouvelle augmentation des cas de Flavescence en Bourgogne et du nombre de communes concernées. Un point plus détaillé sera fait lorsque nous disposerons de tous les résultats.

*P*LAN D' ACTIONS REGIONAL- « ENGAGER NOS TERROIRS DANS NOS TERRITOIRES »

*W*EBINAIRE « BIOCONTRÔLE ET PULVÉRISATION »

Une visio-conférence, animée par le pôle technique du BIVB, s'est tenue la semaine dernière sur les produits de biocontrôle et la pulvérisation. Dans un contexte de réduction de l'utilisation des intrants par la filière vitivinicole, les nouveaux produits de traitements et la qualité de pulvérisation sont deux leviers pour tendre vers cet objectif. Nous vous proposons de voir ou revoir ce webinaire en replay [ICI](#).



COMPLEMENTAIRE SANTE : RESILIATION INFRA-ANNUELLE SANS FRAIS

A compter du 1^{er} décembre 2020, les adhérents et souscripteurs d'un contrat frais de santé pourront le résilier sans frais et à tout moment (au terme de la première année de souscription). La résiliation infra-annuelle concerne à la fois les particuliers (ayant souscrit un contrat frais de santé à titre individuel) et les entreprises ayant souscrit un contrat frais de santé pour leurs salariés.

Dans ce cadre, la résiliation infra-annuelle d'un contrat collectif à adhésion obligatoire (= mutuelle d'entreprise) ne peut être demandée qu'à l'initiative de l'employeur (souscripteur du contrat). Un salarié ne pourra pas en demander la résiliation, à titre individuel.

La résiliation sera effective dans le délai d'un mois à compter de sa notification à l'organisme de complémentaire santé. Les premières demandes pourront être introduites le 1^{er} décembre 2020 pour une résiliation au 1^{er} janvier 2021.

Ces demandes pourront être faites via :

- Une lettre ou tout autre support durable,
- Une déclaration faite au siège social ou chez le

représentant de l'assureur,

- Un acte extrajudiciaire,
- Lorsque l'assureur propose la conclusion de contrat par un mode de communication à distance, le même mode de communication peut être utilisé pour la résiliation,
- Tout autre moyen prévu au contrat.

Pour une question de preuve, il est toutefois conseillé de continuer à utiliser la lettre recommandée avec accusé de réception.

En cas de changement d'organisme de complémentaire santé, l'employeur peut mandater le nouvel organisme afin qu'il procède pour son compte aux formalités de résiliation auprès du premier

Les employeurs souhaitant mettre en œuvre cette résiliation infra-annuelle devront se conformer aux dispositions relatives aux procédures de modification des régimes de protection sociale complémentaire (notamment information des salariés, dénonciation de l'acte fondateur du régime, conclusion d'un nouvel acte fondateur).

MAINTIEN DES GARANTIES DE PREVOYANCE EN CAS D'ACTIVITE PARTIELLE

Du 12 mars 2020 au 30 juin 2021, les garanties collectives de prévoyance complémentaire des salariés placés en activité partielle (et de leurs ayants droit) doivent être maintenues. Le maintien des garanties a lieu même en présence de clauses contraires dans l'acte fondateur du régime (accord collectif de travail, accord référendaire ou décision unilatérale de l'employeur) et dans le contrat d'assurance.

Le maintien des garanties concerne :

- Les salariés placés en activité partielle de droit commun (et leurs ayants droit)
- Les salariés placés en activité partielle de longue durée (et leurs ayants droit)
- Dont l'activité professionnelle est totalement suspendue

- Dont l'activité professionnelle est réduite (horaires de travail réduits)

Les garanties maintenues sont celles contre le risque décès, risque portant atteinte à l'intégrité physique de la personne ou liés à la maternité, risque incapacité ou invalidité, risque inaptitude, risque chômage. Ce maintien s'applique également aux avantages sous forme d'indemnités ou de primes de départ à la retraite ou de fin de carrière.

Cependant, le maintien des garanties ne concerne pas les régimes de retraite supplémentaire.

Tout manquement à cette mesure sera sanctionné par la perte du régime social de faveur accordé aux contributions patronales finançant le régime de prévoyance complémentaire.

ACTUALITÉ COVID 19—RÉCEPTION, PERMANENCES ET PORTES OUVERTES DES CAVEAUX

À la suite des récentes annonces du Gouvernement, la réception des clients au sein des caveaux s'est précisée. Pour le moment, aucune réglementation ne restreint l'accueil des clients au caveau. Cet accueil peut se faire sous forme de permanences ou de portes ouvertes sur des dates déterminées entre 6 heures et 21 heures.

Mesures à mettre en place :

- Interdiction de portes ouvertes

"oenotouristiques" (visites, grande dégustation, activités...). Les portes ouvertes se limitent à la vente.

- **Interdiction dans un lieu recevant du public qui est fermé administrativement** (ex: salle des fêtes, chapiteaux etc...). Le lieu d'accueil doit être le caveau car il est défini comme un ERP de catégorie M (commerce) qui est autorisé à ouvrir et à recevoir du public.

- **Réception "brève"** des clients en limitant au maximum les contacts (ex : prévoir une zone pour retirer ses produits)

- **Gestes barrières** : masque, distance, poubelles disponibles, gel hydroalcoolique, aération, vitre plexi-glasse à la caisse...

- Privilégier un **lieu extérieur ou suffisamment aéré et agencé** pour recevoir plusieurs personnes simultanément sans risque de gêne dans la circulation

- Prévoir un **fléchage et un sens de circulation** clairement indiqués et **visibles**

- Réception adaptée à la superficie du lieu en prenant en compte la **règle du 8m²/pers.** Jauge appréciée sur l'ensemble du local d'accueil du public sans déduction des rayonnages, présentoirs, meubles... Tolérance pour les personnes accompagnées d'une même unité familiale (ex: famille) ou nécessitant un accompagnement (personne âgée, handicapée...).

Un **affichage extérieur et visible du nombre de clients pouvant être accueillis simultanément** dans l'établissement est obligatoire.

- Tenue d'un **registre** (nom, prénom, mail, N°) pendant 15 jours. La personne qui tient le registre décompte en même temps le nombre de clients présents dans les lieux pour réguler le flux.

- **Affichages relatifs aux gestes barrières** et au port du masque obligatoires

Un modèle d'affichage conforme à ces obligations est disponible sur les liens suivants :

- Format A4 : [ICI](#)
- Format A3 : [ICI](#)

- **Dégustation strictement limitée au cadre d'un achat** par un particulier ou un professionnel

- **Privilégier les RDV et la pratique du "click and collect"** et indiquer le processus à suivre pour le retrait des marchandises

- Privilégier une **grille tarifaire plastifiée** pour un nettoyage facilité et fréquent

- Privilégier les paiements par carte, si possible sans contact.

- **Afficher et avertir les clients sur les horaires d'ouverture et fermeture**, les heures d'affluences...

- **Désigner un "référent Covid-19"** chargé de mettre en oeuvre le protocole sanitaire et de l'expliquer en cas de contrôle

- **Nettoyer fréquemment les zones de contacts** (poignée de portes, machine pour le paiement...)

En cas de dégustation (A LIMITER!):

- Définir un **lieu précis avec une capacité d'accueil limitée** (~6 pers.)

- **Crachoir individuel** lavé entre chaque client

- **Verre individuel** et unique pour chaque client, qui lui est donné à son arrivée et qu'il devra déposer dans un bac spécifique lors de son départ.

- **Dégustation assise ou debout avec 1m de distance** entre chaque personne (marquage au sol privilégié)

- **Masque retiré uniquement pour déguster et remis entre chaque gorgée**

- Bouteilles et mobilier de dégustations touchés uniquement par les personnes en chargeant de la dégustation (les clients touchent avec les yeux)

Pour plus de détails, les mesures sanitaires liées à la dégustation édictées par Vin et Société sont disponibles [ICI](#) et [ICI](#)

En cas d'accueil de producteurs participants aux portes ouvertes / permanences :

Il est possible d'accueillir des producteurs autres, dès lors que des mesures sont prises pour assurer la sécurité sanitaire de tous. Leurs présences s'apparentent à du drive ou à une vente sur un marché. **L'ensemble des participants sont soumis aux mêmes règles sanitaires**, d'accueil et de vente, indépendamment du type de produits vendus.

L'ensemble de ces **mesures sont susceptibles de changer en fonction de l'évolution de la situation sanitaire et réglementaire.**

*F*ERMAGES CÔTE D'OR

Les fermages de la Côte d'or sont disponibles au lien suivant: https://cavb.fr/wp-content/uploads/2020/11/ap_1158_20201124_fermages_vins.pdf

*E*RRATUM FRAIS DE VENDANGES SAONE ET LOIRE

Les frais de vendanges mécaniques en Saône et Loire s'élèvent à 1206,6€ et non 1266€. (Il est possible d'arrondir à 1206 euros conformément à l'arrêté préfectoral)

*A*IDE AU STOCKAGE PRIVÉ

Le téléservice pour bénéficier de l'aide au stockage privé ouvrira la première quinzaine du mois de décembre, pour une durée de 21 jours.

En attendant vous trouverez sur le site de FranceAgriMer une [foire aux questions](#), l'attestation comptable dématérialisée et la décision définissant les modalités du stockage privé.

VITA Bourgogne, votre partenaire pour l'emploi

Depuis sa mise en ligne, VITA Bourgogne compte :

147 espaces recruteurs	1537 candidatures déposées
139 offres d'emploi publiées	98 candidatures spontanées

Rappel

- Une fois publiées, vos offres d'emploi restent actives pour une durée de 90 jours, ensuite elles sont automatiquement retirées des sites que vous avez sélectionnés. **Il est donc important que vous vérifiez le statut de vos offres (page d'accueil → Cliquer sur « voir toutes mes offres » : les icônes de gestion sont à droite pour voir, modifier, republier, copier ou archiver chaque offre)**
- **Votre crédit Vitijob n'est valable que 12 mois**, il est donc recommandé de l'utiliser rapidement lorsque vous souhaitez publier une offre d'emploi. Si vous l'avez déjà utilisé et souhaitez en avoir un autre à **tarif préférentiel** VITA Bourgogne, envoyez un mail à contact@vitabourgogne.com

Pour garantir une plus forte visibilité et promotion des métiers de la vigne & du vin, nous recherchons des salarié·e·s prêt·e·s à devenir ambassadeur·rice VITA Bourgogne. Chaque métier en tension sera représenté : Salarié·e viticole, Salarié·e tractoriste, Opérateur·trice de conditionnement, Opérateur·trice de maintenance, Salarié·e administratif, Caviste.

Nous cherchons des domaines qui accepteraient de nous accueillir pour filmer l'un de leurs salarié·e·s. Le but est de mettre en avant ces métiers au rythme des saisons, à travers des tournages vidéo et prises de photos : inter-

Vous n'avez toujours pas d'Espace Recruteur VITA Bourgogne ? Demandez-le sur notre site internet vitabourgogne.com ! Il vous permet de multi-diffuser gratuitement vos offres d'emploi sur plus de 17 sites internet de recrutement (Joble, Indeed, Pôle Emploi etc.)

NOUS CONTACTER:

CONTACT@VITABOURGOGNE.COM
06.70.64.76.24.

FORMATIONS . MÉTIERS . OFFRES D'EMPLOI

WWW.VITABOURGOGNE.COM





OFFRES DE FORMATION CHAMBRE D'AGRICULTURE 21

Formations	Date	Lieu
Diagnostiquer l'état de santé de sa vigne grâce à différents paramètres Électro-magnétiques (pH/potentiel rédox,...)	1er et 2 décembre	Beaune
Traiter mieux pour traiter moins	04-déc (matin)	Nuits-Saint-Georges
Assurer son rendement grâce à une stratégie de fertilisation adaptée	03-déc	Nuits-Saint-Georges
Comprendre et mettre en œuvre la taille respectueuse des flux de sève	07-déc	Beaune
Travailler en vigne et en cave en fonction du cycle lunaire	8 et 9 décembre	Beaune
Adopter la bonne posture managériale pour faciliter l'utilisation de nouvelles pratiques au sein de ses équipes	12-janv-21	Beaune
Se mettre à jour pour bien réaliser ses documents douaniers commerciaux	14-janv-21	Beaune
Viticulture et changement climatique	19-janv-21	Beaune
Gestes et postures à privilégier pour travailler en viticulture	22-janv-21	Beaune
Limiter l'utilisation du SO2 tout en minimisant les risques	26-janv-21	Beaune

Pour toutes inscriptions et informations complémentaires, contactez Coline GOURSOLLE, Responsable formation en viticulture à la CA21, au 06 78 15 80 99 ou coline.goursolle@cote-dor.chambagri.fr

OFFRES DE FORMATION BIOBOURGOGNE

BIO BOURGOGNE organise une formation "Pratique une taille respectueuse des flux de sève" le 16 décembre 2020 en Saône et Loire, et le 17 décembre 2020 à Beaune, avec l'intervention de Marie Thibault de la SICAVAC, formée par François DAL.

Objectifs de la formation :

- Appréhender le rôle de la taille
- Identifier les points forts et les points faibles de la taille pratiquée dans son exploitation
- Améliorer la taille pour respecter les flux de sève et limiter les maladies du bois

Horaires : 9h-17h

La journée s'organise autour d'une matinée en salle et d'une après-midi de mise en pratique sur le terrain
pré-requis : pratiquer la taille de la vigne

tarifs :

- 42 € pour les bénéficiaires VIVEA, chèque de caution demandé de 200€
- 150 € autre public

Inscription en ligne aux liens suivants :

- 16 décembre en Saône et Loire : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeoMmTcyWfewkcX-loBzoUId9qvFRvwXuH8mUjZn-lxs9lklw/viewform?usp=sf_link
- 17 décembre Côte d'Or : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-4f5NXI7mHsGVSE-emXNt2TQyQZEFjWrWzbBpcT8QlhXTMg/viewform?usp=sf_link

L'inscription est validée à réception du chèque d'inscription ou de caution.

WEBINAIRE : LA STABILITÉ OXYDATIVE DES VINS BLANCS SECS

Rejoignez-nous le **8 décembre à 13h 45** pour un webinaire sur la **stabilité oxydative des vins blancs secs**.

Organisé par le BVV, l'Université de Bourgogne et Sayens, avec la participation de **Régis Gougeon** - Professeur à l'IUVV, ce webinaire présentera **les dernières avancées de la recherche bourguignonne** et les **solutions pour la filière**.

Inscrivez-vous gratuitement et **commencez à poser vos questions** : <https://entreprises.u-bourgogne.fr/actualites/rdv-business-recherche.html>

Maria Nikolantonaki – Maître de Conférence à l'IUVV-Jules Guyot – répondra aux questions suivantes :

- Oxydation prématurée ou stabilité oxydative ?
- Quel est l'état des connaissances sur la stabilité oxydative des vins blancs ?
- Quelle est la stratégie scientifique mise en place pour aborder ce sujet multifactoriel ?
- Peut-on aujourd'hui mesurer la stabilité oxydative des vins blancs ? Comment ?
- Quelles sont les pratiques œnologiques déterminantes ?
- Quels sont les liens entre la stabilité oxydative et la capacité de vieillissement des vins ?

Etienne Kayser, Œnologue et Ingénieur R&D SAYENS, présentera les possibilités d'accompagnement à destination de la filière.

Retrouvez toute l'actu de la recherche vigne et vin sur LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/gip-pole-bourgogne-vigne-et-vin/?viewAsMember=true>

CE QUI S'EST PASSÉ AU MOIS DE NOVEMBRE À LA CAVB :

- 4 novembre: Réunion Plan de relance—sous préfecture
- 9 novembre: Réunions des Présidents d'ODG
- 10 novembre: Conseil d'administration CNAOC
- 12 novembre: Conseil d'administration des Grands Jours de Bourgogne
- 12 novembre: Réunions des Présidents d'ODG (visio)
- 17 novembre: Assemblée Générale de la CNAOC
- 26 novembre: Comité de pilotage du plan d'actions régional « Engager nos terroirs dans nos territoires »

CE QUI VA SE PASSER AU MOIS DE DECEMBRE À LA CAVB :

- 2 décembre: Conseil d'administration de la CNAOC
- 2 décembre: Conseil d'administration du BIVB
- 3 décembre: Union des régionales et Conseil d'administration de la CAVB
- 8 décembre: Commission marché et développement BIVB
- 9 décembre: Commission technique BIVB
- 11 décembre: Commission communication BIVB
- 11 décembre: Assemblée Générale de la MSA Bourgogne
- 15 décembre: Conférence territoriale des Climats de Bourgogne
- 16 décembre: Assemblée Générale de la Cité des Vins et du BIVB

Toute reproduction ou transfert, même partiel de ce document est soumis à notre autorisation. Retrouvez l'ensemble de ces informations en ligne sur notre site internet www.cavb.fr

Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne - 132 route de Dijon-21200 Beaune

Tel 03-80-25-00-25 Fax 03-80-25-00-27 - Mail : cavb@cavb.fr -

Sites internet : www.cavb.fr; www.guide-viticulteur.com

Rédacteurs : Charlotte HUBER, Mélanie GRANDGUILLAUME, Sonia BOUNOI

Crédits photos: BIVB-Armelle Photographe, BIVB– Aurélien IBANEZ