



Après deux ans d'absence, 'La Cooparade' - événement annuel de la Fédération des caves coopératives du Var - a fait son grand retour ce 21 juillet, à Saint-Raphaël. L'occasion d'échanges festifs et instructifs avec les consommateurs locaux comme avec les vacanciers de passage.

## COOPARADE

# Des produits, des valeurs et des savoir-faire

**P**rivés de Cooparade ces deux dernières années en raison des restrictions sanitaires, les Vignerons coopératives du Var (et leurs partenaires<sup>(1)</sup>) avaient hâte de renouer avec le grand rendez-vous estival, initié en 2013 par leur fédération départementale. La 8<sup>e</sup> édition de la Cooparade a réuni 28 des 39 caves coopératives du Var, au Jardin Bonaparte, à Saint-Raphaël.

### Diversité de productions

"C'est un événement dont l'objectif est de mettre en valeur les produits de la coopération, avec nos vins bien sûr, principale production de la coopération sur le département, mais pas seulement", rappelle Laurent Rougon, président de la Fédération des caves coopératives du Var. Pour cinq euros, les visiteurs ont donc pu déguster les vins des coopératives

produits proposés, tout en partageant un moment privilégié avec les producteurs.

De stand en stand, au gré de la dégustation et des rencontres, ces derniers incarnent la diversité des productions et des savoir-faire, unis sous la bannière de La Coopération agricole. Pour les vignerons coopératives, la soirée est l'occasion de faire découvrir la richesse du vignoble et la multiplicité des terroirs du département, avec ses indications géographiques protégées (IGP). "Avec 630 000 hectolitres de vins produits en 2021 sur 13 600 hectares, les 39 caves coopératives et leurs 2 650 coopérateurs représentent 54 % de la production viticole départementale et 70 % des volumes en AOP"

### 'Coop ou pas coop ?'

"On a beaucoup de choses à expliquer au consommateur. Plus que jamais depuis le Covid et la guerre en Ukraine, la coopération agricole est devant ses responsabilités. Dans le cadre de la ménagère, neuf produits sur dix sont issus de la coopération et c'est important de le faire savoir, d'apporter aux gens à connaître nos métiers, notre façon de fonctionner et nos productions. On a sans doute encore beaucoup à faire à ce niveau, mais la Fédération des vignerons coopératives du Var a su anticiper en lançant 'La Cooparade', il y a bientôt dix ans déjà", défend Laurent Rougon.



Moment festif, 'La Cooparade' est l'occasion d'échanges conviviaux autour de la dégustation de produits.



Les représentants de la Fédération des caves coopératives du Var et leurs partenaires, heureux de retrouver le grand public, le 21 juillet, à Saint-Raphaël.



## Les CHIFFRES clés

### La Coopération agricole en France

- ▶ On recense en France 2 200 entreprises coopératives, sans compter les 11 740 coopératives d'utilisation de matériel agricole (Cumma)
- ▶ 93 % sont des très petites, petites et moyennes entreprises (TPE et PME)
- ▶ 74 % ont leur siège social en zone rurale
- ▶ 3/4 des agriculteurs du pays adhèrent au moins à une coopérative
- ▶ 1 marque alimentaire sur 3 est issue de la coopération
- ▶ 1 vin sur 2 est produit par la coopération



Pour cinq euros, les visiteurs repartent avec un verre, de bons souvenirs et une meilleure connaissance de la coopération agricole.

### La Coopération agricole en France

Autour du slogan 'Coop ou pas coop ?', les représentants des caves coopératives du département invitent ainsi le grand public à interroger les modèles de production et de consommation, en portant fièrement les valeurs de solidarité, d'équité, de partage et d'attachement aux territoires de la coopération agricole. "Le modèle coopératif est porteur de sens. Une coopérative agricole s'appuie sur la volonté d'hommes et de femmes qui ont décidé de mutualiser les moyens de production, de transformation et de commercialisation de leurs produits. Les entreprises de la coopération agricole sont non délocalisables et contribuent activement à la vie économique et sociale locale. Elles participent aussi au développement durable. On le voit avec la dynamique de certification environnementale engagée au sein des caves coopératives du Var. En 2020, notre fédération s'était fixée l'objectif d'atteindre 50 % des surfaces sous Haute valeur environnementale (HVE) ou en Agriculture biologique (AB) en 2022. Et on y est ! On a même dépassé nos objectifs avec, dès l'an dernier, 48 % des surfaces de nos caves en HVE et 10 % en AB", souligne le président des Vignerons coopératives du Var. Dans le département, déjà 11 caves coopératives comptent plus de 70 % en HVE. Et la Fédération des vignerons coopératives du Var accompagne cette évolution avec beaucoup de dynamisme.

### Vers un joli millésime 2022

'La Cooparade', c'est aussi un rendez-vous qui se veut convivial et festif, avant les vendanges à venir. "C'est l'occasion de se retrouver et de partager un bon moment après la fin du printemps. On sort d'une saison longue et difficile, même si on a échappé jusqu'ici aux catastrophes. On fait quand même face à un cruel manque d'eau, et ça devient compliqué pour le végétal", ajoute Laurent Rougon.

Pour autant, la récolte s'annonce de qualité. "La sortie de fruit est belle, c'est sain. La véraison est enclenchée, même dans les secteurs les plus tardifs. On est donc sur un millésime précocé, mais on s'oriente vers un beau millésime. On espère tout de même une ou deux pluies d'ici là, pour permettre au raisin de gonfler un peu", indique le vigneron.

Pour l'heure, la saison estivale bat son plein. "Les touristes sont là, ils sont nombreux et dans nos caveaux de vente, cela marche fort", apprécie Laurent Rougon. "On voit qu'il se passe quelque chose dans l'acte d'achat. Les gens sont plus attentifs à ce qu'ils consomment. Pourvu que ça dure ! Charge à nous de répondre à leurs questionnements et à leurs attentes", conclut-il. ■

**Gabrielle Lantes**

(1) Azur Distillation, Groupama Méditerranée, Crédit Agricole Provence Côte d'Azur, Var Tourisme, Ville de Saint-Raphaël.