CREATION

DE LA

CAVE VINICOLE INTERCOMMUNALE

DE

COCUMONT

Les origines
La création
Les hommes
La construction
L'investissement
Le vignoble
La commercialisation des vins de 1957 à 1963
Les quarante premières années
Brèves sur la cave au début du nouveau Siècle

Les origines :

Après la seconde guerre mondiale, le secteur de Cocumont et ses environs était un pays de polyculture ; vignes, tomates, tabac, céréales et élevages.

Le vignoble est diffus, toutes les exploitations agricoles possédaient de la vigne et produisaient du vin ; soit pour leur consommation familiale (env 50 ares de vigne), soit pour le commerce.

L'encépagement était constitué de cépages hybrides et viniféras (le grapput ou le bouchalès aujourd'hui disparus étaient des cépages vigoureux à gros rendement). Mais la plantation des cépages hybrides était prépondérant, ces cépages étaient plus économiques et n'étaient pas assujettis à la prise d'une greffe comme le viniféras.

Cépage hybride : produit à partir de sélections génétiques des cépages existants.

Cépage viniferas : greffe de cépages d'origine européenne sur des souches américaines résistantes au phylloxéras.

Les chais de vinifications étaient équipés pour la plupart de cuves en bois ouvertes et mal protégées et de vieilles barriques. Des pressoirs ambulants sillonnaient le vignoble. Il commençait à exister dans les exploitations les plus importantes des cuves en béton et des pressoirs fixes plus modernes. Une des difficultés pour ces vignerons était la conservation du vin. Il n’existait pas de protection sanitaire suffisante, l’hygiène du matériel vinaire laissait

parfois à désirer. Une autre difficulté était la capacité de stockage. Les vignerons étaient obligés de vendre leur production avant le printemps suivant les vendanges. Les années de surproduction, le cours du vin s'effondrait.

Les négociants en vin tiraient profit des situations de surproduction ; les vignerons ne pouvant pas conserver leur production étaient obligés de céder au plus offrant. Dans les années 1950 il existait un marché du vin à Marmande tous les lundis. Les vins étaient achetés en fonction de leur degré alcoolique et des cours du marché. Les vignerons n'avaient pas souvent l'avantage ; les négociations tournaient autour du degré alcoolique ou du volume des citernes. Il fallait vendre la production ; les négociants avaient le dernier mot.

Le marché du vin était en pleine évolution, la production devait s'orienter vers des vins de qualité possédant un bon équilibre analytique afin d'être conservé plus facilement .

Pour faire face à cette évolution du marché du vin, les vignerons de la région de Cocumont se devaient de réagir ; Il fallait pouvoir moderniser leurs outils de vinification et faire évoluer la viticulture. Il fallait pouvoir réorganiser la commercialisation des vins pour échapper au pouvoir des négociants.

La région de Cocumont avait le potentiel viticole, mais il était nécessaire de créer une entité économique.

Le vignoble devait être restructuré, les outils de vinification et de stockage modernisés. Une solution s'offrait aux vignerons de la région de Cocumont :

la création d'une cave coopérative intercommunale.

La création :

Le secteur viticole de Beaupuy s'était déjà organisé depuis 1947 en créant la première coopérative vinicole du département, les vignerons de Cocumont décidèrent de suivre l'exemple de leurs voisins marmandais.

Christian CADIS, instituteur à St Sauveur de Meilhan chargé des relations avec les services de l'agriculture et du génie rural anima le projet de création. Il fut épaulé par Gilbert CLAVERIE viticulteur, Maire de Cocumont et les principaux vignerons de la région.

L'assemblée générale constitutive eut lieu le 30 janvier 1956. *(registre des délibérations)*

Les hommes :

Le premier conseil d'administration de la cave coopérative fut choisi parmi les principaux acteurs du projet, les vignerons les plus importants et les personnes les plus influentes du secteur viticole de Cocumont.

Les principaux animateurs étaient Christian CADIS, Jean MARRENS viticulteur, Gilbert CLAVERIE, Arthur DUFAU, Emilien CONSTANS (laborantin droguerie à Cocumont) fut désigné pour le suivi œnologique de la cave et de ce fait ne fut pas admis au Conseil d'Administration.

Jean DOAZAN fut sollicité pour devenir le premier président. Jeune vigneron de 30 ans avait l'instruction suffisante pour faire face à cette lourde tâche.

Premier Conseil d'Administration
de la
Cave Coopérative Intercommunale de Cocumont :

Président : Jean DOAZAN
Vice présidents : Jean MARRENS
Fernand REGLAT
Secrétaire : Christian CADIS
Trésorier : Marc DERTHEIL

Membres du Conseil d Administration :

pour MEILHAN/GARONNE
André VIGNEAU

Jean BEDAT
Louis DANEY
André LACAYRERIE
pour COCUMONT
André FAUCONNEAU
Gilbert CLAVERIE
Gilbert THOUMAZEAU
René LAFAGNE
pour St SAUVEUR de MEILHAN
Raymond FAURE
Camille DARIET
pour MARCELLUS
André LANOELLE
Roger DUSSEAUX
pour ROMESTAING
Roger CHARLES
Armand RESIGNE
pour GUERIN
Arthur DUFAU
pour MONTPOUILLAN
Camille LAGAUZERE

Le 1er Président : Jean DOAZAN

Jeune viticulteur de 30 ans Jean exploitait le vignoble familial d'une dizaine d' hectare. Cette exploitation possédait son propre chai.

Le monde viticole devait évolué dans la commune, il compris qu 'une solution pour améliorer les conditions de production du vin passait par la création d 'une cave coopérative. Jean fit parti des initiateurs du projet.

Dynamique, jeune et croyant fermement au projet , il fut désigné pour être le 1er président de la cave par les membres fondateurs. Certains d'entre eux ne prirent pas le risque de se mettre en avant même si leur influence et leur compétences étaient reconnues.

Investi par la flamme de la coopération Jean DOAZAN arpenta les communes du canton sut convaincre une majorité de vignerons de venir adhérer projet.
Chaque commune était représentée par des vignerons influents et des personnalités politiques ; les intérêts personnel et politiques de ces administrateurs divergeaient, les problèmes de la Cave passaient parfois au second plan .

Jean DOAZAN fut confronté à des prises illégales d'intérêt par des administrateurs influents qui furent démarchés directement par les entreprises adjudicataires pendant des négociations .

Épris de neutralité et défendant les intérêts de l'ensemble des coopérateurs, Jean DOAZAN ne se fit pas que des amis. Les décisions furent difficile à prendre compte tenu de la dimension du projet de la Cave et du manque d’expérience de l'ensemble des administrateurs dans la gestion d'une telle entreprise.
Jean DOAZAN a accepté la lourde charge de Président . Son efficacité permis à la Cave d'être construite pour les vendanges 1957, soit 1 an et demi après la création.

En 1959, des polémiques incessantes, la pression de certains administrateurs ambitieux, des difficultés pour obtenir des remboursements de frais justifiés et sa vie de famille affectée par sa fonction, le jeune Jean DOAZAN démissionna de sa fonction de président , le travail était fait ; la cave était sur les rails.

Jean DOAZAN retourna à l'exploitation familiale. Son vignoble fut victime 3 ans de suite de gel

sévère, de plus , le risque de voir son exploitation divisée par une succession, Jean pris des cours du soir et devint Clerc de Notaire. Jusqu'à sa retraite Jean DOAZAN restera un administrateur aux qualités reconnues de tous.

Les adhérents de l'époque peuvent dire :

Merci Monsieur Jean DOAZAN

Hommage à Christian CADIS :

Animateur du projet depuis le tout début Christian CADIS décédera en 1961 accidentellement d'hydrocution en sauvant son fils en difficulté dans la Garonne.

La construction :

Une des premières décisions importantes fut le choix de l'implantation de la Cave. Il fallait respecter les contraintes liées à la production du vin : besoin d'eau importante en sous sol, proximité d'une route, présence d'un réseau électrique haute tension. Il y eut de nombreuses propositions « la Tujarine », « le Bois des Demoiselles », »Perreau », « Couzinet » mais ceux-ci étaient soit mal placé,soit trop petit, soit trop cher. Les réunions et les négociations se succèdent sans aucun résultat et le temps passait...

Le Maire de Cocumont, Gilbert CLAVERIE coupe court aux diverses tergiversations le 30 décembre 1956, en proposant son terrain alors planté de vignes au carrefour de la Vieille église et de la route de Cocumont à Meilhan pour le prix de 500 000 francs (anciens francs). Cette implantation était idéalement placée au centre du vignoble du secteur de Cocumont.

L'architecte fut Monsieur Walter GACHET de Bordeaux ; son projet fut approuvé le 28 novembre 1956, le montant estimé des travaux 35 000 000 francs

Numéro d'agrément 47 353 du projet fut délivré le 11 février 1957

Le terrain fut borné le 25 avril 1957

La capacité initiale de la cuverie 11 400 hectolitres

Le permis de construire fut délivré en Mai 1957

Les travaux furent adjugés pour un montant de 34 000 000 francs (anciens francs) le 2 avril 1957

Le marché de maçonnerie fut signé le 29 avril 1957 avec l'entreprise DEGAIL pour un montant de 28 200 000 francs, les travaux débutèrent en Mai 1957

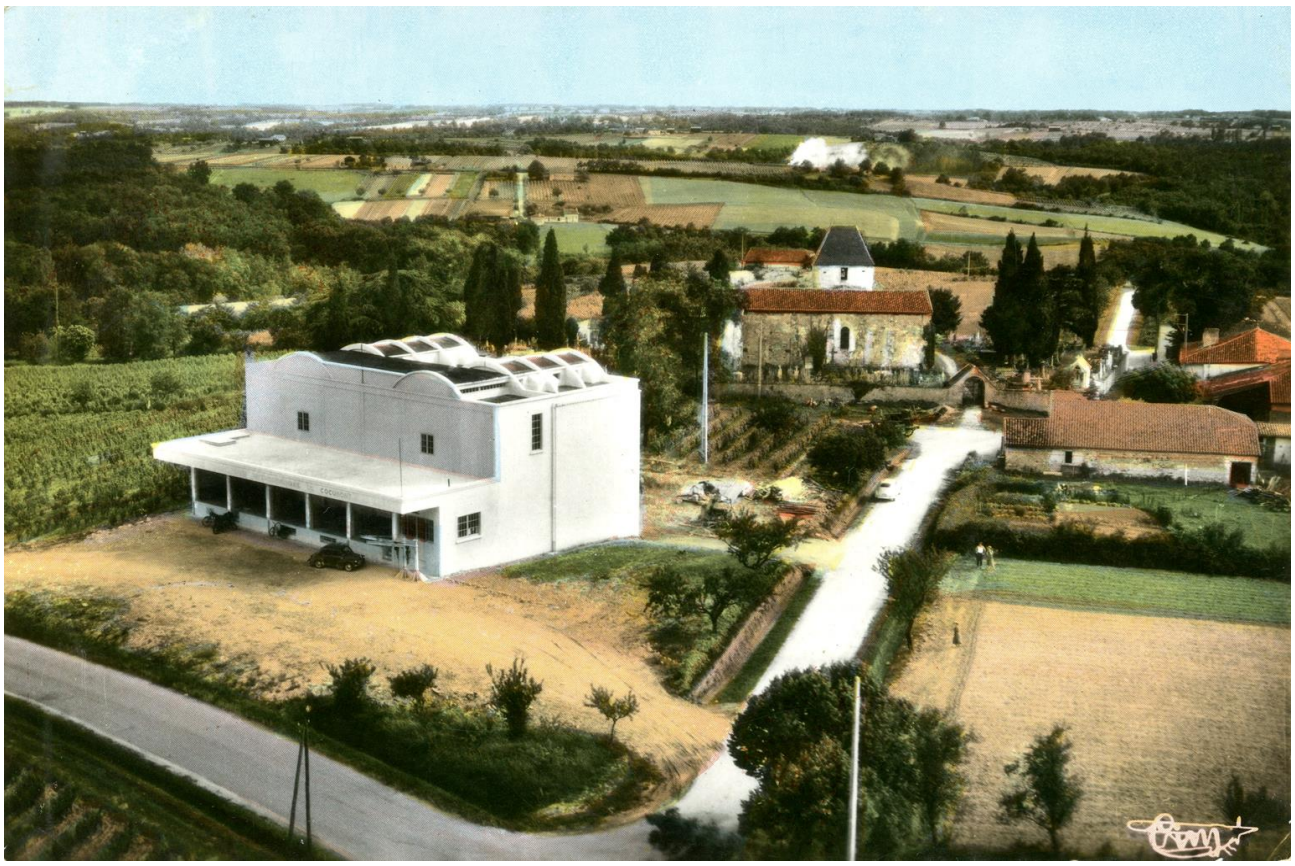
La cuverie fut adjugée pour un montant de 1 070 270 francs

Les équipements du vendangeoir (pompes, pressoir pesage etc) furent adjugés pour un montant de 6 623 000 francs

Première vendange septembre 1957

Inauguration par Mr le Préfet du Lot et Garonne le 2 juin 1958

En 1959, l'implantation de la Cave fut vivement contestée par un courrier de Monsieur PAYEN, architecte des bâtiments de France, adressé à la Mairie de Cocumont et au Conseil d'Administration de la Cave. Des promesses verbales sur les contraintes architecturales faites lors de l'instruction du permis de construire n'auraient pas été tenues. Le conseil d'administration ne donnera pas de suite à cette correspondance.



Cave en 1957 (carte postale P KURMUDJIAN)

La Cave et la Vieille église :

En 1957, le site de la Vieille église est moyennement entretenu ; les qualités architecturales et historiques de l'ouvrage n'as pas beaucoup d'intérêt pour la population qui doit faire face aux difficultés économiques locales. La présence de la Vieille église a engendrée des contraintes pour l'extension de la cave coopérative, imposant de construire la cuverie à l'intérieur de bâtiments importants et de créer des écrans de végétation entre la cuverie et l'ouvrage historique. Ces contraintes évoluèrent en fonction de l'humeur et de la pensée artistique des architectes des bâtiments de France certains préférant le contraste entre la cuverie industrielle et l'édifice roman plutôt qu'une couverture de plusieurs centaines de m2 imita tant une couverture ancienne. Beaucoup de polémiques stériles autour de la cohabitation Cave-Vieille église ; la Cave aurait elle tiré profit du prestige de l'édifice, l'église profiterait-elle du succès commercial de la Cave ? Ce qui est certain s'est que le succès commercial de la cave a relancé l'économie rurale et a fait de Cocumont un village nationalement voire et internationalement reconnu.

Cave en 1962 (carte postale P KURMUDJIAN)

L'investissement

Les animateurs du projet de création de la Cave coopérative durent obtenir auprès des viticulteurs des engagements sur la quantité des apports de vendange et des engagements financiers afin de constituer le capital social. Cette mission fut une lourde tâche ; la coopération était une nouveauté dans le milieu agricole et les négociants en vin hostiles organisèrent une contre propagande en mettant en avant les difficultés rencontrés par les caves coopératives existantes.

Les administrateurs se portèrent « caution personnelle » pour la Cave en engageant leurs biens propres auprès du CRCA. Deux vignerons se portèrent caution pour 500 000 francs. Ce capital social constitué, le conseil d'administration put obtenir des subventions de l'État et un prêt de la Caisse Régionale du Crédit Agricole (subventions : 17 500 000 francs, prêt CRCA : 14 000 000 francs, Apport: 3 500 000 francs).

Le comptable désigné fut le Cabinet HUSSON et Monsieur DUPRAT fut commissaire aux comptes.

Le début d'année 1956 fut difficile pour le départ du projet, l'hiver fut rigoureux et le vignoble gela , de plus les apports des vignerons n'étant pas suffisants, le conseil d'administration décide le 19 mars 1956 de reporter la construction de la Cave pour les vendanges 1957. Ce report de la date de la construction fut mis à profit pour mettre au point le projet. Le nombre d'adhérent à la création avoisinait 110 vignerons.

Le vignoble

L'encépagement du vignoble cocumontais après la deuxième guerre mondiale était essentiellement des plantations d'hybrides. Ces cépages permettaient de produire des vins correspondants à la demande ; il fallait privilégier la quantité.Ces cépages résistants au phylloxéra et aux maladies permettaient d'obtenir de très bon rendement à l'hectare. Les hybrides étaient adaptés à tous les types de terrains, mais aussi aux sols riches et frais des terrasses de Garonne. Un simple sarment de 50 cm planté dans le sol devenait rapidement un pied de vigne. Le prix de revient des plantations d'hybrides était inférieur aux plantations de « viniféras » du fait du taux de réussite (pas de greffe) et d'une production rapide. Un pied de vigne pouvait commençait à produire 2 à 3 ans après la plantation.

Les hybrides au nom de « Seyves vilars », »Chambourcin », et autres « baco » avaient permis de mettre sur le marché une multitude de cépages identifiés par par des numéros 7053,5455,18315,26205... pour les cépages rouges et Baco22a,12375 … pour les cépages blancs.

Ces cépages hybrides étaient en concurrence avec les cépages « viniféras » , cépages européens sur des portes greffes américains. (les porte greffes américains résistent au phylloxéra). Les cépages viniféras étaient imposés dans les grandes appellations et les appellations AOC(Appellation d'Origine Contrôlée)

Un syndicat national de défense des pépiniéristes et hybrideurs a existé : la FENAVINO et édité une revue mensuelle.

Monsieur Jean MARRENS fut un grand défenseur de ce syndicat au niveau départemental, il organisa une grande fête dans les années 1950 à Meilhan pour promouvoir cet encépagement. Cette commune était particulièrement plantée avec ces cépages hybrides jusqu'à la basse plaine inondable de Garonne.

A Cocumont, Monsieur Gilbert FAUCONNEAU fut un hybrideur amateur qui créa son cépage appelé « Fauconneau n°1 ». Ce cépage produisait de belles grappes très fermes et espacées. Les vins produit étaient très colorés et permettaient de faire des assemblages avec les vins issus de « Grapput viniféras » moins colorés. C'était un cépage « teinturier » mais très sensible au vent fort du printemps qui provoquaient la chute des jeunes pousses.

Dans les sols pauvres, les hybrides dégénéraient et vieillissaient mal, leurs résistances aux maladies diminuaient.

Dans les années 1960, la demande du marché du vin fut modifiée, ; il fallut produire des vins de **qualité.** Sous la pression des services agricoles de l'appellation VDQS (vin délimité de qualité supérieure) ces plantations furent progressivement abandonnées. La Cave mena une politique d'encouragement à la reconversion du vignoble.

La reconversion du vignoble ne fut pas simple. Il fallait prouver aux vignerons les valeurs des cépages nobles en terme de production qualitative et quantitative. Une plantation de « cot » « merlot » et « cabernet » fut expérimentée chez Fernand REGLAT, viticulteur consciencieux. Ce fut un échec, il n'y eut aucune production, de nombreuses polémiques eurent cours ; pour certains il s'agissait d'un sabotage pendant que d'autres ironisèrent sur ce mauvais résultat.

Ces cépages « nobles » étaient réputés « coulard », mais la ténacité de vignerons convaincus de la nécessité de produire des vins de qualité, réussirent à modifier les défauts de ces plans en améliorant leur sélection . Ces efforts permirent de convaincre les vignerons et la reconversion du vignoble pu se faire au fur et mesure avec beaucoup de persuasion et de patience.

Il n ' existe aujourd'hui plus aucun cépages hybrides sur le vignoble.

Jean MARRENS

Il fut un fervent défenseur des cépages hybrides .Pépiniériste producteur de plans hybrides et vigneron, il sut prendre conscience de la qualité des vins produits par des cépages viniféras. Il fut organisé de nombreuses dégustations comparatives entre des vins produits à partir des différents cépages, les résultats furent sans appel . Jean MARRENS reconvertit son vignoble avec des cépages nobles(merlot, cabernet) et rejoint les précurseurs de l'évolution nécessaire du vignoble : Marc DERTHEIL, Marcel REGLAT, Robert PICARD , Fernand REGLAT, Gilbert CLAVERIE tous vignerons de COCUMONT.

Jean MARRENS prit la succession de Jean DOAZAN à la présidence du Conseil d Administration de la Cave.

La commercialisation des vins de 1957 à 1963

La production de la cave était uniquement des vins de table. Ces vins étaient vendus en citernes aux négociants locaux, il existait très peu de vente au détail.

Un marché important du vin existait à Marmande.

Quelques négociants :

- Ets Parillaud commerce de vin rouge en vrac pour l'armée
- Ets Sauviac spécialisé dans le commerce des vins blancs, 40 000 à 50 000 hl par an
- Ets Broustet
- Cave Gerbeau
- Mr Georges courtier
- Flouret à Ste Bazeille
- Thoumazeau Père et fils à St Sauveur (toujours en activité à Pont des Sables)
- Sailhan à Marcellus
- Larquey Marceau à Cocumont

La stratégie commerciale dut évoluée pour les vins de table. Le vin a cette époque était une boisson, chaque famille buvait en moyenne 10 litres par semaine. Certains négociants firent faillites, créant des difficultés aux caves et aux vignerons. La cave de Goulens perdit plus de 10 000 000 francs (AF), la cave de Buzet plus de 5 000 000 francs (AF) . A Cocumont il y eut des difficulté avec quelques négociants, mais cela ne fut pas catastrophique. Pour éviter ces risques, la vente directe aux consommateurs . La cave de Buzet eut des contacts avec la cave de la *Cadière d'azur ;* cette petite cave vendait son vin en bonbonnes de 10 litres sur les villes de Toulon et de Nice. La cave de Buzet adopta ce principe et eut un succès commercial immédiat. Contrariée par ce succès et vexée de voir les vins de Buzet se vendre à Marmande, la Cave de Cocumont décida de tenter la même expérience. Des accords de non concurrence furent établis entre les deux caves. La réussite commerciale fut spectaculaire et sinon plus. La ville de Bordeaux et le Bassin d'Arcachon offraient un potentiel commercial plus important que le département du Lot et Garonne prospecté par la Cave de Buzet. Le succès commercial de la vente directe eut des conséquences, les caves de Cocumont et Buzet subirent des représailles de la part de tout le commerce de gros. Plus aucune de vente de vrac, plus aucun contact avec les négociants ne put se faire. Il fallait réussir ??

Une SICA (société d intérêt collectif agricole) fut créée par les caves du Lot et Garonne pour la vente en commun des vins de table. Le point de vente se situait à la limite du Pays Basque. Cette aventure ne dura pas du fait surtout de la qualité et du manque de motivation des principaux acteurs.

Le succès commercial de la vente de vins de table obligea la Cave de Cocumont a créé sa propre SICA qui lui permit de faire des achats de vin de table provenant d'autre régions viticoles, la production locale ne faisant pas face à la demande.Une dizaine de fourgon partaient tous les jours chargés de bonbonnes , sillonnant la cote de Bordeaux à Mimizan. Les bénéfices de cette commercialisation ont permis à la Cave des investissement spectaculaire.

Les quarante premières années :

La Cave a rapidement évoluée, quelques chiffres :

	1957	1997
Appellation	100% vin de table	100% AOC
Surface plantée	300 hectares	1200 hectares
Nombre Adhérents	110 vignerons	420 vignerons
Production	7500 hl	90000hl
Capacité Cuverie	11000hl	200000hl
Effectifs	2 personnes	35 personnes

La zone de l'appellation VDQS a été étendue à 9 communes au total. La Cave obtient l'appellation Bordeaux pour le vignoble des communes girondines limitrophes . Les Cotes du Marmandais reçoivent l'appellation AOC (appellation d'origine contrôlée) en 1990, obtenu grâce au travail d'amélioration du vignoble, de production de la vendange et à la maîtrise de la vinification.

La Cave a permis aux adhérents de restructurer le vignoble et d'encourager les plantations. Elle s'est porté caution pour permettre aux adhérents d'obtenir des prêts spéciaux. Il fut mis en place des assurances pour la grêle pour les adhérents et pour la Cave.

La Cave participa aux plans de restructuration du vignoble ; remembrement, alignement des parcelles, assainissement des sols. 900 000 000 francs (AF) de primes de l'Europe furent partagés entre les Caves de BEAUPUY et COCUMONT.

Brèves sur la cave au début du nouveau Siècle :

La direction change en 1994,
Le retour de la misère viticole ?
Le commerce du vin a complètement changé, le vin n'est plus une boisson mais un produit de plaisir. La consommation devient modérée. Les vins étrangers font leurs apparitions sur le marché national.

Cave en 1978 (carte postale P KURMUDJIAN)

La vente a domicile, fleuron du commerce de la cave est stoppée, licenciement de personnel, abandon de la « sica ». La Cave souffre, les stocks augmentent. Certains adhérents quittent l'affaire pour arrêter la viticulture ou produire leur propre vin ; les arrachages, sous couvert de primes européennes, se succèdent.
Jusqu'en 1994 il n'y avait eu aucun départ et la cave détenait 100% de la production locale d'appellation Cotes du Marmandais.

Aujourd'hui, après un nouveau changement de direction, les vignerons qui ont gardé l'âme des vignerons fondateurs ont su remettre la cave sur pied. Pendant que certains quittaient le navire, d'autres, les vrais, continuent à planter dans leur intérêt mais aussi celui de la coopération.

Quelques dates :

appellation AOC 1990
fusion des caves
changement de direction

Les présidents successifs :

Jean DOAZAN 1957-1960
Jean MARENS
Christian LABEAU
Christian LAULAN
Serge LAFFARGUE

Les directeurs successifs

Pierre BONNET 1957-1960
Jean Marc MOURGUET 1960-1994
Bernard GRELEAU 1993- 2012
? COSTELA 2012-

Propos recueillis au près de :Jean Marc MOURGUET Jean DOAZAN Marie Claude Rédigé par CMP