

DÉSORMAIS BIEN CONNUE DES VIGNERONS ET DES CONSOMMATEURS, L'UNION DE COOPÉRATIVES MARRENON A CHANGÉ DE PRÉSIDENT EN JUIN 2022. APRÈS JEAN-LOUIS PITON, JOËL BOUSCARLE ENTEND BIEN POURSUIVRE LES EFFORTS DE SON PRÉDÉCESSEUR, POUR OFFRIR DES PERSPECTIVES D'AVENIR FORTES AUX VIGNERONS.

Réunir les vignerons du territoire pour le faire émerger

Ventoux et du Luberon. W Manon Lallemand

Aujourd'hui Marrenon est l'outil commercial de six caves : Sylla à Apt ; celle de Bonnieux ; Louérian de Lourmarin, Cadenet, Lauris et Cucuron ; Les Coteaux de Grambois ; Les Bons Sachants à Pertuis ; et celle d'Ansouis. Au total, 6 caves, 2 appellations – Ventoux et Luberon –, 4 000 hectares et, surtout, 400 familles de vignerons. Pour et grâce à eux, Marrenon n'a jamais cessé de se développer, et entend bien continuer sur sa lancée.

“Dans nos fondements, il y a cette idée de réunir les vignerons du territoire pour le faire émerger et, de fait, qu'ils puissent vivre grâce à ce territoire. C'était une valeur partagée par tous, et elle l'est encore aujourd'hui”, retrace Joël Bouscarle. À la tête de l'AOC Luberon depuis une dizaine d'années, il rendait – en 2022 – la présidence de la cave de Sylla, pour prendre la suite de Jean-Louis Piton chez Marrenon, le 29 juin de la même année.

Habité par la volonté de défendre le territoire qu'on lui connaît, le vigneron poursuit sa mobilisation au travers de ses nouvelles responsabilités : “Permettre à des vignerons de vivre, d'imaginer des investissements, c'est faire perdurer une économie de territoire. On est

sur du temps long, en général on plante pour une vie. Notre rôle est d'offrir des perspectives d'avenir fortes”. Alors qu'il insiste sur l'impossible délocalisation de l'agriculture, Joël Bouscarle rappelle également l'impact du milieu sur d'autres secteurs économiques, tels que le tourisme. “On a de la chance en Luberon d'avoir un paysage diversifié grâce à la polyculture. Et quand c'est diversifié, c'est beau”, note-t-il.

Chauvin, mais pas que, puisqu'il estime que sur la fierté, la France a encore du travail sur la planche. Au moment de la transition entre les présidences, des formations ont d'ailleurs été effectuées auprès des jeunes, tout en se rapprochant d'autres territoires. “Chaque fois, je suis frappé de voir à quel point l'Italie est fière de ses productions et de ses vins. Nous disposons encore d'un modèle familial qui trouve son sens dans l'humain. On mange et on boit ce qu'on produit. Évidemment qu'on veut produire le mieux possible, mais quand même, l'agriculture en général a bien besoin d'une reconnaissance nationale”, clame le président. La voilà, la philosophie Marrenon donc : un goût appuyé pour des produits de qualité, qui anime les territoires et permet ainsi d'y vivre. Tout un

écosystème en somme.



Avec l'acquisition de l'ex-coopérative Vitifruit, l'entreprise dispose du foncier nécessaire à son agrandissement et à sa modernisation.



Marrenon, c'est environ 4 000 hectares cultivés par 400 familles et pour 6 caves coopératives qui font les vins exigeants commercialisés par la structure.



L'élevage, et donc le stockage de barriques, est un point majeur de la stratégie de développement chez Marrenon.

Un travail de dentelle en réponse à l'exigence

Avec l'entreprise, c'est une image de marque qui s'exporte au cœur et en dehors du territoire. En chef d'orchestre dans l'assemblage des vins, la structure se doit donc de répondre à une exigence forte "en effectuant un travail de dentelle", note le président. Si Marrenon n'achète pas la totalité des vins des six caves qui en font partie, ces dernières lui vendent tout de même environ 60 % de leur production.

"Nous avons des contrats qui engagent des parcelles que nous allons contrôler chez les coopérateurs. Nous avons un responsable qui fait son tour des parcelles et sait ainsi ce qui pourra être produit sur chacune d'entre elles", explique Joël Bouscarle. Haut ou cœur de gamme, rosés aux grappes généreuses, blancs frais... "Notre capital, c'est la connaissance de notre vignoble", poursuit-il.

"Dans des moments où ça tanguent fort comme aujourd'hui, Marrenon apporte un ancrage au terroir et à ses producteurs"

La connaissance du vignoble, et surtout la chaîne humaine qui se crée. Chaque maillon y a son importance, du vignoble à la cave. "Aujourd'hui, on n'a pas de

machines qui remplacent le palais des humains, et heureusement", souffle-t-il. Les sensibilités de chacun peuvent continuer à exister et s'exprimer dans la précision de l'exécution, tant que tous parlent le même langage, celui de l'exigence, là encore.

Avec ses marques – Marrenon et Amédée –, comme des garanties auprès des clients et donc des vignerons, la structure se veut représentante de la stabilité : "Dans des moments où ça tanguent fort comme aujourd'hui, Marrenon apporte un ancrage au terroir et à ses producteurs. Avec l'inflation, on sait que le portefeuille n'est pas extensible et que le vin arrive à la fin, en variable d'ajustement. Elle touche tout le monde, les viticulteurs également. Et malgré tout, nous résistons plutôt bien, notamment en grande distribution". Un peu de stabilité est déjà "une vraie réussite".

La présence du ministre délégué au Commerce extérieur Olivier Becht 1, le 6 octobre 2023 à la cave, était également signe de l'engagement des vignerons et de l'équipe de Marrenon. Pour le président, ce genre de visite de terrain simplifie les choses et fait sortir les politiques de leur vision en grand-angle :

"C'est de la mise en contact qui permet de leur faire mettre le doigt sur des problématiques en particulier". En plaçant sa confiance en l'humain, il espère que le ministre pourra faire bouger certaines lignes, par exemple au niveau de l'Europe avec les réglementations sur l'étiquetage. Un point important, puisque Marrenon souhaite maintenir son développement à l'export.

Investir pour moderniser

l'entreprise Pour s'inscrire dans la continuité du point de vue de

l'exigence, il faut aussi être en mesure de répondre aux attentes des consommateurs eux-mêmes. "La problématique des ventes et des stocks s'installe durablement dans un contexte de tensions. Même s'il est difficile d'y voir clair, on constate que la stratégie mise en place nous permet d'être relativement résilients. Même si nous n'achetons pas tous les volumes des caves avec lesquelles nous travaillons, il n'y a pas de Marrenon sans ses producteurs et inversement. Nous devons donc tout faire pour mettre en valeur les vins de nos adhérents", développe Joël Bouscarle.

Pour ce faire, il est essentiel de produire des vins correspondant aux attentes. Gamme 'Les grains' en mo-nocépages, cuvées sans soufre ou avec des degrés d'alcool moindres, sur le fruit, la gourmandise, la fraîcheur : "Il faut être à l'écoute". Et pour produire des vins qui parlent aux consommateurs, il faut pouvoir les réaliser dans de bonnes conditions. Afin de moderniser l'entreprise, l'équipe met les petits plats dans les grands. Même si à peu près tous les coopérateurs avaient entendu parler du projet, ils se sont vus officiellement annoncer le rachat de l'ex-coopérative Vitifruit, qui jouxte Marrenon à La Tour-d'Aigues, le 7 décembre. Au programme, démolition des quelque 10 000 m² de bâti, puis reconstruction. Plusieurs millions d'euros sont ainsi mis sur la table pour agrandir l'entreprise et la moderniser. "Pour développer une marque comme Marrenon, il faut s'installer sur du temps long, moderniser la chaîne de production et penser notamment à l'élevage. Mais pour stocker des barriques, il faut, entre autres, de la place", justifie Joël Bouscarle. Un développement mûrement





réfléchi pour réinvestir au moment opportun donc. D'autant que la municipalité et ses maires – Jean-François Lovisolo, puis François-Xavier Spengler lorsque le précédent a pris la députation – “se sont engagés pour nous permettre de rester à La Tour-d'Aigues”. Sans quoi Marrenon aurait probablement dû déménager. Ne reste plus qu'à valider les budgets en fin d'année, “mais nous avons là une assise foncière acquise, et un projet clair pour aller de l'avant”, conclut le président, prêt à défendre ses ambitions pour les vignerons du (1) Lire notre édition du vendredi 13/10/ 2023. ■

