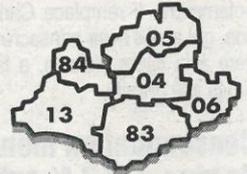


# REUSSIR l'agriculteur provençal



HEBDOMADAIRE RÉGIONAL D'INFORMATIONS AGRICOLES ET RURALES - 2,80 € - ISSN 0758-380 X

## Centenaire : le Cellier Lou Bassaquet prêt pour le XXI<sup>e</sup> siècle

PAGE 5



S. Leblond

**Trets** → La cave coopérative, Lou Bassaquet, a dignement fêté son centenaire en décembre. Nous revenons sur cet événement qui marque l'histoire de la première cave viticole des Bouches-du-Rhône créée en 1914.

## Le Cellier Lou Bassaquet prêt pour le XXI<sup>e</sup> siècle

**F**in décembre 2014, la cave coopérative de Trets, Lou Bassaquet, a réuni le ban et l'arrière ban du monde viticole et coopératif pour fêter dignement son centenaire. De nombreux élus politiques et professionnels sont venus témoigner de leur enthousiasme car, créée en 1914, la coopérative a su s'adapter, se moderniser, mobilisant les énergies de ses adhérents tout en conservant le lien qui constitue le crédo de l'économie sociale et solidaire.

### Une histoire mouvementée

Comme le rappelle son actuel président, Jean-Luc Jauffret, son histoire fût mouvementée. Le but à l'origine était de réunir les moyens techniques et humains permettant de vinifier dans les meilleures conditions les apports. C'est pourquoi, dès 1913, une centaine de viticulteurs se réunirent afin de créer leur propre coopérative. Un principe aussitôt adopté qui permit à chacun d'apporter dans la corbeille



Beaucoup de coopérateurs, villageois et leurs familles ont participé au centenaire d'une coopérative qui fait partie de la vie de chacun.

25 francs or. Trouver un terrain fût chose facile puisque dès avril 1914 le marquis local vendait une parcelle de terre de 4 683 m<sup>2</sup> située au nord de la voie ferrée près du centre du village pour une mise à prix de 4 683 F de l'époque.

A partir de là, les adhérents se lancèrent rapidement dans la construction de cuves pour une capacité de 7 000 hl dès 1914, avec des locaux permettant de gérer les apports de la prochaine récolte. Une course contre la montre s'engagea. Le conseil d'administration fit établir un devis par trois entrepreneurs qui assurèrent terminer les travaux pour le 10 septembre 1914, dernier délai. Hélas, c'était sans compter la première guerre mondiale venue interrompre pour quatre ans une main d'œuvre brusquement mobilisée début août pour partir au combat. La guerre terminée en 1918, les travaux reprirent et la mise en service effective de la cave en 1919 connût un tel succès qu'un grand nombre de viticulteurs souhaitèrent la rejoindre pour des raisons évidentes : soulagement en matière de production individuelle,

sur les problèmes de commercialisation, les tracas occasionnés par les services des fraudes et les problèmes administratifs.

### Un siècle de progrès

Au fil des ans et des agrandissements successifs, la cave couvre aujourd'hui près de 540 hectares dont 300 en Côtes de Provence et 110 en appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire. Elle regroupe plus de 90 vignerons producteurs qui effectuent un travail de sélection parcelle à parcelle et une traçabilité de la vigne à la bouteille. 38 000 hl ont été produits en 2014 et, toujours fiché au cœur de sa ruralité, le Cellier Lou Bassaquet organise depuis de nombreuses années de multiples événements pour faire connaître ses activités : dégustations, marchés, manifestations artistiques, sentier vigneron gourmands, etc. A noter que la cave a pris le nom "Cellier Lou Bassaquet" en 2001 en mémoire du saccage subi par le village en 1537 par les armées du roi François 1<sup>er</sup>. Depuis lors et en dérision, comme le rappellent les chroniqueurs contemporains, c'est



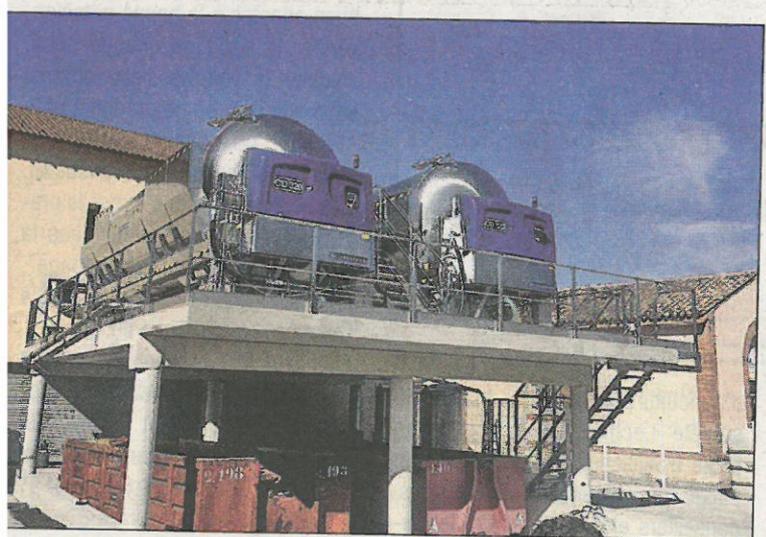
Lors des discours officiels on reconnaît (de g. à d.) : Jean-Luc Jauffret, Claude Rossignol (CA13), Christian Burles (CPA), et Olivier Sumeire (AOC Côtes Sainte Victoire).

ainsi que les habitants des villages voisins désignent les Tretsois qui ne s'en offusquent guère, souriant bien volontiers à l'évocation de cet épisode de l'histoire de leur cité. Mais la dynamique amorcée il y a un siècle se poursuit : "Cela fait plus de 20 ans que la cave investit régulièrement", rappelle Jean-Luc Jauffret. "Notre objectif est l'amélioration constante de la qualité afin d'offrir une gamme répondant aux exigences du marché qui ne cessent de croître, à juste titre, que ce soit en matière organoleptique ou de robe pour les rosés. C'est pourquoi nous avons investi récemment dans l'acquisition de deux nouveaux pressoirs et, surtout, d'un ensemble de génie climatique permettant de refroidir de 10° C l'ensemble de notre vendange. Ces équipements permettent de pratiquer des macérations pré-fermentaires permettant l'extraction des arômes du raisin sans augmenter la coloration des vins rosés qui, vous le savez, constituent l'essentiel de notre marché."

La capacité de pressurage journalier est portée à 310 tonnes, soit près de 230 000 litres de vin rosé. Ce système de réfrigération permet aux jus pressés d'atterrir dans leurs cuves après que les deux pressoirs "inertés" (l'azote remplaçant l'air pour éviter l'oxydation du raisin) se soient ajoutés aux cinq précédents. Coût de l'opération, 1,2 M€ dont 60 % en autofinancement, le reste provenant d'aides du fonds européen (35 %), via FranceAgriMer, le reste du Département (5 %). Le tout en "jouant le local" puisque le matériel provient d'une société spécialisée dans le Vaucluse.

L'avenir se présente bien, d'autant que la récolte 2014 est importante en volume. Elle permet de renflouer les stocks, donc de mieux solidifier certains créneaux commerciaux. Adossé à un siècle d'investissements, le Cellier Lou Bassaquet déroule son XXI<sup>e</sup> siècle avec confiance.

S.L.



Deux nouveaux pressoirs inertés et un ensemble de génie climatique, investissement de 1,2 M€ pour poursuivre la politique qualitative.