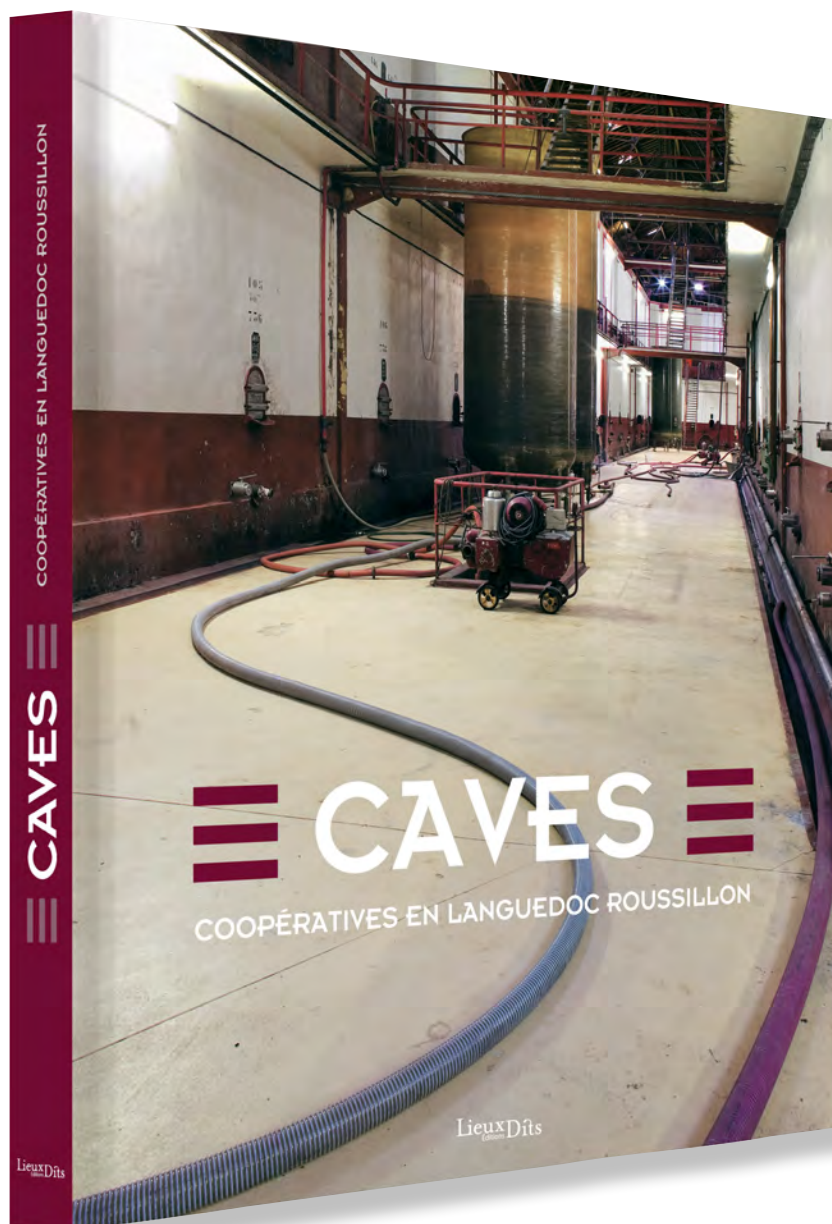


# CAVES

## COOPÉRATIVES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

publié en collaboration avec la Région Languedoc-Roussillon



## CAVES COOPÉRATIVES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON



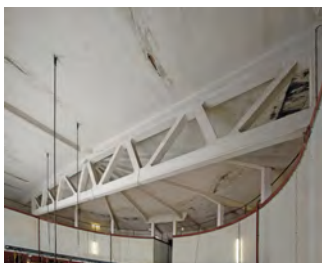
« Cathédrale du vin » du Languedoc-Roussillon, la cave coopérative rythme le paysage et s'impose comme l'édifice emblématique du village. La coopé est chère aux Languedociens... Avec plus de 550 caves, la région s'érige en symbole du mouvement coopératif viticole français, marquant de son empreinte les mentalités et les campagnes.

Leur création, au début du XX<sup>e</sup> siècle, s'inscrit dans une dynamique européenne, mais s'avère également être une réponse aux grandes crises qui secouent le Midi viticole. L'histoire des caves coopératives s'écrit à travers richesses architecturales et défis économiques sans cesse renouvelés.

Marquée par l'identité méridionale, des décors sculptés aux matériaux, l'architecture des caves coopératives oscille entre patrimoine industriel et œuvre 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. D'où l'importance de mettre en perspective ce patrimoine méconnu et menacé, à la fois modeste et superbe.

Beaucoup de caves coopératives disparaissent, se restructurent, fusionnent et se modernisent ; leur démolition ou leur réaffectation sont en cours. Cette évolution rapide légitime l'étude lancée en 2008 par le Conseil Régional Languedoc-Roussillon qui, dans le cadre de son engagement pour la viticulture, entend mettre en perspective ce patrimoine. En recensant toutes les coopératives vinicoles de la région et les distilleries de l'Hérault, cette publication illustre les résultats d'une recherche minutieuse, menée par l'Inventaire général du patrimoine culturel de la Région Languedoc-Roussillon, sur le terrain, dans les archives et auprès de différents acteurs ayant œuvré dans une entreprise collective exceptionnelle. En s'intéressant aux architectes, au décor et aux bâtiments destinés à « fabriquer » du vin, cette étude défriche un terrain peu exploré et entend donner à ces édifices la place qu'ils méritent dans le patrimoine culturel régional.

Fondée en 1896  
**MATERIEL VINICOLE  
 MODERNE**



Geneviève Gavignaud-Fontaine, Professeur des Universités, Histoire des mondes contemporains, Montpellier III

Jean-Louis Vayssettes, Ingénieur de recherche, Inventaire général du patrimoine culturel, Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Jean-Michel Sauget, Conservateur en chef du Patrimoine, Inventaire général du patrimoine culturel, Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Michel Wienin, Chercheur chargé de l'Inventaire du patrimoine industriel, Inventaire général du patrimoine culturel, Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Sabine Normand, Chercheur, Inventaire général du patrimoine culturel, Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Lionel Rodriguez, Chercheur, Inventaire général du patrimoine culturel, Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Jean Marc Touzard, Chargé de Recherches, Inra, UMR « Innovation », Montpellier

Marc Kerignard, Photographe, Inventaire général du patrimoine culturel, Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Véronique Marzo, cartographe, Inventaire général du patrimoine culturel, Conseil Régional Languedoc-Roussillon

*Les membres du service de l'Inventaire du patrimoine, chercheurs, historiens, historiens de l'art, photographes et cartographes, ont pour mission de recenser, étudier et faire connaître le patrimoine artistique de la région.*

**Une conférence de presse pour le lancement du livre aura lieu le 22 février à 12 heures sur le stand Sud de France au Salon International Vinisud, qui se tiendra au Parc des Expositions de Montpellier. Elle sera suivie d'une dégustation.**

En marge de la sortie de l'ouvrage, de nombreux événements autour du vin en Languedoc-Roussillon sont prévus :  
19 février à 19 heures, Office de Tourisme du Pays de Lunel // Inauguration de l'exposition « Viniculture, la civilisation de la vigne et du vin en Languedoc-Roussillon »

20 février à 20 heures 30, théâtre la Scala, Marsillargues // Théâtre. « Quand le vin est joué il faut le voir ! » par la C<sup>ie</sup> « La puce qui renifle ».

27 février à 10 heures, cave coopérative Les Coteaux, St-Christol // Visite « La cave coopérative de St-Christol et son terroir », visite historique et technique par Jacques Sauvaire et Pascal Conge, Directeur de la cave. Suivie d'une dégustation de crus...

5 mars à 18 heures 30, salons de la mairie, Lunel-Viel // Conférence de Claude Raynaud, chercheur au CNRS, « Vins, vignes et vigneron : 20 siècles de viticulture en Lunellois »

12 mars à 20 heures 30, La Forge, Saussines // Contes « Les plaisirs de Bacchus », mille légendes et contes pour adultes et adolescents soufflés par Catherine Caillaud.

13 mars à 11 heures, domaine Pioch-Ferra, Lunel // Visite « Le Muscat de Lunel, son histoire, sa vinification », visite du domaine Pioch-Ferra par Thierry Avesque, suivie d'une dégustation de Muscat de Lunel



# CAVES

## COOPÉRATIVES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

---

### PARUTION

**17 février 2010**

---

### AUTEURS

Geneviève Gavignaud-Fontaine, Jean-Louis Vayssettes, Jean-Michel Sauget, Michel Wienin, Jean Marc Touzard, Sabine Normand, Lionel Rodriguez

Photographies de Marc Kérignard

Cartographe : Véronique Marzo-Marill

---

### FICHE TECHNIQUE

#### CAVES

#### COOPÉRATIVES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

Une édition Lieux Dits

256 pages, 316 illustrations

format 24 x 30 cm

Couverture cartonnée sous jaquette

Prix de vente 45 euros TTC (France)

ISBN 978-2-914-528-80-1

---

### MAISON D'ÉDITION

#### Lieux Dits

17 rue René Leynaud 69001 Lyon

Tél : 00 33 (0)4 72 00 94 20 ; Fax : 00 33 (0)4 72 07 97 64

courriel : [lieux.dits@free.fr](mailto:lieux.dits@free.fr) - site : [www.lieuxdits.fr](http://www.lieuxdits.fr)

---

### DIFFUSION

Librairies françaises : *Rando Diffusion*

Librairies suisses : *Servidis*

Librairies canadiennes : *ADL*

Particuliers : *Comme l'air* ([comlair@free.fr](mailto:comlair@free.fr))

---

### CONTACT PRESSE

*Joanne Drevet, Éditions Lieux Dits*

Tél & Fax : 00 33 (0)4 72 00 94 20 ; [lieux.dits@free.fr](mailto:lieux.dits@free.fr)

Pour illustrer vos articles :

pour votre site : [couverture à télécharger](#)

pour vos publications : [couverture à télécharger](#)

[sélection d'illustrations](#)

---

### INTERVIEWS

Possibilité d'interviewer **les auteurs**, nous contacter

## Les caves coopératives du Languedoc-Roussillon dans l'histoire

*1886-1907 : du syndicat à la cave coopérative, la génération de la Révolution*

*1907-1914 : l'offensive pragmatique succède à celle du militantisme politique*

*1920-1950 : la génération de la République productiviste*

*1957-1984 : la génération des caves de l'Europe qualitative*

*1984-2000 : les exigences de réussite économique ou le conflit des générations*

*Les années 2000 : la génération de l'économie-monde*

## Les maîtres d'œuvre : de l'équerre à la truelle

*Le temps des pionniers : 1905-1914*

*La reprise de l'entre-deux-guerres*

*Les trente glorieuses ?*

*Les maîtres d'œuvre sur un terrain de rivalités et d'influences*

## Un décor pour l'autre de Bacchus

*De l'utile... à la revendication identitaire*

*De la modénature à l'œuvre sculptée*

*Au terme d'un siècle de construction*

## La cave coopérative vinicole : entre architecture industrielle et œuvre architecturale

*La coopération viticole en quelques chiffres*

*Cave modèle, modèle de cave ?*

*Mise en œuvre des matériaux, couvertures*

*Composition de la cave coopérative*

*Variations typologiques, variations géographiques*

## Fabriquer du vin

*Les différentes techniques de vinification*

*Les coopératives : un siècle de progrès technique*

## Alcool et eaux-de-vie : les distilleries coopératives de l'Hérault

*1905-1918 : des brûleries syndicales aux premières distilleries coopératives*

*Les bâtiments abritant les distilleries coopératives*

*Le traitement des marcs : calandres ou cuves à diffusion ?*

*L'expansion de la distillation coopérative : 1919-1929*

*Une typologie adaptée aux processus et aux méthodes de fabrication*

*La valorisation des « déchets » : l'exploitation des sous-produits de la vinification*

*L'intensification de la production (1930-1947)*

## Les caves coopératives : l'affirmation d'un patrimoine régional pour le XXI<sup>e</sup> siècle

*Les caves coopératives face à la reconversion du vignoble méridional*

*Aménagements, démolitions ou reconversions des bâtiments*

*Vers la reconnaissance d'un patrimoine architectural régional*

## Annexes

La fermentation alcoolique est une réaction anaérobie, c'est-à-dire qu'il n'a pas besoin d'air pour avoir lieu<sup>162</sup>. Au contraire même, puisque la présence de gaz carbonique peut améliorer la qualité du produit – c'est la macération carbonique – tandis qu'un contact prolongé avec l'oxygène de l'atmosphère permet le développement peu souhaité d'un autre micro-organisme, *Acetobacter* suboxydant, une bactérie appelée anciennement *Mycoderma aceti*, qui oxyde l'alcool précédemment formé en acide acétique, c'est-à-dire transforme le vin en vinaigre ! Pendant la fermentation, le gaz carbonique produit s'échappe sous forme de bulles – on dit que la cuve bout – qui soulèvent les particules solides formant à la surface un « chapeau de marc » qu'il est nécessaire de renfoncer ou d'aérer avec du moût pris au fond. La phase active de la fermentation dure habituellement deux à trois jours (Fig. 225, page 169).

Un des grands problèmes de la fermentation est celui de la température : 10° sont un minimum, facile à atteindre en septembre, en dessous duquel les levures ne « travaillent » pas. En fonction du moût de départ, des levures présentes ou apportées et du type de vin recherché, la réaction sera optimale dans une fourchette thermique relativement précise : 28 à 30°, parfois davantage, sont conseillés pour les grands vins rouges de garde. Inversement 18 à 20° suffisent pour les blancs secs ou 22 à 24° pour les vins doux liquoreux. Il ne faut pas oublier que la fermentation est une réaction exothermique : chaque degré d'alcool produit s'accompagne d'une élévation de température de 2,4°, soit 24° pour un vin de 10° et 30° pour du 12,5°. Une partie de la chaleur produite se dissipe spontanément vers l'extérieur au sommet ou à travers les parois de la cuve mais la nécessité de ne pas dépasser les 38-40°, température entraînant la mort des levures, a longtemps été une question importante, en particulier pour les cuves de grande dimension à forte inertie thermique.

Quand les levures ont consommé tout le sucre présent ou, ce qui est plus rare, que la concentration de l'alcool produit devient suffisante pour neutraliser l'action des levures (autour de 14-15°), la fermentation s'arrête d'elle-même. La cuve contient alors un liquide volatil, trouble et baveux dans lequel naissent encore d'innombrables particules solides. La première opération consiste alors à séparer le liquide de la « raque »<sup>163</sup> [le marc] par soutirage ou pompage. La partie solide doit être pressée [ou pressurée] pour en extraire le plus de liquide possible et le résidu est envoyé vers des valorisations extérieures : distillation en premier lieu, puis extraction d'huile des pépins, de colorants à partir de la peau, fabrication de tourteaux pour animaux et finalement compost (Fig. 226). Le « vin de presse », plus coloré et plus tannique mais de moindre qualité que celui « de grappe » c'est-à-dire d'égrappage, est mélangé au précédent pour les productions de qualité ordinaire<sup>164</sup> mais laissé à part, souvent pour la distillation, dans les vins de plus haut de gamme. Actuellement, on divise souvent le jus de presse en plusieurs parties [tête, milieu, queue...], dont les qualités sont très différentes et qui sont ou non mélangées à tel ou tel vin en fonction du produit précis qui est recherché [goût, couleur, « boire jeune ou de garde...].

À cette étape se trouve en cuve du vin nouveau encore trouble et légèrement pétillant, très différent de ce qu'il sera quelques semaines plus tard, mais suffisamment évoluté pour permettre à un connoisseur d'évaluer par avance la qualité du produit final. Si le gaz carbonique résiduel s'évacue spontanément assez bien, les lies, une boue microscopique constituée principalement des enveloppes cellulaires des levures mortes et de quelques fibres végétales provenant de la pulpe, ne décantent que très lentement. La méthode traditionnelle qui consistait à laisser le vin reposer, c'est-à-dire décantier, tout l'hiver avant de filtrer sommairement le liquide éclairci au printemps, a laissé place de nos jours à des méthodes modernes comme la centrifugation ou l'emploi de filtres rotatifs sous vide. Parfumé et agréable à boire, même s'il a tendance à « monter à la tête », le vin nouveau tout juste filtré sur un bouchon de branches d'asperges sauvages était traditionnellement dégusté à la Saint-Martin [11 novembre]<sup>165</sup>, souvent avec des châtaignes grillées, mais pra-



Fig 225 – Cuve en cours de fermentation : chapeau de marc et flaque de remontage « du moût à Saint-Hilaire (11) (cliché J.-M. Sauger)

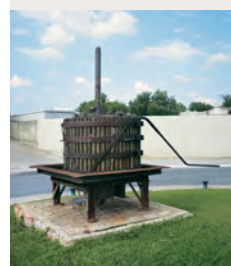


Fig 226 – Ancien pressoir à vis sur un rond-point à Ponsault (66)



Fig 227 – Carte postale ancienne de la cave de Lézignan-Corbières associant foudres de bois et cuves en béton.



Fig 228 – Cave coopérative Sivec d'Auzan (ancienne Cave des Barrouettes de Limoux, Limoux (11), René Viteau, architecte, 1948-1962. Fûts de chênes dans les galeries souterraines creusées sous la colline.

tiement pas commercialisé. Depuis une quarantaine d'années, un vin nouveau, filtré à la fin de la fermentation et un peu plus travaillé est devenu à la mode, d'abord par le Beaujolais, mais les producteurs de la région se sont maintenant bien implantés sur ce créneau avec, en particulier, les côtes du Rhône et les corbières primiers (Fig. 222-228). Inversement, la plupart des rouges, surtout de qualité, s'améliorent petit à petit en vieillissant, de préférence « sous bois », c'est-à-dire dans des tonneaux de chêne neufs qui permettent une oxydation très lente, par porosité, et transmettent à leur contenu des tanins qui lui donnent progressivement une qualité très recherchée de vin vieux. Plusieurs techniques permettent d'accélérer cette transformation, par exemple l'ajout de copeaux de chêne qui transfèrent au vin les tanins qui lui donnent plus de corps. Leur présence conduit à un vieillissement comparable à celui « sous bois neuf » sans en présenter les inconvénients techniques. Il ne faut pas confondre cette technique, acceptable tant qu'elle reste limitée car elle comporte un véritable échange entre bois et vin, avec le « boitage » qui consiste à ajouter au vin de l'extrait industriel de bois et lui donner artificiellement un goût de vin vieux. Plus savant est le contrôle de la seconde fermentation dite malo-lactique. Plus lente et liée à des bactéries et non à des levures, longtemps passée inaperçue, puis jugée néfaste, elle est maintenant considérée comme utile car elle joue un rôle important dans l'évolution des arômes du vin. Le procédé le plus moderne est la microoxygénation ou « micro-bulage » qui remplace à l'échange d'oxygène à travers une paroi de bois par un apport d'oxygène soigneusement contrôlé, ce qui accélère le vieillissement et limite les risques d'accident (Fig. 228).



Cave coopérative d'Aubas (30) - Henri Flouder, architecte, 1939.

«révolution industrielle» du XIX<sup>e</sup> siècle se double ici d'un abandon des pratiques tournées vers la qualité au profit du seul volume produit, la situation économique de la majorité des micro-producteurs ne leur permettant pas d'utiliser un équipement réellement adéquat. L'opération préparative d'usine à vin, inventée pour désigner la mer des vignes à fort rendement qui venait de succéder à celle des blés en Languedoc central, avait quelque chose de juste mais les savoir-faire anciens n'étaient pas tombés en désuétude complète car, ça et là, aux marges de la grande forêt des ceps tordus de la plaine, d'irréductibles vigneron septennaires persistaient à produire une potion magique haut de gamme, souvent d'ailleurs dans le registre des vins spéciaux : rosés secs devenus alors presque confidentiels de la vallée du Rhône [Tavel], mousseux [blanquette de Limoux], vins doux du Roussillon [Banyuls, Rivesaltes...] ou de l'Hérault [Lunel, Frontignan...]

Dès la naissance du mouvement coopératif viticole, à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle, l'objectif d'affirmer des conditions optimales de vinification, et donc d'améliorer la qualité du produit, est associé à celui d'échapper à la mainmise des négociants. La conscience de ne mettre sur le marché qu'un vin inférieur à celui que le consommateur serait en droit d'attendre d'une région aux sols et au climat éminemment favorables est largement répandue. De 1901 à aujourd'hui, les caves coopératives ont été un levier puissant au service des producteurs régionaux pour que le Languedoc et le Roussillon livrent à la consommation une boisson digne de leur terrain, de leur climat et du travail des dizaines de milliers de vigneron qui en ont fait la première région viticole du monde. Par leur nombre et par leur pouvoir économique, les coopératives ont été un lieu exceptionnel d'expérimentation technologique et de vulgarisation de techniques nouvelles, faisant de la région le lieu de naissance et de diffusion de nombreuses innovations dont on ne citera qu'un seul exemple : la macération carbonique. Étudiée à la station oenologique de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Narbonne<sup>24</sup>, puis à Montpellier<sup>25</sup>, réalisée à échelle réelle au domaine expérimental de Pech-Rouge<sup>26</sup>, créée en 1956 près de Narbonne-Plage, et mise en application pour la première fois au monde dans les caves d'Azil Janet [1] et de Siran [34], cette technique qui permet de valoriser certains cépages naguère tenus pour médiocres, comme le carignan, est aujourd'hui répandue dans le monde entier pour produire des vins généralement rouges, à boire jeunes (vins primaires), légers et très parfumés. Elle est même devenue obligatoire pour diverses appellations contrôlées. L'évolution du degré alcoolique du vin produit est un excellent indicateur de l'évolution de la production régionale : «à peine 8° au début du XX<sup>e</sup> siècle [vins doux mis à part], il voisine les 12° un siècle plus tard. C'est dire l'énorme travail qui a été fait [fig. 224].

Dernière remarque préalable, la production régionale ne se contente pas d'être exceptionnelle par sa quantité et par sa qualité mais aussi par sa variété : la majorité des modes de vinification pratiqués en France y sont représentés. Aujourd'hui, les caveaux de vente offrent généralement «les trois couleurs», rouge, rosé et blanc, le premier naguère en situation de quasi-monopole régissant au profit des deux autres et surtout du deuxième. Question de mode.



fig. 222 - Tracteur et passerelle apportant la vendange à la cave de Saint-Pons-de-Maucheries (34).



fig. 224 - Depuis une trentaine d'années, la machine à vendanger (ici à Port-des-Corbères) remplace à elle seule toute une «colle» de vendangeurs. (cliché J.-M. Saugé)

## Les différentes techniques de vinification

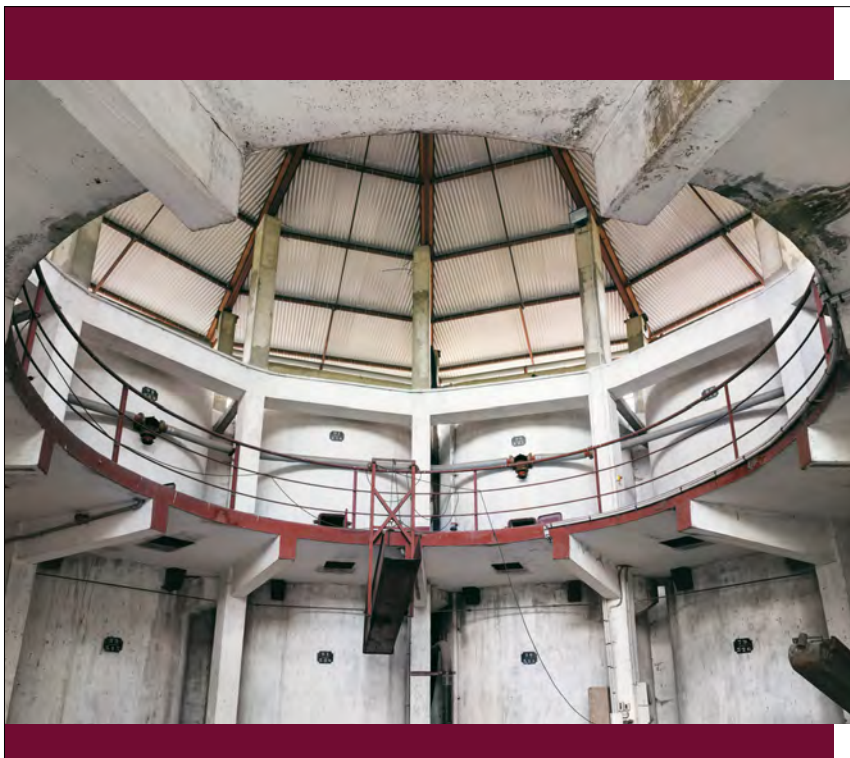
À tout seigneur, tout honneur. Nous commencerons tout de même par le rouge qui est ici la base de tout.

### La vinification en rouge

Comme P. Marsais le dit dès 1925 « C'est dans le Midi vinicole que l'on peut trouver les installations les plus importantes et les plus modernes. Le film qui sera présenté devant vos yeux a été tourné surtout dans le Languedoc; il doit vous laisser l'impression que la préparation des vins est devenue, dans le Midi, une industrie considérable, dotée de véritables usines, mettant en œuvre des machines, des appareils puissants et très perfectionnés, traitant chaque année, dans une installation unique, des dizaines de milliers d'hectolitres, c'est-à-dire des milliers de tonnes de vendange »<sup>27</sup>. Pour faire du vin rouge, il faut du raisin noir, dont la peau arbore en fait une belle couleur violette... On parle même parfois de raisins « bleus » pour ceux chez lesquels cette nuance est particulièrement marquée. La suite peut sembler toute simple : on commence par fouler le raisin, c'est-à-dire par l'écraser pour en libérer le moût (la pulpe et le jus) sans brayer les pépins qui contiennent de l'huile ni la rafle [fige de la grappe] qui donnerait un goût « d'herbe ». Cette opération se faisait jadis manuellement, ou plutôt pédestrement, en « côcaquant<sup>28</sup> » longuement avec les pieds nus dans de larges cuves. Ce procédé festif et dangereux n'a jamais été utilisé dans les caves coopératives, qui transforment des volumes de raisin trop importants, mais remplacé par l'emploi de machines à fouler utilisant en général des cylindres cannelés. Première surprise, le jus de raisin rouge est normalement blanc, exception faite de quelques cépages dits « teinturiers » qui donnent de la couleur mais manquent en général de sucre et de goût. C'est en laissant les parties solides [peau, fibres, pépins, rafle] qui constituent de 7 à 23% de la masse totale dans le moût en cours de fermentation, que les éléments colorés contenus dans la peau [anthocyanes, pigments de la famille des flavonoïdes de couleur rouge, violine à bleue, connus pour leurs propriétés antioxydantes] passent petit à petit dans le vin en cours d'élaboración. Avec eux passent aussi divers composés comme les tanins qui donnent du corps au vin, les vitamines, les sels minéraux, les polyphénols dont certains comme le resvératrol sont réputés pour leurs propriétés favorables à la prévention de certaines maladies cardiovasculaires ou, comme l'acide ellagique, à celle du cancer. Molécules qualifiées de nobles qui se retrouvent ainsi dans le produit final et sont, pense-t-on, à l'origine du célèbre « french paradox »<sup>29</sup>. Cette macération qui assure le transfert des composés organoleptiques de la partie solide à la partie liquide est essentielle aux qualités particulières de chaque vin et est donc aussi importante, sinon davantage, que la fermentation proprement dite qui constitue avant tout la production d'alcool.

Dans la vinification traditionnelle en rouge, le moût brut, jus et éléments solides mélangés, qui contient 70 à 80 % d'eau et 140 à 350 grammes par litre de sucres, est laissé fermenter spontanément de deux à quatre jours pour les vins ordinaires, davantage pour les vins de qualité, jusqu'à trois semaines parfois selon les conditions de départ [cépage, maturité, température...] et le produit recherché. C'est le cuvage ou la vinification proprement dite.

Les levures, organismes unicellulaires de la famille des champignons, naturellement présentes dans l'air et abondantes dans la graine, fine poussière grise recouvrant la surface des grains, se développent spontanément, consommant le sucre des fruits pour le transformer en alcool, en gaz carbonique et en chaleur<sup>30</sup>. Il en existe environ 150 sortes ayant des performances différentes et réparties en deux grands groupes : elliptiques (70 variétés) et apiculées, c'est-à-dire comportant une petite pointe (30 formes). La plus commune appartient au premier groupe et est appelée par les scientifiques *Saccharomyces cerevisiae* et, plus usuellement, levure de bière ! De son côté *Hanseniaspora uvarum* est la plus répandue des apiculées.



## LES MAÎTRES D'ŒUVRE : DE L'ÉQUERRE À LA TRUELLE

Dès le 20 mai 1900, dans une conférence donnée au Musée social, Charles Gide propose de résoudre les difficultés des vigneron français par la création d'associations de vinification. Il a une vision parfaitement claire de la situation de la viticulture et de l'état d'esprit du moment : « Le paysan français aime trop son vin, d'un amour trop jaloux, c'est ce qui l'empêche de s'associer. Mais il y viendra ! »<sup>31</sup> Les principes de l'École de Nîmes, à laquelle Charles Gide donne une doctrine en affirmant sa préférence pour un système coopératif face au collectivisme, partent leurs fruits tout au long du XX<sup>e</sup> siècle. Plus de 500 caves coopératives sont bâties sur les quatre départements viticoles du Languedoc-Roussillon, pratiquement toutes au cours des cinq premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle. Pour réaliser cette grande œuvre, sans laquelle la viticulture aurait été gravement menacée, il a fallu mobiliser un nombre important de maîtres d'œuvre, architectes, ingénieurs, entrepreneurs et mécaniciens.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le Midi vit de la vigne. Que le négoce du vin chancelle et c'est toute l'économie régionale qui se trouve menacée. La vigne fait partie de la « Culture » méridionale. Tout le monde travaille autour d'elle, pour elle. Les savants agronomes de l'École d'Agriculture de Montpellier luttent depuis des décennies contre les maladies ravagant les vignobles, améliorent les cépages, le rendement, la qualité. Pour la viticulture affaiblie par des années de crise et de mévente, l'idée de la coopération offre une solution acceptable permettant la survie à une multitude d'exploitations de petite ou moyenne importance. Si, au début, les petits vigneron sont un peu hésitants, passés les premières expériences, ils s'engagent de plus en plus nombreux dans la coopération sous l'impulsion de quelques promoteurs d'un nouveau mode de travail. Les sociétés coopératives jouent un rôle social majeur dans tout le Midi en permettant aux petits propriétaires d'accéder à un matériel moderne jusqu'alors inaccessible, en leur facilitant le logement des récoltes et en leur permettant de mieux se défendre face au négoce de gros. À ces organisations naissantes, il faut des locaux dignes de leurs ambitions, des locaux qui doivent pouvoir être rapidement agrandis, par étages réguliers, afin d'accueillir les nouveaux venus



Fig 246 b – Distillerie coopérative de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse (Aude), 1914. Couronnement du portail en fer forgé avec sigle de la Confédération Générale des Vignerons (C.G.V.) (cliché J.M.P. Paris).

de Nébian (fig. 246 a). La CDV est également mise en exergue sur le portail en fer forgé de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse<sup>242</sup> (1914, Aude, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse 422 [1914, Aude, fig. 246b]). La période de la Grande Guerre va marquer un coup d'arrêt. Le gouvernement qui a besoin de métal pour l'artillerie, réquisitionne le cuivre et rachète les vieux alambics il incite les particuliers à distiller dans les « usines publiques des coopératives<sup>243</sup> ». En 1916, avec la loi sur le régime des alcools<sup>244</sup>, une nouvelle impulsion est donnée, « notamment dans le rayon méridionale où se trouvent les quatre départements grands producteurs de vin<sup>245</sup> ». La création des distilleries coopératives reprend en 1918 avec la création de la distillerie de Cigrac.

**Les bâtiments abritant les distilleries coopératives**

Ce sont souvent au départ des bâtiments privés sans fonction particulière, loués ou rachetés par la société coopérative. Il s'agit d'un local relativement spacieux, facile d'accès et disposant d'un espace important, à proximité, pour le stockage des marcs. La distillerie de Mauguio<sup>246</sup>, qui s'installe à la sortie nord-ouest du bourg en direction de Montpellier, dispose ainsi d'une grande cour et d'un bâtiment dans lequel sont installés l'atelier de distillation et la chaudière (fig. 247). À l'intérieur, des cuves ont été construites le long d'un mur mitoyen<sup>247</sup>. D'autres distilleries coopératives ont loué, à leurs débuts, des locaux, plus ou moins provisoires. C'est le cas de Méze<sup>248</sup>, de Loupian qui loue un local jusqu'en 1914<sup>249</sup>, de Villevegrac quand il s'agit encore de la « brulerie syndicale », rue des Fabriques, au centre du village. Dès que cela est financièrement possible, des bâtiments neufs, spécialement destinés à l'activité de distillation, sont construits. Ainsi, Poussan et Cruzy construisent, avant 1914, « des petites usines », dans lesquelles on remarque déjà une séparation des différentes aires de production. Le plan de Poussan mentionne deux « magasins<sup>250</sup> » servant à l'atelier de distillation et à la chauffe, ainsi qu'un espace « vacant pour les marcs brûlés » dans une cour attenante. Le bâtiment de Cruzy est orné sur les encadrements et la bordure sous toit d'un faux-appareil peint (fig. 248).



Fig 246 a – Distillerie coopérative de Nébian, 1909. Détail de façade avec emblème de la Confédération Générale des Vignerons (CGV).



Fig 247 – Distillerie coopérative de Mauguio, 1909. Vue ancienne de la cour avec stockage du marc (coll. part).  
Fig 248 – Distillerie coopérative de Cruzy, 1910.

Les premières tentatives d'organisation du marché sont autant de réactions aux problèmes présents sur les marchés du vin dès la fin des années 1890. Les vignes ont été replantées après la débâcle phylloxérique, avec beaucoup de courage et d'argent ; le vin abonde à nouveau sur le marché, mais les mauvaises habitudes de faire circuler des vins plus ou moins fraudés, voire artificiellement composés, perdurent ; elles ont été prises et tolérées lors de l'étage vinicole entretenu par l'insecte ravageur. Celui-ci a été vaincu, mais les prix restent inexorablement bas, et les tractions commerciales implacables ; les producteurs enragent de voir les intermédiaires imposer leur loi.

**1886-1907 : du syndicat à la cave coopérative, la génération de la Révolution**

Que peuvent faire les producteurs de cent ou deux cents hectolitres de vin – fort nombreux à l'époque – lorsque le courtier à la solde du négociant leur dit « votre vin « casse » » ? Le brader à vil prix ou le garder en cave. Mais alors comment loger la prochaine récolte ? Dès 1886, à Perpignan, le Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales opère les premiers rapprochements entre producteurs et consommateurs ; quatre ans plus tard, il organise une bourse du vin. Le succès n'est pas au rendez-vous, mais l'initiative fait école. À Saint-Paul-de-Fenouillet, en 1893, le syndicat local est chargé de mettre en relation directe producteurs et consommateurs : Les Vignerons de l'Agly et Les Viticulteurs du Boulou s'organisent respectivement à Rivesaltes et au Boulou ; les Languedociens font de même. Le 11 août 1901, alors que se tient le congrès régional de Montpellier, les syndicats ayant pour objet la vente des vins décident de fixer un prix minimum pour les transactions : il s'agit d'aider les producteurs à ne pas céder aux exigences du négociant, tout en luttant contre l'effacement des prix en période de marasme. D'autres expériences se préparent. Nous sommes en 1901, au cœur d'une crise qui s'aggrave d'année en année depuis une décennie. Face à l'océan de vins qui déferlent sur les marchés (vins importés, vins falsifiés), les vignerons languedociens et roussillonnais sont déterminés à vaincre leur isolement commercial ; l'organisation coopérative a le vent en poupe.



Fig 1 – Les Vignerons Libres de Marausan (34), 1901 (archives privées de la cave).  
Fig 2 – Façade sur rue de la cave des Vignerons Libres de Marausan (34).

## Les Vignerons Libres

**SOCIÉTÉ ANONYME DE PRODUCTION, À CAPITAL ET PERSONNEL VARIABLES**  
Siège Social et Chai Coopératif : MARAUSSAN (Hérault)

Date de Constitution : 23 Décembre 1901  
(Acte sous-seing privé et acte de déclaration du Capital : 11 Décembre 1901. — Assemblée Générale constitutive : 23 Décembre 1901. — Statuts déposés aux Greffes du Tribunal de Commerce et de la Justice de Paix : 6 Janvier 1902. — Publications légales : 8 Janvier 1902. — Statuts primitifs modifiés et complétés : 17 Mai 1903.)

<b>DEPOTS</b> DE <b>REPARTITION</b>	<p>CHARENTON (Seine), Rue de l'Esatpot, 108.</p> <p>LA ROCHELLE (Ch<sup>re</sup>-Inf<sup>re</sup>), Rue du Temple, 31.</p> <p>L'ENCLAVE (Deux-Sèvres).</p> <p>St-GENARD (Deux-Sèvres).</p> <p>St-HILAIRE-la-PALUD (Deux-Sèvres).</p>
---	--

**VIGNERONS ADHÉRENTS : 232**

**Organisations Coopératives et Syndicales Co-Associées : 16**

Syndicat Agricole et Syndicat des Travailleurs de terre de Marausan. — La Bellevilloise. — La Famille. — L'Espérance des V<sup>o</sup> et XIII<sup>e</sup>. — L'Abelle de Passy. — L'Égalitaire. — L'Économie Parisienne. — La Méagère. — La Luthie Sociale. — Le Cercle des Coopérateurs du XX<sup>e</sup>. — La Prolétarienne du XVIII<sup>e</sup>, de Paris. — L'Avenir d'Angers. — La Laborieuse de La Rochelle. — Syndicats Agricoles d'Alimentation de l'Enclave et de St-Genard (Deux-Sèvres).

DIPLÔME MÉDAILLE 1000

EXPOSITION REGIONALE AGRICOLE

MONTPELLIER 1902

SUBVENTIONNÉE

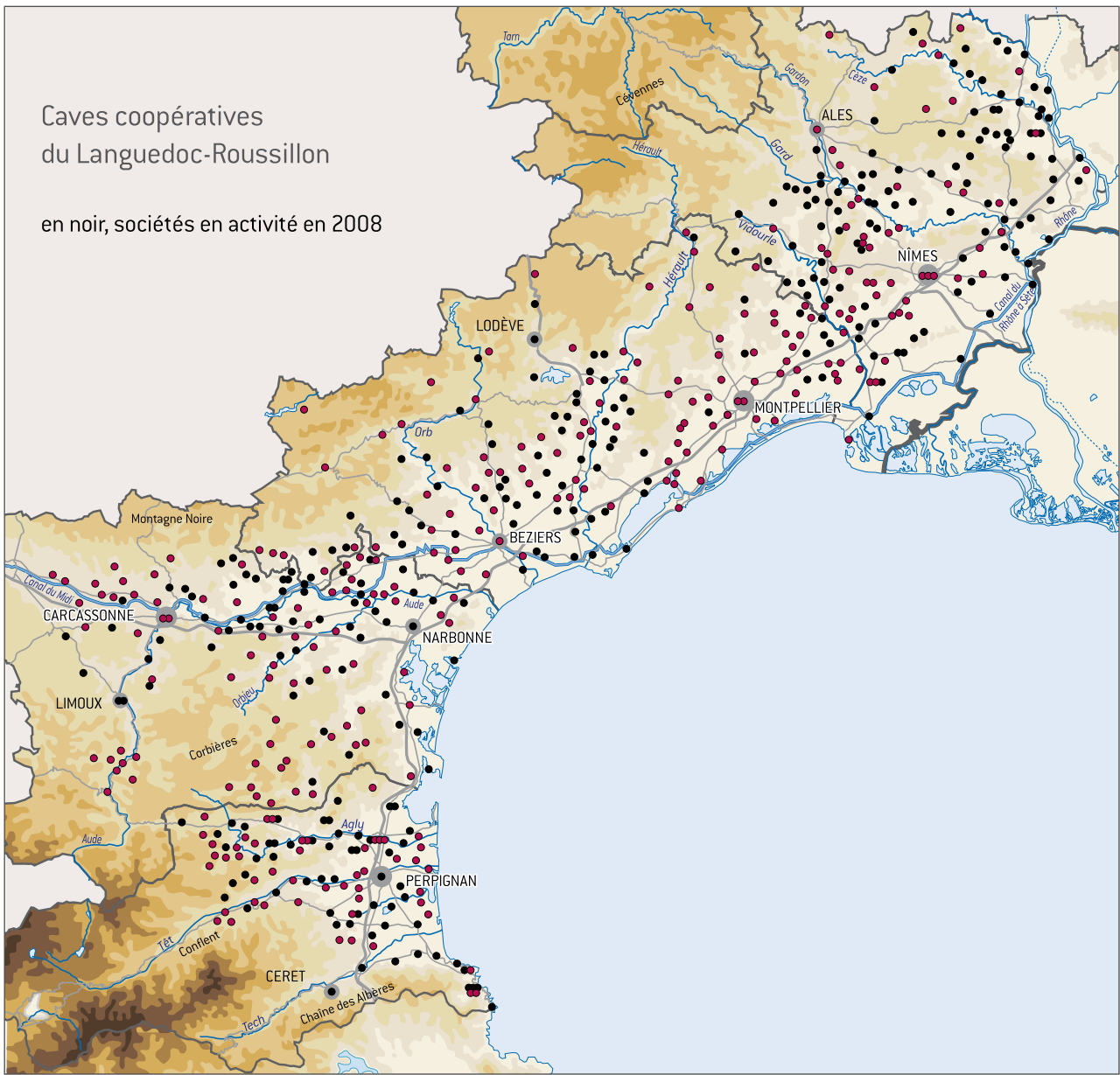
PAR LE

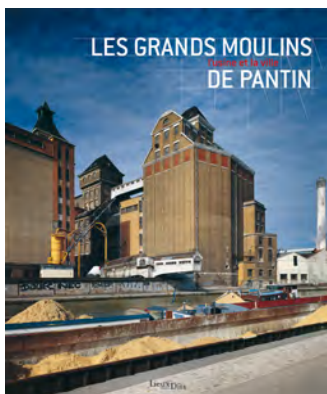
CONSEIL GÉNÉRAL DE L'HERAULT

ROUY 1902

Les VIGNERONS LIBRES de Marausan adhérent : 1° À la Bourse des Coopératives Socialistes de France, Palais du Travail, place Duplexe, Paris. — 2° À la Chambre Consultative des Associations Ouvrières de Production. — 3° À l'Alliance Coopérative Internationale.

**Récolte Coopérative annuelle normale en vins rouges, blancs et gris :**  
**65.000 HECTOLITRES**





Les éditions **Lieux Dits** sont spécialisées depuis leur création en 2002 dans le beau livre illustré, notamment dans les domaines du patrimoine, de la photographie, de l'art et de la bande dessinée. Créée par des photographes professionnels, la maison d'édition accorde un soin tout particulier à la qualité de l'image imprimée.

Le catalogue comprend aujourd'hui environ 130 titres, dans les domaines de l'art, du patrimoine, de la photographie et de la bande dessinée.

Les ouvrages sont diffusés en France par Rando Diffusion, en Suisse par Servidis, en Belgique par Caravelle, au Canada par ADL.



### Dernières parutions :

- **Une autre Chine**, *photographies d'Eric Dessert - texte de Lucien Bianco, ancien directeur du Centre de recherche et de documentation sur la Chine contemporaine*
- **Lyon au fil de la Soie, des Canuts aux textiles « intelligents », la soie comme fil conducteur d'une balade urbaine originale**

### à paraître :



- *Le patrimoine industriel en Haute-Saône*
- *Patrimoine industriel de Seine-et-Marne*
- *Epernay, collection Images du patrimoine*
- *Arc-en-Barrois, collection Images du patrimoine*

Retrouvez notre catalogue complet  
et les dossiers de presse des ouvrages sur le site

[www.lieuxdits.fr](http://www.lieuxdits.fr)