

Des coopératives qui investissent pour l'avenir > p. 6 & 7



Une coopérative prête à affronter l'avenir

Les vendanges se poursuivent paisiblement pour des coopérateurs très investis dans le développement de leur outil de production.

Une récolte espérée moyenne

Le président n'est pas spécialement inquiet. "Il est encore un peu tôt pour le dire", mais d'après lui "on devrait pouvoir vinifier autour de 35 000 hl cette année, ce qui correspond à un volume moyen (entre 35 et 40 000 hl)."

La cave qui vendange "cépage par cépage" depuis trois ans, dispose d'une capacité journalière de 250 tonnes. Le rythme des premières journées de 100 tonnes environ, parfois moins, parfois plus, est désormais plus soutenu. Les programmes d'apports quotidiens

Au pied de la Sainte-Victoire, le bal des tracteurs et des bennes a commencé avec 15 jours d'avance. Tout a démarré le 23 août pour les vignerons de Puylobier. "La floraison a été certes très précoce, mais on pensait que les conditions climatiques pouvaient ensuite rétablir les choses", lance Georges Guinieri, "sauf que l'été chaud et sec a maintenu cette avance". Le président de la coopérative vient d'apporter ce matin deux bennes de grenache. Les quelques gouttes annoncées par Météo France étaient bien là mais pas d'averse. Le vigneron explique que depuis huit jours, "après les traditionnels merlots, ce sont les syrahs et une partie des grenaches, comme ce jeudi 31 août, que les vignerons ont déjà rentrés". Plus sensibles à la sécheresse, les syrahs ont souffert cet été. "Il en manquera un peu mais les autres cépages devraient permettre de compenser."

“ La coopérative de Puylobier parvient à reverser 80 % de son chiffre d'affaires aux coopérateurs. ”

avoisinent maintenant les 220 tonnes de raisins.

Il faut dire qu'avec 730 ha de vignes à vendanger et sa production totale, la cave coopérative est la troisième de l'aire d'appellation des Côtes de Provence. Son vignoble étant quasiment

entièrement classé en AOC, elle est, par contre, la première productrice. Elle vinifie aussi des vins sous l'appellation des Côtes de Provence Sainte-Victoire. Sur Puylobier, la part géographique du vignoble de cette appellation est importante. Pourtant, elle n'en vinifie qu'environ 2 500 hl, car "l'objectif est de garder la maîtrise de cette production en fonction des marchés qui se

construisent progressivement", rapporte Georges Guinieri.

Sa stratégie commerciale est complètement orientée vers le marché de vrac haut de gamme pour répondre à une clientèle de plus en plus importante. La production de vins rosés y est très majoritaire (95 %). "L'export a aussi pris une part très importante dans l'activité commerciale et représente sans doute 60 % de nos marchés", estime Georges Guinieri.

Gestion des apports révisée pour une nouvelle dynamique

Il y a deux ans, le conseil d'administration a entrepris une réfection complète de la cave mais a aussi investi autour de la gestion des apports. "Nouveau règlement intérieur, embauche d'une technicienne vignoble, consti-



Le bal des tracteurs et des bennes devrait se poursuivre quelques semaines sur Puylobier. Il y a encore beaucoup de grenache sur pieds, mais aussi des cinsaults et des carignans à vendanger.



La qualité est au rendez-vous comme sur ces premiers grenaches.

tution d'une commission vignoble, plusieurs dispositions ont été prises dans ce sens", détaille le président qui précise : "Sur la cave et les outils dédiés à la vinification, nous avons quasiment atteint nos limites. Nous avons donc considéré que toutes nos marges de progression concernaient le vignoble."

Si la quarantaine de vignerons coopérateurs professionnels a dû modifier ses habitudes, tous sont satisfaits du système, de l'amélioration de la qualité de la production comme de la rémunération que la politique de la cave a pu renforcer. La coopérative de Puy-loubier parvient à reverser 80 % de son chiffre d'affaires aux coopérateurs. Avec la modernisation des bâtiments, la vente au caveau s'est aussi développée. Pour des raisons qualitatives mais aussi grâce à l'engouement des touristes pour la Sainte-Victoire et la route Cézanne qui mène quasiment sur le parking de la cave. "Il y a de plus en plus de passage et le village de Puy-loubier ne désemplit pas !" observe le président. Cela tombe bien, le vigneron est passionné de son terroir sur le plan géologique et entend bien communiquer sur ces notions pour promouvoir les vins de la cave, "les visiteurs y sont très réceptifs".

Le développement durable n'est pas oublié

Avec la mise en pratique des principes de la charte "Vignerons développement durable" il y a quatre ans, "c'est la cave dans son ensemble qui continue d'être tirée vers le haut", résume Georges Guinieri. Avec son directeur Jean-Claude Lopez et le maître de chai Émile Trévisanut, il forme une équipe de choc pour "faire du qualitatif, du quantitatif dans le respect du travail des hommes et de l'environnement". Chez les vignerons du Mont Sainte-Victoire on l'assume, "le développement durable n'est

pas opportuniste". La cave s'est notamment appuyée sur l'expertise du Grand site Sainte-Victoire pour travailler concrètement sur la biodiversité de son vignoble. Aujourd'hui 86 % du vignoble adhère à la démarche et au label qui ont permis de faire prendre conscience aux vignerons de l'importance du développement durable à l'échelle de leur exploitation et de la cave.

La coopérative est maintenant sur de bons rails pour affronter l'avenir. Les seules incertitudes sur le long terme concernent, comme beaucoup de structures, le devenir du vignoble lié à l'âge des vignerons. "Nous y travaillons déjà", explique Georges Guinieri. "Nos investissements sont soigneusement pensés pour ne pas pénaliser les générations futures et nous restons prudents, au niveau de nos charges par exemple." Décidément, chez les vignerons du Mont Sainte-Victoire, rien n'est laissé au hasard. ■

E.D.

L'effet sécheresse de plus en plus marqué

Comme partout en Provence, l'eau commence à devenir cruciale dans les vignes du secteur de Puy-loubier. "Cela fait maintenant deux ans que nous en avons pris réellement conscience", explique Georges Guinieri. "La moitié du vignoble est irriguée. Si ce n'était pas le cas, le stress hydrique serait très certainement plus marqué sur les vignes en coteaux." Le président insiste : sur syrah, par exemple, l'irrigation ne fait en réalité que "maintenir la qualité des grains, car on n'a pas plus de jus pour autant. Sans compter qu'une vigne qui souffre une année, sera impactée l'année suivante."

E.D.



Georges Guinieri, président de la cave des Vignerons du Mont Sainte-Victoire depuis 2010.



Les quelques gouttes d'eau qui ont arrosé leur vignoble le 31 août, n'ont pas refroidi des vignerons coopérateurs satisfaits du raisin rentré ce matin.