

La Fédération des caves des vignerons coopérateurs de Vaucluse a 100 ans



Créée en 1926, la Fédération des Caves des **Vignerons Coopérateurs de Vaucluse** célèbre, en 2026, son centenaire. Organisation de terrain et de proximité, elle a son siège au Palais du Vin,



Ecrit par Olivier Muselet le 25 août 2026

à Orange, et réunit 27 caves coopératives adhérentes du département. Elle constitue un lieu permanent de concertation et d'échanges entre les caves, en prise directe avec leurs réalités, dans un contexte de crise.

» La filière traverse une crise structurelle et conjoncturelle sans précédent. Beaucoup de vignerons se posent la question de continuer. Les jeunes ne reprennent pas forcément les exploitations. Cela va de pair avec une baisse de la consommation du vin au niveau mondial, plus accentuée encore en Europe. La Fédération se pose de nombreuses questions sur l'avenir et les solutions à apporter à cette crise sans précédent. Nous avons organisé cette année un voyage d'études en Italie, plus précisément en Vénétie. L'objectif était de comprendre les raisons du succès du Prosecco qui est en croissance à deux chiffres depuis 10 ans en vente en France » explique Cédric Chauvet, juriste en droit international, commercialisation à l'export et investissement au sein de la Fédération. » L'idée n'était pas du tout de ramener les clés du Prosecco dans le Vaucluse mais de réfléchir à des méthodes permettant à notre viticulture locale de s'en sortir mieux dans ce contexte très compliqué « .

Un esprit commerçant

Ce voyage d'études a fait ressortir l'aspect commerçant de ces viticulteurs italiens. » On s'est rendu compte en comparaison que l'on vendait mal « . A 90%, les aides publiques vont vers l'amont, à savoir la production. Seuls 8% sont dédiées à l'aval, la communication et marketing. Le budget dédié à la force commerciale à l'export n'est pas assez important selon la Fédération.

Une consommation qui augmente hors europe

» La consommation s'écroule en France et en Europe mais elle augmente dans de nombreux pays dans le monde. L'arrachage des vignes en France est beaucoup plus important que dans les autres pays. Il faut adapter nos vins aux consommateurs plus jeunes et produire des vins faciles comme l'ont fait les Italiens avec le Prosecco en sucré et en bulles » explique Alain Brusset, le directeur de la Fédération depuis 1992. Selon le directeur, le monde du vin s'est offusqué de ces tendances et n'a pas voulu s'adapter aux demandes plus jeunes en restant dans ses valeurs traditionnelles qui plaisent aux plus de 55 ans.

Bien vendre le vin

Pour la Fédération, il y a un gros travail de marketing et de communication du vin du Vaucluse mais une commercialisation plus approfondie est également nécessaire. Il faut glaner des informations auprès des cabinets d'études sur les tendances de consommation dans le monde entier, dans les 10 ans à venir, comme l'ont fait les italiens. » Après ce travail qui permettra d'être adapté à la demande des consommateurs, il faudra remettre une armada de commerciaux à l'export. La France a perdu 12% de parts de marché à l'export, en passant de 22 à 10 en 10 ans, soit une perte de 12 millions d'hectolitres. Le Vaucluse est dans la même tendance « .

Être réactif

Le voyage d'études réalisé en Italie a aussi permis aux directeurs de caves coopératives présents de voir comment les vignerons italiens se sont adaptés. Ils sont en réflexion permanente sur les tendances de consommation de demain. Ils analysent ce qui se boira dans 10 ans et le plantent aujourd'hui. » Nous avons un problème local avec le rouge. Il faut s'orienter vers le blanc. Pour les rouges restant, il faudra

Ecrit par Olivier Muselet le 25 août 2026

peut-être passer sur du concept primeurs pour les jeunes, donnant un vin rouge frais et léger. Nous avons besoin pour cela d'études de consommation sérieuses « .



Une délégation de la Fédération s'est rendue en Vénétie pour comprendre le succès du Proseco Copyright Les Vignerons coopérateurs de Vaucluse

Le plan d'action

Pour sortir de cette crise majeure, il faut une synergie entre tous les acteurs de la profession pour définir un plan d'action. » Il est temps de convaincre tous les conseils d'administration des caves coopératives que le temps est arrivé de s'occuper davantage de l'aval que de l'amont, à savoir le marketing et la valorisation de nos vins pour pouvoir exporter bien davantage nos vins du Vaucluse. De nombreux pays comme l'Inde, le Brésil représentent en effet un potentiel de croissance, compensant les pertes de la consommation en France et en Europe. Au niveau mondial, il manque certains vins dans le monde » explique Alain Brusset.



Ecrit par Olivier Muselet le 25 août 2026

Les missions de la Fédération

Défendre les valeurs de la coopération et des vignerons coopérateurs ; Promouvoir et représenter les caves aux niveaux départemental, régional et national ; Conseiller les caves dans les domaines juridique, fiscal, social et réglementaire ; Préserver le foncier agricole (reprise, transmission, achat) ; Assurer la veille, l'information et l'accompagnement technique (investissements, environnement, sécurité) ; Former les administrateurs et les salariés, aider au recouvrement et défendre juridiquement les caves.

Quelques chiffres

Caves coopératives adhérentes : 27 ; Nombre de coopérateurs : 3 000 ; Surface totale : 19 704 hectares ; Récolte 2025 : 870 583 hl dont Agriculture biologique 105 795 hl et Certifié Haute Valeur Environnementale 145 561 hl.

L'info

Le siège de la Fédération se trouve désormais à Orange, au Palais du Vin. Elle a ainsi rejoint à l'été 2025 les caves particulières déjà présentes dans ce lieu. La Fédération représente 60% de la production totale du département.

Une étude sur le marché mondial du vin en 2026

» [Fabrice Chaudier](#) est un consultant, spécialiste des marchés viticoles, avec qui nous travaillons pour mettre en place des stratégies commerciales pour nos caves adhérentes » explique Cédric Chauvet. Son étude montre la faiblesse de la France à l'export, l'évolution des attentes du consommateur.

En résumé pour la France

Produire du vin (blanc, bulles), bio, cœur et haut de gamme, distribué en France en circuits traditionnels et à l'export ; Aider au stockage ; Créer de la valeur ; S'aligner à la réalité de la demande.

Olivier Muselet