



CONSOMMONS COOPÉRATIF

# DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE COOPÉRATIVE



*La dégustation tant un art*

*Une cuvée pleine de promesses*

*Journalistes & épicuriennes*

## DOSSIER DE PRESSE 7 & 8 JUIN 2016 DANS L'AUDE

### CONTACT PRESSE

Bernard AUGÉ : Directeur de la Communication - 04 67 07 03 20 - 06 82 55 73 01 - b.auge@cooplr.com  
Evelyne PAYET : Chargée de Communication - 04 67 07 03 24 - 06 10 40 15 02 - e.payet@cooplr.com



REJOIGNEZ NOTRE  
PAGE FACEBOOK



EN CONNEXION AVEC LA SÉLECTION  
DES MÉDAILLÉS DU CONCOURS DE LA COOPÉRATION  
[WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR](http://WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR)

**COOP**  
DE FRANCE

Languedoc Roussillon

2<sup>ème</sup> Semaine

de la COOPÉRATION AGRICOLE

du 3 au 12 juin 2016



la  
coopération  
agricole  
produisons l'avenir



Concours des Vins  
de la Coopération  
LANGUEDOC-ROUSSILLON  
MIDI-PYRÉNÉES

Coop de France Languedoc-Roussillon a vocation de représenter tous les associés coopérateurs, vigneron, agriculteurs, éleveurs et membres de CUMA.



## NOTRE VISION

Faire prospérer tous les associés coopérateurs du Languedoc-Roussillon, passionnés par leur métier, attachés à leurs exploitations et à leurs paysages, qui élaborent des produits authentiques à partager, grâce à leurs outils coopératifs adaptés à une économie humaine et solidaire.

## — NOTRE MISSION ET NOS PERSPECTIVES —

- Défendre et soutenir nos entreprises dans leur développement et leur stratégie.
- Permettre aux coopératives de s'adapter face aux enjeux alimentaires, environnementaux et climatiques.
- Accompagner et promouvoir les Femmes et les Hommes par la formation et l'information.
- Agir sur la gestion du foncier viticole et agricole et favoriser le Renouveau des générations.
- Développer les circuits de vente dont la vente directe et l'agritourisme.
- Promouvoir l'innovation et le développement durable.
- Permettre aux coopératives de s'adapter face aux problèmes environnementaux et climatiques.
- Aider à l'innovation, au développement durable et la valorisation des territoires.

La coopérative est une entreprise économique responsable, durable avec des valeurs sociétales reconnues :

### SOLIDARITÉ

Chacun pour tous, tous pour chacun

### EQUITÉ

A chacun selon son travail, à chacun selon son engagement

### RESPONSABILITÉ

Pour un développement durable dans un environnement humain et naturel protégé

### TRANSPARENCE

Un homme = une voix  
La coopérative est une entreprise démocratique.

Choisir les produits de la coopération agricole c'est :

- Donner du sens à votre achat
- Participer au maintien de cette économie sociale et solidaire qui fait la force et la notoriété du Languedoc-Roussillon.



# LA COOPÉRATION AGRICOLE RÉGIONALE LANGUEDOC-ROUSSILLON MIDI-PYRÉNÉES

## — LANGUEDOC-ROUSSILLON —



270

Coopératives et unions  
(+ de 60 filiales)



18 000

Vignerons Coopérateurs



3 milliards

d'euros de chiffre d'affaires



9 610

Salariés

## — MIDI-PYRÉNÉES —



140

Coopératives et unions  
(et 100 filiales)



3 milliards

d'euros de chiffre d'affaires



4 059

Salariés

### REPRÉSENTATION DES FILIÈRES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Vin : 220 coops et unions, 150.000 ha, 9 M hl
- 15 distilleries coops et unions
- Fruits et légumes : 13 coops, 30.000 ha
- Oléiculture : 7 coops
- Céréales-appro : 3 coops
- Elevage : 5 coops et SICA
- Forêt-Bois : 1 coop
- 450 CUMA

### REPRÉSENTATION DES FILIÈRES EN MIDI-PYRÉNÉES

- Viande : 35 coops
- Fruits et légumes : 30 coops
- Céréales-appro : 28 coops
- Vin : 18 coops et unions (1,2 M hl)
- Lait et produits laitiers : 6 coops
- Polyvalentes : 5 coops
- Divers : 5 coops (tabac, services)
- Forêt-Bois : 2 coops
- 1.250 CUMA



# Concours des Vins de la Coopération

LANGUEDOC-ROUSSILLON  
MIDI-PYRÉNÉES

Le Concours révélateur  
de l'Excellence Coopérative

## 30<sup>ÈME</sup> ÉDITION - UNE GÉNÉRATION

Voilà 30 ans que la Fédération des caves coopératives de l'Hérault et maintenant **Coop de France Languedoc-Roussillon** organise le **Concours Régional des Vins de la Coopération**, unique au niveau européen.

Ce concours permet de **valoriser l'excellence des vins des coopératives** tant en bouteilles qu'en vrac, avec des volumes conséquents que les acheteurs de l'ensemble des réseaux de la distribution française et internationale sollicitent !

30 ans de dégustations qui n'ont de cesse de démontrer tous les efforts des Vignerons Coopérateurs et le savoir-faire de leurs salariés que nous retrouvons dans la qualité des vins au travers de ce palmarès, signe d'une adaptation de nos coopératives aux exigences des marchés.

« Le palmarès reflète l'excellence et la passion des Vignerons Coopérateurs et valorise le savoir-faire œnologique des directeurs et maîtres de chais des caves coopératives. »

L'excellence Coopérative se retrouve aussi au travers de l'exigence des 120 dégustateurs venant de tous horizons, bien sûr des directeurs et maîtres de chais de coopératives, mais aussi des professionnels de la filière, courtiers et acheteurs, des institutionnels et amateurs qui font de ce concours un événement majeur pour la Coopération Agricole régionale tous les ans au mois de mars !

Ce concours est un **moment de partage** important entre les caves, mais aussi entre les différents dégustateurs autour de la grande richesse de nos vins à l'image des territoires de notre belle région.

Cet événement s'inscrit totalement dans les valeurs de la coopération, par son esprit d'ouverture, de rigueur et de transparence.

Un point important de ce 30<sup>ème</sup> anniversaire est l'intégration des vins des caves coopératives de Midi Pyrénées, action concrète de la création de la nouvelle grande région et de du rapprochement entre **Coop de France Languedoc-Roussillon** et **Coop de France Midi-Pyrénées**.

Le palmarès de ce 30<sup>ème</sup> anniversaire doit permettre de...  
**"CONSOMMER COOPÉRATIF"**

## POUR L'ÉDITION 2016



plus de

650

cuvées  
dégustées



plus de

80

caves coopératives  
LR MP



au total

120

dégustateurs

195 vins médaillés :



91

Médailles  
d'Or



83

Médailles  
d'Argent



21

Médailles  
de Bronze

Représentant une mise sur le  
marché de

13 millions

de bouteilles



7 vignerons sur 10  
en Languedoc-Roussillon  
sont coopérateurs

# coup de CŒUR Femmes des Journalistes



## CONSONNONS COOPÉRATIF

Chaque année, les Coopérateurs du Languedoc-Roussillon donnent rendez-vous aux Femmes Journalistes pour 2 jours de convivialité autour de la coopération agricole régionale, pour parler de leurs métiers, de leurs produits et Consommer Coopératif...

Cette année, plus que les autres ce rendez-vous a une saveur particulière ; 20 ans, ça se fête !

Aussi, comme pour toutes les personnes qui atteignent cet âge, les Vignerons Coopérateurs du Languedoc-Roussillon, à l'initiative de cette action, ont invité tous les partenaires et responsables de la Coopération Agricole de la grande région Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées à fêter cet anniversaire.

Cet anniversaire est celui de la qualité des vins de la Coopération, dans sa diversité des terroirs et territoires des bords du Rhône à ceux de l'Adour, de la Méditerranée à la Gascogne et au Quercy.

Le seul objectif des journalistes, en toute sérénité et avec la rigueur nécessaire (anonymat des flacons !), est de décerner un Coup de Cœur par couleur sans oublier la particularité de notre région les vins doux naturels.

C'est pour cela que nous voulons faire de cet événement une **vraie étape de vie** pour le Concours des vins de la Coopération Viticole, unique en France

et en Europe, qui lui a fêté ses 30 ans au mois de mars et s'est ouvert à la nouvelle grande région.

Merci mesdames de nous accompagner dans l'évolution qualitative qui vous oblige à de vrais choix entre 91 médailles d'or pour 650 échantillons.

C'est également la diversité des savoir-faire qui sont à l'honneur. La Coopération Agricole est riche de sa diversité culturelle et culturelle au fil de cette Région entre mer et montagne...

A ce titre, pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, nous demandons à ces femmes journalistes d'attribuer également leur Coup de Cœur des huiles d'olive récompensé par le trophée « Fleur d'olivier ».

Pendant ces 2 jours, les journalistes ont également pu apprécier les autres produits de la coopération régionale dont elles soulignent régulièrement la qualité et la diversité tels que la baguette la Mie'nutie d'Arterris, les abricots de Térané, les olives « Lucques du Languedoc AOC » des coopératives oléicoles de Clermont l'Hérault et de l'Oulibo à Bizes-Minervois ou encore le foie gras des Fermiers Occitans (Arterris) et des Maîtres Occitans (la Quercynoise).

Les journalistes profitent aussi de ce rendez-vous annuel pour échanger avec les coopérateurs, hommes et femmes.

Longue vie à cet événement !



EN CONNEXION AVEC LA SÉLECTION  
DES MÉDAILLÉS DU CONCOURS DE LA COOPÉRATION  
[WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR](http://WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR)





## DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE COOPÉRATIVE



**JULY 2016**

**Sophie BABEY**

L'Indépendant (site web)

**Catherine BRAUN**

Conseil Départemental du Gard  
Gard Magazine

**Madeleine DELACOUX**

RTS FM

**Blandine DUMAZEL**

BSC News et  
passion Tahiti

**Céline DUPIN**

VS News, Les Echos

**Laurence DURAND**

Paysan du Midi

**Véronique DURAND-JEANCLOS**

L'Indépendant Narbonne

**Séverine FAVRE**

Revue Viti

**Marie-Claude FONDANAUX**

Jour de Chasse et  
Valeur Actuelle

**Geneviève GUIHARD**

Infosvin la Radio du Goût

**Célia HOUILLE**

Blog du Crédit Agricole du  
Languedoc

**Petri HOUWELING**

I love food and wine.nl, Perswijn  
Magazine (Pays-Bas)

**Louise HURREN**

Wineenthuisast (USA)

**Yaffa IRON KOUTS**

ynet.co.il site news (Israël)

**Marion IVALDI**

Vitisphère (groupe La Vigne)

**Florence JARONIAK**

Gilbert et Gaillard International  
Mensuel Vent Sud, Objectif LR,  
JAM Montpellier

**Gladys KICHKOFF**

La Dépêche du Midi

**Annick KOSCIELNIAK**

Midi Libre Région

**Yukiko KUMATA**

Webdacapo magazine (Japon)

**Evelyne LEARD-VIBOUX**

Le Dauphiné Libéré,  
Terre de Vins

**Sharon NAGEL**

Vitisphère

**Anick NOE**

Journal Perspectives CD11  
Aude Mag

**Lucie PAIMBLANC**

La Dépêche du Midi,  
Blog culinaire  
« jeveux tout goûter.com »

**Laurence PEREZ**

Perspectives Aude Mag

**Valentine PIBOYEU**

Lagardère : ELLE, Paris Match,  
Télé 7 Jours

**Christine RANUNKEL**

Association des journalistes de la  
presse étrangère

**Jeanine SAINÉ**

Revue Vins et Vignobles (Canada)

**Chantal SARRAZIN**

Rayon Boissons

**Giovanna SERRAVALLE**

Groupe Repubblica (Italie)

**Anne Isabelle SIX**

« Ça m'intéresse »,  
ELLE : supplément régional

**Anne-Sophie THEROND**

Terre de Vins

**Maud TIXIER**

POINTCOM

**Martina ZIMMERMAN**

Radio Allemande ARD,  
agence de presse EPD





## DÉGUSTATIONS 2016

**L**es 6 et 7 juin 2016, dans l'Aude, plus de trente journalistes ont participé au « jury du Coup de Cœur des Femmes Journalistes ». Elles ont désigné leurs coups de cœur pour les huiles d'olive et les vins.

Le voyage gustatif du jury de femmes journalistes a commencé le lundi 6 juin, dans le magnifique Château de Villegly du Conseil Départemental de l'Aude, par la 3<sup>ème</sup> édition du Coup de Cœur des huiles d'olive. Cette soirée s'est poursuivie par un apéritif gourmand de foie gras sur une tranche de la Mie'nutie, le pain 100% blé dur, accompagné d'un moelleux des Vignobles de Carsac.

Le Mardi 7 juin, les Vignobles de Carsac à Cavanac ont accueilli le 20<sup>ème</sup> Coup de Cœur des Femmes Journalistes pour les vins. Le Président, Olivier DEPAULE et le Directeur, Laurent MAUREL ont fait une présentation de la cave avant la dégustation des vins.

A l'issue de cette matinée, le jury de femmes journalistes et les représentants des coopératives se sont rejoint à l'Hôtel de la Cité pour partager un repas convivial avec un regard croisé sur le Pélaridon et le Rocamadour, échanger sur leurs métiers et remettre les trophées « Fleur de Vigne » et « Fleur d'Olivier ».

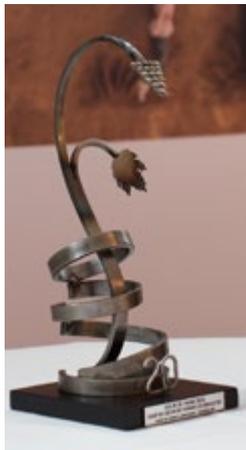
Ce rendez-vous de 2 jours, entre rigueur de la dégustation et convivialité, s'est terminé par une visite des fortifications extérieures de la Cité Médiévale et de la Basilique Saint-Nazaire.





## TROPHÉES 2016

Le trophée « Fleur de Vigne » du sculpteur Lionel Laussedat a été remis à un vin blanc, un vin rosé, un vin rouge et un vin doux naturel, et le trophée « Fleur d'olivier » du sculpteur Pascal Cossin a été remis à une huile d'olive intense et corsé et à une huile d'olive douce et fruitée pour symboliser le « Coup de Cœur des Femmes Journalistes ».



Le trophée « Fleur de vigne » est une création originale du sculpteur Lionel Laussedat, qui a assisté José Frèche, président du pavillon France lors de l'exposition universelle à Shanghai en 2010.

Auteur d'œuvres monumentales, il expose régulièrement dans des lieux prestigieux (siège de l'Unesco, Shanghai...), collectivités locales et grandes entreprises lui passent commande de sculptures qu'il travaille la plupart du temps en inox.

<http://lionel.laussedat.pagesperso-orange.fr/>

Le trophée « Fleur d'olivier » est une œuvre originale de l'artiste Pascal Cossin, peintre et sculpteur en Minervois.

Exprimés dans un style qui se situe autour de l'abstraction figurative, ses domaines d'inspiration sont très souvent la puissance de la nature, les animaux, le couple, les enfants, l'âme du monde en quelque sorte. Une de ses règles d'or est que l'art doit rester à la portée de tous.

Mail : [cossin@laposte.net](mailto:cossin@laposte.net)





## DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE COOPÉRATIVE

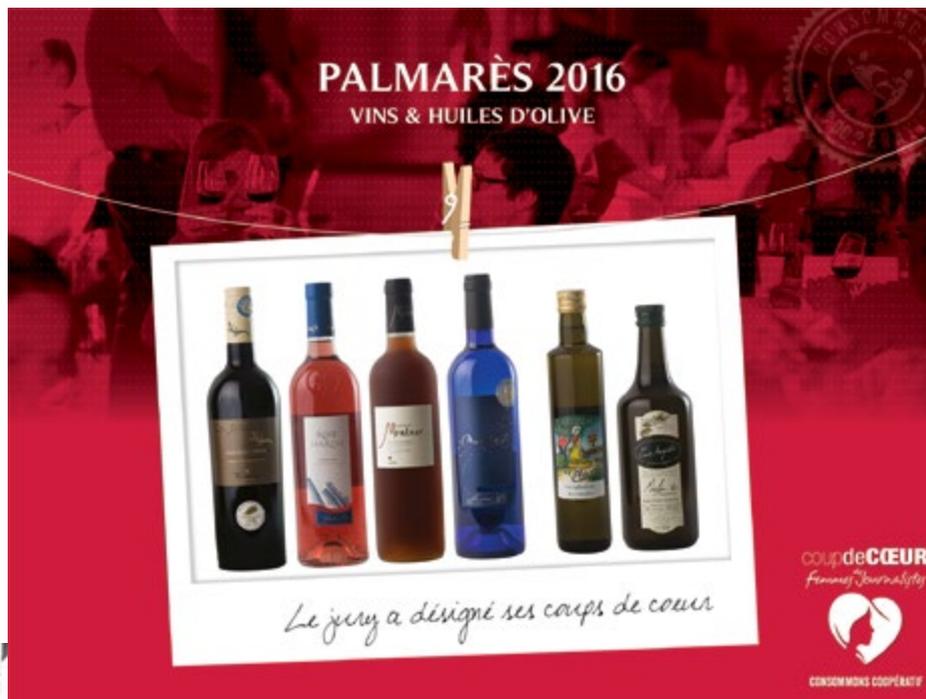


# PALMARÈS 2016

Depuis 20 ans, chaque année plus de 30 journalistes femmes suivent cette progression de la qualité, dans le respect des valeurs coopératives faisant abstraction des considérations hiérarchiques entre signes de qualité. Leur seul objectif, en toute sérénité et avec la rigueur nécessaire (anonymat des flacons), est de décerner leurs coups de cœur.

Pour les vins, la sélection se fait par couleur sans oublier la particularité de notre région les vins doux naturels. c'est pour cela que nous voulons faire de cet événement une vraie étape de vie pour le Concours des Vins de la Coopération Viticole Régionale, unique en France et en Europe !

C'est également la 3<sup>ème</sup> année que nous demandons à ces femmes journalistes d'attribuer un Coup de Coeur à des huiles d'olive régionale.



Découvrez aussi les cuvées qu'ELLES ont sélectionnées sur :  
[www.concoursdelacooperation.fr/coup-de-coeur](http://www.concoursdelacooperation.fr/coup-de-coeur)

EN CONNEXION AVEC LA SÉLECTION  
DES MÉDAILLÉS DU CONCOURS DE LA COOPÉRATION  
[WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR](http://WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR)





## COUP DE CŒUR HUILE D'OLIVE COOPÉRATIVE 2016



### DÉGUSTATION LE 6 JUIN AU CHÂTEAU DE VILLEGLEY

Une dizaine d'huiles d'olive produites par les coopératives oléicoles de la région sont dégustées par les femmes journalistes.

Ces huiles d'olive sont classées selon deux catégories : "douce et fruitée" et "intense et corsée".

Ce choix correspond aux caractéristiques de nos variétés régionales dont les coopératives oléicoles réunies sous l'égide de "Languedoc-Roussillon Oléiculture", filiale de Coop de France LR, sont les principaux élaborateurs.

Ainsi, la catégorie "douce et fruitée" convient à une huile issue d'olives cueillies à juste maturité, alors qu'elles ont changé de couleur. Ces huiles se caractérisent par un fruité mûr tout en douceur.

Les huiles "intenses et corsées" sont issues d'olives cueillies plus tôt dans la saison, alors qu'elles sont encore vertes. Ces huiles présentent une pointe d'amertume associée à un fruité vert qui provoque une "ardence" prononcée.

Toutes ces huiles sont à découvrir et à apprécier, et pour chaque catégorie, faites le bon choix !





## LAURÉATS HUILE D'OLIVE



### HUILE D'OLIVE "DOUCE ET FRUITÉE"

MILLAS (66)  
FORÇA REAL LA CATALANE

SÉLECTION DU MOULIN

#### Elles ont aimé

Son nez fruité et intense révélant une multitude d'arômes : noisette fraîche, mûre, cassis, tomate juste cueillie, des notes beurrées et de noix. Sa bouche, aux saveurs équilibrées, est douce et présente à la fois, belle amertume en finale et beaucoup de finesse.

### HUILE D'OLIVE "INTENSE ET CORSÉE"

CLERMONT L'HÉRAULT (34)  
HUILERIE CONFISERIE COOPÉRATIVE  
INTERDÉPARTEMENTALE DE  
CLERMONT L'HÉRAULT

CUVÉE AUGUSTIN

#### Elles ont aimé

Ses arômes de noisette, d'amande verte, de foin frais. Élégante, persistante en bouche, son équilibre entre les différentes perceptions gustatives ravira vos papilles.





LAURÉAT HUILE D'OLIVE « DOUCE ET FRUITÉE »



FORCA REAL LA CATALANE  
20 Av. Hermès - ZAE Los Palaus - 66170 MILLAS  
Tél : 04 68 57 32 90  
[www.moulinahuilelacatalane.fr](http://www.moulinahuilelacatalane.fr)

SÉLECTION DU MOULIN  
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA « DOUCE ET FRUITÉE »

La Catalane, coopérative oléicole créée en 1941, s'est associée depuis juillet 2015 avec la coopérative voisine (même village) des Vignerons de Força Réal afin de mutualiser les moyens, les locaux et le circuit commercial.

Elle souhaite aujourd'hui confirmer sa position de Moulin Départemental et contribuer à l'accession à l'AOP Huile du Roussillon.

**Variété :** Assemblage Olivière - Verdale - Fruité Vert

**Commentaire de dégustation :** Douce et fruitée, dominance plant de tomate, aux arômes d'amande fraîche et de pomme.

**Conseil du chef :** A froid sur les crudités et en filet sur les plats chauds. Idéal pour accompagner les fromages.

**Circuit de commercialisation :** Boutique - CHR - Epicerie fines

**Prix de vente consommateur :**  
12,85 € la bouteille de 50 cl



LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 915
- Production :
  - 265 tonnes d'olives à huile
- Principale variété : Olivière
- Circuits de commercialisation : Boutique - CHR - Epicerie fines





## DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE COOPÉRATIVE



### LAURÉAT HUILE D'OLIVE « INTENSE ET CORSÉE »



HUILERIE CONFISERIE COOPÉRATIVE INTERDÉPARTEMENTALE  
DE CLERMONT-L'HÉRAULT  
13 Av. du Président Wilson - 34800 CLERMONT L'HÉRAULT  
Tél : 04 67 96 10 36 - [www.olidoc.com](http://www.olidoc.com)

### CUVÉE AUGUSTIN HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA « INTENSE ET CORSÉE »

L'Huilerie Confiserie Coopérative Interdépartementale de Clermont l'Hérault accompagne ses producteurs dans une gestion de culture raisonnée, traite et recycle tous ses déchets, assure une politique globale responsable dans le respect de l'environnement et développe son réseau commercial à l'export.

**Variété :** Reconstitue le verger héraultais par l'assemblage d'huiles d'olive regroupant proportionnellement les variétés départementales (Lucques, Verdale de l'Hérault, Picholine, Olivière, Clermontaise, Ménudal).

**Commentaire de dégustation :** Huile ardente, qui laisse ressortir un fruité marqué par des arômes de prune verte, foin frais, artichaut cru. Les arômes sont doux, mais l'amertume et le piquant sont très présents.

**Conseil du chef :** Cette huile d'une richesse gustative se découvre avec délice. Elle accompagnera tous vos plats crus ou cuits selon la saison.

**Circuit de commercialisation :** Vente directe espace de vente Clermont l'Hérault et Pézenas, marché de Montpellier, site internet. Caveau coopérative viticole, Epicerie fines, Export.

**Prix de vente consommateur :**  
16,50 € la bouteille de 75 cl



#### LA COOPÉRATIVE

- Nombre d'oliviers : 200 000
- Nombre de coopérateurs : 2520
- Production :
  - 920 tonnes d'olives à huile
  - 50 tonnes d'olives de table
- Principales variétés : Lucques, Olivière, Verdale de l'Hérault, Clermontaise, Ménudal.
- Circuits de commercialisation : Boutiques de Clermont l'Hérault et Pézenas, marché de Montpellier, site internet. Caveau coopérative viticole, Epicerie fines, Export.





## COUP DE CŒUR VINS 2016

### DÉGUSTATION LE 7 JUIN AUX VIGNOBLES DE CARSAC

Le mardi 7 juin, les Vignobles de Carsac à Cavanac ont accueilli le 20<sup>ème</sup> Coup de Cœur des Femmes Journalistes pour les vins, au cœur même de l'outil de production au pied du pressoir... Une dégustation hors-norme pour cette année d'anniversaire. Pour cette 20<sup>ème</sup> édition, le jury a dégusté les vins médaillés Or au Concours de Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées.

Ce fut le 30<sup>ème</sup> Concours des vins de la Coopération du Languedoc-Roussillon, avec cette année, l'ouverture à Midi-Pyrénées.

Parmi les 91 médailles d'Or, 76 vins conditionnés et prêts à la commercialisation ont été dégustés dont 26 blancs, 19 rosés, 28 rouges et 3 vins doux naturels.





## LAURÉATS VIN



TERRATS (66)  
SCV VIGNERONS DU TERRASSOUS

**LA PETITE BÊTE**  
IGP CÔTES CATALANES  
ROUGE, 2015

**Elles ont aimé**

Sa robe pourpre soutenue avec des reflets violine, ses beaux arômes de cerise, de prune, quetsche, mûre, rehaussés de poire ; sa bouche pleine, souple avec des tanins tout en finesse. Beaucoup de fraîcheur et de complexité. Un vin convivial et fin.



SÉRIGNAN (34)  
LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN

**ROSÉ MARINE**  
AOP LANGUEDOC  
ROSÉ, 2015

**Elles ont aimé**

Sa belle couleur cerise, son nez expressif et sa bouche généreuse. En fait, un vin au caractère méditerranéen représentatif de l'Occitanie par sa couleur et son fruité. Il peut accompagner avec plaisir tout un repas.

ABEILHAN (34)  
SCA COTEAUX DE THONGUE ET PEYNE

**MUSCAT**  
IGP PAYS D'OC  
BLANC, 2015

**Elles ont aimé**

Son nez muscaté, intensément aromatique, au fruité exotique et complexe ; sa bouche équilibrée, avec une jolie balance acide/alcool et sa persistance sur une grande fraîcheur aromatique. Un vin séduisant d'une grande personnalité !



ESTAGEL (66)  
CÔTES D'AGLY

**CHÂTEAU MONTNER AMBRÉ**  
AOP RIVESALTES VIN DOUX  
NATUREL, AMBRÉ, 2002

**Elles ont aimé**

Son super nez noisette grillée, confiture d'orange amère, d'abricot sec à l'aération ; sa bouche voluptueuse de saveurs fruités, confite. Une grande persistance, une belle rondeur, une harmonie toute en finesse et une richesse d'arômes en bouche. Un vin très subtil à la finale chocolaté, moka et de fruits secs qui enrobent le palais et nous apporte un grand plaisir de dégustation !





## LAURÉAT VIN ROUGE



SCV LES VIGNOBLES DE CONSTANCE ET DU TERRASSOUS

46 Av. des Corbières - 66300 TERRATS

Tél : 04 68 53 02 50

www.terrassous.com

## LA PETITE BÊTE IGP CÔTES CATALANES, ROUGE, 2015

Au cœur « des Aspres », un des plus beaux terroirs du Roussillon, la cave Les Vignobles de Constance et du Terrassous vous propose une gamme complète AOP et Côtes Catalanes en vins secs (rouge, rosé, blanc) et Rivesaltes vins doux naturels. C'est une structure dynamique et efficace sur les marchés nationaux et à l'exportation. Venez profiter des animations estivales et de la visite du chais à barriques de notre cave de Fourques (sur réservation).

**Cépages :** Marselan, Syrah

**Commentaire de dégustation :** Le Marselan est un cépage issu du croisement du Cabernet Sauvignon et du Grenache noir. Ces raisins de petite taille donnent des jus à faibles rendements et particulièrement concentrés. Associé à la douce Syrah, vous découvrirez un nez envoutant d'épices et de fruits noirs. La bouche ronde et suave s'exprime sur un registre de garrigue, de gelée de cassis et de notes légèrement torréfiées. La finale est d'une très belle persistance.

**Conseil du sommelier :** Vin de plaisir qui accompagnera parfaitement vos grillades, vos charcuteries ou vos fromages. Servir à 18°-20°C. Ce vin exprimera tous ses arômes dès à présent, mais il peut se conserver encore 5 ans.

**Circuit de commercialisation :** CHR, GD, Particuliers (caveau et VPC), export.

**Prix de vente consommateur :** 5,20 €



### LA CAVE

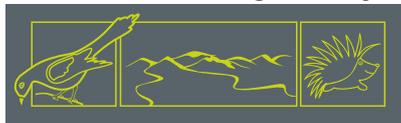
- Surface du vignoble : 700ha
- Nombre d'adhérents : 70
- Volumes produits : 30000hl
  - dont 85 % d'AOC
  - dont 25 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 17 %
  - CHR : 5 %
  - GD : 30%
  - Export : 2 %
  - Vrac : 46%





## LAURÉAT VIN BLANC

### Les Coteaux de Thongue et Peyne



ABEILHAN - POUZOLLES - ROUJAN

SCA COTEAUX DE THONGUE ET PEYNE  
8 Boulevard Pasteur - 34290 ABEILHAN  
Tél : 04 67 39 00 20  
coteauxdabeilhan@orange.fr

## MUSCAT IGP PAYS D'OC, BLANC, 2015

La cave coopérative Les Coteaux de Thongue et Peyne produit essentiellement des vins en vrac pour ses clients négociants locaux et nationaux. Située sur un territoire qualitatif, elle développe depuis quelques années une petite gamme de vins conditionnés distribués quasi exclusivement sur ses caveaux de Roujan et Abeilhan.

**Cépage :** Muscat

**Commentaire de dégustation :** Robe jaune vert. Notes typiques de raisin frais, de rose et d'agrumes. Belle harmonie en bouche avec beaucoup de fraîcheur et de la vivacité.

**Conseil du sommelier :** A l'apéritif ou sur des asperges sauvages au printemps.

**Circuit de commercialisation :** Caveau

**Prix de vente consommateur :** 4,50 €



### LA CAVE

- Surface du vignoble : 2000ha
- Nombre d'adhérents : 300
- Volumes produits : 120000hl
  - dont 0,5 % d'AOC
  - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 0,5 %
  - Vrac : 99,5 %



## LAURÉAT VIN ROSÉ



LES VIGNERONS DE SERIGNAN  
114 Av Roger Audoux - 34410 SERIGNAN  
Tél : 04 67 32 24 82  
[www.vignerons-serignan.com](http://www.vignerons-serignan.com)

## ROSÉ MARINE AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2015

La cave « Les Vignerons de Sérignan » possède un terroir qui se caractérise par la diversité géologique du sol et par l'influence d'un microclimat maritime qui tempère les variations excessives de chaleur. Ces conditions favorisent une maturation lente et douce qui préserve les raisins et développe des arômes typiques. La cave a pour objectif détenteur ses contrats de partenariat avec le négoce et de poursuivre le développement de la vente directe et des circuits courts de distribution.

**Cépages :** Syrah 80%, Grenache noir 20%

**Commentaire de dégustation :** Attaque fraîche et agréable. La bouche est veloutée, suave aux notes de fruits rouges et de bonbons acidulés. Vin ample avec une belle longueur.

**Conseil du sommelier :** Salades, crudités, entrées chaudes, charcuteries, viandes blanches en sauce, grillades, omelettes et soufflets, thon grillé. Température de service conseillée : entre 10 et 12°C.

**Circuit de commercialisation :** Vente directe et Boutique en ligne

**Prix de vente consommateur :** 4,55 €



### LA CAVE

- Surface du vignoble : 1000ha
- Nombre d'adhérents : 300
- Volumes produits : 70000hl
  - dont 1 % d'AOC
  - dont 91 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 28 %
  - Vrac : 72 %





## LAURÉAT VIN DOUX NATUREL



SCAV VIGNERONS DES COTES D'AGLY  
Avenue Louis Vigo - 66310 ESTAGEL  
Tél : 04 68 29 00 45  
www.agly.fr

## CHÂTEAU MONTNER AMBRÉ AOP RIVESALTES VIN DOUX NATUREL, AMBRÉ, 2002

La Coopérative des Côtes d'Agly produit 10 AOP ainsi que des Vins Biologiques (120 ha). Le vignoble s'étend de 30 m à 350 m d'altitude sur des sols de schistes, argilo-calcaires ou marnes. 65% des surfaces sont cultivées par des vignerons de moins de 50 ans.

**Cépages :** Grenache blanc 20%, Grenache gris 40%, Macabeu 40%

**Commentaire de dégustation :** Nez intense de fruits secs grillés, noix, noisette. En bouche, beau volume, rond, belle longueur, miel en finale.

**Conseil du sommelier :** Température de service 10°C.

**Circuit de commercialisation :** Caveaux, boutique en ligne, Cavistes

**Prix de vente consommateur :** 9,30 €



### LA CAVE

- Surface du vignoble : 1035ha
- Nombre d'adhérents : 174
- Volumes produits : 27600hl
  - dont 73 % d'AOC
  - dont 23 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 11 %
  - CHR : 21 %
  - GD : 5 %
  - Export : 17 %
  - Vrac : 46 %



## BATTLE GASTRONOMIQUE DE FOIES GRAS

Le foie gras de canard entier des Maîtres Occitans et des Fermiers Occitans a égayé les papilles grâce ses saveurs multiples et une association réussie d'épices savoureuses comme le poivre et le piment d'Espelette. Le foie gras a dévoilé tous ses arômes accompagnés de la cuvée Or de Carsac, le moelleux des Vignobles de Carsac. Un apéro Gourmand qui a conquis l'assemblée...

### LES MAÎTRES OCCITANS



VS



### LES FERMIERES OCCITANS

Les Maîtres Occitans, c'est l'union de 193 producteurs éleveurs et gaveurs, tous fiers de leur métier. Un métier qu'ils pratiquent dans le respect des traditions du Sud-Ouest.

Ils s'engagent chaque jour à produire le meilleur du canard gras dans le respect de leur environnement. Pour que leur saveur soit parfaite, les canards sont préparés et cuisinés dans le respect des recettes traditionnelles, mais également dans les strictes règles dictées par les Maîtres Occitans : traçabilité, maîtrise totale de la filière, contrôles à toutes les étapes de l'élaboration des produits...

[www.maîtres-occitans.com](http://www.maîtres-occitans.com)



Les Fermiers Occitans, coopérative, filiale d'Arterris, regroupent 100 producteurs passionnés.

La force des Fermiers Occitans, c'est d'être avant tout des éleveurs de canards et de lapins de qualité supérieure, élevés dans la plus pure tradition.

L'intégration et la maîtrise de tous les métiers permettent aux Fermiers Occitans de garantir une plus grande traçabilité.

Proposer un produit parfait de l'élevage au conditionnement, c'est la raison d'être et de faire des Fermiers Occitans.

[www.fermiers-occitans.com](http://www.fermiers-occitans.com)



SCORE FINAL : ÉGALITÉ !

EN CONNEXION AVEC LA SÉLECTION  
DES MÉDAILLÉS DU CONCOURS DE LA COOPÉRATION  
[WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR](http://WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR)





## BATTLE GASTRONOMIQUE DE FROMAGES

### LE PÉLARDON



VS



### LE ROCAMADOUR

« Pélardou, Péraldou, Paraldon, Péraldon, Péraudon... ce petit fromage de chèvre des Cévennes et des garrigues languedociennes s'est appelé définitivement Pélardon à la fin du XIX<sup>e</sup>. Chaque Pélardon est unique, grâce à un savoir-faire propre à chaque producteur, et grâce à la richesse et la diversité de l'alimentation des troupeaux. On y trouvera cependant toujours cette texture fine et fondante, ce goût délicat et équilibré entre arômes floraux, caprins et végétaux, avec souvent une pointe de noisette... A 11 jours, il présente une jolie croûte fine de couleur crème, parfois parsemée de moisissures superficielles blanches ou bleues. Plus affiné, sa croûte s'assombrit et il développe un goût de chèvre plus marqué. »



« Ce petit fromage de chèvre au lait cru entier, rond et plat fait partie de l'illustre famille des cabécous qui signifie en langue d'Oc, « petit fromage de chèvre ». Il fut d'ailleurs appelé pendant très longtemps, cabécou de Rocamadour avant de ne conserver que le nom de ce village situé au centre de l'Appellation. Il est réellement difficile de résister à cette petite gourmandise crémeuse dont on ne fait que deux bouchées. Généreusement étalé sur une tranche de pain légèrement toastée, c'est un concentré de plaisir. »



#### La coopérative « la Fromagerie des Cévennes »

- Située à Moissac Vallée Française au cœur des Cévennes
- Créée en 1959 par les producteurs des Cévennes souhaitant développer une activité économique locale.
- Production fromages chèvre dont AOP Pélardon, et une gamme de fromages de chèvres, conventionnels et bio
- 950 000L transformés en 2015, 14 producteurs, 18 salariés.

#### La coopérative « Les fermiers de Rocamadour »

- Située à Alvignac dans le Lot.
- Laiterie créée en 1995 par une poignée de producteurs fermiers,
- 7 producteurs apportent 1 million de litres de lait transformés en Rocamadour AOP et en une gamme diversifiée de fromages de chèvre et 9 producteurs apportent 90T de Rocamadour fermiers.

SCORE FINAL : ÉGALITÉ !





## DÉGUSTATION MIE'NUTIE



LA MIE'nutie est l'aboutissement d'une coopération régionale qui a réuni Arterris (coopérative agricole régionale leader en production de blé dur), les Moulins Pyrénéens (deux moulins du Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées) et la Fédération Régionale de la Boulangerie Pâtisserie du Languedoc-Roussillon. Ces trois partenaires ont travaillé avec l'INRA de Montpellier pour mettre au point un process meunier et avec l'INRA de Nantes sur l'aspect panification.

L'obtention d'une farine 100 % blé dur a représenté un véritable défi technologique car l'amande de blé dur est d'une très grande dureté et donc difficile à transformer en farine.

C'est le choix des variétés (5) et l'étude des différents types de broyage associée à différents types de

séparation qui a permis à l'INRA de Montpellier avec l'appui du fournil expérimental des Grands Moulins de Strasbourg de mettre au point un procédé totalement innovant permettant de produire une farine 100% blé dur. Ce procédé est en cours de certification.



LA MIE'nutie  
la Baguette au Blé dur I



EN CONNEXION AVEC LA SÉLECTION  
DES MÉDAILLÉS DU CONCOURS DE LA COOPÉRATION  
[WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR](http://WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR)





## DÉGUSTATION ABRICOT TÉRANÉO



L'abricot de «Ma p'tite pause gourmande» de Térané, la nouvelle offre de produit qui surfe sur la tendance du snacking sain en offrant un en-cas frais, savoureux et rempli de vitamines.

gustative, pour une dégustation sur le pouce, au bureau, dans la voiture, en allant au sport, à la pause-café comme à la pause déjeuner...

[www.teraneo.eu](http://www.teraneo.eu)

Culture de tradition dans les Pyrénées-Orientales, l'abricot est un fruit gourmand qui annonce l'arrivée de l'été. Dans sa belle robe orangée, c'est un fruit qui séduit petits et grands pour son goût sucré, son côté pratique à manger mais également pratique à emporter.



Ainsi la barquette snacking offre 5 abricots de calibre A (40-45 mm), sélectionnés pour leur qualité



EN CONNEXION AVEC LA SÉLECTION  
DES MÉDAILLÉS DU CONCOURS DE LA COOPÉRATION  
[WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR](http://WWW.CONCOURSDELACOOPERATION.FR)



# coup de CŒUR

Femmes des Journalistes



CONSOMMONS COOPÉRATIF

[www.concoursdelacooperation.fr/coup-de-coeur](http://www.concoursdelacooperation.fr/coup-de-coeur)



Coop de France LR  
Rond-point de la Vierge  
Maurin - BP 20006 - 34871 Lattes cedex  
Tél : 04 67 07 03 20  
[contact@cooplr.com](mailto:contact@cooplr.com)  
[www.coopdefrance-lr.com](http://www.coopdefrance-lr.com)



REJOIGNEZ  
NOTRE PAGE  
FACEBOOK



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.