

FÉDÉRATION DES CAVES COOPÉRATIVES BOURGOGNE-JURA

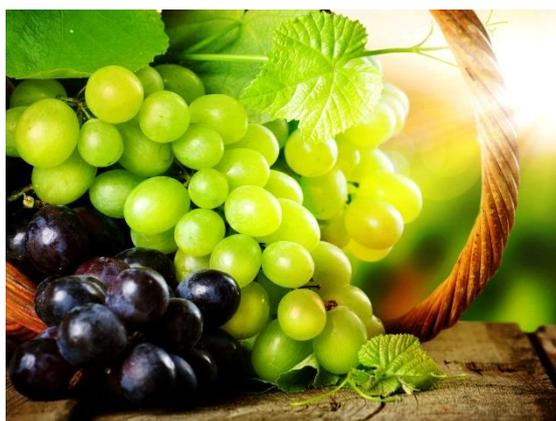
DEVENEZ
Vigneron
Coopérateur

ENTREZ DANS UNE
AVENTURE COLLECTIVE



Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin !

Les caves coopératives réunissent plusieurs générations et profils de vignerons, qui sont fiers de pouvoir transmettre leur outil de production et leur savoir-faire. S'installer en faisant le choix de la coopération, pour un jeune vigneron, c'est devenir membre d'une structure d'hommes et de femmes et entrer dans une aventure collective. C'est aussi participer à un projet économique d'entreprise au service des vignerons et de l'élaboration de vins de qualité.



**LA COOPERATION, UN CHOIX QUI DONNE DES
AILES AUX JEUNES VIGNERONS !**

S'installer sur sa propre exploitation et cultiver ses vignes : un rêve pour beaucoup de jeunes aspirants vignerons, mais surtout un défi, car les obstacles à franchir sont nombreux !

Les caves coopératives de Bourgogne et du Jura ont décidé d'agir en faveur de l'installation et du renouvellement des générations en viticulture, en mettant en place des actions concrètes pour soutenir les jeunes et les accompagner dans leurs projets.

Leur volonté est aujourd'hui d'ouvrir leur sociétariat à de nouveaux associés coopérateurs, jeunes agriculteurs, agriculteurs en reconversion... Les caves coopératives sont ainsi prêtes à examiner avec attention toute candidature qui correspondrait à l'esprit coopératif, et sont décidées à en faire une adhésion toute particulière.



« COOPÉRER C'EST ENTREPRENDRE AUTREMENT »

Les caves coopératives en quelques lignes

Les Caves Coopératives ont été créées, par les générations qui nous ont précédés, il y a près de 90 ans, pour progresser en groupe afin d'être plus performants pour vinifier et commercialiser en local à cette époque et ensuite au niveau mondial.

Elle rassemble des hommes et des femmes qui s'unissent pour valoriser au mieux leurs vendanges en se dotant d'outils performants et de personnels qualifiés. C'est une « copropriété » de moyens et de savoir-faire dont le viticulteur associé reste totalement maître et responsable.

La coopérative est le prolongement de l'exploitation.

Cette coopération permet de maîtriser tous les métiers indispensables pour offrir des vins d'excellence :

- le travail de la vigne et l'organisation des vendanges
- la vinification et l'élevage des vins
- la vente
- la gestion administrative pour une activité qui suit les règles du mieux possible.

Cette entité Cave - *Vignerons, Personnel et Equipement* - n'est pas une simple unité de production.

C'est également une organisation respectueuse de l'environnement tant dans les vignes que dans la Cave.

C'est l'assurance du respect du consommateur par une sécurité alimentaire optimum et une traçabilité du cep à la bouteille.

C'est enfin un facteur primordial pour l'aménagement du territoire et l'animation des zones rurales par l'aide à l'installation de jeunes vigneronnes et le soutien au maintien de viticulteurs en difficultés passagères.

Nous sommes des vigneronnes à part entière organisés de manière originale pour produire et vendre nos vins, nous sommes des « Vignerons Coopérateurs ».

Nous accueillons les amateurs de vin dans nos nombreux caveaux pour leur présenter le résultat de cette organisation originale, fruit du travail de près de 2 200 vigneronnes de Bourgogne et du Jura, en les invitant à déguster l'ensemble des vins de nos vignobles.

Nous avons développé des relations inter-coopératives pour rationaliser encore mieux nos moyens et déployer notre croissance sur tous les marchés, du traditionnel à la grande distribution, de l'union européenne au grand export.

Les valeurs de la coopération

Solidarité

« Chacun pour tous », c'est un des principes fondamentaux de la coopération, les vigneronns coopérateurs ayant décidé de se regrouper défendre au mieux leurs intérêts communs.

Engagements

Les Vignerons coopérateurs sont acteurs de leur coopérative où ils s'engagent collectivement. L'engagement est aussi individuel et durable en matière d'apport de vendange. Enfin l'engagement est réciproque puisque la coopérative doit vinifier, commercialiser et valoriser au mieux cette vendange.

Démocratie, transparence et équité

« Un homme, une voix », un des principes de base de la coopération. Chaque adhérent possède une voix, quelle que soit l'importance de ses apports.

Les règles de fonctionnement sont claires et connues de tous. Chacun peut exprimer son avis en assemblée générale et s'impliquer dans la gestion de coopérative en devenant administrateur.

Pour une vendange à qualité identique, la rémunération est identique.

Durabilité

✱ Pérennité des structures : la coopérative se maintient dans le temps. Chaque génération d'associés coopérateurs transmet ce patrimoine collectif à la suivante.

✱ Ancrage territorial : une coopérative n'est pas délocalisable, elle opère sur un terrain déterminé. Elle participe au maintien de l'activité viticole, d'une vie rurale active, et à la protection des paysages agricoles.

✱ Protection de l'environnement : de très nombreuses caves ont depuis longtemps entamé des démarches de respect de l'environnement, de contrôle de la qualité des eaux et des effluents de la cave.

✱ Développement durable : fortes de ses atouts sur les trois piliers du développement durable - économie, social, environnement - la coopération vinicole a le développement durable dans ses gènes. Concrètement, 3 de nos caves se sont engagées dans la démarche « vigneronns en développement durable ».

Être coopérateur

Noël Dumonceau (59 ans)

« Je pense que dans le monde d'aujourd'hui, ou tout va très vite et coûte très cher, se regrouper pour avancer est une solution simple et surtout bien adaptée, mais seule la bonne volonté des femmes et des hommes peut le permettre. »

Marc Sangoy (46 ans)

« Dans le métier de viticulteur il y a 4 métiers [...] le premier c'est la vigne. Concernant la vinification, aujourd'hui grâce aux techniques, le travail est beaucoup plus simple avec le laboratoire, mais il faut une petite touche d'artiste. Ensuite il y a la commercialisation. Là aussi on ne nait pas tous commerçant. Pour une vie de famille avec une cave particulière ce n'est pas facile, car il faut faire beaucoup de salons les week-ends. Le quatrième métier c'est l'administratif. C'est un empilement de déclarations, de contrôles, de subventions à déposer, beaucoup de contraintes de papiers à remplir qui peuvent décourager les jeunes. Pour cela, la coopération apporte un réel confort »

David Rousset (43 ans)

« La coopération c'est le partage de l'art et de la volonté de faire avancer les choses pour la réussite de chacun, cela permet de mobiliser des ressources collectives »

Baptiste Jousseau (28 ans)

« Pour moi, les motifs de mon choix étaient la solidarité, la sécurité et la pérennité de la coopération et du vignoble local. »

Les vignerons coopérateurs sont fiers de leurs valeurs !

✓ Travailler ensemble

- En mutualisant des moyens humains et financiers
- En partageant des matériels et des savoir-faire
- En s'entraidant entre associés

✓ Être acteur et décideur

- En s'impliquant dans la vie de la cave et son fonctionnement
- En pilotant une entreprise dynamique
- En s'investissant, que ce soit dans la prise de décisions ou dans l'organisation
- En partageant des idées et en échangeant de façon constructive

✓ Créer une vraie force commerciale

- Grâce à un réseau de commercialisation et un caveau de vente
- En s'assurant des débouchés suivis, valorisants, sûrs
- En étant compétitif
- En diversifiant l'offre

✓ Être indépendant

- Dans la gestion de son exploitation

✓ Maîtriser le temps

- En déléguant les tâches administratives et commerciales
- En conservant du temps pour une activité personnelle

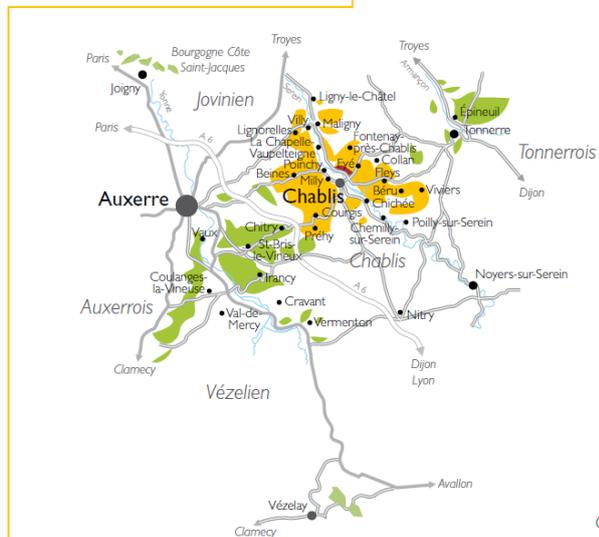
Dynamiques, actives et inventives



**DEVENIR VIGNERON COOPÉRATEUR,
UN DÉFI QUI MÉRITE NOTRE SOUTIEN**

La Bourgogne et ses cinq régions viticoles

CHABLIS & GRAND AUXERROIS



CHÂTILLONNAIS



CHABLIS & GRAND AUXERROIS

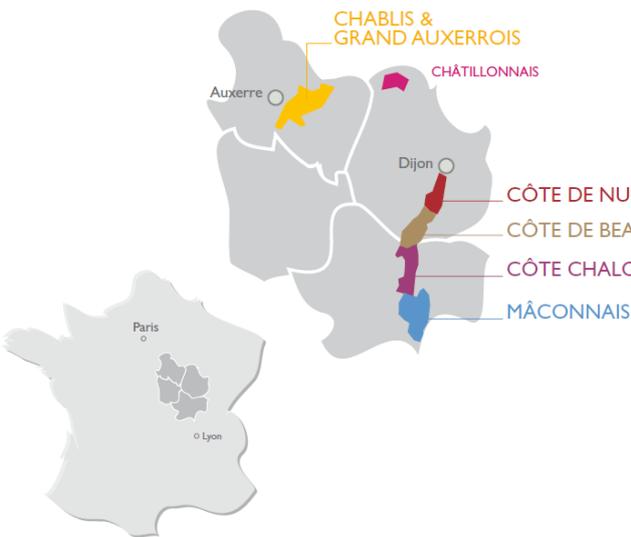
CHÂTILLONNAIS

CÔTE DE NUITS

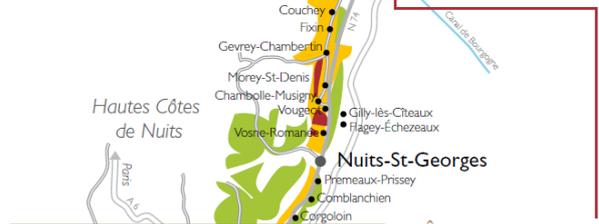
CÔTE DE BEAUNE

CÔTE CHALONNAISE

MÂCONNAIS



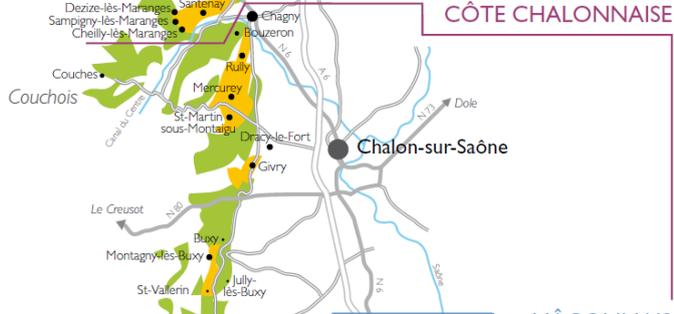
CÔTE DE NUITS



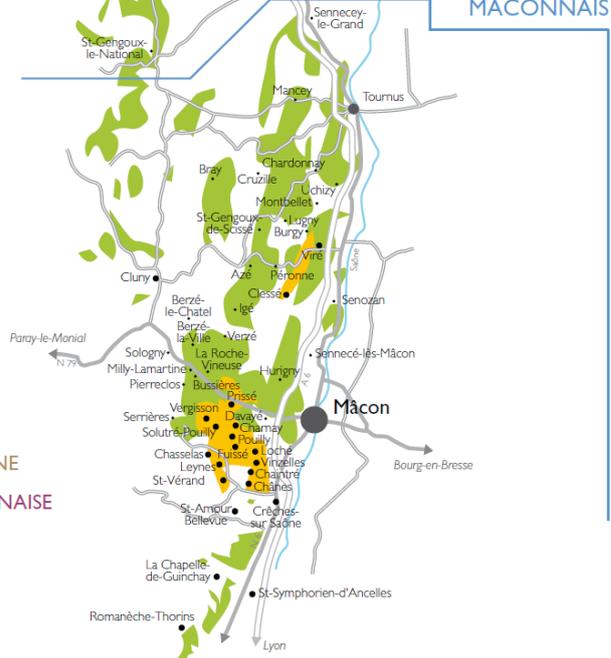
CÔTE DE BEAUNE



CÔTE CHALONNAISE



MÂCONNAIS



- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages et Premiers Crus
- Appellations Régionales

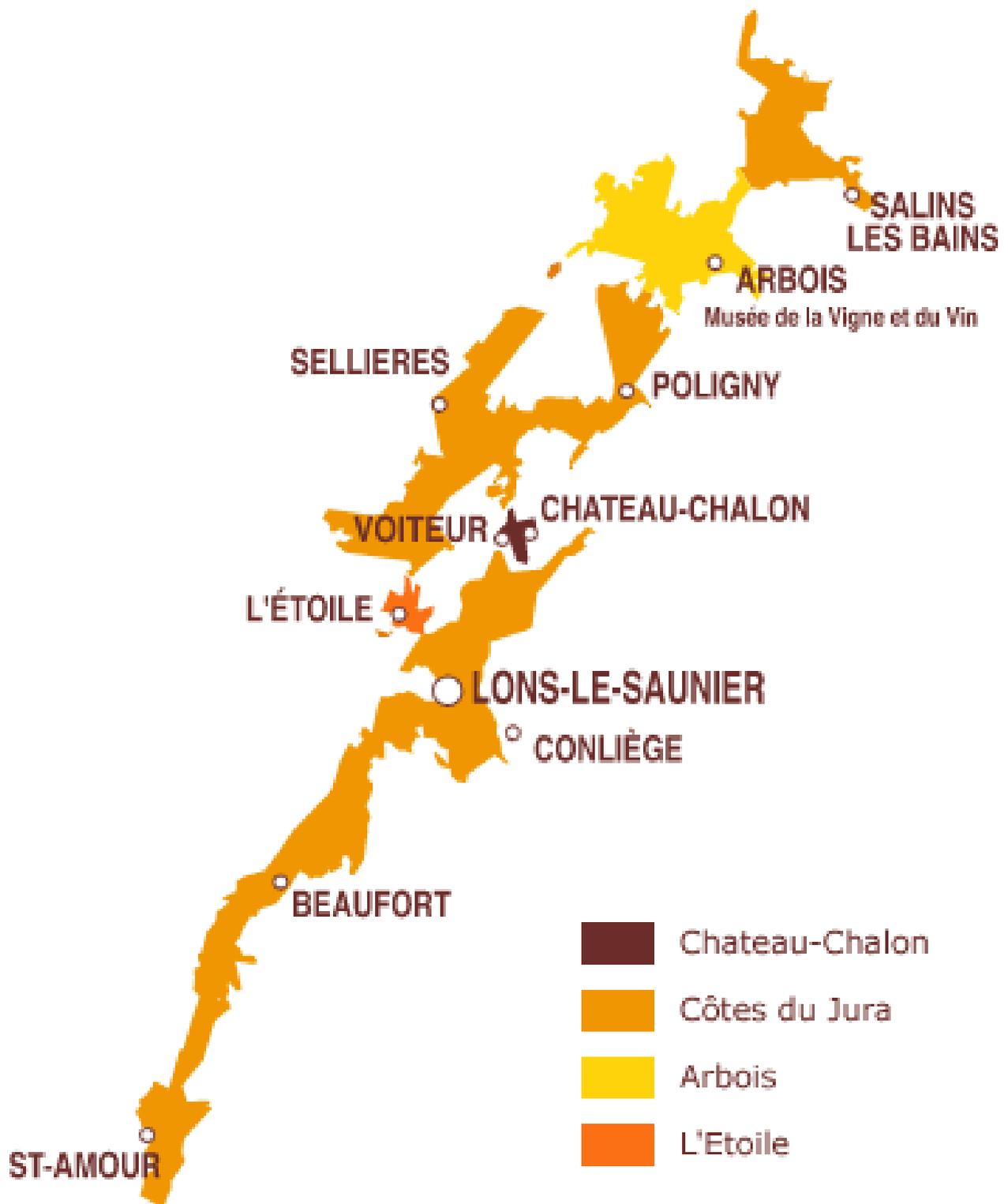


BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr



Le vignoble Jurassien



Les caves coopératives près de chez vous

Beaujolais



Signé Vignerons

Le Ribouillon - 69430 QUINCIE-EN-BEAUJOLAIS
Tél : 04.37.55.50.10 - Fax : 04.37.55.50.39
Mél : contact@signe-vignerons.coop
www.signe-vignerons.coop

Côte d'Or



Cave des Hautes-Côtes

Route de Pommard - 21200 BEAUNE
Tél. 03.80.25.01.00 - Fax : 03.80.22.87.05
Mél : contact@cavesdeshautescotes.fr
www.nuiton-beaunoy.com

Saône-et-Loire

Cave d'Azé

En Tarrow - 71260 AZÉ
Tél. 03.85.33.30.92 - Fax : 03.85.33.37.21
Mél : contact@caveaze.com
www.caveaze.com

Cave de Bissey

Les Millerands - 71390 BISSEY SOUS CRUCHAUD
Tél. 03.85.92.12.16 - Fax : 03.85.92.08.71
Mél : cave.bissey@wanadoo.fr
www.cave-bissey.com

Vignerons de Buxy

Les Vignes de la Croix - BP 6 - 71390 BUXY
Tél. 03.85.92.03.03 - Fax : 03.85.92.08.06
Mél : accueil@vigneronsdebuxy.fr
www.vigneronsdebuxy.fr

Chais de Juliéas - Chaintré

Cidex 418 - 71570 CHAINTRÉ
Tél. 03.85.35.61.61 - Fax : 03.85.35.61.48
Mél : cavedechaintre@wanadoo.fr
www.julienaschaintre.fr

Cave Coopérative de Charnay

54 chemin de la Cave - 71850 Charnay lès Mâcon
Tél. 03.85.34.54.24 - Fax : 03 85 34 86 84
www.cave-charnay.com

Cave coopérative La Vigne Blanche

71260 CLESSÉ
Tél. 03.85.36.93.88 - Fax : 03.85.36.97.49
Mél : cavcoopoperative.vigneblanche@wanadoo.fr
www.cavedeclesse.com

Cave des Vignerons de Genouilly

71460 GENOUILLY
Tél. 03.85.49.23.72 - Fax : 03.85.49.23.58
Mél : contact@cave-genouilly.fr
cave-genouilly.fr

Cave des Vignerons d'Igé

71960 IGÉ
Tél. 03.85.33.33.56 - Fax : 03.85.33.41.85
Mél : lesvigneronsdige@lesvigneronsdige.com
www.lesvigneronsdige.com

Cave de Lugny

Rue des Charmes - BP 6 - 71260 LUGNY
Tél. 03.85.33.22.85 - Fax : 03.85.33.26.46
Mél : commercial@cave-lugny.com
www.cave-lugny.com

Cave des Vignerons de Mancey

RN 6 - "En Velnoux" - BP 100 - 71700 TOURNUS
Tél. 03.85.51.00.83 - Fax : 03.85.51.71.20
Mél : contact@cave-mancey.com
www.cave-mancey.com

Vignerons des Terres Secrètes

Les Grandes Vignes - 71960 PRISSÉ
Tél. 03.85.37.88.06 - Fax : 03.85.37.61.76
Mél : contact@terres-secretes.fr
www.terres-secretes.com

Les Grands Crus Blancs

71680 VINZELLES
Tél. 03.85.27.05.70 - Fax : 03.85.27.05.71
Mél : contact@lesgrands crus blancs.com
www.lesgrands crus blancs.com

Cave de Viré

En Vercheron - Cidex 2129 - 71260 VIRE
Tél. 03.85.32.25.50 - Fax : 03.85.32.25.55
Mél : cavedevire@wanadoo.fr
www.cavedevire.fr

Yonne

La Chablisienne

8 Boulevard Pasteur - BP 14 - 89800 CHABLIS
Tél. 03.86.42.89.89 - Fax : 03.86.42.89.90
Mél : chab@chablisienne.fr
www.chablisienne.fr

Caves Bailly-Lapierre

BP 3 - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX
Tél. 03.86.53.77.77 - Fax : 03.86.53.80.94
Mél : home@bailly-lapierre.fr
Internet : www.bailly-lapierre.fr

Cave Henry de Vézelay

Route de Nanchèvres - Saint-Père - 89450 VEZELAY
Tél. 03.86.33.29.62 - Fax : 09.70.63.36.56
Mél : henrydevezelay@wanadoo.fr
www.henrydevezelay.com

Jura

Fruitière Vinicole d'Arbois

2 Rue des Fossés - BP 27 - 39601 ARBOIS cedex
Tél. 03.84.66.11.67 - Fax : 03.84.37.48.80
Mél : contact@chateau-bethanie.com
www.chateau-bethanie.com

Caveau des Byards

39210 LE VERNOS
Tél. 03.84.25.33.52 - Fax : 03.84.25.38.02
Mél : info@caveau-des-byards.fr
www.caveau-des-byards.fr

Fruitière Vinicole de Pupillin

Rue du Ploussard - 39600 PUPILLIN
Tél. 03.84.66.12.88 - Fax : 03.84.37.47.16
Mél : fvp39@wanadoo.fr
www.pupillin.com

Fruitière Vinicole de Voiteur

60 rue de Nevy sur Seille - 39210 VOITEUR
Tél. 03.84.85.21.29 - Fax : 03.84.85.27.67
Mél : voiteur@fruitiere-vinicole-voiteur.fr
www.fruitiere-vinicole-voiteur.fr



POUR TOUS RENSEIGNEMENTS CONTACTEZ :

LA FÉDÉRATION DES CAVES COOPÉRATIVES BOURGOGNE-JURA

03.85.29.55.17 – CAVES@COOP-BFC.FR

