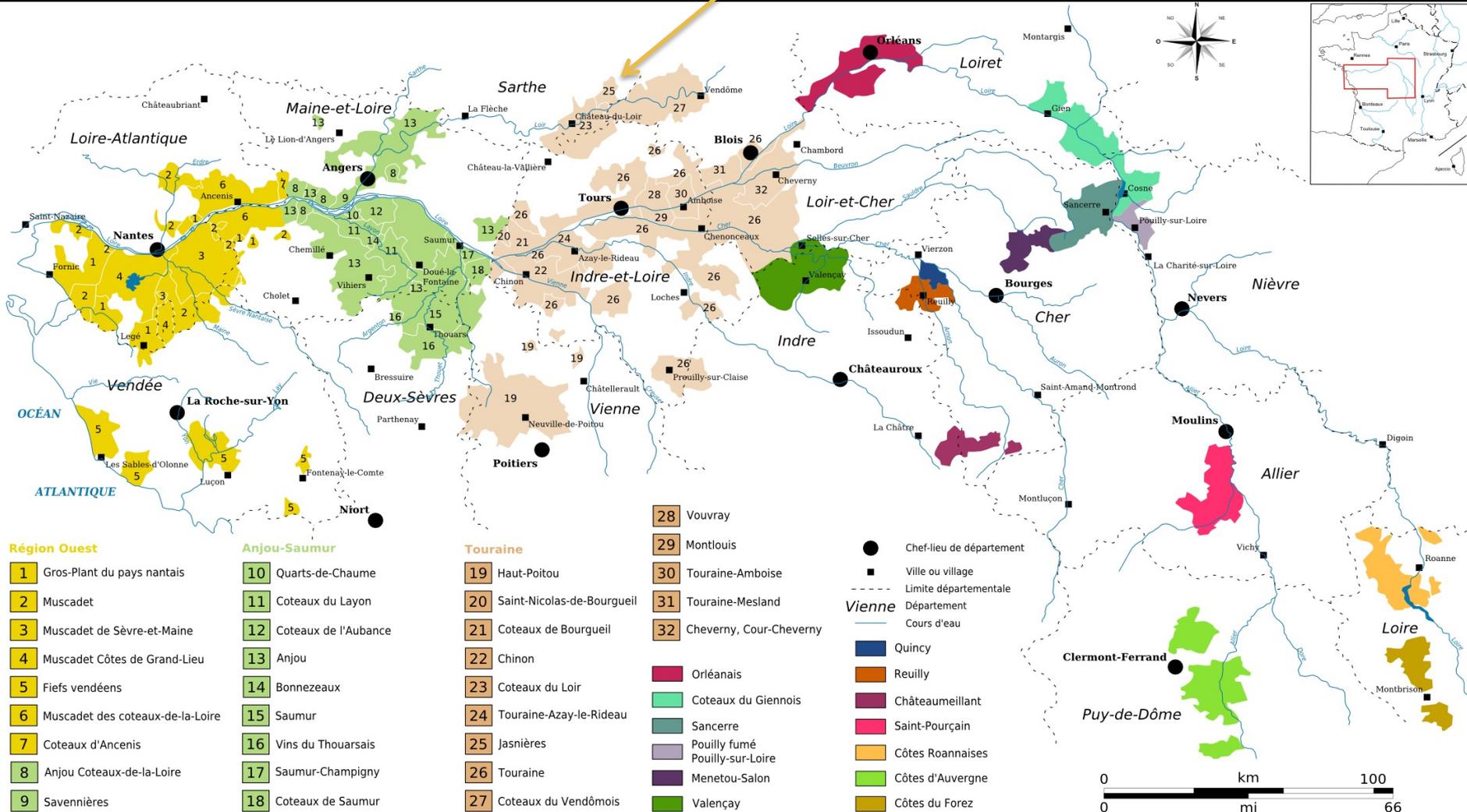


Illusion ou garantie ? Que protègent les AOP vinicoles ?

Café bibliothèque AGROPARISTECH, *le 29 janvier 2015*

G. Teil INRA SAD APT

Jasnières



L'Express du 01/12/2005

Vin

Le Salon des refusés

par Eric Conan

De plus en plus de bonnes bouteilles, interdites d'AOC, n'ont droit qu'à la dénomination «vin de table». Cette tendance illustre la crise du système français. Explications

Pour mentionner une appellation sur ses étiquettes, les vignerons doivent soumettre leur vin en cours d'élaboration à une dégustation collective, sous l'égide de l'Institut national des appellations contrôlées (Inao), qui en délègue l'organisation à un comité agréé, souvent un syndicat d'appellation, dont le jury est majoritairement composé des viticulteurs de l'appellation, à la fois juges et parties. Cette procédure très lourde aboutit à des aberrations: **98%** des vins, y compris de bien mauvais, sont agréés, mais parmi les **2%** d'exclus se trouvent à la fois des breuvages ratés et des vins excellents, recalés parce que considérés comme «atypiques» par ce système autogéré qui conduit à définir la «typicité» comme la moyenne générale de l'appellation. Le comble est atteint quand, dans les appellations où la standardisation est forte (machines à vendanger, chaptalisation, acidification, levures sélectionnées, etc.), ceux qui travaillent sans artifice produisent des vins qui se distinguent trop de la masse et se voient pénalisés comme «non représentatifs de l'appellation», alors qu'ils en sont restés les plus fidèles.

«Un système obsolète qui agrée en revanche trop de vins imbuables»

Le développement de la viticulture bio ayant rendu ces contradictions plus évidentes, les jurys évitent désormais d'invoquer le manque de typicité, mais parlent plutôt de «défauts» techniques. C'est alors leur subjectivité que révèlent leurs commentaires, les appréciations les plus contradictoires pouvant succéder au cours des trois dégustations réglementaires. Le vin de l'un d'entre eux s'est vu successivement reprocher d'être «amer», de «manquer de soufre», d'être «lactique», puis d'être «fatigué». Ces vignerons, qui vinifient plus longuement, doivent souvent présenter des vins qui travaillent encore. Quand ils obtiennent de passer plus tard, c'est isolés de la troupe et repérables: l'on assiste parfois à des règlements de comptes...

Notre sélection

Château Le Puy, 33570 Saint-Cibard, 05-57-51-24-28. Vin refusé à l'agrément (refus en côtes-de-francs 2002): 14 €.

Joseph et Christian Binner, 68770. Il avait l' «R» bon, mais... (refus en riesling 2003): 8,40 €.

Domaine de la Tour grise, 49260. Le Zéro pointé (refus en rosé d'anjou 2004): 5,50 €.

Domaine des Griottes, 49750. Bonnet d'ânes (refus en anjou blanc 2004): 8 €.

Patrick Baudoin, 49290. Marla Juby (refus en coteaux-du-layon 2004): 45 €.

Château de Coulaïne, 37420. La Diabliesse (refus en chinon 2003): 15,50 €.

Gilles et Catherine Vergé, 71260. L'écart (refusé en viré-clessé 2002): 12,50 €.

Domaine de l'Ange Vin, 72340. Symphonie du temps (refus en jasnières 2003): 22 €.

Domaine des Baronnières, 69620. Vent du Sud (refus en beaujolais 2004): 5 €.

Guy Breton, 69910. P'tit Max (refus en beaujolais 2003): 12,50 €.

Château du Bloy, 24230 (refus en montravel 2003): 9,90 €.

Charles Hours, 64360. Vin de raisins surmûris (refus en jurançon sec 2003): 9 €.

André, Mireille et Stéphane Tissot, 39600. Moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés (refus en vin de paille du Jura 2003): 25 €.

Domaine Arretxea, 64220. Hegoxuri Désagrément (refus en irouléguy blanc 2004): 11 €.

Vin de table=mauvais vin

- Information=qualité
=> pas d'information
 - Millésime interdit
 - Nom du vigneron aussi
 - Lieu de provenance des raisins interdit



Le règles d'étiquetage conçues pour empêcher la revendication de qualité et la concurrence avec les AOC

L'excellence déclassée de l'AOC en vin de table

- Des vins en quête de terroir sont exclus des AOC
 - Une blessure terrible pour ces vigneron, pas un choix stratégique
 - Vendus en vins de table
 - Noms rigolos
 - Chers pour des vins de table

ZÉRO.
POINTÉ

Il avait l'R
bon,
mais...2003

Vin de table de France



Désagrément
2004

La crise des refusés

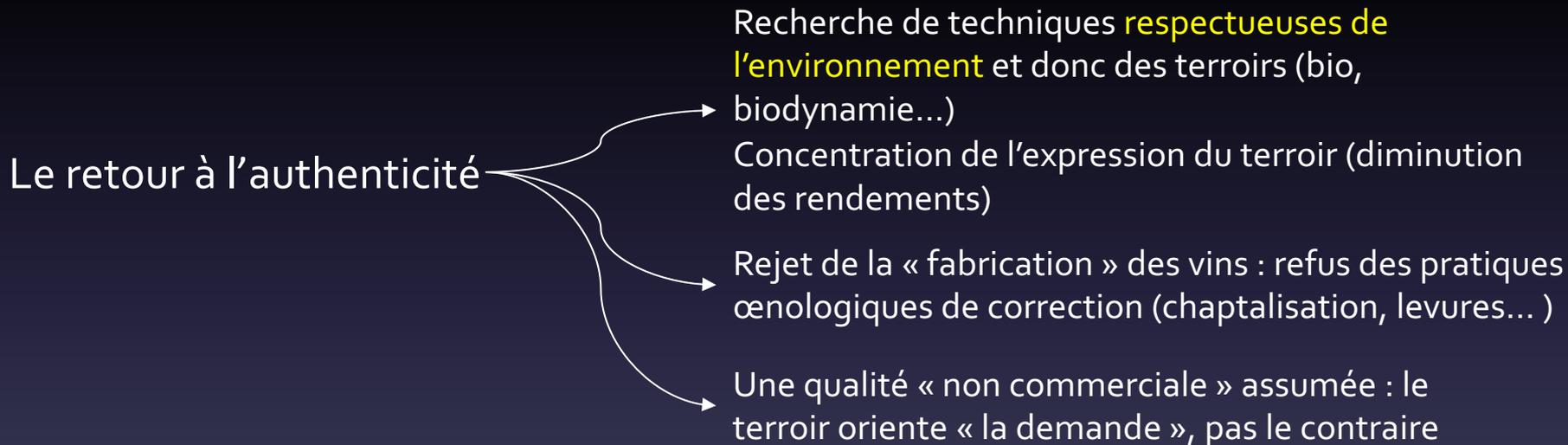
- Une crise qui enfle depuis la fin des années 1990:
 - Vins refusés à l'agrément réputé pourtant « laxiste »
 - Refus à l'agrément motivé
 - « Mauvais goût », « mauvaise couleur », « pas typique » à corriger
 - donne le droit à « repasser » l'agrément
- ➔ Des vigneron refusés, souvent très réputés, mettent en cause cette sanction et refusent de « corriger » leurs vins de terroir

Les AOC ont perdu la notion du terroir

- Ce n'est pas le vin qui est défectueux... mais l'agrément qui est perverti !
- Les trois dérives de la qualité d'AOC
 - Agriculture (modernité agricole masque les terroirs et les détruit)
 - Œnologique et technique (qualité fabriquée oublieuse des terroirs)
 - Commerciale (attachement au consommateur et non à la qualité)
 - Ces 3 dérives amènent une perte du terroir qui ne peut plus s'exprimer
- Vigneron refusé: mon vin est un vin de terroir! Le corriger, c'est trahir mon terroir et l'AOC qui le protège
 - Ces vigneron refusés sont engagés depuis une dizaine d'année dans un retour au terroir

Retrouver le terroir au vignoble & le conserver à la cave

Le dépouillement des techniques de production



→ Quel est le bon goût des vins d'AOC?

Des réponses différentes selon les vignerons et leurs interprétation du rôle de l'AOC

Des Vignerons très innovants

- Pour retrouver le terroir à la vigne
 - Ils écartent les techniques qui agressent, masquent le terroir (engrais, produits phytosanitaires au début...)
 - Ils revisitent les pratiques traditionnelles (complantation, anciens cépages délaissés dans les cahiers des charges d'AOP...)
 - Ils adaptent des pratiques respectueuses de l'environnement (bio, biodynamie)
 - Ils inventent une nouvelle viticulture
- A la cave, ils
 - Respectent le produit de la nature (le terroir)
 - rejettent les produits œnologiques, les levures non indigènes...
 - refusent les techniques de correction (chaptalisation, acidification...)

Des pratiques nouvelles...

→ un goût qui change

→ des jurys d'agrément qui notent le changement
- Les vins
 - reflètent de mieux en mieux le terroir, les variations du millésime...
 - deviennent imprévisibles.

Deux visions très différentes et très conflictuelles de ce que doit être une AOC

→ L'émergence d'un conflit

Deux interprétations de la garantie d'AOP

L'AOP est une garantie de résultat pour le consommateur : le goût du terroir

1. goût prédéfini typique, reconnaissable

☞ L'AOP guide le consommateur dans ses choix

☞ Le goût typique doit être différencié des autres vins et constant

➔ La variabilité perd le consommateur et doit être éliminée

2. Goût qui exprime le terroir, le reflète

☞ Le terroir n'est pas constant, le goût de terroir non plus

☞ L'AOP garantit le respect du terroir c'est-à-dire des pratiques respectueuses de ce terroir (signes AB, Demeter, Nature et Progrès, biodyvin...)

➔ Obligation de moyens qui garantit la contribution du terroir au goût du vin

Merci

Les chiffres clés de la filière viticole française (FranceAgrimer 2013)

- **Surface :**
 - avec environ **755 000 ha** de vignes en production en 2013 (2^e mondial derrière l'Espagne) dont
 - 447 000 ha d'AOP ;
 - 192 000 ha d'IGP ;
 - 41 000 ha de vins sans IG ;
 - 75 000 ha de vins aptes à la production d'Eau de vie).
 - ➔ La vigne occupe près de **3 % des terres arables.**
- **Récolte : 42 millions d'hl en 2013**
 - La production française de vin : 40 et 55 millions hL suivant les années.
 - En moyenne sur les 10 dernières années,
 - les vins AOC représentent 46 % de la production,
 - les vins IGP 28 %, les vins sans IG et autres vins 9 %,
 - les vins aptes à la production d'Eau de vie (Cognac/Armagnac) 17 %.
- La filière fournit en France plus de **250 000 emplois directs** et plus de **15 % de la valeur de la production agricole**

La présence des AOP vinicoles

- **Quelques chiffres (2017)**
 - près de 23 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour l'ensemble des produits sous AOP
- **Produits viticoles**
 - 363 vins et eaux-de-vie
 - 77,6 % des volumes commercialisés
 - 21,2 milliards d'euros de CA
- **Les produits laitiers**
 - 50 produits (principalement des fromages)
 - 2,1 milliards d'euros de CA
 - 11,5 % de la production commercialisée de fromages en France
- **Les fruits, légumes, huiles d'olive...**
 - 50 AOP agroalimentaires

Un retournement très rapide

- Le **bio suspect**
 - Les vignerons étaient déjà en bio (même certifié), mais n'affichaient pas leur certification (mauvaise réputation)
 - Mauvaise réputation: « les vignerons bio ne savent pas faire de vin » et en plus ils se privent des moyens de faire du bon vin.
- Le **bio signe de bonne qualité de terroir**
 - Le bio devient une ressource de la qualité de terroir
 - Le signe bio devient un signe de bonne qualité de terroir
 - La **biodynamie**, technique extrême d'accompagnement de la nature, devient **LA technique respectueuse du terroir**

Bios et biodynamies

- Des agricultures alternatives, différentes
 - Comment s'assurer de ces différences €
 - Des certifications à cahier des charges
 - ➔ Le bio mis en critères ou pratiques vérifiables
 - ➔ Interdiction des produits de traitement de synthèse
 - ➔ Interdiction des OGM
 - ➔ ...

Des cahiers des charges

Le problème de l'explicitation des bonnes pratiques

- 1981: reconnaissance des cahiers des charges des associations soutenant des agroécologies
 - Un contrôle critique interne
- 1991: label AB
 - opposition de N&P à la création du label AB
 - Les appellations laminées, 3 restent sur 11: N&P , Demeter et Simples
- Nature & Progrès (1964) et l'agriculture biologique: Chute et renouveau
 - Le problème du contrôle externe de « points de cahier des charges ».
 - La « bio intensive » reproduit des causes à éliminer (subordination de l'environnement à la rentabilité)
 - L'agriculture biologique « recette » vs l'agriculture biologique « engagement » (cf. tpt CC)
 - 2003: nouveau cahier des charges N&P : lutter contre les applications néfastes du CC AB
- Le contrôle interne des finalités réaffirmé
 - Les finalités au premier plan, devant le strict respect des pratiques autorisées
 - Le contrôle interne collectif critique de la mise en œuvre des finalités
 - Les bonnes pratiques sont révisables et ajustables

Nature et Progrès: cahier des charges 2003

- **Expliciter les objectifs** : « Adhérents individuels et groupes, parmi lesquels les consommateurs sont les plus nombreux et doivent donc jouer un rôle essentiel, ont à engager l'information et l'action pour un développement de l'agriculture biologique dans le **respect de la vie, de l'environnement, et de la justice sociale.** »
- **Ecarter les interprétations « recette » néfastes**: « Face au biologique intensif et indifférent aux problèmes de la désertification des campagnes, des relations Nord-Sud, des coûts énergétiques, et plus globalement des problèmes écologiques majeurs, **il est nécessaire de promouvoir une agriculture biologique paysanne privilégiant les circuits courts de distribution (marchés, coopératives, etc.), une solidarité.** Lorsqu'ils sont indispensables, les circuits plus longs doivent s'appuyer sur une solidarité urbains-ruraux et des échanges équitables susceptibles d'inverser les logiques marchandes destructrices pour la paysannerie et l'environnement. » (Nature et progrès, 2003) :1

Les certifications biodynamiques :

Déméter (1924)

- Un cahier des charges (1932) pour développer l'approche anthroposophique (R. Steiner)
 - Il fixe les règles et principes de l'agriculture biodynamique
- Le nouveau cahier des charges de 2002-4
 - Le rejet des « applications » à la lettre du cahier des charges, sans « l' esprit » ou la « philosophie » biodynamique.
 - L'élargissement des registres intégrés au label: le social, l'économie, pour une vision globale
 - Le contrôle critique interne généralisé

« Cependant, si quelqu'un ne veut utiliser ces normes que comme on le fait souvent avec les lois, c'est-à-dire, en se préoccupant de ne s'attacher qu'au côté **formel** ou en cherchant des échappatoires parce qu'il y a **économiquement avantage**, il ferait mieux de pratiquer un autre type d'agriculture. C'est la tâche de l'association Demeter France, de ses représentants, des conseillers d'empêcher que les choses ne prennent cette tournure. » CdC Déméter: 4

« Pour terminer, il est important que **chaque agriculteur soit de plus en plus capable d'agir d'une façon responsable** envers ces cahiers des charges et ce à partir de sa propre connaissance. C'est pourquoi chacun peut **apporter sa contribution à la communauté toute entière de manière à justifier et à fortifier la confiance** du consommateur dans la méthode bio-dynamique et dans les produits Demeter » CdC Déméter: 4

Le problème du « vin bio »

- « Vin issu de ... AB »
 - la question du soufre, indispensable et interdit, problème aussi levures (OGM)
 - L'appellation « vin bio » est interdites
- Des Cahiers des charges privés de vinification :
 - N&P (2001), Déméter(2002), Biodyvin(2002), FNIVAB (2003), biocoherence (2004)
 - Les doses de soufre en particulier sont très nettement réduites
 - Des intrants viticoles et œnologiques également
 - La philosophie du naturel, non dénaturé par l'homme prolongée jusqu'au vin.
- Vigne monoculture → pas très agroécologique
 - Elle est soumise à une législation très contraignante (clones, reproduction, traitements de maladies...)

Une viticulture biodynamique €

- La biodynamie
 - Agroécologie étendue au cosmos
 - Centrée sur le « vivant » et la notion d'organismes, dotés d'une énergie vitale, en interaction
 - La ferme forme un organisme qui se suffit à lui-même
 - Culture : entretien des équilibres écologiques qui permet la durabilité
 - « Dynamisation » des préparations pour en renforcer l'efficacité (microdosage)
- Vu de l'agriculture conventionnelle
 - Très grand respect du lieu de production et de la nature productrice
 - Intervention humaine réduite au minimum
 - Les soins agricoles s'apparentent à une homéopathie

Cahier des charges déméter

- L'agriculture bio-dynamique exige l'emploi régulier des préparations élaborées à partir des indications de Rudolf Steiner. Elles sont connues sous le nom de préparations bio-dynamiques 500 à 507.
- Les préparations 502 à 507 élaborées à base d'achillée, camomille, pissenlit, ortie, écorce de chêne et valériane sont à introduire dans tous les composts ;
- la préparation 507 (valériane) sera diluée dans de l'eau tiède (si possible) et dynamisée entre 15 et 20 minutes, puis pulvérisée sur le tas de compost achevé.
- Les préparations bouse de corne (500) et silice de corne (501) sont à dynamiser durant 60 minutes précisément, en tenant compte des rythmes journaliers, saisonniers et planétaires, et des besoins du sol et des plantes.
- L'eau employée sera de préférence de l'eau de pluie, à défaut de l'eau qui aura reposé à l'air durant quelques jours, il est souhaitable de la faire tiédir.
- Sur des parcelles sans apport de compost, il est nécessaire d'utiliser du compost de bouse (méthode Maria Thun ou autres) ou la bouse de corne préparée (méthode Alex Podolinsky ou autres).

Une certification vin biodynamique :

Biodyvin (2002)

- Les critiques du cahier des charges Déméter
 - Trop « philosophique », mystique
 - Trop général, pas assez spécifique à la **monoculture vigne**
 - Objectifs de qualité associés à la biodynamie absents du cahier des charges.
 - 1998: Création du Syndicat international des vignerons en culture bio-dynamique
- Contrôle interne trop souple, cahier des charges inadapté à la vitivinification
 - 2002: Biodyvin. Le plan de travail minimum. Cahier des charges spécifique à contrôle externe
 - Cahier des charges vinification (soufre)
- Une recherche sur les bonnes pratiques « de terroir » et non anthroposophiques
 - Une biodynamie viticole « de terroir »
- Une démarche inverse à Demeter
 - Les pratiques et rien que les pratiques,
 - une visée qualitative (gustative) plus que philosophique
 - Un cahier des charges très court

<i>Après Vendanges</i>	<i>Avant Débourrement</i>	<i>Après Débourrement</i>	<i>Anti-cryptogamiques</i>	<i>Insecticides, acarifuges</i> Texte	<i>Produits anti-parasitaires autorisés</i>
<p>- 1 à 3 préparations 501 sur feuilles si possible</p> <p>- 1 à 3 Maria Thun sur travail du sol Compost s'il y a lieu</p>	<p>- 1 rappel Maria Thun au travail du sol</p> <p>- 1 à 3 préparations 500 ou 500 préparée sur ou dans le sol (possibilité d'utilisation à d'autres moment de l'année)</p>	<p>1 à 3 préparations 501 sur feuilles si pas réalisé auparavant (selon conditions météo et physiologie de la vigne et du sol).</p>	<p>Orties et prêles</p>	<p>Orties</p>	<p>Cuivre, Soufre, Bacillus Thurengensis, Rotenone exceptionnellement</p>

Les dates sont laissées au libre choix du viticulteur, par contre elles devraient être indiquées sur le rapport annuel avec précision. Les tisanes d'Achillée, Camomille, Ecorce de chêne, Mezerum, Pissenlit, Osier et Valériane peuvent être employées à différents stades végétatifs.

La protection de la biodynamie

- La mention biodynamie® protégée par Demeter
 - Interdit de mentionner la biodynamie en dehors de la certification Demeter
 - Lutte contre une nouvelle dénaturation de la mention biodynamie, sortie de son cocon philosophique
- Amorce d'un conflit pour dire ce qu'est la biodynamie
 - Controverses récurrentes dans toutes les certifications pour dire ce que sont les ou la qualité des biens
 - Préserver l'authenticité des choses = Prévenir les dérives, les contrefaçons, les détournements, les usages réducteurs (économiques, sociaux...), les dénaturations de toutes sortes...
- Une problématique ancienne, AOC en 1900, bio 1970...

Le soufre	CEE	Biodyvin		Déméter	AB	N&P	Biocoh. Id AB
		SO ₂ total max à la conso.	Vins à élevage (> 9 mois)				
Vins rouges <= 5g/l de sucre	160	80	110	70	100	70	
Vins blancs et rosés <= 5g/l de sucre		105	135	90			
Champ., mousseux <= 15g/l sucre		96	126	60			
Champ., mousseux ½ secs >15g/l sucre		104	134				
Rouges ½ secs > 5g/l sucre		105	135				
Blancs et rosés ½ secs > 5g/l sucre		130	160	130			
Vins moelleux >= 30 g/l sucre	400	175	205	130	250	200+10/an	
Vins de vendanges botrytisées >= 50 g/l		200	230	200			
Vins de liqueur, vins doux naturels		100	130	80			

Biocoherence (2004)

La garantie de résultat

- Le bio ne tient pas ses promesses!
 - Durcissement des contraintes de moyens
 - L'élargissement des registres au social et à l'économique pour le maintien d'une agriculture paysanne
 - Ajout d'une garantie de résultat
 - Le contrôle des résidus de pesticides
 - Le contrôle des contaminations OGM indésirables

Le vin et la biodynamie

- La question de la qualité de terroir
 - La lutte contre une dérive: la lente perte du terroir
 - Les agricultures respectueuses de l'environnement comme ressource
- Des agricultures alternatives, homéopathiques, avec et non contre la nature
 - L'agriculture biologique
 - La biodynamie n'est pas la seule
 - La permaculture, cosmoculture, bioélectronique...

Vin & bio

Un mariage qui ne va pas de soi

- Jusqu'en 2004, le vin issu... AB :
 - S'exporte : se vend mal sur le marché national
 - Mauvaise réputation: « les vigneron bio ne savent pas faire de vin » et en plus ils se privent des moyens de faire du bon vin.
- La crise des terroirs induit un changement rapide