

IGP MEDITERRANEE ROSE : INTERVINS SUD-EST ADOPTE LA MISE EN PLACE D'UNE RESERVE INTERPROFESSIONNELLE.

Une démarche **collective** où l'Interprofession, les OGD et les opérateurs **mutualisent** leurs forces pour développer ce bien commun en amorçant un changement important sur la gestion du marché et l'équilibre commercialisation/production, avec un but commun : **maintenir durablement la qualité de l'IGP Méditerranée rosé.**

Jour historique pour l'ensemble des membres de l'Assemblée Générale et du Conseil d'Administration de l'interprofession des Vins du Sud-Est : les deux familles, producteurs et négociants, ont voté à l'unanimité la mise en place d'un outil de régulation pour la commercialisation des vins IGP Méditerranée rosé. **Une décision collective importante pour valoriser la dénomination.**

UNE MESURE EXCEPTIONNELLE ET INÉDITE

Une seule ambition : préserver l'intérêt commun et la qualité des vins à Indication Géographique Protégée

L'Interprofession des Vins du Sud-Est, présidée par Jean-Claude Pellegrin, lance la mise en place d'un outil innovant, le **Volume Individuel de Production Commercialisable Certifiée**, pour la dénomination régionale IGP Méditerranée, spécifiquement sur le rosé. Un acte fort, synonyme de changement et de développement pour sécuriser les marchés et maintenir le niveau de qualité des vins.

Cette mesure a plusieurs objectifs :

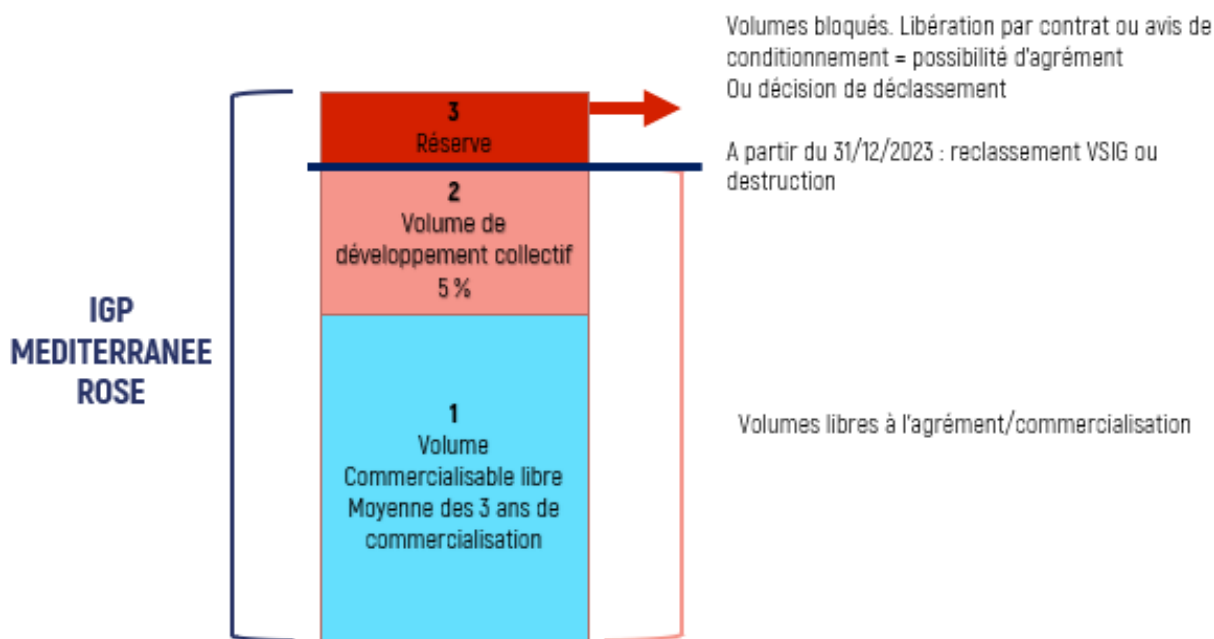
- Mettre en adéquation les volumes produits et les volumes commercialisés pour être dans la réalité du marché entre l'offre et la demande
- Assurer une sécurité sur la récolte (indispensable en cas d'aléas climatiques et agronomiques), sur le revenu des producteurs et assurer la jonction d'un millésime sur l'autre au travers de la réserve.
- Permettre aux metteurs en marché de bénéficier d'un sourcing régulier pour développer les ventes (à l'export notamment)
- Favoriser la contractualisation
- Capitaliser sur un positionnement qualité/prix en adéquation avec l'attente du consommateur

Fruit d'une longue réflexion collective, cette mesure va apporter une réelle souplesse sur les à-coups liés à la commercialisation et contribuer à la stabilité des cours.

UN DISPOSITIF SUR 3 NIVEAUX

1. **Définition du volume commercialisable** : « moyenne des 3 dernières années du volume IGP Méditerranée rosé commercialisé par entreprise » ci-dessous nommée **base**.
Le volume de **base** est acquis et ne subit aucune contrainte lors des demandes d'agrément.
2. **Le volume de développement collectif** est fixé par l'interprofession, en fonction des stocks, de la récolte prévisionnelle, des sorties de chais, qui donnent une perspective d'évolution collective. **Pour 2023, ce volume est fixé à + 5% en plus de la base.** Il est acquis, sans contraintes lors des demandes d'agrément.
3. **Constitution de la Réserve** : C'est l'ensemble des volumes produits au-delà des points précédents. Elle est au choix de chaque entreprise. Elle reste disponible après l'utilisation des précédents volumes, soit pour assurer le lien entre deux millésimes, soit pour développer la vente. Dans ce cas, l'agrément est possible uniquement sur présentation d'un contrat de vente ou d'un avis de conditionnement.

IGP MEDITERRANEE ROSE : INTERVINS SUD-EST ADOPTE LA MISE EN PLACE D'UNE RESERVE INTERPROFESSIONNELLE.



EN PRATIQUE

La déclaration de récolte se fait comme à l'accoutumée et la déclaration de revendication de l'IGP Méditerranée rosé peut s'effectuer en amont.

Cette réserve n'implique aucune limitation de développement, que ce soit pour les entreprises ou pour gagner de nouveaux marchés.

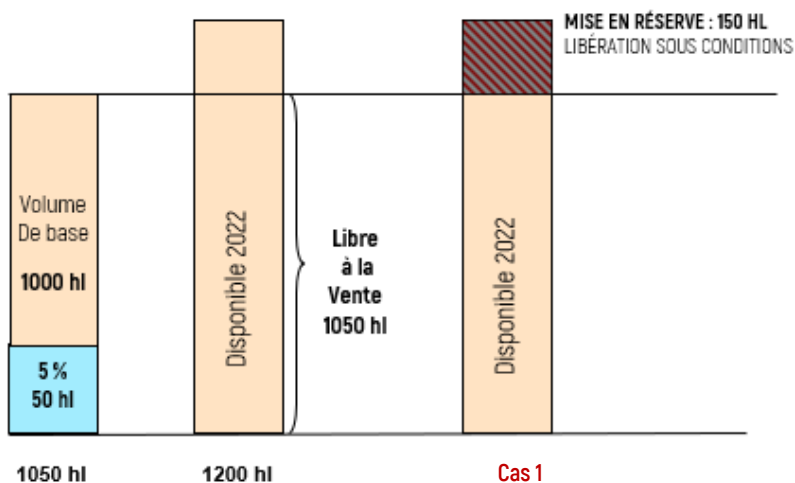
- Votre « base » est de 1000 hl. En 2022 le volume acquis pour l'agrément est de 1050 hl (5%)
- Disponible 2022 : 1200 hl
- Mise en réserve : 150 hl

UTILISATION DE LA RESERVE DE 150 HL EN 2023 :

Cas 1 : utilisation totale

Contrat de vente pour 100 hl : agrément autorisé

Conditionnement pour 50 hl (jonction entre 2 millésimes) : agrément autorisé



A partir du 31/12/2023 : 30 hl restants = destruction ou reclassement VSIG

Cas 2 : utilisation partielle

Contrat de vente pour 70 hl : agrément autorisé

Conditionnement pour 50 hl (jonction entre 2 millésimes) : agrément autorisé

A partir du 31/12/2023 :

30 hl restants = destruction ou reclassement en VSIG.

