

Vignerons
coopérateurs de France



LES METIERS
dans les caves de
Vignerons Coopérateurs

Juin 2004

SOMMAIRE

Première partie LES VIGNERONS COOPERATEURS : QUI SONT-ILS ?	
Les Vignerons Coopérateurs et les terroirs : un lien historique	Page 4
Comment définir la coopération ?	Page 5
Les valeurs de la coopération	Page 6
Quelques repères chiffrés	Page 8
Le fonctionnement d'une cave coopérative : une organisation participative	Page 9
Deuxième partie LES METIERS DANS LES CAVES DE VIGNERONS COOPERATEURS	
L'éventail des métiers dans les caves coopératives	Page 11
La représentation des Vignerons Coopérateurs dans l'Aude	Page 15
Liste des caves coopératives dans l'Aude	Page 18

Première partie

**LES VIGNERONS COOPERATEURS :
QUI SONT-ILS ?**

Les Vignerons Coopérateurs et les terroirs : un lien historique

De par ses origines, la coopération vinicole, ancrée dans le territoire, a toujours eu comme préoccupation le maintien du paysage viticole, le respect de l'environnement, de la terre qui assurent diversité et typicité des vins.

Quelques repères historiques attestant de la fidélité des Vignerons Coopérateurs aux terroirs de France.

Début du 20ème siècle : naissance de la coopération vinicole.

1901 : naissance de la première cave coopérative à Maraussan, « les Vignerons Libres », dénomination qui en dit déjà beaucoup sur les valeurs coopératives. Quelques années avant, en Alsace et en Champagne, des caves avaient vu le jour. Le début de siècle se caractérise par : une crise de surproduction, une chute importante des prix de vente des vins, une mévente dramatique, la crise de phylloxéra, puis par la suite, par toutes les maladies (mildiou, oïdium), les gels, les méventes, les guerres provoquant un fort exode rural. Cette situation amènera les vignerons à ressentir le besoin de se grouper face à la chute des prix du vin et face à un vignoble dévasté par la maladie. Afin d'améliorer leur situation économique, les vignerons décidèrent ainsi de se grouper et de former la première cave coopérative, leur permettant d'éliminer les intermédiaires. Ils ont ainsi commencé à vendre leurs vins par leurs propres réseaux. C'est de cette solidarité qu'est née la coopération vinicole basée sur un développement collectif des régions.

Les années 30 correspondent à l'essor du mouvement coopératif.

Par la suite, la coopération a essentiellement joué un rôle d'appui technique en favorisant les technologies les plus avancées pour la culture de la vigne, la vinification du vin et sa conservation dans les meilleures conditions. C'est pendant la période d'entre-deux-guerres que la coopération vinicole a connu un essor important pour se stabiliser dans les années 70.

Actuellement, la coopération vinicole correspond à des structures qui assurent l'ensemble de la chaîne du vin : du travail sur le vignoble, en passant par le travail dans la cave pour finir par la commercialisation.

D'organisations collectives de survie au départ, les caves coopératives sont devenues aujourd'hui le tremplin de l'innovation vinicole, garantissant un épanouissement à chacun de ses adhérents. Elles sont les seules à pouvoir assurer la maîtrise de la production jusqu'à la commercialisation des produits.

Le souci premier de la coopération est d'associer la **qualité des vins** (par une sélection des apports, une grille de rémunération différenciée...) **avec les aspects économiques** (la meilleure rémunération possible des adhérents), **sociaux** (nombreuses actions de proximité), **et environnementaux** (souci d'une meilleure gestion des effluents, une meilleure adaptation des traitements des vignobles...). Elle est passée progressivement d'un rôle essentiellement technique à un rôle économique, social, de maintien d'emploi...

Comment définir la coopération ?

« Une cave coopérative est créée
par les vignerons coopérateurs
pour les vignerons coopérateurs »

« S'unir pour s'aider »

« Une sorte de compagnonnage fondé sur la solidarité,
la gestion commune, le développement de tous »

« Réussir une œuvre collective »

On peut dire que la coopération est une forme d'économie collective, respectant les individualités. Elle est basée sur les **grands principes de l'économie sociale** et véhicule ainsi de grandes valeurs qui y sont associées.

Les coopératives sont constituées de personnes physiques ou morales mettant certains biens en commun pour **réaliser ensemble un projet**. Elles sont des sociétés de droit privé qui ont pour principal objectif : celui de représenter au mieux leurs adhérents, de mettre en valeur leur patrimoine ainsi que leurs efforts.

La coopération vinicole a, depuis toujours, permis de préserver les petits producteurs. En effet, bon nombre de jeunes voulant s'installer en viticulture, n'ont pas les moyens financiers pour réaliser ce projet professionnel. Les caves coopératives, en leur apportant un soutien matériel, administratif, technique et financier, ont permis à une multitude de petits vignerons de s'installer. Le mouvement coopératif à ses débuts a été essentiellement un instrument créé dans le cadre d'un idéal mutualiste pour offrir aux petites et moyennes exploitations de type familial la possibilité des conditions d'exploitations qu'elle ne pouvait s'offrir seule.

Le paysage vinicole actuel serait bien différent sans les coopératives, seuls de grands propriétaires existeraient. En effet, le regroupement a permis entre autre, de **préserver les petites exploitations** peu rentables isolément et souvent dispersées, et donc de conserver une activité vinicole menacée. La coopération vinicole permet donc encore aujourd'hui de vinifier ensemble et donc de bénéficier de moyens de production modernes et performants permettant ainsi une production constante et de qualité.

La cave coopérative est une société de personnes attachée et limitée à un territoire précis, qui s'engage à **valoriser au mieux la production** de ses seuls adhérents. Elle mobilise le capital accumulé au profit de l'emploi et de la durabilité de l'outil qu'elle représente. La cave coopérative est le prolongement des exploitations vinicoles de ses adhérents, elle leur appartient donc et peut, à ce titre, indiquer sur l'étiquette de ses vins « mis en bouteille à la propriété ».

Actuellement, la coopération, en pleine phase de maturation, exerce une action de portée croissante sur plusieurs plans : qualité des vins (démarche qualité, recherche œnologique avec entre autre l'Institut Coopératif du Vin (ICV), organisation de marché (force de proposition et de négociation), économie (maintien du tissu économique de l'arrière pays par des emplois durables), progrès social (amélioration des conditions de travail, mise en place des 35 heures) etc.

Les valeurs de la coopération

« Etre vigneron coopérateur, c'est agir ensemble ... »

Un vigneron qui ne possède pas de propre chai, apporte sa récolte à la cave qui se charge de la vinification et de la commercialisation des vins. Parmi les Vignerons Coopérateurs, on trouve tout aussi bien des retraités que des jeunes qui s'installent, des vigneron de père en fils comme des citadins qui se lancent dans une nouvelle activité, l'un possédera quelques ares, l'autre plusieurs dizaines d'hectares, l'un exercera son métier de vigneron à plein temps, l'autre à temps partiel...

Il y a autant de cas de figures que de vigneron, la porte d'une cave coopérative étant ouverte à toute bonne volonté.

La coopération est bien plus qu'un simple regroupement de moyens techniques, elle correspond à des valeurs, un état d'esprit véhiculé depuis ses origines :

Solidarité, confiance, transparence, équité, démocratie sont les valeurs fondamentales pour un vigneron coopérateur.

- **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.
- **Confiance** : la coopération permet de valoriser au mieux la production des coopérateurs, malgré les aléas du marché.
- **Transparence** : les règles de fonctionnement d'une cave doivent être claires et connues de tous les adhérents. Aussi petit ou isolé soit-il, chacun des coopérateurs sera informé de la stratégie politique de la cave. Tout investissement est voté, chacun a son mot à dire dans la gestion de la cave.
- **Equité** : qu'un coopérateur ait plusieurs dizaines d'hectares ou seulement quelques ares, sa voix est entendue de la même manière, même si le système de pondération des voix tend à s'étendre. Le prix payé par un coopérateur pour un produit est le même pour tous.
- **Responsabilité** : la cave coopérative se doit d'informer ses adhérents au mieux afin de leur permettre de comprendre leur environnement concurrentiel et de leur permettre de s'adapter au mieux aux aléas du marché.
- **Démocratie** : un homme, une voix, un des principes de base de la coopération. Chaque adhérent possède une voix quelque soit l'importance de son capital au sein de la cave ou quelque soit sa surface cultivée.
- **Partage** : du fruit de la cave coopérative de manière identique et proportionnelle aux apports de chacun des vigneron adhérents.

La coopération : un art de vie, des choix dans la conception et le partage du travail :

Le travail, le savoir-faire du vigneron est prolongé par les compétences de spécialistes (cavistes, œnologues, commerciaux) qui prennent en charge son raisin à la cave. Ainsi chacun est responsable de sa participation à l'élaboration des vins. Chaque étape est l'œuvre de spécialistes qui élaborent des vins qui allient tradition de savoir-faire avec progrès technologiques. Les vins produits par les Vignerons Coopérateurs reflètent **la typicité des terroirs d'origine**, l'œuvre **d'une réalisation collective**, fondée sur la convivialité et l'optimisme. Ainsi donc le savoir-faire des Vignerons Coopérateurs est complété à la cave par le travail d'un ou plusieurs cavistes, œnologues, spécialistes, commerciaux.

Les caves coopératives sont également actuellement les plus **avancées d'un point de vue technique** : le fait de s'associer permet aussi d'investir dans du matériel technique très performant mais aussi très coûteux, auquel un isolé ne pourrait prétendre.

Les Vignerons Coopérateurs sont les **garants de la tradition viticole**, ils travaillent tout au long de l'année dans leurs vignes pour leur apporter le meilleur soin. Les spécialistes de la cave coopérative élaborent les vins dans les conditions technologiques de pointe comme l'exige l'œnologie moderne, garante de la sécurité, de l'hygiène et de la qualité du vin. Cette complémentarité entre tradition et modernité est la clef du succès de la coopération vinicole qui a toujours su mettre en présence des métiers complémentaires, des générations qui travaillent ensemble, des confrontations de points de vue différents. Elle fait aussi que les caves coopératives sont les pionnières dans les mutations qualitatives du vin, en combinant une vinification de pointe avec la typicité et le caractère de chaque terroir. L'animation, les débats d'idées y sont fréquents, la parole étant donnée à tous. Chacun a son mot à dire au sein d'une organisation coopérative.

De plus, la coopération favorise la formation, ainsi que l'installation de jeunes vignerons en continuant à défendre les intérêts d'une viticulture vraie et fidèle à ses engagements.

Quelques repères chiffrés

La coopération vinicole est actuellement présente dans 42 départements et dans des milliers de communes dont plus de 97% d'entre elles sont des communes rurales. La participation des caves coopératives au maintien du tissu rural des régions, leur statut de premières entreprises du monde rural n'est pas un vain mot.

870 caves coopératives (unions comprises) en France, dont 110 000 vignerons coopérateurs.

L'implantation géographique des caves fait de la coopération vinicole un interlocuteur de proximité dans les régions. La grande force de la coopération vinicole est d'avoir su conserver cette proximité indispensable entre les producteurs et les consommateurs et d'avoir su créer parallèlement des entreprises de portée internationale puisque la coopération exporte 36 % de sa production totale.

La coopération vinicole représente : **51% de la production vinicole française** (hors Charentes).

500 millions de cols (75 cl)

Le chiffre d'affaires de la coopération vinicole est de : 4 573 millions d'euros

1 vin sur 2 est issu de la coopération vinicole.

Pourcentage de la production nationale (hors Charentes) (source : CCVF – enquête annuelle 2001)

AOC	38 %
VDQS	40 %
Vins de Pays	72 %
Autres vins (dont Vins de table)	54 %
Champagne	30 %
Cognac	1 %

Ces chiffres montrent la place déterminante que la coopération a joué et continue de jouer dans les régions viticoles : faire renaître des vignobles, contribuer au renouveau économique régional, éviter l'exode rural en créant des conditions de vie locale normales, relancer le marché, être un interlocuteur pour défendre le vignoble français.

Le fonctionnement d'une cave coopérative : une organisation participative

Les vignerons ont voulu, en créant les outils d'approvisionnement, de collecte, de transformation et de commercialisation que représentent les caves coopératives, s'impliquer activement dans leurs productions et ainsi avoir un outil qui soit le prolongement de leur exploitation.

A l'intérieur d'une cave, les relations humaines de travail fonctionnent comme partout ailleurs : elles sont basées sur des notions de productivité, de qualité, de rendement, de sécurité et de résultats. Les caves coopératives sont administrées par des vignerons élus. Des structures participatives permettent à chaque adhérent de participer à la vie de la cave.

L'Assemblée Générale

Chaque adhérent (quel que soit le nombre de parts qu'il détient) dispose d'une voix et peut se faire représenté en cas d'absence.

Après lecture du rapport moral et financier du Conseil d'Administration, l'Assemblée Générale Annuelle doit examiner, approuver ou rectifier les comptes présentés ; donner ou refuser une réélection des administrateurs... L'AG est souveraine dans ses décisions dès que le quorum est atteint, et dès qu'elle est convoquée régulièrement.

Le Conseil d'Administration

Il est l'instance de représentation et de gestion permanent et collectif de la cave coopérative. Il se réunit tant qu'il le désire et au minimum une fois par trimestre. C'est l'Assemblée Générale qui procède à son élection, il est l'organe décisionnaire de terrain.

Le Conseil d'Administration nomme un directeur qui est salarié (lié par un contrat de travail) qui assure la bonne marche de la cave sous sa responsabilité.

Le couple Président / Directeur

Ce couple représente la rencontre du monde agricole avec le monde économique, tout en garantissant aux adhérents un droit de regard sur l'ensemble de la gestion de la cave.

Le Président : Le Conseil d'Administration désigne le Président. Cet élu a un rôle très important puisqu'il préside entre autre l'ensemble des Assemblées Générales.

Le Directeur : Il applique la politique définie par le Conseil d'Administration. Il est responsable de la gestion quotidienne de la cave, de la gestion du personnel. Une collaboration étroite entre le Président et le Directeur est indispensable pour une bonne gestion de la cave coopérative.

Le Bureau

Il est aussi désigné par le Conseil d'Administration et est renouvelé tous les ans. Il discute de la politique générale de la cave en premier lieu. Il « débroussaille » les dossiers. Ces dossiers (politique générale, de développement, d'investissements commerciale) sont ensuite présentés au Conseil d'Administration qui le discute, l'amende ou l'accepte. Les décisions sont ensuite communiquées aux adhérents pour qu'ils soient informés de la bonne conduite des projets de leur coopérative.

Deuxième partie

**LES METIERS DANS LES CAVES DE
VIGNERONS COOPERATEURS**

L'éventail des métiers dans les caves coopératives

Autour du viticulteur qui cultive la vigne et qui est impliqué dans la vie de la cave coopérative, de nombreux métiers se sont développés. Une chose est sûre, dans les caves coopératives, c'est le travail d'équipe qui prime !

Nous vous proposons quelques fiches métiers en cave coopérative sachant que ces définitions et fonctions s'adaptent aux taille et hiérarchisation des entreprises. On remarquera d'ailleurs que plusieurs fonctions semblent proposer les mêmes missions mais cela est évidemment fonction de l'organisation de l'entreprise.

Cette liste n'a pas vocation à être exhaustive car nombreux sont les métiers insoupçonnés en cave coopérative... Dans certaines structures, on ne trouveras pas l'ensemble de ces métiers, dans d'autres, il existera d'autres fonctions et très logiquement, les métiers seront davantage spécialisés dans les plus grandes caves.

DANS LES VIGNES...

Le vigneron coopérateur

Il cultive ses vignes toute l'année, depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges à la fin de l'été. Il entretient le vignoble, plante la vigne, la palisse ou la lie sur un tuteur, il la taille, la protège des maladies. Au moment de la récolte, il la vendange. De plus, il est très souvent impliqué dans toutes les étapes de vinification et même de commercialisation, on le retrouve souvent au caveau, pour parler des vins de la cave.

Le technicien culture vignoble

Il offre des conseils techniques et optimise le travail du viticulteur. Connaissant chaque parcelle qui appartient à la cave, il accompagne le vigneron coopérateur tout au long de l'année, l'informe des spécificités de son vignoble par rapport à celles des autres parcelles. Il participe à l'élaboration des cahiers des charges au vignoble, la mise en place et le suivi des actions de traçabilité, de sélection à la parcelle et des mesures agri-environnementales.

L'assistant technique et relationnel

Ces personnes assureront la relation entre les coopérateurs et leurs caves coopératives dans des missions d'appui technique, de développement de pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, de la bonne application des règles de production et d'apports définies par la cave. Ils sont les interlocuteurs privilégiés des adhérents et assurent la mission de relation entre la cave et les adhérents. Ils peuvent accompagner les projets de développement mis en œuvre par la cave à destination de ses adhérents. Ils assurent aussi l'interface entre la cave et l'ensemble des acteurs du milieu viticole sur le territoire de la coopérative pour les questions relevant de leur mission technique.

DANS LES VIGNES ET A LA CAVE...

Le responsable qualité

Le responsable qualité en cave coopérative suit la qualité de la parcelle à la bouteille. Il met en place et gère le mode de surveillance du système qualité de la

cave conformément aux normes. Il gère les moyens de mesure, d'essai et de contrôle ; met en place et valide la méthode HACCP. Enfin, il assure l'interface du service qualité de l'entreprise avec les services qualité des clients et fournisseurs.

Le technicien traçabilité

Il propose et met en place les procédures adaptées à la traçabilité des vins. Il anime et conduit des actions de traçabilité auprès des adhérents et met en place toute la logistique permettant la mise en place de la traçabilité. Il assure un suivi technique, quantitatif, qualitatif et logistique. Il assure le suivi informatique de la parcelle aux assemblages. C'est lui qui enregistre et contrôle les données tout en réalisant une veille technique. Enfin, il met en place des procédures de sécurité alimentaire (HACCP) , accompagne l'entreprise dans ses démarches de certification et veille à l'application des bonnes pratiques en conformité avec les directives.

A LA CAVE...

Le responsable contrôle laboratoire

Il conçoit, définit, organise et met en œuvre les différentes procédures garantissant la qualité des produits. Il supervise et suit le contrôle des matières premières, des moyens de production et des produits tout au long de leur élaboration. Ainsi, il participe à l'amélioration de l'organisation de la production et des équipements de production.

Le technicien de laboratoire

Le technicien de laboratoire réalise les analyses chimiques et biologiques selon des procédures garantissant la fiabilité des résultats. Il assiste le chef de laboratoire ou l'œnologue dans l'exécution de ses travaux.

L'œnologue

Étymologiquement, œnologie signifie science du vin. Il débute ses dégustations avant les vendanges en goûtant les raisins dans le vignoble puis il déguste régulièrement les vins, cuve après cuve, barrique après barrique, dès la fermentation et pendant la période d'élevage du vin. L'œnologue procède à des assemblages à partir de cépages et de parcelles. L'œnologue a pour principales activités la vinification, l'élevage des vins et leur conditionnement. Le rôle de l'œnologue peut s'étendre aussi loin en aval, jusqu'à la recommandation de méthodes d'élaboration en fonction des consommateurs visés.

Le maître de chai

Il assure et supervise la bonne marche de l'ensemble des travaux du chai. Le maître de chai a pour rôle d'organiser les vendanges, de conduire le processus de vinification, élaborer et assembler les vins, vérifier l'entretien du matériel, enregistrer les opérations, encadrer les saisonniers et le personnel de chai....

Le caviste

Il est chargé des opérations de conservation et de mise en bouteille des vins à la cave. Il assure la transformation du raisin en vin. Il intervient dès l'entrée du raisin à la cave jusqu'à la mise en bouteille. Son rôle est de faire en sorte que la vinification s'effectue dans les meilleures conditions possibles. Les activités du caviste sont variées : extraire le jus, filtrer, suivre attentivement la macération, contrôler la

température et la densité, choisir le moment de maturation du vin en fût, organiser et gérer le stockage, goûter le vin tout au long du processus, adapter son travail en fonction du résultat attendu... Il participe également à l'embouteillage et à l'étiquetage des bouteilles. Il intervient sous les ordres d'un maître de chai et parfois selon les indications d'un œnologue.

A la cave, il y a aussi des personnes en charge de l'approvisionnement en matières sèches à travers des postes de **responsables des achats et magasiniers**.

Autres postes importants dans la cave, la maintenance et l'entretien. Ainsi, nombreux sont les **responsables entretien** et **ouvrier d'entretien** permettant à la cave de respecter l'ensemble des normes d'hygiène que s'imposent les caves coopératives.

Nombreux sont les métiers liés à la logistique des caves coopératives qui travaillent en équipe avec les autres métiers techniques de la cave. En effet, souvent on retrouve des **chefs de quai, chauffeurs et caristes**.

A la chaîne d'embouteillage, on retrouve notamment des postes de **conducteurs de ligne et d'opérateurs de chaîne**.

L'équipe commerciale

Directeur commercial, assistant commercial, directeur de zone, animateur de ventes, responsable marketing, communication... Cette équipe est très variée d'une cave à l'autre en fonction de sa taille et de sa politique commerciale qu'elle soit nationale et/ou internationale. Souvent, l'équipe commerciale est en charge du marketing mais il n'est pas rare de trouver des postes de responsables marketing dans les caves coopératives.

Par ailleurs, du côté de la commercialisation on retrouve **le personnel de vente au caveau** qui participe de la commercialisation des vins de la cave souvent avec l'aide des vignerons coopérateurs qui participent régulièrement aux actions de promotion des vins de la cave.

L'agent d'accueil culturel

Il organise et anime l'accueil des touristes à travers des actions essentiellement vers l'information des visiteurs sur le mode de vie « vigneron », les techniques et savoir-faire locaux et l'histoire de la vigne et du vin sur le territoire de la cave. Il met en place des manifestations destinées à transmettre l'histoire et la culture spécifique de la région de production et de toute animation relative à la promotion de la culture vigneronne et à sa valorisation.

Le directeur de cave coopérative

Il applique la politique définie par le Conseil d'Administration. Il est responsable de la gestion quotidienne de la cave, de la gestion du personnel. Une collaboration étroite entre le Président et le Directeur est indispensable pour une bonne gestion de la cave coopérative. Il assure aussi le secrétariat des conseils d'administration

En fonction de la taille des entreprises, le directeur est entouré de **personnel administratif** gérant de nombreuses tâches, comptables, douanières, et bien sûr le relationnel avec les adhérents :

Le responsable de la gestion administrative des adhérents

Il assure la relation avec les adhérents au plan administratif avec la mise à jour du fichier adhérents : signalétique, tenue du registre des parts sociales, parcellaire, mutations d'exploitations, suivi de l'encépagement et des plantations, saisie des apports aux vendanges, établissement des déclarations de récoltes, mise en paiement des récoltes (attributions et solde), préparation des assemblées générales.

Le comptable et gestionnaire financier

Selon la taille des entreprises, la fonction peut aller de la simple saisie des écritures comptables jusqu'à l'établissement définitif des bilans et comptes de résultat ainsi qu'à l'établissement de tableaux de bords de gestion fournis au conseil d'administration. Il est souvent responsable de la paye et des questions sociales au plan administratif, notamment en période de vendanges avec le recrutement d'un personnel saisonnier nombreux.

Le gestionnaire des documents douaniers

Il s'occupe de la tenue des registres d'entrées et sorties de vins, établit les déclarations mensuelles pour les douanes, assure le lien avec le stock physique de vins en cave, ainsi qu'avec les retiraisons et les chauffeurs. Il établit souvent les documents d'accompagnement lors des sorties des vins ainsi que les pièces spécifiques pour l'exportation des vins. C'est une fonction essentielle et particulière aux métiers du vin, dépendante de la réglementation viti-vinicole propre à cette filière. Elle peut être assurée par le directeur ou une secrétaire.

La représentation des Vignerons Coopérateurs dans l'Aude

L'Aude viticole

L'Aude est le 2ème département viticole français et le 1er département producteur de vins d'appellation du pourtour de la Méditerranée. 80 000 hectares de coteaux produisent des vins de pays et du vin d'appellation parmi les plus prestigieux et les plus goûteux de l'Hexagone : le chaleureux Fitou, les Corbières aux 11 terroirs, le Minervois aux bouquets généreux, le Crémant de Limoux, frais et racé, les vins doux et naturels, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes, le Cabardès, le Clape et le Quatourze. Nous noterons également les Côtes de la Malepère, VDQS, fruité et gouleyant.

La Fédération des caves coopératives de l'Aude a été créée en 1929 avec 32 caves, la première datant de 1909 (Lézignan).

Aujourd'hui, la Fédération départementale des caves coopératives de l'Aude regroupe toutes les caves coopératives et unions du département ce qui représente **73 caves coopératives**.

La coopération audoise

La coopération viticole audoise représente **4 millions d'hectolitres** dont :

- 700 000 hl en VQPRD,
- 1 million d'hl en cépages,
- 1.4 millions en VDP Aude et
- 500 000 hl en VDT.

La coopération viticole audoise représente **72% de la production de l'Aude**. Cela représente environ 450 salariés au total (hors unions), 1200 saisonniers, environ 12000 déclarants (vignerons).

La plus petite cave coopérative produit environ 5 000 hl, la plus grande 280000 hl, il s'agit de la cave du Razès.

Les unions et/ou filiales de commercialisation :

- UCCOAR (union + SA + filiales)
- Val d'Orbieu (coopérative + SA + filiales)
- Foncalieu (union)
- Sieurs d'Arques (SA)
- UCAVCA (UNION +SICA)
- Mont Tauch (SICA)
- Celliers Jean d'Alibert (union + SA filiales)
- UNION PLEIN SUD (union + SA)

DR 2002	NB DE CAVES	En %	Volume produit (en hl)	En %	Superficie (en ha)	En %
Moins de 20 000 hl	15	20 %	188 519	5 %	4 390	7 %
De 20 000 hl à 40 000 hl	29	39 %	865 263	25 %	14 650	25 %
De 40 000 hl à 80 000 hl	20	27 %	1 119 030	32 %	18 611	32 %
Plus de 80 000 hl	11	15 %	1 322 870	38 %	21 346	36 %
TOTAL	75	100 %	3 495 682	100 %	58 997	100 %
				Part des Caves coopératives		Part des Caves coopératives
TOTAL Département AUDE	4 881 071	72 %	84 134	70 %		

La Fédération des caves coopératives

Les actions de la Fédération sont les suivantes : la défense syndicale des coopératives, de la viticulture et des vignerons ; la représentation auprès des Pouvoirs Publics et des administrations.

Mais aussi des services et des conseils pour : la réglementation viti-vinicole ; les dossiers d'aides européennes ; les agréments des Vins de Pays ; le droit coopératif ; le droit social ; l'environnement et la sécurité ; l'économie, suivi marché et les investissements ; le développement ; la formation et toutes autres questions.

Le financement est volontaire par cotisation.

La Fédération départementale des caves coopératives de l'Aude fonctionne avec ses organes politiques :

un Président : Michel SERVAGE ;

un Bureau d'une vingtaine de membres qui se réunit tous les 15 jours ;

un Conseil d'administration formé de tous les présidents de caves coopératives qui se réunit tous les mois ;

une Assemblée générale statutaire qui se réunit une fois par an.

Organes techniques : la Fédération est composée de 14 salariés :

Directeur général : Jean-Paul BONNEL

Directrice adjointe : Pascale ORIOL (service Economie-Développement / Observatoire gestion coopératives-marché/Projet développement – Fusions – Suivi négociants)

Formation (droits plantation / JVC / économie-développement) : J-François GAZAL

Juridique (droit social / droit commercial / droit coopératif) : Marie-Hélène FOREST

Environnement (ICPE sécurité / investissements) : Agnès LEVET

Service VDP-Production (enrichissement / stockage / pratiques œnologiques) : François ROUSSET / Didier CHARLES

Secrétariat : Béatrice GARCIA / Nadine DE ALMEIDA / Anne GIONCO / Christine AUTHIER

Standard : Julie FONTANET

Service comptabilité : Claude ALAZET et Lucie PUJOL

Vignerons Coopérateurs Audois

Maison des Vignerons Audois
Z.A.C. Bonne Source
B.P. 40527
11105 NARBONNE CEDEX
Tél : 04 68 90 22 22 - Fax : 04 68 90 22 23
fdcc-11@wanadoo.fr

Liste des caves coopératives audoise

Les caves coopératives ouvrent leurs portes aux étudiants !

Stages en alternance, stages en formation initiale ou continue, sujets d'étude dans le cadre de mémoires, emplois... autant de possibilités d'échanges avec les caves coopératives...

Voici les coordonnées des caves coopératives audoises, n'hésitez pas à prendre contact avec :

ADRESSES	PRESIDENTS	DIRECTEURS	TEL.	FAX
CAVE COOPERATIVE « La Languedocienne et ses Vignerons » 11120 ARGELIERS	EUGENE Gérard	MAURY Michel	0468461114	0468462303
CAVE COOPERATIVE LA MALEPERE 11290 ARZENS	SABADIE Bertrand	REY Daniel	0468767171	0468767172
CAVE COOPERATIVE 11700 AZILLE	TIGNOL Jacques	BERTRAND Jean-Jacques	0468914029	0468915654
CAVE COOPERATIVE CHÂTEAU DE MIRAMONT 11800 BARBAIRA	TAILLEFER Christian	CROS Pierre-Marie	0468790179	0468792383
CAVE COOPERATIVE LES CELLIERS DE L'AUSSOU 11200 BIZANET	MASCARIN Jean-Louis	BOULOUIS Christian	0468451206	0468451036
CAVE COOPERATIVE « Les Vignerons de Camplong » 11200 CAMPLONG	TAUDOU Philippe	DENAT Odile	0468436086	0468436921
CAVE COOPERATIVE LA VIGNERONNE 11200 CANET D'AUDE	ESCAMEZ Francis	FABRE Pierre	0468901100	0468901104
CAVE COOPERATIVE DE COMIGNE GRAPPES DE L'ALARIC 2 av. du Languedoc 11700 CAPENDU	CASTAN André	VAYRE Roger	0468790057	0468790542
CAVE COOPERATIVE « Les Maîtres Vignerons de Cascastel » 11360 CASCATEL	MARTY Christian	ARNAUD Louis	0468459174	0468458270
CAVE COOPERATIVE CAUNES-TRAUSSE REUNIS 11160 CAUNES MINERVOIS	GASTOU Gérard	RICARD Roch	0468780098	0468780860
CAVE COOPERATIVE « Les Côteaux	BERNARD Erick	PIVA Francis	0468796118	0468796694

de la Cité de Carcassonne » 11570 CAVANAC				
CAVE COOPERATIVE 11200 CONILHAC CORBIERES	NEBOT Jacques	CAPMAN Xavier	0468270807	0468274616
CAVE COOPERATIVE "Le Cellier des 3 Conques" 11600 CONQUES S/ORBIEL	PINEL Denis	TANDOU Michel	0468771290	0468771495
CAVE COOPERATIVE "Les vigneron de la Clape et du Coursannais" 37, r. de l'Espérance 11110 COURSAN	GARCIA Jean-Pierre	PLOY Gérard	0468335031	0468334094
CAVE COOPERATIVE 11350 CUCUGNAN	PICARD Jean Yves		0468454161	0468450225
CAVE COOPERATIVE 11590 CUXAC D'AUDE	CAILHAU Christian	POUYET Stéphane	0468334042	0468338552
CAVE COOPERATIVE LES TERRASSES D'ALARIC 11700 DOUZENS	PONS Michel	DOUMAGNAC Laurent	0468791179	0468790542
CAVE COOPERATIVE 11360 EMBRES CASTELMAURE	DE MARIEN Patrick	PUYEO Bernard	0468459183	0468458356
CAVE COOPERATIVE LE CELLIER CHARLES CROS 11200 FABREZAN	RAUX Laurent	CHAPOT Sylvian	0468436118	0468435188
CAVE COOPERATIVE 11200 FERRALS CORBIERES	SILOBRE Stéphane	ALES Éric	0468278380	0468278384
CAVE COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE FITOU Les Cabanes de Fitou - B.P. 1 11510 FITOU	GUERRE Pierre	RAFFANEL Claude	0468457141	0468456032
CAVE COOPERATIVE LA VENDEMAIRE 11560 FLEURY D'AUDE	MORENO José	ROGER Jean-Paul	0468336121	0468339414
CAVE COOPERATIVE LA GINESTO 11120 GINESTAS	BEZIAT Dominique	CROUX Michel	0468461225	0468463167
CAVE COOPERATIVE DE GRUISSAN 11430 GRUISSAN	FOURNIER Gilbert	ARMANGAU Gérard	0468490117	0468493499
CAVE COOPERATIVE HOMPS/JOUARRES 11200 HOMPS	BESSIEUX Maxime	BOURREL Jean-Luc	0468912214	0468911916
CAVE COOPERATIVE L'AVENIR B.P. 22 11700 LA REDORTE	SOUAL Pierre	BOYER Jean-Luc	0468914331	0468915736

CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS DE LAPALME 11480 LAPALME	GLEYZES Alain	DE LA BESNARDIERE Geoffroy	0468481517	0468485685
CAVE COOPERATIVE « Cellier de Laurent cabaret » 11800 LAURE MINERVOIS	PASTOR Michel	FOUNEAU Jean-Claude	0468781212	0468781734
CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS DU CAP LEUCATE 11370 LEUCATE	CASTANY Joël	IRAL Jean-Pierre	0468400131	0468400890
CAVE COOPERATIVE LE CHAI DES VIGNERONS 11200 LEZIGNAN	SENDROUS Daniel	COUTELIER Michel	0468270036	0468274878
CAVE COOPERATIVE SIEUR D'ARQUES Avenue du Mauzac 11300 LIMOUX	MIRC Pierre	GAYDA Alain	0468746300	0468747069
CAVE COOPERATIVE ANNE DE JOYEUSES 11300 LIMOUX	MONELL André	ANDRIEU GUY	0468747940	0468747949
CAVE COOPERATIVE « Les Vignerons de Mailhac » 11120 MAILHAC	CANAVY Pierre	TINE Victor	0468461306	0468461597
CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS 11800 MARSEILLETTE	CHAUVET Jean-Pierre	GASTOU Claude	0468790441	0468790542
CAVE COOPERATIVE 11700 MONTBRUN	BROTO Robert	GUITARD Pierre	0468439415	0468439739
CAVE COOPERATIVE DE MONTREDON 11100 MONTREDON	DEVIC Jean	TORRENTE Jean-Michel	0468420734	0468423708
CAVE COOPERATIVE 11200 MONTSERET	BERGES Jean	CORTALE Jean	0468433273	0468433143
CAVE COOPERATIVE DES HAUTES COTES D'ALARIC S.C.A.V. 1 Route des Corbières 11800 MONZE	DE BEAULIEU Vincent	BARON Jean	0468786801	0468787870
CAVE COOPERATIVE L'AVENIR 11120 MOUSSAN	PERILHOU Francis	VERA Joseph	0468936122	0468934685
CAVE COOPERATIVE MONT ALARIC 11700 MOUX	DOUTRE Jacques	BOLANO Francis	0468439013	0468790542
CAVE COOPERATIVE DE LA REGION DE NARBONNE	ALIBERT Jean-Paul	RIVIERE Yvan	0468422830	0468417119

Av.Anatole France 11100 NARBONNE				
CAVE COOPERATIVE 11200 NEVIAN	VERGNES Philippe	MILLAU Bernard	0468936062	0468934800
CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS DU MONT TENAREL D'OCTAV 11200 ORNAISONS	SIBIOUDE Thierry	CROS Alain	0468270976	0468275815
CAVE COOPERATIVE 11590 OUVEILLAN	TAILLADES Francis	PITIE Bernard	0468468145	0468469396
CAVE COOPERATIVE LES TERROIRS DU VERTIGE 11350 PADERN	LARREGOLA Michel	MAZERM Melinda	0468454176	0468450255
CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS DE PARAZA 11200 PARAZA	ONORRE Claude	TAVALLO Gilbert	0468432087	0468432273
CAVE COOPERATIVE LES COTEAUX DU MINERVOIS 11700 PEPIEUX	PUNZANO Thierry	MIEGEVILLE Bernard	0468914104	0468914107
CAVE COOPERATIVE TOUR SAINT MARTIN 11160 PEYRIAC MINERVOIS	COSTE Philippe	VENTURE Joël	0468781120	0468781793
LES CAVES ROCBERE 11490 PORTEL	ROLLAND Henri	FORGUES Henri	0468482805	0468484592
CAVE COOPERATIVE 11120 POUZOLS MINERVOIS	BARTES Daniel	ESCANDE Jean	0468461376	0468463395
CAVE COOPERATIVE LE PROGRES 11700 PUICHERIC	CARBOU Claude	CHAVANETTE Thierry	0468437023	0468437697
CAVE COOPERATIVE « LES CELLIERS DU NOUVEAU MONDE » 11700 PUICHERIC	SERVAGE Michel	FLOURENS Bernard	0468437001	0468437617
CAVE COOPERATIVE VIGNERONS MERINVILLOIS 11160 RIEUX MINERVOIS	AGNEL Michel	REVEL Michel	0468781022	0468781303
CAVE COOPERATIVE LES CELLIERS SAINT MARTIN 11540 ROQUEFORT CORBIERES	SANCHIS Jean-Marie	REMAURY Ludovic	0468482144	0468484876
CAVE COOPERATIVE 11250 ROUFFIAC D'AUDE	MARTIGNOLES Eric	SOLER Jean-Claude	0468268173	0468268900
CAVE COOPERATIVE DU RAZES 11240 ROUTIER	GUIRAUD Gérard	SAMIN Dominique	0468690271	0468690049
CAVE COOPERATIVE LE CELLIER DE MALASSAN 11120 SAINT MARCEL	BAUTES Edward	VIDAL Gérard	0468936221	0468934545
CAVE COOPERATIVE LES TREIZE VENTS 11120 SAINTE VALIERE	TOURNIER Léon	CALVET Joseph	0468461357	0468463678

CAVE COOPERATIVE LES COTEAUX DE ST CYR 11590 SALLELES D'AUDE	RIPOLLES Yvan	PUJOL Pierre	0468469207	0468469389
CAVE COOPERATIVE VIGOUROUX 11600 SALSIGNE	CORNILLE Jean-Pierre	JAMMY Jean-Louis	0468771057	0468775324
CAVE COOPERATIVE CELLIER JOSEPH DELTEIL 11220 SERVIES EN VAL	GISBERT Robert	MAUREL Jacques	0468240874	0468240137
CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS DE LA HAUTECORBIERE 11360 ST JEAN BARROU	CONQUET- TALLAVIGNES Jean-Bernard	DIAZ Marie-Paule	0468459057	0468458519
CAVE COOPERATIVE ST LAURENT TOURNISSAN -CELLIER DES DEMOISELLES 11220 ST LAURENT CABRIERES	BEAUVIEL Christian	BOYER Sébastien	0468440273	0468440705
CAVE COOPERATIVE 11220 TALAIRAN	FABRE Georges	CUTILLES Gilles	0468440217	0468440613
CAVE COOPERATIVE CELLIER ROQUE D'AGNEL 11200 THEZAN CORBIERES	FERRAND Gilles	RADONDY Michel	0468433213	0468433524
CAVE COOPERATIVE "LES DEUX TERROIRS" 11200 TOUROUZELLE	GUILHEM Louis	BARRAU Gérard	0468912329	0468911721
CAVE COOPERATIVE 11800 TREBES	POITE Rolland		0468786149	0468788807
LES CAVES MONT TAUCH 11350 TUCHAN	ASTRUC Jean-Marc	JAYET Xavier	0468454108	0468454529
CAVE COOPERATIVE CHÂTEAU DE VENTENAC 11120 VENTENAC MINERVOIS	SANCHEZ Serge	MARTRE Jean-Pierre	0468432510	0468432334
CAVE COOPERATIVE Celliers des Capitelles - 24, av. Jean Jaurès 11600 VILLALIER	AZALBERT Claude	D'ANDREA Albane	0468771669	0468771585
CAVE COOPERATIVE SCV CÔTES DU TRAPEL 11600 VILLEGAILHENC	PHILIP Jean-Michel	CALMET Henri	0468771079	0468771079
CAVE COOPERATIVE L'AVENIR 11360 VILLESEQUE CORBIERES	CAZES André	BOUSQUIE Alain	0468459069	0468458342
CAVE COOPERATIVE LA VOIE ROMAINE 11170 VILLESEQUELANDE	PUPATO Didier	BRUNEL Jacques	0468760111	0468760415