

#RVIVAR



03|04  
AVRIL  
2019  
VAR

# Rencontres nationales

des Vignerons  
Indépendants de France



PROGRAMME 2019

## VENDRE À L'EXPORT !

- Les clés de la bonne relation client.
- Réussir son management commercial.
- Commerciaux, VRP, grossistes, agents, importateurs :  
pour qui, pour quoi, comment ?

CLUB  
PARTENAIRES



RÉGION  
SUD



PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR

VAR  
LE DÉPARTEMENT

Saint-Maximin  
la-Sainte-Baume



VINS DE  
PROVENCE  
le Goût de Style

Concept  
EMBALLAGE







# Edito

ANNE DUBOIS DE MONTREYNAUD,  
PRÉSIDENTE DES RENCONTRES  
NATIONALES



Je suis si fière de vous retrouver en avril prochain pour notre rendez-vous annuel ! Les Rencontres Nationales des Vignerons

Indépendants sont un des moments forts de l'année pour notre mouvement.

C'est à la fois un rendez-vous qui met en exergue des sujets de fond, importants pour l'avenir des Vignerons Indépendants mais aussi un moment de détente et de convivialité ! Cet équilibre est la marque de fabrique des Rencontres nationales. De nombreux vignerons reviennent d'année en année et savourent ces moments qui permettent de prendre du recul sur notre quotidien. À la tribune des Rencontres se succèdent des intervenants passionnants qui apportent un éclairage pertinent.

C'est aussi l'occasion d'écouter d'autres vignerons prendre la parole et témoigner de leur expérience. Venir aux Rencontres c'est aller de l'avant ! Les visites dans les domaines sont l'occasion de se familiariser avec un terroir, des pratiques et des savoir-faire différents. Le soir, au cours de la soirée de gala, les vignerons sont nombreux à témoigner de l'intérêt de ces discussions et de ces découvertes. Après tout, notre ADN est fait de ça : de moments d'échange, de partage et de personnalités authentiques ! Alors, rendez-vous est pris pour les Rencontres Nationales 2019 dans le Var ? Nous vous y attendons !



# Rendez-vous EN TERRE PROVENÇALE

**Dans le Var, les Rencontres Nationales permettront de se familiariser avec des terroirs réputés au-delà de nos frontières.**

**La dynamique commerciale à l'œuvre dans cette région sera à l'ordre du jour par le biais de la thématique export.**

**D**ans le Var, les Vignerons Indépendants seront au cœur d'une géographie réputée dans le monde entier. Ils vont découvrir différentes appellations : coteaux de Pierrevert, Coteaux-varois-en-provence, Bandol, Côtes de Provence, IGP Var, Bellet, Coteaux-d'aix-en-provence, Corse. Rappelons que la fédération hôte couvre les départements des Alpes de Hautes-Provence, du Var, des Alpes-Maritimes et la Corse. Avec 420 adhérents, la Fédération Provence Alpes Côté d'Azur Corse est rejoint chaque année par de nouveaux vignerons.

## Une dynamique commerciale

Il y a plus de 20 ans, ses administrateurs furent précurseurs en lançant Art et Vin une manifestation qui attire dans les vignes les amateurs d'art de tous horizons. Elle met sans cesse à disposition des vignerons, des services et des outils pratiques au quotidien et sa cellule de veille technique fournit des observations très précieuses quant à la santé du vignoble. Christophe Durdilly est ravi que la fédération qu'il préside accueille ces Rencontres Nationales : « Nous avons beaucoup de plaisir à recevoir les Vignerons Indépendants en Provence. Depuis 10 - 15 ans l'engouement pour les vins rosés de Provence a placé nos vignobles dans une dynamique commerciale sans précédent. Un très grand nombre d'adhérents sont présents sur les marchés export. Compte tenu de cette orientation commerciale et marketing plusieurs domaines se sont structurés en augmentant leur surface de manière à avoir une visibilité beaucoup plus importante. Je suis certain que ceux qui feront le déplacement chez nous vont apprendre beaucoup de choses. Certain aussi qu'ils vont se régaler à tous points de vue. Les visites dans les domaines sont prometteuses croyez-moi ! »



# Thématique 2019 : **VENDRE À L'EXPORT**

**Les Vignerons Indépendants représentent, pour le consommateur, l'héritage de cette France viticole si chère à leur cœur. Les valeurs que nous véhiculons : authenticité, savoir faire, tradition, sensibilité environnementale sont également très prisées à l'international.**

**L**es Vignerons Indépendants sont ainsi prédisposés pour l'export en raison même de leur enracinement. C'est même un excellent atout pour s'immerger dans la mondialisation. Dans un marché global assez mature dont la croissance est relativement stable, la recherche de sophistication des produits est primordiale. Par nature, les Vignerons Indépendants sont très bien placés pour sublimer leurs potentialités et se faire une place dans les différents marchés. L'export n'est pas une opération à part du reste. Les matinées-débats seront l'occasion de faire le point sur des questions liées à l'export. De la stratégie que chaque domaine peut mener, en analysant ses moyens ses ressources, ses compétences... Aux questions plus concrètes. « Pour bien exporter, il faut bien se connaître, savoir qui on est. Je fais souvent un parallèle avec la pêche. Selon qui vous êtes, vous allez choisir des pièces d'eau différentes. Pêcher en haute mer, en lac ou en rivière ce n'est pas la même chose. Ensuite, selon ce que vous voulez attraper, vous vous procurez des appâts différents » souligne Olivier Prothon ex-chef de Pôle pour Business France au Royaume-Uni.

Enfin, beaucoup de Vignerons Indépendants font de l'export par le truchement de leur activité œnotouristique. Quand un Vigneron Indépendant reçoit chez lui un visiteur étranger et lui fait vivre une expérience telle que ce visiteur repart avec du vin du domaine, c'est la traduction que l'enracinement du Vigneron Indépendant a un sens très fort aux yeux du touriste étranger.

## *Les interventions et débats de la 1<sup>ère</sup> matinée*

**LA FORCE DE VENTE ET L'EXPORT :**  
**Olivier PROTHON**  
Ex-Chef de Pôle Business France au Royaume-Uni.

**LA RELATION AVEC UN IMPORTATEUR**  
**Denis ABRAHAM**  
Chargé d'Affaires Export Business France Allemagne.  
Témoignage d'un importateur allemand.

**RÉUSSIR UNE MISSION EXPORT**  
**Pascal BOUVET - CM CIC international.**  
Témoignage de vignerons indépendants.

**RÉUSSIR UN SALON PROFESSIONNEL**  
**Élodie LE DREAN ZANNIN**  
Responsable du Dpt. VIN - AD'OCC.

**RECRUTEMENT D'UN COMMERCIAL EXPORT : COMMENT ÇA MARCHE ?**  
**Olivier ANTOINE GENY - AOC Conseils.**  
**Guillaume AUBIN - VITIJOB.**  
Témoignage de vignerons indépendants.

## *Les ateliers de la 2<sup>e</sup> matinée*

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET CONTRAT DE DISTRIBUTION.**  
**Emmanuel TRESTARD - Avocat.**

**ACCOMPAGNER SES ADHÉRENTS : EXEMPLE AVEC LA FÉDÉRATION DU LOT.**  
**Fabrice DUROU - Fédération des vignerons indépendants du Lot.**

**L'IMPORTANCE DE LA CULTURE LOCALE DANS LES NÉGOCIATIONS.**  
**Pascal BOUVET - CM CIC international.**

**ÉTUDE DE CAS**  
**Olivier PROTHON**  
Ex-Chef de Pôle Business France Royaume-Uni.



# le programme

## DES RENCONTRES 2019



### MARDI 2 AVRIL

## Accueil

#### APRÈS-MIDI SUR L'ÎLE DE PORQUEROLLES

⌚ 13h

##### DÉPART DU BATEAU

puis visite du Domaine la Courtade  
Ile de Porquerolles - 83400 HYÈRES

⌚ 18h

##### DÉBARQUEMENT DU BATEAU SUR LA PRESQU'ÎLE DE GIENS

Au port de la Tour Fondue  
Il vous faudra 1h15 en voiture pour rejoindre Saint-Maximin

#### SOIRÉE D'ACCUEIL AU DOMAINE LES TERRES DE SAINT-HILAIRE

Comme chaque année, retrouvons-nous autour d'un buffet convivial

⌚ 19h45 - 20h15

##### DÉPART DES BUS DES HÔTELS VERS LA SOIRÉE

Le manoir  
Route de Rians RD3  
83470 Ollières

⌚ 22h15 - 22h45

##### RETOUR DES BUS VERS LES HÔTELS

JOUR  
01

### MERC. 3 AVRIL

## Première journée

⌚ 8h

##### DÉPART DES BUS DES HÔTELS

Si vous logez au centre-ville de Saint-Maximin :  
venez à pied c'est à côté!

⌚ 8h30

##### ACCUEIL DES PARTICIPANTS AU PÔLE CULTUREL LA CROISÉE DES ARTS

La Croisée des Arts  
Place Malherbe,  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

⌚ 9h

##### OUVERTURE DES RENCONTRES

La matinée et les débats seront animés  
par David Cobbold!

⌚ 12h30 - 18h

##### DÉPART DES BUS VERS LES CIRCUITS DÉCOUVERTES

Déjeuner et visites des domaines

⌚ 18h30

##### RETOUR DES BUS VERS LES HÔTELS

⌚ 19h30

##### DÉPART DES HÔTELS

⌚ 20h

##### DÎNER DE GALA AU DOMAINE SAINT-JULIEN

Domaine Saint-Julien  
600 Route de Tourves, RD205, 83170 La Celle

⌚ 00h - 00h30

##### BUS RETOUR VERS LES HÔTELS



JOUR  
02

**JEUDI 4 AVRIL**

## Seconde journée

🕒 8h30

### ACCUEIL DES PARTICIPANTS AU PÔLE CULTUREL LA CROISÉE DES ARTS

La Croisée des Arts  
Place Malherbe  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

🕒 8h45

### CONFÉRENCES - DÉBATS - ATELIERS

🕒 11h30

### CLÔTURE DES RENCONTRES

🕒 12h - 14h

### DÉJEUNER AU COUVENT ROYAL

Le Couvent Royal  
Traverse Saint-Jean  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume



Ces trois jours s'annoncent riches en échanges et fertiles au niveau des débats menés avec des invités d'horizons différents. Tous sont passionnés de vin et ont développé une expertise précieuse qu'ils nous feront partager durant ces Rencontres Nationales 2019.





# les après-midis

## CIRCUITS - DÉCOUVERTE



Cette année nous vous proposons 6 circuits qui vous permettront de découvrir toutes les beautés de la région : du haut pays, dans les terres, au pays de Bandol non loin de la mer. Chaque domaine à sa spécificité et sa personnalité authentique... Suivez le guide !



**COMPLET**

Circuit 1

**CHÂTEAU NESTUBY  
/ VILLAGE DE  
COTIGNAC**

Le Château Nestuby, niché dans un écrin de nature dans les hauteurs du Var, sur les terres du joli village troglodyte de Cotignac, vous accueillera pour le déjeuner et la visite du domaine. La propriété familiale est exploitée par les propriétaires et leurs enfants ainsi que par des artisans. Au fil des ans, le domaine s'est agrandi, élargissant la gamme. L'œnotourisme a été mis en place avec des chambres et tables d'hôtes dans la bastide provençale, un bar à vin dans le centre du village et le marché export se développe. Vous arpenterez également les ruelles du village de Cotignac.

**COMPLET**



Circuit 2

**CHÂTEAU DES  
ANNIBALS /  
COMMANDERIE DE  
PEYRASSOL**

Déjeuner au Château des Annibals à l'ouest de Brignoles et ballade artistique dans les vignes de la commanderie de Peyrassol. Si vous voulez savoir pourquoi le domaine porte le nom « les Annibals », si vous doutez qu'on puisse mener un vignoble en 100 % bio sans pesticide ni herbicide. Si vous êtes un amoureux des vieilles pierres ; si une ballade d'une heure et demie dans les vignes de la Commanderie de Peyrassol, au milieu d'œuvres artistiques, ne vous fait pas peur... Alors, ce circuit est pour vous !

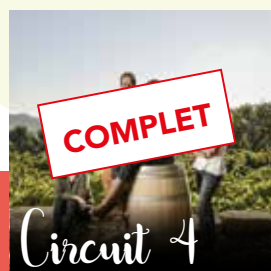


Circuit 3

**COMMANDERIE  
DE PEYRASSOL :  
LE DOMAINE DES  
ARTISTES !**

La Commanderie de Peyrassol est devenue l'un des hauts lieux de l'œnotourisme et de l'art contemporain en Provence. Située à une heure de Saint-Tropez, la Commanderie s'étend sur près de mille hectares de forêts, d'oliviers et 100 hectares de vignes. L'art y est partout et les œuvres qui jalonnent la propriété sont tout simplement spectaculaires !

Comme pour le circuit n°2, la balade dure une heure et demie.



**COMPLET**

Circuit 4

**DOMAINES BUNAN  
/ DOMAINE DE LA  
FONT DES PÈRES**

Venez découvrir deux petits paradis (nécessitant 1h de bus). Vous déjeunerez au Domaine Bunan puis vous vous rendrez au Domaine de la Font des Pères.

**Domaine Bunan**  
Ici on aime le vin en Provence. On aime aussi les deux gérants du domaine peuvent se faire en toute autonomie grâce à une balade audio guidée. Le vin est vendu à l'export en Europe, en Asie, aux États-Unis et en Russie. Très sensible à la question environnementale, le domaine est engagé en Agriculture Biologique et certifié HVE.

**COMPLET**



**COMPLET**

Circuit 5

**DOMAINE DE LA  
FONT DES PÈRES /  
DOMAINES BUNAN**

Vous déjeunerez au Domaine de la Font des Pères puis vous vous rendrez au Domaine Bunan. (Ce circuit nécessite également 1h de bus)

**Domaine de la Font des Pères**  
Venir au Domaine de la Font des Pères c'est une immersion sensorielle où se mêlent saveurs et senteurs exquis... Situé à 15 minutes des plages de la méditerranée, le domaine propose : une ferme auberge haut de gamme où l'on déguste les produits du domaine, des villas et des chambres d'hôtes au cœur des vignes. Attention vue à couper le souffle !

**COMPLET**





# infos pratiques

## VENIR DANS LE VAR

Les Rencontres se dérouleront autour de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume au cœur du vignoble du Var.

### Se déplacer

#### LES GARES DE RÉFÉRENCE :

- ▲ Gare TGV Aix en Provence
- ▲ Gare Aix en Provence ville
- ▲ Gare Marseille Saint Charles

#### LOUER UNE VOITURE

- ▲ À la gare Aix TGV
  - Chez Avis : 0 820 61 16 37
  - Chez Sixt : 0 820 00 74 98
  - Chez Europ Car : 0 825 08 34 91
- ▲ À la gare de Aix en Provence Ville
  - Chez Hertz : 04 42 27 91 32
  - Chez Thrifty Rent a Car : 04 42 27 91 32

#### ▲ À la gare de Marseille Saint-Charles

- Chez Hertz - Boulevard Voltaire : 04 91 05 51 20
- Chez Sixt - Boulevard Voltaire : 0 820 00 74 98

#### PRENDRE LES NAVETTES GRATUITES

- ▲ Vous logez à l'hôtel, prenez les navettes  
Laissez votre voiture au parking !  
Des navettes desserviront gratuitement la conférence du mercredi 3 avril au matin, les visites et le dîner de gala.

### COMMENT S'INSCRIRE AUX RENCONTRES ?

Remplir et renvoyer le bulletin d'inscription joint au magazine, accompagné du règlement par chèque avant le 15 mars 2019.  
Consulter et télécharger le bulletin d'inscription sur :  
[www.vignerons-independant.com](http://www.vignerons-independant.com)  
rubrique le syndicat.

Pour toute question sur les inscriptions, contactez  
Laurence Allouche  
au 01 53 66 33 07 ou sur [rencontres@vignerons-independant.com](mailto:rencontres@vignerons-independant.com)

### Se loger

#### RÉSERVATION EN DIRECT AVEC L'HÔTEL

- ▲ Hôtel de France \*\*\* St Maximin (Hôtel en centre-ville, possibilité de se rendre à pied avec les conférences-débats)  
3-5 avenue de la République  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
Tél. : 04 94 37 01 30

*Chambre Hôtel de France Standard avec petit-déjeuner : 60 €*  
*Chambre Standard Annexe Hôtel Plaisance avec petit-déjeuner : 55 €*  
(Taxe de séjour en sus)

#### ATTENTION! RÉSERVATION DIRECTEMENT AVEC L'OFFICE DU TOURISME LA PROVENCE VERTE

Jessica Siggia : 04 94 72 88 23

- ▲ Le Couvent Royal \*\*\* St Maximin (Hôtel en centre-ville, possibilité de se rendre à pied avec les conférences-débats)  
Traverse Saint-Jacques  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
*Chambre single avec petit-déjeuner : 109 €*  
*Chambre twin avec petit-déjeuner : 119 €*  
(Taxe de séjour en sus)

- ▲ IBIS Budget \*\* St Maximin  
Zone d'Activité de la Laouve  
Rue du Coudoulet  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
*Chambre avec petit-déjeuner : 56,60 €*  
(Taxe de séjour en sus)

- ▲ IBIS\*\*\* Brignoles  
Ancien Chemin du Val  
83170 Brignoles  
*Chambre pour 1 personne avec petit-déjeuner : 91,35 €*  
*Chambre pour 2 personnes avec petit-déjeuner : 100,80 €*  
(Taxe de séjour en sus)



#### DOMAINE DES PEIRECÈDES / DOMAINE DE L'ALLAMANDE

##### Domaine des Peirecèdes

Alain et Marie Pierre Baccino vous reçoivent, pour le déjeuner, au cœur de la garrigue, entre Saint-Tropez et Toulon. Le Domaine des Peirecèdes garde précieusement son authenticité provençale depuis cinq générations.

##### Domaine de l'Allamande

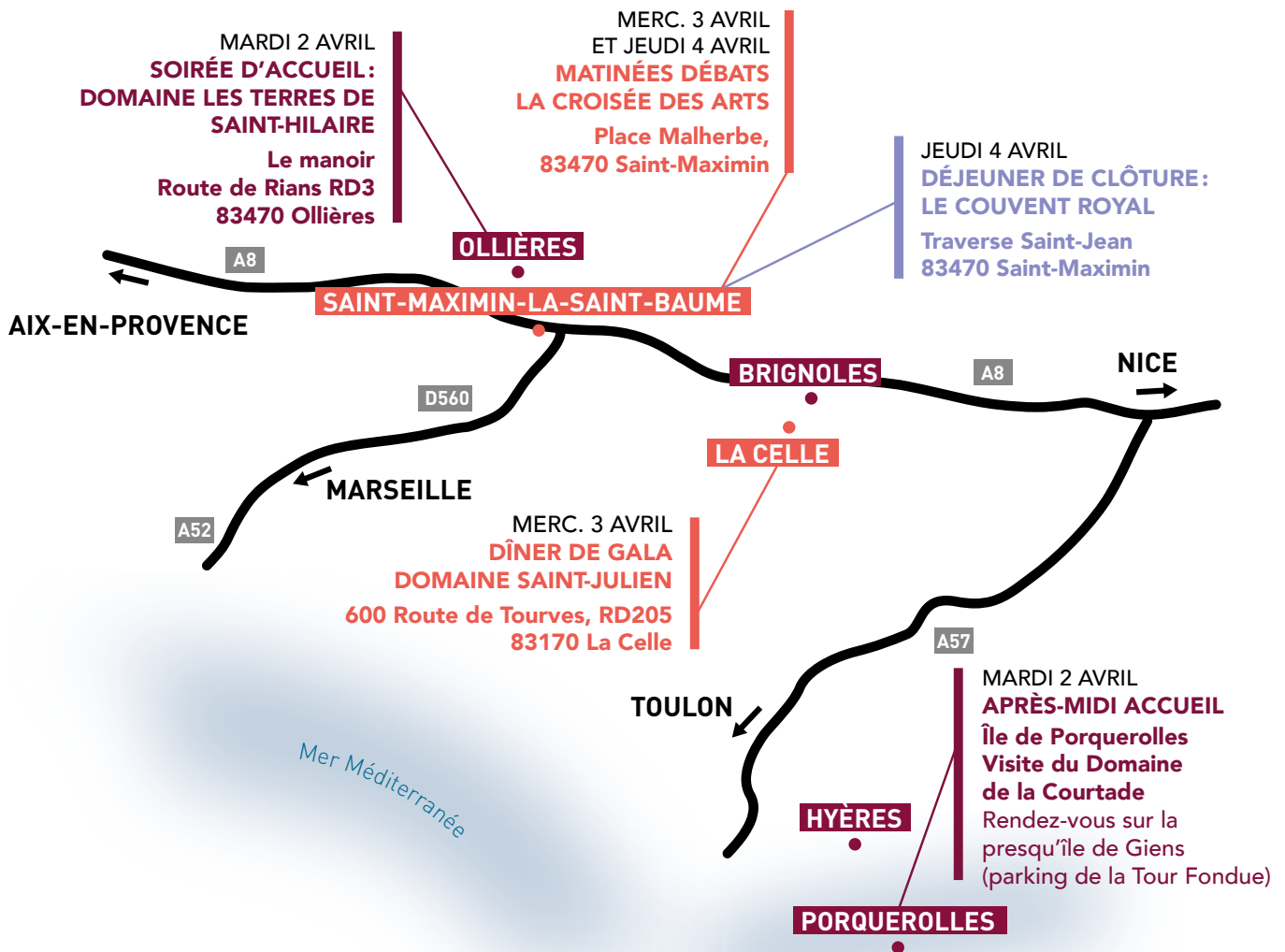
Didier (le père) et Vincent (le fils) Quiroga se sont installés envers et contre tous en 2013. Faisant le choix d'une stratégie commerciale aux antipodes de ce qui se pratiquait dans la région: le low cost ! Un domaine détonnant !





# infos pratiques

## VENIR DANS LE VAR



### PARTENAIRES Ils accompagnent les Rencontres Nationales.

