

Fusion actée entre les caves de Saint-Roch Les Vignes et le Cellier Saint-Sidoine

Les deux caves coopératives du triangle d'or ont validé la fusion en assemblée générale, fin janvier, pour donner naissance à Terra Provincia.

Une fusion, ce n'est pas rien. Saint-Roch et Saint-Sidoine ont donc travaillé main dans la main, en prenant le temps de construire des bases communes solides. D'autant que les deux structures sont déjà passées par la case fusion, il y a de cela une vingtaine d'années. Saint-Roch avait réuni les deux anciennes caves de Cuers, et Saint-Sidoine celle de Puget-Ville et de Carnoules. Et ce n'est pas le seul point commun des deux caves, qui partagent un terroir sur un territoire soumis à une importante pression foncière, ainsi qu'un certain nombre de coopérateurs. Toutes deux ont aussi la particularité de faire plus de 90 % de vrac. C'est pour répondre à la demande du marché que la fusion a été décidée.

«On était à un moment où tout allait bien, et les conseils d'administration des deux structures ont eu l'intelligence de profiter de cette période porteuse pour préparer l'avenir. Les discussions ont débuté dans l'objectif de conforter des relations durables avec des clients, qui ont besoin de volume, de qualité et de régularité, mais aussi de développer l'export. Ça s'est d'abord concrétisé, en 2017, par une union commerciale, avec la fusion comme perspective», rappelle Florian Lacroix, qui est alors devenu directeur des deux caves. Peu à peu, les process techniques, administratifs et commerciaux sont remis à plat, pour que les deux caves fonctionnent à l'unisson. En 2019, elles se dotent d'une identité commune : Terra Provincia. «Cela s'est fait pas à pas, dans l'écoute et le dialogue avec les coopérateurs, pour mettre en place une stratégie commune et partager», souligne Florian Lacroix. Jusqu'à la fusion, votée à la quasi-unanimité (98 %) en ce début d'année 2021.

Deux sites, une stratégie commune

«C'est une satisfaction, car c'est l'aboutissement d'un long travail. Aucune cave n'était là pour manger l'autre ; le but, c'était que tout le monde y gagne, et on a avancé dans la plus grande transparence. Le résultat montre l'adhésion d'une large majorité des sociétaires à la démarche. C'est très important, car on tenait absolument à ce que les coopérateurs soient partie prenante de cette décision», se réjouit Frédéric Fabre, ancien président de la cave de Cuers. C'est lui qui devient président



Florian Lacroix (à droite), directeur de Terra Provincia, aux côtés de Frédéric Fabre, président de la nouvelle cave coopérative.

de la nouvelle entité Terra Provincia. André Carnoules, président de la cave de Puget-Ville pendant 17 ans, occupe quant à lui la responsabilité de vice-président. Le conseil d'administration, élu pour trois ans, se compose de sept membres de chaque cave, l'objectif étant de faire perdurer cet équilibre.

Terra Provincia s'appuie sur une équipe salariée de 15 personnes. Le pôle administratif est regroupé sur le site de Cuers, où quelques travaux de réaménagement sont en cours, signe de renouveau. Par ailleurs, les deux sites de production, ainsi que les deux boutiques, sont conservés et restent opérationnels. Si la politique qualitative est commune, un maître de chai et un œnologue restent en poste sur chaque site. Des permanences sont aussi ouvertes aux coopérateurs, à Cuers comme à Puget-Ville. «C'est une priorité de rester au plus proche des coopérateurs et de continuer à les accompagner, aussi bien au niveau technique qu'administratif», souligne Frédéric Fabre.

Avec une production de 60 000 hectolitres en moyenne, dont 58 000 hl en AOC Côtes de Provence, Terra Provincia devient le premier producteur de l'appellation. La production se répartit à 94 % en rosé, 3 % en rouge et 3 % en blanc. Pour ses responsables, un des atouts est l'unité et la cohérence. «On reste sur un territoire centré sur l'appellation Côtes de Provence Pierre-fer entre Cuers, Puget-Ville, Carnoules, Solliès-Pont et Pierrefeu. Seulement six kilomètres séparent les deux sites», note par exemple Florian Lacroix. La fusion incarne, par ailleurs, une dynamique commune : «Les deux caves ont beaucoup, et régulièrement, inves-

ti au vignoble et en cave, pour la qualité et la régularité. La vieille technique est constante depuis des années, il n'y a donc pas de chantier pharaonique à mener», poursuit le directeur de Terra Provincia.

Renouveau et continuité

La fusion permet de mutualiser les moyens et les compétences, mais aussi de lisser les aléas de production. «L'an dernier, Cuers a été plus impacté par le gel que Puget-Ville. Il y a deux ans, à l'inverse, le secteur de Carnoules avait été très touché par la grêle, contrairement à Cuers», illustre Florian Lacroix. «Le nerf de la guerre, c'est la rémunération des coopérateurs et, en mutualisant, on sécurise le revenu des producteurs. On a plus de poids, et il y a un enjeu en termes économiques, comme en termes de renouvellement des générations», défend aussi Frédéric Fabre.

Pour le président de la nouvelle structure, la fusion ouvre un nouveau chapitre, dans la continuité de l'histoire des deux caves, et dans le respect de l'identité de chacune. Pour incarner cette volonté, même si la bouteille est une part minime de l'activité de la coopérative, une nouvelle gamme est en cours de création. Une cuvée Saint-Roch et une cuvée Saint-Sidoine doivent ainsi exprimer la typicité de chaque terroir. «Il ne s'agit pas d'occulter le passé. Cette fusion est certes un aboutissement, mais ce n'est pas la fin d'une histoire : c'est une étape», insiste Florian Lacroix.

Si l'est ce travail au niveau administratif, notamment pour mettre en marche la nouvelle entité juridique, le temps de l'union a doré et déjà permis d'harmoniser les pratiques

au vignoble et en cave, comme sur le champ commercial. Des techniciens assurent le suivi du vignoble et pensent les cuvées en amont, 100 % du vignoble est contrôlé. Depuis 2019, un groupe pilote de vignerons coopérateurs est, par ailleurs, engagé dans une démarche d'innovation environnementale. Des essais de couverts végétaux et de gestion de la matière organique ont notamment été mis en place, avec des résultats encourageants sur la vigne et la régularité des rendements. «On continue à investir sur la qualité, et les coopérateurs portent des ambitions clairement axées sur le développement durable. Il y a une dynamique Haute valeur environnementale en construction et, dès la récolte 2021, 140 hectares du vignoble seront certifiés en Agriculture biologique. 15 % de la production sera bio», indique Florian Lacroix.

Malgré le contexte rendu compliqué par la crise sanitaire, Terra Provincia envisage l'avenir avec optimisme. «Depuis l'an dernier, la taxe Trump, le gel et le Covid n'ont fait que renforcer nos convictions. Sur une année pourtant difficile, la commercialisation tient la route. Nos partenaires commerciaux ont pris des positions fortes, parce qu'eux aussi croient en notre démarche. Cela rassure les viticulteurs, et nous permet de traverser sereinement cette crise», observe Frédéric Fabre. «À nous maintenant de montrer qu'on a pris la bonne voie. On a su construire ensemble cette fusion, et c'est ensemble qu'on va continuer à avancer», assure le président de Terra Provincia. ■

GABRIELLE LANTES

AGENDA

24 février : Démonstration de matériel technique Terrateck
Dans le cadre de l'animation des groupes 30 000 Fermes et Dephy maraîchage varois, la Chambre d'agriculture du Var propose une démonstration de matériels. L'entrepreneur Terrateck, spécialiste du matériel de maraîchage diversifié, présentera une large gamme de matériels : désherbeur thermique, herse étrille manuelle, perforateur paillage plastique, récolteuse de jeunes pousses mini, semoir maraîcher multi-rangs, houe maraîchère simple et double roue, roue sarclouse planteurs manuels, paperpot (semit et plantation)... Rendez-vous mercredi 24 février, de 9 h 30 à 12 h 30 à la SCEA des Garrigues, 685 chemin de l'Isle, à Roquebrune-sur-Aigues, pour la présentation des différents outils et des essais de matériels par les volontaires inscrits préalablement obligatoirement :
● soit en remplissant le formulaire sur le lien suivant :
<https://forms.gle/XL4YewAAzxtus35A> ;
● soit par mail à : roxane.delconte@var.chambagri.fr
Contact :
Roxane Delconte, 06 14 52 09 17
roxane.delconte@var.chambagri.fr

EN BREF

Louis Hubert nommé à la tête de la commission d'indemnisation des dégâts de gibier

Par une décision du ministère de la Transition écologique, publiée au *Journal Officiel* le 12 février, Louis Hubert a été nommé président de la commission nationale d'indemnisation des dégâts de gibier, en remplacement de Thierry Galibert, ingénieur des eaux et forêts, diplômé de Grignon, membre de l'Académie d'agriculture. Louis Hubert a exercé les fonctions de directeur régional de l'environnement en Île-de-France jusqu'en 2010. Devenu ensuite directeur de la stratégie territoriale au sein de l'Agence de l'eau Seine-Normandie, il siège, depuis 2017, au Conseil général de l'environnement et du développement durable et au sein de l'Autorité environnementale. Cette nomination intervient dans le contexte d'un accord en cours de négociation entre chasseurs et agriculteurs concernant la régulation de la population de sanglier, sous l'égide de la secrétaire d'État à la biodiversité, Béatrice Abba.

Agrofourniture : Adivalor en route vers les 100 % de déchets recyclés en 2030

Adivalor, filiale de gestion des déchets de l'agrofourniture, est en route vers le 100 % recyclé à l'horizon 2030, on souligné, le 11 février, les responsables de l'association. Ses résultats 2020 sont encourageants, avec 85 000 tonnes collectées (sur un gisement de déchets de 116 000 t), en hausse de 5 000 dont près de 90 % de emballages en plastiques recyclés (hors films de paillage). La filiale agit sur deux fronts pour atteindre son objectif, le "100 % collecté, 100 % recyclé", a expliqué le directeur général, Pierre de Lencina. Des appels à projets ont été lancés depuis 2018 pour soutenir la création en France de nouvelles unités de recyclage, représentant plus de 30 000 de capacités supplémentaires d'ici trois ans. Cela concerne les plastiques du type films de paillage (avec un projet qui doit être opérationnel fin 2021), début 2022 pour atteindre 100 % recyclé en 2023) ; les filets d'fourrages (avec un projet qualifié de première mondiale et au démarrage prévu fin 2021, début 2022) ; les grands récipients vrac ; les films étirables. Un autre axe est d'améliorer le taux de collecte, qui va de 35 % à 95 %, selon les territoires, pour une moyenne de 72 %. Des marges de progrès sont identifiées dans la moitié Sud pour le emballages, notamment en viticulture ou dans le Nord-Ouest pour les film ficelles et filets.

CHIFFRES CLÉS

- ▶ 300 coopérateurs
- ▶ 1 200 hectares de vigne dont 97 % en AOC Côtes de Provence.
- ▶ 60 000 hectolitres de production.
- ▶ 15 salariés.
- ▶ 2 sites de production.
- ▶ 2 boutiques.
- ▶ 18 millions d'euros de chiffre d'affaires.