



En Provence Verte, les Caves du Commandeur cultivent la dynamique collective pour évoluer et faire face aux nombreux enjeux environnementaux, économiques et sociaux de notre temps.

MONTFORT-SUR-ARGENS

Toutes les vertus de la coopération viticole



Comme nombre de coopératives du département du Var, les Caves du Commandeur trouvent leur origine entre 1912 et 1913, avant de réunir les deux caves du village templier de Montfort-sur-Argens en 1948. Cinquante ans plus tard, la coopérative est rejointe par celle de Salernes, qui avait elle-même fusionné avec celle de Villecroze. Les Caves du Commandeur jouissent ainsi d'un terroir diversifié, mis en valeur par une gamme de vins en AOP Côtes de Provence et Coteaux Varois en Provence et IGP Var. Principalement en rosé. "Notre sociétariat compte 65 coopérateurs, qui sont essentiellement des professionnels. Cela est précieux pour être réactif et rigoureux dans l'organisation des vendanges et la définition de nos cuvées", souligne Jean-Marie Porte, président de la coopérative depuis 23 ans.

Des installations dédiées à la qualité

Le viticulteur incarne le sens du collectif et l'esprit d'initiative portés par les coopérateurs des Caves du Commandeur. Dynamique, la structure a investi pas moins de 11,5 millions d'euros ces 20 dernières années, pour répondre aux exigences de qualité

porté par la filière viticole provençale et répondre aux attentes des consommateurs. "On s'est doté de toutes les installations techniques pour élaborer nos vins dans les meilleures conditions", confirme Jean-Marie Porte, président de la coopérative depuis 23 ans. Pressoirs pneumatiques, inertage, cuves thermorégulées, filtre tangentiel... "Une production de qualité implique des équipements techniques dédiés, et notamment une cuverie importante, qui s'oriente désormais vers des volumes réduits, puisque nos sélections parcelles portent sur des volumes limités. En 2023, nous avons ainsi investi dans de la cuverie à étages pour optimiser l'occupation de l'espace", développe Jean-Marie Porte.

Au vignoble aussi, les producteurs s'impliquent pour faire du raisin de qualité dans le respect de la terre et de l'environnement. 95% des 540 hectares de la coopérative sont sous certification environnementale. Majoritairement en HVE mais aussi en agriculture biologique, qui continue pour l'heure à se développer.

Dans le respect de l'humain et de la nature

"Nous vendons 75% de la production au négoce et la HVE est devenue une

condition d'accès au marché de la grande distribution, pas un facteur de valorisation supplémentaire. Cela a néanmoins eu le mérite de modifier le paysage avec un maximum de vignes enherbées et fleuries. La question de la fumure azotée est actuellement quasiment réglée par le semis de légumineuses", indique Jean-Marie Porte. Et le président donne l'exemple en la matière, puisqu'il pratique l'enherbement depuis 20 ans.

"Il y a encore quelques années, on entendait que c'était les mauvais paysans qui avaient de l'herbe dans leurs vignes. Aujourd'hui, ils sont garants de la biodiversité. Elle est bien réelle, elle se voit. Et il est important de faire reconnaître les bonnes pratiques des viticulteurs", souligne le président. Depuis l'année dernière, une douzaine de coopérateurs travaillent par ailleurs plus spécifiquement sur la vie du sol, dans le cadre du projet Terra Aparta, mis en œuvre par le syndicat des vins Côtes de Provence. "Cela s'inscrit pleinement dans la démarche agroécologique qui est la nôtre", apprécie Jean-Marie Porte. Dans le même esprit, la coopérative s'engage désormais sur le champs de la RSE (responsabilité sociale et environnementale afin de valoriser plus largement ses différents atouts. "Cela ne va pas bouleverser notre quotidien, mais ça demande du formalisme. Les consommateurs ont besoin d'être rassurés, et on se doit de communiquer sur tout ce que l'on porte de vertueux et de faire reconnaître ces aspects de notre métier, car c'est beaucoup de boulot et d'investissement", défend le président des caves du Commandeur.

Préoccupations climatiques et économiques

Le changement climatique est une autre préoccupation partagée par les coopérateurs. Déjà, le vignoble s'est enrichi de cépages résistants aux maladies. "On a la chance, en IGP comme en AOP, d'avoir des ODG ouvertes sur le sujet. En lien avec le Centre du rosé et la Chambre d'agriculture, on suit le comportement de ces cépages avec des résultats prometteurs. On a pu mesurer leur performance en ma-



Pour Jean-Marie Porte, président de la cave coopérative, il est essentiel de faire connaître et reconnaître les bonnes pratiques des viticulteurs.

tière de résistance au mildiou et ils ne dénaturent pas les fondements de nos vins", expose Jean-Marie Porte. Des projets de plantation de cépages à fin d'adaptation devraient aussi se concrétiser en 2025. Toujours en mouvement, la cave projette par ailleurs de couvrir une partie de ses toitures avec des panneaux photovoltaïques. Dans un double souci de durabilité et d'économie, l'énergie produite sera prioritairement utilisée en autoconsommation et la part non consommée sera revendue. Le dynamisme n'est évidemment pas oubliée. "Il y a quelques années, la demande a fait flamber les prix de nos vins. Maintenant, en raison des crises économiques et politiques et des lobbys anti-alcool, ils sont en diminution, et la consommation baisse, alors que les coûts de production sont en augmentation. Il faut donc toujours mieux rationaliser nos dépenses et valoriser nos vins", pointe Jean-Marie Porte. Dans ce but, Les Caves du Commandeur, qui vendent une majorité de vin en vrac au négoce déploie plus d'énergie pour diversifier ses circuits de commercialisation. "On fait un peu d'export vers le nord de l'Europe, les USA et le Royaume-Uni. On est aussi modestement positionné sur le CHR, avec un réseau de cavistes et de grossistes que l'on souhaite développer au niveau national. Et puis on a trois caveaux de vente qui tournent bien, mais sur les-

quels on peut sans doute développer l'animation commerciale pour faire venir plus de monde. Pendant longtemps, on a laissé les clients venir à nous, il faut aujourd'hui de plus en plus aller les chercher", engage le président de la cave coopérative.

Gabrielle Lantes



Les CHIFFRES clés

- 540 hectares de vignoble en AOC Côtes de Provence, AOC Coteaux Varois en Provence et IGP Var
- 7 communes : Montfort, Carcès, Cotignac, Correns, Salernes, Villecroze, Le Val, Tourves
- 30 000 hectolitres dont 95 % de rosé, 3 % de blanc et 2 % de rouge
- 65 coopérateurs
- 9 salariés
- 3 caveaux de vente



Aujourd'hui, le vignoble des Caves du Commandeur est largement enherbé et les producteurs sont garants de la biodiversité.