



HAL
open science

Quand les acteurs se mêlent d'ontologie

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Quand les acteurs se mêlent d'ontologie. Revue d'Anthropologie des Connaissances, 2011, 5 (2), pp.437-462. 10.3917/rac.013.0437 . hal-02644039v2

HAL Id: hal-02644039

<https://hal.inrae.fr/hal-02644039v2>

Submitted on 16 Aug 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

QUAND LES ACTEURS SE MÊLENT D'ONTOLOGIE

GENEVIÈVE TEIL

RÉSUMÉ

Les Appellations d'Origine Contrôlée traversent à nouveau une crise. La notion de « terroir » qu'elles protègent soulève depuis longtemps la polémique ; elle est suspectée n'être qu'une construction imaginaire. Mais cette fois-ci, ce sont des vignerons qui en dénoncent le laxisme réglementaire : pour eux, les terroirs sont bien une réalité, mais il faut en « durcir » la réglementation. Cet article analyse les différentes interventions des acteurs à propos du terroir : les sciences « objectives », les producteurs de vin défenseurs d'un « retour au terroir » et les pouvoirs publics. Ces derniers exigent qu'une certification publique repose sur des critères objectifs de la présence du terroir. Faute de parvenir à stabiliser des listes de critères le définissant, les sciences « objectives » sont tentées de conclure au caractère illusoire, de « pure » construction sociale, du terroir. Pourtant, les producteurs – et leurs clients – n'ont aucune peine, eux, à évaluer la qualité de terroir des vins et y appuyer des stratégies commerciales de différenciation qualitative. Faut-il emboîter le pas des chercheurs et dénoncer la méprise des vignerons et buveurs ? L'analyse de l'instrumentation de la preuve par les deux partis montre qu'une partie essentielle du différend repose sur l'ontologie de la notion de terroir : une « chose » dont on doit pouvoir garantir la présence pour l'administration par des tests objectifs fournis par la science ; une expression à produire et faire émerger pour les producteurs, sans qu'elle puisse être jamais stabilisée *a priori*. Dans les deux cas, la garantie de la présence du terroir ne repose pas sur les mêmes procédures d'instruction de la preuve. Les objets en forme de « chose » ont une existence autonome et indépendante prédéterminée. Elles sont observables de « l'extérieur » sans en ressentir de perturbation. Au contraire, les objets en forme de « produits »

ne peuvent être analysés indépendamment de leur processus d'élaboration. Ils sont le résultat d'une quête toujours incertaine *a priori* et ne se laissent donc pas saisir par des critères prédéfinis. L'article poursuit la discussion en cherchant à préciser la nature de cette différence : s'agit-il d'un postulat philosophique sur la nature du monde ? Ces deux ontologies sont-elles exclusives l'une de l'autre ? Exigent-elles des précautions méthodologiques ?

Mots clés : incertitude, sociologie des sciences, objet, science et société, certification, preuve

I. INTRODUCTION

La question de la présence des objets dans les collectifs a resurgi depuis les années 1970 avec une question nouvelle apportée par la sociologie des sciences, celle de la vérité de leurs représentation par les sciences « objectives », « expérimentales », « dures »¹... (Kuhn, 1983; Latour et Woolgar, 1979). Pour expliquer cette caractéristique des connaissances scientifiques, la sociologie a mis en place un programme destiné à montrer comment la vérité est le résultat d'une activité de vérification et non celui de la « découverte » d'un ailleurs transcendant. Ce point reprend précisément la définition que William James en donne dès le début du XX^e siècle (James, 2007), c'est pourquoi nous l'appellerons la sociologie pragmatiste des sciences, la différenciant ainsi d'autres programmes similaires de sociologie (Merton, 1973 [1942]), de sociologie constructiviste (Bloor, 1976) ou relativiste (Collins et Pinch, 1993). L'intérêt majeur de ce programme pragmatiste est de redonner un contenu à la « vérité scientifique » que le programme constructiviste, par exemple, avait tendance à réduire à des interactions ou jeux sociaux.

Cette façon de procéder tranche aussi définitivement avec les programmes épistémologiques dualistes-positivistes² qui ont connu un point culminant avec les travaux du cercle de Vienne ou la notion de « vérifiabilité » de K. Popper (Popper, 1973). La question y est en effet envisagée comme la mise en évidence d'une propriété intrinsèque de la production scientifique, indice de sa vérité. Plutôt que de rechercher dans le résultat de la production scientifique lui-même, le programme pragmatiste élargit son objet de recherche aux processus de vérification et aux réseaux de métrologie qui enserrent ce résultat (Latour,

1 Il est sans doute possible de mieux caractériser ces façons de produire de la connaissance par la possibilité d'extériorisation de l'observation qu'elles accordent au chercheur producteur de connaissance qui suppose aussi une philosophie dualiste du monde. On pourrait donc éviter cette longue liste toujours un peu embarrassante par l'expression « les sciences de l'observation ».

2 Par dualiste, nous entendons cette hypothèse rationaliste qui distingue le monde extérieur et la raison qui le contemple, que l'on retrouve dans tous les programmes des sciences « dures », « expérimentales », « objectives »...

1989, 1993). La « nature » saisie par les sciences n'est pas la « vraie nature » cachée sous les apparences des phénomènes, mais une nature plus fortement et plus largement tenue par l'activité scientifique. La connaissance scientifique y gagne en pluralité, le processus de vérification peut emprunter plusieurs voies, il n'est jamais terminé ; mais, point essentiel, les différentes façons de produire de la connaissance peuvent être différenciées selon leur « force », c'est-à-dire leur capacité à « enrôler » et « tenir » le monde (Akrich Callon et Latour, 2006 ; Latour, 1984). La différence entre le vrai et le faux perd en radicalité ; elle devient une différence de degré dans la façon dont les énoncés sur le monde sont capables de « tenir » ce monde. Elle permet de repenser la mise en débat des connaissances scientifiques par les citoyens par exemple, sans faire de ces conférences des « cours » où les profanes « apprennent » la science (Boy, Donnet, Donnet et Roqueplo, 2000). Réciproquement, cette différence de degré peut toujours être réinterprétée dans les programmes épistémologiques comme une propriété des objets scientifiques et notamment une différence de « précision » des modèles ou représentations scientifiques : la connaissance scientifique est précise et pointe très fidèlement son objet ; celle des profanes est floue, brouillonne et réfère très imparfaitement au réel. Les deux interprétations dualiste-positiviste et pragmatiste ne sont donc pas en farouche opposition : le programme pragmatiste a certes permis de sortir de la tautologie de la vérité de l'interprétation positiviste de la connaissance, mais la différence entre connaissances « expertes » et « profanes » a une interprétation dans chacun des deux programmes.

En revanche, la rupture entre les deux interprétations dualiste et pragmatiste revient lorsque les sciences « objectives » ne parviennent pas à associer un référent aux notions « profanes », lorsque le processus de vérification échoue et qu'il n'est plus attribué au caractère inachevé ou imparfait des connaissances³.

Du fait de cette impossibilité, les forces magiques des objets, la sorcellerie, l'astrologie, les ovnis, la religion deviennent des « inventions irrationnelles » des « constructions sociales » ou « symboliques », le réceptacle d'un surplus de significations produites par la pensée (Lévi-Strauss, 1974 [1958], 211), un effet de la croyance partagée (Evans-Prichard, 1972 [1951]), des créations psychologiques (Apfelbaum, 1998 ; Ferrières, 2002), bref des idées performatives apposées à des objets et générant leurs propres croyances, rites... (Durkheim, 1998 [1960]), de même que les dieux sont obligés de prendre une forme matérielle pour se faire connaître⁴. Dans ce cas, la capacité d'action ne peut plus être vue comme étant tirée de l'objet, ce qui amène à conclure qu'elle lui est *arbitrairement* associée. Les sciences « objectives » dénoncent alors les

3 Marcel Mauss, James Frazer voient plutôt dans la sorcellerie, la magie et la religion une organisation préscientifique de production de connaissances et donc un travail à poursuivre plutôt qu'un échec.

4 Certaines explications fonctionnalistes maintiennent l'idée que le contenu symbolique est le reflet ou la traduction d'un contenu physiologique ou matériel que les sciences objectives ne manqueraient pas de voir (Crawley, 1927 ; Evans-Prichard, 1977 [1965]). Mais il est parfois difficile de rapporter les notions profanes à de tels contenus (Hertz, 1907 ; Mauss, 1926).

« fausses attributions » de propriétés ou les « notions infondées » de savoirs d'acteurs aveuglés par leur croyances ou leur psychologie et qui ne cherchent pas à les vérifier, ce que réfutent bien entendu les acteurs et avec eux, les comptes rendus pragmatistes de leur action.

Cherchant à dépasser la controverse, des auteurs ont proposé une interprétation de cette rupture, montrant comment des objets peuvent exister et agir alors même qu'ils ne réfèrent à rien d'autre qu'une pure création mentale. Les dispositifs de « non-référenciation » sont assez variés. Jeanne Favret Saada interprète la sorcellerie comme un processus de régulation des liens sociaux. Elle décrit bien un dispositif de preuve et de recherche de cause mais les objets y jouent toujours explicitement le rôle de signe « qu'autre chose est en jeu » ; la cause des malheurs n'est pas à rechercher dans les vaches qui meurent, les automobiles qui ont des accidents, mais dans les intentions – toujours malveillantes – d'autres personnes (Favret-Saada, 2009). Dans le cas des ovnis, Pierre Lagrange suggère que le processus de référenciation aux objets est toujours interrompu par la volonté tenace et performative de ceux qui savent que les ovnis existent de maintenir ce secret (Lagrange, 2007). Élisabeth Claverie enfin, à propos des apparitions de la Sainte-Vierge décrit la coexistence de deux mondes différents, celui des pèlerins et celui des « autres », mis en contact l'un avec l'autre par la notion d'apparition mais dans lesquels l'instrumentation de la preuve n'est pas la même (Claverie, 2003).

Faut-il en conclure que les connaissances profanes sur lesquelles les sciences objectives ne parviennent pas à mordre résultent effectivement d'un processus de subtilisation ou de débrayage du référent ? La question est importante car elle interroge le monopole des sciences « objectives » dans l'inventaire des objets qui peuplent le monde. Si l'incapacité des sciences à saisir les objets n'était pas seulement due à des dispositifs ou processus de rupture de la référenciation, elles manqueraient alors « ce dont il est question » dans les situations problématiques qui lui sont soumises.

Cet article tente de creuser cette question à propos d'un objet particulier, le *terroir* des vins⁵. Le *terroir* est décrit comme un mixte de nature, de savoir-faire, de pratiques, de tradition, de mémoire d'expériences passées... Son existence est depuis longtemps l'objet de multiples controverses qui n'ont pas empêché le développement d'une importante économie viticole fondée sur la « qualité

5 Les analyses du *terroir* présentées dans cet article s'appuient sur deux ensembles d'études de terrain à propos du vin depuis sa production, jusqu'à sa consommation, en France et en Espagne (Teil 2004 ; Teil et al., 2011 (à paraître)). Le premier, en partie financé par l'INRA, était dédié aux questions de qualité gustative, le second, financé par le ministère de l'Écologie, du Logement et de l'Aménagement du Territoire (MELAT), a profité de la collaboration de cinq chercheurs, S. Barrey, S. Blanchemanche, F. Charpigny, P. Floux, A. Hennion et G. Teil ; il a ajouté des questions de qualification environnementale. Les premières études ont recouru à diverses techniques d'enquête allant de l'interview à la participation ; les secondes se sont fondées sur un large ensemble d'entretiens (plus de 230), longs (de 1 à 3 heures), plutôt non directifs et menés par l'équipe des chercheurs du programme. Il a réuni outre un large corpus de textes rattachés aux questions viticoles et environnementales.

de terroir » des vins. Depuis quelques années, le terroir connaît une nouvelle controverse : cette fois-ci, elle n'a pas pour enjeu d'affirmer ou de nier son existence, mais d'en corriger les « dérives »⁶.

Des producteurs se plaignent en effet de la « dérive » commerciale de la qualité de terroir des vins protégée par les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Ils dénoncent l'attitude de confrères qui prennent leurs terroirs pour un « acquis », les détruisent par des pratiques incompatibles avec leur préservation et en viennent même à oublier ce qu'est la qualité de terroir de leurs vins. Pire encore, le détournement de la notion de terroir par la recherche de rentabilité à court terme, qui porte certains de leurs collègues à faire pression sur les réglementations pour ajuster la notion de terroir sur des interprétations plus commerciales de la qualité des vins, avec pour conséquence de miner la différence portée par les AOC viticoles. Ces défenseurs de la qualité de terroir appellent donc les pouvoirs publics à lancer une réforme de ces AOC pour écarter ces pratiques et protéger plus efficacement les terroirs.

Pour assurer une protection plus stricte des terroirs, les pouvoirs publics demandent des « critères objectifs » plus stricts permettant de mieux cerner ces terroirs. Or les sciences agroclimatiques et physiologiques mobilisées à cet effet échouent à produire une liste arrêtée de tels critères. Nombre de chercheurs en concluent que le terroir n'est qu'une « illusion sociale » et donc que cette tâche est vaine. Mais faut-il se ranger à leur conclusion et expliquer aux producteurs que ces terroirs qu'ils cherchent à toujours mieux exprimer sont de simples noms qui ne réfèrent à aucune réalité matérielle ? Que la réglementation des AOC qu'ils veulent voir durcir ne fait qu'encadrer la production de fumée ?

Dans l'esprit de la sociologie pragmatiste des sciences, nous commençons par décrire rapidement les efforts répétés de ces scientifiques pour faire émerger une notion acceptable de terroir, puis ceux des producteurs. La comparaison entre les deux montre que les attendus sont bien différents de part et d'autre. Mais ils ne se limitent pas à une question de méthode ; elle déborde sur la question de l'ontologie de l'objet de terroir. Pour les sciences agroclimatiques et physiologiques, le terroir doit pouvoir être transformé en une chose autonome, tandis que, pour les producteurs, il ne doit surtout pas en devenir une. Ces attentes contradictoires envers l'ontologie même de la notion de terroir expliquent les divergences entre adeptes du terroir et scientifiques sceptiques et engagent les pouvoirs publics à repenser la notion de preuve et de garantie de la présence du terroir.

6 Le film et la série Mondovino de J. Nossiter reprend cette dénonciation de la « dérive commerciale » des grands crus et le souci de terroir que mettent en avant ces producteurs.

2. LE TERROIR, « CHOSE » SCIENTIFIQUE ET « PRODUIT » DE VIGNERONS ?

Outre des contraintes techniques de viticulture et de vinification, les AOC reposent sur un test gustatif de reconnaissance de la typicité d'un vin. Pour les pouvoirs publics qui cherchent à limiter les dérives de la qualité de terroir, il « suffit », pour durcir la garantie apportée par les AOC, de rendre les critères de reconnaissance plus stricts et donc de définir plus étroitement les terroirs.

Les pouvoirs publics demandent donc un ensemble de critères définissant plus précisément chacun des terroirs ; les scientifiques sont appelés à la tâche.

2.1. Le terroir selon la science

Le terroir, selon les sciences techniques et expérimentales, n'existe que s'il peut être isolé « objectivement », c'est-à-dire que sa présence peut être reconnue en soi, de façon indépendante de la volonté, des intérêts, des attentes... de ceux qui le cherchent ou prétendent le trouver.

On peut distinguer deux démarches de « preuve » de l'existence du terroir : la première adoptée par les sciences techniques agricoles cherche à identifier l'ensemble complexe de *causes*, pédologiques, météorologiques, vitivinicoles, dont on peut tracer les effets dans les propriétés des vins. La seconde suivie par les sciences du goût cherche plus précisément à savoir si des différences entre des goûts de vins peuvent être rapportées à leur provenance géographique et leur millésime.

2.1.1. Les sciences agroclimatiques

Malgré des efforts répétés (Bennett, 2007 ; Bohmrich, 1996 ; Fischer et Bauer, 2006 ; Morlat, 1998 ; Saxton, 2002 ; Thelier-Huche et Morlat, 2000), la qualité de terroir des vins rentre difficilement dans des critères. Les variations observées d'un millésime à l'autre peuvent être plus importantes que les variations géographiques, les variations intra-terroir, plus grandes que celles entre des terroirs différents. Les scientifiques ne parviennent pas à associer des combinaisons d'éléments pédologiques, climatologiques, agronomiques, vitivinicoles à des qualités spécifiques des vins alors même que la liste des « facteurs de variation » ne cesse de s'allonger (Deloire, Vaudour, Carey, Bonnardot et Van Leeuwen, 2005 ; Turner et Creasy, 2003) avec l'introduction du cultivar ou clone de vigne utilisé (Pereira, Gaudillere, van Leeuwen et al., 2006), ou encore la faune microbiologique indigène (Renouf, Miot-Sertier, Strehaiano et Lonvaud-Funel, 2006) par exemple.

Faute de parvenir à pointer la qualité de terroir à l'aide d'indicateurs simples de présence, cette notion est, pour un grand nombre de scientifiques, un concept

douteux⁷ (Anon, 2007 ; Deloire Prévost et Kelly, 2008). L'autolimitation des pratiques vitivinicoles par les vignerons devient suspecte puisqu'il est difficile de lui associer *a priori* des effets sur le goût des vins. L'activité déployée par les acteurs autour de la qualité de terroir est alors analysée comme un travail de « construction » qui fait du terroir un artefact « culturel » (Gade, 2009), une « production humaine » (Berard et Marchenay, 2000 ; Crenn et Techoueyres, 2007 ; Demossier, 2000 ; Gade, 2004) et non l'expression d'une « cause externe objective » (van Leeuwen et Seguin, 2006). La recherche économique en particulier s'est investie tantôt dans l'analyse du soupçon de « construction exclusivement sociale » (Gergaud et Ginsburgh, 2008 ; Josling, 2006 ; Allaire et Sylvander, 1997), tantôt dans la promotion du terroir au nom d'autres effets non gustatifs, collatéraux de cette façon de produire, et en particulier le développement durable et les effets secondaires positifs que l'on peut en attendre sur l'économie (BassettBlanc-Pamard et Boutrais, 2007 ; Barham, 2003) ou le social (Crenn et Techoueyres, 2007).

2.1.2. Les sciences du goût

La preuve du terroir a été aussi soumise aux sciences du goût : la neurophysiologie et l'analyse sensorielle notamment. Elles interprètent la perception comme un processus de transformation d'un stimulus envoyé par un objet gustatif (au sens large du goût et des arômes), reçu par un sujet et traité par le système neurologique et le cerveau pour lui en fournir une image sensorielle (AmerinePangborn et Roessler, 1965 ; Sauvageot, 1982 ; Barthélémy, Clément, Danzart et al., 1990 ; Mac Léod et Sauvageot, 1986 ; Booth, 1992 ; Bertino et Lawless, 1993). Entre le stimulus et l'image, le signal est soumis à de très nombreuses « influences » psychologiques, sociales, culturelles... C'est pour les éliminer que les dispositifs expérimentaux d'analyse sensorielle recourent à la dégustation à l'aveugle dans laquelle le sujet ne sait pas ce qu'il goûte et ne peut donc pas, volontairement ou non, influencer le traitement de l'information sensorielle⁸. Ils visent à obtenir une représentation, verbalisée par le sujet⁹, de la perception biologique du stimulus gustatif protégé de toute influence.

La dégustation à l'aveugle donne des résultats bien différents de la dégustation en clair. Des professionnels reconnus compétents n'y font pas le même classement des grands et des petits vins. Les sciences du goût en déduisent que les « influences psycho-sociales » sur la perception sont très fortes (Mac Léod et Sauvageot, 1986 ; Barthélémy, Clément, Danzart et al., 1990).

7 Les chercheurs qui défendent cette notion répondent qu'elle n'est pas assez bien explicitée et qu'il faut par conséquent poursuivre le travail d'inventaire et d'identification du terroir (Cadot, 2006). Mais ils ne parviennent pas à éteindre le soupçon que génère l'incapacité de la recherche à produire une définition du terroir.

8 Cette capacité reste néanmoins limitée aux influences non incorporées, celles qui ne transforment pas durablement le fonctionnement de la physiologie et la manifestation de ses préférences, par l'habituation notamment.

9 Pour éviter les difficultés et influences liées à la verbalisation, ces recherches recourent de plus en plus à l'analyse RMN du cerveau qui produit des images cérébrales du stimulus gustatif.

Cependant, malgré l'emploi de la dégustation à l'aveugle, les représentations fournies par différents goûteurs restent très variées. L'incapacité de l'analyse sensorielle à réduire les représentations d'un même produit par différents goûteurs a conduit certains de ces chercheurs à déclarer les goûts alimentaires « idiosyncrasiques », « personnels » et « incommensurables » (Mac Léod, 2008) à cause de l'irréductible diversité de nos physiologies (Faurion, 1988, 1992). Ce résultat invalide *a priori* toute possibilité de test gustatif de la qualité des vins. En effet, que le terroir existe ou non, le goût, même protégé des influences qu'il subit, est un phénomène tellement personnel que le terroir ne peut donner lieu à « un goût de terroir » identifiable indépendamment de la personne qui l'éprouve. Il est immanquablement diffracté et rendu non reconnaissable par les physiologies des dégustateurs.

2.1.3. Deux hypothèses sur la nature du terroir

Les travaux ci-dessus s'appuient sur deux hypothèses :

Le terroir doit pouvoir être connu de façon « objective », c'est-à-dire indépendante de l'observateur. Les objets de ces sciences sont des « choses » que l'on doit pouvoir saisir à travers une conjonction définissable *a priori* de caractéristiques, naturelles ou humaines, dont la présence produit des « effets » eux aussi définissables *a priori* et reconnaissables dans le vin. La garantie de ce que l'on a bien une « chose » et non « rien », repose sur les caractères stables, répétables de ses effets propres au terroir, c'est-à-dire indépendants du reste du monde.

L'interprétation du terroir comme une chose permet d'assurer qu'il existe en lui-même, c'est-à-dire indépendamment des personnes amenées à la reconnaître ou l'utiliser. Mais elle exige aussi des choses qu'elles se livrent pleinement et entièrement aux épreuves des scientifiques qui cherchent à les connaître. Contrairement aux personnes que l'on interroge dans les sondages, le terroir, chose autonome et indépendante, ne sait pas non plus qu'il est questionné, ne réprime, ni n'oriente sa réponse en fonction de la personne qui l'interroge. La nature-chose se donne totalement et en confiance à l'interrogation des dispositifs scientifiques.

Ces deux points sont cruciaux et constituent, comme l'ont noté des personnes interrogées dans le cadre de notre enquête, un point d'achoppement entre les acteurs et les scientifiques auxquels il est souvent reproché de réduire le terroir aux seuls éléments « naturels », « objectifs ». Les scientifiques contestent cette accusation, assurant qu'ils prennent bien en compte les pratiques *objectivées* des acteurs : une fois les pratiques listées et transformées en paramètres, le terroir combinat naturel et humain continue d'être une « chose ».

Cette façon de rendre compte du terroir est-elle la seule possible ? Pour répondre, nous proposons de nous tourner vers d'autres experts du terroir, les producteurs eux-mêmes, du moins ceux qui se disent les plus attachés au terroir et il ne sera plus question que de ces producteurs-là dans la suite de l'article.

2.2. Le terroir selon les producteurs

Quels que soient les doutes des scientifiques au sujet du terroir, son existence est une évidence pour ces producteurs : dans aucun entretien il n'a été question de la moindre hésitation à son endroit ; mais son expression dans les vins ne va pas de soi. Il ne se livre pas docilement lors de l'élaboration du vin.

2.2.1. Le terroir résultat d'une production

Pour les vigneron, le terroir est non seulement un partenaire dans l'élaboration du vin de terroir, mais aussi un auteur qui attache au vin sa propre patte, d'où sa qualité « de terroir ». Cependant, il requiert pour s'exprimer un intermédiaire indispensable, le vigneron. En effet, nul raisin ne donne seul du vin, mais plutôt du vinaigre. Le vigneron joue donc un rôle essentiel de révélateur. Mais en bon interprète d'une partition, il ne doit pas gommer les qualités d'une œuvre par une exécution trop voyante et doit ainsi se retenir de toujours trop intervenir pour permettre que le terroir s'exprime.

Ici, deux points de vue s'affrontent : les vigneron « naturalistes » et les « interprétationnistes ». Le courant des « vins naturels », très hétérogène, est connu des amateurs de vins ; il promeut un retour de la fabrication des vins vers des techniques plus naturelles et artisanales, vers des vins moins sophistiqués et « technologiques ». Les plus extrémistes, les vigneron « naturalistes », militent pour un vin « le plus naturel possible », autrement dit, pour l'effacement maximal du vigneron. Le terroir est alors tenu de se manifester au plus fort dans le vin.

Ils refusent, par exemple, de mettre du soufre, accusé de masquer ou modifier l'expression du terroir. Le soufre est utilisé comme antibactérien et antioxydant, et les adversaires du « sans soufre » reprochent à cette pratique au contraire de cacher le goût du terroir derrière les notes d'oxydation trop marquées des vins. Les « pro » sans soufre rétorquent qu'elles font partie du terroir, alors que les « contre » les disent exogènes et reprochent aux premiers un « ne pas faire » qui en fait trop. L'interprétation n'est pas seulement un effacement, mais aussi une mise en valeur du terroir, ce qui suppose des choix et une mise en forme de ses caractéristiques :

« Nous ne rajoutons surtout pas de levure, c'est le premier point ! Après par contre il faut réfléchir, il y a plein d'éléments très complexes. Par exemple, les températures de fermentation : en dessous d'une certaine température de fermentation, certaines levures ne fonctionnent pas et on peut avoir des déviations de goût, etc. Donc il faut quand même connaître son truc. Certaines levures – des brettanomyces – donnent des goûts très désagréables au vin, et ce sont des levures naturelles. Donc on pourrait dire : "quel goût de terroir !". Non, ce sont des levures qu'on n'a pas sélectionnées, on ne leur a rien demandé, elles viennent et donnent des goûts d'écurie, une écurie pas propre en plus, et ces goûts-là sont naturels. » (Vigneron bio I4, PdL, FC : 4)

L'expression du terroir dans un vin est ainsi le résultat d'un travail de production de cette expression qui mêle un vigneron, son engagement, son savoir-faire, sa compétence, son interprétation, les techniques qu'il utilise, son vignoble, la météo.

2.2.2. L'appréciation de l'expression du terroir, une double production

Ce travail de production est lui-même distribué dans le collectif des vignerons qui s'attèlent à cette tâche.

Pour apprécier le résultat de leur production, les vignerons goûtent et regoûtent, comparent très régulièrement leurs vins et ceux des autres. Ils ne sont pas les seuls. Toutes les personnes intéressées par le terroir y contribuent également et tout particulièrement les critiques vinicoles (Teil, 2001).

Tous recourent largement à la dégustation à l'aveugle. Ses résultats parfois surprenants renouvellent la perception des vins ; elle est réputée fournir une image « objective » de la qualité gustative de leur vin, libérée des « idées préconçues » qui peuvent orienter la dégustation. Mais cette technique ne libère pas des « goûts » du dégustateur ; de plus, elle a pour inconvénient de masquer ce qui est dégusté et donc d'empêcher le travail d'analyse du goût qui permet de rapporter un goût de vin à un projet du vigneron, d'y faire la part entre ses intentions et ses réalisations, et aussi entre les goûts du dégustateur, ce à quoi il se sait « sensible » – ou non, et ce qu'il perçoit du vin, que d'autres laisseront peut-être dans l'ombre. Elle n'est donc pas la seule technique de dégustation utilisée.

Pas plus qu'un vin n'est jamais la simple traduction de son terroir, un commentaire de dégustation n'est la simple description du goût de ce vin. Pour démêler les multiples composants de l'expression du terroir ou de leur goût, les dégustateurs se livrent à une analyse critique du jugement au sein de laquelle les contributions du vin – le terroir, le producteur, ses interprétations, ses intérêts, son expérience, sa compétence, ses intentions, ses méthodes de travail – mais aussi du dégustateur, ses goûts, ses techniques de dégustation, le contexte... sont réfléchies, pointées grâce à la répétition des dégustations et la confrontation de leurs résultats. Ainsi, contrairement aux préconisations des dispositifs d'analyse sensorielle qui cherchent à isoler les dégustateurs afin de mieux les prévenir de toute influence, les vignerons et dégustateurs qui veulent saisir l'expression des terroirs dans les vins multiplient les techniques et contextes de dégustation, s'informent de ce qu'ils goûtent, ne cessent de comparer leurs analyses avec celles des autres et s'appuient sur leurs jugements pour mieux orienter ou réorienter le leur.

L'analyse de l'expression du terroir prend appui sur l'examen de l'engagement du producteur dans l'élaboration d'un vin de terroir et des techniques qu'il mobilise à cet effet : le goût différent des vins de terroir ou des vins naturels

est-il dû à une redécouverte du terroir ou à un manque de savoir-faire ou d'investissements des vigneron, ou encore à l'engouement des « bobos parisiens » pour tout ce qui sort du rang ? Mais cette analyse ne repose pas sur une délimitation *a priori* de champs économique, psychologique, social... Pas plus que les scientifiques, les dégustateurs n'y parviennent. C'est l'analyse critique *a posteriori* de chaque vin qui permet parfois d'y déceler un intérêt commercial de producteur, ou un souci environnemental, un effet technique ou encore une expression du terroir.

Pour pouvoir s'appuyer sur les jugements des confrères, il est nécessaire de faire, pour eux comme pour soi-même, le départ, même grossier, entre les « goûts » ou les compétences, le goût du vin et l'effet des techniques employées. Ainsi, tout jugement d'un pair est toujours à la fois un jugement du goût du vin, un jugement des goûts du juge et une évaluation des techniques de dégustation. De même, il est toujours aussi un jugement d'un terroir et de ses caractéristiques, des compétences d'un producteur, de la pertinence de ses méthodes et de son interprétation du terroir. Ces outils analytiques qui décomposent le processus de production du vin ou l'acte de dégustation font apparaître *a posteriori* des possibilités de comparaison entre différents vins, jugements, techniques.

2.2.2. *L'existence doublement distribuée du terroir*

Le terroir, tel qu'il est apprécié par les vigneron et dégustateurs, n'est pas la réalité généreuse des scientifiques qui se livre à quiconque veut bien l'écouter pour peu qu'il se protège de toutes les influences. Il se produit, s'apprend, se cherche, se découvre à plusieurs. Le terroir est distribué dans les nombreux vins qui l'expriment. Le jugement sur le terroir est lui aussi distribué, modalisé selon les différents juges et techniques de dégustation qui l'évaluent. Le terroir est une production *distribuée* ; son appréciation l'est aussi. La mise à l'épreuve du terroir forme presque l'antipode de la dégustation isolée, unique, peu ou faiblement comparative, nécessairement aveugle de l'analyse sensorielle.

Les jugements du terroir sont bien sûr controversés, mais ce mot semble impropre. Il signifierait que les dégustateurs ont des jugements définitifs sur les vins qu'ils goûtent et que leur variété devrait être réduite. Ce n'est pas le cas. Les vigneron ne se battent pas pour faire reconnaître « la vérité » d'un jugement ou de la qualité d'un vin. Qualités et jugements sont pluriels et ils changent, surtout lorsqu'il s'agit de productions nouvelles, voire d'innovations techniques ou esthétiques. Il est plus juste de dire que les jugements émis par les dégustateurs sont incomplets ou provisoires, de même que la production distribuée sans cesse renouvelée du terroir. Le travail d'analyse des dégustateurs consiste précisément à rapprocher et relier les différents jugements considérés comme autant de « points de vue » ou de « facettes » d'une expression du terroir.

2.3. Des ontologies d'objets différentes

Producteurs et chercheurs ne recourent pas du tout aux mêmes techniques ni exigences pour évaluer la présence du terroir dans les vins. Pour les scientifiques, le terroir doit pouvoir être prouvé comme une réalité *objective*, autrement dit, attesté par des effets répétables, discriminants, spécifiés *a priori*, et dont l'identification est indépendante des personnes qui procèdent à leur détection. Pour les producteurs et les dégustateurs, l'épreuve est bien différente. Elle n'est pas faite d'un test unique, définitif, une « épreuve cruciale », mais d'une longue répétition de dégustations dans laquelle le terroir est repéré tout au long d'un patient travail d'analyse collectif.

Cette seconde procédure d'appréciation ne tient pas le terroir ni son goût comme une *chose*, mais comme des *productions* : le goût du terroir est le résultat de la confirmation collective et distribuée des différentes mises en valeur des terroirs réalisées par un ensemble de vignerons. Ce n'est donc pas une chose prédéterminée et stabilisée, ni même une chose dont les évolutions seraient prédéterminables, puisqu'elles résultent de la confrontation toujours relancée du vigneron avec ses parcelles, ses raisins, les productions de ses confrères et les jugements de ceux qu'il écoute.

Cette indétermination *a priori* du goût du terroir se retrouve dans le face à face entre l'administration des AOC et ces producteurs au sujet du test de reconnaissance de la typicité des vins de terroir. Faute de disposer d'une définition scientifique précise, l'administration demande aux producteurs soucieux d'un durcissement de la réglementation de fournir eux-mêmes des critères objectifs plus stricts de la qualité de terroir des vins. Pour elle en effet, la légitimité des AOC est strictement liée à la protection des terroirs et rien que les terroirs ; et une liste de critères objectifs représente, de son point de vue, la meilleure garantie.

Mais ces mêmes producteurs qui réclament des AOC plus sévères, ne parviennent pas à accéder aux souhaits de l'administration voire les rejettent :

« Il me semble illusoire voire stérile de figer nos pratiques par des textes d'une précision implacable. [...] Vis-à-vis du consommateur, il me semble également totalement illusoire de prétendre fournir des descriptifs de chacun de nos climats et par là les figer. » (Site de l'association Sève, <http://www.seve-vignerons.fr/>, consulté le 18 janvier 2010)

Le terroir de ces producteurs est le résultat relativement imprévisible d'un processus de recherche. Refusant de se prononcer sur son issue, ils refusent aussi qu'elle soit limitée *a priori*. Le terroir n'admet pas de définition *substantielle*, ni même *procédurale a priori*. Il est en quelque sorte intrinsèquement incertain. Cela n'implique pas que le terroir que prétendent juger les producteurs n'existe pas, qu'il n'est qu'une construction sociale illusoire ou imaginaire. Le terroir est un terroir « en train de se faire », comme il existe une « science en train de se faire ».

2.3.1. *Le terroir, un objet-produit qui ne « refroidit pas »*

Les travaux de sociologie des sciences et en particulier ceux de Bruno Latour ont décrit ce que les scientifiques résumement sous le nom de « découverte » des « choses ». Les choses ne sont pas des « choses », elles le deviennent. Le processus de leur production de la connaissance scientifique transforme l'ontologie des objets scientifiques de « produit » inséparable de son processus d'avènement en un objet autonome, existant de lui-même et pour lui-même. Cette transformation, qui survient lors de ce que l'on nomme le « refroidissement » des connaissances scientifiques, oppose la science controversée, « chaude », où se discutent la moralité des chercheurs, leur indépendance vis-à-vis des différentes sources de pouvoir, leur orientation disciplinaire, leur habileté ou leur expertise... pour évaluer la qualité des modélisations scientifiques qu'ils proposent, et la science « froide » qui considère ces interrogations et enquêtes comme classées, leurs résultats comme contingents, et s'en tient aux modélisations acceptées (Latour, 1987). Cette ontologie « produit » semble constituer une phase historique, nécessaire mais provisoire, dans la vie de tout objet scientifique appelé, si les chercheurs y parviennent, à devenir une « chose » refroidie. Dans le cas contraire, elle reste, pour beaucoup une idée controversée, douteuse pour les uns, requérant un travail plus approfondi pour les autres.

Ce sont bien ces doutes que l'on retrouve chez les sociologues et économistes qui ont travaillé sur la notion de terroir. Mais pourtant, il semble que dans ce cas, on puisse aventurer une autre interprétation : le terroir ne refroidit pas parce que des acteurs clés de l'émergence de cet objet, des producteurs qui le recherchent, ne veulent pas qu'il le fasse.

Le terroir est pour eux une quête, un produit « par construction ».

Cette ontologie de « produit » se retrouve aussi dans l'évaluation de la qualité des vins, non comme pré-requis et plutôt comme constat :

« Et pourquoi cela te plaît, pourquoi tu te demandes le pourquoi des choses, et le vin répond à plusieurs choses, comme un film que tu vois à un âge déterminé... eh bien si cela se trouve tu attrapes des sensations différentes selon ton âge. Un tableau, le vin..., c'est pareil. Tu entres dans le monde du vin et tu vois que c'est un tunnel sans sortie. Tu n'en finis pas. Plus je me mets, et je ne le dis pas par fausse modestie, mais pour le fait que plus tu t'y mets, plus tu te poses des questions et moins il y a de réponses. C'est très compliqué et cela n'arrête pas de se compliquer. Tu te mets [...] dans ce labyrinthe. À l'entrée, tu dis que c'est très facile et que ceci et que ce vin cela... Mais il faut être toujours plus prudent à mesure que tu entres. [...] Observation [...] et sensation. Et le silence, comme les trappistes. » (Felipe, Amateur de vins)

La longue interrogation de cet amateur est résumée d'un jet par un critique vinicole :

« On n'en a jamais fini avec le vin. » (Lecouty, 1987)

Depuis que les AOC existent, la notion de terroir a toujours évité ou résisté à une trop étroite définition ou mise en critères. Pour Joseph Capus, il fallait que le terroir puisse être ajusté aux bonnes innovations technologiques, propres à améliorer la qualité gustative des vins (Capus, 1947). La notion de typicité qui cadrerait l'expression du terroir est donc restée relativement vague et imprécise. Elle a toujours tiré avec elle cette indétermination comme un fardeau : qu'est-ce que cette typicité que personne ne sait définir, que tout le monde n'est pas capable de juger, et que l'on soupçonne donc d'être un prétexte entretenu par le cercle étroit des personnes qui se disent compétentes à le juger ? N'est-elle pas là simplement un prétexte qui cacherait d'autres finalités ?

2.3.2. *Un mode de présence fréquent*

Les étrangetés de la notion de terroir, l'inextinguible soupçon qui l'accompagne, peuvent être rapportés à son ontologie spécifique que nous proposons de désigner ici sous le nom d'objet-produit opposée à celle d'objet-chose. Cette spécificité est-elle particulière au terroir ? Est-ce une simple curiosité dans le monde des objets de connaissance ?

On trouve ces « produits » dans les « sciences chaudes », ces objets scientifiques en train de se faire, très discutés. La liste est longue : le changement climatique, les déchets nucléaires, les OGM, les nanotechnologies, la théorie de l'évolution... Pour la plupart d'entre eux on peut attendre des scientifiques que leurs efforts conjugués les transforment, au moins provisoirement, en choses. Le caractère d'objet produit est alors celui d'un objet-chose en cours d'élaboration, inachevé. Mais pour certains, comme le terroir des vigneronnes que nous venons d'étudier et le goût de ce terroir, cet état de produit ne semble pas transitoire. Les historiens, les spécialistes du patrimoine, de l'art... connaissent bien ces objets qui ne cessent de changer avec l'arrivée de nouveaux usagers ou de nouveaux interprètes¹⁰. On doit aussi ajouter à la liste nombre de « biens communs »¹¹, comme la mer, l'eau, la planète, l'environnement, la nature, les villes, les paysages, les stocks maritimes, le bio dont il est difficile – ou dont il ne faut pas – raréfier et prédéterminer les usages, mais aussi trop préciser ce qu'ils sont et les multiples interactions qu'ils abritent ou entretiennent sous peine d'en donner des interprétations « réductrices »¹². Il ne faudrait pas oublier les

10 Dans une analyse de la mise en place des mesures de protection de la couche d'ozone, D. Caron souligne les difficultés qu'il y a à traiter avec un partenaire comme l'environnement : convenablement interrogé, il parle ; mais il refuse de négocier et n'est jamais parfaitement au fait de ce qu'il est, ni de ses « intérêts » (Caron, 1990).

11 Le prix Nobel d'E. Ostrom a mis cette notion sur le devant de la scène. Il ne s'agit pas ici de discuter l'interprétation qu'en fait le « courant » des *Commons* (van Laerhoven et Ostrom, 2007), mais simplement de désigner ces objets dont la propriété collective contribue à fortement indéterminer ce qu'ils sont.

12 On retrouve aussi ces objets-produits dans la description que U. Beck fait de la modernité réflexive (Beck, 2003 [1986]). Il explique en effet que la postmodernité signale un changement intervenu dans les sociétés industrielles. Celles-ci s'analysaient déjà comme des objets-produits, mais elles se réfléchissaient et se produisaient en maintenant une forte extériorité de la nature. On pouvait améliorer les sociétés, mais on ne pouvait rien aux lois de la nature. Mais au cours du XX^e

« biens en soi » de Nicolas Dodier (Dodier, 2005), la santé par exemple dont tout le monde sait ce dont il s'agit, mais dont il est impossible de produire une unique définition.

2.3.3. Existe-t-il d'autres ontologies d'objets ?

Le terroir nous a permis de pointer une modalité particulière d'existence d'un objet, différente de celle attendue par la plupart des sciences « objectives », c'est-à-dire celles qui tentent de produire une objectivation ou une autonomisation de ce sur quoi elles portent. Ces sciences « objectives » peuvent aussi bien traiter de la nature que des sociétés et s'opposent aux sciences « interprétatives » qui ne le font pas et resituent toujours leurs objets dans l'ensemble des interactions qui accompagnent et produisent leur existence.

Ces deux familles de sciences « objectives » et « interprétatives », closes-elles l'inventaire des modalités d'existence des objets de connaissance ? Le travail mené par Philippe Descola semble indiquer le contraire. La modalité chose peut sans doute être rapprochée du naturalisme qu'il décrit (Descola, 2006). Mais sans doute les examens du totémisme et de l'analogisme apporteront-ils de nouvelles formes ontologiques, et pas uniquement chez des personnes engagées dans des affaires de sorcelleries ou des cultes vaudou. L'amour des choses ou des animaux, par exemple, peut amener à rejeter l'ontologie naturaliste qui tend à circonscrire les attachements des personnes envers les objets. Et il n'est pas rare d'observer chez les amateurs des ontologies alternatives assez proches de celle des personnes disséminées dans les objets proposée par A. Gell (Gell, 2010), qui dotent notamment les objets qu'ils aiment de propriétés psychiques, mais aussi d'une indétermination de l'être.

Il existe aussi une modalité dans laquelle les objets, choses ou produits, perdent leur caractère commun et partagé, instaurent un régime d'existence qui leur est propre et les rend absolument incomparables. Certaines analyses phénoménologiques de la perception assument ce caractère singulier, immanent et « inexplicable » de leurs descriptions. Chacun des « individus » produit le monde dans lequel il habite, mais les possibilités de confrontation de ces mondes individuels sont rendues inexistantes du fait de l'impossibilité d'assurer une parfaite communication entre ces mondes différents. Le processus de « singularisation » des produits marchands (Chamberlin, 1953 ; Callon, 2002 ; Callon Méadel et Rabearisoa, 2000) peut en être rapproché. Michel Callon oppose l'ontologie chose accordée habituellement aux biens économiques par la discipline du même nom, à celle que propose Edward Chamberlin. Elle repose non sur une autonomisation de l'objet grâce à laquelle sont saisis tous

siècle, tout a changé : le développement technologique a conduit à un tel imbroglio entre nature et société qu'il est devenu impossible de maintenir cette dichotomie. Du coup, c'est la portée de la réflexivité qui a changé : l'amélioration de la société passe aussi par la réflexion sur la technologie. La société du risque dont il annonce l'avènement est une société qui ne cesse de repenser et de produire l'imbroglio sociotechnique qui la constitue.

les biens semblables en circulation, mais au contraire son attachement radical à son acquéreur, unique, et qui « singularise » totalement chaque bien. Au terme de la singularisation effectuée, l'objet peut être saisi comme un « objet-singularité » absolument différent et irréductiblement incomparable, comme certaines « œuvres » des artistes, des objets de patrimoine (Callahan, 1999), mais aussi les identités individuelles qui résistent infiniment à toute possibilité de classement comme les « génies » créateurs. Cette ontologie singulière permet de capter des éléments ou situations dont les choses économiques peinent à rendre compte car elles définissent les biens en circulation indépendamment de leurs propriétaires.

3. LES ENJEUX DU MODE DE PRÉSENCE DES OBJETS

3.1. L'autre objectivité, non poppérienne des « objets-produits »

Le terroir et ses vins sont entourés d'une intense activité critique¹³. Tout producteur ou amateur qui entreprend de s'intéresser au terroir apprend rapidement à naviguer entre les différents jugements des uns et des autres, les multiples expressions de terroir et perceptions que l'on peut en avoir... Néanmoins, des chercheurs sont tentés de balayer ces jugements incomplets, contradictoires... en les qualifiant d'erronés ou de « subjectifs ». Ce geste semble malvenu. Pour pouvoir en faire une erreur, il faudrait disposer d'une version « vraie » et donc supposer que le terroir, pour exister DOIT être une chose, ce à quoi les producteurs de terroir résistent. Dire qu'ils sont « subjectifs », c'est faire de ces énoncés la seule trace de la variété des juges en écartant ce qu'ils disent aussi de la variété des vins. Ce ne sont pas les acteurs qui interrompent le processus de référenciation, mais les scientifiques qui le détournent.

Car cette procédure de jugement distribuée peut elle aussi prétendre à « l'objectivité », entendue au sens où le jugement « objectif » dépend de l'objet jugé (Teil, 2001). Contrairement à la science des « choses », elle ne procède pas par « réduction » des jugements à un noyau commun et plutôt par « irréduction » et multiplication. Pour reprendre une image mathématique, le terroir n'est

¹³ Les producteurs ne sont pas les seuls à évaluer la présence du terroir dans leurs vins. Tous les acteurs du régime d'action marchand qui accompagne la commercialisation de leurs vins y participent : des critiques vinicoles, des distributeurs et revendeurs, des amateurs de vin... Tous bien sûr, ne sont pas jugés aussi compétents les uns que les autres ; de même leur disposition envers le terroir, leurs « goûts » particuliers de dégustateurs et leur « intérêt » envers le terroir sont aussi jugés et évalués à travers les jugements qu'ils portent sur les vins.

plus défini en « intention » par une liste de critères qui délimitent la chose, mais en extension, par l'ensemble des jugements qui le qualifient de la façon la plus complète possible, en balayant la variété des locuteurs, des conditions ou contextes d'énonciation, des protocoles d'énonciation... La première définition nécessite de s'accorder au mieux sur un ensemble de critères prédéfinis ; la seconde requiert une variation aussi large que possible de toutes les variables ci-dessus. Moyennant cette multiplication, il devient impossible d'attacher le jugement à autre chose que le produit, le terroir, qui en est le seul lien commun, tout en épuisant – ou en tentant d'épuiser au maximum – la variété des autres éléments qui contribuent à produire ou faire émerger le terroir. La « réduction en intention » des énoncés ou jugements produit des « mobiles immuables », qui se transportent sans se déformer ; « l'irréduction en extension » assemble un corpus raisonné de jugements partiellement comparables.

Cette autre façon d'être un objet vient occuper un espace entre les choses prédéterminables que les acteurs subissent et les constructions humaines qu'ils créent de toutes pièces. L'impossibilité de prédéterminer le terroir n'en fait pas une pure invention, mais une production relativement imprévisible et dont le vigneron n'est pas le seul maître.

3.2. Deux modalités différenciées de présence des objets

Les débats sur l'ontologie ne sont pas une nouveauté en sciences sociales. Les analyses pragmatiques développées par la sociologie des sciences ou la sociologie politique¹⁴ l'ont réintroduite avec le retour à l'empirisme radical et rejet du dualisme positiviste (James, 1996, 1913, 1916 [1897], § V). La description de la science comme une activité de production qui oublie ses conditions de production (Latour, 1987 ; Callon, 1988) a ainsi produit une nouvelle interprétation de la « vérité » des énoncés scientifiques.

Mais le cas du terroir montre que ce choix ontologique ne relève pas uniquement d'un choix de méthode du chercheur : les vigneron refusent que le terroir devienne une chose prédéfinie et ils n'en déduisent pas qu'elle est une pure création de leur part. Cette ontologie ou modalité de présence des objets n'est pas non plus une caractéristique intrinsèque d'un objet nommé terroir. Elle est au contraire l'enjeu de discussions avec les scientifiques voire de disputes entre vigneron et acheteurs ou amateurs de vins ; elle fait partie de l'activité des acteurs aux prises avec leur monde. Elles opposent les vigneron qui se réclament d'un retour à l'authenticité du terroir à ceux dont les pratiques et activités représentent pour les premiers une menace envers l'expression

¹⁴ Les deux courants ont repris et rediscuté chacun leurs auteurs tous issus du courant pragmatique anglo-saxon de la première moitié du XX^e siècle, plutôt W. James (James, 1996) pour la sociologie des sciences, plutôt J. Dewey (Dewey, 1982) pour la sociologie politique. L'affirmation de la pluralité du monde est présente dans les deux cas ; elle est plus radicale et plus large chez W. James car elle englobe les objets de la nature.

authentique des terroirs. Tous les vigneron ne font pas du terroir une quête ; il est pour certains la conséquence obligée et prédéterminée du respect des contraintes réglementaires des AOC. La modalité de présence des objets relève des méthodes et pratiques des acteurs autant que celle des chercheurs. Parfois, peut-être dans le cas de l'art, dans celui du terroir chez les adeptes du retour à l'authenticité du terroir, une modalité peut prédominer au moins au sein d'un collectif particulier. Mais de même que les analyses historiques sont toujours prises entre l'objectivation d'un état passé du monde et son interprétation comme production et reproduction par l'histoire elle-même (de Certeau, 1975), aucune n'a l'exclusivité d'un objet particulier.

Les ontologies des objets ne sont pas exclusives ; elles ne sont pas non plus interchangeables à volonté. Chacune a ses modalités d'instauration et de preuve spécifiques. Le test suit la présence des objets choses, tandis que la discussion critique accompagne les produits. Et les deux ne sont pas compatibles. L'objet produit, qui n'a jamais fini d'expliquer ce qu'il est, l'objet distribué dont l'existence est disséminée en une multitude de producteurs dissemblables, ne sont pas vérifiables et testables pour reprendre les termes de K. Popper (Popper, 1973). Pour tester un terroir, il faudrait réduire son évaluation à une épreuve n'engageant qu'un nombre limité de testeurs neutres, en un lieu et à un moment « représentatifs ». Ces deux éléments font irrémédiablement défaut à la qualité des vins du fait du caractère distribué et provisoire de la production du jugement sur la qualité des vins. Le test que demande l'administration française aux producteurs de terroir est doublement incompatible avec l'ontologie que les producteurs semblent vouloir revendiquer pour leur terroir et la procédure qu'ils utilisent pour l'apprécier.

3.2. Une différence non absolue

Ni exclusives, ni interchangeables, ces façons d'être un objet ne sont pas absolument hétérogènes. Dans nombre de situations, la discussion critique assure la traduction de l'ontologie *chose* dans l'ontologie *produit*. Comme le note P. Rasse à propos des musées (Rasse, 2001), le rapport entre la science et ce qu'il était convenu d'appeler des « profanes » est en train de changer : les musées deviennent une agora, un lieu de discussion critique de la science qui articule la pluralité des jugements sur les objets. Dans la même veine, les outils de l'analyse pragmatique, de la critique ou du débat public assurent la réinsertion des savoirs des experts dans un processus de production de savoir autrement dit la réinterprétation des énoncés sur des choses prédéfinies en comptes rendus du processus de production de ces choses¹⁵. L'histoire, et pas

15 L'analyse des débats de la première conférence OGM (Boy, Donnet, Donnet et al., 2000) est très éclairante de ce point de vue. Elle montre ce travail de réinterprétation des vérités des experts comme le résultat d'une série d'hypothèses et de points de vue d'un expert sur l'objet, d'une certaine méthode de travail... ce qui aboutit à traduire la « vérité » d'expert en une production de connaissance satisfaisant à des critères de vérification particuliers.

seulement l'histoire des sciences, a elle aussi toujours constitué une ressource essentielle pour transformer les choses du passé ou du présent en produits de l'histoire.

Les *produits* ne sont pas étrangers à la pratique des sciences objectives. Ils ne cessent d'en faire émerger et pour cela transforment par la critique les *choses* qu'ils contestent en *produits*. Mais ils ne le font que pour mieux les remplacer et les retransformer ensuite à nouveau en choses, des mobiles immuables, définis et comparables selon des protocoles normalisés, tout autour du globe. Pour y parvenir, ils épurent¹⁶ petit à petit la discussion critique en généralisant le tri entre le sujet et l'objet du jugement, en raréfiant les interprétations acceptables, en objectivant les relations entre les différentes interprétations, en délimitant les « valeurs », les « intérêts », le mental et le matériel... en autonomisant des domaines de connaissance disciplinaires grâce à des standards, des protocoles, des concepts sélectionnés. Comme l'a souligné B. Latour, c'est leur autonomisation en une *cause a priori* qui permet de transformer un objet en « chose » (Latour, 2006). Tout ce travail de circonscription et délimitation prépare la substitution des objets par un référent fini et délimité, hypothèse qui permet ensuite de bâtir des éléments de preuves, des tests... Revenir au jugement critique et au produit est donc un peu, toujours de ce point de vue, une déconstruction et un retour en arrière. Mais ce retour est nécessaire pour élargir le débat sur le monde et son avenir à une plus large variété d'expériences et de jugements acceptables.

La posture critique qui parle des produits défait les distinctions *a priori* entre faits et valeurs, entre objet technique et bien économique ; elle dissout l'autonomie postulée des champs que constituent notamment les disciplines scientifiques : les pratiques n'existent pas indépendamment des interprétations floues et discutées de ce qu'elles produisent. Tous les partages qui stabilisent les choses s'estompent dans l'analyse critique : la recherche d'un terroir authentique fait ainsi passer sans rupture de l'économie à l'esthétique en passant par la viticulture ; nature et culture ne peuvent y être distinguées une fois pour toutes. Cela ne signifie pas que les « valeurs » ou « l'économie » n'existent plus, seulement que ces notions sont toujours le résultat d'une certaine façon d'instaurer des objets. Les « valeurs », « cultures », « imaginaires », « intérêts », « manque d'information » y sont autant de ressources analytiques indispensables pour faire l'analyse critique *a posteriori*, comparer et articuler les différentes expressions sur le produit.

16 Ce travail d'épuration est décrit dans Latour (1984).

CONCLUSION

Les sciences « objectives » n'ont pas le monopole de la production des objets qui constituent le monde¹⁷. Elles doivent s'ouvrir à l'existence d'objets au mode de présence inattendu, produits par d'autres acteurs que ses chercheurs et que l'on ne peut aisément renvoyer à de pures créations de l'esprit, ni à des connaissances « préscientifiques ». Ce sont des objets différents dans leur « objectivité » au sens littéral de « la façon d'être un objet ». Le terroir et son goût défendus par les partisans du retour au terroir sont des « objets toujours en train de se faire » et que nous avons appelés pour cette raison des « produits ». Ils sont de plus produits par un collectif de producteurs et de dégustateurs et de ce fait distribués. Ce sont des objets pluriels, qui ne se terminent ni ne se résument et non des choses délimitées et autonomes.

Ces produits auxquels les sciences « objectives » ne trouvent pas de référent ne sont donc pas non plus des objets dont le processus de référenciation serait dévié, entravé ou coupé, comme le suggéraient les exemples cités en introduction. Le terroir n'est ni un ovni assis sur un complot opposé à sa révélation, ni une pure construction collective autoréalisatrice, comme la magie.

La variété des modalités ontologiques d'existence des objets impose aux chercheurs de prendre des précautions méthodologiques pour ne pas imposer une objectivité inadéquate à un objet. De la même façon, elle doit aussi déboucher sur un ajustement des procédures et techniques qui visent à garantir la présence des objets, car ils ne reposent pas sur les mêmes dispositifs de production de la preuve. Les normes substantielles et procédurales sont plutôt adaptées à des choses ; il faut certainement recourir à d'autres types de normes pour garantir des produits comme le terroir. La révision des AOC doit ainsi sans doute se tourner vers d'autres outils de garantie pour sortir de l'impasse des « critères du terroir ».

RÉFÉRENCES

- Akrich, M., Callon, M. et Latour, B. (2006). *Sociologie de la traduction, textes fondateurs*. Paris: Presses de l'École des Mines.
- Allaire, G. et Sylvander, B. (1997). Qualité spécifique et systèmes d'innovation territoriale. *Cahiers d'Économie et Sociologie Rurales*, 44, 29-59.
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M. et Roessler, E. B. (1965). *Principles of Sensory Evaluation of Food*. New York: Academic Press.
- Anon. (2007). Terroir. *New Scientist*, 193, 54.
- Apfelbaum, M. (Éd.). (1998). *Risques et peurs alimentaires*. Paris: Odile Jacob.

17 C'est l'usage monopolistique des objets choses que dénonce B. Latour dans *Les politiques de la nature*, appelant à la destruction de la séparation *a priori* entre nature et esprit, faits et valeurs, qui résulte de l'autonomisation des objets choses (Latour, 1999).

- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 127-138.
- Barthélémy, J., Clément, J.-F., Danzart, M., Issanchou, I., Kostler, E. P., Mac Léod, P. et al. (1990). *Évaluation sensorielle. Manuel méthodologique*. Paris: Lavoisier.
- Bassett, T. J., Blanc-Pamard, C. et Boutrais, J. (2007). Constructing locality: The terroir approach in West Africa. *Africa*, 77 (1), 104-129.
- Beck, U. (2003 [1986]). *La Société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*. Paris: Flammarion.
- Bennett, T. (2007). The Work of Culture. *Cultural Sociology*, 1 (1), 31-47.
- Berard, L. et Marchenay, P. (2000). Market culture: Produits de terroir or the selling of heritage. *Recollections of France*, 4, 154-167.
- Bertino, M. et Lawless, H. T. (1993). Understanding Mouthfeel Attributes: A Multidimensional Scaling Approach. *JSS*, 8, 101-114.
- Bloor, D. (1976). *Socio-logie de la logique. Les limites de l'épistémologie*.
- Bohmrich, R. (1996). Terroir: Competing perspectives on the roles of soil, climate and people. *Journal of Wine Research*, 7 (1), 33-46.
- Booth, D. A. (1994). Understanding flavour quality: relating sensory to chemical and physical data. *Journal of Food Quality and Preferences*, 5 (1-2), 41-54.
- Boy, D., Donnet, K., Donnet, D. et Roqueplo, P. (2000). Un exemple de démocratie participative : la ' conférence de citoyens ' sur les organismes génétiquement modifiés. *Revue française de science politique*, 50 (4), 779-810.
- Cadot, Y. (2006). Le lien du vin au terroir : complexité du concept de typicité. *Revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologues* (118), 9-11.
- Callahan, R. (1999). The Liberty Bell: From Commodity to Sacred Object. *Journal of Material Culture*, 4 (1), 57-78.
- Callon, M. (2002). Pour en finir avec l'incertitude. *Revue de sociologie du travail*, 44, 261-267.
- Callon, M. (Ed.). (1988). *La Science et ses réseaux. Genèse et circulation des faits scientifiques*. Paris : La Découverte.
- Callon, M., Méadel, C. et Rabearisoa, V. (2000). L'économie des qualités. *Politix*, 13 (52), 211-239.
- Capus, J. (1947). *L'Évolution de la législation sur les appellations d'origine. Genèse des appellations contrôlées*. Paris: INAO– Éditions Louis Larmerat.
- Caron, D. (1990). La protection de la couche d'ozone stratosphérique et la structure de l'activité normative internationale en matière d'environnement. *Annuaire français de droit international*, 36 (1), 704-726.
- Chamberlin, E. H. (1953). *La théorie de la concurrence monopolistique.- Une nouvelle orientation de la théorie de la valeur*. Paris: PUF.
- Claverie, E. (2003). *Les guerres de la vierge. Une anthropologie des apparitions*. Paris : Gallimard.
- Collins, H. et Pinch, T. (1993). *The Golem: What Everyone Should Know about Science*. Cambridge (UK): Cambridge University Press.
- Crawley, A. E. (1927). *The mystic rose: a study of primitive marriage*: Elibron Classics.
- Crenn, C. et Techoueyres, I. (2007). Local heritage to singularize a wine terroir: the example of pays Foyen (Gironde, France). *Anthropology of food [Online]* (S2 | March 2007).
- de Certeau, M. (1975). *L'écriture de l'histoire*. Paris : Gallimard.
- Deloire, A., Prévost, P. et Kelly, M. (2008). Unravelling the terroir mystique – an agro-socio-economic perspective. *Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources*, 3 (32), 1-9.
- Deloire, A., Vaudour, E., Carey, V., Bonnardot, V. et Van Leeuwen, C. (2005). Grapevine responses to terroir: A global approach. *Journal international des sciences de la vigne et du*

vin, 39 (4), 149-162.

Demossier, M. (2000). Culinary heritage and produits de terroir in France: Food for thought. *Recollections of France*, 4, 141-153.

Descola, P. (2006). *Par-delà nature et culture*. Paris : Gallimard.

Dewey, J. (1982). *Le public et ses problèmes*. Paris : Université de Pau Farrago, Éditions Léo Scheer.

Dodier, N. (2005). L'espace et le mouvement du sens critique. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 2005 (1), 7-31.

Durkheim, E. (1998 (1960)). *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Paris : Presses Universitaires de France.

Evans-Prichard, E. E. (1972 [1951]). *Sorcellerie, oracles et magie chez Azandé*. Paris : Gallimard.

Evans-Prichard, E. E. (1977 [1965]). *La religion des primitifs à travers les théories des anthropologues*. Paris : Payot.

Faurion, A. (1988). Naissance et obsolescence de concept de quatre qualités en gustation. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 21-40.

Faurion, A. (1992). La physiologie de la perception du goût sucré et la relation entre les structures moléculaires et le goût. In F. Multon (Ed.), *Le sucre, les sucres, les édulcorants et les glucides de charge dans les IAA*. Paris: Lavoisier pp. 13-51.

Favret-Saada, J. (2009). *Désorceler*. Paris : Éditions de l'Olivier.

Ferrières, M. (2002). *Histoire des peurs alimentaires*. Paris : Seuil.

Fischer, U. et Bauer, A. (2006). Sensory properties of Riesling wines from various districts of the Pfalz region. Making the terroir tastable. *Deutsche Weinmagazin* (2), No. 2, 24-31.

Gade, D. W. (2004). Tradition, Territory, and Terroir in French Viniculture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée. *Annals of the Association of American Geographers*, 94 (4), 848-867.

Gade, D. W. (2009). The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir. *Geographical Review*, 99 (2), 283-285.

Gell, A. (2010). *L'art et ses agents: une théorie anthropologique*. Bruxelles : Les Presses du réel.

Gergaud, O. et Ginsburgh, V. (2008). Natural Endowments, Production Technologies and the Quality of Wines in Bordeaux. Does Terroir Matter? *The Economic Journal*, 118 (529), F142-F157.

Hertz, R. (1907). Contribution à une étude sur la représentation collective de la mort. *L'Année sociologique, première série, tome X*.

James, W. 1916 (1897). *La Volonté de croire*. Paris : E. Flammarion.

James, W. (1996). *Essays in radical empiricism*. New York: University of Nebraska Press & Longmans Greens and Co.

James, W. (1913). *L'idée de vérité*. Paris : Bibliothèque de philosophie contemporaine.

James, W. (2007). *Le pragmatisme : un nouveau nom pour d'anciennes manières de penser*. Paris : Flammarion.

Josling, T. (2006). The war on Terroir: Geographical indications as a transatlantic trade conflict. *Journal of Agricultural Economics*, 57 (3), 337-363.

Kuhn, T. (1983). *La structure des révolutions scientifiques*. Paris : Flammarion.

Lagrange, P. (2007). *Ce qu'ils ne veulent pas que vous sachiez*. Paris : Presses du Châtelet.

Latour, B. (1984). *Les Microbes : guerre et paix, suivi de Irréductions*. Paris : A.-M. Métailié.

Latour, B. (1987). *Science in Action, How to Follow Scientists and Engineers through Society* : Open University Press (G.B.), Harvard University Press (U.S.).

Latour, B. (1989). *La science en action*. Paris : La Découverte.

Latour, B. (1993). Le topofil de Boa-Vista. *Raisons Pratiques*, 4 (Les objets dans l'action),

187-216.

Latour, B. (1999). *Politiques de la nature: comment faire entrer les sciences en démocratie*. Paris : La Découverte.

Latour, B. (2006). *Nous n'avons jamais été modernes*. Paris : La Découverte.

Latour, B. et Callon, M. (1983). *Pour une Sociologie relativement exacte*. Unpublished manuscript.

Latour, B. et Woolgar, S. (1979). *Laboratory Life. The Construction of Scientific Facts*. Los Angeles: Sage.

Lecouty, C. (1987). *Madame et les vins*. Paris : MA éditions.

Lévi-Strauss, C. (1974 [1958]). *Anthropologie structurale*. Paris : Agora.

Mac Léod, P. (2008). *La science du goût, projet*. Communication présentée à la Conférence débat à l'Université Saveurs & Savoirs 2008 Alimentation et goût, à Banyuls le 9 décembre 2008.

Mac Léod, P. et Sauvageot, F. (1986). *Bases neurophysiologiques de l'évaluation sensorielle des produits alimentaires*. Dijon : Lavoisier.

Mauss, M. (1926). Effet physique chez l'individu de l'idée de mort suggérée par la collectivité (Australie, Nouvelle-Zélande). *Journal de Psychologie Normale et Pathologique*, 1926, 19.

Merton, R. K. (1973 [1942]). The Normative Structure of Science. In S. N.W (Ed.), *The Sociology of Science*. Chicago: University of Chicago Press, pp. 267-278.

Morlat, R. (1998). The relationships between "terroir", vines and wines. *Comptes Rendus de l'Académie d'Agriculture de France*, 84 (2), 19-32.

Pereira, G. E., Gaudillere, J. P., van Leeuwen, C., Hilbert, G., Maucourt, M., Deborde, C., et al. (2006). H-1 NMR metabolite fingerprints of grape berry: Comparison of vintage and soil effects in Bordeaux grapevine growing areas. *Analytica Chimica Acta*, 563 (1-2), 346-352.

Popper, K. (1973). *La logique de la découverte scientifique*. Paris : Payot.

Rasse, P. (2001). La médiation scientifique et technique entre vulgarisation et espace public. *Quaderni*, 46 (1), 73-93.

Renouf, V., Miot-Sertier, C., Strehaiano, P. et Lonvaud-Funel, A. (2006). The wine microbial consortium: A real terroir characteristic. *Journal international des sciences de la vigne et du vin*, 40 (4), 209-216.

Sauvageot, B. (1982). *L'évaluation sensorielle des denrées alimentaires*. Paris : Lavoisier.

Saxton, V. (2002). Calcium in viticulture - unravelling the mystique of French terroir. *Australian & New Zealand Wine Industry Journal*, 17 (3), 28-33.

Teil. (2001). La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole. *Revue de Sociologie du Travail*, 43 (1), 67-89..

Teil. (2004). *De la coupe aux lèvres - pratiques de la perception et mise en marché de vins de qualité*. Toulouse : Octarès.

Teil, Barrey, S., Floux, P. et Hennion, A. (2011 (à paraître)). *Le vin et l'environnement : faire compter la différence*. Paris : Presses de l'École des Mines.

Thelier-Huche, L. et Morlat, R. (2000). Anjou wine growers perception and valorization of the terroir. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 34 (1), 1-13.

Turner, P. et Creasy, G. L. (2003). Terroir. Competing definitions and applications. *Australian & New Zealand Wine Industry Journal*, 18 (6), 18 (16) 48-56.

van Laerhoven, F. et Ostrom, E. (2007). Traditions and Trends in the Study of the Commons. *International Journal of the Commons*, 1 (1), 3-28.

van Leeuwen, C. et Seguin, G. (2006). The concept of terroir in viticulture. *Journal of Wine Research*, 17 (1), 11-10.

Geneviève TEIL s'intéresse à la présence des objets en société et aux différents régimes d'action qui s'organisent autour des différentes modalités de présence des objets dans les collectifs. Elle est l'auteur des ouvrages : Teil, G., 2004, *De la coupe aux lèvres : pratiques de la perception et mise en marché de vins de qualité*, Toulouse : Octarès ; Teil, G., Barrey, S., Floux, P. et Hennion, A., 2011 (à paraître), *Le vin et l'environnement: faire compter la différence*. Paris : Presses de l'École des Mines.

Adresse	INRA SADAPT 16 rue Claude Bernard 75005 Paris
Courriel	genevieve.teil@agroparistech.fr

ABSTRACT: WHEN ACTORS MEDDLE IN ONTOLOGY

The French geographic indications - the « Appellations d'Origine Contrôlée » - go again through a crisis. Since a long time, the « terroir » which they protect are polemical; it is suspected to be nothing but an imaginary construction. But this time, the vintners themselves denounce the permissiveness of its regulations: for them, terroir are something real, but its regulation has to be reinforced. This article analyses the different conceptions of terroir by « objective » sciences, vintners defending a renewal of terroir and the public administration. The authorities require that a public certification rest upon criteria defining the presence of terroir. Since objective sciences do not seem to be able to stabilize any list of such defining criteria, objective sciences are inclined to conclude to the illusory nature of terroir, a « pure » subjective or social construction. Yet producers – as well as their clients – do not experience trouble in evaluating the wines terroir quality. It even supports commercial qualitative differentiation strategies. Should we agree with the scientists and denounce the vintners and drinkers mistake? By analyzing how proof of terroir is implemented the article show that part of the controversy rests upon the ontology of the notion of terroir. For the administration terroir must be a “thing” which presence can be guaranteed by objective tests provided by science. For vintners it is a constantly produced and reproduced expression, impossible to definitively stabilize *a priori* and nevertheless evaluated *ex post*. In both cases the guarantee of the presence of terroir does not rest upon the same implementation of proof. The “thing” shaped objects are autonomous and predetermined. They can be observed from

“outside” without enduring perturbations of their nature. On the contrary, “product”-shaped objects cannot be analysed independently from their elaboration process. They are the result of an *a priori* uncertain quest and do not fit into predefined criteria. The article follows in trying to make this difference and some of its consequences more precise: does it only resort to a philosophical hypothesis on the world nature? Are the two ontologies mutually exclusive? Do they require methodological precautions?

Keywords: uncertainty, science studies, object, science and society, certification, proof

RESUMEN: CUANDO LOS ACTORES SE METEN EN LA ONTOLOGIA

Las apelaciones de origen controlado están experimentando de nuevo una crisis. La noción de “terroir” (lugar de procedencia de la viña y tipo del vino) desde hace mucho tiempo es objeto de controversia; se le acusa de ser una construcción imaginaria. Pero esta vez fueron los propios viñadores quienes denunciaron el laxismo en la reglamentación: el “terroir” es una realidad pero se deben concebir reglas más estrictas. Este artículo analiza las diferentes intervenciones de los actores en torno al “terroir”: las ciencias “objetivas”, los productores de vino, los defensores del “regreso al terroir” y las autoridades públicas. Estas últimas exigen que una certificación pública esté basada sobre criterios objetivos de la presencia del terroir. Las ciencias “objetivas” por no tener una lista estable de criterios tienden a concluir en el carácter ilusorio, de “pura” construcción social, del “terroir”. Sin embargo, los productores (y sus clientes) no tienen ninguna dificultad, por su lado, en evaluar la calidad del “terroir” del vino y apoyar campañas comerciales de diferenciación cualitativa. Será que debemos seguir las sugerencias de los investigadores y denunciar el error de los productores de vino y de los clientes? El análisis de la instrumentación de la prueba por las dos partes muestra que buena parte del desacuerdo se apoya en la ontología de la noción de “terroir”: una “cosa” de la cuál podemos asegurarnos de su presencia administrando tests objetivos que ofrece la ciencia; o bien, una expresión que se debe producir y emerger entre los productores sin que se pueda nunca estabilizar *a priori*. En los dos casos, la garantía de presencia de un “terroir” no se establece con los mismos procedimientos de instrucción de la prueba. Los objetos con forma de “cosa” tienen una existencia autónoma e independiente predeterminada. Se pueden observar desde “el exterior” sin que dicha observación los perturben. Al contrario los objetos en forma de “productos” no se pueden analizar independientemente de sus procesos de elaboración. Son el resultado de la búsqueda siempre insegura *a priori* y no se dejan entender con criterios predefinidos. El artículo prolonga dicha discusión buscando precisar la naturaleza de esta diferencia, interrogándose

si se trata de un postulado filosófico sobre la naturaleza del mundo. Si estas dos ontologías son exclusivas una de otra. Si se exigen ciertas precauciones metodológicas.

Palabras llaves: incertidumbre, estudios de las ciencias, objeto; ciencia y sociedad, certificación; prueba