

# **Les caves coopératives du Gard peuvent-elles devenir des destinations œnotouristiques ?**

Licence professionnelle « œnotourisme et projet culturel » 2015-2016

- Architecture & Vin -

Hélène DELEFORTERIE, Bruno LEDOUX – Dossier du 10 novembre 2015

# SOMMAIRE

Introduction	2
Problématique	3
La démarche d'étude mise en œuvre	4
1 –Etat des lieux du travail sur des caves coopératives dans le Gard / le Languedoc-Roussillon (approche patrimoniale)	4
2 –Etat des lieux (Région et département) de la réflexion sur « caves coopératives et œnotourisme »	8
3 –Construction d'une grille d'analyse permettant d'identifier le potentiel d'un site pour être une destination œnotouristique	11
4 –Entretiens	14
Conclusion	22
Bibliographie	24
Personnes interviewées	24

## INTRODUCTION

En région Languedoc-Roussillon, les caves coopératives ont fait l'objet d'un important travail de recensement et de description au cours des années récentes, travail qui a donné lieu à la publication d'un ouvrage de référence en 2010.

Cette étude a confirmé le caractère patrimonial de premier ordre de ces caves coopératives vis-à-vis de l'histoire de la viticulture en Languedoc-Roussillon. Ces bâtiments sont en effet l'expression la plus visible, dans un très grand nombre de villages viticoles, de l'importance de cette organisation particulière du monde vigneron (le système coopératif), qui a très fortement marqué cette région.

Ils constituent également un patrimoine architectural sans équivalent en matière de bâtiments liés à cette histoire viticole, non seulement par leur rôle mais aussi par leur nombre. Si ces édifices sont avant tout des bâtiments fonctionnels (élever le vin), ils ont aussi fait l'objet de réflexions architecturales. Ces caves ont bénéficié de la mobilisation d'ingénieurs et d'architectes, qui sont bien souvent intervenus au cours de leur carrière sur un grand nombre de caves.

Certains de ces caves, situées dans l'Aude et le Gard, ont reçu le label Patrimoine du XX<sup>ème</sup> siècle, attribué par l'Etat (ministère de la culture). Quelques-unes ont même été inscrites au titre des monuments historiques.

Fort de ces reconnaissances, ou bien indépendamment de celles-ci, des caves coopératives se sont engagées dans des activités œnotouristiques, de leur propre initiative ou en partenariat avec d'autres acteurs du tourisme local. Cependant, la publication de l'ouvrage précité « Caves coopératives en Languedoc-Roussillon » a amorcé, plus particulièrement au niveau régional, une réflexion spécifique sur les synergies possibles entre ce patrimoine architectural et sa valorisation dans une perspective œnotouristique.

Le présent travail se propose d'apporter une contribution à cette réflexion qui s'engage, en proposant quelques réflexions méthodologiques sur la façon d'étudier le potentiel œnotouristique des caves coopératives et les conditions de développement de ce potentiel.

## PROBLEMATIQUE

A partir du constat posé dans l'introduction – production récente d'une connaissance approfondie du patrimoine architectural des caves coopératives en Languedoc-Roussillon et amorce d'une réflexion sur les liens possibles entre ce patrimoine et des activités œnotouristiques – les questions initiales posées par le présent travail sont les suivantes :

- Ces bâtiments, à forte valeur patrimoniale, peuvent-ils :
  - Etre une destination œnotouristique autonome ?
  - Etre une composante d'un produit touristique ?
- Dans cette perspective, quels moyens mettre en œuvre
  - Par les gestionnaires de ces bâtiments ?
  - Par les acteurs locaux du tourisme ?

### ELEMENTS DE METHODE

Pour aborder ces questionnements, la démarche mise en œuvre a été la suivante :

- Dresser un état des lieux du travail sur les caves coopératives dans le Gard / le Languedoc-Roussillon (approche patrimoniale)
- Faire le point sur la réflexion « caves coopératives et œnotourisme » en région Languedoc-Roussillon
- Elaborer une grille d'analyse permettant d'identifier le potentiel d'un site pour être une destination œnotouristique
- Conduire des entretiens avec des responsables de caves coopératives, de préférence du Gard, pour :
  - Consolider/corriger cette grille d'analyse
  - Recueillir une première série d'avis sur les atouts et les faiblesses des bâtiments des caves coopératives pour devenir des destinations œnotouristiques.

# DEMARCHE D'ETUDE MISE EN ŒUVRE

## 1 – Etat des lieux du travail sur des caves coopératives dans le Gard / le Languedoc-Roussillon (approche patrimoniale)

### 1.1 Historique du recensement des caves coopératives en Languedoc-Roussillon

En 1996, la Conservation régionale des Monuments Historiques (DRAC Languedoc-Roussillon) a lancé une étude sur les caves coopératives de l'Hérault, département qui compte, avec le Gard, le plus de caves. Une deuxième étude est ensuite venue compléter ce premier recensement jugé incomplet. Puis au début des années 2000, Thierry Lochard, chercheur au service régional de l'Inventaire (DRAC), reprend et refond les deux études, complète la documentation historique et iconographique et commence à intégrer les édifices manquants. Ce travail s'inscrit alors dans un programme approfondi et exhaustif, avec dépouillement des archives existantes (Archives départementales de l'Hérault) et recherches des fonds privés, notamment les archives privées d'architectes ayant œuvré dans les caves.

En 2007, le service régional de l'Inventaire est décentralisé et intégré à la Direction de la Culture et du Patrimoine du Conseil régional Languedoc-Roussillon. Celle-ci engage alors un recensement similaire étendue aux autres départements viticoles de la région, « dans la continuité de la politique de soutien que mène le Conseil régional pour aider la filière viticole dans la crise qu'elle traverse ».

*Entretien Jean-Michel Sauget<sup>1</sup> : « Sud de France venait d'être créé et la filière viticole était une compétence régionale ».*



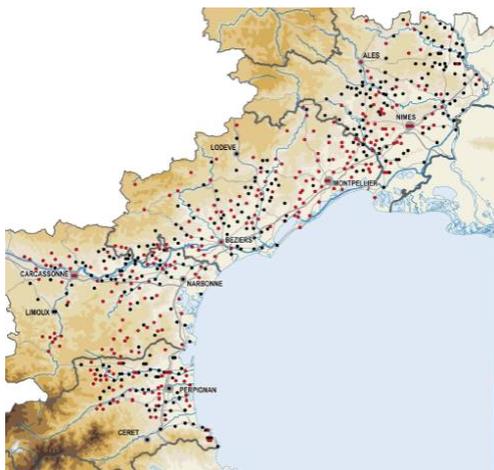
L'ouvrage « Caves coopératives en Languedoc-Roussillon » publié en février 2010 est le fruit de ce travail. Il rassemble « une somme de connaissances exceptionnelle sur des édifices qui prennent, avec les temps difficiles que rencontre la viticulture, une dimension historique et patrimoniale que les fondateurs du mouvement coopérateur n'avaient certainement pas envisagée en 1905 ». L'ouvrage est publié par les éditions Lieux Dits (prix 45€ TTC).

« Marquée par l'identité méridionale, des décors sculptés aux matériaux, l'architecture des caves coopératives oscille entre patrimoine industriel et oeuvre architecturale. Innovations industrielles et perfectionnement des techniques de vinification émaillent le récit des caves coopératives, aujourd'hui confrontées à la mondialisation et la question de leur reconversion » ([source](#)<sup>2</sup>).

---

<sup>1</sup> Ancien chercheur à la DRAC du Languedoc-Roussillon, coordinateur de l'inventaire des caves coopératives du Languedoc-Roussillon

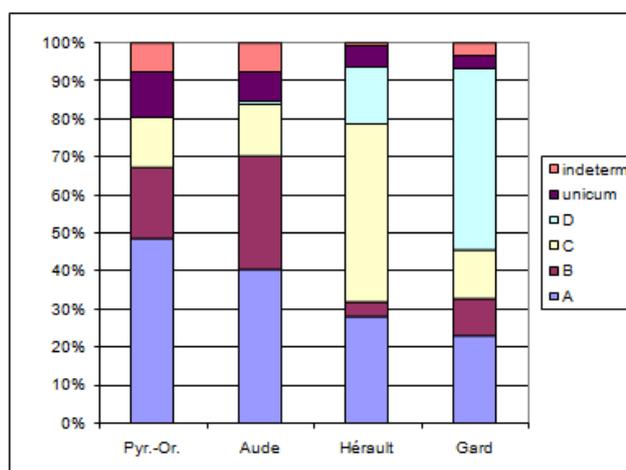
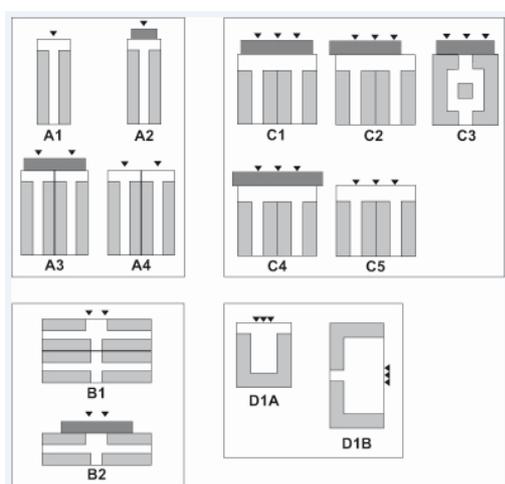
<sup>2</sup> Site web de l'Inventaire du patrimoine, page « Caves coopératives, patrimoine de nos villages »



582 caves ont été recensées, dont environ 250 encore en activité et une douzaine démolies.

En noir, sociétés en activité en 2008.

*Entretien Elsa Caliste<sup>3</sup> : « Ce recensement visait l'exhaustivité ».*



Répartition typologique des caves. Grandes familles de caves : A : vaisseaux longitudinaux, B : vaisseaux transversaux, C et D : plans massés. Les avant-corps sont figurés en gris foncé. Unicum : exemplaire unique, atypique.

## 1.2 Volonté du Conseil Régional d'inscrire ce travail dans une perspective d'appuis à la viticulture

Dans l'éditorial de l'ouvrage, le Président du Conseil Régional situe « le fruit du travail du service de l'inventaire de la Région Languedoc-Roussillon » dans la perspective plus large « d'un grand projet autour de la civilisation de la vigne » et dans la « lutte » que mène la Région, à travers la marque « Sud de France » « pour sauver l'économie de la vigne et les personnes qui en dépendent ». « Par cet ouvrage, nous témoignons que le monde agricole est riche d'une histoire et de cultures ».

Pour la Région, le patrimoine représente un enjeu pour le développement des territoires. « Depuis 1905 et leur création, les caves coopératives ont marqué de façon indélébile la symbolique de notre viticulture et de nos communes. Avec cet ouvrage [...] elles accèdent à la reconnaissance scientifique et l'histoire de l'art. Au moment où la viticulture souffre, le courant des idées qui a présidé à l'émergence des caves nous incite à défricher de nouveaux chemins. Ce sujet, au plus près de notre histoire, à la croisée des chemins entre architecture, technique et traditions, nous invite à poser un

<sup>3</sup> Chercheur patrimoine industriel. Secteur Inventaire du Patrimoine. Direction de la Culture et du Patrimoine. Région Languedoc-Roussillon

regard neuf sur ce patrimoine méconnu, aujourd'hui pris dans les remous de la crise viticole qui secoue notre région ».

Enfonçant le clou, l'un des auteurs écrit dans le dernier chapitre : « L'acte mémoriel de cet ouvrage est aussi un acte politique ».

*Entretien Jean-Michel Sauget : « les caves coopératives en Languedoc-Roussillon sont partie intégrante de l'histoire sociale de cette région, partie intégrante de la cohésion territoriale. C'est un exemple unique au monde où autant de caves coopératives ont réuni autant d'hommes ».*

### **1.3 Contenu de l'ouvrage**

L'ouvrage, imposant (255 pages) et riche d'une belle iconographie, se décline en 7 chapitres et des annexes.

*Entretien Jean-Michel Sauget : « Nous avons prévu initialement de conduire ce travail sur 3 ans, mais finalement il nous a été demandé de le réaliser (recensement, étude, rédaction de l'ouvrage) en à peine un an. Nous avons manqué de temps pour identifier et étudier de profils micro-régionaux ».*

Le premier chapitre « Les caves coopératives du Languedoc-Roussillon dans l'histoire » retrace, de 1886 à aujourd'hui, l'histoire du mouvement coopératif viticole dans cette région et sa traduction architecturale, les caves, devenues des édifices aussi incontournables que l'église. « *Un village, une cave* ». Et ce mouvement reste d'une grande importance de nos jours. « A l'orée du XXI<sup>e</sup> siècle, la coopération vigneronne concerne plus de 50 000 producteurs en Languedoc-Roussillon et plus de trois quarts de la production de vins ».

Les six autres chapitres abordent différentes facettes, tant architecturales que techniques, des caves coopératives :

- Les maîtres d'œuvre : de l'équerre à la truelle
- Un décor pour l'autre de Bacchus
- La cave coopérative vinicole : entre architecture industrielle et œuvre architecturale
- Fabriquer du vin
- Alcool et eaux-de-vie : les distilleries coopératives de l'Hérault
- Les caves coopératives : l'affirmation d'un patrimoine régional pour le XXI<sup>e</sup> siècle

Ce dernier chapitre, beaucoup plus court que les autres, dresse l'état de la situation des caves coopératives et de la réflexion sur leur devenir. « Au sein des conseils d'administration des coopératives ou des conseils municipaux, le devenir de ces bâtiments est l'objet de débats récurrents, parfois vifs : pour certains ils sont avant tout inadaptés aux évolutions technologiques actuelles et doivent être remplacés pour produire de nouveaux vins ; pour d'autres, leur localisation sur un terrain proche de l'ancien village est une aubaine pour engager une opération immobilière ; pour d'autres encore, le bâtiment imposant de la « *coopé* » symbolise une identité professionnelle ou locale et doit être préservé à tout prix ; pour d'autres enfin, il s'agit d'une ressource pour un nouveau projet individuel ou collectif, parfois sans aucun rapport avec le vin ».

Ce chapitre aborde ainsi « Les caves coopératives face à la reconversion du vignoble méridional » puis passe en revue les quatre orientations selon lesquelles se décline aujourd'hui « le devenir des bâtiments originels des caves coopératives » : le maintien comme actif d'une entreprise coopérative ; la destruction généralement en vue d'une opération immobilière ; la vente avec maintien d'une activité viticole en dehors de l'entreprise coopérative ; la vente et la réhabilitation pour un usage non viticole, public ou privé.

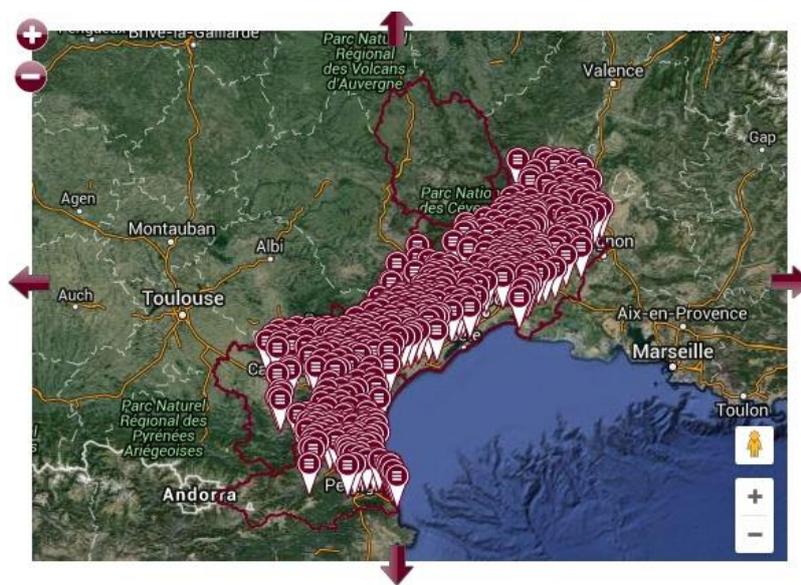
## 1.4 Contenu du site internet

En complément de la publication de l'ouvrage, la Région a créé un [site dédié](#).



Ce site donne accès à une carte interactive de consultation des caves coopératives recensées ainsi qu'à une fiche détaillée de chacune d'entre elle : histoire et description, iconographie (photos des façades et des détails des façades, médaillons et autres représentations sculptés).

L'ensemble des documents produits dans le cadre de cette étude sont consultables au centre de documentation du patrimoine régional



## 1.5 Label du Patrimoine du XXème siècle

Le label du Patrimoine du XXème siècle a été lancé par le ministère de la culture et de la communication en 1999 ; il a pour objet d'identifier et de signaler à l'attention du public, au moyen d'un logotype conçu à cet effet, les constructions et ensembles urbains protégés ou non au titre des Monuments Historiques ou des espaces protégés (ZPPAUP, Secteurs sauvegardés) dont l'intérêt architectural et urbain justifie de les transmettre aux générations futures comme des éléments à part entière du patrimoine du XXème siècle. Le signalement est accompagné par des actions de sensibilisation et de diffusion auprès des élus, des aménageurs et du public (expositions, publications...) ([source](#)<sup>4</sup>).

En Languedoc-Roussillon, plusieurs bâtiments de caves coopératives ont reçu ce label, mais beaucoup ont refusé d'apposer sur leurs bâtiments le macaron.

*Entretien Jean-Michel Sauget : « Une commission régionale est en charge de dresser une liste de bâtiments (industriels, privés, utilitaires...) méritant d'être distingués. C'est une initiative de l'Etat, et les propriétaires ne peuvent s'opposer au fait d'être sur la liste. Par contre, la moitié des caves distinguées n'ont pas accepté ce classement et ont refusé de poser le macaron. Dans l'Aude, 10 caves ont été distinguées, 2 seulement ont demandé le macaron ! Les raisons du refus sont très diverses. La cave est souvent uniquement perçue comme un outil et non comme un patrimoine historique, la reconnaissance comme patrimoine n'est pas comprise et s'éloigne des préoccupations du monde viticole. On peut distinguer deux extrêmes : les vigneronniers fiers de leur*

<sup>4</sup> Site web du Ministère de la culture, page « Label XX<sup>e</sup> »

bâtiment – comme à Tavel, qui en ont fait le cœur de leur démarche – et ceux qui en ont honte, car la cave est fermée. Et puis une cave fermée, ça s'entretient, donc ça coûte de l'argent. Pour une cave coopérative, société de droit privé, c'est très lourd, alors que le bâtiment et plus souvent le terrain) peuvent avoir une valeur foncière importante. Les conseils d'administration préfèrent donc s'en débarrasser. Parfois pourtant, le prix de démolition est supérieur au prix d'acquisition des terrains. C'est ainsi que la cave de Paziols<sup>5</sup> (Aude) a été préservée ». Mais à contrario, pour la cave de Banyuls-Dels-Aspres (Aude, sud de Perpignan), l'ancien directeur et le maire se sont fermement opposés à ce que la cave, alors fermée, soit distinguée car ils envisageaient de la démolir.

Un [site dédié](#) permet de consulter la liste des bâtiments retenus, région par région, ainsi qu'une description assez détaillée de chaque bâtiment. Dans le Gard, 8 caves ont ce label, ainsi que 8 dans l'Aude et 3 dans les Pyrénées-Orientales.

### 1.6 Monuments historiques

Dans le Gard, deux caves coopératives ont récemment (2013) été classées au titre des monuments historiques<sup>6</sup>, caves également inscrite au titre du Patrimoine XXe siècle.

#### Cave coopérative de Tavel (Cave des vigneron de Tavel).

*Entretien Jean-Michel Sauget : « La cave de Tavel est exemplaire car elle est représentative d'un architecte et représentative d'un style, le style régionaliste (vernaculaire, local), qui en fait un standard. Sur le plan de l'histoire architecturale, cette cave détonne dans le paysage local. Ce style régionaliste est un mouvement dans l'architecture d'avant 1914, qui introduit un renouveau que d'autres architectes vont copier ou dont ils vont s'inspirer, pour faire du modernisme dans les années 30. Lors de l'exposition universelle de 1937, les éléments régionaux ont été mis en exergue et la cave de Tavel a été mise en exemple ».*

Saint Théodorit

*Entretien Jean-Michel Sauget : « Cette cave est un unicum (un exemple unique, atypique), car elle est construite intégralement en béton, par le même architecte que celle de Tavel. ».*

Aubais

*Entretien Jean-Michel Sauget : « Cette cave avait également été proposée au classement au titre des monuments historiques, mais cette proposition a été repoussée car les bâtiments ont été trop transformés. Il s'agit aujourd'hui d'une propriété privée, dont le projet était à caractère œnotouristique ».*

## 2 – Etat des lieux (Région et département) de la réflexion sur « caves coopératives et œnotourisme »

*Entretien Lisa Caliste : « la rencontre entre ce travail d'inventaire et l'œnotourisme s'est faite après la publication de l'ouvrage, notamment en interne au sein du Conseil Régional, avec la Direction de la Ruralité, de l'Agriculture et de l'Economie Littorale, et plus précisément la chargée de mission Agritourisme et Exploitations viticoles ».*

---

<sup>5</sup> En 1993, la coopérative de Mont Tauch (elle date de 1936) a fusionné avec la coopérative de Paziols (1913), le village voisin. En 1999, les coopératives de Villeneuve et de Durban ont rejoint Mont Tauch à leur tour, créant les Caves du Mont Tauch.

<sup>6</sup> Une également dans l'Aude, et une autre dans les Pyrénées-Orientales.

Ce rapprochement entre le travail sur le patrimoine et l'œnotourisme n'a pas cependant pour l'heure abouti à des initiatives concrètes. De 2008 à 2010, la Région a réalisé et fait circuler une exposition intitulé « Viniculture. La civilisation de la vigne et du vin en Languedoc-Roussillon par la Région Languedoc-Roussillon et Cultures et Patrimoines », sous forme de panneaux<sup>7</sup>. En 2010, à l'occasion des journées du Patrimoine, une exposition des photographies de Marc Kérignard (Secteur Inventaire du Patrimoine, Région Languedoc-Roussillon) a été montée, « Les caves coopératives en Languedoc-Roussillon, patrimoine de nos villages ».

La Région pose aujourd'hui le constat que « *la simple mise à disposition de ce travail de recensement, sous la forme d'un très gros ouvrage notamment, n'est pas suffisante, même si l'ouvrage est bien connu. Le monde de l'œnotourisme ne s'est pas approprié cette production, ne l'a pas exploitée pour la décliner sous d'autres formes, plus grand public* » (Mme Lisa Caliste).

A qui revient ce travail de vulgarisation plus opérationnelle du recensement ? Pour la Région, « *Nous avons une vocation de documentation et de production de connaissance. C'est une fin en soi* ». La Région a cependant décidé de produire une nouvelle forme de mise à disposition de ce travail, sous la forme de plusieurs synthèses (histoire du mouvement coopératif, histoire des techniques de construction et de leur évolution...), à partir de la documentation déjà produite.

La Région a, sur ce sujet des caves coopératives, comme interlocuteur privilégié la structure Coop de France<sup>8</sup>. Celle-ci a engagé une réflexion relative à la mobilisation des caves coopératives sur le thème de l'œnotourisme. Elle a notamment confié un travail à un groupe d'étudiants de la licence Œnotourisme et projet culturel, promotion 2014-2015. Ce travail consistait à<sup>9</sup> :

1. Recenser les activités œnotouristiques présentes chez les coopérateurs gardois grâce à un questionnaire,
2. Rédiger 3 story telling à destination des coopérateurs, des œnotouristes et du jeune public, afin de mettre en avant les valeurs et l'histoire de la coopération en France.
3. Proposer un support de communication pour chacune des cibles visées.

Il semble que le questionnaire réalisé par les étudiants n'ait pas fait l'objet d'une exploitation systématique par Coop de France, qui nous a indiqué disposer aujourd'hui d'une vision très partielle de l'activité œnotouristique par les caves de la région Languedoc-Roussillon<sup>10</sup>.

De même, nous n'avons pas eu d'information sur les suites qui ont été donné aux propositions des étudiants relatives aux supports de communication<sup>11</sup>.

Il semble donc que l'on soit aujourd'hui encore au tout début d'une mobilisation et que les instances concernées cherchent les modalités pratiques d'une implication des caves dans la dynamique régionale et locale du développement de l'œnotourisme.

*« Au-delà d'un inventaire, des conseils et des soutiens financiers, l'enjeu aujourd'hui est d'organiser une valorisation œnotouristique innovante des caves coopératives. La promotion d'un circuit, physique ou virtuel, permettant de découvrir la diversité des architectures et des usages*

---

<sup>7</sup> Les informations relatives au parcours de cette exposition et aux chiffres de fréquentation ne sont pas disponibles.

<sup>8</sup> COOP de France est depuis 1966 l'organisation professionnelle unitaire de la coopération agricole, porte-voix politique des entreprises coopératives auprès des pouvoirs publics français et européens, des médias et de la société civile ([source](#)). Elle dispose de représentations régionales et d'antennes départementales.

<sup>9</sup> Informations mises à notre dispositions par Cathy Pépin et Isore Fabre, anciennes étudiantes de la licence Œnotourisme et projet culturel.

<sup>10</sup> Contact téléphonique avec Mme Evelyne Payet, Coop de France Languedoc-Roussillon.

<sup>11</sup> Les contacts pris auprès de la personne référent sur ce dossier au sein de Coop de France n'ont pu aboutir à un rendez-vous téléphonique dans les délais impartis.

*actuels de leurs bâtiments originels peut compléter judicieusement les produits touristiques existants ou la promotion du vin réalisée sous la bannière Sud de France<sup>12</sup> ».*

A noter enfin que la Région a amorcé une démarche de recensement des châteaux viticoles, encore très nombreux dans le Biterrois notamment, mais que ce travail n'en est qu'à des balbutiements.

### **3 – Construction d'une grille d'analyse permettant d'identifier le potentiel d'un site pour être une destination œnotouristique**

#### **3.1 Construction d'une grille « théorique » : méthode**

Une grille d'analyse « théorique » a été élaborée, préalablement aux entretiens, avec l'objectif d'identifier, lors de l'étude d'un site (en l'occurrence, dans le cadre de ce travail, une cave coopérative), les atouts nécessaires aux bâtiments viticoles pour être des destinations œnotouristiques. Cette première grille a été élaborée en exploitant plusieurs documents généraux (cités en bibliographie). Elle devait être améliorée par un retour d'expérience conduit sur des sites œnotouristiques pour lesquels « les bâtiments » sont des composantes importantes<sup>13</sup>.

La construction de cette grille a suivi le raisonnement suivant : les motivations des œnotouristes, par ordre d'importance, sont ([source](#)) :

1. Achat du vin
2. Visite de cave et dégustation (plus de 50%, avec le point précédent, des activités des œnotouristes)
3. Découverte des paysages, de l'architecture et des villages viticoles (25 à 30%)

On peut donc tirer de ce constat que :

1. Si la cave ne dispose pas d'un espace de vente...
  - a. Mais pour que l'œnotouriste vienne acheter, les vins proposés doivent bénéficier d'une certaine notoriété
2. Si la cave ne propose ni visite ni dégustation, l'œnotouriste préférera, à qualité de vin perçue comme équivalente, un autre lieu
3. Un environnement proche de la cave proposant un patrimoine et/ou un environnement attirant (et reconnu) constitue un atout pour la fréquentation de la cave
4. L'atout est encore plus grand si la cave est elle-même reconnue comme un **patrimoine architectural** digne d'intérêt.

La grille d'analyse devra donc à minima permettre d'analyser ces différents points.

Plus précisément, les objectifs de ce questionnaire sont :

- Apprécier la sensibilité actuelle de la cave (la direction, les coopérateurs) vis-à-vis de l'usage / la vocation œnotouristique des bâtiments et des équipements
- Et le niveau de sensibilité (de la direction, des coopérateurs) à l'idée de développer une activité œnotouristique
- Fournir à l'enquêteur des éléments d'appréciation du potentiel que représente la cave en matière d'œnotourisme, et plus précisément évaluer si la dimension architecturale représente un levier, et dans quelles conditions

---

<sup>12</sup> Citation de Jean-Marc Touzard (directeur de recherche à l'INRA), tiré d'un document remis par Mme Lisa Caliste

<sup>13</sup> Il convient de préciser que cette grille n'est pas redondante avec le questionnaire élaboré par les étudiants pour Coop de France, qui lui visait à recenser les initiatives des caves coopératives en matière œnotouristique, mais aussi les initiatives des vigneron coopérateurs en matière d'hébergement.

Certaines questions concernent donc directement et très explicitement l'architecture (point de vue factuel) ; d'autres visent, de façon plus ou moins directe, à recueillir l'avis de l'interlocuteur sur les potentialités.

### 3.2 Construction d'une grille « théorique » : résultat

Les questions relatives à l'architecture sont surlignées en jaune. Les questions relatives à la perception de la qualité architecturale du bâti et au point de vue des personnes interviewées sur le potentiel de leur mise en valeur sont surlignées en vert.

Propriété du (des) bâtiment(s)	<i>On s'intéresse aux caves encore en activité, donc propriétés d'une coopérative</i>
Historique et description du (des) bâtiment(s)	<i>Informations fournies par la base de données « Caves coopératives » en Languedoc-Roussillon (<a href="http://patrimoine-culturel.caves-cooperatives.fr/caves">http://patrimoine-culturel.caves-cooperatives.fr/caves</a>) Attention, après la fusion de certaines caves, il peut exister deux sites de production/commercialisation</i>
Inscription au « Label XXe » (Patrimoine Label XXe siècle)	Oui/Non Si non : connaissez-vous ce label ? Regrettez-vous de ne pas avoir reçu ce label ? Si oui : pose de macaron réalisée : Oui/Non Si non : pourquoi Si oui : à l'occasion d'une manifestation spécifique : Oui/Non
Classement au titre des monuments historiques	Oui/Non Si oui : comment valorisez-vous ce classement ? Si non : connaissez-vous ce classement ? Regrettez-vous de ne pas avoir reçu ce classement ?
Environnement viticole	AOC/IGP/Vins de France Réputation du vignoble/des vins
Les vins produits à la cave	Description Réputation des vins de la cave Concurrence des vins/vignobles voisins
Environnement immédiat	Implantation : cœur de village / extérieur...
Environnement touristique	
Situation géographique au regard des réseaux d'accès	Accès routiers, train, lignes d'autocars...

	Du village (si oui, quels atouts touristiques)
Fréquentation touristique	Des alentours (au-delà du village) (voir ci-dessous)
	Liste – Leur niveau d'attractivité
Sites touristiques alentours	Proximité / éloignement des pôles majeurs (les « marqueurs touristiques »)
	Dont ceux à composante architecturale
Autres attraits touristiques	
Infrastructures touristiques proches	Hébergement / Restauration...
Environnement œnotouristique	Concurrence / synergies
Périmètre Vignobles et Découvertes	Oui/Non/en cours
Pôle œnotouristique majeur le plus proche	Quelle est sa composante architecturale ?
Autres types d'activité œnotouristiques proches	Quelle sont leur composante architecturale ? Reposent-elles sur la visite de chais ?
Points forts et points faibles de ces activités œnotouristiques	Du point de vue de la personne interviewée
Synergie potentielle	Dans la perspective d'augmenter la fréquentation du caveau ou dans celle de la création d'une activité œnotouristique
Avec des sites touristiques proches	Du point de vue de la personne interviewée
Avec des activités œnotouristiques proches	Du point de vue de la personne interviewée
« Au sein de la cave »	
	Marché national et marchés internationaux Peut-être redondant avec « les vins produits à la cave » Vente au caveau
Stratégie commerciale actuelle	
Stratégie commerciale à l'avenir	Des positionnements différents envisagés ?
	Dont celui dédié à la vente sur place
Le personnel	Et éventuellement celui en charge de l'œnotourisme
Les bâtiments	
Description des différents bâtiments, équipements et de leur fonction	
Aspects techniques et financiers	Travaux d'adaptation à envisager ; budget consacré à l'entretien des bâtiments et des équipements...

Aspects extérieurs	Comment sont insérés les bâtiments dans le tissu urbain ? Bénéficient-ils d'une bonne visibilité pour le visiteur ?
Signalitique d'accès	Existante ? Jugée satisfaisante ?...
Quelle valeur les coopérateurs attachent-ils aux bâtiments ?	Utilitaire / Patrimoniale (architecture / équipements) / Identitaire...
Caveau de vente / dégustation	<i>Si existe</i>
Parking clientèle	Capacité, facilité d'accès... Le parking porte-t-il atteinte à l'environnement immédiat des bâtiments ?
Espace de vente	Description ; l'espace de vente est-il bien intégré au bâtiment ? (point de vue de la personne interviewée) ; a-t-il nécessité des travaux particuliers sur l'architecture intérieure ?
Autres problématiques spécifiques à l'espace de vente	Respects des normes hygiène/sécurité ; accès handicapés, sanitaires...
Horaires d'ouverture	
Connaissance de la clientèle	Fichier client constitué et mis à jour ? Quel usage ?
Caveau de vente / dégustation	<i>Si n'existe pas</i>
Activité œnotouristique	Existante / Potentielle
Dans le bâtiment	
La visite des bâtiments de vinification est-elle pratiquée ?	Description
Si non, serait-elle envisageable ?	D'un point de vue d'accès, de sécurité, etc.
La question s'est-elle déjà posée au sein du CA ?	Et qu'elle fût alors sa réponse ?
Des séances de dégustation (non liées directement à la vente) sont-elles pratiquées ?	Où ?
Si non, seraient-elles envisageables ?	Espace disponible ? Nécessitant des travaux ? Pour différents publics (familles avec enfants, personnes âgées...)
Autres activités ?	Permanent : panneaux d'exposition... Temporaires : exposition, animations...
Hors du bâtiment	<i>Type marché paysan, animation estivale...</i>
Existent	Avec quels partenariats ?
N'existent pas	Envisageables ? Déjà envisagées ?

## 4 – Entretiens

Les citations entre guillemets dans les passages suivants sont les termes utilisés par les acteurs des caves coopératives lors de nos entretiens, et non des extraits de livres.

### 4.1 Cave coopérative de Tavel (Cave des vigneronns de Tavel). Personne interviewée : Mme Elisabeth Genin, responsable du caveau

#### **L'accueil des visiteurs/touristes : une dynamique ancienne, confortée et stimulée par le classement « monuments historiques »**

Au début des années 2000, la cave de Tavel a décidé de rénover son espace de vente aux particuliers. Le nouveau caveau a été terminé en 2006. Une personne a été recrutée (Mme Elisabeth Genin), sommelière de formation. Responsable du caveau, elle prend également en charge l'intégralité du développement et de l'animation des projets œnotouristiques de la cave.

Le caveau actuel, construit à l'emplacement de l'ancien quai de déchargement, fait 350 m<sup>2</sup> et comporte un espace enfant. Chaque année, la cave accueille quelques 20 000 visiteurs. L'importance de cette fréquentation doit beaucoup, depuis deux ans, à la reconnaissance étatique des qualités architecturales du bâti ancien.

#### **« Label XXe siècle » et inscription au titre des monuments historiques**

C'est en 2013 que la cave de Tavel est inscrite sur la liste « label du Patrimoine du XX<sup>e</sup> siècle » du département du Gard et au titre des monuments historiques.

Quatre ans plus tôt, la DRAC avait engagé une consultation auprès du président de la cave pour l'inscription au titre des monuments historiques. « Les vigneronns coopérateurs ont été consultés et ils ont accepté que la partie ancienne, et uniquement les murs, soient inscrits, afin de pouvoir apporter des modifications éventuelles à l'intérieur. Nous sommes la seule cave inscrite où l'on travaille encore à l'intérieur.

La cave a été construite comme un mas provençal. Et chaque président a eu l'intelligence de poursuivre dans cet esprit, par exemple en utilisant de la pierre de taille lors des extensions. Encore cet été a été aménagé un espace extérieur 'pique-nique' qui respecte l'esthétique du lieux ».

L'inscription au titre des monuments historiques a été très fortement relayée par la presse, tant professionnelle que généraliste : cette inscription était une première pour ce type de bâtiment, encore en activité. Au même moment, une autre cave du Gard a été inscrite, celle de Saint Théodorit, mais le bâtiment n'abrite plus aujourd'hui une activité viticole. Selon Mme Genin, la cave a alors connu un bond dans la fréquentation touristique, cette reconnaissance du patrimoine architectural influençant également la fréquentation par des visiteurs étrangers.

« Et puis finalement ce classement ne gêne vis-à-vis d'éventuelles contraintes d'aménagement que les propriétaires des maisons alentours, qui sont elles aussi soumises à des contraintes architecturales ! ».

#### **Le bâti, la composante d'une offre œnotouristique plus globale**

La cave de Tavel offre à ses visiteurs une large palette de produits œnotouristiques, autour de trois piliers : une présentation très pédagogique des terroirs de l'appellation (avec par exemple des supports montrant concrètement les différents types de sols : lauze, galets roulés, sable), les pratiques de vinification (spécifique : un rosé de saignée) et la visite des bâtiments historiques.

« Dans chaque groupe, il y a toujours des visiteurs plus intéressés par le volet vinification, ou par le volet patrimoine bâti, ou par celui de la géologie. Mais il y a toujours des gens curieux de l'histoire des bâtiments et de leurs caractéristiques architecturales ».

A cela s'ajoute des journées randonnées dans les terroirs, des soirées musicales et théâtrales, des journées portes ouvertes, l'ouverture pour la journée du patrimoine, etc.

Tous les espaces des bâtiments historiques sont visitables. « Oui, la mise en sécurité des visiteurs exigent des aménagements particuliers, mais cela ne constitue pas un obstacle. De toute façon, nous sommes un cru Côte du Rhône, nos vins sont à des prix assez élevés, nous avons une image de qualité. L'ensemble de nos actions doivent être guidées par cette exigence de qualité. Notre activité œnotouristique doit être à cette image, cohérente avec une politique d'ensemble. La visite des bâtiments est un incontournable.

Le développement de la cave de Tavel repose largement sur la vision ambitieuse, très globale, régionale et européenne de son président. Cette dynamique s'applique à l'offre œnotouristique comme aux autres aspects, et tous sont pensés dans une cohérence d'ensemble ».

### **2014 : Vignobles & Découvertes**

Le territoire de la communauté d'agglomération du Gard Rhodanien a été labellisé Vignobles & Découvertes en 2014 et la cave de Tavel en est un des partenaires. « Pour l'instant, l'apport essentiel réside dans le maillage entre plusieurs acteurs du territoire ». La cave héberge depuis deux ans au sein de son caveau, à titre gratuit, un point information touristique de la Communauté d'agglomération du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août. La cave de Saint-Gély est également une cave coopérative partenaire dans le périmètre Vignobles & Découvertes, mais sans initiative œnotouristique.

Mme Genin regrette une certaine réticence des autres caves coopératives à s'impliquer dans des démarches de valorisation et de communication sur leur patrimoine architectural et même leur métier. « Il faut être fiers d'être vignerons, fiers d'avoir de beaux vignobles, une belle cave. La connotation négative des caves coopératives et de leur production est ancienne mais aujourd'hui elle doit être réfutée ».

### **Une valorisation de l'architecture, pas de l'histoire de la cave coopérative**

Si Mme Genin recueille régulièrement la parole d'anciens coopérateurs en visite, « qui viennent me raconter l'histoire de la cave, des millésimes », cette transmission reste orale, aucune trace écrite n'est conservée. Mme Genin a conscience que dans ce cas, ce savoir disparaîtra tôt ou tard et se montre très admirative du travail réalisé par la cave de Montpeyroux<sup>14</sup>.

### **Conclusion**

- Les bâtiments de la cave de Tavel sont une composante parmi d'autres de son offre œnotouristique.
- Néanmoins, la reconnaissance de leur qualité architecturale par les institutions étatiques, à travers deux labels particuliers, a constitué un formidable levier pour le développement de cette offre.
- Cette composante architecturale de qualité ne jouerait pas ce rôle moteur sans une claire volonté du président et des coopérateurs de la valoriser au maximum, en s'inscrivant dans une dynamique de développement général ambitieux de cette cave.

### **Conclusion pour l'enrichissement de la grille d'analyse**

- Il paraît important que l'entretien puisse évaluer le rôle (positif ou négatif) du président et/ou de quelques fortes personnalités dans la valorisation (ou non) du bâti.

---

<sup>14</sup> Qu'elle ne connaissait pas. C'est nous qui lui avons présenté le livre publié par la cave de Montpeyroux. Lors de notre visite, la vice-présidente de la cave est passée à ce moment là et elle avait connaissance de ce travail.

- La grille d'analyse pourrait prévoir quelques rubriques plus « techniques » pour mieux apprécier la faisabilité technico-économique de l'aménagement du bâti pour assurer sa visite.

#### **4.2 Cave coopérative de Gallician. Personne interviewée : M. Arnaud Moynier, directeur commercial**

##### **Pas d'activité œnotouristique à la cave**

La cave coopérative de Gallician propose un vaste caveau de vente aux particuliers mais pas d'animation œnotouristique. A quelques centaines de mètres du canal du Rhône à Sète, la cave de Gallician est mentionnée dans les guides relatifs au tourisme fluvial, ce qui lui amène quelques centaines de visiteurs par an. Pourtant, la cave a par le passé organisé des animations dans l'esprit de ce que fait aujourd'hui Vignes Toquées. Elle a cessé de le faire lors de la mise en place de Vignes Toquées.

Si la cave est partenaire de la démarche Vignobles & Découvertes, M. Moynier évalue mal ce que ce label leur apporte (mais ce volet est suivi par le président).

##### **Un bâti (dorénavant) quasiment impossible à mettre en valeur**

M. Moynier ignorait l'inscription du bâtiment sur la liste du label « Patrimoine XXe siècle ».

Pour M. Moynier, plusieurs éléments paraissent rédhibitoires à une valorisation du patrimoine architectural dans une perspective œnotouristique :

- Le matériau dominant des bâtiments est le béton et peu la pierre, ce qui est peu esthétique.
- Les lieux de production ne sont pas très propres pour accueillir des visiteurs ; or il faudrait entretenir plusieurs milliers de mètres carrés.
- Les cuves sont en béton. « Difficile de faire rêver les gens avec de la cuverie béton ».
- La toiture a été refaite en optant – choix des coopérateurs – « pour une sorte de bardage », ce qui a définitivement fait perdre aux bâtiments certaines qualités esthétiques.
- La sécurité des visiteurs, pour être assurée selon les règles, serait compliquée et coûteuse.
- La façade est originale, faite en galets, mais le choix de construire une véranda à l'entrée du caveau n'est pas très heureux.
- La surface est très réduite (entre 5 et 6000 m<sup>2</sup>). L'agencement des équipements est loin d'être optimale, ce qui constitue un vrai handicap et pour travailler et pour accueillir des visites. Des camions circulent partout. La gestion des effluents est complexe (contraintes liées à la localisation dans une zone Natura 2000). Une surface de 10 à 15000 m<sup>2</sup> permet de masquer la partie logistique, qui n'est jamais très esthétique. Ici, c'est impossible.

« L'œnotouriste cherche à vivre une expérience. Difficile ici, avec tous ces points noirs concernant nos bâtiments, de le faire rêver ». Le capital esthétique de la cave a été largement appauvri. Les choix réalisés dans l'évolution du bâtiment ne se sont pas faits sur ces critères esthétiques.

Pour M. Moynier, « Il y a des caves architecturalement très intéressantes, bien que peu nombreuses (je pense à Sieur d'Arques, Saint-Saturnin ou une autre en Fitou). Mais elles ont su au fil des ans conserver et mettre en valeur leur patrimoine architectural, leur qualité esthétique, avec goût, mais en y consacrant les moyens financiers nécessaires. Et oui, il y a des gens qui viennent dans les caves coopératives car il y a un intérêt pour ces constructions, mais aussi pour l'histoire du mouvement coopératif. Mais les gens doivent sentir que les gens aiment leur métier, qu'ils leur parlent de leur vin parce qu'ils le font ou parce qu'ils sont convaincus de ce qu'ils font. Les caves coopératives sont souvent mal armées pour cela ».

## **Un choix des coopérateurs**

L'absence d'investissement dans l'œnotourisme est un choix des coopérateurs, qui ne sont pas intéressés par cette activité. La cave est perçue uniquement comme un outil de travail et les priorités résident dans le développement des ventes, le développement de la structure commerciale.

« L'œnotourisme marche bien avec les caves qui ont une forte notoriété, ce qui est le cas de Gallician, qui a bonne notoriété ». Mais ce n'est pas un axe de développement des coopérateurs.

### **Conclusion**

- Pour la cave de Gallician, l'œnotourisme n'est pas un axe de développement. Alors que la notoriété des vins produits par la cave serait un atout indéniable, ainsi que sa situation géographique au sein des Costières, à deux pas de la Petite Camargue qu'elle domine.
- Les choix d'aménagements des bâtiments faits par le passé pénalisent, voire condamnent, toute tentative de mise en valeur de l'architecture actuelle.
- La configuration des bâtiments et leur agencement intérieur rendraient très difficiles, voire impossible, des aménagements de mise en valeur, pour l'organisation de visites.

### **Conclusion pour l'enrichissement de la grille d'analyse**

- Il paraît important que l'entretien puisse apprécier la position des coopérateurs, aujourd'hui mais aussi par le passé, vis-à-vis de leur patrimoine architectural mais aussi vis-à-vis du mouvement coopératif : le plus ou moins grand attachement à cette histoire du mouvement coopératif semble largement influencer les attitudes possibles vis-à-vis de démarches de conservation et de valorisation du bâti historique.
- La grille d'analyse pourrait prévoir quelques rubriques plus « techniques » pour mieux apprécier la faisabilité technico-économique de l'aménagement du bâti pour assurer sa visite (cet entretien en pointe quelques-unes).

## **4.3 Cave de Montpeyrroux (CASTELBARRY Coopérative Artisanale). Personne interviewée : Bernard Pallisé, Directeur Général**

### **Une réflexion identitaire originale, sur l'histoire des hommes plus que sur l'histoire du bâti**

En 2011, s'interrogeant sur « les motivations qui ont poussé cette poignée de vignerons à créer, en 1950, la coopérative viticole de Montpeyrroux, puis au cours des ans [sur la façon dont] cette aventure s'est poursuivie », coopérateurs et équipe technique ont confié à une ethnologue (Marie-Ange Lasmènes) et un photographe (Alain Tendero) un travail très original. Il s'agissait de « Retracer la biographie de la cave coopérative de Montpeyrroux à travers la mémoire de celles et de ceux qui ont été témoins de sa création permet de faire le point sur la genèse et la mise en place d'un mouvement social ».

Cet énorme travail de recueil de témoignages, au-delà de la matière brute accumulée (deux bouquins de 200 pages de témoignage et d'analyse ethnologique, des enregistrements déposés à Pierres-Vives à Montpellier), a donné lieu à l'écriture et la publication d'un ouvrage : Au cœur des vignes, les hommes se racontent... Mémoire sociale de la Cave Coopérative de Montpeyrroux. Ce livre, destiné au grand public, « raconte plus l'histoire des hommes que l'histoire du bâti. Et au départ, il s'agit bien d'un projet sociétal, le bâti est venu le concrétiser ». Pour Bernard Pallisé, fort d'une grande sensibilité initiale à l'histoire humaine de la cave et du mouvement coopératif, renforcée par ce que ce travail a apporté, « Il est illusoire de penser que l'on peut avoir une action sur le bâti sans avoir une action sur le patrimoine immatérielle. On ne peut pas traiter du patrimoine matériel sans traiter du patrimoine

immatériel. Il faut s'intéresser à son passé. Comprendre quelles étaient les ambitions sociales et sociétales des premiers coopérateurs et de ceux qui ont poursuivi leur projet ».

Lors des 1ers Trophées des initiatives des coopératives françaises (juin 2015), lancé par Coop de France, ce travail a reçu le second prix de la catégorie « Action sociale et sociétale ».

### **La valorisation de ce travail ethnographique**

Le livre (96 pages, 20€, tiré sur un papier de qualité) est disponible au caveau, mais aussi dans certaines librairies de la région.

Les photos prises par Alain Tendero ont été utilisées pour faire une « exposition ethnographique » dorénavant partie intégrante de la boutique de vente CastelBarry coopérative depuis 2012<sup>15</sup>. Un [document audio](#) est également disponible, qui propose des extraits des témoignages recueillis.

Le personnel de la cave, les guides conférenciers locaux qui interviennent dans les différentes initiatives œnotouristiques qui se déroulent autour de la cave, ont été « formés » avec le contenu de ce livre.

### **Les bâtiments sont avant tout la traduction d'une histoire humaine**

« Quelques soient l'intérêt et l'esthétisme des bâtiments, cela ne suffit pas. On ne peut pas attirer des visiteurs uniquement avec une belle façade, ni même avec la possibilité de visiter l'intérieur. Il faut proposer autre chose. Il faut raconter des histoires, humaines, donner la compréhension de ce qu'est la coopérative, c'est-à-dire autre chose qu'un simple marchand de vin. Le bâtiment n'est qu'un support. Ce qui est important, c'est ce que l'on est capables de montrer aux gens en terme humain, de contacts, d'imprégnation au quotidien de ce que l'on vit. Une dégustation ou une visite des bâtiments seule, ce n'est pas de l'œnotourisme.

Oui, les caves peuvent organiser la visite de leur bâtiment, mais il faut des lieux représentatifs de l'image que l'on veut donner. La cave coopérative est d'abord un outil industriel associé à une mauvaise image de qualité, pour beaucoup de Français. Les étrangers sont vierges de tout a priori, plus enclin à s'interroger 'C'est quoi cet outil et comment ça fonctionne ?'. Notre parti-pris ici : exposé les hommes plutôt que le bâti, celui-ci n'étant qu'une clé d'entrée.

Si le bâti [des caves coopératives] n'attire pas, c'est peut-être que dernière on n'a pas la structure pour accueillir et raconter ».

### **Une dynamique œnotouristique sans lien direct avec les bâtiments de la cave**

La cave coopérative dispose d'un vaste caveau de vente situé à quelques dizaines de mètres des bâtiments historiques de la cave. La vente directe représente 15% du chiffre d'affaire annuel. « Sans un caveau de vente, la plus belle cave ne peut pas attirer de visiteurs ».

Concernant les bâtiments, « Les gens ne sont pas trop demandeur de voir l'outil technique. Et puis à part pendant la période de vendange, ce n'est pas un lieu très intéressant. J'observe que les gens photographient plus souvent les cuves peintes à l'extérieur plutôt que la façade ». Cette fresque, peinte en 2001, est une commande de la cave, auprès d'artistes du village.

« Réglementairement, nous pouvons faire visiter, mais à des groupes inférieurs à 9 personnes, et sans les faire monter dans les étages. Mais on ne le fait pas pour des visiteurs particuliers, uniquement pour des acheteurs.

---

<sup>15</sup> Cette exposition est actuellement présentée à Pierresvives, Cité des savoirs et du sport pour tous à Montpellier

Le plus grand intérêt réside ici dans le paysage. Le village est dans le périmètre classé Grand Site de France Saint-Guilhem-le-Désert et au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre du pastoralisme. Depuis le début des années 2000, nous avons développé des produits œnotouristiques. D'abord un chemin de l'histoire un parcours dans les vignes avec des vignerons ou un guide conférencier de l'office de tourisme, qui peut être organisé toute l'année. Cela s'est fait en partenariat avec le Département, qui avait déjà développé des réflexions et des accompagnements financiers pour restaurer les murs en pierres sèches, et ils sont nombreux sur la commune et ils étaient en train de se dégrader. Et puis nous avons ce chemin par des sentiers oeno-rando, référencés par la société française de randonnée pédestre ».

Le caveau est relais de l'office de tourisme, pour des séjours, des produits groupes et individuels, montés par l'OT.

#### **D'autres caves ont-elles la même préoccupation vis-à-vis de leur mémoire sociale ?**

« Toutes les caves, tous les directeurs de cave n'ont pas la même n'ont pas la même sensibilité et le même engagement en matière d'économie sociale et solidaire, pas la même fibre sociale, que nous. D'autres sont plus sur le volet terroir, ou produits ; d'autres masquent même qu'ils sont des coopératives. Nous, on l'affiche, et nous estimons que c'est un atout concurrentiel par rapport à d'autres ».

La cave d'Embres-et-Castelmaure en Corbières a « une réelle volonté de mettre en avant l'humain », la cave de Saint-Saturnin « est engagé sur l'œnotourisme, sur le registre de la culture occitane, avec le sentier des poètes », la cave de Montagnac est également « engagée sur l'œnotourisme ». La personne ressource au sein de Coop de France est Mme Evelyne Payet.

#### **4.4 Caveau d'Héraclès. Personne interviewée : Sonia Belchi, Directrice Caveau d'Héraclès**

##### **Deux sites anciens, un caveau principal indépendant et récent**

Le Vignoble de la Voie d'Héraclès est une société coopérative agricole issue de trois entités : Aigues Vives, Le Cailar et Vergèze. Actuellement, deux sites sont en activité : Vergèze pour la production, Aigues Vives pour le stockage des vins uniquement. Aigues-Vives dispose d'un petit caveau mais le caveau principal a quitté le site de Vergèze en 2007 pour un intégrer un bâtiment construit à cet effet, de 800 m<sup>2</sup> le long de la N113.

Les bâtiments des caves de Vergèze et Aigues-Vives ont été classés Patrimoine XXe siècle.

##### **Quelques initiatives dans le domaine œnotouristique**

Le caveau est point info tourisme, en relais de l'office de tourisme et dans le cadre de Vignobles et Découvertes.

La cave a fait travailler une étudiante de la licence œnotourisme il y a trois ans sur le potentiel de développement d'une offre œnotouristique. Le diagnostic a montré que si la localisation le long de la 113 est un atout pour les ventes au caveau, l'environnement plutôt industriel n'est guère propice au développement d'activités œnotouristiques de type sentier découverte ou autre.

La cave a finalement mis sur pied une offre packagée avec un Domaine (Cabanis) et les Calèches de Camargue. Le caveau propose une découverte de la dégustation de vin et de produits locaux commercialisés au caveau. Le domaine fait visiter le vignoble et déguster ses vins. Les Calèches proposent des visites de la Petite Camargue. L'ADRT s'est proposé de commercialiser ce produit mais sa finalisation a pris du temps et il sera commercialisé au printemps 2016.

Au mois d'octobre, la cave d'Aigues-Vives (qui ne produit plus) a accueilli dix artistes (sculpteurs, peintres, spécialistes des jeux de lumière) qui ont investi « et mis en scène » les lieux.

La cave de Vergèze ne fait pas l'objet de visite. Les locaux sont vieillissants, difficiles à sécuriser, peuvent être perçus comme « sales » par des touristes, qui dès lors « comprennent mal que l'on puisse faire du bon vin dans un tel lieu ».

### **Un intérêt limité des coopérateurs pour la valeur patrimoniale des bâtiments**

Si l'inscription sur la liste du Patrimoine XXe siècle n'a pas laissé indifférent les coopérateurs – un événement a été organisé à cette occasion – cela n'a pas non plus enclenché une mobilisation particulière pour rebondir et tirer des avantages particuliers de cette reconnaissance.

Les coopérateurs ne manifestent pas un attachement particulier aux deux caves. « Aucune histoire affective ne lie ses coopérateurs, notamment les présidents successifs – comme cela se voit parfois –, avec leurs bâtiments. Leur souhait et leur priorité sont aujourd'hui de disposer d'un outil de vinification modernisé, et qu'il soit sans lien avec les anciens bâtiments n'a aucune importance ».

### **L'avenir des bâtiments anciens très compromis**

La cave de Vergèze est ancienne (1939), les bâtiments impossibles à réaménager (à un coût réaliste) pour moderniser l'outil de vinification, le site est enclavé au sein du village, les alentours ont été urbanisés et l'activité génère des nuisances pour son voisinage. « D'un point de vue technique, ces bâtiments ne sont plus viables ».

Le projet d'une nouvelle cave, moderne, a été décidé par le conseil d'administration et est assez avancé (construction prévue pour 2017, à côté de la Source Perrier). La fusion un moment envisagée avec Vauvert et Gallargues n'a pas abouti. Il est prévu, pour financer la nouvelle cave, de vendre les bâtiments de Vergèze à un promoteur privé. Il est peu probable que celui-ci conserve les bâtiments.

Le sort des bâtiments d'Aigues-Vives n'est pas encore tout à fait arrêté, mais il est très probable qu'ils soient eux aussi vendus.

### **Conclusion**

- Dans le cas de cette cave, les impératifs de développement de l'outil de vinification, ou même d'adaptation aux exigences des impératifs actuels de production, pèsent peu au regard de la valeur patrimoniale du bâti, ancien et de plus en plus inadapté.
- La nécessité d'investir dans la construction d'une nouvelle cave impose la revente des bâtiments du site de Vergèze, et probablement de celui d'Aigues-Vives. Et l'on voit mal quelle autre alternative (qu'une opération immobilière privée) pourrait permettre de préserver ces bâtiments de la destruction.

## **4.5 Saint Maurice de Cazeville**

La Cave de St Maurice est située en plein centre du Gard, au pied des Cévennes. Placées entre la Vallée du Rhône et les vignobles du Languedoc, les vignes bénéficient d'un climat Méditerranéen particulièrement favorable à la culture de la vigne. Leur vignoble s'étend sur 44 communes autour de Saint Maurice de Cazeville.

La cave coopérative est la plus importante des Cévennes. Ils travaillent avec 200 viticulteurs, 180 hectares de vignes.

### **Pas d'activité œnotouristique à la cave**

Suite à un entretien avec la personne travaillant au siège social situé dans la cave à Saint Maurice de Cazeville, il ressort qu'ils ne souhaitent pas ouvrir la cave aux touristes. Seuls quelques groupes,

l'été et sur rendez-vous uniquement (1 groupe par semaine), peuvent faire des visites à l'intérieur de la cave.

C'est pourtant un très bel ensemble architectural, rénovée et avec une histoire puisque l'origine de la cave est de 1924.

La cave coopérative possède donc 2 boutiques où les touristes peuvent venir faire des dégustations et acheter :

- Boutique de Brouzet, Route de Barjac - 30580 Brouzet les Alès
- Boutique de Maruéjols, Route d'Anduze - 30350 Maruéjols les Gardon

C'est une décision 'bien réfléchi' de leur part de ne pas ouvrir la cave au public car cela est estimé « dangereux » de leur part : « beaucoup de tracteurs passent, et de nombreuses machines fonctionnent, pouvant mettre en danger les éventuels visiteurs ». Les groupes en été sont donc très encadrés et se font rares.

La cave n'a donc aucune activité œnotouristique, sans projection non plus. Dans ce cas précis, le bâti historique et mis en valeur d'un point de vue architectural (car rénové) n'est donc pas du tout exploité à des fins œnotouristiques.

## CONCLUSION

Les cinq entretiens réalisés permettent d'avancer quelques éléments de conclusions et de réflexions.

- L'attitude des coopérateurs vis-à-vis de leur patrimoine bâti est extrêmement diversifiée
  - Que les caves s'impliquent ou non dans le domaine œnotouristique, les questions de faible valeur esthétique d'une part, de difficulté à assurer la sécurité des visites d'autre part sont souvent mises en avant. Pour la cave de Tavel cependant, et en raison de sa forte mobilisation en matière d'accueil des visiteurs, la problématique de la sécurité n'est pas jugée comme un obstacle, juste comme l'une des contraintes à surmonter pour développer une offre œnotouristique globale.
  - La perception de la valeur patrimoniale des bâtiments varie de l'indifférence à la fierté d'avoir hérité d'un tel bâti. Semble dominer néanmoins le sentiment que ce bâti ne possède pas d'atouts majeurs en matière de potentiel touristique.
- Le classement au patrimoine XXe siècle et sur la liste des monuments historiques a des effets très contrastés sur la mobilisation des caves en matière de valorisation de leur patrimoine dans un objectif œnotouristique (pour Tavel, il conforte et démultiplie la dynamique déjà existante ; pour Gallician, il n'a aucun effet).
- L'attitude des coopérateurs vignerons vis-à-vis de leur histoire et de leur spécificité en regard des autres vignerons – attachement identitaire au mouvement coopératif, assumé et affiché, ou posture plus proche d'une logique d'entreprise classique – influe fortement sur les préoccupations et les choix en matière d'aménagement et de mise en valeur du patrimoine bâti.

A la question « les bâtiments d'une cave coopérative, à forte valeur patrimoniale, peuvent-ils être une destination œnotouristique ? », la réponse varie entre « oui », « non » et « oui, peut-être, si... » :

- L'exemple de la cave de Tavel montre que la réponse peut-être oui, à plusieurs conditions :
  - Très forte volonté du président et des coopérateurs de développer l'accueil des visiteurs, au-delà de la seule vente au caveau
  - Une valeur patrimoniale (et esthétique) des bâtiments très forte
  - Un patrimoine bâti non dégradé (esthétiquement), donc respecté, au fil des décennies
  - Des investissements à la hauteur des ambitions affichées
  - Et une offre œnotouristique globale, dans laquelle le bâti n'est qu'une composante.
- L'exemple de Gallician semble montrer que la réponse est non :
  - Les coopérateurs n'ont jamais manifesté la volonté de préserver la valeur patrimoniale et esthétique du bâti, ni d'ailleurs de développer l'œnotourisme, au-delà de l'accueil au caveau.
  - Des choix d'aménagements grèvent probablement de façon définitive l'attrait potentiel du bâti (toiture, façade)
  - L'espace disponible est très contraint au sein des surfaces bâties et à l'extérieur des bâtiments, ce qui rendrait très compliqué l'aménagement de ces espaces pour des visites.
- L'exemple de la cave de Saint Maurice de Cazeville montre que, malgré de réelles qualités architecturales, la volonté des coopérateurs de développer ou non une offre œnotouristique autour de la visite des bâtiments est déterminante.
- L'exemple de la cave de Vergèze montre que la dimension patrimoniale des bâtiments ne fait guère le poids face à la nécessité économique de faire évoluer ce qui est avant tout un outil de travail : ici, la modernisation de cet outil passe par la création d'une nouvelle cave, dont le

financement nécessite de vendre les anciens bâtiments, et ce dans des conditions économiques intéressantes.

- Dans ces conditions, qui pourrait se porter acquéreur du bâti actuel et le préserver ? S'il s'agit d'un privé, le réaménagement du bâti préservé doit être économiquement viable. Il doit donc pouvoir accueillir des activités rémunératrices. S'il s'agit d'une collectivité, les investissements nécessaires à l'acquisition et à la restauration du bâti risquent d'être beaucoup trop coûteux au regard des capacités financières actuelles des collectivités.
- L'exemple de la cave de Montpeyroux montre que :
  - Le développement œnotouristique peut se jouer en dehors de la mise en valeur des bâtiments, dont les espaces seraient de toute façon, comme à Gallician, difficiles à aménager pour des visites.
  - Ce développement peut se jouer notamment sur la mise en valeur de l'histoire des hommes qui ont fait et font la cave coopérative, donc sur des aspects immatériels, complétés par des visites guidées du vignoble.

Dans quelle direction poursuivre la réflexion engagée à l'échelle régionale ou plus locale par les acteurs mobilisés (Région, Coop de France, caves...) ?

- Le travail de recensement des initiatives œnotouristiques des caves coopératives de Languedoc-Roussillon amorcé par Coop de France devrait être poursuivi. En l'absence de cette vision exhaustive, il est difficile de quantifier et de qualifier la dynamique à l'œuvre.
- Ce travail pourrait s'enrichir d'une analyse, pour les initiatives identifiées, de la composante architecturale dans l'offre œnotouristique (et ainsi compléter les conclusions avancées par le présent travail sur la base d'un tout petit échantillon de caves enquêtées).
- Il pourrait également s'accompagner d'une analyse approfondie, pour certaines caves (en commençant par exemple par celles classées « patrimoine XXe siècle »), des potentialités de mise en valeur de la composante architecturale. La grille d'analyse produite dans le cadre du présent travail pourrait être utilisée à cet effet.
- La volonté des acteurs de mieux faire converger le tissu des caves coopératives et le monde du tourisme devrait être encouragée et approfondie. Le travail de vulgarisation de l'étude sur les caves coopératives prévue par la Région devrait être conduit en étroite concertation avec les utilisateurs potentiels, acteurs du monde du tourisme.

## BIBLIOGRAPHIE

Castaing Y. (2007), *Œnotourisme - Mettez en valeur votre exploitation viticole*, Dunod/La Vigne.

Collectif (2010), *Caves Coopératives en Languedoc Roussillon*, Editions Lieux-Dits.

Conservation régionale des monuments historiques (2013), *Caves coopératives vinicoles retenues pour le Label Patrimoine du XXe siècle*, DRAC Languedoc-Roussillon

Languedoc-Roussillon (2005), *Le patrimoine des caves coopératives*, Inventaire général du patrimoine culturel

Roany J., Resnick E. (2014), *Guide pratique de l'œnotourisme*, Dunod/La Vigne.

Sauget J.M. (2014), *La cave coopérative, entre architecture industrielle et œuvre architecturale*, communication au colloque Architecture en série. Comment étudier et valoriser une architecture répétitive, Marseille, juin 2014

## LISTE DES PERSONNES INTERVIEWEES :

- M. Moynier, Directeur commercial de la cave coopérative de Gallician
- Mme Lisa Caliste, Secteur Inventaire du Patrimoine, Direction de la Culture et du Patrimoine, Région Languedoc-Roussillon
- Mme Elizabeth GENIN, cave coopérative de Tavel
- M. Bernard PALLISE, Directeur général de la cave de Monteyroux
- Mme Sonia BELCHI, Directrice du caveau d'Héraclès
- Agent administratif au siège social de la cave coopérative de Saint Maurice de Cazevieille
- M. Michel SAUGET, ancien chercheur à la DRAC du Languedoc-Roussillon