

Qualités

environnementales et

gustatives des vins

Communication au XXXIII^e Congrès
mondial de l' OIVV sur la vigne et le vin,
Tbilissi (Géorgie), 20-27 juin 2010

Teil, G., INRA PRAGMA (SAD APT)

La qualité environnementale des vins

La vitivinification biologique

La viticulture raisonnée

Les vins « de terroir »

Les résultats présentés ici sont issus d'un programme de recherche financé par le MELATT « Des vins sans pesticides? » coordonné par G. Teil et qui a profité de la contribution de S. Barrey, S. Blanchemanche, F. Charpigny, P. Flux et A. Hennion

Les viticultures bio

Une qualité biologique à deux volets: agronomique ET économique

La crainte de la fraude et le label AB



Le développement du bio, la question des marchés

1. Un standard « bas » et exclusivement agronomique

Une différenciation interne éco-alternative et un surcroît de contraintes de viticulture et vinification

2. Il faut utiliser les techniques marketing pour élargir le marché

« bio business »

« Niches sectaires »



La réinterprétation du « bon goût du sain »

La « mauvaise réputation » du bio

Dispositif critique bio

- Bio, plus naturel, plus sain
- Compétence vigneron garantie par les contraintes qu'il surmonte

Dispositif critique vin

- Bio donc moins de ressources
- Un processus de fabrication déficient

Bio donc *a priori* meilleur

Les vins bio n'intéressent pas au-delà des bio déjà convaincus. Pas de développement

Bio donc *a priori* moins bon

Les producteurs bio qui veulent faire valoir la qualité gustative de leurs vins n'affichent pas leur certification bio

La diversité réussie du bio

- * **Les dispositifs de preuve et de mise en valeur du bio**
 - * Cahiers des charges et exigences *a priori*
 - * Discussion critique de la qualité des vins *a posteriori*
- * **Une qualité « à côté » de la qualité gustative**
 - * L'incompatibilité de deux dispositifs d'évaluation de la qualité
- * **Une variété qui coexiste sous le même label**
 - * Diversité de critères agronomiques (biodynamie, bio, Nature et Progrès...)
 - * Diversité « d'économisation » de la qualité bio
 - * « Bio-business »
 - * « Bio-niche »

Le bio ne se résume pas au label AB !

L'agriculture raisonnée

Une alternative au principe de précaution bio

Des viticulteurs pionniers, Terra Vitis

Prolifération de labels (GD, coops...)

Une norme pour toute agriculture: la Qualification Nationale AR

Un *changement d'état d'esprit* pour tous, tous produits, toute l'exploitation

Une « petite » différence pour ne pas stigmatiser l'agriculture

- Un seuil d'entrée à portée de tous, sans coût
- Un changement continu défini par les producteurs eux-mêmes

Un jugement unanime : « c'est une supercherie! »

Une supercherie?

- * **Une « petite différence » qui « ne fait pas la différence »**
 - * Pas de **garantie de résultat a priori**
 - * Pas de **discussion critique** de l'engagement des producteurs à faire la différence (le contrôle enregistre sans discuter les intentions des producteurs)
- * **L'AR n'a pas disparu**
 - * « Passager clandestin » de la traçabilité et des définitions industrielles de la qualité
 - * Réintégrée au sein de normes plus larges (HACCP, Agriconfiance... certifications de filières...)
 - * La viticulture raisonnée (Terra Vitis) renaît

Une mise en valeur impossible

Reconstruire la différence du terroir

Des vins « de qualité de terroir » refusés à l'agrément

- 'Ils sont mauvais, atypiques', dit le jury d'agrément
- 'Non, les jurés ne savent plus ce qu'est le terroir', répondent les producteurs « défenseurs du terroir »

L'agrément n'est plus une preuve du terroir

Il faut refaire la différence entre qualité de terroir et « le reste »

1. Durcir les contraintes de *protection des terroirs et donc de l'environnement*
→ *Vers une qualification des exploitations en AOC*
2. Une révision de l'agrément

Quels sont les critères sélectifs du goût de terroir?

- Pas de « critères »
- Le terroir est une « quête »; ce n'est pas « quelque chose » déjà là

Pas de fest possible du terroir → adapter les dispositifs de garantie

La «bonne réputation» du bio

Dispositif critique bio

- Bio, plus naturel, plus sain
- Compétence vigneron garantie par les contraintes qu'il surmonte

Bio donc a priori meilleur

Les vins bio n'intéressent pas au-delà des bio déjà convaincus. Pas de développement

Dispositif critique vin

- Le Bio, la biodynamie et aussi d'autres pratiques raisonnées sont des pratiques qui protègent les terroirs
- la qualité de terroir est mieux assurée par le bio

Bio donc potentiellement meilleur
Bio donc a priori moins bon

AR donc potentiellement meilleur
Les producteurs bio qui veulent faire valoir la qualité gustative de leurs vins n'affichent pas leur certification bio
Les vins de terroir tendent à être compatibles avec les deux dispositifs critiques

Conclusion

- * **La qualification des objets ne va pas de soi**
 - * Il n'existe pas de qualité qui « s'impose » aux usagers !
- * **Il faut *faire valoir des différences* = instaurer des dispositifs collectifs de preuve**
 - * → 1. Faire exister et reconnaître la différence
 - * Grâce à la discussion critique du résultat (qualité gustative des vins et vins de terroir, démeter, Nature et Progrès, ~~AR~~)
 - * Grâce à des normes de moyens ou de résultat *a priori* (AB, Biodyvin, ~~AR~~)
 - * → 2. Faire coexister les différentes différences sous un même concept
 - * Ménager la diversité sans détruire l'unité
 - * → 3. Rendre les différences et leurs preuves compatibles

Environmental and gustatory wine qualities

Communication to the XXXIIIth OIVV
World Congress on wine and vine,
Tbilissi (Géorgie), 20-27 juin 2010

Teil, G., INRA PRAGMA (SAD APT)

The wine environmental quality

Organic viticulture(s)

Integrated viticulture

Terroir wines

The results derive from a research program financed by the MELATT « Des vins sans pesticides? » coordinated by G. Teil and which took advantage of the S. Barrey, S. Blanchemanche, F. Charpigny, P. Floux et A. Hennion's participation

The organic viticultures

- A two-sided quality: agronomical AND economical

- The fear for fraud and the 'AB' "agronomical" label



- The organic production development, the question of the markets



« bio business »

1. A « too low » standard exclusively agronomical
An added **eco-alternative** differentiation along with increased vine-growing and wine-making constraints.



« Sectarian niches »

2. One has to use the marketing techniques to raise the marketshares of the organic production

« Commercial organic »

Revisiting the « taste of healthiness »

The « bad fame » of organic wines

Organic critique device

- Organic, more natural, more healthy
- The proficiency of the wine-maker guaranteed by the constraints he is able to overcome

Organic is thus *a priori* better

The organic wines only interest already convinced drinkers. No developpement

Wine critique device

- Organic therefore less resources to make good wine
- The wine-making quality is not guaranteed

Organic is thus *a priori* worse

The organic producers who want to market good taste wines **do not post their organic certification**

The organic production successful diversity

- * **Proof devices and organic production enhancement**
 - * Specifications and *a priori* requirements
 - * Wine quality *a posteriori* critique
 - * **In multiple qualifications proof devices interfere**
 - * → The incompatibility of bio and taste quality appreciation/proof device
- * **A variety of organic qualities which coexist under the same label**
 - * Diversity of agronomical criteria (Biodynamcs, Organic, Nature et Progrès...)
 - * Diversity of « economizations » of the organic quality
 - * « Bio-business »
 - * « Organic niches »

The AB label conceals a large organic diversity !

Integrated agriculture (AR)

An alternative to the organic precautionary principle

Pioneer wine-growers, Terra Vitis

Proliferation of labels (Supermarkets, coops...)

A norm for the whole agriculture : the National AR Qualification

A change in the frame of mind for all farmers, all products, the whole farm

Une « slight » difference not to stigmatize the whole agriculture

- A limited entrance threshold, affordable to all, costless
- A continuous change defined by the farmers themselves

A unanimous judgment : « i's a deception! »

A trickery ?

- * A « slight difference » which « does not make a difference »
 - * No **a priori result warantee**
 - * No **critique discussion of the producers' comittment to make a difference** (The control process records without discussion the intentions of the producers)
- * **AR has not disappeared**
 - * « Stowaway » of traceability and industrial quality definitions
 - * Reintrated into larger norms (HACCP, Agriconfiance... food chain certifications...)
 - * The integrated viticulture (Terra Vitis) springs up again

The impossible enhancement of AR

Rebuilding the terroir difference

Terroir quality wines are rejected by the AOC tasting

- 'They are bad and atypical', says the approval jury
- 'No, the jurymen do not any more know what terroir tastes like', reply the « terroir defenders »

The AOC approval is no more a proof for terroir quality

Need to restore the difference made by terroir quality

1. Strengthening the terroir protection constraints and thus the environmental constraints

→ *Towards a AOC farm qualification*

2. Revising the AOC taste approval

Which are the selective criteria able to discriminate terroir taste?

- There are no criteria
- Terroir is a « quest »; it is not « something » already there

No test for terroir → need for the adaptation of the warantee devices

Conclusion

- * **The qualification of objects is not « self evident »**
 - * No quality stands out by itself !
- * **The enhancement of differences requires collective proof devices in order to**
 - * → 1. make the difference exist and be recognized
 - * Critique discussion of a result (taste quality of wines and terroir wines, démeter, Nature et Progrès, ~~AR~~)
 - * *A priori* defined norms (procedural or substantial) (AB, Biodyvin, ~~AR~~)
 - * → 2. make the different differences coexist under a same concept
 - * Sparing diversity (adaptability) AND unity (strenth)
 - * → 3. watch the compatibility of the different proving devices

The « good fame » of organic wines

Organic critique device

- Organic, more natural, more healthy
- The proficiency of the wine-maker guaranteed by the constraints he is able to overcome

Organic is thus *a priori* better

The organic wines only interest already convinced drinkers. No development

Wine critique device

- Organic therefore less resolved to make good wine are terroir caring practices
- The wine-making quality is not guaranteed
- Terroir quality is better warranted by organic farming

→ Organic is potentially better

→ AR potentially better

The organic producers who want to market good taste wine make the 1st wine critique device the organic certification

Environmental and gustatory wine qualities

Titre Français : Articuler les qualités environnementale et gustative des vins : étude empirique des cas du vin bio, de la qualification agriculture raisonnée et des vins « de terroir » en France

G. Teil INRA SADAPT

Communication to the XXXIIIth OIVV World Congress on wine and vine, Tbilissi (Géorgie), 20-27 juin 2010

1. La qualité environnementale des vins

La situation environnementale dans les vignobles est préoccupante.

On peut envisager d'agir par l'entremise de qualifications environnementales.

On a principalement deux initiatives en la matière :

- **l'agriculture biologique ou plutôt LES agricultures biologiques**
- **l'agriculture raisonnée :**

1. L'aventure de la qualification nationale AR française s'est arrêtée prématurément. Elle est généralement tenue pour une supercherie.

Mais je pense que ce jugement est un peu hâtif. Il passe ainsi à côté de l'innovation qu'elle a cherché à apporter dans l'arsenal des qualifications environnementales

2. Mais le vin n'est pas que l'objet de qualifications environnementales, une partie importante de la production vinicole est aussi étroitement prise dans des procédures de certification de la qualité gustative. La question de la compatibilité entre ces différentes procédures de qualification du vin peut se poser.

C'est pourquoi nous ajouterons à nos deux précédentes qualifications « **les vins de terroir** » qui ont induit une modification de cette articulation entre préoccupation environnementale et qualité gustative.

2. Les viticultures bios

Le label AB ne garantit que la qualité agronomique des produits bio.

Coexistent ainsi plusieurs attitudes face à l'économie. En particulier,

- L'une d'entre elles trouve le label AB « laxiste ». Elle cherche à pallier le manque de prise en compte de l'économie par le label AB par la mise en place de CC qui instituent une surenchère qualitative à la fois sur l'agronomie, mais aussi et surtout sur la qualité « économique et sociale » des produits bio : → Déméter et Nature & Progrès, par ex. Appelons-les les « éco-alternatifs ».

- Ils s'opposent frontalement à une seconde attitude qui veut, elle utiliser l'économie et les marchés. Appelons-les donc « bio commerciaux » sans connotation péjorative aucune.

Pour ces producteurs en effet, le bio n'arrive pas à se développer parce qu'il s'empêtré dans des dénonciations de l'économie. L'économie est ce qu'elle est et il faut selon eux non la combattre, mais la mettre à profit pour diffuser le bio.

→ Ces producteurs utilisent ainsi toutes les ficelles du marketing, développent des gammes, jouent sur les étiquettes, cherchent des économies d'échelle et proposent leurs vins bio au même prix que les autres vins non bio « de qualité équivalente ».

Les deux interprétations sont bien entendu en sévère opposition. Les éco-alternatifs accusent les « bio commerciaux » de faire du « bio-business », qui leur retournent le compliment en les traitant de « sectaires » enfermés dans des « niches commerciales ».

- Ces producteurs « bio commerciaux » ne sont pas nombreux en 1985, mais leur nombre ne va cesser de croître à partir de la fin des années 1990 avec l'arrivée de nouvelles conversions.

Ces nouveaux convertis adhèrent à la **dimension agronomique, mais non éco-alternative** du bio.

Mais ils amènent aussi **une nouvelle interprétation de la certification bio** par rapport aux « bio-commercial » : pour eux, le label AB est un surplus de qualité qu'il faut valoriser sur les marchés notamment par des prix plus élevés que les vins non bio.

C'est avec eux qu'apparaît l'idée que le bio est « plus cher » que les vins conventionnels. Et les éco-alternatifs les appellent pour cela des « chasseurs de prime ».

Le label bio laisse aussi de côté un point essentiel de la qualité pour le vin, sa qualité gustative

Pour nombre de bio, les produits bio non trafiqués, naturels, ont nécessairement une plus grande qualité gustative.

Mais la qualité bio a du mal à convaincre d'autres clients que les adeptes du bio et notamment les amateurs de vin.

3. La « mauvaise réputation » du bio

Les amateurs de vin semblent penser qu'à se priver des moyens conventionnels pour faire des vins de qualité, les vignerons bio ne peuvent maîtriser la qualité et mettent sur le marché des produits chers et plutôt moins bons que les autres.

Or, pour les bio, c'est tout le contraire. Le bio permet mieux que les techniques conventionnelles d'arriver à des produits plus sains et meilleurs au goût, car produits de façon moins intensive.

Côté bio, le vin bio est « naturellement meilleur » que les autres vins ; côté vins de qualité, il serait plutôt a priori plus mauvais.

On a donc une incompatibilité entre les deux dispositifs d'appréciation ou de preuve de la qualité des vins qui aboutit à la « mauvaise réputation » des vins bio.

Leur qualité gustative « supérieure » de vin bio n'étant pas reconnue, **les vins bio ne parviennent pas à pénétrer les circuits commerciaux des vins de qualité** ; On a une séparation très tranchée des filières de distribution.

→ Les producteurs bio qui veulent vendre des vins de qualité **cachent leur certification bio**.

4. La diversité réussie du bio

Je voudrais insister ici sur deux points.

- d'une part, **le** bio n'existe pas. Il ne se réduit surtout pas au label AB comme on l'entend souvent. Il recouvre une grande variété d'interprétations des bonnes pratiques bio d'une part, mais aussi sur du bon recours à l'économie.
- Ensuite, la qualité bio, pas plus que toute autre qualité, n'est pas quelque chose qui s'impose d'elle-même, sinon elle aurait immédiatement diffusé partout ce qui est loin d'être le cas. Sa reconnaissance repose sur des dispositifs de preuve ou de garantie du bien fondé de cette qualité particulière.

Le cas du bio fait apparaître deux de ces dispositifs :

- une garantie *a priori*, ici, c'est une garantie de moyens, la prohibition des produits de synthèse qui signifie pour l'immense majorité des clients une protection accrue de l'environnement. Mais on trouve aussi des garanties de résultat, comme le test d'agrément dans les AOC.

La garantie **a priori** repose sur une définition préalable de la qualité du produit.

L'autre dispositif est plus inhabituel quoique courant dans le cas du vin. Il s'agit de

- la discussion critique du résultat. C'est donc une garantie **ex post**. C'est un dispositif crucial de la **reconnaissance de la qualité gustative des vins**, que l'on retrouve aussi l'exemple du bio **éco-alternatif, a propos des bonnes façons de faire du commerce**.

→ Ces dispositifs délimitent la validité et la reconnaissance de cette qualité.

→ Comme dans le cas du vin bio, ils peuvent interférer, voire être incompatibles.

Ces dispositifs qui structurent l'existence et la reconnaissance du bio organisent aussi une certaine diversité d'interprétations qui coexistent au sein du bio.

→ On **ne peut pas réduire le bio au label AB**. Il forme un collectif complexe qui abrite de nombreuses controverses.

→ Cette **variété n'est pas néfaste**, au contraire, elle est le signe d'une certaine souplesse ou adaptabilité du bio aux différentes exigences, interprétations, stratégies des uns ou des autres.

Mais tout le monde ne réussit pas aussi bien !!!

Je vous propose de regarder maintenant le cas de l'agriculture raisonnée.

5. L'agriculture raisonnée

Le bio n'a pas le monopole de la protection de l'environnement, en viticulture notamment. Vous connaissez sans doute Terra Vitis.

L'agriculture raisonnée reconnaît comme le bio le caractère néfaste et dangereux pour l'homme comme pour l'environnement des produits de traitement.

Mais ils pensent aussi qu'il vaut mieux une bonne molécule de synthèse, dégradable, ciblée... plutôt qu'un mauvais produit de substitution bio et rejettent ainsi la prohibition a priori du bio envers les produits de synthèse.

Elle exclut donc les produits les plus toxiques et recherche une limitation aussi drastique que possible de l'emploi des autres.

A la fin des années 1990, alors que le bio semble avoir du mal à se développer, l'agriculture raisonnée attire la grande distribution et les cahiers des charges d'agriculture raisonnée se multiplient.

Rapidement les pouvoirs publics entreprennent d'encadrer cette démarche par un label national.

Le groupe de travail en charge de ce dossier et emmené par Guy Paillotin met en avant des objectifs et contraintes importantes.

→ La mise en place d'un cahier des charges agricole national sur le respect de l'environnement **risque de stigmatiser l'ensemble de l'agriculture française.**

Ils cherchent donc à mettre en place un dispositif de qualification **qui n'instaure pas une grande différence entre une agriculture « propre » et une autre qui en deviendrait « sale »**, mais plutôt un **processus continu de changement** à partir d'un seuil minimal. Ils veulent amener l'ensemble des agriculteurs à mettre un doigt dans l'engrenage du respect de l'environnement et à se laisser porter ensuite par le changement d'état d'esprit que cela induit.

La qualification nationale est une stratégie de petits pas continus. Elle veut garantir le changement, mais non son délai.

Hormis les contraintes du seuil de départ, elle ne fixe pas de bonne façon de réfléchir ou de procéder ; c'est à l'agriculteur d'y **réfléchir et de décider** ce qu'il peut faire ou ce qui est le plus utile pour protéger l'environnement sur son exploitation, puis de **mettre en œuvre, d'analyser en fin de campagne** ses réussites et ses échecs et de **relancer l'opération**. Les concepteurs appellent cette succession d'opérations **la boucle de progrès**.

La sortie de la qualification nationale agriculture raisonnée est accueillie par un jugement unanime : « L'agriculture raisonnée, c'est une supercherie ! » Pourquoi ?

6. Une supercherie ?

La petite différence de l'agriculture raisonnée n'arrive pas à faire la différence parce qu'elle ne dispose

- ni d'une norme *a priori* **qui fasse la différence**, comme pour le CC Terra Vitis,
- ni d'un *dispositif critique de discussion des résultats*.

Le cahier des charges de l'AR est très peu contraignant ; pour les agriculteurs qui s'intéressent déjà à l'environnement, il n'instaure pas de vraie différence.

L'analyse des résultats obtenus ensuite par l'entrée dans la boucle de progrès n'est discutée que par l'agriculteur lui-même. Faute d'une discussion publique ou déléguée à des experts, les progrès éventuels ne parviennent donc pas à valoir et à convaincre au-delà des l'agriculteur lui-même. Les autres doivent lui une confiance aveugle.

La qualification nationale **n'est pas une supercherie en elle-même, mais il lui manque le dispositif de preuve grâce auquel elle peut essayer de faire valoir sa différence.**

7. Reconstruire la différence du terroir

La recherche de la qualité de terroir a connu un grand renouveau depuis les années 1990. Mais depuis une petite dizaine d'années, un nombre fable mais croissant de ces vins de terroir sont **refusés à l'agrément**.

Et pourtant, leurs producteurs se disent très engagés dans la recherche de la qualité de terroir et ils respectent au plus fort les contraintes des AOC.

Les jurys d'agrément rejettent ces vins au motif qu'**ils ne respectent pas la typicité de leurs appellations** ; les vigneronn incriminés rétorquent que ce sont les jurés qui ne savent plus ce qu'est une qualité de terroir. Pour eux **l'agrément n'est plus une preuve valide de la qualité de terroir**.

Ces vigneronn ont ainsi demandé une réforme des AOC devenues selon eux laxistes en matière de protection de la qualité de terroir. Ils remettent ainsi en cause la cohabitation d'une variété d'interprétations du terroir sous la même bannière des AOC

Ce projet de réforme s'appuie sur deux points :

- **1. un durcissement des pratiques viticoles** pour qu'elles protègent mieux les terroirs. Or, les pratiques de **protection des terroirs viticoles sont aussi les pratiques de protection de l'environnement**. On y retrouve l'agriculture raisonnée, le bio, la biodynamie...
- **2. une révision de la procédure d'agrément**

Cette révision cherche d'une part à assurer un plus grand professionnalisme des jurés, et aussi à resserrer les critères de jugement de la qualité de terroir.

Les pouvoirs publics demandent donc aux vigneronn adeptes du terroir de fournir des critères plus stricts de définition du goût de la qualité de terroir.

Et surprise, ils s'y refusent. Pourquoi ?

Parce que pour eux le terroir est une **quête**. En donner des critères *a priori*, c'est risquer d'engager sa recherche sur de mauvaises voies.

Le terroir n'est pas une chose déjà là, un donné ; c'est un objet en train de se faire et qui ne tient donc pas dans des critères et une norme *a priori*. La preuve du terroir recourt exclusivement à la discussion critique, d'ailleurs intense tout au long de la circulation marchande des vins de terroir, elle ne peut pas tenir dans le **test** de critères *a priori*.

Pour faire avancer cette réforme, il faudrait donc que les pouvoirs publics **repensent l'outil de garantie de la qualité des AOC**, et l'adapter par exemple à un dispositif de discussion critique.

Les vins de terroir en se développant contribuent donc à l'amélioration des pratiques viticoles ; **mais ils ont aussi un autre effet**, peut-être encore plus important. Ils ont rendu à nouveau compatible la preuve du bon et du respect de l'environnement et ainsi ouvert les portes des circuits commerciaux des vins de qualité aux vins bio.

La « mauvaise réputation » des vins bio s'effondre et ces vins ne sont plus obligés de laisser leur étiquette au vestiaire.

9. Conclusion

La qualification des objets ne va pas de soi,

- les objets pas plus que leurs signes de qualité n'imposent leur qualité à leurs usagers
- il faut des dispositifs de preuve pour « faire valoir une qualité particulière c'est-à-dire une différence »

Ces dispositifs doivent réussir trois choses

1. faire exister la différence.

On a deux façons connues de procéder : par la garantie a priori ou par la discussion critique a posteriori.

Dans le cas de l'AR, il n'y avait ni l'un ni l'autre.

Pour les vins de terroir, on n'a pas de garantie a priori, mais une intense discussion critique a posteriori.

Pour le bio, on a les deux.

2. **Aménager une certaine diversité des interprétations** de la différence pour qu'elle puisse intéresser une variété d'adeptes, mais sans porter préjudice à l'existence même de la différence.
3. Surveiller la compatibilité des différents dispositifs de preuve associés aux qualifications.

Il ne faudrait pas penser que l'on peut empiler les qualifications comme des couches de vêtements ; les dispositifs de preuve des différences peuvent interférer, et même comme dans le cas des vins bio et s'opposer, ce qui limite les possibilités de développement des signes et certifications de qualité.