



LE VIN,

ET SI ON EN PRENAIT
TOUTE LA MESURE

Sommaire

Manifeste : « Le Vin, et si on en prenait toute la mesure »	p. 3
Trois questions à Marie-Christine TARBY-MAIRE	p. 4
« Le Vin, et si on en prenait toute la mesure », un engagement fort porté par Vin&Société	p. 6
Lancée par les femmes, la démarche est désormais portée par toute la filière	p. 7
Un Manifeste appuyé par un dispositif d'information à destination du consommateur	p. 8
Changement de culture : quelles conséquences pour la filière ?	p. 9
Annexe – Le Comité de rédaction du Manifeste : portraits de 13 femmes engagées	p. 10

Contacts presse :

Agence Manifeste

Valérie Fuchs – 01 43 67 94 38 / 06 62 49 64 85 – vafuchs@wanadoo.fr

Xavier Yvon – 01 55 34 99 82 / 06 88 29 72 37 – xavier.yvon@manifeste.fr

Lorraine Froment – 01 55 34 99 87 / 06 08 35 88 89 – lorraine.froment@manifeste.fr





MANIFESTE VIN & SOCIÉTÉ

NOUS SOMMES FIERs ET RESPONSABLES. Nous sommes 200 000 personnes qui cultivent et soignent la vigne, récoltent et vinifient les raisins, élèvent et commercialisent le vin, le font déguster et le marient avec les mets.

La fierté de faire du vin, de nos métiers, nous la ressentons auprès de tous ceux qui, au-delà de nos frontières, partagent l'amour de notre produit, de notre art de vivre. Et pourtant, le vin n'est pas né en France, mais il a trouvé chez nous un climat idéal, des sols, des hommes, et de plus en plus de femmes, pour le sublimer.

Le vin traverse, accompagne notre histoire. C'est notre patrimoine, un patrimoine vivant. Les vigneronnes sont aujourd'hui des repères. Dans un monde qui confond parfois la vitesse et la vie, nos métiers s'appuient sur le temps, les saisons, l'observation, la patience. Nous sommes responsables de la vigne plantée qui construit le paysage et ne donnera de bons raisins que dans dix ans. Responsables du sol aussi et de la nature.

Dans un verre de vin, il y a donc un peu de géologie, de la géographie, du travail, de la précision, du savoir-faire, de la transmission, et surtout de l'éducation et de l'histoire.

Traiter le vin uniquement en boisson alcoolique c'est mépriser l'histoire, faire une « bouillie statistique » avec notre culture. Autant calculer Monet en kilos de peinture et Ravel en décibels. Le vin nous invite à exercer nos facultés sensorielles. Le découvrir dans toute sa diversité, savoir le goûter, l'apprécier et le boire, avec sa tête et ses sens, cela s'apprend et cela se partage.

C'est pour cela que nous sommes partisans de l'éducation, seule capable de lutter contre les excès qui dégradent physiquement et moralement.

Pour être fiers de nos vignes, de notre métier, nous devons contribuer à faire apprécier le vin à sa juste mesure.

Le vin a traversé des millénaires. Notre mission aujourd'hui est d'en assurer l'avenir et cela ne peut se faire sans vous, amateurs, passionnés, consommateurs de vin.

Ancrer le vin dans notre société contemporaine, c'est le « faire grandir », tant dans sa production grâce à notre passion de la qualité, que par l'engagement de tous en faveur d'une consommation respectueuse.

PARTAGER AINSI LE VIN AVEC VOUS, NOUS REND FIERs D'EN ÊTRE RESPONSABLES.



VIN & SOCIÉTÉ

VIN & SOCIÉTÉ RASSEMBLE TOUS LES ACTEURS DE LA FILIÈRE VITI-VINICOLE EN FRANCE.



VIN & SOCIÉTÉ

Constitution en association de loi 1901 en 2004, mise en place opérationnelle en 2007

Unique structure qui fédère et représente l'ensemble des acteurs de la filière vitivinicole française : production, négoce et interprofessions.

29 membres :

7 organisations nationales

22 organisations professionnelles régionales

Objectifs :

transmettre les valeurs du vin, défendre ses atouts socioéconomiques, être un laboratoire d'idées nouvelles pour le vin et promouvoir une consommation qualitative :

1 jour d'**abstinence** par semaine,

2 verres **maximum** par jour pour une femme,

3 verres **maximum** par jour pour un homme,

4 verres **maximum** pour une occasion festive.

3 QUESTIONS

À MARIE-CHRISTINE TARBY-MAIRE

Présidente de Vin & Société depuis 2007, Marie-Christine TARBY-MAIRE représente les Domaines Henri MAIRE, et a été alternativement Présidente et Vice-présidente du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura depuis plusieurs mandats.

À la tête de Vin & Société, elle s'implique quotidiennement pour sensibiliser la filière aux enjeux de société et porter les engagements témoignant de la responsabilité du secteur tels que la promotion de la consommation mesurée.

1

Qui est Vin & Société, un lobby des professionnels du vin ?

Si vous entendez par « lobby », la défense des intérêts d'une filière, la réponse est oui, car il y a l'image de notre produit, le vin, mais aussi toute une activité économique qu'il faut soutenir et développer. Mais pour nous c'est bien plus, c'est aussi et surtout la défense du patrimoine français et d'un certain mode de vie : repas à la française, aménagement du territoire, savoir-faire et métiers, art de vivre...

Représenter 7 organisations nationales et 22 organisations régionales, c'est être en capacité d'impulser et soutenir un modèle de consommation du vin en France. Et la filière ayant compris quels sont les excès à éviter, peut inciter à construire une consommation, la meilleure possible, la France devenant non seulement la référence en matière de production mais aussi de consommation du vin. C'est la raison pour laquelle tous les professionnels du vin, à travers Vin & Société, ont décidé de faire de la consommation mesurée (1 jour d'abstinence par semaine, 2 verres maximum par jour pour une femme, 3 verres maximum par jour pour un homme, 4 verres maximum pour une occasion festive) l'une de ses priorités majeures, au même titre que l'économie ou le patrimoine.



2

Vous défendez le vin comme produit culturel, est-ce que ce n'est pas un alibi et un bon argument marketing pour contourner les impératifs de santé publique ?

Nul ne peut contester que le vin occupe une place centrale dans notre pays. Pour preuve, le vin fait partie du repas gastronomique à la française reconnu au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'UNESCO en 2010.

Rabaïsser un héritage vieux de 7000 ans à un alibi marketing est complètement invraisemblable. Je préfère parler d'un héritage dont nous sommes fiers qui a façonné nos paysages, notre histoire, notre goût et qui, sur le plan économique, est le premier secteur exportateur agroalimentaire français.

Je ne crois pas que le mot « marketing » faisait sens, il y a 7000 ans !

Je voudrais également rappeler que le vin en France, ce sont 95 000 exploitants agricoles sur 800 000 hectares qui sculptent le territoire, des œnologues, sommeliers, cavistes, restaurateurs, distributeurs qui se passionnent pour la diversité de nos vins, quelques grands groupes français d'envergure internationale et une multitude de PME exportatrices... Ces hommes et ces femmes de vin sont fiers de leur produit et souhaitent qu'il soit consommé avec le même respect qu'ils mettent à l'élever.

3

« Le vin, et si on en prenait toute la mesure », c'est juste une jolie accroche ou une démarche sincère ?

Comment ne pas être sincère face à des abus qui tuent 20 000 personnes par an ! Tous les experts de santé prônent à juste titre une consommation raisonnable et mesurée. À moins d'être totalement irresponsable, on ne peut pas faire l'économie de ce changement et la filière a su se moderniser et évoluer avec son temps. Elle a su notamment valoriser la qualité, l'appréciation, la dégustation qui mène directement à la mesure. Une grande partie du chemin s'est faite insensiblement.

L'objet de notre démarche actuelle est de dire haut et clair ce que bon nombre pensent depuis longtemps déjà, et de le traduire au travers du Manifeste en un engagement quasi « historique ».

Par ailleurs, il me paraît tout aussi irresponsable et simplement utopique d'imposer l'abstinence totale. Le passé nous a montré que la prohibition ne fonctionnait pas et ne protégeait pas contre les abus.

En toute chose, il faut de la mesure. Ni excès ni privation. Mais de l'éducation !

Les hommes et les femmes de vin assument et prônent donc une position de raison alliant plaisir et santé.



LE VIN, ET SI ON EN PRENAIT TOUTE LA MESURE

UN ENGAGEMENT FORT PORTÉ PAR VIN & SOCIÉTÉ

La démarche en faveur de la modération n'est pas une nouveauté pour Vin & Société. Depuis 2007, Vin & Société s'est attachée à mettre en place plusieurs actions d'éducation destinées à promouvoir une consommation juste et responsable.

C'est toute la filière aujourd'hui qui, à travers Vin & Société, tient à clamer haut et fort ses convictions grâce à un manifeste, véritable profession de foi, auquel l'ensemble des professionnels du vin est appelé à adhérer.

Ce texte retranscrit à la fois l'héritage qui fait la fierté de tous, mais aussi la défense d'une modernité qui donne des droits et impose des devoirs. Cette fierté conduit ainsi la filière à promouvoir une consommation respectueuse du produit, donc responsable.

LA FILIÈRE VITIVINICOLE EN FRANCE



La France est le **1^{er} producteur** de vin au monde

Elle produit **20%** du vin de la planète



250 000
emplois directs et indirects



Le vin est le **2^e secteur** d'exportation français derrière l'aéronautique et devant la cosmétique



En 2010, le vin a contribué à l'excédent commercial de la France à hauteur de **6 milliards d'euros**

La viticulture contribue à **15%** de la production agricole en valeur pour seulement **3%** des surfaces agricoles utilisées.

LANCÉE PAR LES FEMMES, LA DÉMARCHE EST DésORMAIS PORTÉE PAR TOUTE LA FILIÈRE



En mai dernier, la démarche « Le vin, et si on en prenait toute la mesure » était initiée par 100 femmes de vin : vigneronnes, propriétaires de domaines, sommelières, œnologues, restauratrices, bloggeuses... Cette association fut soutenue par l'association Femmes de vin (www.femmesdevin.com), qui regroupe près de 100 vigneronnes. Passionnées et responsables, elles étaient nombreuses, le 24 mai dernier, pour le lancement du Manifeste et le seront à nouveau lors du Salon Vinexpo 2011, à l'occasion de la dégustation de vins de femmes du 20 juin, au cours de laquelle elles pourront à nouveau prôner une consommation mesurée.

LE MANIFESTE DANS LES RÉGIONS VITI-VINICOLES FRANÇAISES

Après son lancement parisien, le Manifeste « prend la route » pour vivre au sein des différentes régions viticoles françaises. Ainsi, durant tout l'été, plusieurs interprofessions relayeront la démarche « Le vin, et si on en prenait toute la mesure » par des signatures officielles du Manifeste et par la distribution de plusieurs dizaines de milliers de « notices de consommation » au grand public.

Aujourd'hui, de plus en plus d'acteurs se font le relais du Manifeste comme les restaurateurs, les cavistes, les sommelières. C'est donc bien l'ensemble de la filière qui s'engage à promouvoir une consommation mesurée de vin.

LE MANIFESTE SUR VINEXPO :

une reconnaissance de toute la filière viti-vinicole au sein de ce rendez-vous incontournable

Les 19 et 20 juin 2011, le manifeste en faveur d'une consommation mesurée sera exposé dans le couloir principal du Palais des Congrès et ouvert à libre signature par tous les professionnels du secteur présents à Vinexpo.

UN MANIFESTE

APPUYÉ PAR UN DISPOSITIF D'INFORMATION À DESTINATION DU CONSOMMATEUR

REPÈRES POUR CONSOMMER LE VIN À SA JUSTE MESURE

 **1 jour**

d'abstinence par semaine

 = **2**  / **jour**

2 verres maximum par jour
pour une femme

 = **3**  / **jour**

3 verres maximum par jour
pour un homme

4  **Max**

4 verres maximum
pour une occasion festive

Au-delà du Manifeste expliquant et symbolisant la démarche de la filière, Vin & Société a conçu un dispositif complet pour accompagner les professionnels et aller plus loin dans leur engagement en fournissant des repères fiables aux consommateurs.

Une notice pour consommer le vin à sa juste mesure

Quelle que soit sa couleur ou son étiquette, le vin doit être consommé selon certaines pratiques permettant de concilier raison et plaisir.

La **notice de consommation du vin** regroupe ainsi les gestes simples accompagnant le consommateur tout au long de son parcours avec le vin : de la dégustation en cave jusqu'au partage d'une bouteille entre amis, en passant par le repas au restaurant.

Des repères clairs pour le consommateur, chez les professionnels du vin

Un signe de reconnaissance « **Le vin, et si on en prenait toute la mesure** » créé spécifiquement, permet de distinguer les professionnels (vignerons, cavistes, restaurateurs...), passionnés et engagés qui ont signé le Manifeste et adhèrent ainsi à la démarche de Vin & Société en faveur d'une consommation responsable qui respecte leur travail.

De plus, tous les consommateurs pourront lire le Manifeste dans le détail, puisque chaque professionnel engagé recevra une version du Manifeste sur chevalet.



CHANGEMENT DE CULTURE : QUELLES CONSÉQUENCES POUR LA FILIÈRE ?

C'est un fait, la consommation de vin a diminué depuis 50 ans en France (-66%). Il est également indéniable que le vin est un élément clé de l'art de vivre à la française, il doit donc conserver sa place à notre table tout en évoluant et en s'adaptant aux changements de notre société, des mentalités et des préoccupations de santé.

En promouvant une consommation mesurée fondée sur quelques repères (1 jour d'abstinence par semaine, 2 verres maximum par jour pour une femme, 3 verres maximum par jour pour un homme, 4 verres maximum pour une occasion festive), Vin & Société est convaincue que cet engagement répond à **un enjeu majeur** d'une consommation de vin qui évolue, en moindre quantité, vers plus de qualité, pour garder tout le plaisir de la découverte et des saveurs... et c'est bien là que réside l'avenir de la filière.

Ce choix, guidé par la raison, est la seule position responsable et réaliste pour la filière, puisqu'il **ne prône pas l'abstinence tout en condamnant les abus.**



LE COMITÉ DE RÉDACTION DU MANIFESTE :

PORTRAITS DE 13

FEMMES ENGAGÉES

Marie Christine TARBY-MAIRE

Présidente de Vin & Société

Mère de 4 enfants, Marie-Christine TARBY-MAIRE est diplômée de HECJF.

Elle démarre sa carrière dans le secteur bancaire, avant de rejoindre à 40 ans, l'entreprise familiale Henri MAIRE, fondée par son père qui fut à l'origine du renouveau du vin d'Arbois.

Présidente de VIN & SOCIÉTÉ depuis 2007, elle est, depuis 1991, successivement directrice générale, membre du Conseil de Surveillance et mandataire des Domaines Henri MAIRE. En 2000, elle est élue Présidente du Comité interprofessionnel des vins du Jura et met son énergie au service de la promotion de ce vignoble. Elle en est, au fil des mandats successifs en vertu de l'alternance des interprofessions, Présidente et vice-présidente.

Marie-Christine TARBY-MAIRE a hérité du sens de l'engagement professionnel de son père, prenant également sa succession dans plusieurs organisations professionnelles nationales dont la Fédération des exportateurs de vins et spiritueux et le Syndicat des vins mousseux.

Pour VIN & SOCIÉTÉ, elle s'implique quotidiennement afin de sensibiliser la filière aux enjeux de notre société et à la nécessité d'y répondre avec unité et engagement, et mène notamment la réflexion sur vin et santé.



Pierrette AGULHON

Sommelière

L'histoire de Pierrette Agulhon s'inscrit entre prolongement et modernité. Cette femme de 50 ans à la tête d'un hôtel-restaurant familial existant depuis 1926, exerce en même temps la fonction de sommelière. C'est en 1981, à l'âge de 21 ans que Pierrette prend la direction de La Lozerette son BTS en gestion hôtelière en poche. De 1981 à 1987, elle effectue l'hiver des saisons à Méribel au Grand Cœur, Relais et Châteaux. Très vite, en maîtresse de maison, elle entrevoit le bénéfice concret mais aussi symbolique que pourrait donner à l'entreprise l'apport d'un sommelier. Ce sera elle. Sa formation de sommelière se fait sur le tas entre dégustations et préparations de concours, une bonne école pour s'obliger à travailler et à apprendre les vins.

« Je pars du plat pour aller vers le vin » car au restaurant c'est (souvent) l'usage. Par contre, depuis quelques années, elle organise des Jeudis Vignerons, ils sont à la fois formateurs pour toute l'équipe et cela permet de mieux mettre en valeur le vin et le vigneron.

Partir du vin pour aller au plat est la situation idéale pour un sommelier. Toujours un objectif en tête ; mettre en avant les vins comme les produits de la région. Concernant ces derniers, il fallait balayer l'idée reçue et bien ancrée des bibines du Languedoc Roussillon. « Mes débuts coïncident avec l'arrivée de la nouvelle génération de vignerons qui ce sont avérés devenir les meilleurs (Marlène Soria, Olivier Jullien, Sylvain Fadat ,Gérard Gauby, Luc Moynnier, Alain Chabanon...). « Ces rencontres à l'aube de ma vie professionnelle ont scellé une complicité et une amitié particulière. »

Pour Pierrette, cuisine et vin forment naturellement un tout ; elle pense que, dans ce domaine, les femmes doivent avoir dans leurs gènes une prédisposition car longtemps cantonnées au rôle de la maîtresse de maison. Elles ont l'avantage d'être plus sensibles aux sens olfactifs et gustatifs et ainsi peuvent prodiguer un conseil plus adapté.

Cécile BERNHARD REIBEL

Viticultrice

Née dans les vignes, Cécile BERNHARD-REIBEL ne se destinait pas à y rester. C'est son mariage et l'héritage d'une parcelle qui l'y ramène. Diplômée du CNAM en œnologie, elle produit avec son mari sa première cuvée en 1981, puis développe le vignoble en remettant en état les coteaux très raides, devenu aujourd'hui un vignoble de 22 hectares, complètement biologique. Très tôt, elle ressent l'envie de s'impliquer dans la vie syndicale.

Première femme présidente du syndicat viticole de Châtenois, elle devient administrateur de l'Association des Viticulteurs d'Alsace, puis membre du « bureau stratégique » du Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace. En 2009, elle est la première femme Grand Maitre 2009 de la Confrérie Saint-Étienne d'Alsace. Elle préside maintenant l'association « L'univers du goût en Alsace » où elle œuvre pour l'éducation du goût des enfants dans les écoles. Son credo : « *éduquer avant d'interdire !* ».

Florence CATHIARD

Vigneronne

Diplômée de Sciences politiques à Grenoble, de l'IAE et d'une maîtrise d'Anglais / Lettres Modernes, Florence CATHIARD est la fondatrice de l'agence de publicité SP 3, spécialisée en publicité et en relations publiques. Originaire de l'Isère, devenue vigneronne bordelaise, Florence a fait fortune à l'issue de la vente de son agence de pub, et est aujourd'hui « investie à 100% » dans son domaine.

Le grand-père de son mari était vigneron dans les Alpes. Avec son époux, ils décident en 1991 d'acheter le château Bordelais Smith Haut-Laffite, cru classé de la prestigieuse appellation Pessac-Léognan.

Elle se transforme rapidement de néophyte en connaisseuse avertie du vin à force de dégustations et de lectures. C'est elle aussi qui, grâce à un sens aigu du marketing, s'occupe de promouvoir le château sur le plan commercial.

Sur le domaine, Florence CATHIARD développe également le concept de « vinothérapie », concept très utilisé en œnotourisme et en centre de remise en forme (ses deux filles sont gérantes de Caudalie). Sa devise : « créer, entreprendre, bâtir ».

Claire DUCHENE

Directrice Marketing Interloire

Diplômée ESSCA (école supérieure des sciences commerciales d'Angers) et DESS marketing de la distribution à Rennes. Entrée dans le monde viticole en 1985 comme adjointe du directeur du CIVAS (interprofession Anjou Saumur), Claire est restée au sein de cette structure en suivant son évolution, pour être aujourd'hui directrice marketing d'InterLoire (interprofession de Tours à Nantes), toujours dans le même objectif de promouvoir toutes les appellations qui construisent « l'identité Loire ».

Quelques réalisations :

- Participation à la création du Salon des Vins de Loire - premier salon professionnel dédié à une région viticole
- Vignes, Vins et Randos : promotion des paysages et des patrimoines viticoles
- Le jardin des arômes à travers la conception et la réalisation de jardins éphémères pour présenter le vignoble (une formidable aventure pour tous les publics, tous les âges)
- Le concours du meilleur jeune sommelier en Vins de Loire (à l'époque 1988 tout un challenge pour une région viticole abordée en fin d'année dans les mentions complémentaires sommellerie, s'il restait du temps !)
- La campagne « le terroir où le talent n'attend pas » (Affirmation de caractéristiques propre à aux AOC sur le côté tendance jeune et décomplexé - dans le cadre de la loi Evin)
- Partenariat très actif avec le Fooding (Vin-Gastronomie-Plaisir)



Myriam HUET

Œnologue

Girondine, née à Blaye en 1961, un superbe millésime ! Myriam est titulaire du diplôme national d'œnologie et du diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation, obtenus à la Faculté d'œnologie de Bordeaux.

Partie à la capitale pour travailler à la SOPEXA et faire la promotion des vins de France dans le monde entier, Myriam ouvre, en 1987, le Pavillon des Vins, un entrepôt de 1 200 m² avec près de 600 vins à la vente, mais surtout un espace vins réputé pour son approche didactique et culturelle. Soirées vins et musique, correspondances entre les arômes et les couleurs, approche pédagogique avec des cours de dégustation, des rencontres avec les producteurs, une collection de terroirs, ... elle a pu laisser libre cours à sa passion et à son imagination. Elle s'est ensuite mise à son compte, comme œnologue conseil. En parallèle, de 1988 à 1995, elle s'est occupée d'un vignoble en ferme dans les Corbières.

Myriam a finalement repris le chemin de la capitale, à temps plein et a également écrit de nombreux ouvrages didactiques sur le vin (« Le dictionnaire des vins et alcools », « Le vin », « Tout sur le vin » et « Le vin pour tous »). Elle a enfin collaboré à différentes revues, *Cuisine et Vins de France*, *Elle*, *l'Amateur de Bordeaux*, et participé régulièrement à des émissions radiophoniques. Elle a notamment assuré de 1999 à 2005, la chronique vins de l'émission de Jean-Pierre COFFE, « ça se bouffe pas, ça se mange ! » tous les samedis sur France Inter.

Ophélie NEIMAN

Journaliste, blogueuse

Aussi connue sous le pseudonyme Miss Glouglou, Ophélie est une blogueuse créative, drôle et instructive sur la façon d'appréhender le vin.

Le blog de cette journaliste indépendante est hébergé sur le site du monde (<http://missglouglou.blog.lemonde.fr/>)

« *Journaliste multimédia, j'aime écrire, filmer, monter, commenter, et mélanger tous les médias existants pour donner une information riche et différente. C'est le nouveau journalisme web !* »

Ophélie a travaillé sur France 3, Rue 89 et est aujourd'hui journaliste indépendante et enseignante en plurimédia.

Elle prône le média web, comme merveilleuse façon de communiquer, et ceci même pour le vin. Dans un article du 1er février 2011 (article du blog *clock around the rock*), elle crie haut et fort que selon elle, « *le web ne menace pas le papier* ».

Elle anime des formations plurimédia auprès des journalistes issus des média traditionnels (print, radio, TV), le but étant de valoriser l'information au maximum, en utilisant l'image, le son, le renvoi à d'autres sources, l'infographie, etc... Mélangez le tout, et vous aurez une information complète et claire pour le lecteur !

Agnès PAYAN

Vigneronne

Gardoise, Agnès PAYAN est fille, petite-fille et arrière-petite-fille de vigneron. Après un bac scientifique, elle obtient un diplôme d'agronomie puis d'œnologie à Toulouse.

Elle entre ensuite à l'INAO comme chargée de communication. Elle y restera 9 ans, avant de reprendre l'exploitation au pied levé, à la suite du décès de son père. Naturellement, elle s'engage au sein des Vignerons Indépendants du Gard, dont elle devient la Présidente, puis Secrétaire Générale Adjointe du mouvement national des VIF (Vignerons indépendants de France). Elle est à ce titre, membre du bureau de Vin & Société. Passionnée, cette nature franche avoue un credo : « *la recherche de l'équilibre, entre le professionnel et le privé, les vignes et la ville, la solitude et l'échange, le plaisir d'un verre et la modération... et le calme et l'indignation !* »

Béatrice RICHARD

Vigneronne

Présidente pendant 15 ans de l'APVC (Association de Promotion du Vignoble Champenois), Vice-Présidente de la Chambre d'agriculture de l'Aube et membre du CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne), Béatrice RICHARD est devenue une experte dans la connaissance du vignoble champenois.

En tant que présidente du SGV (Syndicat Général des Vignerons en Champagne), elle considère que le Champagne, en tant que produit très en vue, doit être absolument associé à une pratique environnementale respectueuse.

« *Si le Champagne a su développer des outils de gestion de sa production de ses marchés de sa communication, il faut continuer à cultiver cet esprit* ». Elle est également convaincue et affirme comme devise que « tout seul, n'est rien ».

Elle porte enfin activement le projet Ferme Aube 2013 qui vise à :

- augmenter la valeur ajoutée créée par l'agriculture auboise
- renforcer le rôle économique et territorial de la viticulture et de l'agriculture auboise,
- relever le défi d'une agriculture durable,
- de dynamiser le développement des acteurs économiques de l'agriculture auboise.



Françoise ROUMIEUX

Vigneronne

Cinquième génération de vignerons, Françoise ROUMIEUX-MAYARD gère la propriété familiale, les Vignobles MAYARD à Châteauneuf-du-Pape, avec son frère Didier, courtier en vins, et sa sœur Béatrice. Chez les MAYARD, on est vigneron de père en fils. C'est donc tout naturellement que Françoise a pris la relève. Ayant suivi des études supérieures de commerce, la gestion et la partie commerciale lui incombait de fait. Mais faire du vin était bien tentant. Dès 1989, elle se forme aux côtés de son père pendant dix années passionnantes d'échange et de complicité.

Françoise ROUMIEUX adhère à l'association Femmes Vignes Rhône depuis ses débuts. Elle l'a donc vu naître, se développer, prendre différentes orientations, tout cela dans un même but : faire savoir que le métier de vigneron se conjugue aussi au féminin avec conviction et surtout professionnalisme. Elle en est aujourd'hui présidente.

La participation aux événements importants de la filière demeure la principale préoccupation de Femmes Vignes Rhône, tout en réfléchissant à une manière de répondre aux multiples attentes des clients pour un modèle de commercialisation groupée visant à leur proposer une gamme de vins de l'ensemble de la Vallée du Rhône.

Virginie TAUPENOT DANIEL

Vigneronne

Née dans ce domaine familial de 13 hectares en Côte de Beaune et Côte de Nuits (Domaine TAUPENOT-MERME), Virginie TAUPENOT l'exploite désormais avec son frère Romain.

Diplômée de l'ISG, elle a poursuivi ses études au Japon et aux États-Unis, avant d'obtenir un Brevet Professionnel Responsable d'exploitation agricole Viticulture Œnologie et un Diplôme de Technicien en Œnologie. Après un détour par l'Afrique du Sud, elle décide de reprendre le domaine familial, à Morey Saint Denis.

Femme, productrice, vigneronne, mère de famille... en 2001, elle crée, avec Anne PARENT, l'Association Femmes et Vins de Bourgogne, conçue comme un réseau d'échange et d'entraide « féminin, pas féministe » pour les viticultrices, de Chablis à la Côte Mâconnaise. De 6 membres au départ, l'association en compte aujourd'hui 37 et intègre une forte dimension pédagogique, cheval de bataille de cette passionnée, pour qui « *transmettre le terroir, la région et le vin aux enfants... comme aux adultes, est une philosophie* ».

Bénédicte TROCARD

Vigneronne

Bénédicte MARTRE-TROCARD est diplômée du DUAD (Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation de la faculté d'œnologie de Bordeaux), de l'Ecole Supérieure de Gestion de Paris et titulaire d'un DESS de commerce international.

Après un premier parcours professionnel mêlant des responsabilités dans les domaines de la communication et du développement commercial, elle devient viticultrice.

Bénédicte se marie, en effet, avec Jean TROCARD et rejoint ainsi cette célèbre famille dans la viticulture bordelaise depuis 15 générations.

Elle exploite aujourd'hui avec son mari, 3 propriétés familiales bordelaises situées dans les AOC Fronsac, Lalande de Pomerol et Pessac-Léognan (château Jeandeman, château Laborde et château Mancèdre).

Bénédicte s'engage dans le vin au féminin, sous couvert de L&Vin, club de dégustation exclusivement féminin, créé en 2006, par Corinne HENNEQUIN, Directrice de l'agence de Relations Publiques Hémisphères Sud, mais également passionnée de vin.

Bénédicte confie dans un article à la Tribune : « *Le Château Laborde est une propriété qui, fait rare, s'est transmise par les femmes jusqu'à mon beau-père, Jean-Marie Trocard, qui a passé le flambeau à son fils Jean, mon mari. Mais les femmes devraient vite reprendre le flambeau puisque nous avons trois filles. Si la présence féminine est assez répandue au sein du milieu professionnel viticole, l'image qu'en ont les clients reste très masculine. Au départ, ils manifestent toujours un léger étonnement. Puis ils s'enthousiasment en général à la perspective d'échanger avec une femme viticultrice* »

Bénédicte partage enfin sa passion du vin au travers de ses interventions à l'Ecole du Vin du Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB).

Karine VALENTIN

Journaliste

Karine est née en Provence d'une famille de vigneron, qui possède depuis 3 générations un domaine dans le Var.

Après ses études (DESS du droit de la Vigne et du Vin à l'université de Suze la Rousse), elle monte à Paris, pour travailler dans une société de gestion de patrimoines foncier et viticole. Mais l'appel de la vigne se fait sentir et la presse lui donne la possibilité de s'échapper et de déguster le plus de vins possible.

Son premier poste de journaliste est au sein du magazine Boisson Restauration Actualités. Puis, elle intègre le groupe Marie Claire dont le magazine *Cuisine et Vins de France* recherchait une critique vin. Elle gère ainsi le service depuis maintenant 17 ans, et s'occupe également de la direction éditoriale de divers hors-série, comme " le vin et les femmes".

