

ÉCHOS du vignoble

» **Drev** : Petit rappel administratif : la date limite d'envoi des Déclarations de revendication est fixée au 31 janvier. Cette échéance est impérative, même si les vins ne sont pas encore prêts à la commercialisation. Aucun litre de vin ne peut sortir de l'exploitation sans avoir rempli et adressé à la Fédération viticole ce document, qui doit être accompagné de la Déclaration de récolte définitive.

» **Export** : Dans le cadre du Sival, la Fédération viticole de l'Anjou organise en lien avec CCI International, une conférence sur le marché britannique le mercredi 14 janvier à 14h (salle Maine). Elle sera animée par Olivier Prothon, chef de pôle industrie et produits alimentaires Ubi France à Londres.

» **Collection** : Le Musée de la vigne et du vin d'Anjou prépare la saison 2015 qui sera consacrée aux révolutions qui ont marqué les soixante dernières années viticoles. Un parcours présentant des objets emblématiques de ces évolutions sera créé. Dans ce cadre, le Musée recherche sous forme de don ou de prêt d'un an une pompe à chaleur de vinification (pas trop volumineuse) ayant été utilisée par un vigneron angevin, pour exposer au sein du Musée. Pour toute proposition, contacter Karine Chevalier, responsable du Musée au 02 41 78 42 75 ou direction@musee-vigne-vin-anjou.fr.

» **œnotourisme** : Avec son circuit mêlant le patrimoine viti-vinicole et les arts dans ses galeries de tuffeau, Ackerman a accueilli quelque 35 000 visiteurs en 2014 (32 000 en 2013). Pour 2015, le négociant saumurois a engagé un partenariat avec l'Abbaye de Fontevraud pour créer une résidence d'artistes, avec un même objectif : valoriser le patrimoine et participer au développement de l'art contemporain. Seize artistes se sont présentés devant un jury, et c'est Julien Salaud, sculpteur plasticien d'Orléans qui a été retenu pour installer des créations éphémères pour une durée de 3 ans, au sein des caves. Visibles à partir du 5 avril.

» **Saumur Puy Notre Dame** : Les vigneronnes qui souhaitent produire de l'appellation Saumur Puy Notre Dame en 2015, doivent remplir une déclaration d'affectation parcellaire reçue avec la Déclaration de revendication. Ce document est à demander à la Fédération viticole de l'Anjou pour les producteurs n'ayant jamais revendiqué du Saumur Puy Notre Dame. Ce formulaire doit être adressé à la Fédération viticole avant le 31 janvier. Pour tout renseignement : Sylvain Fessard : 06 85 04 28 72.

» FORMATION

Un bac pro vigne et vin en apprentissage à Montreuil



En septembre 2015, une nouvelle formation va être proposée aux jeunes qui souhaitent s'inscrire en Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole option Vigne et vin au CFAA Edgard Pisani de Montreuil-Bellay. Désormais, ils peuvent intégrer une classe de 1^{ère} en apprentissage.

"Cette formation est ouverte aux jeunes qui sont cette année en classe de seconde en voie scolaire classique, mais aussi à d'autres jeunes de niveau 5, soit en CAP ou BPA", souligne Jocelyne Martin du CFAA, satisfaite d'avoir pu ouvrir cette formation. "Nous avons des formations en apprentissage, en CAP, BPA et BTS, mais pas en Bac Pro. Cette nouveauté complète l'offre".

Une petite dizaine d'apprentis,

âgés d'une vingtaine d'année en moyenne devraient donc rejoindre cette formation en septembre. Ils passeront la moitié de leur temps en entreprise et l'autre moitié au centre de formation. Auparavant, ils auront dû trouver un maître d'apprentissage. "Bien sûr, on étudiera toutes les candidatures, et on les aidera à trouver un maître d'apprentissage", précise Jocelyne Martin. "Si des entreprises viticoles sont intéressées par recevoir un apprenti chez elles, qu'elles n'hésitent pas à nous contacter".

A noter que cette formation, comme toutes les autres sont à découvrir au cours de deux demi-journées de porte-ouvertes du Lycée, du CFAA, du CFPPA et de l'exploitation viticole, les samedis 31 janvier et 14 mars de 9 h à 13 h.

» P.T.

» FORMATION

La fertilité des sols

Augmenter la fertilité de ses sols, c'est le thème retenu par l'ATV 49 pour une formation sur deux jours, les mercredis 18 février et 25 mars de 9h à 17h, avec comme intervenant le consultant spécialiste des sols, Dominique Massenet.

Au programme : comprendre le fonctionnement du sol et les facteurs de sa fertilité, définir l'itinéraire technique d'entretien (gestion de l'enherbement, travail du sol, engrais verts...), choisir les amendements et les engrais et appliquer les bonnes quantités au bon moment.

Les apports théoriques se dé-

rouleront le matin en salle, suivis d'observations de terrain l'après-midi, via des tests simples et accessibles à tous (observation de profils de sol fait à la bêche et préconisations), et des prélèvements de terre en vue d'analyses de sol avec la méthode Hérody, interprétées le deuxième jour.

Tarif : 100 € pour les 2 jours pour les viticulteurs (crédit d'impôt possible), et 200 € pour les salariés viticoles (financement possible par le Fafsea).

Inscription auprès de : brigitte.grolleau@maine-et-loire.chambagri.fr.