

L'avis du jury

**Le jury a eu un vrai coup de cœur pour le parcours de ce jeune vigneron, entré à la coopérative en stage d'alternance au caveau, progressivement formé à la viticulture, et qui exploite aujourd'hui ses propres vignes et s'implique à la coopérative dont il est même devenu vice-président ! Le rôle de la cave et son soutien à chaque étape du parcours ont été déterminants dans cette trajectoire professionnelle.**

**Sylvie ALEM, présidente de la Cave de Monbazillac**

« Nous avons mis en place depuis 1998 une charte d'accueil pour aider les jeunes à accéder au foncier avec un système de portage, du tutorat et une aide financière et technique. Nous assistons aujourd'hui à un renouvellement de génération : la moyenne d'âge des vignerons coopérateurs est passée de 55 ans en 2000 à 46 ans en 2015, et à 44 ans pour le conseil d'administration. La surface de la cave est également en augmentation.

Ce qu'en dit la coop

Guillaume Barou est entré à la cave coopérative en contrat d'alternance au caveau. Petit à petit, au contact des vignerons passionnés, Guillaume s'est formé et son projet de reconversion s'est concrétisé. En 2006, il s'est installé en fermage sur des vignes appartenant à la cave. En 2014, il a racheté à la cave ces parcelles qu'il exploitait depuis 8 ans. Guillaume exploite aujourd'hui 24 hectares de vignes en appellation Monbazillac et Bergerac rouge. Entré au conseil d'administration de la cave en 2009, il en est aujourd'hui vice-président. C'est un jeune homme exemplaire, toujours prêt malgré la charge de travail sur son exploitation, à se mettre au service de la collectivité, avec des idées modernes et novatrices. Nous sommes fiers de son parcours et de sa réussite. »

**Guillaume BAROU, jeune vigneron coopérateur :**

« Comme le rugby, la coopération est fondée sur des valeurs de partage et d'humanisme. J'y retrouve la solidarité et l'entraide pour passer les épreuves et aussi la joie de partager les victoires. Elle s'appuie sur un collectif avec des caractères et des différences : ce qui est important, c'est de pousser ensemble dans la même direction.

La voix des jeunes

En tant que vignerons, nous devons être particulièrement impliqués dans les enjeux environnementaux et durables. Les coopératives ont tous les atouts pour y répondre. Être coopérateur, c'est aussi être ambassadeur de sa cave, participer à la valorisation de notre modèle. »

## La cave coopérative

En savoir plus sur la cave coopérative de Monbazillac : la cave compte 50 adhérents qui exploitent 850 ha de vignes, et produit environ 30 000 hl de vins, dont les deux-tiers en appellation Monbazillac. Propriétaire historique du château de Monbazillac, la cave accueille de nombreux visiteurs chaque année et leur fait découvrir le modèle coopératif et ses vins.

### Contact :

Cave de Monbazillac

Tél : 05.53.63.65.00

E-mail : [cave@chateau-monbazillac.com](mailto:cave@chateau-monbazillac.com)

[www.chateau-monbazillac.com](http://www.chateau-monbazillac.com)



*Guillaume Barou et Sylvie Alem  
© CCVF*

