



HAL
open science

Le vin et l'environnement : faire compter la différence

Geneviève Teil, Antoine Hennion

► **To cite this version:**

Geneviève Teil, Antoine Hennion. Le vin et l'environnement : faire compter la différence. Présentation dégustation, Ecoles des Mines, Mar 2011, Paris, France. hal-04181666

HAL Id: hal-04181666

<https://hal.inrae.fr/hal-04181666>

Submitted on 16 Aug 2023

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

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

Le vin et l'environnement

Teil, Geneviève INRA SAD APT

Hennion, Antoine CNRS CSI

Conférence faite pour la sortie de l'ouvrage « le vin et l'environnement » à l'école des Mines, le 28 mars 2011

Tpt 1 le livre

Pourquoi la qualité environnementale des vins ?

Côté Min envt qui nous finance :

la vigne est avec l'arboriculture la culture qui **consomme le plus** de produits phytosanitaires. Comme ce sont de plus des cultures pérennes, les **conséquences sur l'environnement, les nappes phréatiques** sont particulièrement néfastes.

Pour nous chercheurs qui travaillons depuis un certain temps déjà sur la qualité et le goût, et a comparaison vin et musique, notamment,

1. cette étude est une occasion **d'étudier la façon dont les personnes apprécient les choses**, mais sur un **registre légèrement différent**, la qualité envi.tale.
2. De plus, notre travail était **auparavant assez centré sur les amateurs, et** ce nouveau programme nous donne l'occasion **de l'élargir** à un vaste collectif.

Le projet cherche en effet à comprendre comment l'ensemble des **personnes intéressées par la qualité environnementale des vins**, contribuent d'une façon ou d'une autre, à la circulation de vins à qualité env.tale, depuis la production jusqu'à la consommation, en passant par toutes les étapes de la mise en marché.

➔ Nous avons ainsi été interroger un ensemble très varié d'acteurs : des producteurs, des restaurateurs, des journalistes, des membres des pouvoirs publics, des adhérents d'associations, des buveurs consommateurs, des professeurs de lycées agricoles...

Tpt 2 Etudier la préoccupation environnementale en viticulture

Ce projet qui étudie la préoccupation env. tale en viticulture a une **particularité** :

1. Au lieu de nous intéresser comme les deux autres volets du programme « vins et pesticides » du Ministère de l'environnement, à ceux qui « n'agissent » pas et les raisons, les freins, les résistances pour lesquelles il ne le font pas, nous nous sommes concentrés sur ceux qui agissent, qui s'intéressent, qui militent... et comment ils font pour prendre en compte la qualité environnementale.
2. Nous sommes restés très attentifs à **garder une vision très ouverte** de la qualité environnementale ; ce n'est pas que le label AB.

Nous avons considéré tous les acteurs intéressés par la qualité environnementale des vins, **sans exclure personne a priori**.

D'ailleurs **quand nous parlons de bio**, nous ne désignons pas les seuls certifiés AB. Il faudrait sans doute parler d'agrobiologistes certifiés et non certifiés, mais pour la commodité de l'exposé, on dira « bio ».

Tpt 3 Remerciements

Le programme comportait donc une grosse étude de terrain et a requis

- une équipe de chercheurs que nous remercions de leur contribution,
- de même que le ministère
- et toutes les nombreuses personnes qui ont accepté de consacrer parfois plusieurs heures de leur temps à répondre à nos questions pendant l'enquête.

Tpt 4 2005: Pessimisme

En 2005 et 2006, les acteurs que nous interrogeons sur le respect de l'environnement ont plutôt le **moral en berne** ;

- **La qualification nationale agriculture raisonnée**, un nouveau label qui devait convertir l'ensemble de l'agriculture, a **raté sa sortie**.
- **Terra Vitis** est un important mouvement d'agriculture raisonnée, spécialisée dans la vigne. **A partir de 2003, le nombre de ses adhérents plonge**.
- De leur côté les **bio se plaignent d'être touchés par la crise viticole**. C'est une chose nouvelle pour eux, ils étaient jusque là relativement épargnés par les crises viticoles régulières.

Que se passe-t-il chez les bio ? (On reviendra après sur l'AR.)

Les bio constatent cette fois-ci que comme les autres producteurs, **ils ont du mal à vendre leurs vins**. Les circuits bio sont saturés.

Et lorsqu'ils tentent de vendre leurs vins bio dans les circuits traditionnels, se heurtent à une frontière de verre :

- pour les acheteurs de vin l'argument selon lequel le vin bio est vin naturel et sain, n'a pas de sens : le vin est pour eux à **l'évidence déjà un produit naturel**.
- Pire encore, beaucoup jugent que **les vins bio sont mauvais**, en particulier parce qu'ils ne sont pas faits comme les bons vins.

Les producteurs bio qui veulent alors vendre leurs vins bio dans les circuits vinicoles traditionnels nationaux, sont souvent obligés de **ne pas afficher leur certification** ; et dans tous les cas, de ne pas en faire un argument de vente.

Tpt 6 Le bio « double »

Pourquoi le marché des vins bio ne s'ouvre-t-il pas ?

Sortir de la crise

Certains bios répondent, c'est parce que les bio ont peur du marché :

- Ils se privent de l'aide des grands acteurs efficaces comme la grande distribution notamment,
- et ils **confinent ainsi le bio à une « niche »** spécialisée trop étroite, ce qui empêche son développement.

Pour eux, il **ne faut pas avoir peur du marché, ni de la grande distribution ou des gros acteurs**. Bien au contraire !

Le **label** fixe des contraintes qui **garantissent** une viticulture respectueuse de l'environnement, non polluante. Il faut ensuite **utiliser le marché**, développer les techniques marketing pour vendre le label partout, le faire connaître de tous les acheteurs de vin, le rendre attractif et lui faire **déborder sa « niche »**.

- La peur irrationnelle du marché empêche le bio de faire ce qu'il s'est précisément donné pour but : transformer le monde.

➔ Les accusés, nous les appellerons les bio « éco-alternatifs », rétorquent, en les accusent à leur tour, d'avoir une vision réductrice et dangereuse du bio.

Pour eux, le bio n'est pas seulement une liste de pratiques respectueuses de la nature, c'est un **esprit ou une philosophie** qui cherche à reconstruire les relations entre les hommes et avec leur planète de sorte à sortir et éviter la catastrophe agricole présente avec *ses crises de surproduction, effondrement des prix, course au productivisme, pollution dramatique de l'eau et des terres, misère économique et sociale...*

Le bio invente une autre façon de produire, certes, mais aussi de vendre, de consommer, de travailler... car tout est lié et il est impossible de séparer l'agriculture de l'économie, du social...

- Pour éviter de répéter les erreurs passées, le bio **ne doit pas être réduit au cahier des charges strictement agricole du label** ; il doit être pensé comme **une démarche globale, agricole, économique, sociale...**

La controverse entre les deux formes

Les deux partis qui s'affrontent dans cette controverse montrent deux façons différentes de penser le bio, de produire et de vendre les vins bio.

- d'un côté les « bio éco-alternatifs » (acc bio niche) en font un **esprit, une idée à développer**, une **démarche** toujours plus globale ;
- De l'autre, les « bio partisans du marché » (acc bio-recette), font du bio un ensemble de **contraintes prédéfinies**, stabilisées, réglementées et s'appuient sur cette prédéfinition de la qualité bio pour pouvoir **la faire connaître et la vendre** sur toute la planète.

Dans ces deux conceptions, le bio a une forme différente, c'est un objet en devenir pour les uns, une chose définie pour les autres.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, cette controverse n'est pas récente, mais elle a pris des proportions de plus en plus importantes au fil des ans.

Un point intermédiaire : le pessimisme de rigueur.

Là, du fond de notre étude, on se dit que la qualité environnementale n'est pas sortie de l'auberge.

- L'AR s'est effondrée sitôt sortie ;
- le bio que l'on pensait être un collectif petit, mais solide, construit, uni ou uniforme, apparaît finalement tiraillé par des divisions internes que l'on ne balaye pas du revers de la main.

Et pourtant... En quelques mois la situation va connaître un très grand changement.

Comme dans les bons scénarios, le dénouement n'arrive pas là où on l'attendrait.

Tpt 7 L'aide des vins de terroir

Dans les années 2000, il se passe des événements nouveaux dans les AOC, et plus précisément dans les jurys d'agrément des AOC.

La certification d'Appellation d'Origine Contrôlée n'est pas seulement une **contrainte de moyens ou pratiques**, c'est aussi une **contrainte de résultat**. Les vins passent des tests et notamment un test de dégustation au cours duquel on juge leur typicité.

On accusait les AOC de laxisme, on disait qu'elles ne refusaient jamais personne...

Et pourtant, là, elles se mettent à refuser des vins dont les vignerons sont parfois réputés pour leur compétence professionnelle et leur engagement envers la qualité.

Que se passe-t-il ?

Certains vignerons accusent leurs confrères d'Appellation de chercher à rapprocher leurs vins des grands standards des marchés internationaux pour mieux vendre leur production.

→ Pour les producteurs d'AOC attachés à l'idée de terroir, cette stratégie commerciale se traduit sous leurs papilles par des « **dérives** » gustatives des vins qui leur semblent **plus typiques du goût des acheteurs américains que de leur terroir**.

Eux au contraire, revendiquent la fidélité au terroir et ils œuvrent à l'opposé pour **retrouver son expression** qu'ils jugent de plus en plus brouillée et mutilée par des années de mauvais traitement dans vignobles et aux chais.

Pour retrouver le terroir, lui redonner la parole, ils entreprennent de limiter leurs interventions dans le processus de production. Cela se traduit

- à la cave, par un **dépouillement** drastique des techniques œnologiques la fin du levurage et une réflexion sur le soufrage des vins,
- à la vigne par le recours à des **techniques agricoles plus respectueuses du terroir**, très souvent empruntées ou adaptées des techniques respectueuses de l'environnement.
- Les voilà donc qui se tournent vers la viticulture raisonnée, le bio, la biodynamie...

Mais à **changer les techniques de production, le goût ou la couleur des vins change** à tel point que chaque année, certains de ces vins sont **rejetés** à la dégustation d'agrément pour défaut de typicité.

Le test de dégustation n'est **pas destiné à punir** les 'mauvais' vigneron, mais plutôt à leur signaler des défauts à **corriger**. Le rejet est donc assorti d'un ensemble de recommandations pour éliminer les défauts et redonner les bons caractères au vin.

On imagine la réaction de ces vigneron :

- Les caractéristiques nouvelles que présentent leurs vins sont justement pour eux **le signe du retour du terroir** dans leurs vins ! Le jury garant de l'AOC et du respect des terroirs leur demande donc ni plus ni moins de **maquiller** leurs vins de terroir.

Ils **refusent catégoriquement** d'arranger leurs vins de terroir et sortent en vins de table, qui se distinguent des autres par leurs noms, par des prix élevés, par la façon dont ils détournent la législation très dure des vins de table qui n'autorise pas à par exemple à indiquer un millésime, **et ...** par des certifications environnementales : bio, biodynamie...

Les certifications bio ou biodynamie ou même agriculture raisonnée **ne se cachent plus** ; elles deviennent même le **signe de ces nouveaux vins de terroir** et d'un renouveau de la bonne qualité des vins.

La « mauvaise réputation des vins bio » s'effondre en quelques mois ; les vins bio pénètrent les circuits traditionnels et la viticulture bio entame une croissance inédite de 20 à 30% par an.

Tpt 8 Le terroir se dédouble

Mais ce sont les AOC maintenant qui se trouvent prises dans des discussions et **controverses particulièrement virulentes**,

avec une opposition tranchée entre

- des vigneronns qui voient les terroirs comme un acquis dès lors que l'on respecte le cahier des charges de l'AOC
- et à l'opposé, les producteurs qui dénoncent cette conception du terroir-recette, et sont engagés quant à eux dans la recherche incertaine d'un terroir perdu.

Pour les premiers, le terroir est le résultat prédéterminé de l'application des contraintes de l'AOC, pour les seconds, c'est au contraire, le résultat incertain d'une quête.

Comme le bio, le terroir a une existence double.

Le problème, c'est que ces deux existences du terroir ne répondent pas aux mêmes **procédures de contrôle** et de garantie

Seuls les **objets prédéfinis peuvent faire l'objet d'un test**. Le terroir **résultat incertain d'une quête** sans cesse recommencée, ne peut être soumis à un test de conformité.

Devant les polémiques, l'INAO a ouvert une **réforme de la réglementation** d'AOC

La **contrainte de moyens** qui prescrivait des pratiques nécessaires à la qualité de terroir a été remplacée par une **habilitation des exploitations**, autrement dit la reconnaissance d'une réflexion et d'un **engagement des producteurs** à rechercher la qualité de terroir

Mais la réforme achoppe sur la question du **test de la typicité**.

- Les vigneronns qui se sont lancés dans la quête du terroir refusent que la typicité soit **trop étroitement prédéfinie**, car ils ne savent pas à l'avance où cette quête va les mener.
- Mais à l'inverse, si les **tests sont trop lâches**, c'est la production de leurs opposants qui risque de noyer toute idée de typicité et de qualité de terroir

Tpt 9 « Recette » et « esprit »

Pour le bio comme pour le terroir, nous voici avec des objets qui ont une double modalité d'existence.

- Comme **chose prédéfinie**, autonome, indépendante de ses « usagers/producteurs » d'un côté ;
- Comme une **production toujours en train de se réinventer**, inséparable de son « artisan » de l'autre.

Nous voilà aussi avec un problème **d'épreuve** ou de contrôle de l'existence de ces objets.

Contrairement aux **choses autonomes, les productions ne sont pas testables.**

Mais cela ne veut pas dire qu'elles ne peuvent pas être évaluées. Bien au contraire, que ce soit l'esprit bio ou de terroir, chacune de ses réalisations fait l'objet d'intenses **évaluations collectives critiques a posteriori.**

Les deux ont donc bien leur épreuve, mais elles sont différentes, et même incompatibles.

Revenons à l'agriculture raisonnée.

Transition

En 2000, après un effet « vache folle », la progression du bio semble se **tasser** à nouveau ; **moins de 1,5%** des exploitations agricoles sont certifiées. Après s'y être intéressée un moment la grande distribution renonce. **Tout le monde voue le bio à une « niche ».**

Pour aider la transformation des pratiques agricoles, les pouvoirs publics se tournent vers l'agriculture raisonnée qui n'interdit pas le recours aux produits chimiques, comme le bio, mais veut en promouvoir un **usage réfléchi** pour **diminuer les quantités** utilisées et **pousser** l'industrie phytosanitaire à **mettre au point des molécules biodégradables**, plus ciblées, moins polluantes...

Car il semble que l'on **surprotège les cultures** ; les chercheurs parlent de **40%** de produits en trop. C'est préjudiciable pour l'environnement et le porte monnaie des agriculteurs. Et le **risque de crise sanitaire grave** se fait de plus en plus pressant.

Et pourtant, l'agriculture française est à la traîne en la matière, les dispositions légales ne sont même pas toujours appliquées.

Pour les Pouvoirs publics, il faut **remettre l'agriculture française sur la voie de l'amélioration** de ses pratiques, elle a tout à y gagner.

Comment procéder ? Un groupe de travail est réuni autour de G. Paillotin avec la mission de définir une nouvelle certification environnementale

Tpt 10 L'Agriculture raisonnée

Premier point, on ne peut **pas** faire **un label comme le bio** ;

- il ne faut **pas demander d'effort démesuré** aux agriculteurs ;
- pas **d'impact sur la trésorerie** ou les finances des exploitations ;
- un **changement à la portée technique** des agriculteurs ;
- Enfin il ne faut pas **stigmatiser** la production non certifiée ;

L'équipe de Paillotin opte pour

- une **stratégie des multiples petits pas** : mieux vaut 100000 agriculteurs qui diminuent leur consommation de produits de 5% que 1000 de 50% (2003 348000 exploitations agricoles)
- il faut introduire dans l'esprit des agriculteurs l'idée que **le changement est possible**
- A partir de là, on pourra entretenir **une dynamique de progrès** comme on en observe par exemple dans chez les Terra Vitis qui parviennent à des résultats parfois remarquables

Cette réflexion débouche sur une qualification qui repose sur

- un **cahier des charges** d'un peu plus de 100 mesures à appliquer, dont la moitié **répètent une législation** qui n'est **pas appliquée** et l'autre moitié ajoute de petits progrès qui ne coûtent rien ou pas grand chose : ne pas jeter les restes de cuve dans le fossé, vérifier et régler les buses des pulvérisateurs avant de les utiliser...
- à côté du cahier des charges, un **dispositif de diagnostic et d'amélioration** qui repose sur l'élaboration par l'agriculteur d'un **plan d'amélioration adapté** à son exploitation et ses capacités ; il doit ensuite le relancer périodiquement en faisant une évaluation de ses réussites et échecs.

Pour être une certification **crédible, ces obligations sont contrôlées.**

Enfin, la certification dispose d'un **réseau de démonstration et de promotion.**

- C'est le **réseau FARRE**, un réseau de producteurs volontaires répartis sur toute la France, déjà engagés dans l'amélioration des pratiques, qui peuvent montrer que c'est possible, faisable et intéressant pour les agriculteurs

On a donc un dispositif qui fixe quelques **prérequis de départ, très accessibles**, et qui tente d'enclencher une **accumulation continue de petits pas adaptés et décidés par chaque agriculteur.**

En contrepartie, **l'objectif est ambitieux**, il faut parvenir rapidement à un fort pourcentage de certifiés, c'est-à-dire d'agriculteurs qui auront mis **le doigt dans l'engrenage.**

Tpt 11 La publication des décrets

La sortie des décrets provoque un jugement unanime et qui ne cesse de se renforcer : « l'agriculture raisonnée est une supercherie ». « La qualification est vide ».

On a même un chercheur en droit qui **dénonce l'illégalité** de la qualification parce qu'elle reprend des points réglementaires, que les autres points ne sont pas de véritables contraintes. Or on ne peut pas créer un signe de qualité qui ne fait que reprendre la législation.

Au fil des mois tout va de mal en pis, FARRE, l'association chargée de la promotion de la certification est **accusée de n'être qu'une façade, un certificat de bonne conduite** pour l'industrie phytosanitaire, qui peut sous couvert de cette certification continuer de développer et de vendre tous les produits polluants et néfastes qu'elle veut.

La controverse est tellement vive que **FARRE est déchu de son agrément d'utilité publique**.

Qu'est-ce qui se passe ?

Tpt 12 L'originalité de la qualification AR

Dans les deux cas précédents du bio et du terroir, les controverses étaient liées à ce que **chaque parti défendait une modalité particulière d'existence du bio ou du terroir**. On avait donc des **conflits** sur les **réglementations** des certifications, sur les **épreuves et les tests** qu'elles incluent.

Que ce soit le bio ou le terroir, chaque modalité a son dispositif d'épreuve.

- D'un côté, **l'ensemble** des personnes, journalistes, acheteurs, revendeurs, producteurs... qui ne cessent de produire des jugements sur le bio ou le terroir, ce qu'il est et ce qu'il devrait être, et qui *forment le collectif critique* qui évalue le bio ou le terroir au fur et à mesure de ses productions.
- De l'autre, les **labels avec leurs cahiers des charges prédéfinis** et leurs procédures de contrôle sont des **instruments essentiels du bio et du terroir vus comme des choses autonomes**.

Or, la qualification agriculture raisonnée est originale de ce point de vue :

C'est bien **une liste de 101 mesures contrôlables**, mais elles ne forment qu'un point de départ. C'est aussi et surtout une attention, un esprit ou une **philosophie de l'agriculteur qui doit se développer** portée par l'obligation de d'autodiagnostic et de programmation répétée des améliorations à apporter dans l'exploitation.

Pourtant à la sortie des décrets instaurant la qualification...

...c'est bien à l'aune du seul point de départ **qu'elle est jugée**.

Qu'est-ce que l'agriculture raisonnée de ce point de vue ? Dans la qualification, **pas grand chose, par construction**, parce qu'elle est **à inventer** au travers d'un processus continu d'amélioration.

Et la qualification est un signe bien conçu. Elle comporte un **embryon de collectif critique** pour aider ce travail d'élaboration de cette nouvelle agriculture : le **réseau de démonstration FARRE** qui réunit des agriculteurs très engagés et qui discutent mutuellement leurs réussites, innovations...

Ils ont un **rôle décisif** à jouer pour alimenter le contenu, **élaborer un contenu et un sens** à l'agriculture raisonnée.

Mais précisément, **le réseau ne s'est pas développé**. FARRE n'a quasiment pas recruté de nouveaux volontaires. Malgré ses efforts, la discussion critique n'a pas grossi, en tous cas pas assez vite pour opposer une résistance à l'interrogation sur le contenu de la qualification.

Comble de la difficulté, il existait en viticulture, une certification assez proche de l'AR qui fonctionnait bien et s'appuyait sur un collectif critique déjà constitué : Terra Vitis !

Mais, pour assurer son succès ras de marée, la qualification « agriculture raisonnée » s'est **réservé le terme « agriculture raisonnée »**, obligeant les viticulteurs Terra Vitis à une double certification, AR et TV, alors que leur cahier des charges était plus contraignant que celui de l'AR.

→ La Fédération **TV** s'est **vidée** en quelques mois de la moitié de ses adhérents.

Tpt 13 Une enquête à rebondissements

Voilà un peu un résumé du livre. Qui dit résumé dit évidemment raccourcis, simplification, caricature. La présentation est bien sûr très réductrice.

Mais surtout elle peut **donner l'impression que les modalités d'existence, ou les formes des objets** que nous avons pointés **sont déjà là** et qu'il **aurait suffi de les voir** pour mieux comprendre.

Non, les objets n'ont pas des formes d'existence préétablies, ni comme des choses, ni comme des productions.

→ Elles **résultent**

- de **l'activité** que les gens déploient avec et autour d'eux,
- des **signes et réglementations** avec lesquels ils définissent plus ou moins étroitement les objets terroir, bio, agriculture raisonnée...,
- des **contrôles et des épreuves** qu'ils utilisent pour confirmer leur présence...

→ **Ces formes émergent de l'action, c'est une production historique.** Je ne sais pas si en 1935, les AOC qui venaient d'être créées étaient des choses ou des productions, ou autre chose...

Les récits détaillés du livre tentent d'éviter cette caricature ; ils font voir leur émergence dans les réflexions, les analyses et les actions entreprises par les acteurs que nous avons interrogés

Ce livre est au confluent de deux questions :

- un problème agricole : la vigne est une culture très polluante et un certain nombre de personnes se demande comment améliorer les pratiques viticoles. C'est la question posée par un programme du ministère de l'environnement.
- une question de chercheur : la question de la qualité des vins, par exemple, est analysée au travers de l'idée de perception, c'est-à-dire une mise en forme de la relation entre les vins et ceux qui les apprécient dont un précédent travail sur la qualité gustative des vins semble indiquer qu'elle n'est qu'une modalité parmi d'autres de l'appréhension ou de l'appréciation des objets, avec sa configuration du buveur, du vin, ses instruments de la bonne perception..., ses techniques de sensibilisation ou désensibilisation... Ce n'est pas la seule. Nous avons aussi pointé un format « culturel », du goût partagé par tous les membres d'une communauté, lui aussi avec ses techniques de familiarisation, sa politesse qui demandait à laisser au vestiaire des « goûts » non conformes.

Or dans le cas de la qualité gustative du vin, et plus particulièrement des amateurs de vin, le format « perception de la qualité » avec ses deux variantes « j'aime ce qui est bon », et « j'ajuste à mes goûts », est très prépondérant. Il est difficile de le déconstruire tant il semble structurer fortement les interactions avec le vin dit « de qualité ». Et quand on ne parle plus de qualité, on tombe soit sur le format « culturel », soit sur des personnes qui n'ont plus grand chose à dire.

Le programme VSP (RMCT)

Pour répondre à la question du ministère, nous ne nous sommes pas intéressés à ceux qui sont indifférents ou hostiles à la qualité environnementale afin de chercher les moyens de les convaincre de changer d'attitude, mais à ceux qui y sont sensibles, voire ceux qui militent en leur faveur. L'idée était bien de retourner la question « pourquoi est-ce que cela ne va pas » en comment font-ils pour réussir ce qu'ils réussissent.

Et le livre rapporte les façons dont une grande diversité de personnes concourent à l'émergence d'une variété de qualités environnementales qui elles-mêmes s'opposent ou s'accordent.

Cette façon de procéder met d'emblée le moteur de ce qui se passe dans les efforts déployés par les acteurs pour les qualifications résistent et fassent une différence. Ces efforts sont eux-mêmes fortement orientés par les analyses qu'ils font de leurs difficultés, de leurs réussites et qui épousent très souvent un découpage factoriel en causes économiques, psychologiques, agronomiques... Toutefois, elles désignent moins des causes qu'ils subissent que des agencements à transformer.

Quel est l'intérêt d'une description aussi fine ?

Elle permet aux acteurs de mieux s'ajuster, de montrer la variété des façons de faire, les convergences et divergences, les rapprochements et oppositions locales ou plus générales entre les uns et les autres.

La question de l'amélioration de la qualité environnementale, bien des acteurs se la pose et pas seulement les pouvoirs publics, ni les chercheurs, à la fois pour savoir en quoi consiste la qualité environnementale et comment l'améliorer.

On voit donc dans les entretiens une variété de mises en forme des objets et de la qualité, mais aussi et surtout au travers de la question de l'amélioration de la situation, une autre mise en forme de la relation entre la qualité environnementale des vins et les acteurs qui la portent qui échappe à la structuration en sujet objet que l'on retrouvait dans les entretiens sur le goût et la qualité des vins.

C'est ce que raconte ce livre. Mais au lieu de le faire « à la scientifique » en montrant les difficultés posées par le format sujet objet et en en proposant un autre à la place, ce qui pose toujours les mêmes problèmes d'universalité, il le fait en montrant comment cet autre format émerge ou ne le fait pas selon les cas.

Qu'est-ce qu'elle nous apprend ?

Elle nous fournit un autre regard sur une autre façon de généraliser des objets en les rendant commun à tous, non pas parce qu'ils seraient inscrits dans la nature des choses ou des hommes, mais parce que des acteurs s'efforcent de les rendre partagés.

Généraliser

Par le plus petit commun élément

Les acteurs que nous avons étudiés cherchent à faire exister des objets, des qualifications le plus largement possible. Le cas de l'AR et du bio montrent deux points de départ identiques : la multiplication d'interprétations toutes un peu différentes de l'agrobiologie, de l'AR est ressentie comme néfaste, un obstacle à son grossissement, ou sa généralisation. Le signal de qualité est alors vu comme un moyen efficace pour tenter de remettre tout le monde derrière une même bannière et les faire contribuer à un objet plus gros et plus solide.

Par l'extension

Le bio comme l'ar sont au début un ensemble d'interprétations et mises en œuvre dont on craint qu'elles ne dissolvent le bio ou l'AR dans une variété hétérogène.

L'AR et le bio montrent alors deux façons différentes d'agréger les petits objets en de plus gros. Le bio, préoccupé de ne pas s'évanouir, le fait en posant une frontière, en délimitant a priori ce qu'est le bio défini par un ensemble de critères et de modalités de production, tandis que l'AR qui est plus préoccupée de grossir, le fait en fixant un objectif à suivre.

Le contrôle a priori permet, dans le cas du bio, d'arrêter des questionnements sur ce qu'est le bio, puisqu'il est défini, de le tester... Ce n'est pas le cas de l'AR qui, en fixant un objectif à interpréter et mettre en œuvre semble au contraire laisser proliférer les interprétations et disperser son objet.

On pourrait penser qu'il manque une frontière à l'AR. Mais ce n'est pas si simple

Le bio a une frontière et pourtant elle est contestée parce qu'elle rend le bio autonome, indépendant de ceux qui voudraient exercer un contrôle sur ce qu'il est.

Cette fois-ci c'est la variété des USAGES qui sont faits de cette chose indépendante qui en menace la pérennité. Elle est trop chose ! Il faut la rattacher au monde qui bouge et pour

cela la prendre comme une philosophie, quelque chose à mettre en œuvre, actualiser, produire, tout en visant un objectif délimité. Les deux se contestent mutuellement la capacité à pérenniser le bio. C'est une situation que l'on retrouvait aussi chez TV

C'est le terroir qui oppose le plus durement ces deux façons de faire être les objets.

Faut-il trancher entre les deux ?

NON

On avait donc deux questions. Une question des pouvoirs publics : « comment améliorer la culture de la vigne », posée par les pouvoirs publics, et une question de chercheur « qu'est-ce que c'est qu'une amélioration », qui convergeaient et qui ont fait l'objet de notre proposition de recherche, financé par le MELATT, que je remercie ici, de même que l'ensemble de l'équipe mobilisée dans ce travail, et de même aussi que l'ensemble des personnes qui ont contribué au programme en acceptant de répondre à nos questions.

Ce livre essaye de tenir ces deux questions, et d'éviter la schizophrénie ordinaire entre expertise et recherche sociologique que l'on peut connaître dans un institut comme l'INRA.

Articuler expertise et recherche : lutter contre la schizophrénie des acteurs

L'expertise est très liée à un formatage pluridisciplinaire ou pluri factoriel de la pensée, avec ses problèmes viticoles, œnologiques, économiques, sociaux... et quand on parle certifications. Elle oblige à rechercher des causes dans un ou plusieurs des domaines identifiés. Ce travail de recherche des causes aboutit en général à un découpage entre « ce qui se passe », la réalité « objective » toujours bien difficile à raconter, et les causes, toujours variées, mais aussi toujours impossibles à rassembler. Curieusement pourtant, ces mêmes acteurs, quand ils agissent, pensent bien différemment leur action.

Or, ce sont bien tous ces points, viticoles, œnologiques, économiques, agricoles, politiques... qui contribuent ensemble et façon peu indépendante ou séparable, autonomisable... à faire exister les qualifications.

L'autre schizophrénie repose sur un découpage entre « ce qui se passe » et les causes. à propos duquel chacun produit sa propre analyse en sélectionnant les éléments qui lui semblent les plus pertinents. Le problème de l'agriculture raisonnée devient ainsi un problème politique, juridique, agronomique, psychologique au gré des interprétations de chacun,

Articuler expertise et recherche

Le titre du livre reflète une forme de coupure ou de schizophrénie. D'un côté, le « vin et l'environnement » : il décrit ce qui se passe autour des qualifications environnementales. De l'autre, faire compter la différence, on est dans la sociologie qui analyse l'action. Ce double titre reflète un peu la double casquette « expert »-« chercheur » de nombreux chercheurs. Lorsque l'on parle à des vignerons, à des membres de l'administration, à des vendeurs de vin, à des collègues des sciences techniques, on parle de l'évolution de la situation, de la percée du bio, du blocage de l'AR ou de la réforme des AOC. Quand on parle avec des collègues chercheurs sociologues, on parle de capacité d'enrôlement des certifications, de durcissement ou d'irréversibilisation de l'action dans des inscriptions

et des indicateurs, de modalité d'existence des objets au sein des collectifs... Deux langages, deux préoccupations à chaque fois avec leur langage, leurs préoccupations, leurs publics... bref une vraie segmentation.

Mais c'est une segmentation aussi difficilement acceptable. Elle suggère que la sociologie, son analyse des qualifications, est bien loin des préoccupations des acteurs... Elle suggère aussi que la sociologie peut se passer d'analyses minutieuses de terrain ou bien qu'elle doit se cantonner à des situations relativement simples, ou encore qu'il faut faire confiance au sociologue pour faire émerger le problème ou la question qui noue et articule les différentes contributions des acteurs à l'action collective.

Qu'est-ce que cela veut dire que le format « émerge » ? Je donne un nom à ce que les acteurs font, je crée un objet qui n'est pas encore une chose ni un produit.

Le livre repose sur les entretiens que nous avons eus, et sur des publications d'acteurs sur le sujet et les met en forme de sorte à faire apparaître ce format. Bien sûr, aucun acteur n'a jamais parlé de format de relation sujet objet. En revanche, il y a une question très proche, et que reprend le titre du livre : comment fait-on compter une différence de qualité. Toutes les réflexions, analyses des acteurs peuvent assez aisément être reprises comme un effort pour que la qualité environnementale compte, et compte de plus en plus.

Dire que le « format émerge », signifie que ce n'est pas le chercheur qui vient expliquer ce qui se trame derrière les pratiques des acteurs. Mais il s'ajoute à ces derniers en faisant ressortir deux façons différentes qu'ils ont de faire exister des différences. Et cette autre manière un peu mise en forme, épurée, opposée à la première, permet de comprendre des situations de blocage ou des échecs.

Le livre fait donc une boucle, il montre les façons de faire la différence dans deux, puis trois situations, dégage ou épure un peu au fur et à mesure des cas cette autre façon de faire et revient sur les échecs ou les questions en suspens et en particulier « l'échec » de l'agriculture raisonnée.

Bien sûr, cette autre façon de faire n'est jamais donnée comme telle, n'est jamais opposée à la précédente, par les acteurs. Ce travail relève précisément de l'analyse du chercheur. Mais elle se situe dans le prolongement du travail des acteurs. Ce livre ne fait donc pas de différence entre les acteurs et les chercheurs. Il fait le pari que le fait de pointer cette autre façon de faire chez les acteurs, de la mettre en forme, de l'essorer en quelque sorte, peut aider aussi bien les acteurs à comprendre comment l'amélioration de la qualité environnementale s'emballa ou se met à résister. Il fait aussi le pari qu'elle peut intéresser les chercheurs.

Retournement complet de la situation qui semblait totalement figée.

La vigne est une des cultures les plus polluantes et elle est en plus pérenne. Donc la pollution ne cesse de s'accumuler.

Le raisonnement économique explique que c'est normal : culture à grosse valeur ajoutée donc faibles coûts relatifs des traitements, forte aversion au risque... et, si l'on en croit les ventes de bio, pas de demande ou essentiellement à l'étranger. On a bien quelques

initiatives ici ou là, terra vitis, quelques bio. Mais le tout ne dépasse pas les 2% des exploitations.

Et pourtant en l'espace de quelques années, tout va changer. Et chance inouïe, l'équipe est là pour recueillir ce changement.

On a 2 concurrents, l'agriculture raisonnée, et le bio.

Le bio, connu, par de l'idée que l'industrialisation de l'agriculture a conduit à une artificialisation et une instrumentalisation de la nature transformée en un procédé de production qui amène à des impasses productives : toujours plus de rentabilité, toujours plus de maladies, toujours plus de produits... il faut arrêter le cercle vicieux et remettre la nature aux commandes de la production. Cela commence par prohiber le recours aux aides chimiques de synthèse, les engrais comme les produits de traitement pour retrouver une nature saine et donc productive. C'est un mouvement qui a déjà son histoire, un label depuis 1993...

Le challengeur est un peu plus jeune ; Terra Vitis est née au début des années 2000. Ses adhérents sont d'accord avec le diagnostic des bio. Il faut arrêter le cercle vicieux qui conduit à mettre toujours plus de traitements. Mais il n'est pas d'accord sur pour interdire la chimie. Ils sont d'accord pour diminuer les traitements. Ils le font et obtiennent des résultats souvent spectaculaires, des diminutions considérables de leurs traitements. Mais ils ne veulent pas « revenir à l'âge de pierre ». Là où ils ne parviennent pas à se passer des produits, ils veulent que l'industrie chimique leur fournisse des produits moins polluants, dégradables, et plus efficaces. L'association marche bien. Le nombre d'adhérents augmente rapidement.

Bien sûr les deux sont en opposition et les partisans de chacun des camps s'emploient à démontrer que les principes de l'adversaire ne tiennent pas debout et sont contreproductifs. Mais aucun des deux ne prend le dessus.

L'agriculture raisonnée qui s'effondre

Le changement arrive par les pouvoirs publics et le ministère de l'agriculture. En 1996, crise de la vache folle, la grande distribution s'intéresse aux qualifications environnementales. Elle tente de pousser le bio en vain. Elle s'intéresse alors à l'agriculture raisonnée et commence à étiqueter des salades « cultivées comme grand mère ». Les pouvoirs publics cherchent à tirer profit de la situation. La grande distribution est intéressée, elle a les moyens de générer une demande, mais il ne faut pas les laisser faire seuls. Ils lancent une mission qui aboutit à un signal de qualité environnemental, l'agriculture raisonnée, dont les décrets sortent en 2003.

La réaction est quasiment unanime : « c'est un échec ». La qualification agriculture raisonnée est vide, elle a été victime des pressions des syndicats qui refusent toute contrainte environnementale sur l'agriculture... C'était une supercherie montée par l'industrie de la chimie agricole qui voulait redorer son blason à peu de frais.

L'AR est un bide, même plus que cela, car en viticulture même Terra Vitis y laisse ses plumes.

Le bio qui piétine

Mais ce n'est pas parce que Terra vitis s'effondre que l'adversaire s'envole. La viticulture bio continue de piétiner. *Et alors qu'elle avait toujours été épargnée jusque là par les crises viticoles, comme si elle était dans une « niche » à part, en dehors du marché du vin, elle est touchée par la forte crise de surproduction dans les années 2004-2006. Les viticulteurs bio ne restent pas les bras croisés, ils vendent leurs produits là où ils peuvent et par exemple sur les circuits de distribution des vins non bio, mais comme vin ordinaire, non certifié et pas cher.* Le vin bio ne se vend pas. Les distributeurs et les producteurs sont unanimes pour dire qu'il y a une contradiction dans la notion de vin bio. Le vin, pour les consommateurs, c'est un produit qui est déjà naturel. Le rendre bio, c'est en quelque sorte comme les commentaires sur les produits bio, ils sont moches, pourris, ils ont mal poussés et en plus ils sont chers. Le vin bio, c'est mauvais. Et il ne se vend guère que dans les boutiques bio dont les clients ne sont pas de grands consommateurs de vin, un produit qui n'a pas une image santé très positive. Les producteurs de vins bio qui prétendent faire de bons vins n'affichent pas leur certification bio quand ils le sont.

On est au milieu de notre programme et tout va de mal en pis.

Pourtant, de 2006 à 2008-9, en quelques mois, la mauvaise réputation des vins bio s'effondre ; le bio devient une condition préalable de la qualité gustative. La production bio décolle. En 2010-11, alors que l'ensemble de la production bio s'envole, la viticulture est une des cultures où l'augmentation est la plus forte.

Que s'est-il passé se demande-t-on ?

Il s'est passé des choses intéressantes du côté des vins de terroir.

L'industrialisation de la viticulture n'est pas dénoncée que par les bio. Elle l'est aussi de certains producteurs d'AOC pour lesquels elle aboutit à des dérives dans l'interprétation de ce qu'est la qualité de terroir, la notion centrale au cœur des AOC. La production viticole subit des crises, régulièrement, les parts de marché des vins français déclinent, et ils entendent des producteurs dénoncer les rigidités des règlements d'AOC, ils veulent pouvoir concurrencer la production des nouveaux pays producteurs de vins. Ils veulent pouvoir mettre des copeaux, utiliser les cépages qu'ils veulent, étiqueter les cépages sur leurs bouteilles... Toutes ces revendications se traduisent sous leurs papilles par des dérives gustatives des vins. Dans le même temps, eux, s'engagent dans la voie opposée pour retrouver ce qui fait l'intérêt de leurs vins, avec la recherche de l'expression maximale du terroir.

Il faut retrouver la nature qui produit, lui redonner la parole et limiter drastiquement les interventions des vigneron pour ne pas affaiblir, masquer, brouiller cette qualité de terroir. Cela se traduit par un dépouillement drastique des techniques de production et le recours à la viticulture raisonnée, puis au bio, puis à la biodynamie...

Mais à changer les techniques de production, le goût ou la couleur des vins change à tel point que des vins pourtant produits et vinifiés par des vigneron très réputés et reconnus, sont refusés lors de la dégustation d'agrément qui vérifie la typicité des vins dans chaque appellation.

S'engage alors une très vive controverse sur la compétence des jurés et la disparition des terroirs ou de la qualité de terroir dans les AOC. Au centre du débat qui enflamme, l'idée

que les AOC ne sont plus des signes de qualité bien crédible, à tel point que d'excellents vins de terroir sont indument déclassés et vendus comme vins de table. Et à quoi reconnaît-on les véritables vins de terroir ? A ce qu'ils utilisent des techniques respectueuses des terroirs et donc de l'environnement. Les certifications bio ou biodynamie ou même agriculture raisonnée ne se cachent plus ; elles deviennent même le signe de la bonne qualité gustative du vin. La mauvaise réputation des vins bio s'effondre.

Mais libère-t-elle pour autant un bio entravé qui se mettrait à diffuser librement et envahir la production ?

Revenir sur l'explication de l'échec de l'agriculture raisonnée.

Si l'on s'en tient aux objectifs affichés par la certification AR, 80% de certifiés à brève échéance, ce n'est pas un échec, mais un désastre.

Pourtant, ces chiffres n'avaient rien du coup de bluff. Et pourtant la certification avait été mûrement pensée, réfléchi, pour éviter par avance tous les obstacles que l'on pouvait imaginer : pas de fracture entre une agriculture propre et une autre sale, une certification accessible à tous, sans coût ou presque. L'ensemble des acteurs adjacents l'industrie phytosanitaire, la distribution étaient associés à l'opération, mais aussi contrôlés. Les productions certifiées ne devaient avoir aucun mal à être écoulées.

Très rapidement après la sortie des décrets, la réaction s'emballa, la certification de vide devient une tromperie puis une supercherie. Et le Forum qui a encadré l'ensemble de la réflexion se voit même retirer son agrément d'utilité publique.

Le président de FARRE répond dans l'entretien : « mais pourtant, il y a un cahier des charges, pas très exigeant certes, mais avec 100 points à mettre en application. Et si faciles soient-ils, très peu, voire quasiment aucun agriculteur ne suit l'ensemble de ce cahier des charges. En quoi est-ce une supercherie ? »

Pourquoi dit-on alors que le cahier des charges est vide, que c'est une supercherie ?

Le livre propose une piste : l'agriculture raisonnée n'est pas un faux semblant, une certification sans contenu, c'est un objet qui ne parvient pas à exister, à résister. Quand les producteurs se demandent ce qui prouve que l'agriculture raisonnée est bien quelque chose de différent de l'agriculture conventionnelle, ils ne parviennent pas à arrêter leur questionnement. Ils n'ont jamais assez de preuves. Et pour cause, la qualification n'est pas construite comme les autres signes de qualité.

Elle ne fait pas de « grosse différence » *a priori* qui discrimine entre ceux qui font et sont capables de faire et les autres. Au contraire, G Paillot et son équipe propose de toutes petites différences qui ne se voient pas pour ne pas stigmatiser l'agriculture conventionnelle ; qui ne coûtent rien. Ils demandent essentiellement aux agriculteurs de s'engager à faire attention. Mais elle n'apporte pas de preuves générales de ce que l'agriculteur qualifié fait bien attention, et surtout que cela se traduit par une amélioration prédéfinie des techniques agricoles.

Effectivement quand on reprend les travaux de la commission pour l'agriculture raisonnée, on voit une équipe qui est concentrée sur un point : « comment faire une différence insensible, qui ne se voit pas, que les agriculteurs changent sans s'en rendre compte... »

Est-ce qu'il y a une contradiction dans ce projet même?

On a envie de répondre oui. Mais est-ce si sûr ?

Retour sur la mauvaise réputation du bio

Dans la partie 2 qui suit le cas de l'agriculture raisonnée, on voit le bio se heurter à sa « mauvaise réputation », mais il est aussi le siège d'un affrontement très dur et qui va en se renforçant avec le temps, entre des partisans d'un renforcement de l'engagement des adhérents et leurs adversaires qui n'en veulent surtout pas. D'un côté, des militants défendent l'idée que le bio est totalement défini par son label et les contraintes de son cahier des charges. Ils veulent le débarrasser des vieilles lunes des militants 68ards qui ont peur du marché et qui tremblent aux seuls mots productivité, rationalisation, marketing, grande distribution... Ils veulent au contraire utiliser le marketing et la grande distribution pour diffuser et vendre le bio partout. Ils se heurtent bien entendu à tous ceux qui imputent la triste situation environnementale de l'agriculture à son industrialisation et à la recherche débridée de la productivité. Ceux-là veulent au contraire que l'on inclue dans le label bio des critères socio-économiques qui permettent de garantir des méfaits de l'économie. Mais comme ils n'ont pas de tels critères généraux qui permettraient de distinguer les acteurs économiques vertueux ou ceux qui ne le sont pas, la taille des entreprises par exemple, ou les circuits de distribution... qui vaudraient pour tous et dans toutes les situations particulières, ils en font un engagement dont la mise en œuvre est collectivement discutée et contrôlée par l'ensemble des adhérents de leurs associations. C'est cette vigilance de la philosophie du bio au delà des critères du label qui les amène à pointer des applications autorisées mais jugées inacceptables du bio comme le transport de sols bio pour fabriquer des fermes bio ; le bio intensif, hors sol...

Les militants bio de NP ou Déméter parviennent donc tout à fait contrôler l'engagement des producteurs. Il n'y a donc pas de raison *a priori* que la qualification agriculture raisonnée n'y parvienne pas.

L'objet-produit de l'engagement

Il faut passer à la partie 3 consacrée à un 3^o objet, le terroir.

Les vignerons que l'on va appeler « de terroir » contestent les AOC comme dispositif de délimitation de la qualité de terroir. Pour eux les AOC ne permettent plus de garantir une qualité de terroir et il faut les réformer. Ce que fait l'INAO. Plusieurs dispositions sont changées, mais le dossier coince sur la question des nouveaux critères de la typicité.

En effet, les AOC ont été l'objet de dérives commerciales et techniques ; les jurés qui sont chargés de juger le goût de terroir ont suivi et leur goût a connu lui aussi une dérive au point qu'ils ne reconnaissent plus ou ne veulent plus reconnaître le véritable goût du terroir. Le goût du terroir est donc en quelque sorte perdu et il faut le retrouver.

Le terroir est devenu l'objet d'une quête. Et en tant que tel, on ne peut donc pas savoir *a priori* ce qu'il est et en donner des critères. Est-ce que cela veut dire que le terroir n'existe pas ? on se rendrait enfin à l'évidence qu'il n'existe pas et n'a jamais existé, que c'est peut-être une « construction sociale », une simple barrière économique, mais pas quelque chose ?

Non, le terroir n'est pas rien. Le terroir existe, mais la forme de cet objet n'est pas celle de « quelque chose », un objet indépendant, prédéfini. Il est une production qui se réalise dans chaque vin, à chaque nouveau millésime. C'est un objet distribué : chacun des vins en est toujours une vision partielle et partielle. C'est un objet en production et donc toujours provisoire.

Peut-on certifier un tel objet en production ?

Le terroir que l'on ne peut pas définir *a priori* n'est donc plus un objet testable. Mais il reste tout à fait possible d'en évaluer la présence. Il faut simplement changer de dispositif d'évaluation et « relativiser » le jugement, comme le disent certains, en rattachant le vin dégusté à son projet, son histoire, la succession de ses productions au fil des millésimes. Il faut donc, au moins en partie abandonner l'idée de la dégustation à l'aveugle comme garantie du test objectif, pour passer à la dégustation en clair.

Bien sûr on va dire, mais qui va faire cette dégustation en clair ? à un panel de dégustateurs ; d'ailleurs la réforme ouvre le jury des dégustateurs auparavant recrutés parmi les seuls producteurs à des collèges plus larges, restaurateurs, consommateurs, sommeliers...

Mais au lieu de leur demander de déguster à l'aveugle, sans savoir ce qu'ils goûtent, et ensuite de résoudre les divergences dans une moyenne mathématique, on peut leur demander de confronter leurs jugements informés, de se livrer à une discussion critique collective de l'interprétation du terroir présentée par le vin, comme cela se fait dans tous les autres domaines artistiques.

On peut néanmoins cadrer cet exercice critique par quelques critères, il y en a parfois quelques uns, tout de même. Mais surtout, ces critères ne doivent pas être figés et pouvoir évoluer avec la production continue de nouvelles interprétations du terroir. Il y a une procédure à mettre en place à partir de la dégustation critique menée par les jurys et plus généralement par tous les membres de la critique vinicole entendue au sens large, qui s'intéressent aux questions de terroir.

Comme vous le voyez, le dispositif de dégustation qui se dessine ici pour garantir cet objet production qu'est devenu le terroir est très proche de ce qui se passe avec le bio.

La garantie du bio est assurée par le label d'une part et tout un dispositif critique de l'engagement ou de la philosophie du bio qui ne cesse d'évaluer les nouvelles interprétations du bio au travers des nouvelles productions. Et les deux, label et dispositif critique s'appuient l'un l'autre pour réviser les critères du label qui se périment, mais aussi cadrer des interprétations qui sinon s'éparpilleraient dans une diversité inarticulée de productions.

Et si l'on revient à notre qualification agriculture raisonnée : n'est-ce pas cela qui lui manquait, non pas les critères, elle a le cahier des charges, mais la discussion critique des réalisations appuyées sur l'engagement de chacun des producteurs qui permet d'évaluer la qualité des interprétations proposées par chacun des agriculteurs.

Finalement, contrairement à ce que les accusations de supercherie laissaient entendre, ce ne sont pas les critères qui étaient trop bas ou qui manquaient, mais bien la discussion collective de l'engagement des agriculteurs qui n'a pu s'engager. Peut-être aurait-il fallu prévoir un dispositif d'évaluation plus complexe que le contrôle de l'application des critères *a priori* et semblable aux jurys d'agrément des appellations.

La diffusion désentravée du bio ?

L'intéressement des consommateurs et le succès récent du bio

La mauvaise réputation effondrée, les producteurs affichent leurs labels, les boutiques de vins qui s'intéressent au terroir recherchent ces vins, quelques critiques en parlent ; ils intéressent les consommateurs, les amateurs, ils sont recherchés.

Mais le bio n'est pas qu'un engagement ; c'est aussi un label.

Mais il se passe autre chose chez les bio. Auparavant, les partisans du marché étaient très minoritaires ; cet accroissement s'est suivi d'un durcissement de l'opposition au marché et l'apparition de cahier des charges privés qui entendent empêcher les dérives commerciales qui ne vont pas manquer d'amoindrir la force du label bio. Tout comme les partisans du retour au terroir, ces opposants mettent en cause la capacité du label bio à faire et entretenir une différence durable entre le bio et ce qui ne l'est pas. Ils organisent la résistance en mettant en place des cc privés et surtout en contrôlant le respect de l'engagement envers les principes ou la philosophie du bio. Ils inventent pour cela les SGP, c'est-à-dire un contrôle a posteriori collectif de chaque mise en œuvre du bio.

Mais bon, on imagine bien que des critères *a priori*, testables puissent dessiner un objet résistant ; mais qu'est-ce que l'engagement peut bien dessiner comme objet ?