

## DOSSIER DE PRESSE

**Vignerons**  
coopérateurs du Var



## FEDERATION DES CAVES COOPERATIVES DU VAR

[Votre Contact Presse](#)

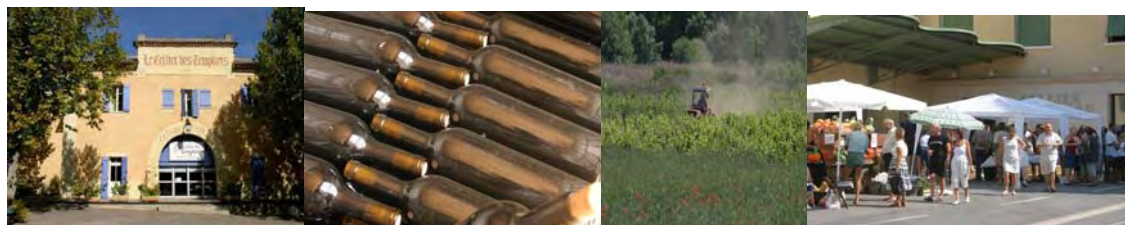
Catherine BRACHET - Image Conseil - 04 94 08 40 75 ou 06 75 86 39 27

## Sommaire

---



- Vignerons coopérateurs et terroir : une synergie historique
- Le savoir être : valeurs, état d'esprit, engagements
- Le savoir faire : compétences, technologie, qualité
- Des vins récompensés
- De la vigne à la cave, paroles de coopérateurs
- Les chiffres clés
- Communiqué de presse
- Les « Jours de fête 2007 » dans le Var



Copyright FDCC83 & Eric Bousquet

## Vignerons coopérateurs et terroir : une synergie historique

La coopération viticole a comme préoccupation première le maintien du paysage viticole et le respect de l'environnement et de la terre qui assurent la diversité et la typicité des vins. En ce sens, elle a toujours entretenu **un lien primordial avec le terroir**.

### Les caves sont aujourd'hui le tremplin de l'innovation viticole

**Au début du XX<sup>ème</sup> siècle**, la viticulture traverse **une crise profonde** : surproduction, chute des prix de vente, mévente, invasion du phylloxéra, maladies (mildiou, oidium), gels, guerres provoquant un fort exode rural... C'est pour faire face à cette situation et éliminer également les intermédiaires que **des vignerons décident de se regrouper pour créer les premières caves coopératives**. De cette solidarité naît la coopération.

Les années 30 marquent le **plein essor du mouvement coopératif** qui se stabilise dans les années 70. Les caves coopératives jouent surtout **un rôle d'appui technique** en permettant de **meilleures vinifications** et en mettant les viticulteurs à l'abri des aléas du marché. Progressivement, les caves coopératives prennent **une part active dans la mise en marché**.

La coopération viticole assure l'ensemble **de la chaîne du vin** : **la culture** dans le vignoble, **la vinification** à la cave et **la commercialisation**. Les années 80-90 marquent une période **de requalification et de professionnalisation**. L'image des vins des caves coopératives évolue auprès des consommateurs **en terme de qualité et de traçabilité**.

Aujourd'hui, les caves coopératives sont devenues **le tremplin de l'innovation viticole**. Structures de **proximité**, elles représentent souvent les points centraux de **l'activité économique et culturelle** des villages. L'implication des vignerons coopérateurs dans **les questions sociales, économiques et environnementales** pour la cave fait d'eux **des acteurs du développement rural**.

*« Derrière les murs des coopératives vit une entreprise bien organisée, bien rodée, offrant une technologie de pointe, respectueuse de l'environnement et de la qualité de ses produits »* indique Roque Pertusa, viticulteur à Ramatuelle et président de la FDCC83. *« Nous jouons un rôle essentiel dans l'aménagement du territoire et le maintien du tissu rural. Notre force, c'est aussi la proximité entre les producteurs et les consommateurs »*. ajoute Eric Pastorino.

### La coopération, une forme d'économie collective respectant les individualités

Basée sur **les principes de l'économie sociale**, la coopération véhicule **les grandes valeurs** qui y sont associées (défendues aujourd'hui dans le commerce équitable). La cave coopérative est une société de personnes **mettant leurs biens en commun pour réaliser ensemble un projet**. Elle s'engage à **valoriser au mieux la production** de ses adhérents, **leur patrimoine et leurs efforts**.

Les caves coopératives apportent aux vignerons coopérateurs, **un soutien matériel, administratif, technique et financier**. Le regroupement permet de **préserver les petites exploitations** en les rendant rentables. *« Récolter, vinifier et vendre ensemble nous rend plus fort. Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe ! »*, déclare le président de la FDCC83.

La coopération **pérennise l'activité viticole** et favorise aussi **l'installation de jeunes vignerons**. Mais quid de la coopération à l'ère de la mondialisation ? *« L'avenir est incertain. Il faut se battre pour que les générations futures gardent l'esprit coopératif au service de l'individu et contre l'individualisme »*. précise Hélène Basset, directrice de la FDCC83.

### La cave coopérative, prolongement de l'exploitation viticole

En créant les outils d'approvisionnement, de collecte, de transformation et de commercialisation que représentent les caves coopératives, **les vignerons coopérateurs s'impliquent activement dans leurs productions**. La cave, **prolongement de l'exploitation viticole**, leur appartient. Elle mobilise le capital accumulé **au profit de l'emploi et de la durabilité** de l'outil qu'elle représente. Les fruits du travail des vignerons coopérateurs sont l'œuvre d'une **réalisation collective** et d'un **état d'esprit unique**.



## Le savoir être : valeurs, état d'esprit, engagements

### Solidarité, transparence, respect, confiance et équité : des valeurs fondamentales

Bien plus qu'un regroupement de moyens techniques et financiers, la coopération correspond à un **état d'esprit toujours fortement ancré**. Autour du viticulteur, de la vigne à la cave, techniciens, cavistes, œnologues, spécialistes, et commerciaux travaillent avec des **valeurs communes**. « *Nous partageons nos connaissances, nous mutualisons les frais pour investir ensemble et nous assemblons nos raisins pour optimiser la qualité. La pluralité fait la force !* », commente Roque Pertusa.

**Le système coopératif séduit toujours**. « *La coopération, c'est savoir se remettre en cause. Etre vigneron coopérateur, c'est tout un état d'esprit et un art de vivre dans un contexte économique pourtant difficile, avec pour maître mot, la solidarité.* », ajoute Eric Pastorino.

Michel Baudier, viticulteur, président de la Coopérative de Besse sur Issole, et Patricia Amigoni, secrétaire comptable, expliquent ces valeurs fondamentales :

**Solidarité** : « chacun pour tous », c'est un des principes fondamentaux de la coopération, le fort acceptant d'aider le faible, l'un et l'autre ayant décidé de se regrouper pour s'épauler et défendre ainsi au mieux leurs intérêts communs. « *Nous mettons en commun des moyens financiers et des compétences pour avoir un outil performant* ».

**Équité et partage** : Chaque adhérent possède une voix, quelque soit l'importance de son capital ou de sa surface cultivée. Le prix payé par un coopérateur pour un produit est le même pour tous. « *L'équité, c'est un homme une voix et aussi à apport identique, rémunération identique* ». Le fruit de la cave coopérative est partagé de manière égale et proportionnelle aux apports de chacun des vignerons adhérents.

**Transparence** : les règles de fonctionnement d'une cave doivent être claires et connues de tous les adhérents. Aussi petit ou isolé soit-il, chaque coopérateur sera informé de la stratégie de la cave. Tout investissement est voté, chacun a son mot à dire dans la gestion de la cave. « *La transparence existe aussi bien au niveau de notre gestion (statuts, règlement intérieur, conseil d'administration et assemblées générales) que de nos produits (normes HACCP hygiène et sécurité alimentaire, traçabilité,...)* ».

**Responsabilité** : la cave coopérative se doit d'informer ses adhérents au mieux afin de leur permettre de comprendre leur environnement concurrentiel. « *Les coopérateurs sont impliqués dans la vie et la gestion de leurs caves. Ils s'engagent dans le temps et assument les erreurs éventuelles de gestion.* »

**Confiance et respect** : « *La coopération, c'est respecter l'héritage des anciens, le faire fructifier et le pérenniser, puis le transmettre aux futurs coopérateurs* ». Le climat de confiance mutuelle et l'esprit d'équipe permettent de valoriser au mieux la production des coopérateurs, malgré les aléas du marché. A l'ère de la mondialisation, la coopération a toujours un sens.

### Protéger l'environnement, un engagement collectif

Depuis plusieurs années, l'ensemble des Vignerons Coopérateurs du Var oeuvrent pour **la protection de l'environnement et la sauvegarde des paysages viticoles**. Les vignerons coopérateurs ont le souci de ne rien rejeter dans la nature (gestion des effluents) et de toujours mieux adapter les traitements des vignobles pour être en harmonie avec l'environnement. « *L'engagement vers des pratiques de culture raisonnée n'a de cesse de progresser. Nous sommes soucieux de notre environnement, volontaires et actifs pour le protéger* », affirme Héléne Basset.



## Le savoir faire : compétences, technologie, qualité

### Tradition et innovation, clé du succès des caves coopératives

Le **savoir-faire traditionnel** des vignerons coopérateurs, servi par **des techniques de vinification et d'élevage modernes** et une quête permanente **d'amélioration**, leur permet d'élaborer des vins authentiques et de qualité constante.

La **complémentarité entre tradition et innovation** est la clef du succès de la coopération vinicole qui sait allier rigueur et créativité pour restituer toutes les nuances des terroirs. Adhérer à une cave coopérative, c'est avoir une plus grande **maîtrise de l'ensemble des opérations** de la filière, à tous les niveaux :

- **au stade de la production :**

en maîtrisant l'encépagement, les vendanges, ainsi que l'évolution des méthodes culturales (pas de traitement systématique, meilleure gestion des effluents, ...)  
 en supervisant les techniques de production de ses adhérents,  
 en accompagnant les adhérents dans le conseil et la formation technique.

- **au stade de l'élaboration, la vinification et la conservation :**

en ayant du personnel spécialisé et formé : œnologues, cavistes,  
 en investissant dans des méthodes et techniques modernes,  
 en ayant recours à des équipements performants de pointe (processus de vinification contrôlée, traçabilité, ...)  
 en ayant la possibilité de stocker, élever de grandes quantités.

- **au stade de la commercialisation :**

par une mise en bouteille et un conditionnement de haute qualité,  
 par des ventes assurées par des spécialistes : technico-commerciaux, responsables de caveaux.

### Dans les vignes et à la cave, une alliance d'hommes et de compétences

Les caves coopératives sont administrées par des viticulteurs élus. Des structures participatives permettent à chaque adhérent de collaborer à la vie de la cave.

**Les vignerons coopérateurs**, véritables maîtres d'œuvre, soignent et élèvent leurs vignes toute l'année et sont impliqués à chaque étape de la production. **Dans un esprit d'équipe**, ils s'entourent **des compétences** des meilleurs spécialistes.

Le **technicien viticole** optimise le travail des terroirs et de la vendange, **l'œnologue et le caviste** élaborent les cuvées, **l'équipe commerciale** reçoit la clientèle et vend les vins et **l'équipe administrative** assure la gestion.

### Des vins de caractère, reflets des terroirs du Var

La coopération incarne la formidable **synergie des terroirs et des hommes**. Les vignerons coopérateurs produisent des **vins au caractère bien marqué** : subtils, puissants, généreux et lumineux, ils reflètent **la typicité des terroirs du Var** (argilo-calcaire, granitiques, schisteux).

Par leur **professionnalisme**, les vignerons coopérateurs ont contribué au **développement et à la reconnaissance de nombreux vignobles**. « *Le rosé, notre produit phare, a permis de passer au travers de la crise.* », indique Eric Pastorino. Aujourd'hui, la coopération exerce une action de portée croissante sur **la qualité des vins**.



## Des vins récompensés

---

### Caves coopératives et cuvées (non exhaustif)

#### Besse/Issole – Le cellier de Gaspard

VDP du Var, cépage Merlot

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2006*

#### Le Thoronet-Le Cannet – La Guilde des Vignerons Cœur du Var

« Cuvée Coquelicot » Merlot

Merlot Coquelicot Rouge

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2006*

*récompense aux trophées « Soleils 2007 »*

#### Flassans – Cellier Saint-Bernard

VDP des Maures Blanc

VDP des Maures Chardonnay

VDP du Var Rosé

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2007*

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2007*

*Médaille de bronze concours général agricole Paris 2007*

#### Gonfaron – Les Maîtres Vignerons de Gonfaron

Cuvées domaines en Côtes de Provence :

St-Quinis Rosé

Lou Pas d'Avés Rosé

Jules César Rosé

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

#### Le Luc – Les Vignerons du Luc

Domaine Saint-Martin Rouge 2003

Réserve Vintimille Rosé

VDP des Maures Rosé Syrah

*1 étoile guide Hachette 2006*

*1 étoile guide Hachette 2006*

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2006*

#### Pierrefeu – Les Vignerons de la Cave de Pierrefeu

AOC Côtes de Provence rosé

AOC Côtes de Provence blanc

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2006*

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

#### Puget-Ville – Le Cellier Saint-Sidoine

Côtes de Provence blanc

(Cuvée Grande réserve)

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2007*

#### Pourcieux – Les Vignerons du Baou

AOC Côtes de Provence rosé

(Lou Baou 2006)

AOC Sainte-Victoire rouge 2004

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

*Couronne d'Or Concours des Vins d'Aix-en-Provence 2007*

#### Pourrières – La Fraternelle

Côtes de Provence Ste-Victoire

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2007*

#### La Cadière – Les Vignerons de la Cadièrenne

AOC Bandol Rosé 2006

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2007*

#### Carcès – Hameau des Vignerons de Carcès

VDP rosé

AOC rosé « Lou Neitar »

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2007*

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

#### Correns et Le Val – Les Vignerons de Correns et du Val

AOC Côtes de Provence rosé

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

#### La Roquebrussane – SCA La Roquièrre

VDP rouge et rosé

(Cuvée San Bastian)

Coteaux varois rosé

VDP blanc

*5 soleils en 2007*

*Médaille d'or concours général agricole Paris 2007*

*Médaille de bronze concours général agricole Paris 2007*

#### Les Arcs sur Argens – Le Cellier des Archers

Côtes de Provence rosé

(Cuvée « Annonciade »)

Cuvée « La Tour »

VDP rosé

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

*Médaille de bronze concours général agricole Paris 2007*

*Médaille d'argent concours général agricole Paris 2007*

## De la vigne à la cave, paroles de coopérateurs

« *Le vigneron coopérateur, c'est le jardinier de la Terre* » - » Eric Pastorino

### A votre avis, quelle est l'image des caves coopératives auprès du grand public ?

« *Un grand bâtiment qui abrite une entreprise, une petite usine, très au point sur la technique.* »  
Roque Pertusa, viticulteur, président de FDCC83.

« *L'image des coopératives est encore négative, car pour beaucoup, coopérative égale « mélange » des vins, production de masse, inexistence de sélections qualitatives.... Le statut coopératif est méconnu du grand public : son fonctionnement, ses engagements, ses compétences....* » Michel Baudier, viticulteur et Président de la Coopérative de Besse sur Issole - Patricia Amigoni, secrétaire comptable.

### Pour quelles principales raisons conseilleriez-vous à quelqu'un d'acheter du vin à la coopérative ?

« *La cave est un lieu convivial avec un grand choix de produits de qualité et de prix, avec parfois quelques bonnes affaires.* » Roque Pertusa, viticulteur, président de la FDCC83

« *Tout d'abord parce qu'une bouteille de vin sur deux est produite en France par une cave coopérative. Ensuite, acheter en cave coopérative, c'est la certitude que tout le processus légal de la protection du consommateur est mis en œuvre. Enfin, acheter une bouteille de vin en cave coopérative, c'est consommer un petit bout de pays qui l'a vue naître.* » Michel Baudier, viticulteur et Président de la Coopérative de Besse sur Issole - Patricia Amigoni, secrétaire comptable

« *La cave coopérative, poumon du village, a une véritable identité. Nous sommes la vitrine du terroir. C'est un lieu de rencontres où BMW et 2CV se côtoient et viennent chercher des vins au meilleur rapport qualité prix. Nos clients sont très fidèles.* » Jean Claude Henry, président de la cave de Taradeau.

### A l'occasion des « Jours de fête » dans les caves cet été, quel message souhaiteriez vous faire passer au public ?

« *Le regroupement de viticulteurs en cave coopérative permet une mise en commun de moyens financiers et de compétences professionnelles qui aboutissent à un outil de travail performant, permettant de pérenniser les exploitations viticoles par la vinification, la promotion et la commercialisation des fruits du travail du viticulteur. La production en cave coopérative permet d'homogénéiser la production vinicole d'un village, ou de quelques villages, de faire face plus facilement aux aléas climatiques et de produire un vin de qualité de façon régulière dans le temps.* » Michel Baudier, viticulteur et Président de la Coopérative de Besse sur Issole - Patricia Amigoni, secrétaire comptable

### Qu'appréciez-vous le plus dans votre métier ?

« *D'abord un choix de vie certes pas aussi valorisant financièrement que l'on pourrait croire, un plaisir d'être en osmose avec la nature et surtout au rythme de celle-ci. Enfin, la joie de présenter les produits et d'expliquer les méthodes d'élaborations.* » Roque Pertusa, viticulteur, président de FDCC83

« *La vigne est exigeante et réclame à la fois une attention quotidienne, un savoir-faire exceptionnel, et une solide expérience. Les gestes que le vigneron semble répéter à l'identique chaque année ne lui font pas oublier que chaque pied a son caractère, et que de son dialogue quotidien avec la plante dépend la qualité du millésime. La nature et le climat donnent à chaque récolte sa personnalité et font de la vigne une plante changeante, du vin un produit vivant, et du travail du vigneron un art véritable. La magie apportée par la vinification et l'alchimie qui fait que le raisin devient nectar.* »

« *L'apport de convivialité et de joie, qu'amène le vin dans nos rapports aux autres.* » Michel Baudier, viticulteur et Président de la Coopérative de Besse sur Issole - Patricia Amigoni, secrétaire comptable.



## Les chiffres clés

### DANS LE VAR, les caves coopératives, moteur de la viticulture avec 64% de la production départementale

**45** caves  
**5643** vignerons coopérateurs  
**326** salariés

La coopération varoise représente :  
**57%** des volumes AOC  
**70%** des vins de pays  
**64%** de la production totale

#### • Les volumes (en hectolitre)

	Var	Coopération varoise	
Côtes de Provence	819 613	480 522	<b>59%</b>
Bandol	52 219	21 202	41%
coteaux d'aix	6 226	1 826	29%
coteaux varois	97 498	53 514	55%
<b>TOTAL AOC</b>	975 556	<b>557 064</b>	<b>57%</b>
VIN DE PAYS	395 747	277 638	<b>70%</b>
<b>TOTAL</b>	1 431 344	<b>912 632</b>	<b>64%</b>

Source FDCC83 - 2006

#### • Les superficies (en hectare)

	Var	Coopération varoise	
Côtes de Provence	17 842	9 985	56%
Bandol	1 525	615	40%
coteaux d'aix	130	34	26%
coteaux varois	2 226	1154	52%
<b>TOTAL AOC</b>	21 723	<b>11 788</b>	54%
VIN DE PAYS	7 014	4 687	67%
<b>TOTAL</b>	29 929	<b>17 101</b>	57%

De la plus petite cave (1 385 hl) à la plus grande (53 064 hl)  
 De la plus ancienne (Cotignac, 100 ans) à la plus jeune (Plan de la Tour, 1936)  
 Conséquence de l'urbanisation, la cave de Bormes quitte le centre du village en 2006 vers de nouveaux locaux, à l'entrée.

### EN FRANCE, 1 vin sur 2 provient des caves coopératives

**870** caves coopératives dans **42** départements  
**110 000** vignerons coopérateurs  
**22 000** salariés soit **8 100** équivalents temps plein  
**50%** de la production vinicole française  
**1/3** de la production à l'export

Ces chiffres confirment **la place déterminante de la coopération vinicole** qui s'attache à :

- faire renaître et défendre les vignobles,
- contribuer au renouveau économique régional,
- éviter l'exode rural,
- relancer le marché.

## Communiqué de presse

Vendredi 29 juin 2007

**Bienvenue dans les caves coopératives du Var pour la 7<sup>ème</sup> édition des « Jours de fête » !  
Du 16 juillet au 15 août 2007, les vigneronns coopérateurs invitent le public à partager leurs valeurs, leur passion du terroir et leur état d'esprit dans une ambiance conviviale. Visite de la cave, dégustation des produits, découverte des métiers, animations diverses et jeu concours rythmeront ces semaines estivales.**

### Valoriser la coopération vinicole à travers les « Jours de fête »

Pour cette 7<sup>ème</sup> édition du « Mois des Vignerons Coopérateurs », trente caves ouvrent leurs portes au public du 16 juillet au 15 août. Lancée en 2001 par la Fédération des Caves coopératives du Var (FDCC83), cette manifestation se place sous le signe de la fête, du partage et de la convivialité avec un objectif clair : mieux faire connaître l'activité, les hommes, l'état d'esprit coopératif et la qualité des productions

« Nous devons rester mobilisés auprès du public pour valoriser et défendre nos métiers, faire comprendre notre attachement viscéral au terroir et à la vigne et soutenir la viticulture et son avenir. », précise Eric Pastorino, viticulteur à Gonfaron et secrétaire général de la fédération. « A l'ère de la mondialisation, l'avenir est incertain. Il faut se battre pour que les générations futures gardent l'esprit coopératif sans tomber dans l'individualisme ».

### Le tour du Var en 30 caves, à la découverte des terroirs et des coopérateurs

Du littoral à l'arrière pays en passant par le centre Var, la Ste Baume et ses environs et le massif et la plaine des Maures, chaque cave propose ainsi des animations diverses : présentation du métier de vigneron coopérateur, visite de la cave et du vignoble, dégustation et collation, exposition de photos, musique, repas vigneron et participation au jeu-concours avec un séjour en ferme auberge dans le Var et des bouteilles de vin à gagner.

« Nous souhaitons à travers ces rencontres, transmettre une image conviviale, professionnelle et respectueuse de l'environnement », souligne Roque Pertusa, viticulteur à Ramatuelle, président FDCC83.

Le catalogue du « Mois des Vignerons Coopérateurs 2007 » est disponible dans les offices de tourisme. Il permettra aux amateurs de découvrir les paysages et le patrimoine du Var en faisant la tournée des caves coopératives en fête. Renseignements : 04 94 59 01 96 - FDCC83

### Savoir être et savoir faire : une alliance historique de valeurs et de talents

La coopération incarne la formidable synergie des terroirs et des hommes. En alliant tradition, technologie de pointe et innovation (processus de vinification contrôlée, traçabilité, culture raisonnée, ...), les vigneronns coopérateurs produisent des vins au caractère bien marqué : subtils, puissants, généreux et lumineux, ils reflètent la typicité des terroirs du Var (argilo-calcaire, granitiques, schisteux), mais aussi l'œuvre d'une réalisation collective.

Autour du viticulteur, de la vigne à la cave, techniciens, cavistes, œnologues, spécialistes, et commerciaux travaillent dans un esprit d'équipe avec des valeurs communes : solidarité, transparence, respect, équité. « En coopération, nous partageons nos connaissances, nous mutualisons les frais pour investir ensemble et nous assemblons nos raisins pour optimiser la qualité. La pluralité fait la force : le groupe est meilleur que le meilleur du groupe ! », commente Roque Pertusa. « Etre vigneron coopérateur, c'est tout un état d'esprit et un art de vivre dans un contexte économique pourtant difficile, avec pour maître mot, la solidarité. Ça existe encore ! », ajoute Christian Baccino, président de la cave de Pierrefeu.

### Vignerons coopérateurs, fer de lance de la filière viticole varoise

L'implication des vigneronns coopérateurs dans les questions sociales, économiques et environnementales pour la cave fait d'eux des acteurs du développement rural. Avec 64% de la production viticole du département sur 17.000 hectares (57% AOC toutes couleurs, majoritairement Côtes de Provence et 70% des vins de pays), les caves coopératives pèsent un poids économique certain. « Nous jouons un rôle essentiel dans l'aménagement du territoire et le maintien du tissu rural. Notre force, c'est la proximité. Le regroupement pour la récolte, la vinification et la vente permet de préserver les petites exploitations, de pérenniser l'activité et favoriser aussi l'installation de jeunes viticulteurs », explique Eric Pastorino.

La FDCC83 compte 5643 viticulteurs et 326 salariés dans 45 caves, dont la plus ancienne, Cotignac, est centenaire. Les caves du Var sont plutôt atypiques, sans grosse structure et produisent de 2000 à 50.000 hectolitres.

[Votre Contact Presse](#)

Catherine BRACHET - Image Conseil - 04 94 08 40 75 ou 06 75 86 39 27

## Les « Jours de fêtes » 2007 dans le Var



le mois des vignerons coopérateurs

# Jours de fête

**Bienvenue dans les caves coopératives du Var du 14 juillet au 15 août 2007**

Renseignements :  
**04 94 59 01 96**  
 fdcc83@wanadoo.fr

Logos: Région PACA, CAV, CREDIT AGRICOLE, CONSEIL GENERAL, Vignerons coopérateurs du Var

### Valoriser la coopération vinicole : les hommes, les produits et l'état d'esprit

Les vignerons coopérateurs invitent le public à leur rencontre du 16 juillet au 15 août. C'est l'occasion pour les amateurs de découvrir les paysages et le patrimoine du Var à travers les caves coopératives en fête, leurs produits reflétant **la typicité et la diversité des terroirs** du département. Le catalogue du «**Mois des Vignerons Coopérateurs 2007** » est disponible dans les offices de tourisme.

Du littoral à l'arrière pays en passant par le centre Var, la Ste Baume et ses environs et le massif et la plaine des Maures, chaque cave propose **des animations diverses** : présentation du métier de vigneron coopérateur, visite de la cave et du vignoble, dégustation et collation, exposition de photos, musique, repas vigneron et participation au jeu-concours avec un séjour en ferme auberge dans le Var et des bouteilles de vin à gagner.

Sous le signe de **la fête, du partage et de la convivialité**, les « Jours de fête » permettront aux vignerons de **mieux faire connaître l'activité, les hommes, l'état d'esprit coopératif et la qualité des productions**. *« Nous devons rester mobilisés auprès du public pour valoriser et défendre nos métiers, faire comprendre notre attachement viscéral au terroir et à la vigne et soutenir la viticulture et son avenir »,* précise Eric Pastorino, viticulteur à Gonfaron et secrétaire général de la fédération.

**Le 16 juillet : Cogolin**

**Le 19 juillet : Bormes les mimosas**

**Le 20 juillet : Carces, Cuers, le Luc, La Roquebrussanne, Taradeau, Vidauban**

**Le 21 juillet : Les Arcs, Besse/Issole, Bras, Brignoles, Collobrières, Draguignan, Entrecasteaux, Flassans, Flayosc, Pourcieux, Pourrières, Rougiers, St Maximin, Taradeau, Vidauban**

**Les 22 et 23 juillet : Correns,**

**Le 25 juillet : Puget-Ville**

**Le 27 juillet :** Cogolin, Cuers, Ramatuelle

**Le 28 juillet :** La Cadière, Le Cannet, Cotignac, Figanières, Pierrefeu

**Le 3 août :** Cuers, La Motte

**Le 4 août :** Besse/Issole, Bras, Flassans

**Le 9 août :** Bormes les mimosas

**Le 10 août :** Cotignac, Cuers, Le Luc, La Roquebrussanne, Taradeau

**Le 11 août :** Les Arcs, Brignoles, La Cadière, Collobrières, Entrecasteaux, Figanières, Flayosc, Gonfaron, Pierrefeu, Pourcieux, Pourrières, Rougiers, St Maximin, Taradeau, Draguignan

**Le 14 août :** Carces, Cogolin, La Motte, Puget-Ville, Ramatuelle

**Le 15 août :** Le Thoronet

Les Vignerons Coopérateurs du Var

15, Avenue du Maréchal Foch

83170 Brignoles

**RENSEIGNEMENTS SUR LES JOURS DE FETE :** Tél. : 04 94 59 01 96 - [fdcc83@wanadoo.fr](mailto:fdcc83@wanadoo.fr)