



Les Vignerons de Gonfaron et le Cellier des Trois Pignes ont entamé un processus de fusion qui avance à grand pas. Parce que, de tout temps, l'union fait la force pour ces deux caves coopératives voisines.

CEUR DE VAR

L'union de l'âne qui vole et des trois pignes



C'est le principe fondateur de la coopération : ensemble, on est plus fort. A Gonfaron, on cultive cet état d'esprit depuis décembre 1920, quand les vignerons de la commune décident de s'allier au sein de la coopérative qui voit le jour l'année suivante. La cave est inaugurée en 1922, à l'emplacement où elle trône encore aujourd'hui. A Pignans, pendant longtemps, deux structures ont co-existé. La Ruche, créée en 1912, et la Bourgade, fondée 22 ans plus tard, s'unissent dans les années 90, pour porter ensemble les grandes mutations qui ont participé au succès du vignoble provençal et de ses rosés, sous la nouvelle identité du Cellier des Trois Pignes.

Un nouveau destin commun

Aujourd'hui, les deux caves voisines de Gonfaron et de Pignans décident de faire destin commun. "Depuis l'incendie de la cave en 2018, on subit des aléas chaque année, avec du gel ou de la grêle. On a une baisse de volume et les marchés sont de plus en plus difficiles à approvisionner. Donc, on a tout intérêt à se rapprocher de nos collègues de Gonfaron", explique Bernard Filisetti, le

président de la coopérative pignanaise.

"L'évolution et la montée en gamme de l'appellation Côtes de Provence nous amène à réfléchir et à mutualiser nos forces, pour répondre à la demande des acheteurs en quête de volumes de qualité. Et puis, le but, c'est aussi de préparer l'avenir pour les jeunes qui déburent et ceux qui vont arriver", complète Eric Pastorino, président des Vignerons de Gonfaron.

Voilà donc près d'un an que les bureaux des deux caves se rencontrent régulièrement, accompagnés par la Fédération des caves coopératives du Var et La Coopérative Agricole Sud. "Il y avait déjà une bonne entente entre nous. On avait été très bien accueilli à Gonfaron lors de la vendange 2018, en attendant le remise en état de notre cave. Du coup, ça se passe très bien", apprécie Bernard Filisetti. "C'est fluide, on a su tout mettre à plat et on avance vite", conforte Eric Pastorino.

Tant et si bien que les assemblées générales des deux caves ont prévu de valider leur protocole de fusion en janvier 2023, avec effet rétroactif, de sorte à intégrer la récolte 2022 à la nouvelle structure. Car Gon-

faronnais et Pignantais vont faire vendange commune dès cette année. Les raisins seront apportés et vinifiés à Gonfaron, où des matériels transférés de la cave de Pignans vont permettre de remettre en état un troisième quai de réception. Une première illustration de la mutualisation à l'œuvre.

La qualité comme projet partagé

Le site de Pignans sera conservé à l'avenir comme outil complémentaire de stockage, et son caveau de vente restera ouvert, tout comme celui de Gonfaron. "Ce lien avec nos villages est important", souligne Gérard Fons, responsable administratif et financier de la cave de Gonfaron. La coopérative - qui s'est dotée d'un chai flamboyant neuf il y a quatre ans - a aussi fraîchement rénové sa boutique, désormais plus moderne, plus lumineuse et plus accueillante. Aujourd'hui, la façade du bâtiment historique est en cours de rénovation. Les travaux ont laissé apparaitre de vieilles pierres que la coopérative a décidé de mettre en valeur. "On était parti pour décroquer et ré-entendre, mais on a changé les plans, pour garder cette trace du passé et conserver la mémoire de ceux qui ont participé à la création de la cave", raconte Gérard Fons. Une jolie façon d'incarner l'histoire centenaire de la coopérative. Pour marquer cet anniversaire, la cave a par ailleurs lancé une nouvelle identité commerciale. "Terres allées", qui fait référence au légendaire âne qui vole de Gonfaron.

Tout comme le Cellier des Trois Pignes, les Vignerons de Gonfaron ne commercialisent en conditionné qu'une minorité de leur production, dont l'essentiel est vendu au négoce. "Un choix assumé qui apporte de la stabilité et permet de se faire connaître", explique Gérard Fons. Le moment venu, la future structure travaillera à un nouveau projet commercial. Pour commencer, un plan d'investissements devra répondre aux nouveaux enjeux de la premi-



Le plan d'investissements devra répondre aux nouveaux enjeux de la mutualisation.

Le développement de la Dénomination géographique complémentaire des Côtes de Provence (DGCC) Notre Dame des Anges fait partie des objectifs déjà définis. En parallèle des moyens régulièrement investis en cave, les administrateurs de Pignans et de Gonfaron entendent également renforcer l'accompagnement des coopérateurs au vignoble.

"Aujourd'hui, une cave est une entreprise qui doit garantir une bonne rémunération aux coopérateurs, savoir se réinventer, et investir en limitant les coûts de production. Cela passe par une équipe solide, emmenée par un bon capitaine et, surtout, par la qualité des produits", commente Gérard Fons. Et c'est justement sur cette volonté qualitative que se construit l'union des vignerons des caves coopératives pignantaise et gonfaronnaises. Ne reste plus qu'à trouver un nom à la structure qu'ils bâtissent désormais ensemble.

Pour l'heure, c'est sur la récolte qui approche que se concentrent les énergies. Et les coopérateurs doivent d'ailleurs se retrouver très prochainement pour les réunions de préparation de vendange, programmées le 10 août, à Gonfaron, et le 11 août, à Pignans. ■

Gabrielle Lantes

LES CHIFFRES clés

Réunies, les caves de Pignans et de Gonfaron comptent :

- 145 coopérateurs
- 770 hectares de vignoble
- 35 000 hectolitres de potentiel de production



Le site de Pignans sera conservé à l'avenir comme outil complémentaire de stockage, et son caveau de vente restera ouvert, tout comme celui de Gonfaron.