



**HAL**  
open science

## Articuler les qualités environnementale et gustative des vins

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Articuler les qualités environnementale et gustative des vins. 33. Congrès mondial de la vigne et du vin, Office International de la Vigne et du Vin (OIV). Paris, FRA., Jun 2010, Tbilissi, Géorgie. 14 p. hal-02821221

**HAL Id: hal-02821221**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02821221>**

Submitted on 6 Jun 2020

**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.

# ARTICULER LES QUALITES ENVIRONNEMENTALE ET GUSTATIVE DES VINS

Geneviève Teil  
INRA SAD APT-PRAGMA  
16 rue Claude Bernard, 75005 Paris  
[genevieve.teil@agroparistech.fr](mailto:genevieve.teil@agroparistech.fr)

**RÉSUMÉ** : Le vin est l'objet d'une qualification gustative, signalée ou non par des signes de qualité, qui structure très fortement sa circulation marchande. Comment cette qualification gustative peut-elle s'articuler avec une qualification environnementale ?

Cette communication<sup>1</sup> décrit et analyse les trois grands régimes de qualification qui se sont développés récemment en France pour créer une différence environnementale sur les vins. Ces différentes articulations entre qualité gustative et qualité environnementale ont récemment engendré de doubles redéfinitions, parfois difficiles, des qualités environnementales et gustatives.

Côté « bio », c'est la récente crise viticole qui a amené une nouvelle réflexion sur le rôle de l'économie et la notion de goût du vin sain. Cette diversification a créé des tensions au sein du mouvement bio, mais aussi un rapprochement entre vins « de qualité » et vins bio qui ont ainsi pu surmonter en partie « la mauvaise réputation » dont ils étaient l'objet.

Les producteurs qui préconisent « un retour au terroir » ont eux aussi, de leur côté, instauré un lien entre goût et environnement et demandé une réforme des AOC pour contrer l'affadissement de la qualité de terroir due, selon eux, à des années de pratiques viticoles irréflechies. Le projet achoppe sur deux options différentes entre producteurs et administration en matière de certification. Pour les producteurs, une certification de terroir doit plutôt s'appuyer sur une certification de l'engagement des producteurs dans la recherche du terroir et non sur une certification de résultat. Un problème similaire à celui des certifications d'agriculture raisonnée.

**ABSTRACT** : The wine economics are strongly structured by taste quality signs. How can another environmental qualification add to this one?

This communication<sup>2</sup> describes and analyzes the three qualification regimes that have develop recently in France in order to make an environmental difference matter. The out-coming link-ups of taste and environmental quality have fostered double and sometimes difficult redefinitions of both environment and taste quality.

---

<sup>1</sup> Cette communication présente les résultats d'une étude empirique menée principalement à propos des vignobles de Languedoc Roussillon et de Pays de Loire : elle repose sur une enquête de terrain auprès de plus de 280 acteurs de l'ensemble de la filière vin, des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs, critiques, et pouvoirs publics...

<sup>2</sup> This communication presents the results of an empirical study mostly grounding upon the Languedoc Roussillon and de Pays de Loire cases. The field study includes the interview of more than 280 actors belonging to the whole wine chain: producers, wine drinkers, retailers, wine critics, restaurants, administrations...

The recent wine crisis has led the organic wine producers to reinterpret the place of economics and the notion of “good healthy taste”. This diversification of meanings created social strain among the organic vine-growers, but also a convergence between “quality” and organic wines, which helped organic wine makers to partly overcome their “bad fame”.

Producers in favour of a come back to the “truth of terroir” have on their own side reinterpreted the links between environment and taste and asked for a reform of the AOC quality sign in order to stop the AOC quality shading-off due, according to them, to years and years of bad viticulture practices. This project stumbles on two different options defended by the administration and the producers regarding the quality certification. For the producers AOC should ground upon the certification of the commitment of the producers towards the search for terroir and not on a result test. This is quite similar to the problem faced by integrated farming certifications.

## INTRODUCTION

En matière d'environnement, la vigne, culture pérenne, focalise les regards, car les vignerons font un grand usage des produits phytosanitaires. Quelques facteurs reviennent pour expliquer cette très grosse consommation : la valeur ajoutée exceptionnelle du produit agricole vin qui rend le coût des pesticides très faible en regard des gains de productivité ; trois « impasses » techniques, l'esca, la flavescence et le court noué qui empêchent les vignerons d'adopter le bio et de réduire ainsi leur consommation. Les difficultés ne manquent donc pas ; mais il faut encore en ajouter une autre. Les qualifications environnementales destinées à les surmonter doivent s'ajuster aux autres qualifications qui structurent très fortement le marché vinicole.

## MATERIELS ET METHODES

Cet article s'appuie sur les résultats d'un programme de recherche financé par le Ministère de l'Écologie, du Logement et de l'Aménagement du Territoire. (MELAT), « *Les vins sans pesticides ? une analyse de la prescription à la consommation* » (Teil et al., 2007) (Teil et al., à paraître). Il avait pour objet de montrer comment les acteurs parviennent à faire valoir une qualité environnementale de leurs vins et en particulier comment ils l'articulent ou non à leurs prétentions qualitatives. L'enquête de terrain a porté plus particulièrement sur les vins de Languedoc Roussillon et des Pays de Loire où, comme en Alsace, les questions environnementales semblaient plus débattues que dans le Bordelais, la Champagne ou la Bourgogne, par exemple. Elle a permis la constitution d'un large corpus de plus de 230 entretiens menés auprès de plus de 280 acteurs, producteurs, directeurs de coopératives, revendeurs, acheteurs, critiques, restaurateurs, pouvoirs publics, chercheurs et techniciens, employés de firmes phytosanitaires...

Ce programme a mis en évidence trois grands régimes marchands *faisant valoir* une qualité environnementale des vins : la viticulture raisonnée, les agrobiologies et les vins de terroir. Ils forment des collectifs qui promeuvent le changement des pratiques et peuvent servir de relais aux pouvoirs publics, s'ils sont en mesure de se développer.

Les trois sont relativement indépendants, voire même en concurrence : faire du raisonné ou du bio, c'est souvent faire un choix exclusif entre deux conceptions concurrentes de l'environnement, mais aussi de la qualité des vins et du rôle de l'économie. Néanmoins, ces régimes marchands peuvent aussi partiellement se fondre ; ainsi des vins bio se retrouvent aujourd'hui dans les circuits marchands de certains vins de terroir. Ces régimes marchands ne sont donc pas des classes mais recouvrent des collectifs variables de producteurs, de distributeurs, de critiques, d'acheteurs et de vins qui dépendent des interprétations complexes et de détail que chacun peut faire de la « qualité environnementale du vin ».

## RESULTATS ET DISCUSSION

Cet article commence par rapporter brièvement le cas des agrobiologies et les controverses qui ont animé ce collectif au sujet de l'économie, puis « l'impasse » commerciale qu'elle a dû affronter au sujet de la « qualité des vins ». Il décrit ensuite le mouvement alternatif de la viticulture raisonnée qui a tenté de mettre en place une autre façon de protéger l'environnement dans les vignobles, sans mettre en cause la qualité gustative des vins. Mais ce sont finalement les vins en quête d'authenticité gustative qui ont transformé le paysage : dénonçant la dérive économique et technologique de la qualité des vins, ils prônent un retour au terroir et leur protection grâce à des pratiques respectueuses de l'environnement. Ils ont

ainsi contribué à briser l'association négative entre ces pratiques et la qualité gustative des vins.

### **Les qualifications agrobiologiques des vins**

Dans les années 1980, les viticulteurs qui se disent bio dénoncent tous ou presque, l'économie comme cause de la mauvaise qualité de la production alimentaire. L'intensification de la production qu'elle induit est mauvaise pour l'environnement, la santé, le goût... Pour eux, le bio est une qualité agronomique, une autre façon de cultiver qui refuse les techniques agricoles productivistes : la spécialisation à outrance, les engrais et produits de traitement de synthèse. C'est aussi une autre façon de penser l'agriculture qui se méfie des effets que l'économie peut avoir sur la production agricole, car c'est l'incessante recherche de productivité qui a amené la baisse qualitative ou les aberrations agronomiques et socio-économiques - la désertification des campagnes - qu'ils dénoncent. Pour s'en prémunir, ils cherchent donc à mettre en place une organisation marchande alternative où les notions de qualité des produits, d'équilibre socio-économique, de respect de l'environnement, des consommateurs et partenaires marchands, sont remis au cœur des préoccupations des acteurs.

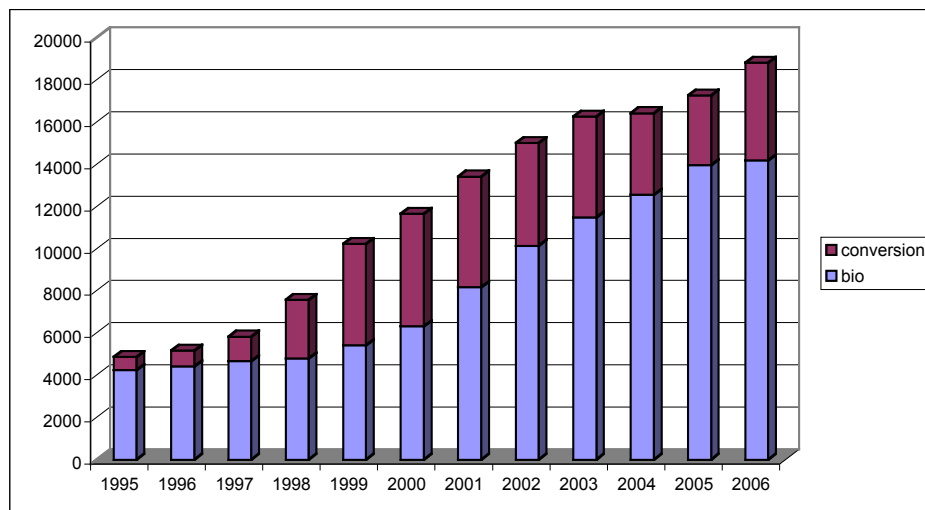
Ils militent pour obtenir la reconnaissance de leur différence sous la forme d'un label public apposé sur les produits issus de l'agriculture biologique et contrôlé par des organismes indépendants, afin que le résultat de leur action, les produits biologiques, soient reconnus par le plus grand nombre comme étant des produits différents des autres. Tous les bio ne voient pas cette initiative d'un bon œil. Une poignée de militants craignent en effet que cette reconnaissance officielle ne transforme la qualité bio en une simple recette « récupérée » par « l'agroéconomie productiviste ». Malgré cette opposition - assez peu nombreuse, semble-t-il - le décret européen du label AB est publié en 1991. Il porte exclusivement sur le volet « agronomique » et prohibe l'ensemble des produits de synthèse dans les pratiques agricoles.

La création du label AB va de pair avec une « standardisation » de la qualité bio : 9 des 11 cahiers des charges privés qui préexistaient au label disparaissent. Seulement deux lui résistent difficilement : Nature et Progrès et Déméter pour ce qui concerne la viticulture.

En matière vinicole, l'appellation « vin bio » n'est pas autorisée non plus que l'apposition du label AB sur les bouteilles de vin, seule la mention « vin de raisins issus de l'agriculture biologique l'est, à cause, notamment, de l'ajout de soufre dans les vins pour leur conservation, produit non autorisé dans les produits bio.

### **La croissance de la viticulture bio**

Les statistiques montrent néanmoins que la viticulture sous label « AB » se développe, de nouveaux vigneronns qui se convertissent. Les agrobiologistes réclamaient aussi des pouvoirs publics qu'ils prennent en charge les frais de contrôle au nom du soutien à apporter au développement de cette agriculture alternative. Cette demande qui n'aboutit pas ; en revanche ils obtiennent quelques années plus tard la création d'aides à la conversion.



*Les surfaces en vigne en mode de production biologique en France Source Agence bio : 2006*

Le bio se développe mais très – trop – lentement pour ses militants. Pour quelques vigneronns totalement minoritaires dans les années 80-90, cette lenteur est due à ce que le label AB a adopté une « stratégie de niche », un confinement du bio à des réseaux d'échange économiques et une clientèle bio qui empêche son développement. Cette situation ne peut qu'amener une saturation des marchés qui sera encore aggravée par les aides à la conversion. Pour développer le bio, il faut selon eux lutter contre ce confinement, et donc ne pas craindre les marchés ou se protéger de la rationalité économique ou des techniques marketing, mais les utiliser. Ils optent, contre l'esprit bio le plus répandu, pour une rationalisation et une croissance de leur production qui permet d'augmenter les volumes, d'alimenter les grands réseaux de distribution nationaux ou internationaux.

L'opposition qu'ils rencontrent les amène à dénoncer ce qu'ils appellent l'esprit « sectaire » de la bio. Bien sûr les relations sont tendues au début, dans les années 1985-1995, entre partisans et adversaires de l'économie, mais ces partisans sont très peu nombreux, du moins au début.

### ***L'impossible qualité bio du vin***

La grande majorité des producteurs de vin bio exportent de 50 à 100% de leur production et alimentent les marchés du nord de l'Europe ou des Etats Unis, du Canada et de l'Asie, un marché convoité pour sa « demande », ses marges commerciales et son allègement de la tâche de commercialisation. Car sur le marché français, les vins bio ne se vendent pas en dehors des magasins « bio » qui n'écoulent que de très faibles quantités : lorsqu'ils ne sont pas vigneronns, les clients bio ne sont pas de grands consommateurs de vin. A la fin des années 90, après la « crise de la vache folle », la grande distribution s'intéresse au bio. Mais le vin issu de l'agriculture biologique a du mal à trouver sa place : ce n'est ni un produit « santé » ou diététique, comme la plupart des produits bio alors. Au milieu des autres vins, il ne se vend pas : sa différence environnementale n'apparaît pas clairement, car pour la plupart des acheteurs de vins, le vin est « déjà » un produit naturel. La notion de « vin bio » apparaît au mieux comme un pléonasme, au pire comme un vin de qualité gustative douteuse. Les amateurs de vin semblent penser qu'à se priver des moyens conventionnels pour faire des vins de qualité, les vigneronns bio ne peuvent maîtriser la qualité et mettent sur la marché des produits chers et plutôt moins bons que les autres. Hors de la distribution spécialisée, le label

AB est inutile, voire préjudiciable. Les quelques vignerons bio qui sont engagés dans la différenciation qualitative gustative de leurs vins ne l'affichent pas et distribuent leurs vins dans les circuits vinicoles ordinaires.

De même les vignerons bio « industriels » ou « business », comme on les appelle parfois, qui cherchent à utiliser les ressorts de l'économie marchande pour diffuser leurs produits, à l'export mais aussi sur le marché national, notamment en dehors des circuits bio, commercialisent leurs produits aux conditions de vente des vins ordinaires, non bio. Le bio est un « plus » gratuit pour le consommateur. Ils ne font pas valoir la différence par les prix, ne font pas de publicité, ils cherchent d'abord à rendre la qualité bio accessible pour qu'elle se fasse connaître et diffuse partout. Ils contournent ainsi la difficulté de l'a priori négatif des consommateurs envers les vins bio.

À la fin des années 1990, la réunification allemande et des tensions internationales notamment au sujet du nucléaire, rendent l'exportation de vins français un peu plus difficile ; l'export connaît en 2000 un fort recul sur les vins de table. L'érosion des exportations est plus lente, mais finit aussi par toucher les vins d'AOC. À partir de 2002, la commercialisation des vins devient de plus en plus difficile. Cette « crise » amène une nouvelle vague de conversions : ce sont des vignerons pour lesquels la qualification AB représente clairement une opportunité de marché pour une production qu'ils peinent à écouler. Quoiqu'ils puissent se sentir victimes de la crise, ils ne jettent pas nécessairement la pierre à l'économie. La qualité bio est pour eux avant tout une certification environnementale qui donne accès à des marchés « à l'abri de la crise ». De même que les « anti-niche bio » ou « bio-business », ils n'appuient la qualité bio sur aucun rejet de l'économie. Mais, à la différence des précédents, ils veulent « valoriser » leur qualification, soit parce que leur conversion leur « coûte cher » en baisse de rendements ou en investissement, soit parce qu'ils pensent que le bio est un surplus de qualité qui doit, pour faire sens ou être crédible, s'accompagner d'un surcoût. Leurs vins bio sont donc plus chers que les autres vins conventionnels.

Ces stratégies « économiques » poursuivies par les nouveaux convertis sont pointées du doigt par les partisans du bio éco-alternatif qui appellent ces nouveaux arrivants, des « chasseurs de primes ». Pour eux ce sont des opportunistes qui ne sont pas concernés par les problèmes environnementaux. Leurs stratégies avant tout commerciales ne peuvent que miner la capacité de différenciation du label AB en le tirant vers une interprétation de l'agrobiologie minimaliste, non réfléchi, voire frauduleuse compte tenu des difficultés techniques et commerciales qu'ils rencontrent. Ces derniers rétorquent qu'ils ne peuvent pas contribuer à une usure du label par une quelconque pression exercée sur les contraintes, parce qu'ils ont d'autant plus besoin d'un label fort et crédible que la situation commerciale se tend !

En 2003 cependant, La Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique et les deux associations Déméter et Nature et Progrès déposent des chartes privées du vin bio<sup>3</sup> qui limitent les ajouts de soufre et plus généralement les tous les additifs autorisés en vinification. Les deux associations Déméter et Nature et Progrès renforcent aussi les volets socio-économiques de leurs chartes privées qui insistent sur la nécessité de mettre en place d'autres logiques et solidarités économiques :

---

<sup>3</sup> En 2005, l'apposition du label AB sur les bouteilles est autorisée.

« Face au biologique intensif et indifférent aux problèmes de la désertification des campagnes, des relations Nord-Sud, des coûts énergétiques, et plus globalement des problèmes écologiques majeurs, il est nécessaire de promouvoir une agriculture biologique paysanne privilégiant les circuits courts de distribution (marchés, coopératives, etc.), une solidarité. Lorsqu'ils sont indispensables, les circuits plus longs doivent s'appuyer sur une solidarité urbains-ruraux et des échanges équitables susceptibles d'inverser les logiques marchandes destructrices pour la paysannerie et l'environnement.

°La biodiversité de tous les organismes vivants est en voie de destruction, pas seulement à cause des menaces que font courir les OGM, mais aussi à cause du système économique et financier dominant qui condamne également tous les paysans de la planète. » (Nature et progrès, 2003) : 1-2

Quinze ans après le décret européen instituant la reconnaissance de la qualité biologique, deux grandes interprétations de la qualité bio coexistent tout en divergeant fortement quant aux relations qu'il faut entretenir avec les structures économiques. Les bio dits « industriels » ou « business » veulent faire du marché un outil de leur diffusion ; ils s'opposent aux bio « éco-alternatifs » pour lesquels ce recours aux organisations marchandes conventionnelles signe la perte de signification à plus ou moins long terme du bio, car elle soumet la qualité bio à des calculs de rentabilité qui ne peuvent qu'aboutir à l'érosion de sa différence. Mais aucune des deux ne réussit à faire valoir la qualité bio sur le marché des vins en France. Le vin bio est un « marché » à part et la qualification bio préjudiciable à la défense d'une qualité gustative des vins.

### **Le plus de la viticulture raisonnée et la faillite de son élargissement**

Parallèlement à la qualification bio se développe la viticulture raisonnée. Contrairement au bio, elle ne cherche pas à faire l'impasse sur la chimie de synthèse, mais à en réfléchir les usages. Ces produits sont reconnus nocifs, pour les viticulteurs comme pour l'environnement et les promoteurs de la viticulture raisonnée cherchent donc à en diminuer drastiquement l'usage, et écarter les produits les plus toxiques au profit d'autres qui le sont moins, en adoptant notamment des techniques de lutte intégrée ou de gestion des faunes auxiliaires et de la biodiversité. Vers 1990, des vigneron du Beaujolais qui exportent beaucoup vers le Japon notamment fondent Terra Vitis, dans le but de faire connaître et promouvoir cette autre façon de cultiver la vigne en respectant l'environnement.

Le collectif est initialement constitué de « techniciens », des vignerons qui cherchent ensemble à faire évoluer leurs techniques en partageant leurs expériences. Or les vignerons exportateurs, cette démarche est assez bien accueillie par leurs exportateurs ; parfois aussi, ils le font « à titre privé », par respect du consommateur, et ne cherchent pas à faire valoir cette information sur leurs bouteilles. La viticulture raisonnée fait des émules, de nombreuses associations locales promeuvent cette autre façon de respecter l'environnement dans les signes qui se regroupent derrière Terra Vitis devenue une fédération. Avec l'aide d'institut techniques, elle encadre la mise au point de cahiers des charges locaux qui s'appuient sur un noyau de pratiques commun à tous les vignobles auquel se rajoutent des contraintes plus sévères et propres à chaque vignoble. Ce cahier des charges fait apparaître un seuil différentiel entre les agricultures conventionnelle et raisonnée ; il est remis à jour périodiquement pour suivre l'évolution des produits phytosanitaires disponibles et durcir progressivement ses contraintes. En 2001, Terra Vitis dépose un logo avec ces cahiers des charges pour aider la reconnaissance publique de sa démarche.

Le logo Terra Vitis ne permet pas de meilleures marges, mais octroie souvent une préférence à l'achat à l'export. Présentée comme une lutte contre le gaspillage et les traitements inutiles, cette qualification environnementale ne génère donc pas les mêmes



doutes que l'agriculture bio auprès du public des amateurs de vins. Ce « plus environnemental » amène de nouveaux adhérents dans les associations qui doivent composer en le souci d'avance technique des pionniers et la volonté de faire reconnaître et valoriser un cahier des charges stabilisé sur les marchés.

Mais ce n'est pas tant le grossissement du collectif qui fragilise le plus la viticulture raisonnée que son élargissement à l'ensemble de l'agriculture.

En effet, Terra Vitis est un regroupement d'initiatives régionales où le souci environnemental a été pensé de façon très intégrée à des écosystèmes, des conditions agro-climatiques aux variations délimitées. Le regroupement des associations a conduit à la mise au point d'un cahier des charges commun à tous les vignobles moins contraignant mais ensuite enrichi de nouvelles obligations particulières à chaque vignoble. La mise au point d'un cahier des charges commun non seulement à toute la France, mais aussi à l'ensemble de l'agriculture amène un noyau commun de pratiques qui se différencient assez peu des pratiques de l'agriculture conventionnelle.

Cependant, les concepteurs de la démarche en font un avantage. Un cahier des charges peu exigeant permet d'envisager une qualification en masse des agriculteurs et d'éviter que se crée un différentiel entre une agriculture « propre », raisonnée, et une agriculture « sale », conventionnelle. La qualification agriculture raisonnée est conçue comme une procédure de transformation minimale des pratiques, mais qui doit, comme Terra Vitis, se réviser en permanence pour alimenter une « boucle de progrès ». L'Agriculture raisonnée est en quelque sorte une qualification subliminale, qui passe presque inaperçue pour l'agriculteur, au moins dans sa comptabilité. Ne pas vider un fond de cuve au fossé ne représente aucun coût, tout comme faire attention aux doses recommander et les respecter. Certaines de ces pratiques, comme l'abandon des traitements systématiques occasionnent même des économies. Faire attention ne coûte rien au départ, mais peut avoir de grandes conséquences, car une fois que l'agriculteur commence à faire attention, à réfléchir et se préoccuper d'environnement, c'est l'ensemble de ses pratiques qu'il sera ainsi être amené à réviser, à son rythme, et selon les spécificités de son exploitation. En revanche, il faut s'assurer qu'il s'engage bien dans une réflexion environnementale, et la qualification AR épouse à cet effet la structure des normes ISO 14000, des normes qui ne portent ni sur le résultat, ni sur les pratiques, mais sur l'engagement des personnes à réfléchir au respect de l'environnement et en déduire des modalités de transformation de leurs pratiques. Le contrôle de la qualification porte donc sur l'explicitation de cet engagement à travers l'élaboration de diagnostics et de plans de progrès dont les résultats sont analysés par l'agriculteur qui se qualifie au vu de ses résultats et qui le réoriente et le relance, générant ainsi la boucle de progrès attendue. L'agriculture raisonnée doit générer une dynamique : peu importe la taille des petits pas accomplis, ce qui importe c'est d'avancer et de ne jamais s'arrêter.

À sa sortie en 2002, elle est jugée comme n'importe quel signe de qualité, c'est-à-dire comme une garantie de résultat ou de moyens. Or, elle ne garantit initialement pas grand chose puisque l'esprit de la qualification est précisément de ne pas faire trop de différence pour que l'adhésion de l'ensemble des agriculteurs se fasse de façon quasiment naturelle, sans effort. La qualification agriculture raisonnée est alors dénoncée comme supercherie, une accusation qui rallie tous les suffrages, depuis les agrobiologistes pour lesquels l'agriculture raisonnée ne rompt ni avec « la grande industrie chimique » ni avec « l'industrialisation de l'agriculture » jusqu'aux agriculteurs qui rejettent l'accusation de polluer les campagnes. De

plus, afin de devenir le standard de base de toute l'agriculture, la qualification Agriculture raisonnée s'est approprié le nom d'« agriculture raisonnée » et contraint les autres cahiers des charges, en particulier ceux de viticulture raisonnée, à en passer par la qualification, pourtant bien moins exigeante que le cahier des charges Terra Vitis, pour avoir le droit de se réclamer de l'agriculture raisonnée. Elle entraîne alors dans sa chute une désaffectation au sein même de Terra Vitis : les adhérents jugent en effet que c'est leur compétence technique même qui est déniée par cette qualification qui repose pourtant sur du vent. La qualification nationale devient ainsi un pantin inventé par les firmes phytosanitaires pour lutter à peu de frais contre leur réputation de pollueur.

Il semble que l'agriculture raisonnée ne se soit pas encore remise de ces événements malgré les efforts déployés par l'association FARRE et les accords passés avec Terra Vitis pour diminuer les effets de la double qualification demandée à ses adhérents. Mais l'agriculture raisonnée continue à vivre et se développer comme volet des dispositifs de certification de qualité industrielles, mais aussi dans un troisième régime d'action marchande, celui qui s'est développé autour de la notion de « retour à la qualité de terroir ».

### **Les vins de qualité et la protection des terroirs**

Depuis quelques années, des vigneron dénoncent une double dérive de la « qualité de terroir » au sein des vins d'AOC français. Ces militants de la qualité de terroir accusent d'une part « l'abandon de la qualité de terroir » par les vigneron qui préfèrent ajuster la qualité de leurs vins à la demande internationale ou encore aux critiques les plus réputés et d'autre part la « logique productiviste » et ses ajouts massifs d'intrants étrangers au terroir qui en masquent l'expression. Pour lutter contre ces dérives ils se livrent à un dépouillement et une réinvention de la vitiviniculture pour retrouver le véritable goût de leurs terroirs<sup>4</sup>. Changeant leurs pratiques, le goût de leurs vins change, ce qui est interprété par les producteurs de ces vins comme un retour de l'expression de terroir dans leurs vins.

Pourtant depuis quelques années, certains de ces vins sont refusés à l'agrément des AOC : les jurys de dégustation y pointent un manque de typicité. Suivant la procédure, ce jugement est assorti d'un ensemble de corrections à apporter aux vins pour les faire rentrer dans le type requis afin de réussir la « session de rattrapage » proposée à tous les vigneron. Bien entendu, pour les auteurs de ces vins, c'est l'appréciation de la typicité qui est déformée par les mauvaises habitudes ou les compromissions des jurés et non les vins par les bonnes pratiques respectueuses des terroirs. Et les recommandations pour « arranger » les vins sont un comble qui achève de signer l'égarément de ces jurys, ignorants en matière de terroir mais experts en maquillage et fabrication de goûts à la demande.

Ce débat sur le terroir dans les AOC a amené l'INAO à envisager une réforme des règlements des AOC viticoles afin de renforcer la place du terroir dans la qualité des vins d'AOC. Les contraintes de production ont été revues ; la dégustation d'agrément également. Mais sa révision achoppe sur la question des critères gustatifs permettant de certifier la

---

<sup>4</sup> Parmi les pratiques respectueuses des terroirs, les agrobiologies et la biodynamie – mais aussi l'agriculture raisonnée – tiennent une place de choix, car elles ont appris à limiter le recours à de nombreux intrants très souvent accusés de masquer le terroir. La biodynamie est certainement la théorie agronomique qui pousse au plus loin cette limitation cadrée de l'intervention du vigneron dans ses vignes et connaît donc un réel succès parmi les promoteurs de cette recherche du terroir.

présence du terroir. Pour l'administration, française ou européenne, un test gustatif est indispensable pour justifier un étiquetage discriminant sur les bouteilles. Mais les discussions achoppent sur la question des critères du goût de terroir. Trois points de vue différents s'expriment à ce sujet : les sciences du sol et agronomiques, les sciences du goût et les producteurs défenseurs militants du terroir.

Les premiers ont engagé de nombreuses recherches pour définir et caractériser les différents terroirs viticoles (Bohmrich, 1996; Morlat, 1998; Saxton, 2002; Fischer et Bauer, 2006; White et al., 2007). Mais leurs résultats sont décevants. Les tentatives de définition du terroir aboutissent à une liste toujours plus longue de facteurs à prendre en compte (Turner et Creasy, 2003; van Leeuwen et al., 2004; Deloire et al., 2005), tandis que celle des traits gustatifs caractéristiques s'amenuise. Et les pessimistes s'accordent à considérer le terroir comme une construction culturelle ou sociale (Gade, 2009), une « production humaine » (Berard et Marchenay, 2000) (Demossier, 2000) (Gade, 2004 ; Crenn et Techoueyres, 2007) et non un fait de la nature (Deloire et al., 2008).

Les sciences du goût se sont de leur côté penchées sur une classification discriminante des différents goûts des vins en fonction de leur terroir d'origine. Cette seconde stratégie a elle aussi échoué et amené une conclusion un peu différente. Ce n'est pas le terroir mais le goût lui-même qui est en cause : la recherche de correspondances entre des vins et des goûts a pointé une « irréductible » variété des goûts ce qui amène ces chercheurs à conclure au caractère résolument idiosyncrasique et incommensurable du goût (Mac Léod, 2008). Peu importe donc que le terroir soit une notion bien ou mal fondée, une construction sociale ou un fait naturel, puisque le goût lui-même amène une divergence totale des perceptions.

L'idée d'un test gustatif certifiant la présence du terroir est donc pour ces scientifiques doublement infondée. Elle l'est aussi pour les vigneronn militants du terroir, mais pour d'autres raisons. Pour eux, la notion de terroir n'est aucunement infondée : le changement de pratiques qu'ils ont amorcé amène d'ailleurs un changement de goûts considérable qui les confirme dans leur démarche de réinvention de la viticulture. Mais l'idée de tester sa présence du terroir à l'aide de quelques indicateurs est trop réductrice. Des années de mauvaises pratiques ont induit une lente dérive du goût et la perte de la notion de terroir. Retrouver le goût du terroir suppose une quête dont il n'admettent pas qu'on puisse l'orienter ou la limiter *a priori* à l'aide de critères qui s'avèreront peut-être caduques demain.

Faute de test, la réforme semble suspendue. Mais elle ne saurait le rester trop longtemps sans mettre en péril l'ensemble de la législation déjà existante des AOC : les AOC étaient jusque-là dénoncées de l'extérieur, par des partisans d'une mise en marché appuyée sur la « demande » qui accusaient les AOC de n'être qu'une barrière marchande ; elles le sont aujourd'hui de l'intérieur, par les défenseurs de la qualité de terroir eux-mêmes. Il est donc urgent de savoir ce qu'est « le terroir ».

### *Le terroir a-t-il une réalité ?*

Pour les agronomes, le terroir a une réalité s'il peut être « réduit » à une description scientifique théorique résistante qui inventorie l'ensemble des différentes contributions au terroir, ses facteurs, et rend compte de la diversité ordonnée des terroirs empiriques. C'est de l'impossibilité de mener à bien ce travail que les agronomes concluent que la notion de terroir est infondée, qu'elle n'a pas de réalité ou du moins de réalité « objective », car elle peut aussi être issue de « l'imagination » ou résulter de l'activité sociale, collective des acteurs.

Les sciences du goût procèdent autrement, non pas par inventaire des facteurs du goût, mais en tentant de construire un lien discriminant entre des produits de terroir et des représentations, ici gustatives, de ces produits. Si certains éléments ou caractéristiques des différentes représentations des vins de terroir permettent de les discriminer, c'est qu'ils proviennent d'une caractéristique particulière dans les supports de ces représentations, l'expression du terroir dans les vins. Ce travail de mise en relation des différentes manifestations du terroir exige de limiter les sources de variations qui ne seraient pas propres aux vins et viendraient polluer les représentations. Pour y parvenir, ces scientifiques recourent exclusivement à la technique de la dégustation à l'aveugle qui permet, selon eux, d'avoir une représentation « objective » du goût du vin, c'est-à-dire non influencée par le dégustateur.

Les vignerons ne procèdent pas de cette façon. Le terroir est une quête, son goût est un résultat dont l'évaluation demande aussi de prendre en considération la démarche vitivinicole et les pratiques qu'elle a suscitées. Pris individuellement, les vignerons peuvent avoir chacun leur idée du terroir, en général très attachée à leurs parcelles. Pris collectivement, la notion de terroir admet une variété d'acceptions. Les vignerons y font un tri, ils jugent chacun si la notion de terroir défendue par le vigneron ou présente dans le vin est acceptable ou non. Ce tri collectif juge, compare et hiérarchise mollement les différentes interprétations et expressions de terroir.

Le terroir n'admet donc pas qu'une unique acceptation et les vignerons sont ouverts aux propositions de leurs collègues. Quand ils jugent un vin, il leur est donc indispensable de connaître le projet du vigneron, son idée du terroir, mais aussi ses pratiques afin de confronter ce qu'ils ressentent aux intentions du vigneron qui a fait le vin, mais aussi à leurs propres attentes. Ils ne dégustent donc pas à l'aveugle, car sans connaître « l'intention » du vin, sans le comparer à d'autres réalisations similaires, il est impossible pour eux de donner un avis pertinent. Mais ils ne s'en tiennent pas à la dégustation en clair et recourent à la technique aveugle dès qu'ils sentent que leurs attentes peuvent devenir des « préjugés ». Ils ne s'en remettent pas non plus à un vin, ni une séance et multiplient les occasions de dégustation et les comparaisons. Ils ne s'isolent pas et se confrontent aux opinions des autres, vignerons, mais aussi critiques vinicoles, revendeurs, sommeliers, et tous les amateurs de vins de terroir.

La notion de terroir se trouve ainsi distribuée dans une multiplicité de jugements qui analysent le résultat, la présence du terroir, mais en la rapportant toujours à des moyens employés à cet effet, et à une intention ou une interprétation particulière de vigneron. Chaque expression de terroir est ainsi toujours partielle, elle forme une facette de ce que peut être le terroir ; elle est partielle, elle est liée au projet, aux pratiques et aux parcelles d'un vigneron ; elle est aussi provisoire, car elle sera bientôt enrichie de très nombreux autres tentatives d'exprimer le terroir dans des vins.

Le terroir est donc un objet distribué au sein d'un collectif critique qui l'analyse comme une production. Ce collectif *critique* instaure une procédure d'évaluation de l'expression du terroir très différente des procédures grâce auxquelles la science tente de saisir les objets : il ne procède pas par réduction des différentes expressions de terroir à un noyau commun stabilisé, mais par extension en incluant un nombre toujours croissant d'expressions concrètes de terroir.

Le terroir est toujours le résultat d'un processus de production et chaque membre du collectif a toujours une vision particulière, limitée du terroir. Pour autant, la notion de terroir qui en résulte n'est pas illusoire, mais irrémédiablement distribuée, temporaire et collective.

Les conséquences de ce fonctionnement différent sont importantes. Le test que les administrations appellent de leurs vœux est impossible : le contrôle critique mené par ce collectif ne peut être reproduit à partir de juges « représentatifs », dans un lieu standardisé et dans un délai déterminé. Le test est toujours trop réducteur et simpliste pour les vignerons en quête de terroir.

### *Une procédure alternative au test ?*

Mais existe-t-il des procédures de qualification ou de normalisation qui permettent de garantir la présence d'un objet aux contours nécessairement indéfinis parce qu'il est sans cesse reproduit, réévalué et repensé ?

On a coutume d'associer les normes à des garanties de résultat, voire de moyens, appuyées sur des tests qui permettent de garantir la présence de l'objet recherché. Pourtant les normes environnementales comme l'ISO 14000 ou la qualification agriculture raisonnée dont il a été question ci-dessus, procèdent autrement. Elles ne s'appuient pas sur une définition de l'objet, ni sur un inventaire des pratiques nécessaires et au contraire sur l'engagement de la personne qui se qualifie envers un but à poursuivre ou une certaine attention à apporter à un objet. Or, c'est bien le contrôle de cet engagement qui permet de repenser une garantie du terroir qui respecte la quête du terroir menée par ces vignerons et leur travail de recherche des meilleures pratiques permettant de l'exprimer. Et il ne faudrait surtout pas juger les garanties d'engagement comme des pseudo garanties, des signes creux ne garantissant rien. Elles permettent au contraire d'éviter la rigidité des normes et de les adapter à la variété des situations concrètes, d'instaurer des dynamiques réflexives qui permettent de lutter contre les copies notamment, mais aussi contre l'érosion des standards qualitatifs.

### **Le terroir moteur du bio**

Mais les vignerons de terroir n'ont pas fait que demander une réforme des AOC ; ils ont aussi contribué à l'émergence d'une nouvelle réflexion parmi les vignerons bio.

La réflexion sur le développement du bio, les difficultés commerciales rencontrées par des vignerons bio depuis 2003-2004 et les développements de nouveaux circuits de commercialisation de vins respectueux des terroirs ont amené des producteurs à revenir sur la question de cette « mauvaise réputation » des vins bio. Pour eux, cette mauvaise réputation ou cette incompatibilité qu'ils observent entre leur qualification environnementale et leurs prétentions à faire un produit de qualité est totalement « aberrante ». Le bio permet au contraire, mieux que les techniques conventionnelles d'arriver à des produits plus sains, produits de façon moins intensive, plus artisanale et plus naturelle et donc meilleurs au goût. Leur double préoccupation qualitative rencontre l'intérêt récent des adeptes du renouveau de la qualité de terroir. Pour ces derniers le bio n'est pas un but en soi, mais le moyen de retrouver une qualité authentiquement de terroir. Un vin bio n'est pas nécessairement bon, mais pour être bon, il est important de respecter les terroirs et donc de recourir à des pratiques qui respectent l'environnement. Ils combattent donc à la fois l'idée que le vin serait « à l'évidence un produit naturel » ou que les pratiques bio seraient nécessairement à l'origine de déficiences qualitatives puisque les meilleurs producteurs les ont adoptées. Si la « mauvaise réputation » des vins bio semble devenir progressivement un mauvais souvenir pour ces producteurs qui affichent dorénavant leurs pratiques sur leurs bouteilles, ils doivent néanmoins, comme les producteurs de terroir faire « valider » leurs prétentions qualitatives par la critique viticole qui met les préoccupations environnementales au second rang, derrière le goût, et surtout, qui accepte de considérer aussi bien des adeptes d'une viticulture très

raisonnée, que du bio ou de la biodynamie. Dans ce nouvel espace marchand qui retravaille la notion de qualité de terroir, la cohabitation n'est donc pas toujours aisée entre défenseurs de l'environnement et du terroir qui divergent sur les priorités qu'ils se donnent, comme sur l'inventaire des bons moyens pour y parvenir. Mais la viticulture bio peut enfin espérer attirer de nouveaux clients parmi les amateurs de vin, faire valoir ses qualités et bousculer les murs dans lesquels elle se sentait à l'étroit.

## CONCLUSIONS

L'agriculture raisonnée « en panne », c'est le bio qui semble redevenu le moteur du changement des pratiques viticoles, grâce à la remise en cause des AOC comme garanties de la qualité des terroirs des vins qui a permis de faire valider les pratiques bio en tant que moyen de la production de vins de bonne qualité gustative. La réforme des règlements d'AOC, instaure une qualification des exploitations à partir de l'examen des pratiques propres à respecter les terroirs mises en œuvre dans les exploitations. Actuellement dans l'impasse, il est possible qu'elle ne débouche pas ; mais les deux qualités gustative et environnementale ont été articulées, ce qui devrait faciliter l'adoption de pratiques respectueuses par les vignerons, que ce soit pour ceux qui se lanceraient dans des stratégies de terroir, avec les agrobiologies ou des stratégies plus « industrielles ».

Cet exposé rapide a tenté de montrer que l'articulation entre les qualités gustative et environnementale ne va pas de soi. Mais pour comprendre les difficultés de cette articulation, son blocage puis son ouverture, il faut élargir le compte rendu aux discussions et craintes des acteurs envers l'économie. Les différences ne « valent » pas toutes seules ; les étiquetage ne sont pas performatifs. Il faut faire valoir les différences, et donc les démontrer, les justifier, les vérifier, ce qui exige de ne pas cesser de lutter contre les sources de contestation ou d'amoindrissement de la différence à faire reconnaître. Or, l'attention accordée à la « menace économique », de même que l'inventaire des meilleures façons d'y parer instaurent des divergences et controverses dans les trois régimes marchands étudiés.

## BIBLIOGRAPHIE

- Berard, L. et Marchenay, P., 2000, « Market culture: Produits de terroir or the selling of heritage ». *Recollections of France*, n° 4, pp 154-167.
- Bohmrich, R., 1996, « Terroir: Competing perspectives on the roles of soil, climate and people ». *Journal of Wine Research*, n° 7, pp 33-46.
- Crenn, C. et Techoueyres, I., 2007, « Local heritage to singularize a wine terroir: the example of pays Foyen (Gironde, France) ». *Anthropology of Food*, pp 469.
- Deloire, A., Prévost, P. et Kelly, M., 2008, « Unravelling the terroir mystique – an agrosocio-economic perspective ». *Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources*, n° 3, pp 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*, n° 39, pp 149-162.
- Demossier, M., 2000, « Culinary heritage and produits de terroir in France: Food for thought ». *Recollections of France*, n° 4, pp 141-153.
- Fischer, U. et Bauer, A., 2006, « Sensory properties of Riesling wines from various districts of the Pfalz region. Making the terroir tastable ». *Deutsche Weinmagazin*, pp No. 2, 24-31.

- Gade, D. W., 2004, « Tradition, territory, and terroir in French viniculture: Cassis, France, and appellation controlee ». *Annals of the Association of American Geographers*, n° 94, pp 848-867.
- Gade, D. W., 2009, « THE TASTE OF PLACE: A Cultural Journey into Terroir ». *Geographical Review*, n° 99, pp 283-285.
- Mac Léod, P., 2008, « La science du goût, projet ». Conférence débat à l'Université Saveurs & Savoirs 2008 Alimentation et goût, 9 décembre 2008.
- Morlat, R., 1998, « The relationships between "terroir", vines and wines ». *Comptes Rendus de l'Academie d'Agriculture de France*, n° 84, pp 19-32.
- Nature et progrès, 2003, « Charte de la fédération Nature et Progrès ». In la direction de).
- Saxton, V., 2002, « Calcium in viticulture - unravelling the mystique of French terroir ». *Australian & New Zealand Wine Industry Journal*, n° 17, pp 28-33.
- Teil, G., Barrey, S., Blanchemanche, S., Floux, P. et Hennion, A., 2007, « Des vins sans pesticides? Une analyse de la prescription à la consommation. Tome 1: synthèse; Tome 2: le bio, un double principe de précaution; Tome 3: L'agriculture raisonnée; Tome 4: les vins de Terroir + annexes. ». In la direction de). Paris: Rapport du Volet 3 du programme Vins et Pesticides au Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable.
- Teil, G., Barrey, S., Floux, P. et Hennion, A., à paraître, *Le vin et l'environnement: faire compter la différence*.
- Turner, P. et Creasy, G. L., 2003, « Terroir. Competing definitions and applications ». *Australian & New Zealand Wine Industry Journal*, n° 18, pp 18 (6) 48-56.
- van Leeuwen, C., Friant, P., Chone, X., Tregcoat, O., Koundouras, S. et Dubourdieu, D., 2004, « Influence of climate, soil, and cultivar on terroir ». *American Journal of Enology and Viticulture*, n° 55, pp 55 (3) 207-217.
- White, R., Balachandra, L., Edis, R. et Chen, D. L., 2007, « The soil component of terroir ». *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, n° 41, pp 9-18.