

## Coopérative viticole l'Emancipatrice

**Parc :** Verdon

En 2005, les viticulteurs de Quinson ont fait le choix de tendre vers un label de qualité, bonne piste de développement économique local. C'est en 2013 que la récolte ainsi que la vinification est certifiée AB. Les viticulteurs souhaitent alors coupler cet engagement sur les pratiques par une reconnaissance territoriale forte.

La marque Produit du Parc naturel régional du Verdon est attribuée en 2015 pour les vins AB des gammes Quintius et Azur (rouge et rosé).

### Terroir et vignes

« Les Vignes que nous cultivons en Agriculture Biologique proviennent de 3 exploitations qui s'étendent sur 45 hectares sur le territoire du Parc. »

Ce sont des cépages sélectionnés qui suivent un cahier des charges défini par le décret d'appellation et d'indication géographique (IG). Il s'agit essentiellement de grenache, cinsault, syrah et cabernet.

Au-delà de cette culture c'est une approche différente. Des Hommes qui travaillent la vigne dans son environnement naturel avec beaucoup d'observation et sans pesticides, ni insecticides. La production est contrôlée par le référentiel de production « AB », une traçabilité des interventions est effectuée du vignoble et à la cave. La vinification se fait suivant une grille d'audit et la cave traite les déchets de distillation, les effluents et collecte les emballages.

Les viticulteurs entretiennent les éléments paysagers dans la conduite du vignoble : conservation des haies, alignement, puits, cabanons ou arbres isolés et réduisent leur utilisation du cuivre en dessous des normes AB. Les parcelles sont mises au repos au moins 5 ans avant plantation.

« *Maintenir une petite agriculture locale responsable, c'est maintenir nos paysages et protéger la biodiversité. Au fil des années nous constatons une évolution de la vie végétale et une augmentation des insectes sur nos parcelles Bio.* »

### Cave coopérative de Quinson et Pierrevert

La « Coopérative Vinicole des Coteaux de Pierrevert » demeure la seule coopérative vinicole du département des Alpes de Haute Provence, après une fusion en 1992 avec les coopératives de Villeneuve et de Quinson et en 1998 avec la Coopérative de Manosque. Trois points de vente ont été conservés (Pierrevert, Quinson et Villeneuve).

La boutique de la cave coopérative de Quinson informe et sensibilise les visiteurs par mise en valeur des cuvées « parc », des dégustations gratuites ainsi que des visites.

### Coup de coeur:

A l'été 2016, la cave de Pierrevert propose d'accueillir les marchés paysans du Verdon sur son esplanade tous les mercredis. C'est ce que l'on appelle l'esprit coopératif.

### Nous parlons:

Français

### Visite de l'entreprise possible:

Oui

### Horaires:

Ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30

Fermé les Mardis et Jeudis ainsi que les dimanches et les jours fériés

### Site internet :

[Cave de Pierrevert](#) <sup>[1]</sup>

Bénéficiaires de la

▼ marque

Timothée  
Espitalier  
Joel et Eric  
Pourrière



▼ Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Téléphone

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Message

[cave.quinson@orange.fr](mailto:cave.quinson@orange.fr)

---

Soumettre

---

**Source URL:** <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/cooperative-viticole-lemancipatrice>

**Liens**

[1] <http://www.cave-pierrevert.com/presentation.html>