ESPACE TEST AGRICOLE
APPEL à CANDIDATURES

ANNONCE :
1 place en « test »
***VIGNERON** sur une vigne*
test de 1 à 2 ha
Automne-Hiver 2020 –
Puy de Dôme

Le Domaine Persilier est situé sur la commune de La Roche Blanche (63) en périphérie de Clermont Ferrand au plein cœur de l'AOC Coté d'Auvergne.

S'installer en tant que vigneron ne s'improvise pas : cela nécessite une bonne connaissance de la vigne et des éléments qui font la qualité d'un vin (terroir, climat, méthode de production, cépage…), un certain niveau de technicité, mais aussi des compétences en organisation et en gestion. Gilles en a pleinement conscience et souhaite **mettre à disposition pour un test en tant que vigneron 1 à 2 ha de vigne.**

LA DOMAINE

En Auvergne aussi on fait du bon vin !
Indépendant et fier de l'être, Gilles Persilier est vigneron à **La Roche Blanche** depuis plus de 20 ans, en restaurant dès 1995 un vignoble tombé en désuétude autour de Gergovie. La vigne est **conduite en bio depuis 2009**.
Gilles cultive sur une dizaine d'hectares de vigne en AOC Côtes d'Auvergne et produit des vins rouges, blancs et rosés. Situées sur les coteaux les mieux exposés, au sud-est du plateau de Gergovie, les vignes bénéficient des pentes bien drainées sur un terrain argilo-calcaire et volcanique qui promet une production de qualité.
Ces vins ont pour habitude d'être médaillés et référencés dans des revues et des guides œnophiles. Gilles est un vigneron engagé qui **souhaite transmettre sa passion des vignes et du vin à une nouvelle génération de vigneron.** Un véritable atout pour se lancer !
Il est par ailleurs engagé dans la création d'une vigne conservatoire des cépages d'Auvergne dont l'objectif est la sauvegarde de 22 cépages et 170 variétés avec plusieurs ceps par variété et menée en agriculture biologique.

LE TEST KESACO ?

*C'est avoir la possibilité, pour une **durée déterminée**, d'être **en autonomie** sur tout ou partie d'un projet agricole, dans **un cadre sécurisant** (accompagnement technique, humain, économique, avec peu d'investissement) dans le but d'en décider la poursuite ou non.*
*Le test concerne aussi bien les **aspects techniques de la production** (conduite des cultures, entretien des machines, récolte, transformation, etc.), que **sociaux** (organisation du travail) et **économiques** (gestion financière et commercialisation).*
***Durant le test, le Testeur assume la prise de décision et la réalisation de toutes les phases de production**, en cohérence agronomique avec l'ensemble des surfaces du site ainsi que la commercialisation. Il sera accompagné en fonction de ses besoins (paysans accueillants, tuteurs, techniciens, animateurs territoriaux et accompagnateurs de **l'espace test « Îlots Paysans »**.*

TERRITOIRE

Entrée en 52 avant Jésus Christ dans l'histoire avec la victoire de Vercingétorix sur Jules César, le plateau de Gergovie est un site privilégié pour l'élaboration des Côtes d'Auvergne.
L'Auvergne a eu son moment de gloire **au XIXème siècle puisqu'elle était le 3eme vignoble de France** jusqu'en 1895, date fatidique de l'arrivé du Phylloxéra, puceron qui a ravagé toutes les vignes de France. Des 40 000 hectares de la fin du XIXème, on est passé **aujourd'hui à environ 500 hectares de parcelles cultivées.**
Le vignoble auvergnat s'étend sur cinquante-deux communes à une altitude située entre 350 et 500 mètres. Cette situation profite donc au raisin en lui conférant une fraîcheur retrouvée dans les vins. Les sols sont bien-sûr volcaniques où les vignes puisent les éléments indispensables à leur développement. Dans les côtes d'Auvergne autour de Clermont Ferrand bénéficie d'un climat composé des trois tendances : océanique, montagnarde et continentale

DUREE

La durée du test est de **1 an renouvelable deux fois.**

CONDITIONS DU TEST

Le Testeur sera physiquement en activité sur le Domaine Persilier à La Roche Blanche

- Les conditions de mise à disposition des **moyens de production** (foncier et bâtiments) seront détaillées dans une convention globale de mise en place du lieu test.

- Le matériel pour la conduite des vignes et la vinification pourra être mis à disposition par le domaine. Toutefois le testeur devra acheter le petit matériel et l'achat des divers intrants et consommables nécessaires pour mener son activité.

- L'activité sera **hébergée juridiquement par une couveuse** au travers d'un contrat « CAPE ». Cette couveuse fournira au testeur un service comptable et administratif et un appui à la gestion, au suivi des comptes de l'entrepreneur et au développement de son activité.

- **Pas de logement disponible sur place**

- Un poste salarié pourra être envisagé sur le domaine. Les conditions seront à discutés.

- Le testeur sera accompagné par **Ilots paysans** qui lui fournira les outils nécessaires pour favoriser la mise en place, le développement et la prise de recul pendant la phase de test, et par un tuteur.

- Un **accompagnement technique** sera défini selon les besoins du projet.

- Une **convention multipartite** régira les relations entre tous les organismes / personnes associés à la démarche

PROFIL

Avoir un **projet d'installation en vigne** seul ou à plusieurs.
Avoir un minimum d'**expérience** dans le domaine **agricole et/ou viticole**
Avoir envie de **s'installer en bio**

CALENDRIER

Entrée en test prévue pour **Novembre/Décembre 2020**
Etapes intermédiaires :

✓ Réunion d'information et visite du domaine : **le 19 octobre 2020 – Inscription préalable auprès d'Ilots Paysans**

✓ Rencontre individuelle des candidats : **entre le 2 Novembre et 5 Novembre 202.**

✓ Sélection du / de la candidat(e) : **mi-novembre 2020**

Pour connaitre les modalités de candidature, prendre contact avec **Thomas Fremont**
Au **06 20 88 66 25** ou envoyer un courriel à **ilotspaysans@gmail.com**

Nous vous invitons à contacter le plus rapidement possible Ilots Paysans, afin d'échanger sur votre projet et travailler ensemble à votre candidature.