



HAL
open science

Prévenir le consommateur de vin malgré lui

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Prévenir le consommateur de vin malgré lui. *La Recherche*, 2001, 339, pp.96-97.
hal-02669988

HAL Id: hal-02669988

<https://hal.inrae.fr/hal-02669988>

Submitted on 24 Jul 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.

Prévenir le consommateur « malgré lui »

Du point de vue des consommateurs, les crises récentes justifient la mise en cause des pouvoirs publics et de la science : pourquoi ces institutions parviennent-elles si difficilement à garantir la sécurité sanitaire des aliments ? Les pouvoirs publics ne manquent pas de répondre : consommateurs, pourquoi est-il si difficile de vous empêcher de vous tuer en toute connaissance de cause ? Par exemple, pourquoi les femmes enceintes, les personnes âgées et les enfants, populations sensibles à la listéria, continuent-ils à consommer des rillettes, des fromages au lait cru, alors qu'ils savent ces aliments susceptibles de receler un poison mortel pour eux ? « On ne peut lutter contre la liberté individuelle ! » ou « Les gens sont irrationnels ! », a-t-on coutume de répondre. Pourtant, dès qu'une listériose survient, une baisse généralisée de la consommation surgit immédiatement, montrant par là que personne, qu'il appartienne ou non aux populations sensibles, ne souhaite prendre le risque de consommer des produits contaminés. Les consommateurs auraient-ils une irrationalité limitée ?

Pour aborder cette question, l'usage du vin nous servira de guide. La qualité sanitaire du vin ne semble pas faire l'objet de crises graves. On pourrait s'en étonner car son commerce est régulièrement émaillé « d'affaires ». Dans les années 1960 par exemple, on a découvert la présence d'histamine dans le vin, une substance toxique. Mais on a vite compris qu'il était possible de la maintenir à un taux très faible et, de fait, aucun cas d'intoxication n'a pu à ce jour être attribué à l'histamine du vin. Pour les autorités en charge de la protection des consommateurs, il suffit donc de continuer à vérifier que son niveau de production reste très faible.

Sur un registre similaire, l'utilisation d'anhydride sulfureux (SO₂) a fait récemment la une de certains médias, ce qui a conduit à imposer un étiquetage des vins français aux États-Unis. À force d'utiliser du SO₂ pour inhiber l'activité des micro-organismes dans de très nombreux produits, on s'est en effet aperçu que certaines personnes arrivaient à en consommer des doses importantes. Si son emploi a été fortement diminué dans les pratiques œnologiques, il semble difficile de le supprimer totalement au risque de ne plus pouvoir garantir la stabilité des vins en bouteille, ni leur goût. Il est également impossible d'utiliser des doses suffisamment basses pour garantir, quel que soit le régime alimentaire des consommateurs, que personne n'arrivera jamais à en consommer suffisamment pour se rendre malade. L'étiquetage obligatoire permet donc, aux États-Unis, à chaque personne se sachant allergique ou membre d'une population à risque, de prendre en charge sa propre consommation de SO₂.

Ici, la procédure de garantie ne s'appuie plus sur une représentation des consommateurs qui, comme dans le cas de l'histamine, parvient à être valable pour tous, mais sur un ajustement d'un sous-ensemble identifiable de clients à qui la prévention médicale apprend à gérer ses consommations alimentaires.

Franchissons un degré supplémentaire. La présence d'alcool dans le vin est responsable de milliers de morts annuels sur les routes. À la différence du SO₂, l'effet de l'alcool est massif sur l'ensemble des buveurs de vin. Les pouvoirs publics pourraient donc être tentés, sinon d'interdire le vin, du moins d'en diminuer la teneur alcoolique, c'est-à-dire de revenir aux vins peu alcoolisés que l'on a consommés pendant de nombreux siècles depuis le Moyen Âge. Bénéfice secondaire, cela permettrait de limiter la chaptalisation qui crée tant de soucis dans les négociations vinicoles européennes. Cependant, il s'avère que le degré alcoolique est aussi un indice du savoir faire du vigneron. En effet, un fort degré indique une bonne maturité des raisins, des fermentations complètes, bien conduites ; il induit également une

stabilisation « naturelle » du vin qui permet de diminuer les apports en SO₂. Aussi la présence d'alcool dans le vin est-elle un élément déterminant dans l'évaluation de sa qualité gustative. Comme dans le cas du SO₂, mais cette fois-ci pour l'ensemble de buveurs de vin et non une population à risque, il semble légitime de laisser aux buveurs le soin de gérer leur consommation.

Pour les convaincre de ne pas se faire tuer par le vin, les pouvoirs publics n'en sont pas pour autant restés inactifs. Après avoir imposé en France la mention « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé », à l'efficacité pour le moins limitée, ils ont lancé des campagnes de sensibilisation particulièrement crues : « celui qui baigne dans son sang, ou qui vous parle en fauteuil roulant, pourrait être vous, votre famille, un ami cher... ». Le faible succès de ces mesures illustre toujours la même difficulté : la figure particulière du buveur que présentent les films publicitaires ou les cas concrets d'accident ne sont jamais soi-même. La question insiste donc : comment ajuster l'usage d'alcool à chacun des buveurs pour qu'ils cessent enfin de se tuer ?

L'usage des médicaments pourrait-il nous éclairer ? Utilisés de manière adaptée au mode de vie et aux particularités physiologiques de chacun, les médicaments sont des remèdes ; sinon, ce sont souvent des poisons violents. Des recommandations de posologie jusqu'à l'armoire à pharmacie hors de portée des enfants, en passant par la reprise des médicaments non consommés ou leur absence de qualités gustatives, la procédure de garantie de la sécurité sanitaire des médicaments délimite strictement un usage général du médicament ainsi qu'un ensemble de règles et de savoir faire des médecins qui permettent de l'ajuster à l'état de santé de chacun. En matière de médicaments, la procédure de garantie ne s'arrête donc pas à un usager général qui, comme dans le cas de l'histamine dans le vin, permettrait de garantir la santé de tous, ou, comme dans le cas du SO₂, d'identifier des « populations à risques » ; elle adapte l'usage du médicament à l'ensemble des cas particuliers que constituent les malades à soigner.

Si le vin n'est évidemment pas un médicament, l'ajustement d'un usage général, prôné par la procédure de garantie, à celui de chacun se retrouve, quoique sous un autre jour, moins immédiatement poignant, dans la garantie de la qualité gustative des vins. Celle-ci s'appuie en une très large mesure sur des « signes de qualité ». Les Appellations d'origine contrôlée (AOC) par exemple, qui existent également pour les fromages, garantissent un bon goût lié à des matières premières, des savoir faire, des procédés de fabrication particuliers... Mais cette analyse de la qualité supérieure des produits est plutôt le reflet d'un ensemble de savoirs professionnels, (je ne comprends pas, le bon goût n'est pas précisé par une procédure scientifique... ?), que de préférences des consommateurs. D'ailleurs, nombre de mangeurs de fromages continuent de préférer les camemberts au lait pasteurisé à ceux au lait cru, élément pourtant essentiel de la qualité gustative des fromages, du point de vue des producteurs d'AOC ! L'ensemble de la consommation de fromages AOC reste d'ailleurs stable. A l'image du faible écho des recommandations émises par les pouvoirs publics en matière de consommation d'alcool, les prescriptions des professionnels sont ici sans effet : les mangeurs de fromage continuent « malgré eux » de manger de « mauvais » fromages.

En revanche, bien que les AOC de vin reflètent la même qualité très « professionnelle », la consommation s'est inversée et les buveurs ont largement délaissé les vins de table pour les AOC. Pourquoi ? Contrairement au marché des fromages, celui des vins comporte une critique vinicole particulièrement active qui ne cesse de juger la pertinence des prétentions de qualité de très nombreux vins. Mais surtout, la critique vinicole n'est pas le regroupement de dégustateurs professionnels ayant tous le même goût. Bien au contraire, elle regroupe un

ensemble extrêmement varié de goûteurs préférant l'un tantôt les produits puissants des pays du sud, l'autre la finesse des vins du nord, un troisième les élevages en cuve, ou encore les vins de soif faciles à boire plutôt que les « grands » vins sophistiqués... Ainsi les buveurs ne sont-ils pas comme dans le cas du fromage condamnés à choisir entre leur goût ou les prétentions de qualité des produits AOC ; à l'inverse, ils disposent de toute une série de descriptions des produits, d'évaluation de leur qualité, qui leur permet d'ajuster au mieux les prétentions de qualité de chaque vin à leur propre goût. Et cet ajustement n'est jamais définitif : les goûts des vins changent ; ceux des buveurs également. Les buveurs de vin ne se sont pas soudainement rendus compte qu'ils buvaient du mauvais vin et auraient décidé du même coup d'accepter de payer plus cher des vins intrinsèquement meilleurs. De petit recalage du goût en nouvel essai de produit similaire, la critique vinicole a accompagné une transformation progressive, mais très forte, des goûts des buveurs.

La différence entre le marché des fromages et des vins de qualité permet de montrer la distance qui sépare l'usage de chacun de la prescription générale que réalise la procédure de garantie de la qualité. Entre le goût des fromages AOC et son propre goût, entre l'abstinence d'alcool et son propre désir de plaisir, le mangeur de fromage et le buveur de vin doivent choisir. Qu'ils choisissent le goût ou la vie, ils doivent ensuite imposer ce choix à leur usage. Au contraire, le buveur de vins de qualité, lui, dispose de tout un ensemble de descriptions des produits, dans des conditions de dégustation très variées qui lui permettent de faire bouger graduellement son usage, de l'ajuster à petits pas, mais toujours plus finement entre ce qu'il aime, n'aime plus et les produits qui se prétendent bons.

Pour redoubler l'efficacité des campagnes de prévention de l'alcoolisme ne faut-il pas suivre un chemin similaire ? Ne pas seulement dénoncer des buveurs qui ne parviennent pas à oublier le bonheur de l'instant pour une plus grande moralité ; et leur proposer au contraire nombre de solutions d'ajustement possibles qui leur permette de concilier dans chaque situation concrète leur plaisir et une meilleure sécurité sur les routes.