



HAL
open science

La viticulture biologique : de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir

Sandrine Barrey, Geneviève Teil

► To cite this version:

Sandrine Barrey, Geneviève Teil. La viticulture biologique : de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir. Cnrésence Dinabio, INRA, May 2008, Montpellier, France. hal-04171340v2

HAL Id: hal-04171340

<https://hal.inrae.fr/hal-04171340v2>

Submitted on 27 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.

La viticulture biologique : de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir

G. Teil, INRA SAD APT
S. Barrey, CERTOP, Univ. Toulouse le Mirail

Communication au colloque DynaBio, INRA Montpellier, les 19 et 20 mai 2008

Intro

La vigne a beau être la plus grande consommatrice de produits de traitement, elle a eu beau faire l'objet depuis quelques années de campagnes d'action de la part des pouvoirs publics, de l'Europe, la préoccupation environnementale ne se traduit guère dans les chiffres. Le marché peut-il seconder ces interventions en apportant une incitation marchande à produire des vins de qualité environnementale ? Nous avons tenté de répondre à cette question dans un projet de l'appel d'offres « pesticides » du Ministère de l'environnement {Teil, 2007 #162}. Ce projet consistait dans une étude empirique centrée sur les façons de produire, de commercialiser et d'acheter les vins. Le procédé de recherche était original : d'une part il ne se centrait pas sur les freins et résistances et donc les multiples arguments avancés par les acteurs pour « ne pas faire », ne pas mettre en œuvre de pratiques respectueuses de l'environnement ; ensuite, son caractère délibérément empirique s'opposait notamment à une analyse qui aurait fait découler la réponse des lois économiques ou d'un examen de la « demande ».

Terrain et Méthode

L'étude a été menée dans deux régions de France, Languedoc Roussillon et les Pays de la Loire, deux régions où l'intérêt pour l'environnement était souvent plus présent que dans d'autres vignobles, mais aussi bien différent dans chacun de ces deux cas..

Le matériel empirique est constitué d'un corpus de textes publiés, 18 mois de suivi systématique des news sur Internet sur le ce sujet, et plus de 200 textes de lois, rapports, articles, pétitions, prises de positions... et d'une série d'entretiens longs, en face à face, menés auprès de plus de 281 personnes dans deux régions viticoles aux situations assez différenciées, le Languedoc Roussillon et les Pays de la Loire. Ces personnes ont été sélectionnées de manière à représenter l'ensemble des acteurs engagés d'une manière ou d'une autre dans la commercialisation de produits associés à des pratiques respectueuses de l'environnement (vignerons ; institutionnels ; scientifiques ; distributeurs et commerçants ; journalistes ; consommateurs ; fabricants de produits phytosanitaires).

Catégorie	Nb ents		
Production	115	Certification de qualité	15
Distribution Vente	36	Media	10
Administration centrale	12	Restaurateur	3
Technique&Recherche	14	Demande	13
Syndicat agricole	7	Firme phyto	6
		Total	231

Pourquoi réaliser autant d'entretiens quand la plupart des études se satisfont de quelques petites dizaines ? Deux raisons essentielles ont guidé ce choix. En premier lieu nous voulions échapper aux étiquettes, ne pas enfermer la notion de qualité environnementale dans des labels préexistants¹. Il nous a donc fallu élargir le cercle, recruter large. Notre échantillon de 115 producteurs en comporte 37 qui n'ont pas de label correspondant à leurs pratiques viti-vinicoles. Pour seulement deux d'entre eux, l'absence de label signifie une absence résolue de toute préoccupation environnementale pour l'un et pour l'autre une préoccupation qui se résume à un mot, une « évidence » sans reflet dans les pratiques. Ensuite, nous voulions rendre compte de l'ensemble de la circulation marchande des vins pour ne pas avoir à nous en remettre aux interprétations des acteurs sur l'absence de demande, ou la qualité des vins par exemple. Le était d'éviter les idées reçues qui enferment bien souvent l'étude de la préoccupation environnementale dans les arguments de groupes d'acteurs. De fait, la grande variété de pratiques, pas seulement viti-vinicoles, mais aussi morales, commerciales nous ont permis de donner une image fine et plus complexe du fonctionnement des organisations marchandes liées à des préoccupations environnementales.

Le programme a identifié 3 « lieux » ou organisations commerciales mettant en jeu des questions de qualification environnementales : le bio, l'agriculture raisonnée, et les vins à forte prétention qualitative de terroir. La description de chacune de ces situations a permis de faire ressortir dans le détail la structure de son organisation de marché et analyse la manière dont les interactions marchandes peuvent aider ou faciliter ou non une diffusion des pratiques respectueuses de l'environnement.

Cette communication se centre sur les deux cas où la question de la qualification bio joue un rôle majeur : la première, à l'évidence et la dernière où la question des qualifications environnementales est apparue jouer depuis peu un rôle stratégique et structurant.

Une variété de « bio »

Quelle cacophonie ! C'est sans doute l'impression générale qui ressort de nos entretiens, impression partagée notamment par l'administration : cacophonie de revendications, de succès ou échecs économiques, de pratiques viticoles et œnologiques... Mais ce désordre n'est qu'apparent. Le développement de la production vinicole à qualité environnementale, même si l'on se restreint à l'interprétation bio de cette qualité, recouvre des organisations de l'activité marchande très diverses, bien souvent en opposition sinon en conflit, mais néanmoins bien structurées. Cette communication tente de faire ressortir quelques différences essentielles entre tous les prétendants.

Qui sont les viticulteurs bio ? A quoi les reconnaît-on ? Sont-ce les affiliés de la FNIVAB ? Ceux qui ont le label AB ? Ceux qui refusent les produits chimiques ? Les adeptes d'une agrobiologie et laquelle ?

La commercialisation du « vin bio² » ne recourt pas toujours au label. Il génère des frais auxquels certains préfèrent encore les relations de confiance avec une distribution spécialisée et très informée des pratiques du vigneron. D'autres sont affiliés à des mouvements dont les cahiers des charges sont plus exigeants. Des vignerons peuvent aussi payer le label, mais ne pas l'afficher, ne pas le mettre en avant. Ils redoutent les mauvais effets de la labellisation qui a changé l'organisation de la production et de la commercialisation, ils veulent aussi ne pas être associés à ces « nouveaux » bio qui n'ont de bio,

¹ AB, Nature & Progrès, Terra Vitis, Agriculture raisonnée, Demeter ou autre.

² L'appellation est d'un usage courant en partie due à la lourdeur de la paraphrase utilisée pour l'étiquetage. Elle n'a pas le même sens pour tout le monde, mais désigne au minimum des raisins issus d'une production qui refuse le recours produits chimiques. L'éventail des multiples différences qui composent cet ensemble est ensuite très large. Nous utiliserons cette dénomination dans la suite de cette communication sans trop insister sur la différence entre les vins produit de raisins issus de l'AB et les appellations vin bio, car cette question ne fait pas trop problème au sein de ce collectif marchand. Les débats ressurgissent en effet à ce sujet lorsqu'il est question de peser sur l'INAO, de relancer les pouvoirs publics dans leurs actions de soutien... il existe des chartes privées qui définissent le vin bio en limitant la liste des produits œnologiques admissibles ainsi que leurs doses et ceux qui jugent le label AB insuffisant y ont recours ou se les appliquent d'eux-mêmes. L'Europe a lancé un programme (ORWINE) dans le but de parvenir à une législation européenne unifiée sur le vin bio. Mais au quotidien, le défaut d'appellation « vin bio » n'a guère été soulevée comme problème, ou lorsqu'il l'est, c'est du point de vue des adversaires, soit pour dénoncer la vacuité du bio, soit pour en montrer les limites et aller au-delà.

pour eux, que l'étiquette. Parfois encore, ils ne sont pas prosélytes et la mise en œuvre de leurs pratiques bio reste une attitude privée face à la société, mais qu'ils ne veulent pas « vendre ». Dans ce cas, le vigneron peut avoir la certification, mais ne pas souhaiter mettre le label sur ses bouteilles ; seul le distributeur est au courant qui peut éventuellement le faire savoir à ses clients, mais pas toujours. Le vin est alors mélangé aux autres vins sans que son caractère bio soit mis en avant. On trouve aussi tous ceux qui se disent bio ou proche de la bio, ou plus que bio qui ont ou n'ont pas le label, mais ne l'affichent pas par crainte d'être pris pour des « vins bio ». Enfin ceux qui recourent au label ne le font pas tous pour les mêmes raisons, ni avec la même insistance. Il y a bien les prosélytes qui font et font savoir, ceux qui, parmi les différentes homologations ne reconnaissent que les certifications par des tiers indépendants et accrédités, et aussi ceux pour lesquels le label signifie un marché, une différenciation marchande. Comment expliquer ces attitudes si diverses par rapport à un label que l'on pourrait penser être extrêmement fédérateur ?

Le bio pionnier et ses écoles

L'agrobiologie comporte plusieurs écoles que l'on peut toutes rattacher, à partir de la seconde moitié du 20^e, à la recherche d'une agriculture alternative à l'industrialisation agricole qui se met en place. Cette recherche débouche sur deux principes fondateurs, le rejet des techniques d'intensification reposant notamment sur l'usage d'engrais chimiques, de pesticides et d'herbicides, mais aussi celui de l'organisation économique qui en nourrit le développement. Les agrobiologies sont donc la plupart du temps engagées dans une double recherche, celle d'une nouvelle agriculture et d'une nouvelle organisation économique qui échappe aux conséquences néfastes de la recherche systématique de la rationalisation économique centrée sur l'entreprise, pour l'environnement comme pour la société (paupérisation des paysans, exode rural, chômage agricole, diminution de la qualité de la production agricole...). Le calcul qui préside à l'optimisation de l'action doit être étendu à des unités de calcul plus larges pour éviter la genèse des « externalités » - comme les nomment les économistes - préjudiciables à l'environnement et aux groupes sociaux. Ce point de vue sur l'économie est largement partagé ; nous n'avons eu qu'une exception d'un viticulteur bio de la première heure qui entendait au contraire profiter des techniques de diffusion offertes par l'économie et le marketing pour élargir au maximum la diffusion et la vente des produits bio.

Toutes les agrobiologies ont en commun la volonté de rééquilibrer et de revitaliser les plantes en les aidant à s'auto-défendre seules vis-à-vis de leurs prédateurs et maladies, plutôt que de chercher à stériliser leur entourage, ou les rendre vulnérables par l'excès d'engrais de synthèse comme le fait « l'agriculture chimique » qu'ils dénoncent. Les recherches de ces viticulteurs aboutissent à des réflexions et expérimentations nombreuses qui se structurent souvent en courants de pensée agrobiologiques : permaculture, cosmoculture, biodynamie, agrobiologie... Ces mouvements se sont développés pendant tout le 20^e siècle à partir de travaux scientifiques, mais sans plus guère de lien avec la recherche publique, du moins en France. Ils ont abouti à la création d'un espace intellectuel dynamique, très innovant, et en opposition frontale avec la théorie agronomique « ordinaire », celle qui est enseignée dans les lycées agricoles ou qui fait l'objet de recherches agronomiques.

Certains viticulteurs insistent plutôt sur le côté socio-économique qui doit accompagner l'agrobiologie ; d'autres au contraire plutôt sur l'agronomie. Certains sont des militants pour un autre ordre politique ; d'autres se méfient plus simplement de l'arrivée de nouvelles techniques et de viticulture et de vinification, mais sans pour autant « rejeter le système économique ». Ils ont tous contribué à organiser des filières de distribution fondées sur des relations de connaissance mutuelle, de fidélité, de confiance, et qui sont parfois en concurrence ou du moins partiellement hiérarchiquement différenciées : l'agrobiologie est moins exigeante que Nature & Progrès et moins encore que la biodynamie. Des marques privées françaises, Nature & Progrès notamment, le syndicat des biodynamistes, ou étrangères accompagnent et certifient les productions biologiques. En France elles étaient nombreuses jusqu'à la naissance du label agriculture biologique qui a profondément modifié l'organisation marchande de cette production.

Tous ces viticulteurs bio sont en général certifiés agriculture biologique depuis que le label existe, parfois uniquement Demeter ou Nature & Progrès, parfois, mais rarement, ils n'ont aucun label. En revanche, ils ne commercialisent pas toujours leur vin dans des filières bio. Pour certains, être bio est une obligation morale et non une différenciation marchande. Leurs prix sont proches de ceux des vins ordinaires, non bio, et ils défendent le fait que le bio fait faire des économies - « à qualité égale » - plus

qu'il ne génère de surcoûts de production. Dans l'ensemble, ces producteurs dynamiques exportateurs ne se plaignent pas de leur sort. Ils voient les difficultés que rencontrent les autres mais disent être peu ou moins touchés, grâce notamment à l'ancienneté de leurs réseaux de relations commerciales.

Le bio récent, une filière à label

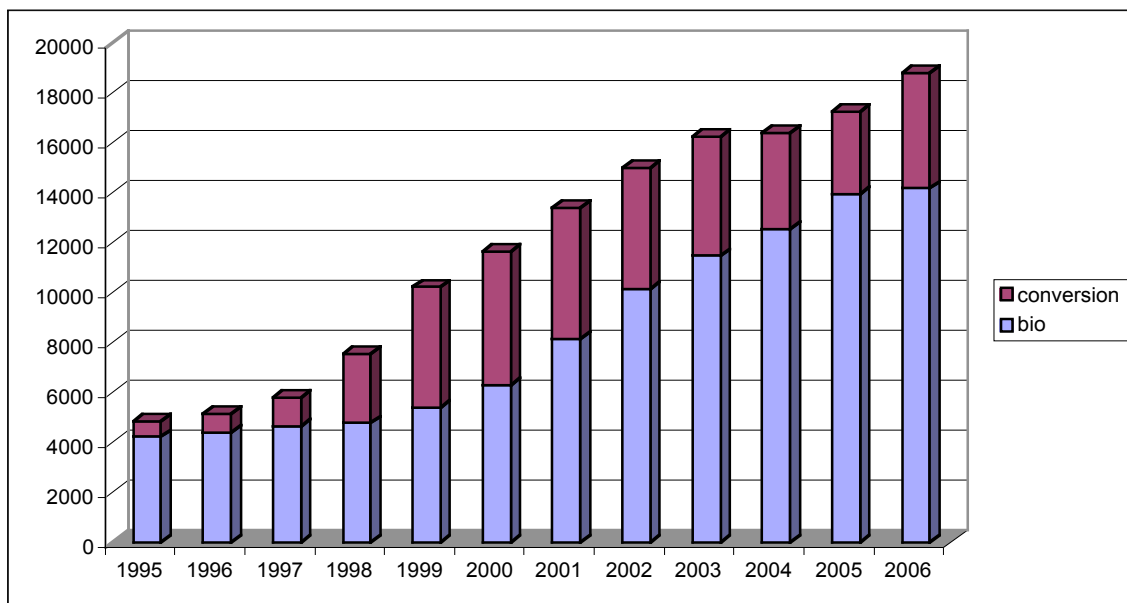
Avec les pionniers, la « bio » s'était plutôt structurée en filières marchandes, verticales, regroupant à la fois la production, la distribution et les consommateurs. Tous participaient, tous étaient déjà convaincus. Pour dépasser et élargir ce cercle, pour faire reconnaître la différence de leur production, en particulier auprès des pouvoirs publics, des producteurs se structurent en syndicat de producteurs, la FNAB, qui parvient à faire reconnaître un label « agriculture biologique » propriété de l'état. Il voit le jour en 1993. Ce label a le mérite d'être construit sur un principe simple et fédérateur, même s'il est vu comme minimaliste de la part des associations qui ont souvent contribué à sa mise sur pied : la prohibition de tout produit de chimie de synthèse dans la production agricole. Cette définition vaut au vin, produit transformé recourant à un vaste éventail de correcteurs de moûts et d'adjuvants de fabrication œnologiques souvent issus de la chimie de synthèse, d'être un « produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique ».

La qualité environnementale « bio » est reconnue différente des autres certifications de qualités de produits. Pour ce qui concerne le vin, le label agriculture biologique n'est pas géré par l'INAO qui y voit une qualification concurrente des AOC et s'oppose à la possibilité d'apposer le label agriculture biologique sur l'étiquette des vins. Car l'environnement n'est pas une affaire de goût et ne doit donc pas interférer avec la notion d'AOC.

La paraphrase « raisins issus de l'agriculture biologique » qui peut être apposée sur la contre-étiquette confère néanmoins une visibilité à la viticulture biologique pour le consommateur et la distribution. Elle « officialise » son existence et transforme aussi la commercialisation de sa production. Certifiée par un tiers, étiquetée, elle peut circuler plus loin, au delà des réseaux de reconnaissance mutuelle : l'exportation qui tient déjà une place importante s'en trouve facilitée. Mais sur le marché national, l'organisation marchande du bio qui repose beaucoup sur le local, les salons, la vente directe et les réseaux courts se transforme. Les vins qui se conservent assez facilement voyagent, même s'ils ne comptent que quelques références, les assortiments proposent les AOC les plus connues à côté des vins locaux. La réputation des vins viennent concurrencer la confiance. Les réseaux de distribution s'allongent et le poids de la certification « officielle » s'impose. Une filière bio se met en place qui impose la certification par le label AB. La plupart des organisations et les labels privés ne résistent pas – il ne reste aujourd'hui que 3 des 11 associations ou mouvements bio de 1991.

Être bio, c'est avoir le label. Il forme le fond d'une production agricole alternative et la base d'une différenciation qualitative supérieure indiquée par les quelques labels plus stricts qui ont perduré. Ce sont eux qui concentrent la recherche d'une voie de production alternative, qu'elle soit agronomique ou économique. Fort de cette unification, le gouvernement ne tarde pas à inciter des viticulteurs à se tourner vers cette organisation marchande assez prospère à l'aide de subventions à la conversion.

Les surfaces agricoles en bio et en conversion



Source : Agence bio

Les subventions rencontrent un engouement certain en particulier dans les vignobles qui connaissent des difficultés commerciales, dans le Languedoc Roussillon, Provence Alpes Côtes d'Azur notamment et dans une moindre mesure en Pays de la Loire. Des vignerons « passent à la bio » dans l'espoir d'ouvrir de nouveaux marchés à une production en mal de clients. Le bio est pour eux une qualification, c'est-à-dire un ensemble de contraintes que se donne le producteur et qui doivent se retrouver dans une prime à la vente.

Les incitations ont le mérite d'induire une transformation des pratiques chez les convertis et de gonfler l'offre jusque là très réduite. La distribution traditionnelle s'intéresse à ces produits et vient concurrencer les circuits bio.

Pour les bio pionniers, qui appuient leur production sur une philosophie morale ou sur une recherche agronomique, le label devient, dans les mains des nouveaux arrivants, un outil de différenciation commerciale, au service de l'économie et non de la planète. Le cahier des charges bio se voit accuser de n'être plus qu'une « recette » sans pensée ni philosophie. Cette accusation recouvre deux facettes : les nouveaux bio ramènent l'économie « ordinaire », calculatrice d'une part, de plus, ils ne contribuent plus à la recherche et l'expérimentation qui faisait foisonner les interprétations, essais, expérimentations et questions au sein de l'agrobiologie. Ils sont accusés de faire un usage utilitaire du bio.

L'arrivée de ces nouveaux producteurs a contribué à augmenter l'offre de vin bio qui finit par peiner à trouver des débouchés. En effet, la grande distribution qui s'est lancée avec un enthousiasme certain dans la distribution des produits bio renonce rapidement, « pas de clients, pas de demande » surtout sur les vins ! Les distributeurs spécialisés dans le bio ont bien tenté de diminuer les marges commerciales pour faciliter la vente, mais en vain. Ils se sont retrouvés face à une offre trop large dans laquelle ils ont dû faire des choix, transformant aussi leurs relations avec leurs fournisseurs producteurs. Les plus anciens qui ont parfois pâti de la situation leur ont reproché de tourner le dos à la philosophie « bio » et d'adopter les pratiques d'optimisation des coûts de la distribution classique.

Les nouveaux producteurs connaissent assez souvent des difficultés de commercialisation qui les obligent à « déclasser » leurs vins bio pour les vendre en vins de table ou d'AOC ordinaires pour essayer d'augmenter l'éventail de leurs débouchés. Pour eux, contrairement aux premiers, ce déclassement conduit à une perte financière, car leur calcul de rentabilité reposait sur une « plus value » du bio, une valorisation de cette qualité spécifique. Plusieurs nous ont dit être au bord de la faillite.

L'offre s'est renforcée, non la demande. Les marchés à l'export sont plutôt en récession. En France, le nombre des consommateurs de vin bio n'a pas grossi. Or, pour l'essentiel, les consommateurs de vin bio sont aussi des consommateurs de bio qui achètent du vin bio comme ils achètent leurs autres produits bio. Les amateurs de vin ne se sont pas laissés tenter par les vins bio dans les grandes

surfaces. En effet ces derniers n'ont pas bonne presse. Les viticulteurs bio ne cherchent guère les médailles ni à sortir dans les guides ; leur distribution ne passe pas par la critique, ils ne cherchent pas à démontrer leurs talents de viticulteur. Au contraire, les vins bio inspirent le doute. Le fait de se priver de techniques efficaces de soin de la vigne, le fait aussi que l'on trouve souvent de nouveaux viticulteurs venus d'autres professions, ou des agrobiologistes qui, par rigueur agronomique cherchent à assurer l'autonomie de leur exploitation et ne se consacrent donc pas uniquement à la vigne, contribuent à forger un lourd a priori de mauvaise qualité – gustative – des vins bio que partagent bon nombre d'amateurs et de critiques vinicoles. Quant aux autres consommateurs, moins fervents consommateurs, l'expression « vin bio » relève pour eux du pléonasme : comme pour le poisson¹ le vin est nécessairement un vin naturel. Pourquoi donc acheter du vin bio ?

Les vins naturels ou le bio pour le bon

Les AOC sont très régulièrement mises sur la sellette. Ces signes de qualité sont-ils aussi fiables qu'ils le prétendent ? Depuis quelques années, leur capacité à distinguer les vins de terroir des autres vins est de plus en plus fortement mise en doute, par la critique vinicole qui a par exemple accusé des appellations de Bourgogne, Pommard en particulier, puis les crus du bordelais d'être plus intéressée par les profits que la qualité et de vivre sur des lauriers en voie de flétrissement. Cette accusation qui venait d'abord des buveurs a été reprise avec une force croissante par des vigneron qui souhaitent renforcer le caractère de terroir de leurs vins, notamment face à la montée en qualité des vins « industriels » du nouveau monde qui tendent à imposer des standards qualitatifs qu'ils rejettent.

Ce retour vers le terroir, vers une qualité gustative renouvelée les a amenés à interroger leurs pratiques viticoles et œnologiques. Pour retrouver le terroir, ils ont commencé dépouiller les sols de tout ce qui pouvait en diminuer les spécificités, en unifier les caractéristiques. Ce furent d'abord les engrais chimiques, et même organiques bannis dans la mesure où ils apportaient des éléments étrangers au terroir. Puis la recherche de la meilleure transmission des caractères de terroir au raisin à vinifier par la plante les a amenés à « revitaliser » les vignes. Là, les techniques utilisées par les « bio » de tous mouvements leur ont apporté une foule de ressources ; ils ont cherché à diminuer les traitements dont ils voyaient ou pensaient qu'ils affaiblissaient les plantes. De façon extrêmement sélective et ajustée à leurs cas précis, ils ont adopté des techniques agrobiologiques parfois en nombre limité, parfois au contraire pour en venir à des viticultures extrêmes. Côté vinification, la recherche du terroir requérait aussi de limiter les interventions du vinificateur. Ils ont rejeté l'enrichissement des moûts, l'ajout de levures non indigènes, diminué des doses de soufre notamment qui venaient tous masquer les effets de terroir.

Quoique respectant parfois au plus fort l'agrobiologie, ils ne se disent pas bio. Jusqu'à il y a peu, ils ne recherchaient ni label ni certification, uniquement la reconnaissance de la bonne qualité gustative de leur vin. Ils n'informaient pas leurs clients du caractère bio ou biodynamique de leurs pratiques, pas plus qu'ils n'auraient fait connaître la marque de leur tracteur. L'agrobiologie n'était qu'une ressource, mais une ressource pour faire du bon vin. Ils ont ainsi contribué à déconstruire la réputation de mauvais vin des vins bio. Ces vins que nous avons appelé les nouveaux vins de terroir, et qui se dénomment parfois pour certains d'entre eux, « vins naturels », contribuent à changer le goût des vins et leur qualité. En puisant dans les techniques agrobiologiques de façon très opportunistes, ils concourent avec les bio à renouveler et réinventer la viticulture, mais en lien direct, cette fois-ci, avec une recherche gustative. Pour évaluer, juger le regain qualitatif contenu dans ce changement, une critique spécifique s'est constituée, particulièrement attentive aux conditions de production et à l'analyse de leur impact sur la qualité des vins. Pour tenter d'intéresser un nombre croissant de critiques et de consommateurs à ces nouvelles pratiques, elle milite pour la dégustation en clair plutôt qu'à l'aveugle, pour un retour des journalistes dans les vignes.

Parallèlement des producteurs bio ont prêté une attention plus forte à la qualité gustative de leurs vins qui ont intéressé ces nouveaux critiques et l'attention à la qualité gustative parmi les producteurs de vin bio a trouvé un nouvel essor.

Chacun des types de bio que nous avons dessiné à très grands traits ci-dessus organise son activité de façon spécifique. Les ressources qu'il utilise orientent ses raisonnements, ses possibilités d'actions ;

¹ Cf les travaux de Catherine Mariojouls à ce sujet.

les arguments, les outils qu'il utilise, les buts qu'il se fixe qu'il considère pertinents le différencient ou lui permettent de se différencier des autres qui ne les partagent pas. L'attention à l'environnement fondée sur un rejet des produits chimiques apparaît ainsi recouvrir une variété de formats différents qui mènent notamment à des calculs différents. Pour illustrer ce point, nous avons choisi la question du « coût du bio ».

Le coût du bio

La question du coût du bio est particulièrement controversée, même entre ceux qui la mettent en œuvre. Un premier débat oppose les économies faites sur les produits et les investissements en matériel ou les coûts de main d'œuvre supplémentaires, les risques que le bio fait prendre au producteur et les baisses de rendement qu'il occasionne. Un chiffre circule qui nous a été plusieurs fois répété, 30% de surcoût que ces viticulteurs répercutent sur leurs prix, ou qu'ils mettent en avant pour demander un maintien des subventions après la période de conversion, ou une rémunération pour leur travail d'entretien de l'espace et du patrimoine agricole rural. Ces viticulteurs sont souvent, mais pas toujours, des viticulteurs qui ont eu une précédente expérience en viticulture conventionnelle. Ils sont bien placés pour comparer les deux situations ; ce sont aussi des personnes de l'encadrement technique qui travaillent avec les deux types de viticulteurs, ou même un caviste qui trouve scandaleux que les CAD diminuent les aides à la conversion anciennement accordées aux CTE. Ce sont aussi eux qui insistent sur l'état de crise que traverse la viticulture bio qui ne trouve plus de débouchés, sur la faillite qui les guette.

Mais leur jugement est loin de faire l'unanimité. Les fameux 30% sont aussi dénoncés comme étant un dogme idiot sorti de nulle part et qui fait croire à tort que le bio coûte plus cher. Les prix des vins de ces autres vigneron sont semblables à ceux de leurs concurrents en « conventionnel » ; et ceux qui sont passés au bio soulignent qu'ils n'ont pas accompagné ce changement de hausses de prix. Bien sûr, selon eux, la période de conversion peut occasionner de fortes baisses de rendement, mais la vigne « récupère » ensuite du choc qu'on lui a infligé et revient aux rendements de départ, que l'on soit en bio ou même en biodynamie. Et certains d'ajouter, « à qualité égale bien sûr », ce qui signifie qu'il faut accepter de diminuer les rendements. Il est possible de faire de la viticulture productiviste bio, mais dès les lors les techniques qu'elle utilise ne permettent pas de faire face aux problèmes de maladie et de prédateurs sauf à investir dans du matériel cher et sophistiqué, ou dans de la main d'œuvre supplémentaire et sans nécessairement le résultat escompté. En revanche, ils affirment que si les rendements ne sont pas poussés, et si le viticulteur reste très vigilant sur l'état sanitaire du vignoble, s'il respecte une certaine prévention des maladies qui varient selon les viticulteurs, les vignes se développent sans nécessiter de forts traitements. Mais le passage au bio s'accompagne aussi d'un changement du produit obtenu, une différence de qualité, une acidité plus forte, une maturité différente...

Ces vigneron qui commercialisent leurs vins au même prix ou à peu près que les produits équivalents s'insurgent contre les hausses prix pratiquées par les autres ; pour eux, ces stratégies de pur marketing qui donnent une valeur artificielle au label, confinent le bio à des niches, empêchant sa généralisation à l'ensemble de la viticulture. La question du prix du vin devient alors une question morale, le vin bio ne doit pas être plus cher que les autres vins. D'ailleurs ils commercialisent aussi assez souvent leurs vins bio dans les circuits ordinaires de distribution du vin. Ces vigneron rebelles sont aussi bien souvent ceux qui exportent vers des pays où les consommateurs de vin bio recherchent aussi une assez bonne qualité gustative des vins. Sans être élevés, les prix, autour de 5€ ou 5,5€ ne sont pas aussi tendus que sur les entrées de gamme. Ainsi que l'un de ces vigneron bio peut annoncer une meilleure rentabilité à l'ha que la moyenne de ses concurrents en conventionnel :

« M. LAL : Au niveau de la coopérative je fais partie du réseau Rodas. Au niveau de mon centre de compta, on fait des comparatifs entre les chiffres, les résultats nets à l'hectare entre un conventionnel et un bio. Alors un conventionnel qui fait un rendement comme ça a des charges comme ça, tous les phytos ça plombe, il y a plein de choses qui les plombent. Moi-même avec des rendements moins élevés, j'ai un meilleur revenu hectare, enfin je suis en général supérieur à la moyenne. » (M. LAL , prod bio, PdL, FC : 7)

Bien entendu, les viticulteurs qui sont passés au bio en espérant échapper à la pression sur les prix attendent du label une prime à la vente et subissent cette concurrence. Ils tentent d'aménager la

rentabilité de leur exploitation en augmentant les rendements, diminuant les investissements, réduisant leurs salaires, la main d'œuvre, le temps consacré à la vigne, sans toujours de résultat positif.

Conclusion

Les vins bio restent peu nombreux en pourcentage de la production.

2005	France	bio	%	AR	%	NVT*	%
Expl. Agricole	567136	11402	2	2500	0,4	--	--
Expl Viticole	107904	1534	1,4	750	0,7	700 (Estimation)	0,6

Source Agence bio

* : Nouveaux Vins de Terroir

Ils le sont encore moins si l'on s'en tient aux produits qui affichent leur label. Mais les nouveaux vins de terroir ont réouvert les possibilités de commercialisation des vins bio. En effet, les consommateurs amateurs sont, grâce à eux, de plus en plus attentifs aux conditions de production des vins. Et, sans réclamer toujours de label, questionnent les producteurs sur leurs techniques de vitivinification, leurs intrants, tant à la vigne qu'au chais, alors que les échanges étaient auparavant strictement cantonnés au goût du vin, au vieillissement, aux températures. La recherche qualitative a ouvert la porte à une meilleure protection des terroirs et donc de l'environnement. Parce qu'elle ne fait pas directement appel à la protection de l'environnement, les contraintes que chacun choisit de s'imposer restent très libres, mais tirées par la recherche de qualité gustative « vers le haut », vers un surcroît de protection.

L'organisation marchande de ces vins s'appuie sur une grande souplesse d'interprétation de la qualité environnementale, mais abrite de nombreuses innovations techniques ainsi qu'un profond renouvellement du goût de la qualité. Alors que la viticulture raisonnée et la viticulture biologique sont toujours en fort conflit, les vins de terroir instaurent un dialogue plus ouvert quoique très discordant entre les vignerons.

Les nouveaux vins de terroir forment une production est encore confidentielle, mais qui croît rapidement. La critique traditionnelle s'interroge. Cependant l'usage très répandu de la dégustation à l'aveugle ne facilite pas encore la diffusion de l'attention à l'environnement. Dans les tests de dégustation qui mélangent des vins très différents, les différences de goût que l'on peut attribuer au changement de pratiques vitivinicoles des vins de terroir sont noyées dans la variété des vins. Dans l'attente d'une appréciation plus fine, l'identification et la mise en valeur des changements gustatifs requiert une dégustation en clair que prônent les critiques des vins de terroir. Producteurs et dégustateurs commencent seulement à pointer des changements gustatifs qui peuvent être attribués au changement de techniques viticoles, comme l'augmentation de l'acidité des vins, même lors des années de très forte maturité comme 2003. Si le renouveau du goût apporté par les nouveaux vins de terroir est assez clairement souligné par tous, il ne convainc pas encore tous les critiques de sa supériorité, et certainement moins encore la critique internationale du vin, surtout la « critique de bureau » adepte des grands bancs de dégustations au détriment des visites de producteurs.

Les techniques de production issues de l'agriculture biologique induisent donc une transformation du goût du vin ; mais celle-ci doit encore être travaillée, mise en forme, ciblée par des critères et indicateurs. Si ce travail aboutit, la qualité environnementale des vins deviendra aussi un élément de qualité gustative. Et la qualité environnementale des vins deviendra une conséquence de leur recherche de qualité.

Annexe : Entretiens

Tableau récapitulatif			total
production	115	coop	1
		coop CQ	3
		coop VR	4
		coop %bio	2
		producteur	9
		producteur CQ	4
		producteur VR	12
		producteur VRssl	9
		producteur bio	39
		producteur biossl	1
		producteur bd	19
		producteur bdssl	4
		producteur VN	8
distribution vente	36	Grande distribution	9
		négoce	1
		caviste	17
		bout coop bio	5
		bout ass bio	1
		bout fra bio	1
		caviste bio	2
Administration centrale	12	Ministère	6
		Ministère bio	2
		Administration AOC	4
Technique&Recherche	14	Encadrement technique	7
		Enc Tec bio	2
		Recherche	4
		Enseignement agricole	1
Syndicat agricole	7	Syndicat agricole	7
Certification de qualité	15	certification VR	4
		certification CQ	1
		certification bio	1
		Syndicat AOC vin	9
Media	10	critique vin	4
		presse régionale	2
		journ. bio	1
		critique VN	2
		presse éco	1
restaurateur	3	restaurateur	3
demande	13	consommateur	13
firme phyto	6	firme phyto	6
total	231	total	231

