

Sud
de
France

Femmes
de goût

COUP
de CŒUR
de Femmes

Femmes
d'initiative

Femmes
d'esprit

Femmes
d'audace

Femmes
journalistes

Femmes
d'influence

Femmes
d'entreprise

Femmes
de passion

Femmes
de valeurs

Femmes
de partage

Femmes
épicuriennes



CONSOMMONS COOPÉRATIF

PARTAGEZ L'EXCELLENCE COOPÉRATIVE



DOSSIER DE PRESSE 26 & 27 AVRIL 2017 DANS L'HÉRAULT



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
Coup-de-cœur-de-femmes



LA SÉLECTION SUR
www.concoursdelacooperation.fr



Coop de France Languedoc-Roussillon a vocation de représenter tous les associés coopérateurs, vignerons, 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 ET AGROALIMENTAIRE DE LA RÉGION OCCITANIE

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE

REPRÉSENTATION DES FILIÈRES

- Vin : 233 coops et unions
- Viande : 38 coops
- Fruits et légumes : 43 coops et 6 SICA
- Céréales-appro : 29 coops
- Lait et produits laitiers : 6 coops
- Oléiculture : 6 coops
- Polyvalentes : 5 coops
- Forêt-Bois : 3 coops
- Divers : 11 coops
- 1600 CUMA



380

Coopératives et unions
(+ 160 filiales)



14 000

Salariés



6 milliards
d'euros de chiffre d'affaires





Concours des Vins de la Coopération

OCCITANIE
PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE

Le Concours révélateur de l'Excellence Coopérative

31^{ÈME} ÉDITION

Voilà 30 ans que les **Vignerons Coopérateurs** de l'Hérault et maintenant d'Occitanie organisent le **Concours Régional des Vins de la Coopération**, unique au niveau européen.

Ce concours permet de **valoriser l'excellence des vins des coop's** tant en bouteilles qu'en vrac de qualité et d'origine, avec des volumes conséquents ou pas que les acheteurs de l'ensemble des réseaux de la distribution française et internationale sollicitent ! La Coopération travaille du local au global, du caveau à l'export.

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

30 ans de dégustations concrétisent, chaque année un peu plus, tous les efforts des Vignerons Coopérateurs (plus de 150 millions investis par an) et le savoir-faire de leurs salariés, ainsi que la qualité des vins au travers des médailles attribuées par des jurys indépendants.

L'exigence des 130 dégustateurs venant de tous horizons, des directeurs et maîtres de chais de coop's, des professionnels de la filière, œnologues, courtiers, acheteurs et distributeurs, prescripteurs, **fait de ce concours un événement majeur pour la coopération régionale tous les ans au mois de mars !**

C'est aussi un moment de partage important entre les coop's et entre les différents dégustateurs autour de la grande diversité de nos vins à l'image des territoires de la Région d'Occitanie, **1^{er} vignoble mondial sous signe de qualité.**

Cet événement s'inscrit totalement dans les valeurs de la coopération : solidarité, équité, responsabilité et transparence !

Le palmarès du concours doit permettre de renforcer notre leitmotiv...

"CONSOMMONS COOPÉRATIF"

POUR L'ÉDITION 2017



600
cuvées
dégustées



80
caves coopératives
d'Occitanie



130
dégustateurs

179 vins médaillés :



95
Médailles
d'Or



75
Médailles
d'Argent



9
Médailles
de Bronze

Représentant une mise sur le marché de

12,5 millions
de bouteilles



7 vignerons sur 10
en région sont coopérateurs



Tous les ans, depuis 20 ans, les coopérateurs du Languedoc Roussillon, demain Occitanie, donnent rendez-vous pendant deux jours à des invitées de choix : des femmes journalistes, et également cette année à des femmes d'influence. Ces femmes venues de tous les horizons, France, Europe et monde, partagent un moment de convivialité et d'échange autour la diversité des produits de la coopération : vins, huiles d'olives, olives de bouche, foie gras, fromage, jus de fruits, pain « Mie'nutie »...

Elles attribuent leurs coups de cœur qui seront ensuite nos produits « ambassadeur ». Dégustations, rencontres, repas, visites de coopératives rythment leur séjour.

Durant ce moment d'échanges autour des produits de qualité des coopératives agricoles et agroalimentaire, ces femmes sont conviées à déguster des huiles d'olives et les vins médaillés Or du concours régional des vins de la coopération : unique en Europe !

Parmi ces produits, elles sélectionnent ceux qu'elles préfèrent, **leurs Coups de Cœur**.



Ces « coups de cœur » seront les ambassadeurs pendant une année de la qualité et de l'origine des vins et des huiles du Midi, du savoir-faire des agriculteurs coopérateurs, des valeurs de la coopération agricole, ... Cette démarche est appréciée par ce jury de 30 à 40 femmes.

POURQUOI SOLLICITER DES FEMMES ? POURQUOI UNE SÉLECTION ?

Ily a 20 ans, les vigneron coopérateurs ont souhaité confier la promotion de leur concours des vins à un jury de femmes journalistes, expertes ou pas, parce qu'ils considéraient que leur avis était judicieux et plus objectif. Elles ont eu pour mission de traduire l'excellence des vins d'origine coopérative et du sud de la France. Afin de donner plus d'ampleur à cette manifestation qui permet de mettre en exergue une sélection de produits au sein de boutiques de coopératives **l'évènement « coup de cœur » des femmes évolue en 2017.**

Notre choix a été de confier l'attribution des « coup de cœur » à un jury élargi à des Femmes chefs d'entreprise, d'influence, d'audace et animatrices dans différents réseaux de la Société... mais surtout des femmes de partage, qui ont le goût de nos terroirs et de la coopération agricole.

L'accent est mis sur la pluralité pour renouveler ce rendez-vous important dans le but de créer des ponts toujours plus grands entre les coopératives et le grand public.

Pourquoi les femmes sont-elles au centre de cette initiative ? Elles demeurent en toute objectivité, les principales responsables des achats du foyer et ont toujours eu un rôle important dans l'organisation de la Société. Coop de France LR a toujours placé l'humain au centre de ces préoccupations et ne fait pas de différence entre les hommes et les femmes.

Cette sélection permet au grand public par l'intermédiaire de ces « **femmes d'influence et de partage** » de communiquer sur les particularités agricoles de notre territoire, sur notre attachement à celui-ci.

N'oublions pas que les coopératives sont ancrées dans des territoires donnés qu'elles façonnent et qu'elles font vivre. Elles sont parfois même le dernier rempart de la désertification de ces territoires.

Nous sommes convaincus que la coopération agricole répond aux besoins de traçabilité, d'authenticité, de qualité et de proximité des consommateurs actuels.

Les coopératives se réinventent chaque jour en innovant, en exportant non pas leurs savoir-faire mais le fruit de leurs efforts, l'excellence française. Les coopératives sont prêtes à faire face aux différentes mutations, aux défis de la mondialisation et aux exigences des consommateurs. C'est pour quoi Coop de France lance un grand plan de communication national pour valoriser la coopération et inciter à **consommer coopératif.**

La coopération agricole est plus que jamais le modèle d'une économie équitable et collaborative **réussie.**



Régine ACQUIER
RCF Maguelone Hérault

Anne-Solveig ASCHEHOUG
Paysan du Midi

Sophie BABEY
L'Indépendant

Florence BARTHES
Syndicat des Producteurs
de Vin de Pays d'Oc

Maryam BINI
Soledge

Muriel BOTTATI
Vitisphère

Caroline BOUVIER
FCE-Femmes chefs d'entreprise

Annie CAPITAINE
Radio Pays d'Hérault

Marie CORBEL
Objectif LR - La Tribune

Jocelyne COURT
La Gazette

Rachel DELACOUR
Zendesk

Diane DELACOUX
RTS FM

Madeleine DELACOUX
RTS FM

Blandine DUMAZEL-GERMAIN
BSC News et passion Tahiti

Véronique DURAND-JEANCLOS
L'Indépendant Narbonne

Pauline FEAUGAS
Synexpan

Idelette FRITSCH
Terre de Vins

Caroline GAILLARD
Midi Libre

Roser GINJAUME
Ginjaume, Architecture et Paysage

Geneviève GUIHARD
La Radio du Goût

Célia HOUILLE
Crédit Agricole du Languedoc

Yaffa IRON KOUTS
ynet.co.il site news (Israël)

Eliane KERGOMARD
Radio Pays d'Hérault

Annick KOSCIELNIAK
Midi Libre Région

Yukiko KUMATA
Webdacapo magazine (Japon)

Catherine LE QUELLEC
Adiris

Evelyne LEARD-VIBOUX
Le Dauphiné Libéré,
Terre de Vins

Marie-Thérèse MERCIER
Conseil Régional Occitanie

Dominique NURIT
Conseil Départemental Hérault

Hélène PAPA
Smooove

Laurence PEREZ
Aude Magazine

Valentine PIBOYEU
Lagardère : ELLE, Paris Match,
Télé 7 Jours

Anne-Emmanuelle ROUSSEAU
BRL

Giovanna SERRAVALLE
Groupe Repubblica (Italie)

Maud TIXIER
POINTCOM

Michèle TREVOUX
Vitisphère la Vigne

Claudie VILLALBA
Objectif LR - La Tribune

Claire VINCENT
Conseil Départemental Hérault



DÉGUSTATIONS 2017



Les 26 et 27 Avril 2017, dans l'Hérault, près de quarante femmes journalistes, chefs d'entreprise, d'influence et animatrices dans différents réseaux de la Société ont participé au jury du « Coup de cœur de Femmes » et ont désigné leurs coups de cœur pour les huiles d'olive et les vins.



Ce rendez-vous de 2 jours a commencé dans le magnifique château d'O du Conseil Départemental de l'Hérault, par la 4^{ème} édition du coup de cœur des huiles d'olive. Cette soirée s'est poursuivie en présence de Kléber MESQUIDA, Président du Conseil Départemental et Député de l'Hérault par une découverte des différents produits héraultais notamment les jus de pomme de la coopératives Cofruid'Oc.

A l'issue de la matinée, le jury de femmes et les représentants des coopératives se sont rejoint au Crédit Agricole pour partager un moment convivial des produits comme le Pélardon, le pain "Mie'nutie", les fraises gariguettes, les olives Lucques, les jus de pommes.

Ce fut l'occasion d'échanger sur leurs métiers et de remettre les trophées « Coup de cœur de femmes ».



Le jeudi 27 avril, Coop de France Languedoc-Roussillon a accueilli, à son siège social de Maurin, le jury de femmes pour la 21^{ème} édition du coup de cœur pour la dégustation des vins.

Ce moment de partage, entre rigueur de la dégustation et convivialité, s'est terminé par la visite de la coopérative Cofruid'oc.





PALMARÈS 2017



Depuis 20 ans, les vignerons coopérateurs ont souhaité confier la promotion de leur concours des vins à un jury de femmes journalistes, expertes ou pas, parce qu'ils considéraient que leur avis était judicieux et plus objectif. Elles ont eu pour mission de traduire l'excellence des vins d'origine coopérative et du sud de la France. Cette année, notre choix a été de confier l'attribution des « coup de cœur » à un jury élargi à des Femmes chefs d'entreprise, d'influence, d'audace et animatrices dans différents réseaux de la Société... mais surtout des femmes de partage, qui ont le goût de nos terroirs et de la coopération agricole.

Leur seul objectif, en toute sérénité et avec la rigueur nécessaire (anonymat des flacons), est de décerner leurs coups de cœur.

Pour les vins, nous voulons faire de cet événement une vraie étape de vie pour le Concours des Vins de la Coopération Régionale, unique en France et en Europe ! La sélection du coup de cœur se fait par couleur.

Notre région a la particularité d'offrir une grande diversité de produits, c'est pour cela que nous demandons également au jury de femmes d'attribuer un Coup de Cœur à des huiles d'olive coopératives.

Le jury a désigné ses coups de cœur



Découvrez aussi les cuvées qu'ELLES ont sélectionnées sur :

www.concoursdelacooperation.fr/coup-de-coeur

TROPHÉES 2017

*Le sculpteur Pascal Cossin a élaboré une œuvre originale :
le trophée « Coup de cœur de Femmes ».*



Pascal Cossin, sculpteur ornementaliste et statuaire développe son œuvre dans le beau village d'Aigne renommé pour sa charmante circulade médiévale.

Passant au gré des commandes et de son imagination, du rétif marbre du Minervois au douceurs veloutées du bois de tilleul, il sublime à travers son œuvre la matière brute offerte par Gaïa mère Nature.

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. Pascal Cossin s'est fait une règle de partager son savoir et reçoit régulièrement des stagiaires dans son atelier d'artiste.

Mail : pcossinsculpteur@gmail.com



COUP DE CŒUR HUILES D'OLIVE 2017



DÉGUSTATION LE 26 AVRIL AU CHÂTEAU D'Ô



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

OLIVIÈRE

Elles ont aimé

Toute douce petite fée du palais. Fine et longue en bouche, l'ardence arrive doucement, des arômes de céréale, noix, noisette fraîche, cèdre, tomate.

HUILE D'OLIVE "INTENSE ET CORSÉE"

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

BOUTEILLAN

Elles ont aimé

Cette huile harmonieuse et séduisante aux arômes complexes de banane verte, artichaut et herbes fraîchement coupées. La bouche ronde est harmonieuse avec une belle amertume en finale qui donne sa finesse.





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

OLIVIÈRE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA « DOUCE ET FRUITÉE »

La Catalane, coopérative oléicole créée en 1941, s'est associée depuis juillet 2015 avec la cave coopérative voisine (même village) des Vignerons de Força Réal afin de mutualiser les moyens, les locaux et le circuit commercial. Le moulin regroupe la récolte d'oléiculteurs de l'ensemble du département des Pyrénées Orientales et produit des huiles d'olives de variété Olivière et Bio.

Variété : Olivière

Commentaire de dégustation : Arômes fins et originaux de plan de tomate. Sa couleur est jaune et dorée, toute en finesse, aux arômes de tomates, notes occasionnelles de camomille, agrumes et amandes fraîches.

Conseil du chef : A froid : sauces, vinaigrettes, mayonnaises... Elle fera merveille avec un vinaigre de Banyuls ou un jus de citron. A chaud : la cuisson estompe son goût. Préférer la verser au moment de servir sur des filets de poissons, des pâtes ou du riz nature. Elle donne du goût à vos pâtisseries, vos sorbets maison...

Circuit de commercialisation : Boutique - Web - Epicerie fines

Prix de vente consommateur :
18,20 € la bouteille de 75 cl



LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 930
- Production :
 - 300 tonnes d'huile d'olive
- Principale variété : Olivière
- Circuits de commercialisation : Boutique - Web - Epicerie fines



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

BOUTEILLAN

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 : Fruit du Bouteillan, origine de la Vallée des Baux. Cette huile très aromatique, fluide en bouche qui laisse ressortir un fruité marqué par des arômes d'herbe, de feuille et d'artichaut cru parfamera avec délicatesse vos plats les plus précieux. C'est un fruité vert.

Commentaire de dégustation : Huile fruité, onctueuse qui laisse ressortir un fruité marqué par des arômes de banane verte et de poire.

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 : 170 000
- Nombre de coopérateurs : 1 400
- Production :
 - 800 tonnes d'huile d'olive
 - 50 tonnes d'olives de table
- Principales variétés : Lucques, Olivière, Verdale de l'Hérault, Aglandau, Bouteillan, Picholine.
- Circuits de commercialisation : Vente directe espace de vente Clermont l'Hérault et Pézenas, marché de Montpellier, site internet. Caveau coopérative viticole, Epicerie fines, Export.



COUP DE CŒUR VINS 2017



DÉGUSTATION LE 27 AVRIL A COOP DE FRANCE LANGUEDOC-ROUSSILLON



Le jeudi 27 avril, Coop de France Languedoc-Roussillon a accueilli à son siège social le 21^{ème} « Coup de Cœur de Femmes » pour les vins.

Le jury a dégusté les vins médaillés Or au Concours des vins Occitanie Pyrénées Méditerranée.

Parmi les 95 médailles d'Or, 60 vins conditionnés et prêts à la commercialisation ont été dégustés dont 24 blancs, 15 rosés et 21 rouges.

Cette dégustation s'est tenue à l'aveugle, en toute sérénité et avec la rigueur nécessaire (anonymat des flacons).

Notre région a la particularité de produire une grande diversité de vins doux naturels. En fin de matinée, l'ensemble des femmes participantes ont pu découvrir 2 vins doux naturels différents : un Rivesaltes Ambré et un Muscat de Rivesaltes.



LAURÉATS VIN



BRENS (81)
VINOVALIE

ASTROLABE
AOC CAHORS
MALBEC ROUGE, 2015

Elles ont aimé

Ce vin festif, sans se prendre au sérieux : sa couleur intense, rubis, pourpre et violacé ; ce vin puissant, boisé, subtil, complexe, gras et très expressif ; ses notes de fruits noirs, un vin de caractère, charnu, long en bouche, rond aux tanins souples avec une finale poivrée et épicée.

Parfait avec une viande rouge et les gibiers, superbe avec une belle grillade un soir d'été ou une côte de boeuf, mais aussi avec un tajine un peu sucré.



ROUTIER (11)
CAVE DU RAZES

NOS BELLES RANGÉES
IGP PAYS D'OC
GEWURZTRAMINER BLANC, 2016

Elles ont aimé

Sa robe jaune pâle et brillante ; ses très beaux arômes de fleurs blanches miellées, de rose muscatée, de violette et d'abricot ; sa bouche gourmande, appétissante et harmonieuse avec une finale franche et fruitée.



ASSAS (34)
SCA VIGNERONS DU PIC

GALABERT
AOP LANGUEDOC PIC SAINT LOUP
ROSÉ, 2016

Elles ont aimé

Sa robe très pale, qui tire vers l'orangé ; son nez fin avec une dominante de poire et des notes d'agrumes ; sa belle élégance et personnalité. La bouche est ronde et enrobée. Vin fin et élégant. Bel équilibre et bonne persistance. Vin harmonieux, sans sensation d'alcool. A servir à l'apéro, sur des poissons grillés, salades, dessert. Le parfait rosé de l'été.





LAURÉAT VIN ROUGE



VINOVALIE
PA Les Xanos - 81600 BRENS
Tél : 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

ASTROLABE AOC CAHORS, MALBEC ROUGE, 2015

« Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe. » Cette valeur clé du rugby est la règle de vie de Vinovalie. La coopération, c'est l'addition des savoirs, l'intelligence partagée. Vinovalie créée en 2006, joue la performance collective. Comme au rugby, la réussite est dans la qualité de la passe, dans le dialogue et les échanges entre tous. Vinovalie, c'est l'éthique du partage, la reconnaissance du savoir-faire des vigneronns, l'authenticité des terroirs et des « pays », l'esprit du développement durable. Tout l'art de vivre du Sud-Ouest, aux couleurs et aux saveurs d'Ovalie.

Cépages : Malbec

Commentaire de dégustation : Robe rouge profond, brillante aux nuances violines. Arômes de petits fruits rouges mûrs, de réglisse et de notes vanillées. La bouche veloutée, fraîche et ample offre des tanins fermes extraits de raisins à maturité et d'un élevage maîtrisé.

Conseil du sommelier : Servir à 15°-16°C en accompagnement de gibiers en sauce, canette farcie et fromages de caractère. A boire dès aujourd'hui, se dégustera pendant 10 ans.

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR.

Prix de vente consommateur : 9,95 €



LA CAVE

- Surface du vignoble : 3 800 ha
- Nombre d'adhérents : 400
- Volumes produits : 275 000 hl
 - dont 39% d'AOC
 - dont 47% d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 8%
 - CHR : 16%
 - GD : 45%
 - Export : 15%
 - Vrac : 15%





LAURÉAT VIN BLANC



CAVE DU RAZÈS

CAVE DU RAZÈS
RD 623 - 11240 ROUTIER
Tél : 04 68 69 02 71 - www.cavedurazes.com

NOS BELLES RANGÉES IGP PAYS D'OC, GEWURZTRAMINER BLANC, 2016

Après 70 ans d'expérience, la Cave du Razès se positionne comme le plus important producteur en AOP Malepère, l'un des plus importants en IGP Pays d'Oc et l'une des plus grandes coopératives de France en surface exploitée. Forte des ces atouts, la cave favorise la qualité sur chaque nouveau millésime tout en respectant des valeurs environnementales qui garantissent la pérennité de notre terroir et le bien être de nos vignerons (Label Vignerons en Développement Durable® et Agriconfiance Volet Vert®).

Cépage : Gewurztraminer

Commentaire de dégustation : Robe jaune pâle brillante aux reflets dorés. Le nez est expressif et bien représentatif de la palette aromatique du cépage Gewurztraminer. Dès le premier nez, des notes florales et d'épices devançant le fruit. En bouche, la fraîcheur équilibre la douceur sur des notes intenses de rose et de litchi, tout en lui apportant une belle persistance. Un vin fin et élégant qui dévoile les vertus du Gewurztraminer implanté sur les terroirs de l'Aude septentrionale.

Conseil du sommelier : Accompagne les plats de cuisine exotique (Thaï, Chinoise), des plats pimentés ou des fromages forts (Munster, Roquefort). Idéal sur les foies gras ou à l'apéritif. A servir frais entre 9 et 10°C.

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR, grande distribution.

Prix de vente consommateur : 6,00 €



LA CAVE

- Surface du vignoble : 2 750 ha
- Nombre d'adhérents : 230
- Volumes produits : 230 000 hl
 - dont 2% d'AOC
 - dont 85% d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5%
 - Vrac : 95%



LAURÉAT VIN ROSÉ



SCA VIGNERONS DU PIC
285, Av. de Sainte Croix - 34820 ASSAS
Tél : 04 67 59 62 55 - www.vigneronsdupic.net

GALABERT AOC LANGUEDOC PIC SAINT LOUP, ROSÉ, 2016

Au cœur des appellations AOP Pic Saint Loup et Grès de Montpellier, Les Vignerons du Pic ont depuis longtemps axé leur stratégie sur le développement et la mise en avant des vins d'appellation. Cela se traduit aujourd'hui par un travail conséquent au vignoble motivé par des réussites commerciales et une notoriété forte sur ces segments.

Cépages : Grenache, Syrah

Commentaire de dégustation : Teinte litchi, reflets de framboise, nez expressif sur des notes de confiture de fraise, bouche opulente sur le fruit frais, acidulée, notes d'épices.

Conseil du sommelier : Melon au jambon cru, tartare de thon, blanquette de volaille.

Circuit de commercialisation : CHR, export

Prix de vente consommateur : 7,00 €

LA CAVE

- Surface du vignoble : 700 ha
- Nombre d'adhérents : 90
- Volumes produits : 40 000 hl
 - dont 25% d'AOC
 - dont 75% d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 12,5%
 - CHR : 72%
 - GD : 7,5%
 - Export : 2%
 - Vrac : 6%





DÉGUSTATION VIN DOUX NATUREL

ESTAGEL (66)
CÔTES D'AGLY

CHÂTEAU MONTNER AMBRÉ
RIVESALTES AOC, AMBRÉ
2002

Elles ont aimé

Sa belle couleur lumineuse, topaze et ambre ;
Ses arômes de cerise griotte, moka, cacao grillé,
noix ;
Sa bouche gourmande qui évoque les arômes du
nez : une belle continuité, des notes mentholées qui
assure sa fraîcheur, mandarines confites



BAIXAS (66)
DOM BRIAL

CHÂTEAU LES PINS
MUSCAT DE RIVESALTES AOC, BLANC
1993

Elles ont aimé

Sa belle robe ambrée,
Son nez complexe, très méditerranéen.
Un panier de fruits secs, figues, amande, datte,
orange confite qui lui donne de la fraîcheur, un nez
de fève de cacao.
Sa bouche ronde, fruité, gourmande avec des notes
grillées et cacaoté qui apporte toute la légèreté.
Délicieux, une délectation.
Un vin à déguster au coin du feu comme un
spiritueux.





DÉGUSTATION VIN DOUX NATUREL



VIGNOBLES DOM BRIAL
14, Av. Maréchal Joffre - 66390 BAIXAS
Tel : 04 68 64 22 37 – www.dom-brial.com

MUSCAT CHÂTEAU LES PINS VIN DOUX NATUREL RIVESALTES AOC, BLANC, 1993

Le Vignoble Dom Brial et ses vignerons partagent des valeurs communes : Solidarité, Équité, Responsabilité. Nous souhaitons proposer une gamme de vins en bouteilles et Bag in Box de rapport qualité/prix incomparable : Vins de Pays, AOC Côtes du Roussillon, AOC Côtes du Roussillon Villages, Vins Doux Naturels Rivesaltes.

Cépages : Muscat Petits Grains, Muscat Alexandrie

Commentaire de dégustation : Belle couleur ambré aux reflets verts. Nez mentholé, pointe de verveine, arômes de coing. En bouche, orange confite, coing, abricot mûr, finale mentholée. Bel équilibre, vif en bouche.

Conseil du sommelier : En entrée avec un foie gras, également avec des desserts à base de fruits, tarte tatin, tarte à l'abricot. Servir bien frais entre 8° et 10°C.

Circuit de commercialisation : Vente directe, cavistes.

Prix de vente consommateur : 40 €



LA CAVE

- Surface du vignoble : 2 200 ha
- Nombre d'adhérents : 320
- Volumes produits : 65 000 hl
 - dont 64% d'AOC
 - dont 34% d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 12%
 - CHR : 16%
 - GD : 6%
 - Export : 6%
 - Vrac : 60%





DÉGUSTATION VIN DOUX NATUREL



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

CHÂTEAU MONTNER VIN DOUX NATUREL RIVESALTES AOC, 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, long en bouche, miel en finale.

Conseil du sommelier : Température de service 10°C. Apéritif, foie gras, mel i mato, tarte tatin.

Circuit de commercialisation : Caveaux, Boutique en ligne, Cavistes

Prix de vente consommateur : 10,30 €



LA CAVE

- Surface du vignoble : 1 035 ha
- Nombre d'adhérents : 174
- Volumes produits : 27 600 hl
 - dont 73% d'AOC
 - dont 23% d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 11%
 - CHR : 21%
 - GD : 5%
 - Export : 17%
 - Vrac : 46%



DÉGUSTATIONS

LE PÉLARDON



« 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 XIXe.

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. »



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.

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.





DÉGUSTATION FRAISE



Les Paysans de Rougeline

Nous sommes des Paysans, des paysans engagés, qui vivent avec leurs plantes 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, qui se passionnent. Environ 160 familles de Paysans et plus de 2000 paires de mains... Nous sommes essentiellement maraîchers, souvent depuis des générations. Nous cultivons des fruits et légumes avec amour.

Nous cultivons en pleine terre (environ 500 hectares : salades, kiwis, tomates, vigne, blé, maïs, fraises), mais de plus en plus sous serre (environ 280 hectares : tomates, fraises, concombres).

Pour se protéger des intempéries et sécuriser notre activité, diminuer les intrants, tout simplement mieux maîtriser la culture sous tous ses aspects. Nous exerçons un métier manuel. Nos serres, qui ont considérablement évolué sur le plan technique, sont des jardins protégés ou lbn gère un écosystème vivant et fragile, avec laide d'insectes utiles. Une sacrée responsabilité !



Garigette :

- Variété précoce du printemps
- Goût : légèrement acidulé, parfumé, parfait équilibre entre sucre et acidité
- Forme : allongée
- Couleur : rouge intense
- Texture : juteuse
- Utilisation : magique avec une boule de glace à la vanille
- Conservation : dans le bac à légumes du réfrigérateur, sortir à température ambiante 20 mn avant de consommer



LE GOÛT ET LA TEXTURE DE LA FRAISE

Ce sont les glucides – fructose et glucose notamment – qui donnent la saveur sucrée de la fraise. Les acides organiques, eux – acide acétique principalement –, donnent la saveur acidulée.

Quelle que soit la variété, une bonne fraise doit être brillante et ferme. La texture moelleuse est le fait de la présence de pectines parmi les fibres du fruit, un avantage certain pour réaliser des confitures.

LES PAYSANS DE ROUGELINE

541 Avenue de Rome - Grand Saint-Charles - BP 85042 - 66030 PERPIGNAN
Tel : 04 68 85 74 36 - www.rougeline.com



COFRUID'OC, PRODUCTEURS DE VRAIES SAVEURS LA SAVEUR C'EST DU RESPECT



Les producteurs de Cofruid'Oc, engagés sur près de 500 ha, participent à un équilibre régional agricole, écologique et social.

Au cœur du terroir du Languedoc, proche de la Camargue, Cofruid'Oc Méditerranée est l'une des toutes premières entreprises fruits et légumes du sud-est de la France, spécialisée POMMES et ASPERGES. Les poires, abricots et prunes viennent compléter la gamme des produits.

Forts de 50 années d'expérience et de la mobilisation permanente de nos producteurs, nous offrons chaque jour les meilleurs fruits aux consommateurs européens ou plus lointains, les meilleurs fruits d'un

terroir exceptionnel, allant de la bordure méditerranéenne aux contreforts alpins et à la vallée du Rhône.

Cofruid'Oc est animée par la volonté de toujours faire mieux et proposer aux consommateurs un produit d'exception. À tous les niveaux dès la production, par la technique, à la station et la commercialisation, la volonté de Cofruid'Oc est de partager des valeurs de progrès.

Grâce à un esprit de projet et de responsabilité, toujours tourné vers l'avenir, Cofruid'Oc met tout son savoir-faire au service de ses clients depuis plus de 50 ans.

www.cofruidoc.com

VISITE DE LA COOPÉRATIVE COFRUID'OC :



DIDIER CRABOS, Directeur de Cofruid'Oc a accueilli les participantes et présenté avec enthousiasme et gourmandise les productions principales (pommes et asperges) de la coopérative, ses projets de développement avec des marques fortes comme Pink Lady, la Reine des Reinettes gourmandes ou Tasty Granny.

Il nous a également fait découvrir avec passion la station et les nouvelles installations de pré-calibrage inaugurées en septembre 2016, lors de la Fête de la pomme de Saint-Just.



COFRUID'OC

286 Avenue de Saint-Nazaire - 34400 SAINT-JUST
Tel : 04 67 91 90 15 - www.cofruidoc.com

coup de CŒUR de Femmes



CONSOMMONS COOPÉRATIF

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
www.coopdefrance-lr.com



REJOIGNEZ
NOTRE PAGE
FACEBOOK



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