



GUIDE PRATIQUE

Plateforme Fiches Techniques

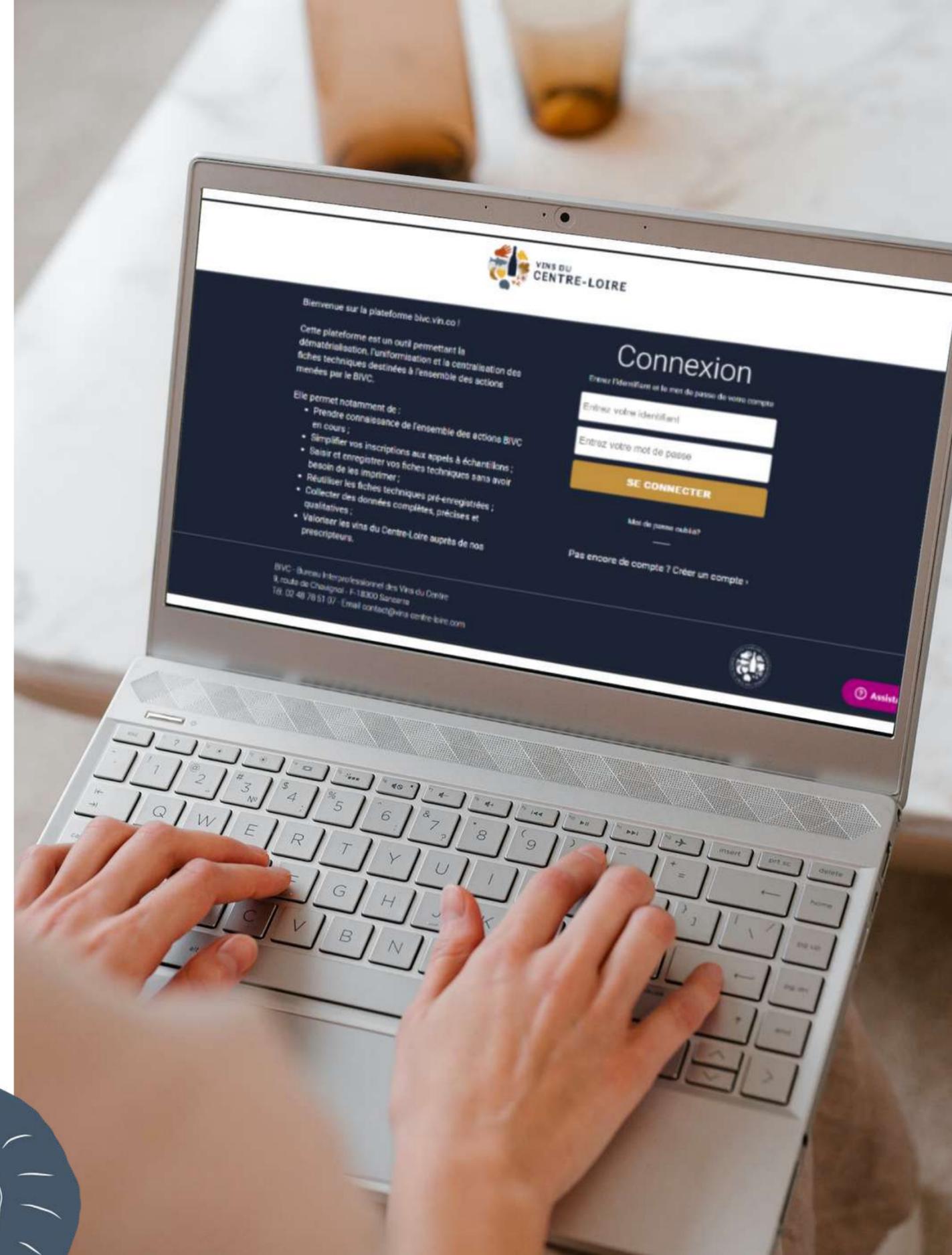
bivc.vin.co

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION DE LA PLATEFORME

2. UTILISATION DE LA PLATEFORME

- Inscription sur la plateforme et prise en main
- Consultation des appels à échantillons en cours
- Inscription de vos vins à un appel à échantillons
- Saisie et dépôt d'une nouvelle fiche technique





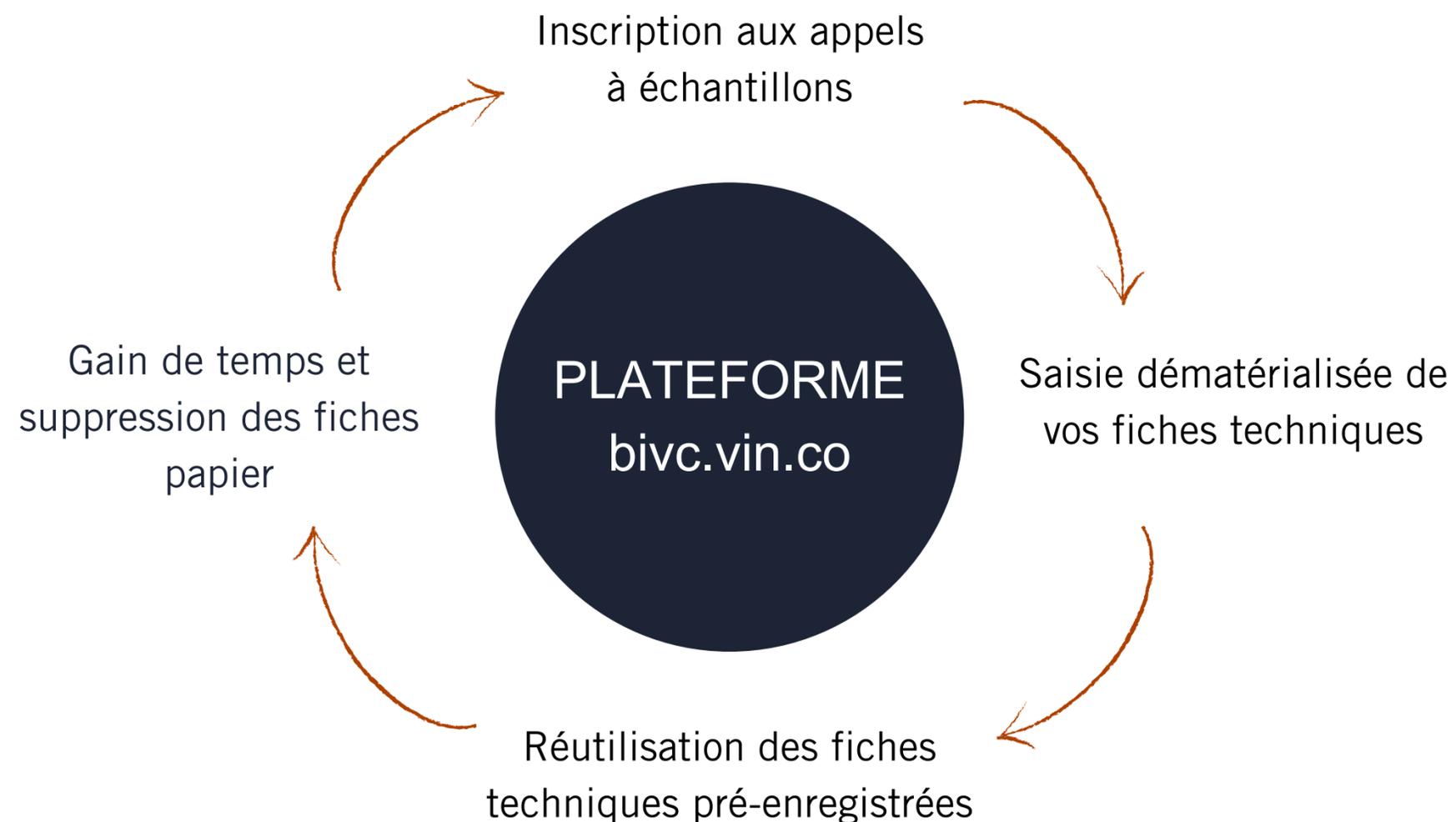
PRÉSENTATION DE LA PLATEFORME

Qu'est-ce que la plateforme bivc.vin.co ?



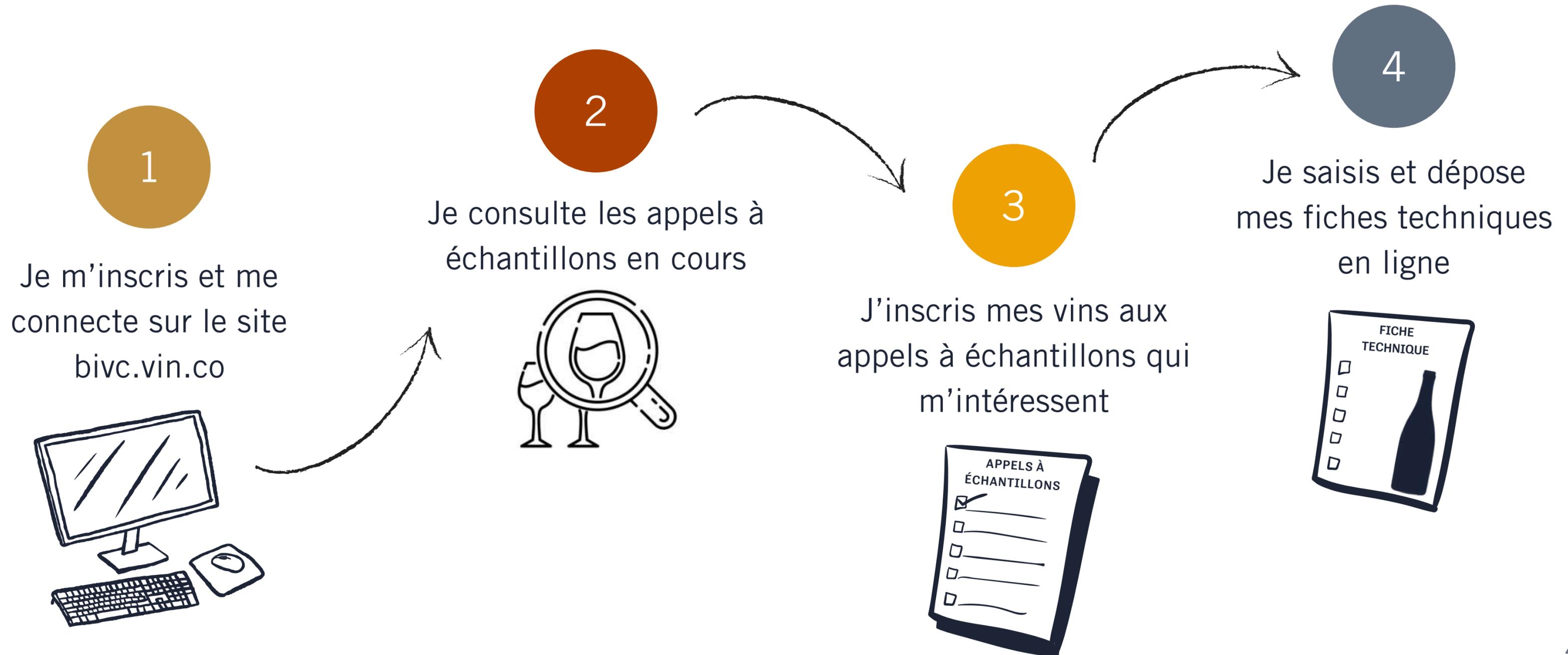
La plateforme bivc.vin.co est un espace informatisé permettant d'**inscrire vos vins aux appels à échantillons** diffusés par le BIVC et de **saisir en ligne vos fiches techniques**.

L'ensemble des fiches techniques créées sont uniformisées aux couleurs des vins du Centre-Loire et sont enregistrées afin que vous puissiez les réutiliser sur plusieurs actions sans avoir besoin de les ressaisir. Il vous est également possible de les télécharger en format pdf et de les utiliser pour votre domaine et vos propres dégustations.





Une utilisation pas à pas et durable





UTILISATION DE LA PLATEFORME

Inscription sur la plateforme et prise en main

Inscription sur le site bivc.vin.co



1. Rendez-vous sur le site bivc.vin.co (également accessible via votre extranet)



3. Renseignez les champs demandés et cliquez sur « Continuer »



2. Cliquez sur « Pas encore de compte ? Créer un compte »



4. Votre inscription est terminée. Vous recevez un e-mail de confirmation sur l'email renseigné lors de la création de votre compte.



Conservez bien cet e-mail de confirmation, il contient votre identifiant de connexion et la procédure à suivre en cas d'oubli de votre mot de passe.



Inscription sur la plateforme et prise en main

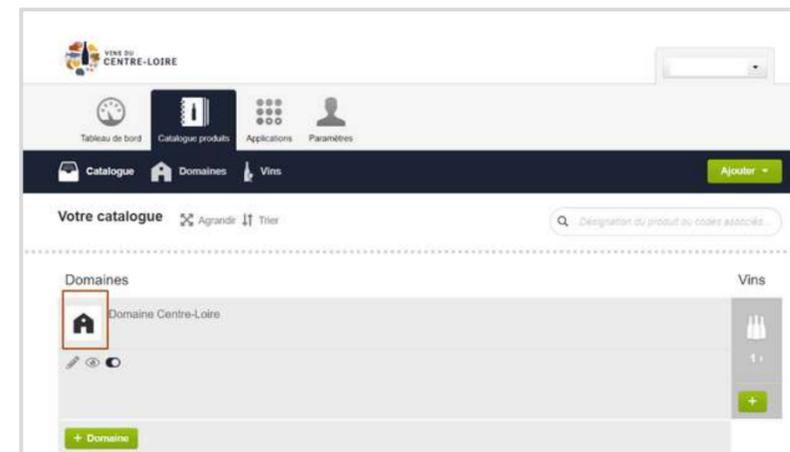
Informations domaine à compléter

IMPORTANT : Avant de créer votre première fiche technique, **commencez par compléter vos informations propriétaire/domaine**

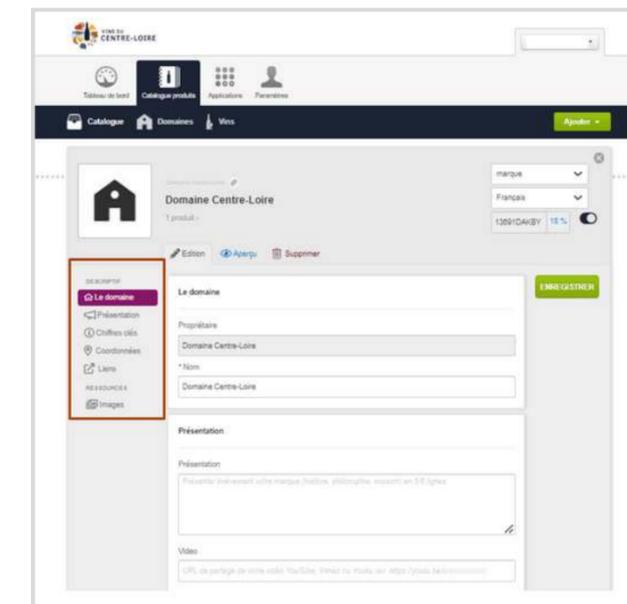
5. Dans le menu en haut, cliquez sur l'onglet « **Catalogue produits** »



6. Afin de **compléter vos informations sur votre propriétaire/domaine**, cliquez sur le bouton « **Modifier** »



7. Vous pouvez désormais **renseigner l'ensemble des informations sur votre domaine**



Différents onglets sont accessibles

- Le domaine
- Présentation
- Chiffre clés
- Coordonnées
- Liens
- Images



Si votre entité réunit plusieurs domaines, vous pouvez ajouter différents domaines et créer des fiches techniques pour chacun d'eux. Dans ce cas, il vous suffit de cliquer sur

+ Domaine

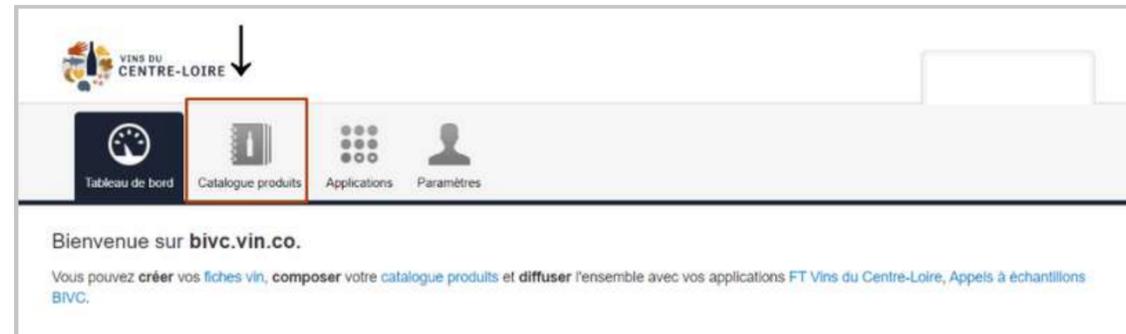


Inscription sur la plateforme et prise en main

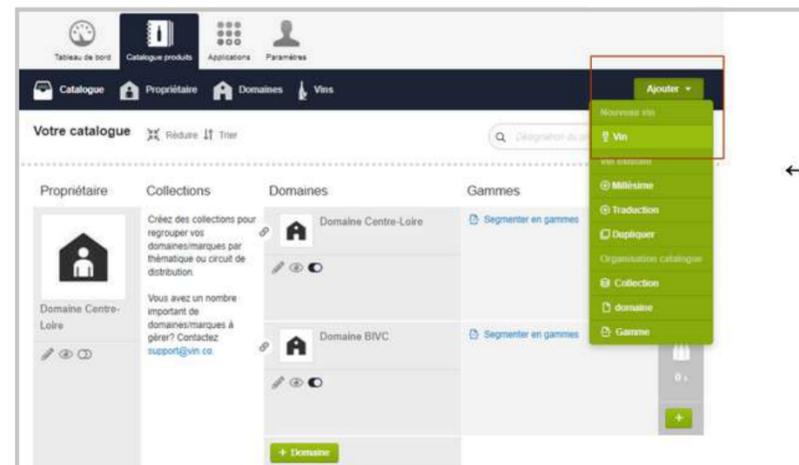
Création de votre première fiche technique

Afin de vous familiariser avec l'utilisation de la plateforme, vous pouvez **créer votre première fiche technique**.

8. Dans le menu en haut, cliquez sur l'onglet « **Catalogue produits** »



9. Pour créer une nouvelle fiche technique, cliquez ensuite sur le bouton « **Ajouter** » en haut à droite puis sélectionnez « **Vin** »



10. Puis **complétez les informations** sur le vin concerné



11. Une fois les informations saisies, cliquez sur le bouton

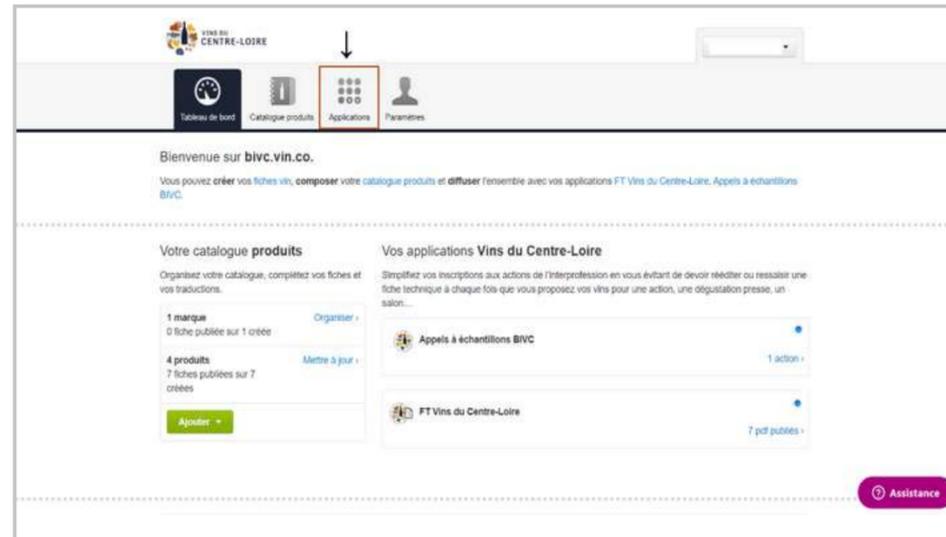


12. Vous venez de créer votre première **fiche technique**. Vous pouvez la visualiser en cliquant sur le bouton

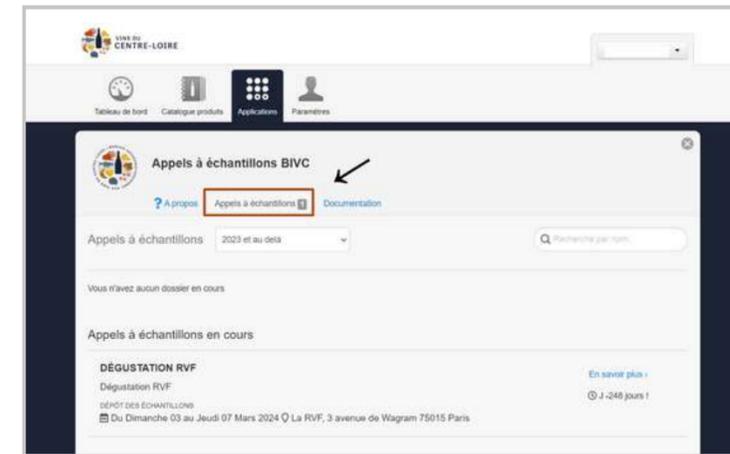
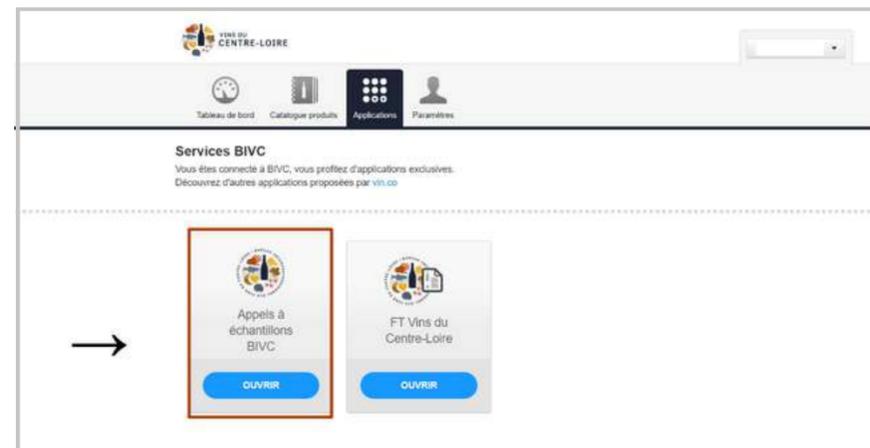


Consultation des appels à échantillons en cours

1. Dans le menu en haut, cliquez sur l'onglet « Applications »



2. Sur la page « Applications », cliquez sur « Appels à échantillons BIVC »



3. En cliquant sur l'onglet « Appels à échantillons », vous pouvez alors consulter l'ensemble des appels à échantillons en cours



4. Pour accéder aux détails d'un appel à échantillon en particulier et y inscrire vos vins, cliquez sur « En savoir plus »

Inscription de vos vins aux appels à échantillons

IMPORTANT : Avant d'inscrire vos vins, pensez à bien à lire les conditions de participation dans la partie « Instructions »



Appels à échantillons BIVC

[? A propos](#) [Appels à échantillons 2](#) [Documentation](#)

APPEL À ÉCHANTILLONS

APPEL À ÉCHANTILLONS MARIANNE

Le journaliste Thomas Bravo-Maza prépare un sujet sur les vins blancs et rouges de Menetou-Salon à paraître cet été dans la rubrique web « Le goût de la France » du magazine Marianne et au travers duquel il souhaite traiter la thématique des « vins de lieu ».

DÉPÔT DES ÉCHANTILLONS

Du Lundi 03 au Jeudi 13 Juillet 2023
BIVC
8h30-17h30

Roselyne EDOUARD, Cheffe de projets Relations publiques
roselyne.edouard@vins-centre-loire.com
0749492185

VOTRE DOSSIER D'INSCRIPTION

[CRÉER VOTRE DOSSIER](#)

INSTRUCTIONS

Si vous souhaitez répondre à cet appel à échantillons, les modalités de participation sont les suivantes :

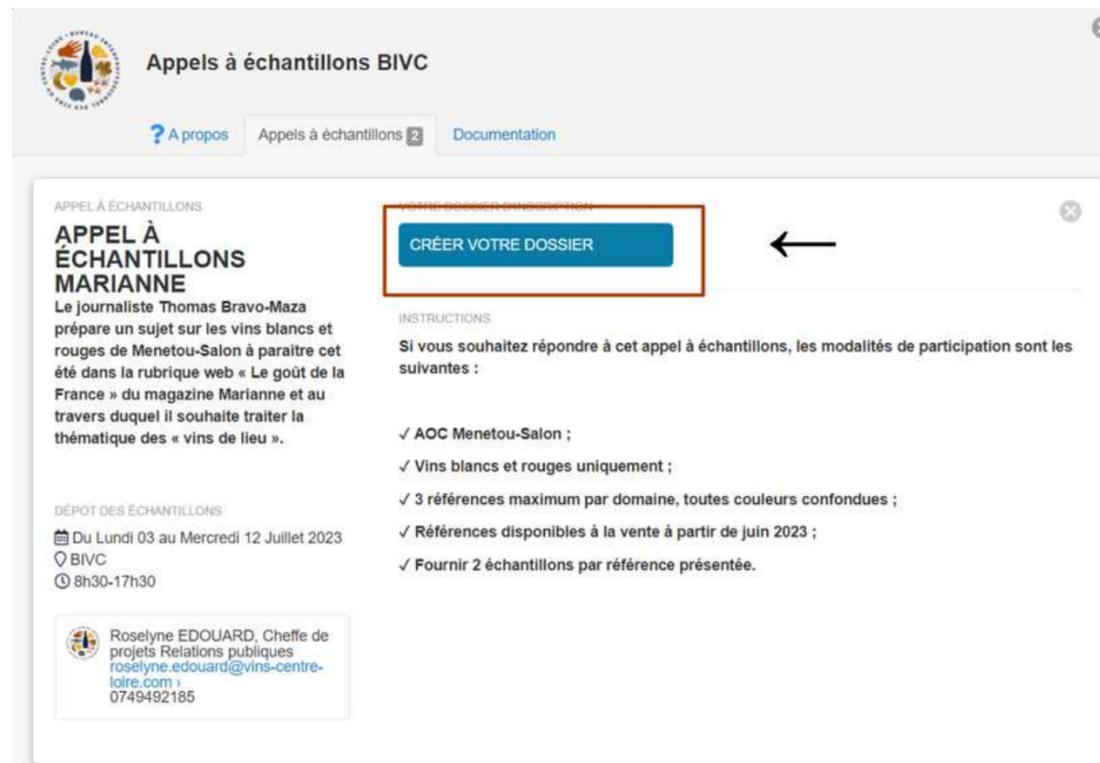
- ✓ AOC Menetou-Salon ;
- ✓ Vins blancs et rouges uniquement ;
- ✓ 3 références maximum par domaine, toutes couleurs confondues ;
- ✓ Références disponibles à la vente à partir de juin 2023 ;
- ✓ Fournir 2 échantillons par référence présentée.

Par exemple, vérifiez bien le(s) appellation(s) concernée(s), les couleurs souhaitées pour la dégustation, la disponibilité des vins etc...



Inscription de vos vins aux appels à échantillons

1. Lorsque vous souhaitez inscrire vos vins à un appel à échantillons, cliquez sur « Créer votre dossier »



2. Commencez par créer ou sélectionner un contact référent pour votre domaine en cliquant sur « Sélectionner un contact »



Inscription de vos vins aux appels à échantillons

3. Pour créer ou déposer la fiche technique d'un ou plusieurs échantillons, cliquez sur « Créer ou sélectionner un vin »



Appels à échantillons BIVC

[? A propos](#) Appels à échantillons 2 [Documentation](#)

APPEL À ÉCHANTILLONS

APPEL À ÉCHANTILLONS MARIANNE

Le journaliste Thomas Bravo-Maza prépare un sujet sur les vins blancs et rouges de Menetou-Salon à paraître cet été dans la rubrique web « Le goût de la France » du magazine Marianne et au travers duquel il souhaite traiter la thématique des « vins de lieu ».

DÉPÔT DES ÉCHANTILLONS

📅 Du Lundi 03 au Mercredi 12 Juillet 2023
📍 BIVC
🕒 8h30-17h30

INSTRUCTIONS

Si vous souhaitez répondre à cet appel à échantillons, les modalités de participation sont les suivantes :

VOTRE DOSSIER D'INSCRIPTION

DOSSIER EN COURS

VOTRE CONTACT DE SUIVI POUR CE DOSSIER

🔍 Sélectionner un contact >

VOS FICHES DE DÉPÔT D'ÉCHANTILLON

Pour créer une fiche de dépôt, commencez par créer un nouveau vin ou par en sélectionner un de votre catalogue

🔍 Créer ou sélectionner un vin >

COMPLÉTER PLUS TARD

TERMINER MON INSCRIPTION



Inscription de vos vins aux appels à échantillons

Pour déposer vos fiches techniques, vous avez alors 2 possibilités :

Option 1

Créer une nouvelle fiche technique en cliquant sur « **Ajouter un nouveau vin** »



Sélectionner un vin de votre catalogue

Domaine Centre-Loire

Q Désignation du vin ou codes associés...

Famille Edouard • Domaine Centre-Loire • Vin Tranquille Blanc

Domaine Centre-Loire, AOC Menetou-Salon, Blanc, 2022

2022 Sélectionner Traduction

Millésime

Ajouter un nouveau vin

↑

Option 2

Sélectionner une fiche déjà créée en cliquant sur le bouton « **Sélectionner** » puis « **Enregistrer** »



Sélectionner un vin de votre catalogue

Domaine Centre-Loire

Q Désignation du vin ou codes associés...

Famille Edouard • Domaine Centre-Loire • Vin Tranquille Blanc

Domaine Centre-Loire, AOC Menetou-Salon, Blanc, 2022

2022 Sélectionner ←

Millésime



Si vous souhaitez simplement changer le millésime sur une fiche déjà existante, il vous suffit de la dupliquer en cliquant sur le bouton

➕ Millésime

Saisie et dépôt d'une nouvelle fiche technique

1. Cliquez sur le bouton

Créer ou sélectionner un vin

Ajouter un nouveau vin

3. Quand vous avez terminé de remplir l'ensemble des champs obligatoires, cliquez sur le bouton

ENREGISTRER

2. Vous pouvez maintenant créer une nouvelle fiche technique en saisissant l'ensemble des informations demandées sur votre vin

4. Une fois que vous avez créé et déposé l'ensemble des fiches techniques, vous pouvez valider votre participation à l'appel à échantillons en cliquant sur le bouton « Terminer mon inscription »

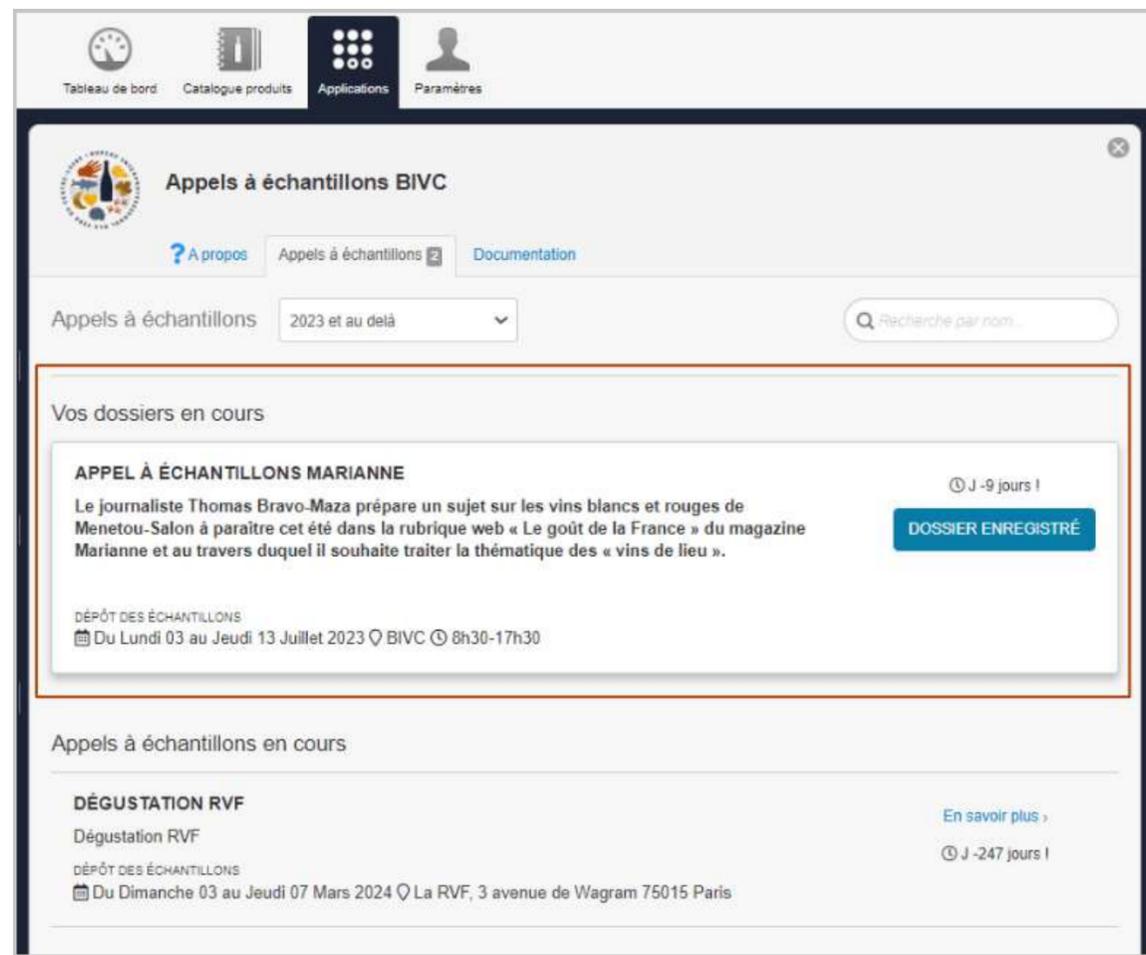


IMPORTANT : Pour les fiches techniques créées dans le cadre d'un appel à échantillons, les champs obligatoires à remplir sont signalés par un astérisque (*). Vous n'êtes pas obligés de remplir les champs non signalés. En revanche, si l'ensemble des champs obligatoires ne sont pas remplis, vous ne pourrez pas valider le dépôt de votre fiche technique.



Saisie et dépôt d'une nouvelle fiche technique

5. Lorsque vous avez terminé votre inscription, elle sera visible dans la partie « **Vos dossiers en cours** »



The screenshot shows the user interface of the 'Appels à échantillons BIVC' platform. At the top, there are navigation tabs: 'Tableau de bord', 'Catalogue produits', 'Applications', and 'Paramètres'. The main content area is titled 'Appels à échantillons BIVC' and includes a search bar and a dropdown menu for 'Appels à échantillons' set to '2023 et au delà'. A section titled 'Vos dossiers en cours' is highlighted with a red border and contains a card for 'APPEL À ÉCHANTILLONS MARIANNE'. This card includes a description of a wine article and a 'DOSSIER ENREGISTRÉ' button. Below this, another card for 'DÉGUSTATION RVF' is visible, with a date range from March 3 to 7, 2024.

Votre inscription et les fiches techniques nous ont bien été transmis pour validation. Le statut de votre dossier apparaît alors en tant que

DOSSIER ENREGISTRÉ

⚠ Si des informations viennent à manquer sur les fiches techniques, nous vous enverrons un mail pour vous indiquer les champs à compléter. Dans l'attente, le statut de votre dossier apparaîtra en tant que

DOSSIER EN COURS

*Une fois que **votre dossier est complet**, vous recevrez un mail de confirmation et le statut de votre dossier apparaîtra alors en tant que*

DOSSIER ARCHIVÉ





AIDE ET SUPPORT

En cas de problème sur la plateforme et sur la saisie de vos fiches techniques, contactez le support à l'adresse suivante :

bivc@vin.co

À NOTER : Si vos questions sont relatives aux appels à échantillons (conditions de participation, dépôt des vins...), nous vous remercions de bien vouloir contacter directement la personne référente du BIVC renseignée sur l'appel concerné.





BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE-LOIRE

9, Route de Chavignol

18300 Sancerre

contact@vins-centre-loire.com

02 48 78 51 07