DOSSIER DE PRESSE

Le Vín au Vert

Jeudi 19 mai 2016

Organics Cluster
LE RÉSEAU DES ENTREPRISES BIO
EN RHÔNE-ALPES

LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL
DES VINS BIO D'AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Sommaire

Préface.....p. 3

Auvergne-Rhône-Alpes, terre de vignobles biologiques.....p. 4

Quelques chiffres - Le vin bio en Auvergne-Rhône-Alpes.....p. 6

Des metteurs en marché passionnés et mis en lumière

Le Château de Lucey.....p. 9
Le Domaine Du Rieu Frais.....p. 10
La Cave de Tain.....p. 11
La Cave Raspail Jean-Claude & Fils.....p. 12
L'Union des Vignerons des Côtes du Rhône.....p. 13
Le Château de la Selve.....p. 14
Le Domaine de Provensol.....p. 15
Le Domaine Arsac.....p. 16
Le Domaine des Accoles.....p. 17
Le Domaine des Collines.....p. 18
Le Domaine des Grandes Bruyères.....p. 19
Le Domaine Les Capréoles.....p. 20
Le Domaine Saint-Germain.....p. 21
Le Domaine Trichon.....p. 22
Le Domaine Saint Guéry.....p. 23
La Vinsobraise.....p. 24
Le Château des Bachelards.....p. 25
L'UVICA.....p. 26
Le Domaine Alain Voge.....p. 27
Le Château de Pravins.....p. 28

Organics Cluster, le réseau des entreprises bio en Rhône-Alpes.....p. 29

Partenaires.....p. 31

Préface

Protéger la vigne dans le respect de l'environnement, nourrir le sol pour nourrir la vigne, prendre le temps d'écouter le terroir et la nature sont autant de point qui animent et motivent les producteurs convertis à l'agriculture biologique.

« Le Vin au Vert » est une rencontre unique et dédiée aux vignerons et metteurs en marché bio de Rhône-Alpes. Tous sont animés par la même volonté d'améliorer leur rapport au terroir et à la vigne avec un travail plus respectueux de l'environnement. Cette journée sera rythmée par des échanges, débats et rencontres autour de la conduite de vignes en Agriculture Biologique pour développer la réflexion commune.

La projection du film de Guillaume Bodin, « La Clefs des Terroirs », ouvre le débat. Sélectionné au Festival du Film de Santa Barbara et Grand Prix Oenovideo 2011, ce film documentaire se concentre sur la conduite en biodynamie. Le réalisateur retrace la vie de vignerons ayant choisi de travailler au plus proche de la nature.

En amont de ce rendez-vous, les exposants se dévoilent dans une série de questions avant de vous faire découvrir leurs vins.

Auvergne-Rhône-Alpes, terre de vignobles biologiques
Une diversité à (re)découvrir

De la viticulture bio, pleine expression des terroirs…

Les vins biologiques d'Auvergne-Rhône-Alpes bénéficient de la richesse historique et de la diversité viticole de la région. La diversité des reliefs, des sols et des expositions façonne des vignobles riches et variés à découvrir et redécouvrir. Toutes les appellations de la région sont représentées en bio. Les pratiques des viticulteurs bio entretiennent et améliorent la fertilité des sols, favorisent la biodiversité et préserve la qualité de l'eau et de l'air. Les sols sont vivants, les racines développées en profondeur, le terroir peut s'exprimer pleinement.

Prendre le temps du désherbage :

Le désherbage est effectué mécaniquement, grâce à des outils à dents ou à disques entre les rangs, tirés par des tracteurs ou des chevaux de traits, et des interventions délicates entre les ceps sur les rangs. Les herbicides sont interdits.

Protéger la vigne dans le respect de l'environnement :

Un maximum de prévention : travaux en vert plus fréquents pour favoriser l'aération, suppression des organes touchés, maintien d'une diversité végé¬tale favorable aux auxiliaires (certains acariens, punaises, guêpes, bactéries) autour de la parcelle.
Des solutions respectueuses de l'environnement : utilisation de substances naturelles, végétales ou minérales, ou d'auxiliaires. Les produits utilisés en agriculture biologique restent peu de temps dans le milieu et sont respec¬tueux de l'écosystème. Les pesticides chimiques de synthèse sont interdits. Le recours au cuivre est encore nécessaire en cas de forte pression, dans des doses plus réduites qu'en conventionnel, en attendant des alternatives issues des travaux des chercheurs et viticulteurs bio. A noter, les parcelles bio hébergent plus de biodiversité et la vie des sols est plus riche.

Nourrir le sol pour nourrir la vigne :

Les composts viennent enrichir les sols, tout comme les engrais verts : trèfle incarnat, moutarde, seigle, avoine…
Les fertilisants chimiques de synthèse sont interdits.

Respecter un cahier des charges précis :

L'agriculture biologique est le seul signe officiel de qualité qui garantit des pratiques respectueuses de l'environnement. Avec plus d'une visite par an ainsi que des analyses, par un organisme certificateur indépendant agréé par les pouvoirs publics, c'est le mode de production agricole le plus contrôlé.

Sources : ITAB, Chambre régionale agriculture Rhône-Alpes, Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, Agence bio.

… à la bouteille de vin bio, fruit du savoir-faire des vignerons !

La vinification biologique est définie par la réglementation européenne depuis le 1er août 2012 et instaure des règles pour respecter le plus possible la véritable nature du produit tout en préservant la diversité et la qualité des vins :

- Emploi de raisins exclusivement biologiques,
- Interdiction de certaines pratiques de vinification,
- Limitation stricte des intrants utilisables,
- Limitation des apports en sulfites autorisés (qui restent dans tous les cas inférieurs au maximum autorisé en conventionnel).

Les vins élaborés avant cette date portent la mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique ». Depuis, le « vin biologique » est arrivé !

La marque AB, propriété du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, est un repère aujourd'hui facultatif. C'est le logo européen « Eurofeuille » qui permet d'identifier les produits bio.

En outre, un bon nombre de vignerons choisit de se conformer volontairement à des chartes privées applicables au vin bio. Pour plus de précisions sur chacune de ces chartes, vous pouvez consulter leurs sites Internet :
Biodyvin : www.biodyvin.com
Demeter : www.bio-dynamie.org
Nature et Progrès : www.natureetprogres.org
Bio Cohérence : www.biocoherence.fr

Par ailleurs, des vignerons bio développent des gammes sans sulfite.

Les vins naturels, sans être définis par un cahier des charges précis, et pas toujours biologiques, sont vinifiés seulement avec les levures indigènes, sans sulfites ajoutés ou peu (jusqu'à 30 mg/l de soufre après mise en bouteille pour les rouges et effervescents et 40 pour les blancs), sans autre intrant.

Quelques chiffres...

LE VIN BIO

en Auvergne-Rhône-Alpes

Avec 45 AOC et 17 IGP (Indication géographique protégée), Auvergne-Rhône-Alpes offre une carte des vins unique au monde, en plus d'une offre de vins biologiques variée et développée. Les vins biologiques d'Auvergne-Rhône-Alpes sont vendus en France et à l'export. Ils sont régulièrement primés dans les concours et sont bien représentés dans les restaurants gastronomiques. Dans la région, plus de la moitié des volumes sont vinifiés en cave particulières et les vignerons bio vendent majoritairement au domaine. Les vins biologiques d'Auvergne-Rhône-Alpes gagneraient à être mieux connus, il est toujours bon de les faire découvrir et (re)découvrir.

Rhône-Alpes fin 2015

- 5174 ha, dont 16 ha encore en conversion
- 4ème région française
- 10% des surfaces régionales

525 exploitations

Les vignobles **BIO** sont présents dans chacune des appellations, mais se concentrent au sein des **Côtes-du-Rhône** et dans le **Beaujolais**.

1 **exploitation** sur 8 engagée en **BIO** depuis moins de **3 ans**

- 5 entreprises avec une autre activité
- 18 caves coopératives
- 2 unions de caves coopératives
- 15 négociants indépendants
- 7 activités de négoce liées à des caves

47 entreprises bio de commercialisation du vin sont dénombrées, en sus des vignerons

29 nouvelles exploitations **BIO** en **2015**

Auvergne fin 2014

- 566 ha certifiés, 17ha en conversion soit 10 de progression depuis 2013
- 20 exploitations certifiés sur 2 départements (Allier et Puy de Dôme)

Nous ne disposons que de peu de données sur le vignoble auvergnat. Ces données de l'Agence bio datent de 2014 et concernent principalement le Puy de Dôme, aucune donnée officielle n'existant sur l'Allier.

Sources : 1. Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, Corabio, fin 2015 / 2. Observatoire de la transformation et distribution bio en Rhône-Alpes, Bioconvergence, fin 2015 / 3. Agence Bio : chiffres clés 2014, édition 2015 ; dossier de presse septembre 2015 chiffres clés mi 2015. / 4. Agreste Rhône-Alpes / 5. Magazine Bio linéaires

Des metteurs en marché passionnés et mis en lumière

Derrière chaque cave et chaque domaine se trouvent des producteurs soucieux de leur travail et de son impact sur l'environnement et la santé. Ils œuvrent chaque jour pour que leur métier aide à préserver ce terroir si riche et si précieux.

Le Château de Lucey

Créée en 1993, l'exploitation viticole du château de Lucey, producteurs de vins de Savoie se situe dans l'avant-pays savoyard, entre Yenne et Chindrieux. Le vignoble de 6.5 hectares s'étend uniquement sur la commune de Lucey (en Savoie).
Christophe Martin, le vigneron, depuis 2010, cultive trois cépages dont deux emblématiques de la Savoie. La Roussette de Savoie, un vin blanc, issu du cépage Altesse et la Mondeuse en vin rouge. Le Pinot Noir, représente 10% de la production.

∗ Une date marquante pour le Château ∗
2010, année ou j'ai repris le domaine
∗ Le Château de Lucey en 5 mots clefs ∗
Salariat, simplicité, respect, accueil, environnement
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Par respect de l'environnement, des consommateurs, des riverains, des employés et de moi même

Vins présentés

« L 'Originel »
Roussette de Savoie
« Pimpenan »
Roussette de Savoie

Informations pratiques

Le Château
73170 Lucey
Tel : 06 80 37 02 79
Site internet : www.chateaudelucey.com

Le Domaine Du Rieu Frais

Depuis plus de 35 ans, trois générations de vignerons se sont succédées sur notre domaine familial qui se situe au coeur du Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales. Nos vins issus de l'Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies sont tous biologiques, ils marquent notre attachement à une viticulture respectueuse des hommes, de l'environnement et du terroir.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
2007 – La conversion de la totalité du domaine en Agriculture Biologique
∗ Le Domaine Du Rieu Frais en 5 mots clefs ∗
Identité, qualité, terroir, passion, environnement
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
J'aurai été pilote d'avion, ou dans l'aéronautique.
∗ Une passion / un talent caché ∗
Je pratique la spéléologie et la moto.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Par respect de l'humain et de l'environnement. Pour ma santé, celle de nos clients et pour la préservation de l'environnement exceptionnel des Baronnies qui font partie du Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales.
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Dans ma cave, heureux.

Informations pratiques

Domaine du Rieu Frais
120 Chemin du Rieu Frais
26110 Saint-Jalle
Tel : 04 75 27 31 54
Site internet : www.coteaux-des-baronnies.com

Vins présentés

IGP Coteaux des Baronnies Blanc Viognier
IGP Coteaux des Baronnies Blanc Chardonnay
IGP Coteaux des Baronnies Rouge Syrah
IGP Coteaux des Baronnies Rouge Révélation

La Cave de Tain

Entre Valence et Lyon, la Cave de Tain est située au pied de la colline de l'Hermitage. Au cœur du vignoble historique des Côtes du Rhône septentrionaux, elle élabore et commercialise 5 crus et des Vins de Pays sur plus de 1000 hectares de vignes (appellations Hermitage, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Cornas et Saint Péray), ce qui en fait le principal producteur de crus du Nord de la Vallée du Rhône.

∗ Une date marquante pour la Cave ∗
1933 – date de création de la cave.
∗ La Cave de Tain en 5 mots clefs ∗
Origine, référence, qualité, constance, plaisir.
∗ Une passion / un talent caché ∗
Vivre au pays, faire vivre notre magnifique pays
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire une partie de la cave en agriculture biologique ? ∗
Ce choix fait suite à l'expression de membres pour participer à la démarche développement durable du collectif.
∗ Où sera la cave dans 5 ans ∗
La Cave de Tain est une référence depuis 83 ans. Elle le sera encore lorsqu'elle soufflera ses 88 bougies.

Vins présentés

AOC Crozes-Hermitage rouge 2014
AOC Cornas rouge 2014
AOC Hermitage rouge 2014
AOC Saint-Joseph rouge 2014

Informations pratiques

Cave de Tain l'Hermitage, CS 89721
26602 Tain l'Hermitage Cedex
Tel : 04 75 08 20 87
Site internet : www.cavedetain.com

La Cave Raspail
Jean-Claude & Fils

La Cave Raspail est un domaine familial depuis 4 générations. Fondé par Henriette et Marius Raspail, il est ensuite repris par Flavien Raspail puis Jean-Claude et Françoise Raspail qui, à partir de 1965, vont développer la partie viticole du Domaine. Un nouveau caveau voit le jour en 1985 afin d'accueillir dans les meilleures conditions les clients particuliers et les groupes. Le suivi de la qualité et la mise en valeur du terroir sont les maîtres mots de la Maison. Depuis 1997, Frédéric Raspail, l'arrière petit fils et son épouse Anouck poursuivent la dynamique familiale : passage du vignoble en Agriculture Biologique, construction d'une nouvelle cuverie thermorégulée. Les techniques modernes côtoient les plus artisanales, afin de poursuivre le développement qualitatif.

∗ Une date marquante pour la Cave ∗
1997 - Passage de notre Domaine en Agriculture Biologique.
∗ La Cave Raspail en 5 mots clefs ∗
Rigueur, naturel, artisanal, passion, innovation.
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
La pâtisserie ; comme le vin pour le plaisir des sens !
∗ Une passion / un talent caché ∗
J'apprécie le sport et la nature.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire la cave en agriculture biologique ? ∗
Domaine 100 % en Bio depuis 1997, afin de garantir le vin le plus naturel possible pour nos clients et aussi assurer la meilleure sécurité pour nos collaborateurs ; pour la préservation de l'environnement et du terroir.
∗ Où sera la cave dans 5 ans ∗
Avec une gamme élargie, une gamme de vins tranquilles blancs, rouges, rosés. Un

Informations pratiques

Cave Raspail Jean-Claude & Fils
780 Route de Die
26340 Saillans
Tel : 04 75 21 55 99
Site internet : www.raspail.com

Vins présentés

AOC Crémant de Die « Cuvée Flavien »,
AOC Clairette de Die « Grande Tradition »
AOC Clairette de Die « Must »

L'Union des Vignerons des Côtes du Rhône

L'histoire commence dans les années 60, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône, en Drôme Provençale. Alors que le vin se vendait en France majoritairement en vrac et était mis en bouteille sur les lieux de consommation, les vignerons de 6 caves coopératives drômoises décident de s'unir et de se lancer dans la mise en bouteille en région de production pour mieux valoriser le fruit de leur travail de vigneron, leur appellation et leurs terroirs.

∗ Une date marquante pour la Cave ∗
L'Union des Vignerons des Côtes du Rhône a fêté ses 50 ans le 18 décembre dernier.

∗ L'Union des Vignerons en 5 mots clefs ∗
Esprit d'union, pérennité, solidarité, terroirs et territoire, passion.

∗ Pourquoi avoir choisi de conduire une partie de la cave en agriculture biologique ? ∗
Un grand nombre de nos vignerons adhérents ont choisi de développer l'agriculture biologique dans un souci de préservation de leur environnement. C'est donc tout naturellement qu'en qualité de structure coopérative, prolongement de leurs exploitations, que nous avons souhaité développer une gamme de vins biologiques.

∗ Où sera la cave dans 5 ans ∗
Une Union de caves coopératives qui regroupent plus de 2500 vignerons, tous impliqués dans une politique de développement durable.

Vins présentés

« Les Dauphins »
AOC Côtes du Rhône rouge
« Domaine le Semeur de Vent »
AOC Côtes du Rhône rosé
« Domaine le Semeur de Vent »
AOC Côtes du Rhône rouge
« Le Semeur de Vent »
IGP Méditerranée blanc
« Le Semeur de Vent »
IGP Méditerranée rosé
« Le Semeur de Vent »
IGP Méditerranée rouge

Informations pratiques

Union des Vignerons des Côtes du Rhône
BP 16 – 26790 Tulette
Tel :04 75 96 20 00
Site internet : www.cellier-des-dauphins.com

Le Château de la Selve

Le Château de la Selve est un jeune domaine viticole créé en 2002. Situé au cœur de l'Ardèche, Benoît Chazallon et son équipe conduisent les vignes du domaine en Agriculture Biologique, certifié Ecocert depuis 2008 et en Biodynamie, certifié Biodyvin depuis 2011.

∗ Une date marquante pour le Château ∗
2002 – date de la création du domaine.
∗ Le Château de la Selve en 5 mots clefs ∗
Ardèche, terroir, biodynamie, pureté, finesse
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
J'aurais adoré apprendre la cuisine.
∗ Une passion / un talent caché ∗
Je pratique l'équitation.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le Château en agriculture biologique ? ∗
Selon moi, le bio, la biodynamie, sont les seules alternatives pour protéger et obtenir le maximum de potentiel du merveilleux terroir sud-ardéchois.
∗ Où sera le Château dans 5 ans ∗
Toujours dans la recherche d'une expression plus élégante et plus vivante de notre terroir dans mes vins.

Vins présentés

« Madame de » IGP Coteaux de l'Ardèche blanc
« Maguelonne » IGP Coteaux de l'Ardèche rosé
« Palissaire » IGP Coteaux de l'Ardèche rouge
« Serre de Berty » IGP Coteaux de l'Ardèche rouge

Informations pratiques

Château de la Selve
07120 Grospierres
Tel : 04 75 93 02 55
Site internet : www.chateau-de-la-selve.fr

Le Domaine de Provensol

Installé au pied des Alpes provençales, le Domaine de Provensol produit des vins d'altitude, des Côtes du Rhône travaillés en agriculture biologique et «nature», donc sans utiliser un produit chimique de synthèse et pratiquement sans sulfites ajoutés. Ce jeune domaine familial propose des vins rouges, rosés et blancs. Leur dégustation révèle une certaine élégance ainsi qu'une belle fraîcheur aromatique, garantie d'une bonne tenue dans le temps.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
2001 Changement complet de vie depuis le travail de consultant dans un bureau parisien au choix de la Drôme provençale pour produire du vin et recevoir des hôtes.

∗ Le Domaine Provensol en 5 mots clefs ∗
Respect du paysage et de la nature ; de la vigne, du raisin et du vin ; de l'homme, collaborateur comme client. Harmonie entre l'homme et la nature. Personnalité et caractère.

∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
Conciliateur ou réalisateur

∗ Une passion / un talent caché ∗
Agitateur d'idées

∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Parce que je suis persuadé que la civilisation de l'argent (et donc l'agriculture chimique) n'a pas d'avenir si l'homme veut continuer à vivre sur la planète. Le secteur économique du vin n'a pas besoin de faire la course au rendement mais d'offrir de la qualité. Parce que dans le vignoble du sud de la vallée de Rhône, il est beaucoup plus facile de faire du bio qu'ailleurs en France. Surtout parce que j'aime bien laisser aux vignes et aux vins la liberté de s'exprimer le plus naturellement possible. Pace que je recherche l'effet terroir…

∗ Où sera le domaine dans 5 ans ∗
Certainement au paradis. Non, non, pas celui auquel vous pensez ! Mais, tout simplement ici, tout près de Nyons, puisque l'écrivain romantique et écologique avant l'heure Jean Giono comparait notre beau pays au paradis terrestre. Ce que notre écrivain local René Barjavel compléta ainsi : « la seule différence entre Nyons et le paradis, c'est qu'à Nyons on est bien vivant ».

Informations pratiques

Domaine de Provensol
670 route de Vinsobres
26110 Venterol

Tel : 06 63 55 88 33
Site internet : www.domainedeprovensol.fr

Le Domaine Arsac

Situées en coteaux à une hauteur moyenne de 380 mètres, nos vignes, conduites en agriculture biologique, bénéficient de la richesse des sols qu'ils soient argilo-calcaires ou basaltiques. L'exigence de la qualité, alliée à la diversité de ce terroir ainsi qu'aux différents cépages, apporte sa signature à nos vins. Finesse, fraîcheur et richesse aromatique.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
1945 : premières vignes plantées par mon grand père Gaston.
2011 : Conversion du Domaine en agriculture Biologique.
∗ Le Domaine Arsac en 5 mots clefs ∗
Passion, travail, respect, vérité, exigence
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
Je ne me suis jamais posé la question de mon devenir si je n'étais pas vigneron.
∗ Une passion / un talent caché ∗
Une passion : découvrir et déguster le vin des autres vignerons
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Nous avons choisi de passer notre domaine en Bio parce que nous souhaitons transmettre à nos enfants le domaine, comme il nous a été remis par notre grand-père.
Que c'est un acte de vérité pour le consommateur, et pour nous même.
Nous nous apercevons que nos vignes et nos sols ont une vraie vie saine (vie microbienne, forte présence de coccinelles, insectes) et que nos vignes se portent très bien et y compris sur leur durée de vie.
Le bio est l'avenir de la viticulture, et surtout il est nécessaire que les clients soient informés sur le travail que cela nécessite (environ 200h à l'hectare contre 70h en conventionnel sur notre domaine en Coteaux), l'attention et la connaissance du végétal, sur l'absence d'utilisation d'intrants dans nos vins mais aussi sur la qualité des vins produits par les vignerons bio.
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Dans 5 ans, je me vois dans mes vignes …

Vins présentés

Rosé « La Chaumette » 2015
Rouge« Terra Occidens » 2014
Blanc « Argence » 2014

Informations pratiques

Domaine Arsac
La Chaumette
07580 Saint Jean le Centenier
Tel : 04 75 94 88 41

Le Domaine des Accoles

Le Domaine des Accoles est, avant tout, une aventure familiale, portée par Florence et Olivier Leriche. Après des études dans l'agriculture et le vin, à Bordeaux, puis en Bourgogne, tous les deux posent leurs valises vers Nuits St Georges. Suivent 13 années à la direction du Domaine de l'Arlot, sous le signe de la vendange entière, puis de la biodynamie. En 2005, la famille renoue avec ses racines en vallée du Rhône et tombe sous le charme d une vieille maison, à Coux. Commence alors, petit à petit, la découverte des terroirs ardéchois. En 2010, des vignes sont à vendre à Saint Marcel d'Ardèche. En 2011, le Domaine des Accoles est né.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
2011 - Date de création du Domaine des Accoles, après 13 années passées à la direction du Domaine de l'Arlot, en Bourgogne, à Nuits-St-Georges.
Le début d'une aventure familiale, en Ardèche
∗ Le Domaine des Accoles en 5 mots clefs ∗
Bio / Biodynamie / Famille / Passion / Vendanges entières
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
Formatrice ou garde-forestier
∗ Une passion / un talent caché ∗
Le dessin et la BD
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Très égoïstement, d'abord pour nous, premiers concernés ; puis pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Le vin n'est pas un produit vital, il est un "plus", source d'échanges et de plaisir... Autant le faire au plus proche de son terroir, à son écoute, sans superflu.
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
J'espère bien dans nos vignes !

Informations pratiques

Caves des Accoles
Route de Chomérac
07000 Privas

Tel : 06 85 19 57 46
Site internet : www.accoles.fr

Vins présentés

« Miocène » IGP Ardèche rouge
« Gryphe» IGP Ardèche rouge
« L'Inattendu » IGP Ardèche blanc
« Le rendez-vous des acolytes » IGP Ardèche rouge

Le Domaine des Collines

L'exploitation de 30 Ha est située au cœur de la Drôme des Collines, entre Tain l'Hermitage et Saint Donat sur Herbasse. Il y a 6 Ha de vignes, 2.5 Ha de vergers (abricotiers et cerisiers), et des céréales.
Le vignoble est planté en Syrah, Merlot et Chardonnay, et la vinification est faite sur place, à Chavannes. Les vignes sont en agriculture biologique (conversion en 2010, 1ère récolte certifiée AB en 2013).

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
2010 – conversion à l'Agriculture Biologique, un nouveau challenge
∗ Le Domaine des Collines en 5 mots clefs ∗
Respect de l'environnement, vinifications douces, recherche de la qualité
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
J'ai déjà changé de voie puisque j'étais kiné. Si je devais changer encore, je me verrai bien restauratrice.
∗ Une passion / un talent caché ∗
J'aime beaucoup la cuisine et la littérature !
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Cela fait très longtemps que j'en avais envie, pour le respect de l'environnement. J'ai attendu d'être bien au point techniquement…
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Soit encore sur mon domaine, soit à l'étranger …

Vins présentés

« Cuvée Prestige »
IGP Collines Rhodaniennes rouge
« Chardonnay »
IGP Collines Rhodaniennes blanc

Informations pratiques

Domaines des Collines, Le Village
26260 Chavannes
Tel : 06 70 56 52 05
Site internet : www.vins-domainedescollines.com

Le Domaine des Grandes Bruyères

Les vins Jean Pierre Teissedre, regroupent deux domaines exploités par la famille Teissedre (deux générations, Jean-Pierre, son épouse et ses deux fils Julien et Jean-Baptiste). Leur philosophie est de laisser s'exprimer le caractère de leurs terroirs en pratiquant une agriculture biologique, marque de respect de cette nature, qui donne chaque année un fils unique, qu'ils élèvent avec passion, afin qu'il puisse exprimer.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
2010, notre demande en certification bio.
∗ Le Domaine des Grandes Bruyères en 5 mots clefs ∗
Laisser s'exprimer le caractère de nos terroirs, les respecter.
Notre empreinte, la signature de notre famille.
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
La peinture à l'huile.
∗ Une passion / un talent caché ∗
Course à pied, VTT, peinture à l'huile
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Je ne veux pas être coupable d'avoir pollué notre planète
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Dans 5 ans j'aurais l'âge de la retraite, je serais peut être en activité ou j'aiderais mes enfants sur le domaine.

Vins présentés

« Cuvée Prestige »
Beaujolais Village rouge
Beaujolais Village rosé
Beaujolais Village rouge
AOC Crémant de Bourgogne
Blanc de Blanc
AOC Mâcon-Azé blanc
AOC Mâcon-villages blanc
« Petite tentation »

Informations pratiques

Domaine des Grandes Bruyères
69460 Saint-Etienne-des-Ouillères
Tel : 04 74 03 48 02
Site internet : www.vins-teissedre.com

Le Domaine les Capréoles

La philosophie des Capréoles : de grands raisins pour de grands vins !

Tout au long de l'année, la culture de nos vignes a un seul et même objectif : produire des raisins sains et de qualité qui pourront être récoltés à maturité phénolique complète. Ce sont donc mille et un détails comme les labours, les gestes de la taille, les travaux en vert, le respect des sols et de leurs besoins, le choix d'utiliser des produits propres et l'observation qui vont contribuer à cette quête d'excellence en matière de qualité et de maturité des raisins. La connaissance précise des sols et l'observation du vignoble permet la sélection de microparcelles au comportement bien différent et conférant aux vins des typicités tranchées. L'élevage plus ou moins long des vins en fûts achève de leur donner tout leur caractère et leur complexité.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
17 Juillet 2014 – la création effective du Domaine
∗ Le Domaine les Capréoles en 5 mots clefs ∗
Partage, passion, respect, convivialité, excellence
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
L'eau, pas pour la boire (enfin il en faut quand même), mais pour la préserver car elle est juste vitale pour l'humanité.
∗ Une passion / un talent caché ∗
J'ai une vraie passion pour le basket !
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Pour nos enfants, qu'ils puissent courir à leur guise dans les vignes qui touchent notre maison et leur faire partager ma passion.
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Dans les vignes, à continuer d'apprendre sur notre fantastique terroir de Régnié et du Beaujolais.

Informations pratiques

Domaine les Capréoles
La Plaigne
69430 Régnié-Durette
Tel : 04 74 65 53 87
Site internet : www.capreoles.com

Vins présentés

« Chamodère » AOC Régnié rouge
« Cossinelle »
AOC Beaujolais-Village rosé
« Diaclase » AOC Régnié rouge
« Sous la Croix » AOC Régnié rouge

Le Domaine Saint-Germain

Issu d'une exploitation familiale traditionnelle, le Domaine Saint-Germain est né en 1999 de la passion des nouvelles générations pour la vigne et le vin. Aujourd'hui en agriculture biologique, la variété des cépages permet d'obtenir des vins typiques et appropriés à des occasions diverses : des vins qui se boivent jeunes pour en capter toute la fraîcheur ou le fruit aux vins que quelques années de cave révèlent pleinement en livrant tout le potentiel du millésime. Nous nous orientons vers les vieux cépages savoyards pour plus d'originalité et authenticité.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
1999 – Date de notre premier millésime
∗ Le Domaine Saint-Germain en 5 mots clefs ∗
La vigne, le vin, les hommes (ces petites mains du domaine qui font tout), vieux cépages, paysage.
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
Je serai enseignant ou reconstructeur de murs en pierres sèches.
∗ Une passion / un talent caché ∗
Je me passionne pour le skating et le kayak côté sport et également par le jardinage et les découvertes grâce aux voyages.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Pour être en accord avec moi-même !
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Je serai à défricher un vieux coteau magnifique, à remonter les terrasses et à le replanter

Informations pratiques

Domaine Saint-Germain – La Noiriat
Route du Col du Frêne
73250 Saint-Pierre d'Albigny
Tel : 04 79 28 61 68
Site internet : www.domainesaingermain.com

Vins présentés

« Le Pied de la Barme » rouge
« Persan » rouge
« Roussette de Savoie » blanc

Le Domaine Trichon

Domaine familial depuis trois générations, le Domaine Trichon est implanté au cœur du Bugey. En 2001, un des fils Trichon, Stéphane rejoint le domaine, suivi de sa femme Claire en 2009. A l'heure d'aujourd'hui, le Domaine TRICHON cultive 12 ha de vignes en Agriculture Biologique. Aujourd'hui, leur commercialisation est majoritairement régionale, essentiellement faite au caveau. Leur souhait est de faire découvrir (dans toute la France et hors de nos frontières) à de fins gourmets que des petits viticulteurs refusent la standardisation des produits et travaillent encore par amour et passion pour élaborer des vins de caractère, authentiques, dont le rapport qualité/prix est sans égal !

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
Le 11 Novembre - portes ouvertes du domaine avec plusieurs producteurs de produits régionaux
∗ Le Domaine Trichon en 5 mots clefs ∗
Respect de la Nature et des Hommes, savoir-faire, amour des bonnes choses, écouter et observer au lieu de contraindre.
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
J'aurais travaillé dans la restauration.
∗ Une passion / un talent caché ∗
Je me passionne pour la cuisine.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Par conviction personnelle, pour préserver la nature et pour améliorer notre cadre de vie.
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Au même endroit, dans le domaine familial.

Vins présentés

« Brut» AOC Bugey méthode traditionnelle
« Chardonnay » AOC Bugey
« Pinot » AOC Bugey rouge
« Cuisse rose » pétillant
« Mondeuse » AOC Bugey rouge
« Rosé » AOC Bugey rosé
« Petit Luc » AOC Bugey rouge

Informations pratiques

Domaine Trichon
63 chemin du Lavoir - Le Poulet
01680 Lhuis
Tel : 04 74 39 83 77

Le Domaine Saint Guéry

Le domaine Saint Guéry, situé dans la Vallée du Rhône, entre Lyon et Marseille, au cœur de la Drôme Provençale et à quelques kilomètres du Mont Ventoux, est posé dans un écrin de verdure où la douceur du sud de la France et les senteurs de lavandes s'entremêlent.
Quatre générations se sont succédées, à la Baume de Transit, pour donner au domaine de Saint Guéry sa réputation et la reconnaissance de ses pairs.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
1988 : création de la cave M. Guy Reynaud.
∗ Le Domaine Saint Guéry en 5 mots clefs ∗
Dynamique, innovant, élégant, simple et accueillant
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
Entrepreneur dans les travaux publics
∗ Une passion / un talent caché ∗
La passion du vin, depuis des années, permet de faire des produits uniques.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Le respect du vivant pour pouvoir faire un produit de terroir et de le perpétuer.
∗ Où sera le domaine dans 5 ans ∗
Le domaine sera toujours en Drôme Provençale mais aura développé la partie bouteille.

Vins présentés

« Garigon »
AOC Grignan-les-Adhéma rouge
« Payenne »
AOC Grignan-les-Adhémar Blanc
« Bergide »
AOC Côtes du Rhône Visan Rouge
« Harmony »
AOC Côtes du Rhône Visan Rosé

Informations pratiques

Domaine Saint Guéry
796 route de Bouchet
La Baume de Transit
Tel : 04 75 98 19 18
Site internet : www.saint-guery.fr

La Vinsobraise

Au cœur des Côtes du Rhône, dans la Drôme Provençale, la Cave Coopérative la Vinsobraise cultive depuis d'innombrables générations les coteaux et les terrasses de Vinsobres, Mirabel aux Baronnies et Piégon. Voilà plus de 60 ans que 250 vignerons hommes et femmes, se sont réunis autour d'une idée forte : faire partager leur plaisir. Leur plaisir d'offrir des vins typés, des vins de caractère qui leurs ressemblent.

∗ Une date marquante pour la cave ∗
1er février 2006 : obtention de l'appellation Vinsobres, cru des Côtes du Rhône. La cave est le 1er opérateur sur cette appellation et le reste à ce jour au niveau production et commercial.

∗ La Vinsobraise en 5 mots clefs ∗
Passion, Compétence, Terroir, Des femmes et des hommes amoureux de leur métier,

∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
Travailler de toutes façons pour un collectif.

∗ Une passion / un talent caché ∗
Sur l'ensemble de nos 250 coopérateurs nous avons plein de talents cachés !

∗ Pourquoi avoir choisi de conduire une partie de la cave en agriculture biologique ? ∗
C'est une volonté d'un groupe de vignerons coopérateurs de travailler leurs exploitations en bio. La cave a mis les moyens pour pouvoir vinifier leurs apports séparément.

∗ Où sera la cave dans 5 ans ∗
Nous avons connu des débuts difficiles au niveau commercial mais nous sentons une progression sur ce marché et nous pensons réussir à améliorer la finalité d'une exploitation en agriculture biologique, à savoir bien commercialiser les vins sur des circuits

Informations pratiques

Cave Coopérative La Vinsobraise
26110 Vinsobres
Tel : 04 75 27 64 22
Site internet : cavecooperative-vinsobres.com

Vins présentés

AOC Vinsobres rouge
Cuvée Origine

Château des Bachelards - Comtesse de Vazeilles

Le vignoble du Château des Bachelards écrit l'histoire des vins de Fleurie depuis dix siècles. Il fut créé par les moines de Cluny vers l'an 1100 et n'a connu que trois propriétaires depuis. Le vignoble s'étend sur 10 hectares dont 6 hectares à Fleurie d'un seul tenant autour du château, le tout ceint par un clos cultivé comme un jardin. A ce vignoble situé autour de la maison s'ajoutent des vignes en AOP Saint- Amour, Moulin-à-Vent ainsi qu'en IGP Comtés Rhodaniens.

∗ Une date marquante pour le château ∗

2014 - date de mon acquisition du château des Bachelards. Pour ce premier millésime, j'ai eu beaucoup de chance car je porte une affection particulière aux vins dont les raisins ont mûri tardivement. Ces millésimes se distinguent par un équilibre certain, de très beaux arômes de fruits frais, des tannins fins et d'une grande élégance.

∗ Le Château des Bachelards en 5 mots clefs ∗

Agriculture biologique et biodynamique pour le respect de la terre, de la nature, de l'autre et de soi. Des vins fins et élégants qui sont de l'endroit où ils sont nés. Des vins identitaires.

∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗

C'est ma vocation; j'ai tout changé dans ma vie pour devenir vigneronne, à commencer par reprendre mes études afin d'être diplômée en viticulture et en oenologie, faire mon vin et vivre au milieu des vignes.

∗ Une passion / un talent caché ∗

Je me passionne pour la cuisine, la gastronomie.

∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le Château en agriculture biologique ? ∗

Une évidence après 50 ans de barbarie. La chimie déversée sur les plantes et dans la terre indubitablement se retrouve dans le vin ! De plus je ne veux pas empoisonner mon personnel ni ma famille. C'est une question de respect de soi, de l'autre, de la nature, de notre environnement.

C'est aussi pour générer le meilleur vin possible. Je fais du vin pas du jus de glyphosate!

∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗

J'espère être reconnue pour la qualité et l'identité de mes vins. Nous travaillons très dur et nous continuerons. Nous espérons que les vignes bénéficieront de notre travail en biodynamie. Je serais heureuse que ce travail soit reconnu et récompensé.

Vins présentés

« Petite Fleur »
IGP Comtés Rhodaniens rouge
AOP Moulin-à-Vent rouge
AOP Saint-Amour rouge
« En Vergisson »
AOP Pouilly-Fuissé blanc
« Le Clos » AOP Fleurie rouge
AOP Fleurie rouge

Informations pratiques

Château des Bachelards - Comtesse de Vazeilles
69820 Fleurie

Tel : 09 81 49 47 00

Site internet : www.bachelards.com

Les Vignerons Ardechois UVICA

Fondée en 1967, le nom de notre entreprise «Vignerons Ardéchois» se réfère à celui de notre région, l'Ardèche située dans le sud-est de la France, sur la rive droite de la Vallée du Rhône. Depuis plus de 40 années, nous poursuivons une démarche de qualité reposant sur une bonne maitrise technique et une vision commerciale innovante. Nous proposons ainsi à nos clients des vins de grande qualité, des vins d'expression qui reflètent un terroir diversifié et une tradition viticole très ancienne.

∗ Une date marquante pour la Cave ∗
1967, date de création de l'union.
∗ L'UVICA en 5 mots clefs ∗
Authenticité, Terroir, Originalité, Qualité, Diversité.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire une partie de la cave en agriculture biologique ? ∗
Les Vignerons Ardéchois sont engagés dans la protection de la nature et des paysages d'Ardèche. Le vignoble est travaillé en lutte raisonnée depuis 2002. Depuis 2013 nous menons une démarche agro responsable. Une partie de nos vignerons a choisi de basculer en viticulture biologique sur les terroirs d'Ardèche, des Cévennes et de la Vallée du Rhône. Les vignes y sont sélectionnées et cultivées avec le plus grand soin, dans un soucis permanent de respect de l'environnement.
∗ Où sera la cave dans 5 ans ∗
Une union de caves coopératives qui avance dans le respect de ses valeurs (solidarité, engagement, courage, rigueur), de ses terroirs et de son environnement.

Vins présentés

AOP Côtes du Rhône rouge
IGP Ardèche rouge
IGP Cévennes blanc
IGP Cévennes rosé

Informations pratiques

Vignerons ardéchois
Quartier Chaussy
BP 8 – 07120 Ruoms
Tel : 04 75 39 98 00
Site internet : www.vignerons-ardechois.com

Le Domaine Alain Voge

Sur la rive droite du Rhône, entre Tournon et Saint-Péray, le domaine Alain Voge élabore des Cornas, Saint-Péray, Saint-Joseph et Côtes-du-Rhône authentiques invitant à la convivialité. Cultivés entièrement à mains d'homme, les 12 hectares de coteaux rocailleux et pentus sont plantés de Syrah et de Marsanne. Ils expriment pleinement leur richesse dans nos vins rouges (Cornas Les Chailles, Cornas les Vieilles Vignes, Cornas les Vieilles Fontaines, Saint Joseph Les Vinsonnes, Côtes-du-Rhône « Les Peyrouses »), nos vins blancs tranquilles (Saint Péray Terres Boisées, Saint Péray Harmonie, Saint Péray Fleur de Crussol), ou notre Saint Péray effervescent (Les Bulles d'Alain), grâce à cette viticulture artisanale où le temps n'est pas compté.

∗ Une date marquante pour le domaine ∗
2004, date de la naissance de la SARL Alain Voge. Albéric Mazoyer devient associé d'Alain Voge et prend la direction du Domaine. Il pilote la conversion en bio et biodynamie.

∗ Le domaine Alain Voge en 5 mots clefs ∗
Savoir-faire, authenticité, respect, pérennité, style.

∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le domaine en agriculture biologique ? ∗
Essentiellement pour des raisons agronomiques (vie du sol, respect du végétal, environnement). En deuxième intention, par exigence pour notre clientèle, présente et future.

∗ Où sera le domaine dans 5 ans ∗
Au milieu des vignes, entre Saint-Péray, Cornas et Saint-Joseph

Vins présentés

« Harmonie » AOP Saint-Péray
« Fleur de Crussol » AOP Saint-Péray
« Les Chailles » AOP Cornas
« Les Vieilles Vignes » AOP Cornas

Informations pratiques

Domaine Alain Voge - 4 impasse de l'Equerre
07130 Cornas
Tel : 04 75 40 32 04
Site internet : www.alain-voge.com

Le Château de Pravins

Le Château de Pravins fait partie de l'histoire beaujolaise et nationale. On retrouve des traces du vignoble dès le XIIIème siècle. En 2005, le Groupement Foncier Agricole (GFA) du « Château de Pravins », dont Isabelle Brossard est la gérante, a repris en direct tout l'ancien vigneronnage. Il est ainsi devenu exploitant et maîtrise toutes les étapes de la production, de la plantation des vignes à la mise en bouteille des vins. Le Château est converti officellement en Agriculture Biologique depuis juillet 2010.

∗ Une date marquante pour le château ∗
1251 : la date du premier document où il est fait mention de Pravins
∗ Le Château de Pravins en 5 mots clefs ∗
Traditions, naturel, protection de l'environnement et de la santé du consommateur, excellence du produit
∗ Si je n'étais pas vigneron ou si je n'avais pas choisi de travailler dans le secteur du vin, quelle aurait été ma vocation ? ∗
Architecte ou Philosophe.
∗ Une passion / un talent caché ∗
L'architecture et la peinture.
∗ Pourquoi avoir choisi de conduire le château en agriculture biologique ? ∗
Par conviction et devant l'absence d'éthique de beaucoup de producteurs et industriels du monde agro-alimentaire.
∗ Où vous voyez-vous dans 5 ans ∗
Pouvoir passer à mes successeurs une entreprise mise sur des rails bien définis et qui tourne.

Vins présentés

« Grande Réserve » 2013
« Grande Réserve » 2014
Beaujolais-Villages rouge
« Cuvée Les Moraines » 2013
Beaujolais-Villages rouge
Beaujolais-Villages blanc 2014
Crémant de Bourgogne 2013

Informations pratiques

Château de Pravins
227 Route de Pravins
69460 Blacé
Tel : 04 74 67 51 72
Site internet : www.chateaudepravins.com

Organics Cluster est le point de convergence et de référence des acteurs du bio en Rhône-Alpes.

Rhône-Alpes figure au premier rang des régions françaises pour l'agriculture biologique – par la richesse et la diversité de ses terroirs, par le nombre de ses exploitations et la qualité de ses entreprises de production ou de transformation : alimentaires, cosmétiques, produits d'entretien et de bien-être, textiles…

Pour valoriser ce secteur, la Région Rhône-Alpes a initié un cluster en 2006, animé par des entreprises et des experts, résolument tourné vers les marchés.

La mission d'Organics Cluster (association loi 1901) est triple :
• favoriser l'émergence d'initiatives ou d'innovations
• apporter des ressources et une assistance permanente aux entreprises adhérentes
• rassembler, pour promouvoir le bio de Rhône-Alpes en France et à l'exportation

Notre mission : promouvoir le bio, accompagner l'entreprise dans toutes les étapes de son développement.

Vous avez une idée, un projet, vous recherchez des partenaires ou un financement ?
Venez nous en parler ! Nous vous proposons un accompagnement personnalisé quel que soit le stade d'avancement de votre projet.

Les services à nos adhérents

SOUTENIR UNE IDÉE, UN PROJET

Audit stratégique, mise en forme, recherche de financements et de partenaires.

ACCOMPAGNER ET PROMOUVOIR UNE ACTIVITÉ

Conseil, rencontres d'affaires, actions de promotion collectives et sectorielles auprès des professionnels et du grand public.

ENCOURAGER L'INNOVATION

Programmes d'aides ciblés et actions de promotion B to B pour faire décoller les ventes.

SOUTENIR LA COMMERCIALISATION

Mutualisation d'une force de vente, actions distributeurs, merchandising, animations en magasin.

AIDER À EXPORTER

Veille marchés, visites et expositions sur salons internationaux, rencontres d'acheteurs étrangers.

ACCÉDER AUX SALONS MAJEURS

Organics Cluster vous permet d'être présent sur les grands salons bio : Natexpo, Biofach, Millésime Bio, NOPE, Prowein.

Avec Organics Cluster le bio gagne du terrain !

BIO RHÔNE-ALPES
Terroirs d'innovations

Partenaires

COOP DE FRANCE RHÔNE ALPES AUVERGNE
la force de la proximité

Corabio
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

ARDAB
Les Agriculteurs BIO de Rhône et Loire

Agribiodrôme
Les Agriculteurs BIO de la Drôme

Agri Bio Ardèche
Les Agriculteurs BIO d'Ardèche

ADABio
Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique et fédère les associations Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB (Rhône et Loire) et ADABio (Ain, Isère, Savoie, Haute-Savoie) ainsi que Bio A Pro, la plate-forme logistique des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire. Corabio est membre du réseau FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) et œuvre au développement de l'agriculture biologique, en lien avec les instances politiques locales, régionales, nationales et européennes.

www.corabio.org

Avec le soutien de :

AUVERGNE – RhôneAlpes*

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

CONTACT PRESSE

Rouge Granit / Laurent Courtial

Caroline Campalto & Claire Barnéoud
ccampalto@rouge-granit.fr - 06 17 07 30 75
cbarneoud@rouge-granit.fr - 06 46 36 57 52
Tél : 04 37 65 08 59 - www.rouge-granit.fr
www.facebook.com/rouge.granit