

# UNE CAVE COOPÉRATIVE VINICOLE À PUGET-SUR-ARGENS

## « LA PUGÉTOISE »

**Marthe Régis et Laurence Lassalle**

Le 14 décembre 1913 est créée, par la volonté d'un groupe de 12 viticulteurs, une Société coopérative civile particulière dénommée Cave coopérative vinicole « La Pugétoise », à Puget-sur-Argens (Var). Durant 88 années, cette mise en commun non seulement des fruits de la terre de Puget, mais aussi des efforts de plusieurs générations d'hommes et de femmes va rythmer la vie du village. Quel Pugétois n'a pas dans son souvenir une charrette ou la remorque d'un tracteur débordant de grappes de raisin sur le chemin de la coopérative ? Nous allons ici tenter de retracer, pour mémoire, l'histoire de cette institution, l'histoire d'une communauté rurale où l'on a partagé les bons moments et les coups durs, sans jamais baisser les bras, pour la prospérité de tous.

L'assemblée générale constitutive se déroule dans une salle de la mairie. Le compte rendu en est déposé le 18 décembre 1913 chez Maître Louis Rey, notaire au Muy et stipule la liste des sociétaires fondateurs :

LAUGIER Joseph Denis	de Puget-sur-Argens	80 parts
ISNARD Daniel	de Puget-sur-Argens	90 parts
ISNARD François	de Puget-sur-Argens	50 parts
MARIA Siffroi	de Puget-sur-Argens	76 parts
LAUGIER François fils	de Puget-sur-Argens	20 parts
OTTOU Victor	de Puget-sur-Argens	31 parts
GRAS Abel et Hortense	de Puget-sur-Argens	168 parts
JUBERT Justinie	de Puget-sur-Argens	39 parts
JUBERT Ludovi	de Puget-sur-Argens	45 parts
CABASSE François	de Saint-Raphaël	20 parts
Veuve AUGIER Émile	de Draguignan	49 parts

Pour une bonne entente et la pérennité de l'entreprise, on rédige des statuts clairs et précis. Un règlement intérieur définit une ligne de conduite commune pour la culture et la vinification.

## Les statuts en quelques mots

La Société est constituée pour 30 ans. Sa circonscription territoriale comprend les communes de Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens et Fréjus. Son siège social est établi à Puget. Elle a pour but la fabrication, la conservation et la vente en commun de vins, alcools et sous-produits provenant exclusivement de la récolte des exploitations des associés. Pour y adhérer, il faut être agriculteur membre du syndicat agricole de Puget-sur-Argens et fournir tous les produits de sa récolte en raisin. L'accès de la société est ouvert aux femmes non mariées majeures et aux veuves majeures ; toutefois, elles ne peuvent faire partie du conseil d'administration ou de la commission de contrôle. Le nombre de sociétaires est illimité. Ils doivent payer un droit d'entrée dont le montant est fixé par le conseil d'administration.

Le capital social de départ est de 668 parts à 25 F soit 16 700 F, représentant 4 050 hectolitres de vin. Il est prévu de verser un intérêt de 3%. Le conseil d'administration gère la société. Il se compose de 7 membres nommés en assemblée générale et il est renouvelable par 1/3 tous les ans. Ces fonctions sont exemptes de rémunération. Une commission de contrôle composée de 3 membres pris en dehors du conseil d'administration est chargée de surveiller les comptes de gestion du directeur et du trésorier. Le premier exercice comprend le temps écoulé entre la constitution définitive de la société et le 31 août 1915. Puis l'exercice commence au 1<sup>er</sup> septembre pour finir au 31 août. L'intérêt à servir aux porteurs de parts commence à courir à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1914.

## De la vigne au vin

Comme le prévoit le règlement intérieur de la Cave, les coopérateurs sont tenus de donner à la vigne des tailles rationnelles, la taille dite « en gobelet<sup>1</sup> » étant particulièrement recommandée. Ils doivent également effectuer les traitements nécessaires pour éviter les maladies cryptogamiques<sup>2</sup>. Dans les plantations futures, ils sont tenus de supprimer le « grand-noir », cépage teinturier originaire du midi de la France qui donne un vin coloré de médiocre qualité, et de limiter l'« aramon » au tiers des plantations. L'« aramon » est un cépage également originaire du Midi. Il est robuste et résiste bien aux maladies mais ne produit qu'un vin très ordinaire.

Il est impératif d'apporter par ses propres moyens la totalité de sa vendange à la Cave.

L'époque des vendanges est fixée par le conseil d'administration selon le cépage : greffés rouges, greffés blancs, Jacquez<sup>3</sup>.

Les raisins arrivant à la Cave sont immédiatement pesés et portés au compte de leur propriétaire. Les sociétaires ont le droit de prendre leur provision familiale de vin à la coopérative ou de le faire eux-mêmes, mais il leur est défendu dans les deux cas de le vendre à d'autres personnes que leurs ouvriers agricoles.

Le conseil d'administration procède à la vente des vins au moment et de la façon qu'il juge la meilleure soit en gros, soit en détail.

---

1 Taille pratiquée avec quatre à cinq *courses* à deux yeux sur une charpente courte.

2 Les maladies cryptogamiques sont dues à des champignons. Ex : le mildiou, l'oïdium, la fumagine.

3 Le Jacquez est un cépage hybride obtenu à partir de cépages américains et européens. De couleur noire, il est facile à cultiver et possède une grande résistance aux maladies.

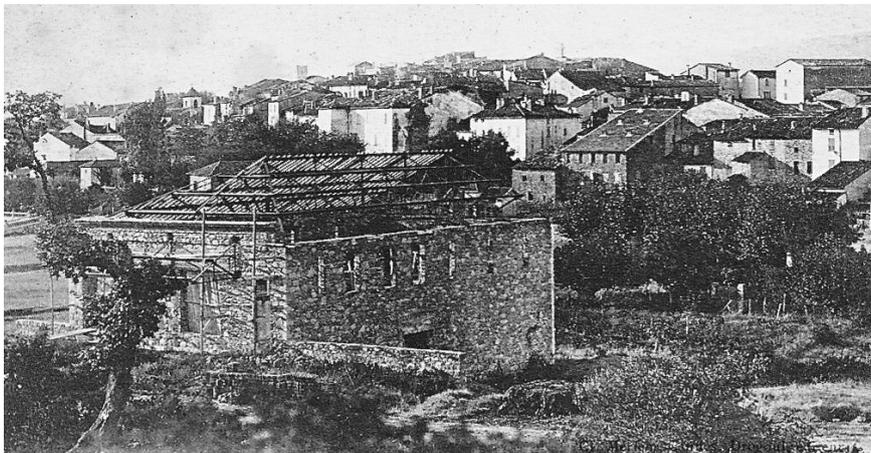
## La naissance d'une belle entreprise

L'assemblée générale constitutive nomme le premier conseil d'administration :

LAUGIER Joseph Denis -Président-  
 JUBERT Justinien  
 JUBERT Ludovic  
 ISNARD Daniel

GRAS Abel  
 MARIA Siffroi  
 OTTOU Victor

Ce premier conseil a la lourde responsabilité de la conception de la Cave. Tout est à faire. Il faut d'abord trouver un terrain facile d'accès, central pour toutes les exploitations, convenant à tous les fondateurs. Puis il faut choisir un architecte, réfléchir aux plans, désigner les entreprises et suivre l'évolution des travaux. Le travail est énorme et les conseillers ne comptent pas leur temps et leur énergie pour mener à bien cette mission. Qu'à cela ne tienne, le projet est implanté sur un terrain de 1 985 m<sup>2</sup> section A 315 P, au quartier dit de « la croix de mission » ou du « ferrage ». Le terrain est acquis le 18 janvier 1914 à Abel et Hortense Gras pour la somme de 3 971, 84 F. Un emprunt de 33 400 F sur 20 ans à 2 %, contracté auprès de l'État en 1915, permet de confier l'édification du gros œuvre du bâtiment à l'entreprise Almo Simon de Nans. De plan rectangulaire, il est édifié avec le tuf volcanique vert de la carrière de la Baume à Fréjus. Déjà les Romains utilisaient cette pierre pour parer les monuments de Forum Julii. La toiture, sur charpente métallique, sera exécutée par Revest Adolphe de Rougiers, le second œuvre par Cabasse, Marcellin, Aubert menuisier, Artaud et Régis serruriers. L'architecte est Paul Boyer, de Toulon.



**La cave coopérative entre 1915 et 1919**



**La cave coopérative pratiquement achevée en 1920**

Malheureusement, la Première Guerre mondiale vient interrompre leurs efforts. Les hommes ayant été mobilisés, l'entretien de la vigne est confié aux femmes et aux anciens. Des soldats sénégalais et annamites en séjour d'acclimatation dans les camps de Puget, Fréjus ou Saint-Raphaël avant de partir pour le front, sont mis à disposition pour les vendanges. Quant aux



**Vendanges à Roquebrune pendant la Première Guerre mondiale  
Les femmes remplacent les hommes partis au front, aidées par des Annamites  
des camps de Fréjus, Saint-Raphaël et Puget**

travaux de la Cave, ils évoluent lentement jusqu'en 1919. En période de conflit, les matériaux manquent tout comme la main d'œuvre. Après la guerre, les travaux reprennent et la Cave est enfin achevée lorsque se présente la récolte de 1920. Quels ont été les moyens de traiter cette première vendange de 1920 ? Le gérant, Félicien Laugier, a dû improviser avec les moyens du bord. Il a fallu se débrouiller avec du matériel emprunté, peut être vétuste et mal adapté. Malgré tout, il entre 691 372 kg de raisin, dont 25 000 kg de Jacquez, apportés par 19 viticulteurs. On en tire 5 050 hl de vin, peu fameux mais vendu à deux marchands de vins, Barrière de Brignoles et Rimbaud de Besse, ce qui rapporte 196 339 F à la coopérative. Un puits est creusé à l'ouest des bâtiments par M. Perracino, pour 850 F.

En 1921, le capital social est porté à 56 700 F soit 2 268 parts de 25 francs. On compte 9 nouveaux adhérents. Devant le succès de la mise en commun de la production, il est décidé d'investir dans l'achat d'un pressoir continu Mabilles au prix de 12 000 F et d'un moteur Japy pour 10 117,50 F. La vinification peut se faire maintenant dans de meilleures conditions.

En 1922 le capital social augmente à nouveau avec le nombre des adhérents. La coopérative reçoit également une subvention de l'État d'un montant de 10 166 F. On envisage déjà un agrandissement et pour cela, on emprunte 70 000 F sur 15 ans à 2 % à l'État. On achète un fouloir égrappoir chez Guy et Mital pour 29 000 F. Le matériel neuf est à la pointe du progrès technologique, mais malgré cela, il faut faire face à beaucoup de déboires techniques au moment des vendanges. Des pannes et dysfonctionnements de maintenance viennent mettre du sable dans l'engrenage et causent beaucoup de soucis au moment crucial.

En 1923 intervient une nouvelle augmentation de capital. Il est porté à 137 725 F soit 4071 parts à 25 F et 719 parts à 50 F. L'intérêt servi ne pourra excéder 5 %. Loin de se laisser abattre, les coopérateurs achètent au mois d'avril un deuxième terrain à Abel et Hortense Gras, même section cadastrale, pour une surface de 752 m<sup>2</sup> et un prix de 3 384 F. Des travaux d'agrandissement sont aussitôt entrepris par la Société commerciale d'entreprise de Paris et se poursuivent jusqu'en janvier 1924.

En 1924, on emprunte à nouveau 120 000 F pour 15 ans à 2 % à l'État. Diverses entreprises interviennent pour des réparations ou des agrandissements (Trocollo de Marseille, Gallo Charles de Puget).

En 1925, la cave reçoit une subvention de l'État d'un montant de 9 600 F. On crée une coopérative de distillation avec souscription de 300 parts à 25 F. Un hangar spécial est construit par M. Cabasse, de Saint-Raphaël. Les travaux traînent en longueur jusqu'en 1926. Cette entreprise est dissoute en 1932 et les installations sont louées à la société Roques pour 1 000 F par an.

En 1929, une nouvelle parcelle de 1 870 m<sup>2</sup> de terrain est achetée section D n° 290 P, aux frères Régis Léon et Ferdinand, pour la somme de 46 750 F.

Voici venu le temps où la vie de la Cave s'écoule sans heurt. L'esprit coopératif est entré dans les mœurs des vignerons et tout le monde profite de la compétence des personnels et du bon fonctionnement du matériel qui est maintenant rodé.

En 1938, on installe le téléphone. Lorsque surviennent, en septembre 1939, la Seconde Guerre mondiale et la mobilisation générale, le raisin est prêt à être vendangé.

En 1940, la Société compte 37 coopérateurs. 1 060 hl de vin sont réquisitionnés. Les pertes sont imputées au prorata des apports en raisin. Les pièces officielles et le livre des parts sont mis à l'abri chez le vice-président Alexandre Maria.

En 1941, la récolte est la plus mauvaise depuis la création de la Cave et impute un déficit de 20 160 F. On achète tout de même un pressoir continu Mabile.

En 1944, les plantations de plans directs (non greffés) sont réglementées et limitées à 1/3 de la surface. Les bombardements des 15 et 16 août 1944 occasionnent des dégâts sur le bâtiment. Un obus tombe sur la Cave. Il endommage la toiture et le réseau électrique. En 1948, la Société reçoit 25 000 F pour dommages de guerre.

En 1946, on produit une «cuvée spéciale».

En 1949, on décide de rémunérer différemment les apports en raisin provenant des plans directs (non greffés) et des plans français (greffe de cépage français sur un porte greffe américain résistant au phylloxéra). En effet, les plans directs produisent beaucoup mais donnent un vin de médiocre qualité, vendable à bas prix (vin de troupes), alors que les plans français produisent en plus petite quantité un vin de très bonne qualité.

En 1950, une commission de travaux étudie un projet d'agrandissement qui permettrait de loger 2 000 hl supplémentaires. On pense également à s'équiper d'un matériel plus moderne. Un architecte est désigné : M. Raffin qui élabore un projet de 8 millions de francs. Mais les dossiers de prêt sont en souffrance au Crédit agricole et les coopérateurs décident de participer personnellement à un emprunt de courte durée (12 à 18 mois) en attendant l'aide financière de l'État. Après adjudication, ce sont les entreprises Gallo Charles de Puget pour le gros œuvre, Régis Ferdinand de Puget pour la serrurerie et Dughera de Fréjus pour la plomberie qui sont retenues.

En 1951, des warrants<sup>4</sup> pour un montant de 5 500 000 F sont contractés auprès du Crédit agricole sur la récolte 1952. Les difficultés de trésorerie et le marasme viticole pointent leur nez. Les travaux prennent du retard. Ils s'avèrent pourtant urgents pour la récolte 1951 car les cuves sont pleines et il faut chercher un logement extérieur pour le vin. Il entre malgré tout cette année-là 1 624 488 kg de raisin apporté par 75 coopérateurs. La vente personnalisée est abandonnée au profit de la vente à la commission. En effet, jusqu'alors, chaque coopérateur est consulté au moment de la vente et donne son accord sur le prix proposé par des courtiers

---

4 Warrant : dépôt en gage de marchandises auprès d'une banque pour une durée déterminée contre la mise à disposition de liquidités.

ou des négociants. Cela devient trop compliqué et l'on décide de nommer une commission qui est chargée de recevoir les offres et de décider de la vente du vin pour la communauté.

En 1953, c'est un emprunt de 11 400 000 F sur 3 ans qui est consenti par le Crédit agricole afin de soulager les coopérateurs qui s'étaient engagés personnellement.

Les warrants de 1952 sont reportés sur l'année 1953 et ainsi de suite pendant de nombreuses années. En ces temps difficiles, rien ne se passe et il faut éliminer une partie du vin. On a recours alors à la concentration par réchauffement afin d'augmenter le degré. D'autre part, la qualité se met en place avec l'appellation Côtes de Provence. Louis Sieyès propose aux viticulteurs roquebrunois d'adhérer à la coopérative pugétoise et plusieurs se laissent tenter car la cave coopérative de Roquebrune ne produit pas d'AOC.

En 1960, la récolte est mauvaise en raison des pluies (-20 %).

En 1962, on compte 124 coopérateurs et l'on met en place la vente au détail à la Cave. On produit 18 512 hl dont 3 800 en Côtes de Provence de très bonne qualité. L'hectolitre de VDQS (Vins Délimités de Qualité Supérieure) est vendu 7, 30 F et celui de VCC (Vin de Consommation Courante) est vendu 5,60 F.

En 1963, le capital social s'élève à 91 185 F soit 6 079 parts. Le matériel est insuffisant et l'on achète un deuxième pressoir continu "COQ" ainsi qu'un appareil à concentrer les mous par la chaleur.

En 1964, un terrain de 2 075 m<sup>2</sup> est acheté à la famille Régis pour la somme de 35 000 F, puis une petite parcelle de 340 m<sup>2</sup> à la famille Sieyès pour la somme de 9 000 F. Un agrandissement en deux tranches est prévu. Les travaux sont exécutés par l'entreprise Lassagne, de Puget, pour la somme de 280 000 F.

En 1965, on modernise le laboratoire. La mise en bouteilles se fait par un équipement Gouiran. La bouteille d'un litre de VCC rouge est vendue 1, 20 F, et de rosé 1, 40 F ; le blanc est vendu 1, 40 F pour 75 cl. La bouteille de 0,75 L de VDQS rouge est à 1, 80 F, de rosé à 1, 95 F.

En 1967, la récolte est mauvaise en raison de la grêle puis de la sécheresse. Le déficit s'élève à 33 %. La Société déplore le décès de Justin Vassas, son président, un pionnier à l'origine de la Fédération nationale des caves coopératives et président de la fédération départementale pendant de nombreuses années.

En 1968, on achète de petites cuves à chapeaux flottants de 20 et 40 Hectolitres.

En 1970, en raison de l'insalubrité due à la fermentation des vins et à diverses nuisances, il est impératif de reloger le caviste et sa famille. On construit un logement plus décent attenant à la Cave. Son ancien appartement est transformé en bureau. La Cave compte 180 coopérateurs et éprouve des difficultés de logement pour le vin. On fait appel aux Caves des communes avoisinantes.

En 1973, on modernise les postes de réception de la vendange. « La Pugétoise » adhère alors au groupement départemental de vente des vins du Var, la COVIVAR. Cet organisme qui vient d'être créé unit les caves coopératives et caves privées de la région et compte 180 adhérents. Cela entraîne des contrôles renforcés des apports de vendanges et des différentes qualités de raisin. Un œnologue et un maître de chais sont dépêchés par la COVIVAR. La vinification est exécutée sous leur contrôle. La COVIVAR a tous pouvoirs pour gérer les stocks et la vente du vin. Malheureusement, la cuvée 1973 s'écoule difficilement.

En 1975, le capital est de 148 455 F soit 9 897 parts à 15 F. Cette même année, les statuts changent et la Société prend le nom de Société coopérative agricole et vinicole « La Pugétoise » de Puget-sur-Argens. Elle est prorogée de 30 ans.

Quelques années plus tard, la COVIVAR prend la dénomination d'«UVIVAR–Les celliers de Saint-Louis ». Au début des années 80, le cours des vins est satisfaisant. Les apports de vendanges atteignent 3 299 280 kg en 1982 soit 26 463 hectolitres avec un bon degré. Cependant, depuis 1976 les primes à l'arrachage temporaire de la vigne attribuées par la Communauté européenne sonnent le glas du dispositif coopératif. Nombreux sont ceux qui acceptent de sacrifier leur outil de travail pour vendre les terres ou pratiquer le maraîchage. Dans le Var, le taux d'arrachage est supérieur à la moyenne nationale. L'hémorragie commence pour ne plus s'arrêter. En 1980, de nouvelles primes sont attribuées pour un arrachage définitif. Le volume des entrées diminue fortement ainsi que le nombre des coopérateurs. La Cave demande une indemnité compensatoire aux propriétaires qui arrachent correspondant à une partie de la prime. Entre 1983 et 1984, le terroir a perdu 39 % de sa superficie. À partir de 1986, la situation se dégrade sérieusement. On pense à l'éventualité d'une dissolution. Des contacts sont pris avec les Caves voisines, mais ne donnent pas de suites.

À partir de 1995, un constat est fait. Les bâtiments et le matériel sont vétustes, les problèmes induits sont importants et la coopérative n'a plus les moyens de moderniser et de se mettre aux normes. De plus, la capacité de stockage est largement surdimensionnée. Les dernières années, ce sont 2 500 hl de vin qui sont produits alors que la cave a une capacité de 40 000 à 50 000 hl. De 400 hectares dans les années 70, le terroir est passé à 60 hectares seulement. La Société n'est financièrement plus viable. Les coopérateurs sont âgés et le déclin s'opère en douceur.

En Mars 2001, la fermeture est définitive. C'est la fusion, « La Pugétoise » unit sa destinée à celle de la cave fréjusienne voisine et amie.

## **Le potentiel humain**

Les présidents successifs de la Cave coopérative sont :

LAUGIER Joseph Denis	1914 – 1920
GRAS Abel	1921 – 1926
OTTOU Victor	1927
VASSAS Justin	1928 – 1937
MARIA Alexandre	quelques mois de 1937
SIEYES Marius	1937 – 1932
JUBERT Emile	1942 – 1945
SIEYES Marius	1945 – 1952
Baron de LAVAL	1952 – 1957
VASSAS Justin	1957 – 1967 (décédé)
PIC Albert	assure l'intérim
FERRER Louis	1967 – 1969
HENRIOT Xavier	1969 – 1980
PIC Henri	1980 – 1983 (décédé)
HENRIOT Xavier	assure l'intérim
BERNARD Gérard	1983 à la fermeture

Un mot sur le président fondateur : Joseph Denis Laugier est né à Puget-sur-Argens le 9 octobre 1844. Il était négociant à Cannes et avait 70 ans quand il se lance dans cette aventure. Il décède en 1929 à l'âge de 85 ans. Au cimetière, une plaque est apposée sur une stèle. On y lit l'inscription « Cave coopérative à son membre fondateur ».

Il était le grand oncle de Mme Georgette Laugier épouse Audemar.

Dès 1920, Félicien Laugier est gérant de la cave. En 1923, il prend des cours d'œnologie et devient maître de chaix. Il tient son poste jusqu'à la retraite en 1957. Il est alors remplacé par André Delaunay de 1957 à 1981. Puis c'est au tour de son fils Claude Delaunay d'occuper le poste jusqu'à la fermeture, après être entré à la cave en tant qu'aide caviste en 1971.

La direction de la cave dès l'origine est confiée à M. Cornillier qui fait office de trésorier, secrétaire, mais surtout directeur technique jusqu'en 1947.

Entre 1927 et 1933, on fait appel à un chimiste venant de l'extérieur. Il est rémunéré sur la base de 1 000 F. On prend également en charge sa pension durant son séjour ainsi que les frais de déplacement.

Puis, en 1949 Louis Sieyès est désigné comme chimiste. Il occupe également le poste de secrétaire, puis devient directeur technique de 1957 à 1974. M. Dozzolo, œnologue de la COVIVAR prend sa succession.

Nous pouvons également rendre hommage aux secrétaires successifs, Gaston Félix en 1919, Monsieur Tron de 1926 à 1937, Monsieur Astier de 1937 à 1951.

Enfin, citons Ginette Berenguier qui arrive en 1967, Félix Ojardias à la comptabilité en 1970, Antoinette Mahiques à la vente en cabine de distribution en 1981 et Daniel Molle en 1982.

Contraint par le caractère inéluctable de la situation, Gérard Bernard, dernier président en titre, a été chargé d'une tâche difficile. C'est lui qui, pour une dernière fois, a tourné la clef dans la serrure. Conscient du patrimoine culturel qu'il venait de quitter, il s'est battu pour que les bâtiments soient sortis de l'actif de la Société et achetés par la Commune. Bien plus que de simples bâtiments, la Cave représente une partie de l'histoire de Puget-sur-Argens. Elle est le reflet de la volonté et de l'engagement de la population pugétoise. Elle témoigne de son courage, de son labeur, de son attachement à la terre qui l'a nourrie pendant de si nombreuses années. C'est la vie quotidienne de toute une communauté qui se dresse là, dans un lieu enchanteur, entourée de vignes, de prés, de jardins où serpente un ruisseau. Imposante, encore belle et solide, elle est fière de toute sa générosité, de tout ce qu'elle a donné, de tout son passé. Nous croyons en son avenir. Souhaitons lui de poursuivre sa route et de trouver un nouveau souffle, un nouvel élan, une autre activité. Elle est capable de rendre encore tant de bons et loyaux services qu'il serait bien venu de lui témoigner maintenant, avec respect, toute notre reconnaissance.

