



HAL
open science

Illusion ou garantie? Que protègent les AOP vinicoles?” Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Illusion ou garantie? Que protègent les AOP vinicoles?”. Café-bibliothèque, Bibliothèque Agroparistech Claude Bernard, Jan 2019, Paris, France. hal-04182137

HAL Id: hal-04182137

<https://hal.inrae.fr/hal-04182137>

Submitted on 17 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.

« Illusion ou garantie ? Que protègent les AOP vinicoles ? »

Geneviève Teil INRA SAD APT

Communication au Café-bibliothèque organisé par la Bibliothèque Agroparistech Claude Bernard le 29 janvier 2019

1. Introduction

Question, est-ce que les AOP c'est sérieux ou pas ?

Est-ce que ce n'est pas juste des barrières marchandes protectionnistes imposées par des rapports de force économiques ou sociaux ?

Est-ce que cela garantit une qualité ou pas, laquelle ?

- Un goût
- Un savoir faire traditionnel ?
- Une provenance de terroir et qu'est-ce que cela veut dire ? Comment cela se traduit-il ?

Pour répondre à ces questions, on pourrait se pencher sur le cahier des charges des appellations, on a celui de Jasnières.

→ On regarde comment est fait le cahier des charges.

→ l'agrément à la fin, par les vignerons, puisque ce sont eux qui sont les mieux placés pour savoir ce qu'est leur vin et le défendre.

Difficulté impossible de conclure. Les bouteilles sont toujours à moitié pleines ou vides selon que l'on prend les mesures imposées comme déterminant impliquant un résultat, ou au contraire si l'on se focalise sur leur critique qui cherche à montrer qu'elles ne déterminent rien, ou rien de matériel (critique socio-économique, construction sociale symbolique, ou barrière économique)

On risque de s'engager dans une discussion sans fin, car l'effet du cahier des charges sur chacun des vignerons de l'appellation risque d'être extrêmement difficile à expliciter, stabiliser...

Autre moyen, s'intéresser à une controverse qui a opposé les vignerons sur la signification de l'AOP, la garantie qu'elle pouvait apporter. Parce que les vignerons sont les premiers concernés et les plus impliqués au sujet de ce que leur AOP doit ou peut garantir, puis des moyens adéquats de s'assurer qu'elle le fait effectivement.

2. Premier décembre 2005,... un journaliste publie un article "le salon des refusés"

Il dénonce une situation à la fois étonnante et absurde.

On dit que l'agrément est laxiste, qu'il laisse passer des vins de mauvaise qualité... il est non seulement laxiste, mais aussi aberrant, parce qu'il élimine des bons vins !

3. En réparation, il indique les excellents vins qui ont été refusés à l'agrément.

Des vins de table... aux noms rigolos, et très chers pour des vins de table, donc assez faciles à identifier... à condition d'être achetés par les revendeurs. Or, vin de table, en France est synonyme de vin mauvais.

Les règles d'étiquetage sont drastiques. L'idée de qualité est très liée en économie à celle d'information ; c'est par l'information sur la qualité que l'on peut soutenir la différenciation des biens et marchandises et empêcher la concurrence entre des choses différentes.

Pour les vins de table, la réglementation est drastique.

Degré du vin, le nom de l'embouteilleur, le code postal du lieu de mise en bouteille et la contenance de la bouteille, plus un nom de marque.

4. La crise des refusés

Papier de Conan signe l'éclatement d'une crise qui enfle depuis la fin des années 90 et que l'on a pu appeler "crise des refusés"

Le refus à l'agrément motivé et offre une seconde chance.

Les vignerons refusés refusent de se plier à cet exercice.

Pourquoi ?

5. Les AOC ont perdu la notion du terroir.

Ce n'est pas mon vin qui est défectueux comme le dit le jury d'agrément, c'est le jury qui ne sait plus ce qu'est la qualité de terroir.

Petit à petit, disent-ils, la notion de terroir que les AOC sont censées protéger a été pervertie.

3 grandes dérives qui ont abouti à cette perversion pervertir

- les nouvelles pratiques agricoles depuis 1970, les herbicides, fertilisants, traitements phytosanitaires ont corrompu le terroir
- On pas perdu les bonnes pratiques qui font les vins de terroir, parce que le développement de la chimie œnologique permet de fabriquer n'importe quel vin. Levures, aromatisants, enzymes... on peut faire n'importe quoi, n'importe où aujourd'hui. Et la liste des adjuvants œnologiques autorisés est en effet très longue
- Dérive commerciale, ce n'est plus le terroir qui décide de la qualité du vin, mais la demande ! On fait les vins aux goûts changeants du consommateur pour les vendre. S'il faut du sec, on fera du sec, s'il faut du tendre ou du rouge ou du rosé ou du pétillant, on fera ce qu'il demande. Ce n'est pas à la mod de dire ce qu'est la qualité de terroir !

Conscient de ces dérives, moi, vigneron refusé, je m'efforce depuis 5 à 10 ans de retrouver mon terroir. Mon vin est comme il est parce qu'il exprime son terroir, le

corriger, c'est l'aligner sur une qualité qui n'est plus une qualité de terroir. C'est trahir mon terroir.

6. Retrouver le terroir

Un maître mot, le dépouillement.

Ils cherchent à débarrasser les pratiques vitivinicoles de tout ce qui peut entraver l'expression du terroir.

7. Des vigneron très innovants

De nouvelles pratiques se développent, à la vigne et à la cave pour retrouver le terroir

Qui dit nouvelles pratiques, dit nouveaux vins et nouveaux goûts.

8. Deux interprétations de la garantie d'AOP

1. Une garantie de qualité gustative goût pour le consommateur, résultat stabilisé attendu par le consommateur
2. Une garantie de qualité de terroir, garantie de la contribution du terroir au goût du vin, une contribution qui n'est pas figée.