



L'HISTOIRE DE NOTRE COOPÉRATIVE VINICOLE

IL Y A 100 ANS, LE 3 AVRIL 1925, LA COOPÉRATIVE VINICOLE DU VAL ÉTAIT CRÉÉE.



À l'occasion du centenaire de sa création, il nous a semblé intéressant de donner quelques détails de l'histoire de la Coopérative du Val. Elle commence en 1925 et s'arrête en 2002, quand les viticulteurs du Val, en grande difficulté à cause de la grave crise qui touchait le marché du vin, ont mis tous leurs espoirs dans l'union de leur coopérative avec celle de Correns. Personne n'a alors anticipé qu'une telle association entre deux communes qui ne revendiquent pas la même appellation ne pouvait durer qu'en réglementant strictement la répartition des recettes. Correns intéressé par les Côtes de Provence, Le Val par les Coteaux Varois en Provence ; une scission devint inévitable. Elle a eu lieu en 2007.

Venons-en à l'histoire de notre coopérative.

C'est le 8 mars 1925 que la première assemblée générale préparatoire à la création d'une coopérative vinicole au Val a lieu dans un local des écoles, présidée par M. Allègre Henri, administrateur du Crédit agricole du Val. Une liste de souscription est ouverte sur la base de 100 francs la part pour un apport de 5 hl. Un bureau provisoire est nommé. Jusque-là, chaque viticulteur disposait de cuves dans sa remise et y apportait son raisin. Il se chargeait ensuite de faire son vin et de le commercialiser. Chaque exploitation était, en moyenne, de 2 hectares. Il devenait évident que, si la vigne devait se développer, puisqu'elle semblait être la culture la plus rémunératrice, chacun ne pourrait pas s'équiper de façon satisfaisante pour transformer son raisin.

Le mouvement coopératif, en 1925, était déjà bien lancé dans le Var. La première coopérative a été créée à Camps-la-Source en 1906. Au début de l'année, on comptait 65 coopératives dans le département, et il s'en crée 9 pendant l'année. En 1935, deux communes sur trois ont une ou deux coopératives.

Le 22 mars 1925, une nouvelle assemblée a lieu sous la présidence de M. Bonnaud Pierre, en présence de M. Vigne, conseiller général du Var et président de la Fédération des coopératives, et de M. Cressent, délégué de l'ingénieur en chef du Génie rural.

Le terrain est choisi : il appartient à Mme Siméon, qui le cède au prix de 3,50 F le m². Il est décidé de construire un bâtiment avec 6 000 hl de logement en cuves et la possibilité d'agrandissement à 10 000 hl. L'acte constitutif de société a été dressé le 3 avril 1925 par devant Me Truc, notaire à Brignoles. MM. Bonnaud Pierre, Allègre Henri, Arnoux Henri, Verlaque Célestin, Lombard Auguste, Dumond Édouard, Blanc Henri, Sauve Henri et Lassauvagerie Camille ont formé, entre eux, à Le Val (Var), une société coopérative vinicole à forme civile.

Le 5 avril 1925, une assemblée constitutive est convoquée. M. Bonnaud Pierre est élu président et M. Lassauvagerie Camille, secrétaire. Sur les 76 souscripteurs, tous sont présents ou représentés. Une liste de 12 administrateurs est établie. La construction de la cave commence en mai 1925. Le 11 juin 1925, le président soumet à l'assemblée le projet d'une distillerie, qui est accepté. Elle sera construite à l'ouest du bâtiment principal, sur un terrain qu'il faut acheter. La date des premières vendanges est fixée au 1er octobre. Le 20 septembre, M. Fabre Henri est nommé caviste et M. Seisson, secrétaire-comptable. Certaines parcelles de vignes ont subi une forte attaque de mildiou : on vinifie séparément les raisins sains et ceux touchés par la maladie mais, pour donner l'exemple d'un bon esprit coopérateur, un seul règlement est établi.

Cette première récolte est de 4 200 hl, apportés par 89 adhérents. En mai 1926, le nombre de coopérateurs est de 137. Le conseil d'administration décide de construire de nouvelles cuves, qui seront superposées aux cuves existantes. La capacité de la cave passe ainsi à 9 000 hl. Quelques coopérateurs demandent de pouvoir disposer de leur récolte et d'en gérer la vente. L'assemblée générale du 26 septembre 1926 rejette cette proposition et rappelle que chacun est tenu d'apporter la totalité de sa récolte à la cave.

Le 11 septembre 1927, M. Allègre Henri est élu président à la place de M. Bonnaud. Le 22 décembre 1927, le président soumet le projet de la création d'une coopérative oléicole. M. Seisson se retire pour raison de santé et, le 1er janvier 1928, M. Ollivier Louis prend ses fonctions de secrétaire.

Les vendanges 1928 sont fixées au 27 septembre, la récolte est de 6 800 hl. Le nombre d'adhérents est de 160 au début 1929. L'assemblée générale envisage, à nouveau, un agrandissement. Le bâtiment est prolongé au nord et on construit de nouvelles cuves. On installe 3 fouloirs au lieu d'un, on achète des presses, des pompes et un pont bascule. La capacité de la cave passe à 15 000 hl. Malgré les gelées du printemps, les vendanges 1929 apportent 8 600 hl. Les oliviers ont aussi subi le gel au mois de février. On maintient malgré tout le projet de l'huilerie.

Le maximum de récolte annuelle sur la commune est de 230 tonnes d'olives traitées par des moulins particuliers dont les prestations sont exagérées. La quantité d'olives à triturer par la coopérative est évaluée à 150 tonnes. On prévoit d'acheter du matériel qui permettra de traiter la récolte en un peu plus de deux mois afin qu'il soit suffisant, même les années d'abondance, et qu'il permette de faire face aux apports de nouveaux adhérents. La construction prévue est un bâtiment élevé d'un étage, d'environ 180 m², adossé à la façade est de la coopérative vinicole existante. L'étage comportera un logement pour le caviste. Bien que des appareils modernes soient en vente, il a semblé aux administrateurs qu'ils ne permettaient pas de mettre en valeur les grignons, qui se vendent à bon prix aux savonniers. Le choix se porte donc sur un broyeur à deux meules en granit d'Italie, avec trémie d'alimentation, deux presses préparatoires de 45 tonnes et deux presses finisseuses de 120 tonnes, un jeu de bassins de décantation et une chaudière.

La récolte d'olives de 1929 se limite à 1 000 kg à cause du gel. Le conseil d'administration décide alors d'acheter 10 tonnes

d'olives dans la région de Solliès-Pont. La réception des travaux du nouveau moulin à huile peut ainsi avoir lieu. L'huile obtenue est vendue aux coopérateurs qui en manquaient, puisqu'elle était essentielle à la cuisine, bien plus que de nos jours.

Le 3 novembre 1929, pour décharger le président de ses lourdes responsabilités, une commission des ventes est créée : M. Gautier Philippe, M. Nicolas Adrien, M. Doulonne Esprit et M. Grosjean Louis. Le 27 mai 1930, M. Doulonne Esprit est élu président. Cette année-là, les vendanges apportent 12 800 hL de vin ; le nombre d'adhérents est de 186. On récolte 78 804 kg d'olives.

Le 17 novembre 1930, M. Doulonne Esprit donne sa démission. Aucun conseiller ne souhaite le remplacer. Le conseil d'administration donne donc sa démission collective, et une nouvelle équipe est formée avec M. Sauve Hyppolite, élu président. Le 13 septembre 1931, M. Sauve démissionne à son tour, et M. Gautier Philippe est élu pour le remplacer. La récolte 1931 est de 13 200 hl.

En 1932, une loi fixe le vin mis à la vente à un degré minimum de 9° ; les vins qui n'y parviennent pas sont distillés. Les coopérateurs sont donc invités à soigner la qualité des raisins qu'ils apportent. Les vendanges sont de 14 434 hl et 124 941 kg d'olives sont apportés au moulin. La coopérative compte 195 adhérents. La surface cultivée en vignes dépendant de la cave est passée de 132 ha en 1925 à 220 ha en 1933. On décide de construire de nouvelles cuves superposées aux cuves existantes, pour augmenter la capacité de la cave de 3 000 hl. Le volume total que peut recevoir la coopérative est alors de 18 000 hl.

En septembre 1933, la chaudière de la distillerie est défectueuse, et le matériel de distillerie n'est plus adapté à l'augmentation des volumes. Le conseil d'administration décide de confier la distillation à une entreprise spécialisée de Brignoles. Une commission de vente est désignée parmi les administrateurs pour alléger les charges du président : M. Authosserre Eugène, M. Doulonne Esprit, M. Brun Émile et M. Gautier Eugène.

Le 22 septembre 1935, M. Gautier Philippe se retire de la présidence, et M. Fabre Gaston est élu à sa place. Le 20 septembre 1936, M. Barbier Ferdinand remplace M. Fabre et devient président. En 1936, la récolte d'olives est abondante : le moulin traite 100 253 kg contre 49 614 en 1935 et 28 700 en 1937. Le 25 septembre 1938, M. Pelepol Germain est élu président à la place de M. Barbier.

En 1939, suite à la déclaration de guerre, la mobilisation de quelques coopérateurs et la réquisition des chevaux rendent les vendanges difficiles. M. Baptistin Nicolas, en sa qualité de maire, demande de l'aide pour le transport des raisins. Les quelques chevaux disponibles sont des animaux de réforme de l'armée, souvent rendus fous par le bruit des canons. La gestion de la coopérative est délicate pendant cette période. M. Ollivier, secrétaire, est mobilisé, et M. Pelepol, président, est empêché : c'est M. Héraud Joseph, vice-président, qui les remplace. Une indemnité lui est accordée pour compenser le temps passé au service de la coopérative. La récolte 1940 n'est pas excellente. Les vins qui n'atteignent pas 9° sont envoyés à la distillerie. On est tenu de fournir à l'État 10 % de la récolte en moût. Soucieux d'améliorer la qualité du vin, le conseil d'administration décide de régler chaque coopérateur en fonction des degrés-hectos apportés. Avec ce mode de rémunération, 100 hl de vin à 12° sont payés 20 % de plus que 100 hl à 10°. On encourage donc les adhérents à obtenir de meilleurs degrés.

Le 24 septembre 1940, M. Héraud Joseph est élu président. Le 10 octobre, à la demande de la Croix-Rouge, on décide de fabriquer plusieurs kilos de raisiné pour les prisonniers : un apport de raisin est alors organisé. Le 30 mars 1941, après le retour du secrétaire, M. Héraud renonce à la gratification qu'on lui avait ac-

cordée. La récolte d'olives de 1940 est bloquée au moulin : on ne peut donner que 15 litres d'huile par foyer, le reste étant réquisitionné par le ravitaillement et payé à un prix fixé par le gouvernement.

Le 28 septembre 1941, M. Gautier Eugène est élu président. Le 9 septembre 1942, M. Fabre Henri, caviste depuis la fondation de la cave, souhaite se retirer. M. Blanc Raymond est nommé pour le remplacer. Le 29 octobre 1942, M. Nicolas Baptistin est élu président après la démission collective du conseil d'administration, car personne ne souhaitait remplacer M. Gautier Eugène qui se retire de la présidence.

Aux circonstances difficiles qu'on doit subir se rajoute une petite récolte d'olives en 1942, et de l'huile – très convoitée en ces périodes de restriction – est volée au moulin en 1943. De 1939 à 1945, les soins au vignoble sont négligés par manque de main-d'œuvre, d'engrais et de traitements. Une partie des vignes est arrachée, remplacée par des céréales ou des légumes pour l'alimentation familiale.

Le 5 septembre 1943, M. Héraud Joseph redevient président, mais d'octobre 1944 à février 1945, il est absent et le vice-président, M. Guigou Léon, le remplace. Vu la charge de responsabilités qui lui incombent, le conseil d'administration décide de lui verser une somme de 2 000 francs par an. Les vendanges 1945 sont de 7 700 hl. On décide de revendiquer l'appellation « Coteaux Varois », dont on commence à entendre parler, pour les cépages autorisés atteignant le degré requis. Pendant les vendanges, la main-d'œuvre manque et on fait travailler des prisonniers allemands, qui doivent être nourris par les dons des coopérateurs.

À la fin de l'année 1945, juste après les vendanges, aucune sortie de vin n'est autorisée. Puis, de nombreuses demandes d'achat sont présentées. On crée à nouveau une commission des ventes composée de M. Guigou Léon, M. Gautier Marius, M. Sauve Émile et M. Authosserre Élisée. On vend 1 500 hl de vin sous l'appellation « Coteaux Varois ». Le conseil d'administration insiste alors pour favoriser la qualité. On encourage les coopérateurs à choisir les bons cépages pour leurs nouvelles plantations.

L'appellation Coteaux Varois, qui a sans doute sauvé la viticulture au Val, mérite qu'on s'arrête un peu sur son histoire. En 1945, dans un texte réglementaire fixant les prix du vin, apparaît pour la première fois le nom des « Coteaux Varois » comme appellation contrôlée. Aussitôt, un vin bénéficiant de l'appellation se vend mieux : 500 francs l'hl en 1948, contre 420 francs pour un vin ordinaire. En 1964, la Fédération des caves coopératives du Var demande la création des Coteaux Varois dans une aire de production délimitée par expertise, pour les communes du département ne bénéficiant pas d'autres appellations. En 1975, un arrêté délimite la zone de production des vins de pays des Coteaux Varois. Au Val, en 1982, sur 15 390 hl récoltés, 4 620 sont vendus en Coteaux Varois. En 1984, la demande d'accession aux VDQS (vin délimité de qualité supérieure) aboutit. En 1985 et en 1989, l'aire parcellaire de production est revue et précisée. En 1993, l'appellation Coteaux Varois est reconnue en AOC (appellation d'origine contrôlée). En 2005, le nom devient « Coteaux Varois en Provence ».

Dans les années qui suivent, les syndicats de vignerons mettent tout en œuvre pour que l'appellation prenne sa place sur le marché, mais l'évolution est lente. En 2011, un cahier des charges précis régit l'appellation. En 2018, l'engouement pour le rosé « made in Provence » a des répercussions sur les prix de vente et sur le foncier. Les vins « Coteaux Varois en Provence », longtemps négligés par le commerce, ont maintenant leur clientèle grâce aux efforts des œnologues. L'arrivée de personnalités dans la région n'est sans doute pas étrangère à cette réputation : George Clooney au Canadel à Brignoles, George Lucas au Châ-

teau Margüi à Châteauvert, Tom Boves au Château Bellini à Brignoles, Jean-Louis Croquet au Château Thuerry à Villecroze.

Alors qu'à la fin de la crise des années 2000, le prix des « Coteaux Varois en Provence » n'était guère plus élevé que celui des vins de pays, et n'atteignait pas la moitié du prix des Côtes-de-Provence, l'hectolitre de « Coteaux Varois en Provence » vaut, en 2024, selon le Conseil interprofessionnel des vins de Provence, 85 % de l'hl de Côtes-de-Provence. Ce pourcentage n'était que de 60 % en 2009. Espérons, pour les jeunes viticulteurs d'aujourd'hui, que cette situation se maintienne longtemps.

À la coopérative, le conseil d'administration veille au respect du règlement pour les vendanges, convaincu que c'est avec discipline que, dans l'intérêt de tous, on arrivera à améliorer la qualité de nos vins. Des pénalités sont appliquées. Dans quelques rares cas, si la faute est grave et que le coopérateur n'accepte pas la sanction, on opte pour l'exclusion de la cave. Celle-ci est mal reçue, et les affaires se terminent en justice et traînent parfois pendant plusieurs années. À chaque vendange, les règles sont remises en mémoire : pas de cueillette la veille du jour de réception, respecter les cépages reçus, apporter la totalité de sa récolte à la cave, rester dans le véhicule pour la pesée brute et la tare, ne pas apporter de raisins de maturité imparfaite ou de grappillons, ne pas apporter d'hybrides les jours où ils ne sont pas reçus.

Les grappillons, appelés « rapugo » en provençal, sont de petites grappes qui se développent tardivement sur des rameaux secondaires ayant souvent poussé après un écimage. Ils ne sont pas mûrs au moment des vendanges. Il est arrivé que la coopérative ouvre à nouveau au mois de novembre pour les recevoir et les vinifier. Quelques passionnés avaient l'habitude d'en glaner pour en faire un peu de vin pour leur provision familiale. Quant aux hybrides, encore bien présents dans les parcelles jusqu'aux années 1960, ils sont obtenus par croisement d'une vigne européenne et d'une vigne américaine, plus rustique. La vigne ainsi née d'un mariage par pollinisation résiste au phylloxéra sans être greffée et est, pour certaines variétés, moins sensible aux maladies cryptogamiques. Mais ces cépages sont accusés de faire du mauvais vin ou de rendre fou, et sont peu à peu abandonnés, voire interdits.

En 1940, le régime de Vichy avait dissous toutes les organisations agricoles existantes pour en former une seule : la Corporation paysanne. Cette structure, alignée sur la vision du maréchal Pétain pour la restauration d'une agriculture traditionnelle, était fondée sur des principes anticommunistes, antisocialistes, et sur la glorification de la paysannerie. Elle fut largement contestée dans le pays, notamment par des résistants et des agriculteurs mécontents. Certains coopérateurs du Val y avaient adhéré. Le 3 septembre 1943, à la suite de la loi obligeant les conseils d'administration des coopératives à choisir, parmi leurs membres, les deux cinquièmes issus de cette organisation, tous les administrateurs démissionnèrent. Un nouveau conseil de 10 membres est élu, dont 4 adhérents à la corporation. Le 12 janvier 1945, la Corporation paysanne est dissoute, le conseil est renouvelé et repasse à 12 membres.

Le 16 décembre 1946, M. Gautier Marius est élu président. Depuis septembre 1941, la coopérative s'est instituée en brûlerie en vue de la distillation des marcs de ses adhérents. Le prix du matériel a fait reculer les administrateurs. Le 20 juin 1947, il est décidé de vendre à la ferraille l'ancien matériel inutilisable et encombrant. Un nouvel alambic est acquis. Le travail de distillation est confié au receveur-buraliste, M. Authosserre Paul, qui choisira lui-même le personnel nécessaire. La vente et le transport d'alcool étant réglementés, les inspecteurs des contributions indirectes viennent faire des visites, à l'issue desquelles des perquisitions chez les employés de la distillerie peuvent avoir lieu. À partir de 1945, la situation de la cave ne cesse de s'améliorer.

Le volume des récoltes augmente : 5 300 hl en 1946, 7 900 hl en 1947, 9 400 hl en 1948, 12 400 hl en 1949, 13 500 hl en 1950, 15 400 hl en 1951 et 16 200 hl en 1952. Le nombre de coopérateurs est passé à 220. Dans la même période, le prix du vin suit le cours de la vie, qui augmente très vite. Les salaires du caviste et du secrétaire, qui étaient de 24 000 francs par an le 9 avril 1945, sont passés à 144 000 francs par an le 26 novembre 1948, puis à 216 000 francs par an le 27 septembre 1951. La culture de la vigne reprend ; la cave adhère à la coopérative de défoncement du Haut-Var pour diminuer les frais de mise en place des plantations et à la coopérative d'approvisionnement pour l'achat de produits de traitement et d'engrais, afin d'obtenir des prix plus bas.

Le 1er novembre 1948, M. Seisson Daniel remplace M. Ollivier Louis, qui démissionne de son poste de secrétaire. Après la récolte de 1951, M. Seisson se retire pour raison de santé et c'est M. Gautier Alfred qui le remplace. En 1954, devant l'augmentation des apports et les nouvelles demandes d'adhésion, on prévoit encore un agrandissement. Le bâtiment est prolongé côté nord pour y construire le poste de réception, ce qui permet de libérer de la place, et l'on construit 4 000 hl de nouvelles cuves, portant ainsi la capacité de la cave à 22 000 hl. On installe un pont-bascule et on construit un bureau ainsi qu'une salle de réunion à l'étage.



Les récoltes d'olives se maintiennent au début des années 1950. L'année 1953 est exceptionnelle avec 135 813 kg. En 1956, la vague de froid du mois de février gèle les oliviers en totalité, et il a fallu les laisser repartir du pied, en greffant certaines pousses. Pendant cinq ans, l'activité du moulin est inexistante et ce n'est qu'en 1961 que les meules recommencent timidement à tourner. Après la récolte 1954, M. Gautier Marius démissionne et c'est M. Martin Adrien qui est élu président. Il le restera jusqu'en janvier 1957 et c'est M. Verlaque Eugène qui est alors nommé à la présidence. En 1959, les raisins de 332 ha sont apportés à la coopérative par 236 adhérents. Le nombre de coopérateurs n'augmentera plus guère. Parmi eux figurent les propriétaires de métayage : quand on possède ou hérite de vignes qu'on ne veut pas ou ne peut pas cultiver, on les donne « à la moitié », c'est-à-dire qu'on établit un contrat de métayage avec un viticulteur. Les frais d'entretien du vignoble et les revenus sont partagés par moitié. Le propriétaire reçoit donc, à chaque vendange, des kilos de raisin à son nom. Il est considéré comme exploitant agricole et, pour la cave, comme coopérateur. Les derniers contrats de métayage signés au Val datent des années 1990 : le viticulteur recevait alors les deux tiers de la récolte, le tiers restant étant pour le propriétaire qui avait à sa charge les engrais et les nouvelles plantations. De nos jours, le fermage a pris la place du métayage.

Après les vendanges 1959, M. Gautier Alfred, secrétaire, décide de se retirer et est remplacé par Mme Galassi Marie. En 1966, le conseil d'administration décide de transformer le poste de réception pour l'adapter à des apports de raisins en bennes et non plus en cornues, tâche qui demandait beaucoup de main-d'œuvre et

de temps, autant sur le lieu de cueillette qu'au quai de la coopérative. Un trou profond de six mètres a dû être réalisé sur le lieu de la réception des raisins et les travaux ont été retardés à cause d'infiltrations provenant du canal qui longe, à l'ouest, la coopérative et qui alimente toutes les fontaines du village. On profite de ces modifications pour construire 1 800 hl de cuves à l'emplacement des presses hydrauliques. Le volume de logement est alors de 23 800 hl et ne sera plus augmenté par la suite.

Au début de l'année 1967, M. Blanc Raymond, caviste, fait valoir ses droits à la retraite et c'est M. Blanc Yves qui le remplace. Lors de l'assemblée générale du 8 juin 1968, M. Verlaque Eugène, qui est resté président pendant 11 ans et demi, demande à être remplacé. Après de longs échanges entre les administrateurs, le président élu est M. Gassier Marcel. Pour le décharger de certaines de ses responsabilités, M. Gautier Marcel présidera la commission des ventes. Le 19 juin 1971, M. Gassier Marcel se retire et M. Gautier Marcel est élu président. Il restera à ce poste jusqu'en 1987. Le 1er janvier 1975, Mme Giordanengo Eliane remplace Mme Galassi Marie qui prend sa retraite. En 1975, le conseil d'administration décide d'arrêter la distillation à la cave et de la confier aux distilleries de Carcès ou de Saint-Maximin. En 1975, on décide de lancer la vente au détail à la coopérative. La vente est limitée aux coopérateurs et les résultats sont satisfaisants. En 1978, un magasin est aménagé au rez-de-chaussée, côté sud du bâtiment principal, dans une cuve transformée en bureau. La cave est alors ouverte à tous. On achète du matériel de filtration, une cuve à chapeau mobile et une chaîne d'embouteillage d'occasion. Les résultats de cette vente au détail (vin à la tireuse, bouteilles cachetées, cubis) donnent satisfaction, d'autant plus qu'on a fait le choix de ne pas embaucher de salarié supplémentaire. Le travail demandé par cette nouvelle prestation est assuré par la secrétaire et le caviste. Pendant leur congé, c'est le président qui les remplace. En 1977, on vend 632 hl au détail, en 1978, 1143 hl et, en 1979, 1 798 hl.

La moyenne des récoltes de 1970 à 1985 est de 15 000 hl. Pendant ces 15 années, la situation commence à se dégrader pour la viticulture. La consommation de vin a diminué. En plus du vin venu d'Afrique du Nord, l'Italie et l'Espagne exportent une partie de leur récolte en France. Les prix s'effondrent peu à peu. On crée à nouveau la distillation obligatoire pour les petits degrés. On donne des primes à l'arrachage qui séduisent ceux qui cessent leur activité viticole ou qui ne vivent pas essentiellement de la vigne. À chaque assemblée générale, le président met en garde les coopérateurs : si les volumes de raisins entrés à la cave continuent à diminuer, les frais vont dépasser les recettes. C'est le début d'une crise viticole qui ne cessera qu'en 2007. Les administrateurs jouent la carte de la qualité, une prime est donnée pour les plantations de cépages améliorateurs : alicantes, grenaches, cinsaults, mourvèdres. Les apports d'olives au moulin varient globalement très peu. La moyenne de 1984 à 1997 est de 29 000 kg. En 1985, un gel touche les oliviers et on ne récolte que 3 623 kg, en revanche, 1992 est une année d'abondance avec 61 488 kg.

En juin 1987, M. Gautier Jean-Louis est élu président, suite au départ de M. Gautier Marcel. En mars 1988, une prime à la plantation est encore versée aux coopérateurs qui optent pour des grenaches, cabernets, syrahs ou rolles. En juin 1995, M. Alibert Alain remplace M. Gautier Jean-Louis à la présidence jusqu'en juin 1997. Celui-ci reprendra alors le poste et le conservera jusqu'en 2002.

À la fin des années 1990, les finances de la coopérative se détériorent. Le nombre de coopérateurs diminue : on choisit de prendre la prime à l'arrachage, de vendre pour terrain constructible et de cesser l'activité viticole. Des 330 ha cultivés en 1962, on est passé à moins de 100 en 1998. En 1996, on décide de mettre à jour les parts des coopérateurs et de rembourser celles qui ne sont plus productives. On trouve 168 adhérents qui ne sont plus

actifs. Il en résulte une baisse des entrées : 5 700 hl en 1995, 5300 hl en 1996, 3 400 hl en 1997, 5 900 hl en 1998. Cette année-là, le caviste et la secrétaire sont employés à mi-temps pour réduire les frais. On finit par rompre leur contrat et, en août 2000, en prévision des vendanges, on emploie à temps partiel Mme Nicolas Micheline au secrétariat et M. Cauchy Jean-Noël pour aider à la cave. Malgré ces efforts, la coopérative ne peut plus faire face aux frais. Le choix de l'agriculture biologique ne suffit pas, dans les exploitations, à compenser les faibles rémunérations. On finira, en 2002, à une récolte d'environ 4 000 hl pour 40 coopérateurs inscrits, mais qu'un peu plus d'une vingtaine sont actifs.

L'état des tuyauteries à la cave nécessite de nouveaux investissements qui n'arrangent rien aux finances. À la fin de l'année 2000, la solution de la fusion avec une autre cave est envisagée. Après de longues hésitations des administrateurs, il est décidé en assemblée générale de se tourner vers les Vignerons de Correns qui acceptent la proposition. La récolte 2001 sera encore réglée par la coopérative du Val et en août 2002, la fusion est effective. La coopérative vinicole et oléicole du Val finissait ainsi sa course après avoir participé activement à la vie économique et sociale du village pendant 76 ans.

À l'occasion du cinquantenaire de la société, en 1975, le président, M. Marcel Gautier, a tenu à rendre hommage au courage et à la volonté de ceux qui ont fait le premier pas pour créer la coopérative. Il retrace les sacrifices et le dévouement de tous ceux qui ont su réunir ces vignerons pour travailler en commun et combattre l'individualisme. Remarquons que certaines coopératives ont choisi pour les présider des notables ou des aristocrates, pensant qu'un cultivateur de nos villages était incapable d'effectuer les longues démarches administratives, juridiques, techniques et bancaires nécessaires à la bonne marche de l'institution. Au Val, les présidents élus venaient toujours de la vigne. Soulignons aussi que, parmi les coopérateurs, certains ne sont pas de vrais viticulteurs, la vigne n'est pas leur principale activité. De nombreuses coopératives ont regretté que ces non-viticulteurs freinent le dynamisme de la cave. Au Val, ces adhérents étaient essentiellement des mineurs, souvent fils d'agriculteurs, qui pratiquaient la culture avec soin, obtenaient des rendements élevés, étaient soucieux d'obtenir un vin de qualité et participaient efficacement à la vie de la coopérative. En 1973, quand un groupement de caves est créé pour lutter contre l'isolement face au négoce, beaucoup de conseils d'administration, dans les villages voisins, ont opté pour cette union. La cave du Val a choisi de garder son autonomie.

Ajoutons, pour conclure, que tous ces administrateurs qui se sont succédé pendant près de huit décennies et qui ont donné de leur temps et de leur énergie pour défendre les intérêts de la communauté méritent qu'on ne les oublie pas.

