

## Le Mas des justes se met en scène

Samedi 3 juin, la Scic Sur le Chemin des Cévennes propose un concert gratuit au Mas des justes, dans le Gard : une autre façon de découvrir ce domaine viticole qui prône une agriculture vertueuse et produit un vin bio de qualité.

**Faire connaître le domaine viticole du Mas des justes au travers d'événements artistiques**, telle est une des nombreuses ambitions de la jeune **Société coopérative d'intérêt collectif (Scic)** Sur le Chemin des Cévennes, implantée à Saint-Just-et-Vacquières, dans le Gard. **Samedi 3 juin**, le concert de Roulib', groupe de musiques créoles, inaugurerait les **soirées intitulées Justes en scène** et programmées deux fois par an. Une pour ouvrir l'été, début juin, et l'autre pour le clore, fin août.

« Nous organisons déjà des événements, explique Ambre Guinebert, l'une des deux salariés de la Scic, mais nous les réservons à nos sociétaires. » C'est en effet un **collectif qui s'est mobilisé pour racheter ces vignes**, en quête d'un repreneur, afin de sauvegarder le patrimoine local. L'idée, impulsée par la cave coopérative de Saint-Maurice de Cazeville en 2019, s'est concrétisée rapidement grâce à **l'implication de nombreux acteurs locaux**, dont Alès Agglo. Créée en avril 2020, la Scic compte aujourd'hui **203 sociétaires** (personnes physiques ou morales), **venus de différents horizons**.

« Nous livrons notre raisin à la cave Saint-Maurice. Elle se charge de la vinification, dans des cuves qui nous sont réservées, et de la mise en bouteille. » Les trois rouges, le rosé et le blanc de noir **IGP Cévennes** ainsi produits sont tous **biologiques et biodynamiques, labellisés par Demeter**. La préservation de la **biodiversité** est en effet au cœur du projet.

« Dans le contexte du changement climatique, nous souhaitons que nos **pratiques** soient le plus possible **respectueuses de l'environnement** », insiste Ambre en tant qu'ingénieure agronome. Les différents cépages rouges (cabernet, carignan, cinsault, grenache rouge, merlot, mourvèdre et syrah) et blancs (grenache blanc, viognier et, depuis février, soreli et floral) occupent ainsi que 13 hectares sur les 16 que compte le domaine. Avec l'aide d'Agrooof, un bureau d'études également sous statut coopératif, les **haies** ont regagné leur place en bordure des parcelles. Devant le mas, ancien restaurant où se trouvent désormais la boutique et les bureaux, l'une d'elle associe arbres et culture, selon le principe de **l'agroforesterie**. « C'est notre parcelle-vitrine, explique Ambre, celle des expérimentations. » Une autre, plantée de romarin et d'essences compatibles avec la pollinisation, accueillent des **ruches**, gérées par La Ferme des clos d'Uzès et dont le miel est vendu, tout comme le vin, en direct au mas.

Pour toucher des yeux cette **harmonie entre faune, flore et vignes**, il suffit de se balader sur le **sentier pédagogique** aménagé en partenariat avec l'Agglo. Au départ du domaine, il fait une boucle dans la garrigue et permet, grâce à aux panneaux explicatifs qui le jalonnent, de découvrir l'histoire et les pratiques de ce vignoble, exemplaire à tous points de vue.



Frédéric Kchouk, régisseur du domaine, veille sur les vignes du Mas des justes. @Vinanimus

 Mas des justes 

452 route de Vacquières

30 580 Saint-Just-et-Vacquières

masdesjustes.com (boutique en ligne)



**Samedi 3 juin**

- Ateliers de 17h à 19h (*libres et gratuits*)
  - Concert de 20h30 à 22h30 (*gratuit sur réservation*)
- Bar et foodtrucks sur place*

**Contacts presse**

Aurélie Mexandeau // [amexandeau@scop.coop](mailto:amexandeau@scop.coop) // 06 40 15 77 02  
Marion Danton // [mdanton@scop.coop](mailto:mdanton@scop.coop) // 04 67 06 07 58