

Marie-France Garcia-Parpet, Jean Max Girault, Christian Nicourt, Denis Ollivier.  
INRA-TRAME

**DE NOUVELLES PRATIQUES REDUISANT LES RISQUES PHYTOSANITAIRES  
UN ENJEU DANS LA CONSTRUCTION DE LA QUALITE DU VIN**

2007

Coordination Christian Nicourt  
INRA-TSV      nicourt@ivry.inra.fr

Programme « évaluation et réduction des risques liés à l'utilisation des pesticides ».  
Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable

## Introduction

Le vin du Languedoc-Roussillon a été, jusque dans les années 70, considéré comme une matière première par le marché (Laporte, Touzard, 1998)<sup>1</sup>, utilisé sans référence à son origine géographique, entre vin à soldat et vin de coupage permettant de rehausser le degré de vins moins délaissés. Façonnée par la production de masse, cette région a connu, dans les dernières décennies, des bouleversements considérés comme les plus marquants du paysage viticole français, en impliquant la grande majorité de ses viticulteurs. Grâce à une politique volontariste de rééquilibrage des marchés, interdisant toute nouvelle plantation et instituant des primes d'arrachages, elle a perdu plus de 100 000 ha de vigne entre 1976 et 1992. La coopération y a connu des mutations profondes : de coopératives communales qui se distinguaient par leur capacité de résistance issue de l'action syndicale, elles sont devenues, pour partie, des groupements, maîtrisant l'ensemble de la chaîne technique et innovant dans leurs démarches commerciales. A côté de ce rééquilibrage, des producteurs ont trouvé dans l'innovation institutionnelle et dans une production en marge des critères imposés par les AOC une solution de sortie de crise pour obtenir des produits de qualité et s'imposer d'abord sur le marché international, puis sur le marché national (Garcia, 2004)<sup>2</sup>.

Le cadre conceptuel de la qualité en viticulture, initié après les crises de surproduction des années 70 et des manifestations qui en ont découlé (Acquier, 1996 ; Temple et al., 1996)<sup>3</sup> a été marqué d'abord par l'introduction de cépages aromatiques, l'arrachage de parcelles considérées comme médiocres et la définition du plafonnement des rendements en fonction des cépages et des catégories administrativement définies (AOC, VDQS...). Cette construction de la qualité du vin a introduit de nouvelles règles de rémunération dans les coopératives (Touzard, Gaullier, Jarrigue, 1999)<sup>4</sup>, qui passent autant par un jugement des cépages et des parcelles que des manières de travailler. Les cahiers des charges cristallisent cette évolution et se proposent pour définir les règles qui justifient les distinctions qui en découlent, notamment la rémunération des viticulteurs.

L'usage plus modéré des pesticides pourrait s'inscrire dans la continuité historique de ce cadre, pour constituer une nouvelle étape de cette construction de la qualité : une extension de ce que recouvre cette notion au développement d'aménités environnementales, à la production éthique ou à des exigences accrues de sécurité sanitaire (Codron, 2002)<sup>5</sup>. Les démarches de réduction d'usage des pesticides s'inscrivent dans cette perspective, tout en s'en distinguant : prescriptions issues des exigences du marché d'un côté, constructions heuristiques de viticulteurs de l'autre. Cette distinction renvoie autant aux débats sur les prescriptions dans le travail qu'elle éclaire la complexité et les limites de leur appropriabilité. En effet, quand le

---

<sup>1</sup> Laporte J. P., Touzard J. M., 1998. Deux décennies de transition viticole en Languedoc Roussillon. Pôle Sud, 9, pp. 22-45.

<sup>2</sup> Garcia, M. F., 2004. Le marché de l'excellence : Les grands crus face à la mondialisation, *Genèses*, n° 56, pp. 72-96.

<sup>3</sup> Acquier F., *Revue de l'économie méditerranéenne*, vol. 44, n° 176, 4, 1996.

Temple, L., Touzard J.-M., Jarrigue, F. La restructuration des coopératives vinicoles en Languedoc-Roussillon : du modèle communal à la diversité des adaptations actuelles, *Revue de l'économie méridionale*, n° 176, vol. 44, 1996.

<sup>4</sup> Touzard J. M., Gaullier C., Jarrigue F. (1999) Construction de la qualité et transformation des règles de rémunération dans les coopératives vinicoles : la confrontation des théories économiques comme moteur de recherche. Etudes et recherches sur les systèmes agraires.

<sup>5</sup> Codron J. M., 2002. Qualité environnementale et sociale des produits alimentaires : offres de signaux et perception des consommateurs. Ecole Chercheur « Construction de la Qualité ». La Grande Motte : INRA, 13/17 mai 2002.

problème est celui de la réduction de l'usage des pesticides par les viticulteurs, la question posée est celle de l'appropriabilité de cette prescription.

Cependant, les démarches de réduction des pesticides sont extrêmement minoritaires. Qu'il s'agisse de l'agriculture biologique ou de la mise en œuvre de chartes telles que Terra Vitis ou Vitealis, elles ne concernent qu'une infime proportion des viticulteurs de la Région. Face à une domination massive de viticulteurs *ordinaires*, partageant l'idée que l'usage systématique des pesticides est le meilleur garant de l'obtention d'un raisin sain, elles mettent en évidence des conceptions du travail et des manières de l'effectuer distinctes, tandis qu'elles semblent s'inscrire dans le mouvement d'infléchissement de la normalisation du travail viticole. Mus par des conceptions éthiques - chez les bios - ou plus hybrides chez les autres, les démarches de ces viticulteurs se caractérisent par un rapport singulier aux prescriptions : ils sont d'abord leurs propres prescripteurs. Certains construisent d'ailleurs leurs prescriptions avec des pairs, dans le cadres de démarches qui se formalisent généralement rapidement : commission technique, groupe de projet...

Adossées de plus en plus fréquemment à des prescriptions, formalisées parfois sous forme de chartes ou de cahiers des charges, les façons de produire sont désormais perçues et érigées en outils de construction de la qualité et visant à normaliser les pratiques et plus largement la production viti-vinicole. Notre analyse vise à décrire comment les viticulteurs visant un usage modéré des pesticides construisent et mettent en œuvre des pratiques spécifiques, particulièrement au sein du monde des viticulteurs de la région Languedoc-Roussillon. Cependant, la *révolution qualité* ne s'est pas étendue à de nouvelles conceptions de l'usage des pesticides, jusqu'alors considéré comme garantie de l'obtention d'un raisin de qualité. Aussi, notre interrogation porte principalement sur les limites de cette extension. Celles-ci renvoient d'abord à la multiplicité des conceptions de la qualité chez les viticulteurs, aussi bien celles de leur travail que des produits qui en sont issus. Dans un tel cadre, la modération de l'usage des pesticides est aussi une conception qui révèle autant un renversement des prescriptions qu'une modification des représentations sociales de l'usage des pesticides. Les antagonismes éventuels des manières de travailler qui surgissent alors soulignent que les contextes professionnels recouvrent des données cognitives, techniques et organisationnelles, rendant compte d'une diversité d'expériences du travail des viticulteurs. Ils réinterrogent les idéaux égalitaires construits par l'histoire sociale, mettant en question les prescriptions de marchés qui cherchent à s'incarner en organisation du travail, modelant les pratiques collectives, tant professionnelles que territoriales. En effet, si la vigne a toujours été sur le long terme une production sélective, ce dont témoigne l'exode rural de la région, elle a aussi, ce faisant, nourri les sociabilités autant que les clivages sociaux dans les territoires.

Dans la dernière décennie, des viticulteurs ont remis en cause l'usage systématique des pesticides par souci de problèmes environnementaux ou sanitaires, mais surtout de réduction du coût des traitements. Aujourd'hui, les normalisations publiques et privées des pratiques de travail intègrent de plus en plus souvent des éléments visant à répondre aux préoccupations environnementales exprimées dans la société. Ainsi en viticulture, le mouvement de normalisation, qui s'exprime par la mise en place de chartes et de cahiers des charges comme par le décret sur l'agriculture raisonnée récemment mis en application<sup>6</sup>, vise aussi les pratiques d'usage des pesticides. Comment interpréter alors, sur le terrain de nos enquêtes, l'extrême faiblesse - 2% au plus, aux dires des conseillers viticoles - du nombre des viticulteurs du Languedoc-Roussillon impliqués dans l'agriculture biologique ou des chartes comme Terra Vitis et Vitealis ?

Ce texte interroge la mise en œuvre des pratiques de modération de l'usage des pesticides et ses limites. Il se propose de décrire l'usage des pesticides comme un analyseur des manières

---

<sup>6</sup> Décret 2002-631 du 25 avril 2002 relatif à la qualification des exploitations agricoles au titre de l'agriculture raisonnée, puis arrêtés du 30 avril 2002 relatif au référentiel de l'agriculture raisonnée.

de travailler des viticulteurs et plus largement de la normalisation à l'œuvre de leur métier. Il vise à expliciter comment un ensemble de prescriptions normalise un travail, en s'interrogeant autant sur l'histoire et les ressorts de cette construction que sur les épreuves et les expériences de sa mise en œuvre par les viticulteurs impliqués. Il s'agit, dans une perspective micro-sociologique, de décrire les relations entre prescriptions et travail en situation (Wisner, 1974)<sup>7</sup>, pour mettre en évidence des dynamiques d'appropriation et leurs limites. Les prescriptions destinées aux viticulteurs s'articulent tout en se différenciant de celles qu'ils se donnent eux-mêmes, en tant que travailleurs singuliers qui organisent leur propre travail. C'est ainsi qu'elles peuvent se décliner en deux catégories. Historiquement, en ergonomie, les prescriptions étaient conçues comme des marques d'autorité. Dès les années 80, avec la prise en compte de la question du travail collectif et les apports de la sociologie, débattus plus tard dans le Travail Humain (1994)<sup>8</sup>, la notion renvoie à deux catégories complémentaires de cadrage du travail. Les prescriptions descendantes sont toujours issues d'une autorité tandis que les prescriptions remontantes (Daniellou 2000)<sup>9</sup> émanent de multiples autres sources : épreuves du travail, collectifs de pairs ou d'autres acteurs qui co-construisent le travail, ainsi des populations liées sans relation d'autorité telles que des voisins ou des clients.

Dans ce cadre prescriptif, la pertinence de la normalisation du travail des viticulteurs peut se décliner selon trois niveaux (Haradji et Faveaux, 2004)<sup>10</sup>. D'abord, la prescription se révèle utile si elle définit le « *quoi faire* » et en cela guide l'action. Ensuite, le « *comment-faire* », qui s'inscrit dans une situation expérimentée (Quéré, 1997)<sup>11</sup>, relève toujours du travailleur ; alors, l'usage de la prescription renvoie surtout à sa capacité de permettre un dialogue avec les pairs et à générer des manières collectives de faire. Enfin, le caractère appropriable - l'appropriabilité - de la prescription renvoie à sa capacité de mise en œuvre par des collectifs malgré leur diversité, c'est-à-dire à s'intégrer dans leurs manières de travailler historiquement et territorialement construites, autant qu'à respecter les aptitudes ou les spécificités des individus (âge, sexe, expérience, handicap...) et à nourrir les manières individuelles de travailler : les « *styles* » qui permettent la reconnaissance des individus par la distinction des manières de faire de chacun dans les collectifs (Clot, 1999)<sup>12</sup>. C'est ainsi que traiter est une activité organisée sous l'influence et le regard des pairs, renforcée par de multiples techniques partagées. Cependant, le travail des viticulteurs se normalise dans des territoires ou des réseaux et un changement de paradigme de production n'est pas aisé. Quand les démarches de réduction de l'usage des pesticides redéfinissent de nouvelles manières de travailler, leur extension se heurte autant à l'hétérogénéité de leur population qu'aux incidences sociales de cette nouvelle normalisation.

Au sein de coopératives des quatre départements littoraux de la région Languedoc-Roussillon, mais aussi en Vaucluse et en Aquitaine, nous avons enquêté auprès d'une cinquantaine de viticulteurs impliqués dans des démarches de modération de l'usage des pesticides, qu'elles soient peu formalisées ou qu'elles se réfèrent à des chartes (Terra Vitis et Vitéalès) ou des labels sans usage de pesticide (AB). Nous avons étendu nos entretiens à autant de viticulteurs *ordinaires*, c'est-à-dire ne participant pas à de telles démarches. Nos premiers entretiens ont d'abord ciblé des conseillers techniques viticoles impliqués dans des démarches de reconception de l'usage des pesticides : AB, Terra-Vitis et Vinéalès ou contribuant à

---

<sup>7</sup> Wisner, A., Contenu des tâches et charge de travail. Rapport n°41. 1974, Paris, Laboratoire de physiologie du travail et d'ergonomie du CNAM.

<sup>8</sup> Le Travail Humain, t. 57, 3 et 4, 1994.

<sup>9</sup> Actes des journées de Bordeaux, université Paul Segalen, 2000.

<sup>10</sup> Haradji Y., Faveaux L. Activités, usages et utilisabilité : vers une ingénierie des situations d'interaction. In Rey P., Ollagnier E., Gonik V., Ramaciotti D. (dir), Ergonomie et normalisation. 2004, Toulouse : Octares., pp. 545-552.

<sup>11</sup> Quéré L., La situation toujours négligée. Réseaux, 85, 1997, pp. 183-192.

<sup>12</sup> Clot, Y., La fonction psychologique du travail. 1999, Paris, PUF.

l'élaboration de cahiers des charges s'interrogeant sur cet usage. Nous avons suivi leurs recommandations pour effectuer nos entretiens avec des viticulteurs lors d'une première campagne d'enquête. Nous avons ensuite étendu la population des viticulteurs enquêtés à partir des suggestions des premiers. En outre, nous avons effectué plusieurs campagnes d'enquête avec des conseillers viticoles auprès de sociétaires et de responsables de plusieurs caves coopératives de leur secteur. Nous avons aussi interrogé les viticulteurs participant à une opération de contrôle de pulvérisateurs à l'initiative de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. Plusieurs entretiens individuels ont été complétés de débats collectifs dans des caves coopératives, discussions à *chaud* après une série d'entretiens individuels, permettant d'en valider les questionnements autant que de susciter des consensus et des désaccords.

Avec les producteurs qui vinifient leur vin en caves particulières, nous avons fait porter les entretiens non seulement sur leurs pratiques mais sur leur origine sociale, leur formation, leurs trajectoires, le type d'exploitation, leur notoriété et leur situation face à la conjoncture économique de crise qui sévit dans les milieux professionnels viticoles pour comprendre son impact sur les stratégies de production et d'image produite auprès des professionnels du vin et des consommateurs. Nous avons également procédé à des entretiens avec des négociants et des représentants de la distribution viticole. Au vu de l'importance de la littérature spécialisée dans la définition des critères d'excellence, une attention particulière a été donnée aux productions tenant à la prescription œnologique<sup>13</sup>. Parmi ces caves particulières, nous avons porté plus particulièrement notre attention sur celles qui ont adopté des pratiques biologiques ou de biodynamie. Ce choix méthodologique, à priori surprenant puisque celles-ci sont largement minoritaires, prend tout son sens dans la mesure où, alors qu'elles tendaient à marginaliser naguère la position de leur producteur dans la hiérarchie des vins, sont largement revendiquées de nos jours par les producteurs qui sont en mesure d'exhiber le plus grand nombre de distinctions œnologiques. Autrement dit, alors que la controverse qui s'est établie autour de l'appartenance à une appellation d'origine versus marque fait pratiquement partie du passé<sup>14</sup> (même si aucune solution politique n'a vu le jour) c'est désormais autour des pratiques environnementales que se joue « ce qui fait la différence » dans les critères d'excellence<sup>15</sup>.

L'ensemble de ces entretiens postulent que les viticulteurs mettent tous en œuvre de bonnes manières de travailler, ce qui permet de réinterroger cette notion, en évitant de la réduire à celle que proposent les prescripteurs du marché ou les acteurs d'encadrement de la filière. Mais cette approche compréhensive du travail (Hughes, 1996)<sup>16</sup> invite aussi à considérer que ce qui est donné comme de « *bonnes pratiques viticoles* » ne constitue pas un référent partagé. Bien au-delà des interrogations sur l'usage des pesticides, émergent des esthétiques - des manières de concevoir et d'apprécier un beau travail - qui se clivent aussi bien selon des distinctions sociales que les territoires de leur inscription. Les antagonismes éventuels de ces manières de bien faire soulignent alors que les contextes professionnels recouvrent des données cognitives, techniques, organisationnelles et sociales qui rendent compte de

---

<sup>13</sup> Pour donner une idée de l'impact de la prescription œnologique sur les pratiques des producteurs, il suffit d'évoquer la mode des vins boisés inspirée par Parker, prescripteur légendaire par sa capacité de faire monter le prix d'un vin à la suite d'une bonne notation de sa part.

<sup>14</sup> Ce sont de grandes maisons de champagne françaises comme Moët et Chandon qui ont innové des pratiques caractéristiques des marques en s'intallant aux Etats-Unis dans les années 70, suivis par les Bordelais et les Bourguignons. Garcia-Parpet Marie-France : Du vigneron à l'opérateur : mondialisation des marchés des vins, communication à la journée d'études « Enquêter les mondes patronaux », Journée d'Etudes dans le cadre du GDR Economie et sociologie (Garcia M-F et Pavis F. Org.), IRESCO, 20 octobre 2006.

<sup>15</sup> Ces nouveaux critères souvent pris en compte par l'élite des producteurs des régions viticoles les plus nobles ne sont pas forcément affichés au vu d'une clientèle plus conservatrice qu'elle ne saurait négliger.

<sup>16</sup> Hughes, E.C. - 1996, Le travail et le soi. Le regard sociologique. Paris, Editions de l'EHESS.

l'expérience du travail de viticulteurs exerçant dans des sociétés différentes, structurées par l'économie vitivinicole.

# I La normalisation du travail : une dynamique des prescriptions

Une prescription descendante est une injonction de faire émise par une autorité. Tandis que les prescriptions remontantes sont celles que se donnent les travailleurs à partir de leurs situations de travail : lors de leurs échanges avec leurs pairs ou avec ceux qui apprécient le produit de leur travail. Se dégagent ainsi plusieurs instances où se construisent les prescriptions.

## 1 Des prescriptions descendantes, autoritaires et exogènes

Les prescriptions descendantes trouvent leurs origines à l'extérieur du groupe des pairs concernés : elles sont exogènes. Comme outils au service d'une autorité, ce sont des instruments de gouvernement. Si elles ont d'abord été l'émanation des textes, relayés par les organismes de développement dont les caves constituaient des éléments, elles proviennent de plus en plus d'autorités privées, singulièrement au travers de la mise en place de cahiers des charges.

### 11 Le cahier des charges prescripteur du travail

Les cahiers des charges apparaissent comme des prescriptions privées qui se substituent de plus en plus aux normes publiques. Ils orientent le travail à partir de plusieurs approches. Ils s'appuient sur un cadre temporel qui programme le quotidien et le plus long terme, en l'organisant par la mise en place de butées temporelles - à telle date, il faut avoir fait ça - et de périodes qui mobilisent spécifiquement pour la réalisation d'une tâche : le 10 août, il faut vendanger telle qualité... Ils s'appuient aussi sur un cadre spatial qui morcelle le travail d'une autre manière en l'inscrivant dans différents espaces : des parcelles, des circuits... Ils assignent ensuite au travail des performances qui le positionne dans des catégories, en l'évaluant à l'aide de techniques (GrapScan) ou en classant son produit (Grand Vin...). Ainsi sont reliés des cadres du travail préalablement découpés : la sélection des parcelles et des manières de faire sont ordonnées pour l'obtention d'une homogénéité des raisins destinés à une cuve correspondant à un segment de qualité. Dès lors, un cahier des charges est une matrice du travail, une trame. Il guide l'action et l'évalue. Mais en produisant des repères, il classe, sanctionne et gratifie. C'est un juge du travail et un producteur d'identité. A l'origine, les cahiers des charges sont des outils mis en place par des donneurs d'ordre : ce sont des formes particulières de prescriptions. Dans la plupart des caves ces prescriptions - censées productrices de *qualités* - sont mises en place sous la pression de l'aval.

*C'est en fait les commerciaux, leurs acheteurs demandaient des cahiers des charges aux différents produits, ce qui fait qu'à la demande de l'acheteur tout simplement, on a suivi.*

Une rémunération différenciée selon les *qualités* a constitué la première justification de la mise en place des cahiers des charges. Les vinifications prévues ont catégorisé et hiérarchisé les apports, invitant alors les viticulteurs à fournir un raisin adéquat. Les cahiers des charges ont permis une double segmentation, celle d'une qualité du raisin par le cadrage du travail des viticulteurs et celle de leur rémunération selon les produits attendus.

*Ils sont payés en fonction des raisins qu'ils vont amener. Nous, on demande un critère, par exemple sur les Syrah, sur les vieux Carignan, du raisin très sain. On va voir les parcelles s'ils conviennent. En raisin mûr, en degré, enfin tout ce qu'on leur demande, et on va vérifier quand même ces parcelles. Donc, s'ils rentrent dans ce créneau, ils vont avoir une plus-value sur leurs revenus, donc ça les incite quand même à produire des raisins propres. Ou bien aussi cueillis à la main. Tout dépend du type de vinification qu'on fait. Si ce sont des macérations carboniques, c'est des raisins qui sont*

*cueillis à la main. Le Carignan et la Syrah, s'ils le portent à la main, ils seront mieux payés. Machine à vendanger ou à la main aussi, mais le raisin n'est pas trituré, où il y a pas de feuilles ou il y a pas de sarments, enfin tout ce qui rentre avec les machines.*

Les cahiers des charges sont imposés à la coopérative par ses donneurs d'ordre. Ils sont mis en place à l'initiative des commerciaux, selon ce qu'ils perçoivent des exigences du marché et des contrats qu'ils concluent. La complexification du cahier des charges est progressive : il s'agit autant de ne pas heurter les viticulteurs que de maîtriser l'outil en élaboration. Sa mise en œuvre alimente une base de données qui dynamise le cahier des charges en modifiant les exigences et segmentant de nouveau les catégories de qualités et les exigences de travail correspondantes. A ce stade, le problème devient celui de la segmentation des rémunérations, aussi bien en termes de justification que de gestion.

*Le cahier des charges technique viticulteur que tu as vu... On l'a fait nous. On est monté par étage. Au départ, on a travaillé que sur des catégories, on va dire moyenne à haut de gamme. C'est-à-dire, on a dit : on va faire un cahier des charges pour les Villages. Et puis après, on s'est aperçu que les Villages, nous, on en fait en bouteilles ; dans les bouteilles, il y a toutes catégories, donc il faut aller un peu plus loin. Et puis, il y a des différences de terroirs. Donc on a dit : il faut segmenter. Donc, on a re-segmenté. Et à chaque fois, on a évolué. Ça, c'est les cahiers des charges 2006, on va faire les 2007, mais ça va pas changer grand-chose. La base, ça y est, elle est faite... Le premier cahier des charges c'était un cahier des charges Mourvèdre et il y avait un paiement à l'hectare avec un système par point. Tu avais labouré, t'avais 10 points. Tu cueillais en caisse, t'avais 20 points. C'était bourgeonné, t'avais 10 points, etc. Bon, c'était payé un peu dans le temps. Et alors le problème, c'était que, chaque fois, c'était un cas particulier et au moment de la rémunération, c'était un peu compliqué à gérer. Donc, on est revenu sur une rémunération classique à l'hectolitre ; et maintenant l'hectolitre a une certaine valeur.*

Dans certaines coopératives, les cahiers des charges sont élaborés par le technicien de la cave. Soumis au conseil d'administration, ils sont promulgués ensuite. Les viticulteurs sont ici face à une prescription descendante et exogène, au sens où ils n'ont pas été impliqués dans la démarche de sa création : ils n'en sont pas co-auteurs.

*Le cahier des charges, c'est venu du technicien qui l'a mis en place. Ça a été discuté uniquement en conseil d'administration, entre quatre yeux on va dire. Il n'y a pas eu de réunions. En fait, on nous l'a donné au fur et à mesure... Il est pas sorti tout imprimé on va dire, c'est au fur et à mesure qu'on apprend les nouvelles consignes... Il faut valider en conseil d'administration... L'année dernière, on a commencé à nous demander les fiches traitements... Bon, la cave fait une fiche déjà pré-remplie, on n'a plus qu'à rajouter la date, le nom du produit, les dosages qu'on a utilisés, les dosages demandés par le fabricant du produit, la date d'application... Et pareil en observations, si, en même temps que les traitements, on a observé autre chose, s'il y a du mildiou qui pointe le nez... Une observation aussi au niveau de la météo... Tout passe par le technicien... Pas de réunions entre viticulteurs... On a des réunions d'informations, en disant : « voilà, il va falloir que vous remplissiez les fiches de traitements et que vous les rameniez avant telle date ». Ça s'arrête là.*

Un cahier des charges est souvent élaboré par comparaison. Il est le fruit d'un compromis entre les prescriptions de négociants avec lesquels une cave est en relation par l'intermédiaire de ses commerciaux et les cahiers des charges d'autres caves qui ont servi de références pour les techniciens. Ainsi, les cahiers des charges, qui se veulent des outils distinctifs, tendent-ils à s'homogénéiser, pour répondre semblablement aux exigences des négociants.

*On a mis ce qui était réalisable. Bon, on avait quand même ce qui se faisait sur d'autres communes, d'autres caves. Plus ou moins les cahiers des charges, que ça vienne de Tuchan ou du secteur, ils sont assez proches. On est allés visiter d'autres caves, comment ils fonctionnaient, voir les avantages et les inconvénients. Et puis on a sorti notre cahier des charges qui s'approche de tous les cahiers des charges.*

Les techniciens considèrent leur normalisation du travail tantôt comme une pédagogie bienveillante, tantôt comme un instrument de gouvernement qui ne laisse pas d'autre issue au viticulteur.

*On les a habitués petit à petit, c'est pas venu comme ça d'un seul jour, mais chaque année, on demande un petit peu plus, sans trop non plus leur mettre un couteau sous la gorge... Pourquoi ils se plient... En fait, le raisin, c'est un fruit qui va avoir une valeur après, donc cette valeur, mieux elle sera élevée, plus eux, ils pourront mieux en vivre.*



Lors de la mise en place de certains cahiers des charges, le rôle des techniciens est clairement celui du prescripteur autoritaire.

*Ici, l'ennemi public numéro un, c'est les vers de la grappe et l'oïdium. Alors l'oïdium, ils maîtrisaient à peu près, les vers de la grappe, ils maîtrisaient pas du tout parce qu'ils avaient pas envie... Parce que c'est pas très compliqué, parce qu'il y avait une gamme de produits intéressants. On est passé sur des piègeages, un peu d'explications, des coups de règles sur les doigts et maintenant, on n'a plus de problèmes phytosanitaires. Mais en fait, les gens ne traitent pas plus, ils traitent, on va dire un peu mieux. Les produits sont un peu plus performants en efficacité, ils sont plus difficiles à positionner, alors on les a un peu aidés. Bon, voilà, ça s'est organisé comme ça.*

Avec le cahier des charges la cave peut, à partir d'un même vignoble qui a été segmenté, répondre à des attentes fluctuantes. Le vin devient un produit d'assemblage, plus encore, il est recomposition des segmentations opérées par le cahier des charges.

*Avec le même vignoble. C'est vers la fin, au moment de la vendange, nous, on peut jouer sur les degrés, vendanger plus ou moins tôt. Sur la qualité, là, on y est, on y est, point. Et tout ce qu'on peut faire, c'est sur les degrés. Et donc, suivant les produits demandés, il y a des jours d'ouverture de la cave... Là, après les vendanges, la date de chaque apport, le numéro de ticket, poids, degré... L'état sanitaire, ramassage assisté ou pas, machine à vendanger ou pas.*

La construction du cahier des charges met en évidence les enjeux financiers des débats techniques. C'est ainsi que les segmentations qui excluent l'usage de la machine à vendanger sont périodiquement discutées. Selon l'équipement des viticulteurs, leur parcellaire et leur capacité à mobiliser des vendangeurs, l'autorisation d'usage de la machine se traduit en problèmes techniques et en coûts différenciés.

*On a tous les ans une discussion machine à vendanger. Parce que, nous, il y a des catégories de machines à vendanger qui sont pas autorisées et les mecs qui ont des machines à vendanger, pas tous, mais tous les ans, hop, ils essayent de rentrer en coin quoi, ce que je comprends. Bon, alors on leur re-explique tout. C'est vrai qu'il y a l'avantage de la machine à vendanger pour le pratique, et il y a le souci de la cave qui est de rentrer des grappes entières pour faire des macérations. Ils ont besoin d'un certain volume de raisin entier. Et moi, j'ai la machine, je voudrais tout rentrer à la machine et ils en veulent pas, parce que ça correspond pas au produit.*

Le cahier des charges précise l'usage des intrants. C'est le cas de la protection contre le mildiou. Elle passe par le respect d'un calendrier de traitement et celui des avertissements émis. Le calendrier est précis et éventuellement réajusté par les avis de la cave. Cet encadrement vise à garantir une qualité de protection des raisins qui est perçu par le viticulteur comme une perte d'autonomie

*La cave donne un calendrier. A partir du moment où on a la sortie des premières feuilles, on sait le cycle des traitements anti-oïdium. Et on nous donne des consignes par cépage. Les cépages qui sont moins sensibles, on démarre les traitements plus tard, donc on gagne un ou deux traitements suivant les cépages. Et la cave conseille, le premier traitement, de le faire avec les IBS, ensuite avec les produits.*

Les traitements contre la cicadelle, ce papillon qui transmet la flavescence d'une souche infestée à l'autre, sont émis et encadrés par des arrêtés préfectoraux. Les piègeages qui permettent de suivre l'invasion des papillons sont mis en place par la Chambre d'Agriculture. Pour optimiser le temps de travail, les viticulteurs cherchent à coordonner leurs épandages : on tend à observer des décalages plutôt favorables à une réduction d'usage.

*C'est un arrêté préfectoral qui tombe par la Chambre d'Agriculture, en disant : « voilà, cicadelle, tel secteur, entre tel jour et tel jour... ». Suivant les secteurs, on a les dates qui varient. On va dire que c'est un peu plus tôt dans la plaine et c'est décalé de 8-10 jours ici. Là, c'est des dates officielles. Moi j'essaie de faire en sorte de pouvoir glisser le traitement flavescence en même temps qu'un traitement anti-oïdium, pour éviter de faire un tour de plus dans les vignes pour faire la flavescence... On suit les avertissements... Et il y a la protection des végétaux qui font des contrôles tous les ans avec les gars de chaque commune qui connaissent les communes, les territoires, pour voir si la flavescence est en progression, régression, si c'est stationnaire ou autres. A priori, les gros foyers ont été éradiqués. Dans le département, il reste tout le temps des petits foyers, une souche ici, une souche là-bas. Ils nous disent : « dès que vous voyez une souche comme ça, vous la prenez, vous l'arrachez et, au moins, le papillon ne pourra pas transmettre la maladie d'une souche à l'autre, si la souche n'y est plus ». C'est un système rapide et radical. Si on faisait ça systématiquement, elle serait déjà éradiquée depuis quelques années.*

Le cahier des charges est un outil dynamique, aussi parce qu'il se considère comme un outil de construction de la qualité, à l'instar des normalisations de la catégorie ISO 9000. Sa perspective de « *montée en qualité* » passe par un affinement permanent des catégories, et pour chaque nouvelle catégorie par une re-précision des critères de segmentation.

*Il y a des terroirs qui sont trop riches, qui sont en dehors des clous au niveau des rendements. Ça, il fallait bien un jour le mettre sur la table aussi. Vous avez Côte Roussillon Village, les génériques, terroirs et haute expression, donc les trois qualités. Il y a des lieux-dits qui sont annoncés alors qu'il y a deux ans, les lieux-dits étaient pas annoncés... Et donc, là-dessus... Traçabilité phyto obligatoire ou pas, si oui il faut la liste. Mode de conduite : taille courte. Tout est défini : l'âge de la vigne, le rendement par pied, l'équilibre en foliaire. Tout est spécifié et c'est encadré. On sait que si on a ça, ça et ça, on pourra produire tel type de produit. Et c'est marqué parce que c'était pas écrit.*

## 12 Orientation et contrôle du travail du viticulteur

Le cahier des charges vise à contrôler le travail du viticulteur qui s'effectue de la parcelle à la cave. Il passe d'abord par un cadrage temporel du travail. Paradoxalement, il se décline en priorité à partir de la cave, là où semble s'initier la politique de qualité, au travers du vin produit selon une demande du marché relayée par les commerciaux. Il remonte ensuite au travail des parcelles, désormais dépendant des exigences de la cave. Ce cadrage est enfin guidé et contrôlé par l'obligation de la transcription des pratiques.

### Le cadrage temporel du travail

*La mise en place des cahiers des charges restructure temporellement le travail annuel des viticulteurs. Certains travaux doivent s'effectuer à des moments prescrits autrement que par les manières de faire territorialement construites et les échanges entre viticulteurs. Le cadrage collectif antérieur reposait sur la visibilité du travail des uns et des autres et les décisions s'appuyaient sur les manières de faire de ceux qui étaient considérés comme des référents, pour leur expérience, leur originalité ou leur opulence. Désormais, la cave impose que tel jour, tel travail soit effectué : taille, traitements, vendange... Ce cadrage temporel restructure profondément les manières de faire en rendant obsolètes les échanges entre pairs. Le travail est précisé à des échelles de temps différenciées : à la demi-journée lors de la vendange, à la semaine pour la taille. Certaines activités déterminent les autres : la vendange influe sur la taille, qui cadre les traitements...*

Le cadrage temporel du travail du viticulteur tout au long de l'année vise à faciliter l'organisation du travail de réception du raisin à la cave au moment de la vendange, pour produire alors, sous contrainte de temps, une palette de qualités de vins.

*Dans les efforts qui sont demandés aux coopérateurs qui n'étaient pas demandés il y a 10 ans par exemple, c'est la prise de degré de plus en plus régulièrement. Parce qu'avant on demandait pas trop aux coopérateurs d'aller dans ses vignes, de prendre des échantillons, d'amener. Et ça, maintenant, c'est demandé de plus en plus souvent, de manière à ce que tout le monde amène le même jour à peu près le même degré, qui vient du même cépage, qui est réparti sur plusieurs jours en fonction des degrés, parce que telle parcelle ou telle parcelle n'est pas au même endroit, n'a pas la même charge, donc ne peut pas être à maturité le même jour. Et on essaie de les grouper pour avoir une qualité qui soit derrière. Mettons tous les Carignan d'un lieu-dit seront taillés en janvier au lieu de novembre, pour regrouper les degrés. Au moment de la taille, de dire aux coopérateurs « il faut faire tel produit, dans tel secteur ».*

La réorganisation du travail viticole s'opère à partir des exigences de la cave : celle de la succession des qualités de raisin qui sont destinées à autant de cuves, gérées successivement.

*C'est un souci d'économie parce qu'avec un petit peu de matériel, on peut, dans la journée, presser, pressurer et vinifier sans avoir à laver. On ne fait que ça dans la journée.*

Le planning de vendange, traduction des exigences d'organisation du travail en cave, structure en amont l'ensemble du travail annuel du viticulteur. La maturité programmée pour la vendange détermine la période de taille et la taille organise les traitements...

*Avant, les gens portaient un tout petit peu de raisin, de cépage, à partir du moment où on avait le degré, tout était ouvert et chaque coopérateur choisissait les parcelles qu'il allait cueillir. Et la cave ne faisait que récupérer le raisin. Alors que maintenant, c'est un peu plus logique, un peu plus professionnel. On est allés même plus loin que ces fiches, puisque l'année dernière, la cave nous imposait les jours où on faisait les mono cépages, enfin certains cépages et certaines appellations. Et, pour l'année prochaine, on démarre bien avant les vendanges puisqu'on doit tailler certaines parcelles à certaines époques pour qu'on ait plus d'homogénéité pendant les vendanges.*

**Et les nouvelles plantations orientent le travail qui leur est lié pour plusieurs années.**

*Les plantations, on sait ce qu'on veut comme cépages. Donc, on a un plan de plantations, un programme de plantations qui est fini cette année, qui date de 98, qui est fini en 2007, où on avait des objectifs quantitatifs de cépages parce qu'on savait à peu près ce qu'il nous fallait. Chaque année, on recadre, mais globalement, on sait où on va.*

**Lors de la vendange, la distinction des parcelles et la segmentation des qualités se traduisent en morcellement du travail et, plus précisément, en déplacements multipliés.**

*L'organisation des vendanges, avant, le parcellaire est là, vous avez des parcelles un peu partout, tu vendanges cette vigne et t'as une autre. Cette parcelle est en segment 1 et on peut pas la rentrer, il faut la rentrer dans trois jours, alors que d'habitude tu passais de l'un à l'autre et même, t'avais une demie benne, tu remplissais avec l'autre. Maintenant, non, tu fous le camp, tu vas ailleurs et tu reviendras là. Au début, ça guenlait : « putain, j'étais à côté, il a fallu que je foute le camp », « mais t'es pas obligé, si tu veux, tu peux vendanger avant, seulement t'encaisseras 30 % de moins ». Donc c'est vrai que ça emmerdait les gens, enfin ça emmerdait les gens, maintenant ça passe dans les trucs.*

**La vendange, autrefois ouverte par le ban, se caractérisait par une mobilisation collective et une intensification des échanges entre viticulteurs. Le travail, désormais morcellé dans le temps et l'espace, limite alors les activités collectives.**

*Avant il y avait pas d'avis. Si, il y avait un avis quand on disait : on ferme la cave. Et les seuls avis qu'il y avait, c'était qu'on publiait par exemple : le muscat à petits grains, il y aura trois cueillettes, donc on ouvre tel jour. Ça, c'était les vendanges précoces. Mais après, une fois que le ban était ouvert, indifféremment ils allaient d'une cave à l'autre, ils commençaient jusqu'au dernier jour.*

**La segmentation de la qualité du vin, réclamée par les commerciaux, implique un organisation du travail réalisé par les viticulteurs lors de la vendange : le planning. Celui-ci permet une homogénéité de la qualité des cuves successives et segmentées. Il établit ainsi la liaison et la coordination des travaux de tous les viticulteurs contribuant au remplissage d'une cuve particulière. Il assure le respect de règles de production et la coordination de cette catégorie particulière de travailleurs qui ne forment pas un collectif de travail : des viticulteurs indépendants. Il coordonne autant les personnes (qui amène quoi et quand) que leurs activités (que faire à tel moment). Il réalise l'intégration progressive de l'ensemble des viticulteurs dans le dispositif de segmentation des qualités. En effet, le planning est construit pour faciliter le travail de la cave et non du viticulteur qui doit s'y conformer. La brièveté des délais imposés par le planning pose des problèmes d'organisation et de prévision du travail. Les viticulteurs subissent ainsi une dépendance temporelle qui se traduit en contraintes multiples.**

*Maintenant, toutes les parcelles qui arrivent, il faut dire de quelle parcelle tu viens, il y a un numéro. Donc, tous les apports sont quantifiés et on sait de quelle parcelle tu viens. Et ensuite, il y a des avis. Putain, pendant un mois et demi, on doit être à : avis numéro 15, numéro 16, numéro 17, numéro 18, numéro 19. Tous les jours, il faut aller lire alors qu'avant, les mecs, ils lisaient pas. Maintenant il faut les lire parce que si t'as du segment 1, du segment 2, du gris, du machin, du truc, tous les jours, il y a un truc. Et ça, ça emmerde quoi, forcément.*

**Le planning oblige à formaliser une organisation du parcellaire, prenant en compte ses différentes attributions. Le sens du travail de la vendange change. D'une période où pénibilité du travail et plaisir du résultat obtenu se compensaient, elle devient un moment de tension, parce que complexifiée, individualisée et sous contrainte de temps.**

*Il faut surveiller de près le planning, ça vous oblige d'avoir un fichier hyper précis de toutes vos vignes, savoir laquelle qui va dans telle sélection et tout ce qui s'ensuit. C'est assez compliqué de faire de la gestion. Et les vendanges sont pas plus longues qu'avant, mais elles sont très compliquées. Heureusement qu'avec la machine à vendanger, des fois, on arrive à avoir un délai de réaction rapide, mais sinon... Les vendanges, pour moi, ça devrait être une partie de plaisir et, en fait, c'est le moment, c'est la plus grande galère de l'année.*

Lors de la vendange, les visages semblent marqués d'une tension qui rend d'abord compte d'une fatigue physique. S'exprime ainsi l'anxiété face aux implications économiques qui se jouent en ces courts moments, car ils cristallisent les fruits du travail d'une année, dont les écarts sont désormais amplifiés par la rémunération différenciée.

*Quand il y a l'attente au niveau des quais, on le voit à la gueule du mec. Tout le monde est tristounet. C'est vrai, c'est pas le plaisir de la vendange, tout le monde est là, en train de se dire : bon, là, j'ai fait deux voyages, le tracteur faudra que je fasse un aller-retour. On est pris par le temps, toujours en train de courir pour être dans les délais et ça stress tout le monde... Mais même les conducteurs de machines à vendanger sont à la bourre et ont la pression, parce qu'ils ont à telle heure, telle vigne à faire à tel endroit, à telle heure, telle autre parce qu'il y a des gens qui se louent plus ou moins pour faire les vignes des collègues. Et donc, ce planning qui est tendu, serré. Il faut amener le raisin avant 13 heures et c'est tout. Si vous devez déborder, exceptionnellement vous prévenez Robert, il reste à la cave, il laisse un quai ouvert et vous pouvez amener votre benne. Sinon, vous êtes obligé d'attendre l'après-midi. Si des fois l'après-midi, c'est pas le même cépage, il faut à tout prix l'amener le matin, que ça parte à la bonne cuve, sinon c'est déclassé, ça va plus. Le raisin qui doit être apporté avant 13 heures, si vous l'amenez à 17 heures, il va plus dans la même cuve.*

La réorganisation du travail induit pour les viticulteurs des coûts temporels et de déplacements liés au morcellement de leurs activités selon les parcelles et leurs qualités prédéterminées. Face à leurs réticences, les techniciens cherchent à regrouper temporellement et spatialement certaines activités. Ils redécouvrent alors l'intérêt de susciter des échanges et d'homogénéiser les manières de faire.

*Regrouper par secteur la période de taille. Un secteur donné, tout le monde taille en janvier et non pas en novembre. Pour que ça passe plus facilement, ce planning. En fait, il posait des problèmes. Pourquoi ? Parce que les gens travaillent chacun de leur côté. Si on travaille de la même façon, il posera moins de problèmes.*

Par la multiplication des qualités à gérer et donc des récoltes simultanées sur des parcelles distinctes, le planning de vendange apparaît comme un outil contraignant. D'autant qu'il implique, par la contrainte de temps qu'il institue, une organisation du travail souvent malaisée à mettre en place.

*La même journée, on peut amener dix qualités différentes sur cinq cépages... Ça devient très, très contraignant. En plus, je me les annote, en disant : premier jour d'ouverture. Alors je me l'annote, le matin, l'après-midi. Qui plus est, je vendange avec la machine à vendanger les vignes qui appartiennent à la cave coopérative, Château-les-Pins. Donc, il faut que je mette mon planning pour mes vignes à moi, le planning de la cave coopérative pour vendanger les vignes de la cave coopérative. Moi, je suis tout seul, donc quand je vendange à la machine à vendanger, il faut que je demande à un collègue qu'il fasse le transport de la parcelle jusqu'à la cave. Donc, il faut que je trouve quelqu'un qui soit disponible pendant les vendanges. C'est très, très compliqué. Là, du 28 août au 2 septembre, le même jour, le jeudi 31 août, j'ai huit produits différents sur deux cépages.*

Le développement du planning est aussi lié à l'usage de nouvelles techniques qui permettent de préciser l'analyse de la qualité du raisin. Le gain de précision en qualité se traduit par un accroissement de contraintes du côté des viticulteurs. Il s'agit d'exercer de nouvelles compétences et de les mettre en œuvre au sein d'une organisation du travail déjà sous contrainte de temps. Autant dire que des exigences nouvelles, telles que la mesure de la maturité, sont d'abord reçues avec réticence en tant que compétences et exigences supplémentaires. Et ce d'autant plus lorsqu'elles se traduisent par des exigences complémentaires perçues comme exorbitantes.

*Il faut arriver au degré minimum demandé par la cave. C'est ça qui fait devenir dingue le jour des vendanges. Il y a pas grand monde qui a envie de rigoler parce que, quand vous avez le planning qui sort le vendredi, ne cherchez personne le vendredi soir, tout le monde est en train d'étudier le planning pour calculer pour la semaine suivante, quelle vigne on va vendanger, suivant quelle production je vais faire. Et si je fais le degré, le samedi ou le dimanche, on passe notre temps à courir les vignes prendre les degrés pour être sûr. Parce que, bon, la cave comprend qu'on se plante d'un demi-degré, mais enfin pas de deux ou trois degrés... Toujours pareil, moi je fais des photocopies de tous les bons que je donne à la cave, histoire d'en avoir un double, pour savoir qu'on leur a dit que, tel jour, on a amené tel produit. Cette année, pour la première fois, c'est tombé un dimanche. C'est la première fois, depuis 10 ans, que je vois la cave ouverte le dimanche parce qu'on était juste en pleine récolte par rapport aux délais et à la maturité. La maturité est allée plus vite que prévue, il fallait rentrer les cépages, donc la cave a ouvert le dimanche.*

La complexification de l'offre de produits par la cave se traduit par l'exigence de nouvelles compétences qui permettent d'apprécier cette segmentation. Lorsque les techniques d'évaluation ne sont pas disponibles, c'est l'expérience des viticulteurs qui est mobilisée pour réaliser des estimations. Cependant, la demande est formulée comme une exigence de compétence, masquant les carences des prescripteurs et déniait la reconnaissance de l'apport cognitif des viticulteurs.

*Donc, c'est pas évident non plus, on nous demande le tonnage de raisin qu'on va amener. Alors estimer une vigne, il faut avoir au moins trois ou quatre ans de recul, connaître ses propriétés, pour savoir quel volume on va ramener. Et faire une estimation, c'est : cette année, il y a sécheresse, pas sécheresse ? Est-ce que ma vigne va produire 3 tonnes ou 5 tonnes ? C'est pas évident, il faut avoir beaucoup de recul et la connaissance de son terroir pour savoir estimer.*

L'organisation de la vendange traduit le niveau de contraintes occasionné par les prescriptions édictées par les techniciens. Quand les techniciens reconnaissent les efforts exigés, ils n'en apprécient pas toutes les implications, notamment en termes de segmentation et d'extension de durée de la vendange.

*On commence par les muscats qui sont les premiers raisins. Ce sont des parcelles avec des rendements disons élevés, un petit peu plus élevés, les jeunes vignes de muscat Frontignan, qui sont super traitées, qui sont nickel, le raisin est magnifique. On a rentré ça le 11 août cette année et c'est vrai qu'on a sorti un vin, c'est un produit fabuleux. Mais il y a eu cet effort d'avoir des raisins de très bonne qualité, très sains, cueillis à une maturité à 12-12,5. On les a fait rentrer à tel jour, à telle matinée, et ce sont des efforts qu'on leur demande.*

La planification de la vendange est donnée par les techniciens comme représentative de la mise en ordre de l'organisation de la cave. Elle illustre aussi désormais la dépendance des viticulteurs dont les récriminations ne pèsent plus réellement.

*Nous, le tableau, on inscrit tous les jours les cépages que l'on veut. Il y a un planning. Tel jour, c'est tel cépage. Des fois, c'est une matinée. Une matinée, on va rentrer du muscat, l'après-midi on va rentrer du Syrah ou du Grenache noir. Bon, la coopérative d'à côté, ils ouvrent et c'est ouvert. Alors ils accueillent tout ce qu'ils veulent, quand ils veulent, enfin ils font un peu du n'importe quoi. Et, à la sortie, c'est pas du tout les mêmes produits... Ici, c'est tel jour. Des fois, ça rouscaille un peu le soir avec des coopérateurs, l'un veut cueillir et l'autre dit : « non, c'est pas aujourd'hui, c'est demain ou c'est dans deux jours ». Bon, ils attendent.*

### **Orientation et contrôle du travail du viticulteur à la cave**

Le GrapScan, parce qu'il permet de relever précisément des critères de qualité de l'apport en raisin (au 1/10ème de degré et en termes de conformité sanitaire...), détermine les choix au moment de la vendange (vérifier la maturité du raisin récolté, pour ne pas être pénalisé par la fourchette de tolérance admise pour le produit segmenté attendu) et en amont induit des analyses d'anticipation de maturité et des activités d'ajustement (effeuillage...).

*On est censé amener une qualité, A, B, C on va dire. Normalement, on doit amener telle qualité et au niveau de la cave coopérative, il y a une analyse qui est faite systématiquement à la benne. On a le GrapScan, c'est un super appareil qui repère les traces d'oïdium, de pourriture et autres. C'est hyper précis. Ça demande 7-8 minutes d'attente, chaque benne. Ça ralentit en fait les entrées à la cave, mais c'est uniquement psychologique parce que, ensuite, on le gagne en temps de manœuvre pour vider. Donc, en fait, en perte totale, c'est nul. Par contre, la cave sait de suite : telle vigne, tel propriétaire, parce qu'on nous demande le numéro de la parcelle pour bien identifier, et, ensuite, c'est analysé par derrière. Si on est dans les clous, elle va dans la bonne cuve et si elle n'est pas dans les clous, s'il y a eu un souci technique de dernier moment au niveau du traitement ou de pluie ou autres, sa vie c'est dans d'autres cuves. Un côté du Roussillon peut très bien basculer en vin de pays. Et donc, il y a tout le suivi. Et la rémunération, vous basculez vraiment avec votre apport.*

Le GrapScan supprime les négociations - et les conflits - qui intervenaient lors du classement d'une benne à l'arrivée en cave. Mais cette substitution des débats techniques ancrés dans les situations sociales par une valeur chiffrée cristallise des négociations antérieures qui impliquaient aussi, en arrière plan, une appréciation sociale donnant du sens aux épreuves endurées par chacun. La distanciation introduite par l'outil est aussi une mise à distance du travail effectué.

*On a un GrapScan qui nous donne des analyses sur la récolte... Avec l'analyse du GrapScan, c'est à la réception à la cave qu'on va déterminer la valeur de la vendange qu'on a amenée. Et c'est là où on a dû discuter sur les paramètres sur lesquels on pouvait classer notre vendange.*

Semblablement, au niveau de la cave, l'organisation du travail est sous contrainte de temps. L'amplitude des horaires et leur fluctuation contraignent autant salariés de la cave que viticulteurs.

*La vendange, c'est le gros, gros souci. C'est très, très compliqué à gérer pour nous et pour la cave parce qu'avec la machine à vendanger, il y a de gros apports qui se font très rapidement. Donc, il faut que la cave soit techniquement en mesure de récupérer tous ces raisins qui arrivent. Suivant les cépages, ils modifient les horaires d'ouverture. La machine à vendanger, elle, elle peut démarrer à 3 heures ou 4 heures du matin, de manière à ce qu'une partie passe avant 8 heures en machine et, ensuite, le reste de la journée, c'est ramassé à la main, de manière à temporiser un petit peu les entrées.*

Le planning contraint fortement les viticulteurs ayant des parcelles qui doivent être vendangées manuellement selon le cahier des charges. D'un côté, ils sont prévenus de la récolte dans des délais très courts, rendant difficile le recrutement des vendangeurs, et d'un autre, les emplois du temps qu'ils peuvent leur proposer sont rarement acceptables.

*C'est un peu galère parce que c'est tel jour, telle vigne et donc, à vous de trouver du personnel pour vendanger ces vignes-là. On a le calendrier le vendredi pour la semaine qui suit et c'est susceptible de changer pendant la semaine.*

## **Cadrage temporel du travail et exclusion de viticulteurs**

Le cadrage temporel réalisé par le planning de vendange influence particulièrement le travail des doubles actifs et des salariés. La segmentation de la récolte lors de la vendange définit un emploi du temps « à trous » qui contraint les viticulteurs et plus encore les vendangeurs. L'emploi des vendangeurs salariés, qui avait fait sur la durée l'objet de multiples ajustements au fil de l'évolution des contextes économiques et des politiques de l'emploi, se retrouve de nouveau posé. Comment concilier production de qualité et emploi précaire ?

*Avant, on avait les collègues espagnols. Les collègues espagnols, on les logeait. On le voyait pendant les intempéries, ils deviennent fous les mecs parce qu'ils sont là, ils bouffent et ils travaillent pas. Et ça, ça les gonfle, ils viennent te faire chier tous les jours : « putain, mais il pleut »... On était obligé un peu de les nourrir pour leur faire passer le temps et puis ils tournent. Ils sont à dix dans une baraque, ils s'enfument et ils tournent comme des avions. Dans le village, ils se font chier. Ils viennent là pour bosser, enfin ils venaient, parce qu'il y en a plus maintenant. Alors maintenant, c'est différent, c'est de la main d'œuvre volante. Les mecs, trois, j'en ai eu d'inscrits et au bout d'un moment, ils venaient pas.*

Les relations avec les salariés sont profondément transformées par le planning qui instaure une temporalité nouvelle. Les relations tissées sur le long terme avec des collectifs de travailleurs qui émigraient temporairement pour les vendanges ont fait place à des relations, éphémères avec des jeunes locaux sans emploi. La demande économique et l'expérience du travail des premiers est remplacée par des travailleurs ayant d'autres expériences et pour qui la vendange prend le sens d'un travail obligatoire.

*Tandis qu'avant on avait des liens avec ces équipes d'espagnols, qui venaient, qu'on logeait dans les maisons. Maintenant, on loge plus les gens. Maintenant, non, les mecs, tu leur dis : « demain, on travaille pas », on travaille pas, quoi. Mais parce qu'ils viennent tous les jours et ils repartent... Moi, ça m'est arrivé, c'est des jeunes, des jeunes français, au bout de quatre ou cinq jours, boum, je les ai plus revus : « oui, j'ai ma tante qui est morte ». Enfin bon, c'est une espèce de mentalité un peu à la con... Parce qu'avant, la cave disait : « on ouvre lundi », téléphone : « Antonio, huit avec deux porteurs ». Tranquilles, ils arrivaient et à la fin, ils partaient contents. Maintenant, il faut que tu pédales comme un fou à chercher du monde.*

Des contraintes temporelles exorbitantes accompagnées de déplacements problématiques n'attirent pas les vendangeurs. Un emploi du temps à trous ne permet pas en effet de les embaucher décemment.

*Le planning de la cave, nous avons une copie pour une semaine, il y a tellement de produits différents, suivant les vignes, vous avez des produits à élaborer et il y a des jours où vous ne vendangez pas. Et le même jour, on va vous demander de cueillir deux cépages différents. Alors trouver des vendangeurs qui veulent travailler un jour oui, un jour non, ou comme au début des vendanges que le matin... Pour faire cinq heures de travail le matin, avec les trajets en voiture, ça intéresse*

*de moins en moins les gens de vendanger. Donc, ça fait des coûts et maintenant, on est trop juste au niveau de la rémunération, on peut pas se permettre d'investir dans du personnel qu'on paye à la fin des vendanges.*

La segmentation du temps qu'opère le planning de vendange tend les rapports sociaux entre viticulteurs et vendangeurs. Cet émiettement des périodes de travail leur ôte toute la cohérence qui s'exprimait dans le repas final de vendange qui célébrait aussi les épreuves collectivement endurées. Fragmenté par des périodes d'activité et d'inactivité, ce collectif de travail n'a plus désormais qu'une existence virtuelle.

*Avant, on avait une personne qui venait pour vendanger, on l'avait pendant 15 jours, tous les jours. Là, un matin, on cueille l'après-midi on cueille pas ; pendant deux jours on arrête ; on reprend pendant deux jours, alors les gens, c'est très décousu. On peut pas dire : « je vais travailler pendant 15 jours d'affilée, je vais avoir telle rémunération ». Donc, c'est au jour le jour. C'est une gestion difficile du personnel... Quand il y a la bascule, les gens qui sont en train d'attendre, tout le monde est tendu. Il n'y a plus de plaisanteries, il y a plus de discussions, tout le monde est aigri. Le repas de vendange se supprime... A la fin des vendanges, le propriétaire, il offrait une grillade à tout son personnel qui avait fait les vendanges, c'était un super rituel qui était fort et qui se tenait. Maintenant, ça se réduit comme peau de chagrin et il y en a qui le font plus.*

Les doubles actifs, dont l'emploi du temps est guidé par les impératifs de l'emploi principal hors viticulture, peuvent difficilement se rendre disponibles pour des durées morcellées, déterminées peu de temps auparavant. Le planning de vendange apparaît incompatible, dans bien des cas, avec leur calendrier professionnel.

*Les doubles actifs, à mon avis, là où ça coince, c'est pour les vendanges. Le gars, il est obligé de poser, s'il est chez ses patrons, de poser un mois de vacances. Tu leur dis : « demain, on ne vendange pas ». Alors le mec, suivant le boulot qu'il a... Le gars qui est fonctionnaire, qui a un emploi comme ça où il est un peu autonome, demain il y va, après-demain il y va pas... Oui, c'est l'organisation des vendanges qui fait la différence parce que le reste de l'année, on peut être pluriactif ça ne gêne en rien. Oui, tu peux aller travailler le samedi, tu peux aller travailler le soir, le matin de bonne heure, etc. Mais après, aux apports, on te dit : « il faut apporter tel jour » et tel jour, il faut être libre.*

### ***Du cadrage au contrôle du travail du viticulteur à la parcelle***

La sélection parcellaire s'est d'abord opérée comme une distinction de cépages visant à obtenir des cuvées sélectives. L'évolution de la sélection correspond à celle de la segmentation des produits de la cave. Désormais, il s'agit d'un classement selon des critères qualitatifs qui eux-mêmes se diversifient.

*Les premières sélections parcellaires datent de 91. Alors les premiers temps, on sélectionnait quelques parcelles de Syrah, de Mourvèdre, pour faire quelques cuvées. C'était la cave qui faisait ça. En 94, il y a eu une petite accélération, c'est-à-dire que les surfaces de parcelles visitées ont été augmentées, ont été multipliées par 4 ou 5, et on essayait de passer un petit peu. Et puis en 2001, on a décidé d'aller beaucoup plus loin et de faire des classifications de parcelles, d'essayer de passer tous les rouges. En 2001, on n'y est pas arrivé, mais en 2003 je crois, peut-être 2002, on a passé tous les rouges en revue et on les classe dans différentes catégories. Alors pourquoi on classait en différentes catégories ? Parce que la cave a des produits à élaborer, c'est mon collègue à côté qui s'en occupe, et il faut trouver les vignes qui ont le profil qui va correspondre au profil choisi. Donc, on va dans la nature, on classe les trucs.*

La sélection parcellaire est un élément central du cahier des charges : elle l'organise et l'inscrit dans une dynamique de développement. Cette construction selon des critères techniques de qualité du produit des parcelles aboutit à un ensemble de prescriptions à destination des viticulteurs qui deviennent aussi des conséquences logiques ne méritant plus débat.

*Ça, c'est le tableau qu'on réalise, qui est réalisé au mois d'août, donc on a pour chaque cépage, les superficies classées dans les différentes catégories. Si tu prends par exemple le Mourvèdre, on va regarder ici, on a donc 5 hectares qui étaient de la catégorie équivalent à un vin de pays, c'est-à-dire qu'ils étaient mal équilibrés ou trop de raisin, ou qui monteraient pas en degré. Cinq hectares qui feraient, pareil, des vins de pays rosé, 32 hectares qui seront aptes à faire des Côtes Roussillon rosé, c'est-à-dire un certain rendement, etc. À côté, on fait les évaluations de tonnage et donc ça nous donne en hecto. Et tout ça, on le réalise sur chaque parcelle. Pour réaliser ça, on a des cahiers des charges. On va rester sur le Mourvèdre, un Mourvèdre qui est classé en Village, déjà il faut qu'il soit exclu de certains terroirs, il y a des terroirs qui sont exclus. Il faut qu'il y ait moins de 30 % de manquant, traçabilité phyto obligatoire, mode de conduite, l'âge de la vigne, le rendement par pied, les équilibres, c'est-à-dire la surface foliaire par rapport au kilo de raisin. Type de vendange,*

*là il y en a qui sont en caisse, il y en a qui sont à la main. Les degrés, labour, etc. C'est un cahier des charges tout simple. Et au bout, c'est un entonnoir, au bout, tu sors sur une catégorie.*

Le classement des parcelles est associé à un mode de conduite et à une programmation du travail. Il correspond à une catégorie de vin recherché dont découle la rémunération du viticulteur.

*Ses vignes sont pré-classées pour les vendanges. Cette année, c'est un peu exceptionnel, mais au mois d'août, il sait que sa récolte sera comme ça. Donc, il sait à peu près combien ça va être rétribué. Et il sait, par exemple, s'il avait une vigne là, qui était classée en Mourvèdre haute expression, il serait obligé d'enlever des raisins.*

Les prescriptions et les résultats observés sur les parcelles sont consignés dans des fichiers centralisés à la cave. Ils permettent au technicien de guider la production autant que de la réorienter selon les demandes des commerciaux. Le technicien dispose d'un logiciel-cave complet, tandis que le viticulteur n'a qu'une sortie papier limitée.

*On va aller voir les vignes au mois de juin, juillet, et on va lui dire : « oui, celle-là, tu dois l'éclaircir ou tu éclaircis pas ». Il y a des années, comme l'année dernière, on n'a presque pas fait d'éclaircissage... En 2003, on avait fait des relevés : type d'orientation, relief, type de terroir, etc... Mais on peut rentrer plein de choses : le mode de conduite, la charge par pied, les densités réelles, le rendement, le phyto (moyen ou très mauvais), les feuilles, l'entretien des sols, etc. Et ces critères permettent ensuite de faire un entonnoir avec au bout une catégorie... Ce logiciel cave, il y a tout dedans, il y a la déclaration des récoltes, les rémunérations, les surfaces parcellaires, etc... Depuis deux ans, on leur envoie un compte-rendu. Eux, ils ont pas en courbe, mais ils ont pour leur Carignan, leur degré par rapport à la moyenne des degrés de Carignan. Ils l'ont aussi en indice botrytis.*

Plusieurs données sont fournies au viticulteur sous forme de tableau comparatif. Ses résultats sont comparés à la moyenne de ceux de la cave : on passe ici d'un outil d'analyse à un outil d'incitation à la performance : un outil de pilotage.

*Eux, ils ont pas en courbe, mais ils ont pour leur Carignan, leur degré par rapport à la moyenne des degrés de Carignan. Ils l'ont aussi en indice botrytis... Là, par exemple, on voit que dans le Syrah, tu as 45 % des Syrah qui sont supérieurs à 50 hectos. Et en principe, là, on doit être dans les 50 hectos, donc ça, ça va pas. Donc, il faut réduire ça. Pareillement, là, il y a des vignes de 0 à 35 hectos, bon, il faut les réduire, il faut les enlever, enfin il faut réduire, en tout cas pour qu'on soit au maximum là-dedans, de manière à ce que les gens retrouvent leurs billes.*

Les informations fournies par le logiciel permettent autant de cadrer un viticulteur que de reconfigurer le découpage d'une qualité.

*On fait une petite analyse : grande variabilité de terroir, mais ça, à la rigueur, on s'en fout parce qu'en Côte de Roussillon, c'est pas un produit type terroir, rendement très hétérogène, trop d'amplitude de degré et des degrés moyens relativement faibles. Par contre, une bonne maîtrise sanitaire. Et puis donc, après, on en tire des conclusions. Typicité peu marquée, production qui demande une amélioration qualitative, complément de travail technique. Alors complément de travail technique : revoir les affectations de parcelles. C'est-à-dire, c'est une appellation qu'on va re-découper, qu'on va re-aiguiller, et revoir la charge au moment de la taille sur certaines parcelles.*

Les limites de la démarche sont la pérennité des cultures et les exigences de trésorerie des viticulteurs, car selon les qualités, l'étalement des paiements varie d'une à plusieurs années.

*Ils peuvent s'améliorer. Mais maintenant, attention parce que c'est quand même une culture pérenne et comme c'est une culture pérenne, tu peux pas varier. Alors tu peux améliorer un peu, si tu as des rendements un peu faibles, essayer d'amener un peu l'azote. Voilà, s'il flotte, ça va se rééquilibrer. Par exemple, le gars qui veut pas faire de Village du tout, il faut qu'il ait ses vignes, qu'il fasse plus de 30 ou 35 hectos/hectare. Ou alors exceptionnellement une année, il fait pas de Village pour faire un peu de trésorerie et après, il est dans les clous des Villages, d'une appellation haut de gamme.*

L'orientation s'opère par l'incitation à la plantation de cépages conformes aux exigences du cahier des charges. Mais, derrière le cépage, ce sont les manières de travailler qui sont aussi orientées, selon les exigences de la segmentation du produit de la cave : enherbement, usage de la machine à vendanger.

*Tu veux planter un Mourvèdre, tu plantes un Mourvèdre, nous on te le financera pas parce que c'est plus dans nos objectifs » ou « si tu veux planter un Carignan, nous on te le financera pas, mais tu peux planter un Carignan ». Donc les gens déjà, ils réfléchissent, ils se disent : finalement, si j'ai le même boulot, autant planter un Syrah ou autre chose de*



*ce qu'il me dit. Alors ils le font ou ils le font pas, mais ils le font quand même pas mal. Donc, nous, on oriente comme ça. Donc, déjà au départ, son travail ça va pas être le même, il va falloir qu'il mette des palissages... Peut-être qu'il fasse une fumure de fond alors qu'il voulait planter comme ça, léger. Et après, dans les modes de cultures, il va être obligé, peut-être de faire attention au relevage, de faire attention à l'état sanitaire. Donc il y a peut-être des traitements qu'il va falloir faire, d'autres qu'il va pas falloir faire. L'enherbement maîtrisé. Il va être obligé, dans certains cahiers des charges, de labourer et plus de désberber. Donc, ça l'oriente quand même. Et les gars, ils réfléchissent bien avant. Et on réfléchit bien, quand on va sur les visites des parcelles au mois de décembre ou fin janvier, les gars disent : « attends, ça, ça veut dire que je vais le rentrer en cagette, moi j'en veux pas de cagette, donc je te le rentrerai pas en cagette » ou « je te le rentrerai, moi, à la machine à vendanger, je vais pas m'emmerder ». « Bon, tu veux pas l'emmerder, on va te trouver la catégorie qui correspond à la machine à vendanger ». Ou alors le gars, il a un petit rendement, il veut rentrer à la machine à vendanger, mais s'il le rentre à la main, ça peut un moment donné compenser la surcharge, même faire un petit peu plus. Le gars, il dit : « bon, si c'est 20 ares, je peux te le rentrer à la main et si c'est un hectare et demi, je te le rentre à la machine ». Donc, oui, ça interfère sans arrêt sur leurs manières, sur les pratiques.*

Les viticulteurs perçoivent une transformation de leur relation à la cave. L'encadrement de leur travail change de nature, ce que soulignent les termes employés dans le récit. Les « visites » et leurs « rendez-vous » deviennent des « convocations » qui aboutissent à des « contrôles ».

*Avant, il y avait jamais de visite de la cave sur votre parcelle, vous étiez chez vous. Et maintenant, il y a entre deux et trois visites à différents moments de la saison, de la cave, sur vos parcelles. C'est des fois sur rendez-vous ou pas sur rendez-vous, ça dépend comment ça se présente. Là-bas, j'ai un portail avec une clôture, donc c'est systématiquement sur rendez-vous. Et puis ça dépend de l'organisation de la cave, quand arrive la période de l'été, ils prennent un ou deux stagiaires qui font par secteur, ils visitent des vignes. Donc, les gens sont convoqués ou pas, c'est suivant les affinités. Généralement, on essaie de convoquer le coopérateur sur place. Au début, les visites, le groupe de coopérateurs faisaient les visites d'autres coopérateurs. Ça a marché pendant deux ans. Et puis on s'est trouvé de moins en moins nombreux, ça nous prenait du temps et comme on n'est pas rémunéré, c'est tombé à l'eau. Et maintenant, c'est la cave qui prend des stagiaires ou du personnel pour faire faire les contrôles des vignes.*

C'est une transformation du statut du regard sur le travail qui s'opère. A celui bienveillant ou incitatif des pairs se substitue celui de contrôleurs.

*Avant, on venait pas te les contrôler les vignes, donc tu faisais ce que tu voulais. Maintenant, on te contrôle, donc tu fais gaffe. Si à une époque, tu avais de l'oïdium dans un coin, personne le voyait. Maintenant, le mec, il passe partout, il te dit : « là-bas, t'as de l'oïdium ».*

Le contrôle du travail du viticulteur est désormais aussi celui des opérateurs de l'aval. Négociants ou centrales d'achat viennent ainsi effectuer des contrôles sur les parcelles. Il s'agit de se rendre compte du « terrain », mais aussi de recueillir des éléments à un niveau plus fin que celui qui leur est fourni par la cave : là où apparaissent les manières de travailler et où elles peuvent être influencées, au travers du développement des prescriptions d'un cahier des charges.

*Les grandes centrales aussi viennent. C'est curieux parce que, quand ils viennent visiter la cave, ils regardent le niveau des audits et autres, dégustation. Ensuite, ils demandent à voir les vignes maintenant. Avant, uniquement l'administratif ça leur suffisait, les acheteurs. Maintenant, ils demandent à aller en balade dans les vignes pour voir un petit peu nos méthodes de travail. Ils sont intéressés de savoir nos méthodes de travail... Suivant les produits élaborés, quels sont pour nous les éléments importants sur lesquels on peut travailler ? Si les vignes sont labourées, désberbées en totalité ou pas. Et c'est un point très important pour les acheteurs, en fait. Pour eux, c'est tous les intrants, il y a moins de traitements, les produits utilisés. Donc, toutes nos fiches qu'on remplit pour les traitements, les délais, la récolte et tout ça. Tous ces éléments-là sont contrôlés par les acheteurs.*

## **Le planning de la taille**

La taille planifiée est une conséquence de la segmentation des apports de qualité lors de la vendange à la cave. C'est un régulateur de l'organisation du travail des parcelles.

*Il y a que la taille qui peut permettre, enfin je pense, qui peut réguler un petit peu les maturités parce que, après, les traitements se font en même temps. Il faut traiter à la même époque.*

Le planning de taille illustre que ce qui est sous cahier des charges est toujours contraint. Les décisions de travail échappent à ceux qui les exécutent. La distinction entre conception et réalisation y apparaît manifeste.

*Bon, ça râle un peu, mais c'est que superficiel, c'est bien rentrer dans les mœurs. C'est pas difficile de tailler à une période plutôt qu'à une autre. On a tellement de choix de vignes que, commencer par l'une ou par l'autre, pour nous, ça change pas grand-chose. C'est vrai.*

Le planning définit des butées temporelles distinguant les parcelles en deux catégories de qualités qui deviennent aussi des niveaux de priorité du travail et en conséquence de qualité du travail. Ainsi, les parcelles qui ne doivent pas être taillées en priorité le seront par défaut, lorsque le temps le permettra. S'opère ici au travers du planning une légitimation a posteriori d'une segmentation des qualités.

*Les trucs où on est cadrés, c'est les périodes de taille pour certaines segmentations, c'est-à-dire qu'on s'aperçoit qu'il faut... On oblige les gens à avoir taillé fin mars. Alors qu'avant : 15 avril, fin avril. Le problème, c'est qu'on ne pouvait pas fixer les dates, le décret n'imposait pas pour les vins doux naturels. Dès l'instant où tu rentres une récolte qui fait le degré mettable, on peut pas t'empêcher de tailler le 15 avril. Maintenant, pour être dans un cahier des charges, ils vont tailler le 30 mars. Donc, tu as un peu le feu au cul là, donc tu te gardes les vignes qui sont pas dans les cahiers des charges. Ça, il y a cet impératif de date qu'on n'avait pas avant, si ce n'est la gueule par rapport au voisin : « oh, elle est pas taillée », c'était tout.*

### **L'organisation des traitements**

Le cadrage autoritaire des traitements provient de trois sources. Après avoir été orientés par les échanges entre les viticulteurs par territoires, les traitements sont désormais organisés par un calendrier décliné opérationnellement par un planning en début de campagne. Les aléas sanitaires ponctuent ce planning d'avis qui constituent des obligations de traitement émises par les services de l'Etat (SRPV), les chambres d'agriculture ou les caves coopératives. Enfin, les cahiers des charges concernant des produits *haut de gamme* prescrivent généralement des modalités particulières de traitements. Calendrier, planning et avis visent à encadrer fortement les marges de manœuvre des viticulteurs, dans des situations considérées sur le modèle de la contagion spatiale, tandis que les cahiers des charges cherchent à les orienter dans le but de créer des produits pour lesquels l'usage plus modéré des pesticides peut être une valeur ajoutée.

*Dans le calendrier, c'est : « voilà, la végétation a démarré fin avril ou le 30 avril ou le 25 avril, donc positionnez le premier traitement anti-oïdium sur les Grenache dans 15 jours ; les Carignan, démarrez de suite ». Et ensuite, le calendrier est établi pour toute la saison. Et s'il y a un problème de météo ou autres, qu'on s'aperçoit qu'il y a une attaque plus virulente d'oïdium sur un secteur ou un autre, la cave nous envoie un avis ou c'est affiché, en disant : « dans tel secteur, il y a des problèmes, maintenez les cadences, ou les rapprochez-les ». Il y a un calendrier, le produit a une protection de 14 jours, on sait que dans 14 jours, on fera le traitement suivant. L'anti-oïdium, c'est vraiment systématique. On peut faire le calendrier en début de saison, je veux dire à deux jours près, il changera pas... On va pas dire : « bon, je vais attendre 20 jours ou 25 jours » parce qu'ensuite il va falloir faire deux traitements de rattrapage, donc économiquement, on ne gagnera rien. Donc, il vaut mieux se tenir aux cadences. Si mettons, on arrive au mois de fin juin, juillet, les raisins sont sains, il y a pas de trace d'oïdium, on peut arrêter le traitement. On sait que l'oïdium, il va pas débarquer du ciel au mois de juillet... Sur le calendrier de la cave aussi : « dès floraison, arrêtez sur tel cépage, tel cépage et le maintenir sur tel autre et tel autre ».*

Le cadrage du planning des traitements est complété par celui plus circonstanciel des avis. Ceux-ci constituent des prescriptions impératives pour les viticulteurs, qui réorganisent à court terme leurs traitements. C'est notamment le cas des traitements contre l'eudémis lorsqu'ils sont gérés par les Chambres d'Agriculture.

*Je prends l'eudémis parce que c'est une date clé chaque fois, c'est de tel jour à tel jour, il faut qu'ils traitent. En quatre ou cinq jours, il faut que tout soit traité sur la première, la seconde, la troisième génération. Là, ça dépend de la Chambre d'Agriculture qui envoie les avis d'eudémis parce qu'ils mettent des pièges pour savoir quelle époque et quelle*

*zone ça va tomber... On n'est pas à exiger la date du traitement ; on propose même pas de planning. Mais ils sont obligés de traiter. Si au mois d'août, ils veulent rentrer du raisin sain, je vois pas comment faire autrement.*

Dans d'autres cas, ce sont les caves qui gèrent ces traitements, en s'appuyant sur un réseau de pièges et de surveillance sur son territoire. Ce qui permet une adaptation plus précise au niveau d'infestation de ces petits papillons qui perforent les grains de raisin.

*A la cave, il y a Robert qui met des pièges dans différentes zones... Dans les zones où il y a de l'Endémis, de voir sur les piègeages qui déclenchent les zones de traitements... C'est un contrôle tous les jours. Tant qu'il n'y a pas de papillons pris, il y a pas de soucis. Ensuite, dès que les papillons commencent à se faire prendre, il les pointe au fur et à mesure. Et quand on arrive au seuil maximum, on se dit : pendant telle période, les papillons ont volé au maximum, donc on sait que, dix jours après, il faut faire les premiers traitements.*

Enfin, certains cahier des charges définissent les traitements qui doivent être effectués sur les parcelles selon leur position dans la segmentation des qualités construites. Ainsi, pour certaines parcelles, les modalités du désherbage, dans le cadre d'un objectif de réduction de l'usage des pesticides, sont-ils définis selon leur aptitude au labour.

*Au niveau des labours. Celles qui sont faisables ou pas faisables, suivant que c'est en coteaux ou pas. Donc, il y a des vignes qui seront labourées systématiquement et d'autres c'est pas faisable, donc elles seront encore désherbées en totalité. D'autres qui ne sont labourées que sur le milieu et désherbées. Toutes les options sont possibles en fait, suivant la situation de la vigne.*

L'organisation des traitements, parce qu'elle concerne des cépages et des *qualités* multiples, a aussi pour effet de dé-coordonner les travaux des viticulteurs de la cave. En opérant un déphasage temporel des manières de travailler, elle contribue à limiter leurs échanges, laissant les viticulteurs seuls pour opérer.

*Sur la même commune, on a 10 cépages différents. Les Grenaches vont démarrer une semaine après les Carignan. Donc, vous allez avoir tous les jours des gens qui traitent, suivant les cépages, suivant leur planning. Une fois que chacun a démarré son planning, ensuite tout le monde est régulier sur son planning, mais on n'est pas en phase avec le voisin. Tout le monde démarre plus ou moins à une semaine près quand même à la même date. Mais il y a des gens qui estiment, la cave dit : « il faut démarrer pour le Carignan, tel jour », le gars qui se dit : tel jour, j'ai pas le temps, je peux pas, je vais démarrer 8 jours après. Et il va être décalé par rapport à tous les autres.*

### **Contrôle et usage des pulvérisateurs**

Plus concrètement au niveau des traitements, les textes comme des cahiers des charges cherchent à orienter le choix des matériels. Car les performances influencent notablement des surconsommations et des surcroûts de résidus de pesticides. Dès le début des années 1990, les conseillers machinisme des chambres d'agriculture ou des fédérations départementales de CUMA ont proposé des diagnostics de pulvérisateurs. Souvent ce sont des agriculteurs travaillant en groupes techniques, au sein de CETA ou GDA, qui ont sollicité des diagnostics volontaires. Ces groupes d'agriculteurs construisaient des prescriptions de réduction des phytosanitaires, en réduisant les doses et/ou en espaçant les traitements. Dans les deux cas il était nécessaire d'avoir des garanties sur la qualité de la pulvérisation pour garantir la qualité finale du raisin.

*Dans les années 1980 nous avons commencé à faire des réglages de pulvérisation avec le GDA, donc dès la première journée où il y a eu ces journées de réglage des pulvérisateurs, nous avons participé, mais cela n'était pas une obligation, ni une norme. On savait que la pulvérisation devait avoir telle finesse, on mettait des papiers hydro-sensibles dans la vigne et on réglait au mieux le pulvérisateur.*

En parallèle les coopératives constataient que, dans certains cas, le manque de qualité à la livraison était imputable à des échecs de protection de la vigne que l'on pouvait expliquer par une mauvaise qualité de la répartition des produits phytosanitaires.

*Quand on a lancé il y a 10 ans les contrôles pulvé, le vigneron de base nous a traité de fous, en disant : je sais traiter, je sais ce que je fais. Résultat des courses, quand on est arrivé ici, devant la cave coopérative, tous les pulvérisateurs étaient mal réglés...*

Dans la même période, nos voisins allemands, hollandais et belges rendaient ces contrôles obligatoires. C'est donc assez naturellement que les cahiers des charges ont repris cette contrainte du diagnostic des pulvérisateurs, car dans le cadre des CTE, cette clause avait déjà été approuvée par la profession agricole dans de nombreux départements. Ces diagnostics, volontaires dans les années 90, et maintenant imposés par certains cahiers des charges, sont l'occasion de débattre techniquement de la qualité de la pulvérisation. Comme beaucoup de viticulteurs apprécient le machinisme, l'échange autour du matériel fait oublier la contrainte.

*Toi, tu t'attendais qu'il y ait un déséquilibre dans l'autre sens et son distributeur lui a monté les pastilles à l'inverse par rapport à ce que tu aurais pensé et apparemment c'était pas terrible... Moi je mets dans l'autre sens. Je me vois lui dire : tu peux réduire d'un tiers tes doses... Maintenant c'est à lui à prendre ses responsabilités.*

Sur le terrain, les techniciens des Chambres d'Agriculture qui participent aux opérations périodiques de réglages de pulvérisateurs sont parfois surpris des écarts de débits constatés sur un même appareil<sup>17</sup>. D'une buse à l'autre, le débit peut varier de 1 à 3. Lors de telles opérations, l'observateur est aussi étonné par l'importance des résidus contenus dans les appareils, qui se traduisent par la coloration des éprouvettes de contrôle<sup>18</sup>. Les techniciens eux-mêmes sont à chaque fois surpris des résultats observés.

*On a réglé les appareils, il n'y avait pas un appareil qui avait le bon débit, pas un. On a vu de tout. En peu de temps, tout le monde s'est bien réglé... Je pense qu'on n'a pas de pulvérisateur de moins de 5 ans parce que les gens ont vu qu'on n'arrivait pas à faire de la précision, on n'arrivait pas à bien pulvériser.*

C'est pourquoi les caves préconisent généralement d'effectuer un contrôle périodique des pulvérisateurs.

*Deux ou trois ans, c'est bien. Ça permet, si entre-temps on a changé de tracteur, de contrôler les vitesses de rotation de prise de force. Parce que le gars qui vient, il contrôle, il étalonne, parce que c'est bien beau les données de constructeur, mais des fois, c'est pas hyper précis. En faisant l'étalonnage sur place, ça permet de confirmer nos doses à l'hectare et nos réglages aussi. Et moi, je suis entre 130 et 133 litres à l'hectare et c'est tout le temps pareil. Si, au bout d'une parcelle, je suis pas dans les clous, c'est qu'il y a un os. Les pastilles, elles s'usent peu à peu, en fait. On s'en aperçoit pas. Et en fait, on se trouve avec les volumes qui se mettent à augmenter insidieusement. Ça se fait très lentement... Si j'étais à 128 et si je suis à 130, je me dis : maintenant, il me faut 130 litres d'eau, donc je mets le produit en question et je me prends pas la tête de changer les buses, enfin les pastilles. Et ça permet de changer les pastilles que tous les trois ou quatre ans. C'est un système empirique, on va dire.*

Au dire des techniciens, le déséquilibre avéré du réglage des appareils est aussi un argument utilisé par les vendeurs de produits pour justifier des niveaux de prescriptions manifestement exagérés.

*J'ai un copain (vendeur de produits phyto) qui m'a dit : quand même, on a conscience qu'il y a des agriculteurs qui sont déréglés à 30 % ; donc je veux être sûr que ça brûle pas et si ça va brûler à triple croisements, avoir une trace, donc je suis à 130 x 3, faut pas que ça brûle à 4, donc je veux pas l'homologuer à 100 et par contre, je veux qu'il soit efficace sur 70. Ca, il me l'a dit très clairement parce qu'on sait que la plupart des pulvés sont mal réglés et qu'aujourd'hui ça coûte tellement cher en termes d'image. « Ce produit-là n'a pas marché chez nous », le jour où il y en a un qui dit ça à la coopérative, le mec est mort, le mec a perdu sa part de marché.*

Mais le réglage des appareils n'est pas un gage d'efficacité des traitements. Certains contextes rendent problématique l'applicabilité de certains textes. Ainsi, au pays des éoliennes, ne traiter que lorsque le vent est faible est parfois une gageure.

*On va avoir un souci parce que la nouvelle réglementation qui interdit de traiter avec du vent de plus de 15 km/heure il me semble, aujourd'hui, là, on est à 40 ou à 50, je sais pas comment on va faire. On a du vent très souvent, alors là, on va avoir des problèmes pour traiter dans les règles par rapport à la réglementation. On n'en a pas encore beaucoup parlé, mais là, ça va être d'actualité à la prochaine réunion. Déjà, entre nous, on commence à parler, savoir si on pourrait pas mettre des panneaux récupérateurs. Mais ça devient très compliqué à gérer. On ne peut faire que deux rangées à la fois.*

<sup>17</sup> Lors d'une opération de réglage à laquelle nous assistions, les techniciens de contrôle ont constaté qu'un pulvérisateur acheté d'occasion avait plusieurs pastilles de buses montées à l'envers...

<sup>18</sup> Peut-être plus encore lorsqu'un viticulteur prétend déboucher une pastille de buse en la démontant à main nue et en soufflant sur son orifice ; ce qui semble dénoter une pratique usuelle...

*Là, on arrive à en faire trois, donc ça va faire un tiers de temps en plus. Avec les panneaux, c'est pas gagné apparemment.*

Autour de telles vérifications, le conseiller peut faire passer des messages techniques et des consignes de réglage qui auraient dû être fournies lors de la livraison et la mise en route. Même si le viticulteur a reçu une formation et un manuel, il n'a pas toujours tout retenu. Les conseillers rencontrés sur les journées de diagnostics expliquent comment, à partir des résultats du contrôle, ils essaient d'expliquer que le traitement tous les 4 rangs ne peut pas être efficace quand la vigne est en pleine végétation. Ils préconisent alors un traitement tous les 2 rangs, en proposant une autre vitesse et un autre réglage. Ce qui génère des surcoûts.

Les viticulteurs améliorent également leur matériel. C'est ainsi que les groupes les plus impliqués, ceux qui cherchent une pulvérisation efficace pour pouvoir réduire la dose et augmenter l'intervalle de temps entre deux traitements, profitent de ces journées pour organiser une réunion technique avec le conseiller machinisme. C'est l'occasion de parler des innovations techniques qui permettent de gagner en efficacité et de réduire les impacts environnementaux. On constate que les viticulteurs impliqués dans une démarche qualité - certification sur des cahiers des charges ou qualification agriculture raisonnée - ont généralement renouvelé ou amélioré récemment leurs pulvérisateurs. En effet, certains modèles de pulvérisateurs anciens sont difficiles, voire impossibles, à régler pour obtenir une bonne répartition dans la végétation. Les viticulteurs qui observent minutieusement leurs parcelles constatent que certaines années, sur certains rangs, les fruits sont touchés par des maladies comme le botrytis ou attaque du vers de la grappe. Cela montre que l'application de produits n'atteint pas toujours la cible.

*Avec le matériel que l'on avait c'était sur les deux demi-faces que l'on avait du côté du tracteur, que l'on faisait la bonne face, et l'on pouvait adapter un canon de l'autre côté qui allait faire la demi-face de la deuxième rangée. Seulement le traitement qui était fait sur l'autre demi-face n'était pas toujours régulier. Il vaut mieux traiter les deux faces de la rangée que l'on a à côté. Donc je passais toutes mes rangées en raisin de table pour faire réellement du traitement face par face. Mais cela nécessite un temps énorme, surtout si l'on veut que cela pénètre comme il faut.*

Depuis quelques années, les fabricants de matériel proposent des équipements de pulvérisateurs pour faire du traitement face par face. La qualité d'application et la protection sont sensiblement améliorées même quand le risque d'une dose réduite est pris. Toutefois ce matériel n'est pas facile à utiliser.

*Depuis cette année j'ai un matériel face par face, mais ce n'est pas à la portée de tout le monde d'utiliser ce type de matériel. Ici, nous ne sommes pas en grandes cultures, nous avons beaucoup de coteaux, de petites parcelles avec des talus, des arbres, avec des rangées qui ne sont pas forcément régulières, en largeur oui, mais on peut avoir un début de parcelle en terrain plat et sur le milieu un coteau d'un côté, et sur l'autre côté le coteau inversé. Il faut en permanence régler l'orientation de la pulvérisation. Donc cela devient technique d'utiliser ce type de matériel. On ne peut pas dire aux gens de s'équiper de matériel face par face.*

La pulvérisation est efficace, mais le chauffeur a besoin de beaucoup plus d'attention. C'est pourquoi, plus récemment, des constructeurs proposent du « face par face par le haut ». Si la pulvérisation est moins précise, surtout pour un traitement de la grappe, elle est plus acceptable en termes de stress pour le chauffeur. Dans de telles conditions, certains viticulteurs modifient eux-mêmes leur matériel, s'inscrivant dans l'histoire longue de l'inventivité technique agricole<sup>19</sup>. Ici encore, ce qui guide les pratiques est plus à rechercher dans l'efficacité et la quête techniques ou la réduction des coûts, que dans la mise en œuvre d'une prescription.

*C'est bien beau, mon produit est valable 14 jours, si le quatorzième jour, comme aujourd'hui il doit faire 40 à l'heure, que ça dure trois ou quatre jours, comment vous faites ? Il y a deux solutions, soit on attend, mais si la météo annonce six jours de vent, là, vous craquez, donc vous y allez et au lieu de passer toutes les trois rangées, vous passez que toutes les deux, de manière à être sûr que le produit atteigne la souche... On passe et moi, j'ai rallongé les bras du pulvé, je les*

---

<sup>19</sup> En témoigne la section « agriculture » du concours Lépine...

*ai rallongés de 50 cm chacun pour m'approcher plus du feuillage parce que, dès qu'il y a un vent à plus de 30 km/heure, le produit, vous avez du mal, il arrive pas à 40 cm de la souche. Donc obligé de rallonger les bras pour vraiment toucher la souche, même avec du vent. C'est des modifications sur un pulvé qui, au départ, était neuf.*

Au-delà de la précision, il s'agit de protéger le viticulteur qui traite. Selon le code du travail, les pulvérisateurs vendus depuis 1995 reçoivent des équipements qui réduisent les risques pour l'utilisateur. Dans le cadre de la normalisation, les fabricants et les prescripteurs ont voulu aller au-delà d'une norme européenne sur la sécurité (EN 907). Il s'agit également de limiter les impacts sur l'environnement. C'est ainsi qu'a été validée dès 1997, une norme dite « environnement » (EN 12761) qui définit un certain nombre d'équipements permettant de limiter l'impact des phytosanitaires sur l'environnement. Les dérapages à ce propos soulèvent l'opprobre des viticulteurs impliqués dans les démarches collectives telles que Terra Vitis ou la qualification Agriculture Raisonnée.

*Par contre, quelque chose que j'accepte pas, même s'il n'y avait pas d'obligation, pour moi et pour l'environnement, je ne supporte pas de voir des aires de lavage bleu. ... C'est un truc, je trouve ça dégoûtant, des gens qui laissent des bidons sur les aires de lavage à moitié rincé, en se disant que quelqu'un d'autre va les ramasser et les jeter. Là, ils sont pas au point encore.*

Leurs pulvérisateurs sont équipés d'une cuve de rinçage, qui permet de bénéficier d'eau claire pour rincer immédiatement la cuve avant de quitter la parcelle. Certains évoquent la perte de temps après une longue journée de travail, mais d'autres se sont volontiers pliés à la procédure.

*Celui qui dit ça, je le comprends pas... Moi j'ai une cuve de rinçage et c'est pas compliqué. Quand c'est vide, tu descends de ton tracteur et, en général, quand ça arrive, on n'a plus de produits. Je m'arrête, je sors du tracteur, j'ai une vanne à tourner, comme tous les appareils maintenant, et on continue notre rangée. C'est pas sorcier et c'est propre. Ça ne rince pas que la cuve, ça rince tout le circuit, de la pompe jusque dans les tuyaux et comme le tuyau est transparent, on le voit, on voit le produit.*

A l'opposé, ceux qui sont équipés reconnaissent l'intérêt de ce rinçage pour prévenir des soucis de bouchage. En effet, les produits peuvent redéposer dans les tuyaux : en particulier en période de grosses chaleurs, des grumeaux se constituent qui risquent d'obstruer les buses lors de l'utilisation suivante. L'utilisateur a alors, par expérience, conscience du temps qu'il perdra la fois suivante et reconnaît l'intérêt du rinçage immédiat.

*(Vous le faites pour être moins embêté ou vous le faites avec une vision environnement ?). On le fait avec les deux, je pense. Quand on sulfate et qu'on est pressé, qu'on a fait 15 heures de travail, il nous tarde quand même de rentrer chez soi. On se dit : il faut le faire parce que c'est logique. Déjà même qu'on n'avait pas ce genre d'appareil, je n'ai jamais laissé la cuve sale avec du produit dedans, ça m'est jamais arrivé... Donc c'est pour l'environnement, mais il y a les deux. Moi, pour moi, à la base, c'est quand même du point de vue pratique parce qu'après quand il est bouché, il est bouché... et ma foi on fait d'une pierre deux coups.*

La cuve de rinçage définit une autre organisation de chantier, mais elle apporte aussi un autre regard sur la gestion du fond de cuve qui représente un risque potentiel de pollution conséquent, s'il est ramené au site de remplissage pour être laissé à l'écoulement vers le milieu naturel. Les collègues qui ne pratiquent pas le rinçage à la parcelle sont ainsi de plus en plus fréquemment montrés du doigt.

*Il y en a, ils arrivent sur l'aire de lavage, ils défont et ils le laissent couler. C'est dommage que vous ne vous soyez pas arrêté à P... Vous auriez vu !*

La gestion des fonds de cuve de pulvérisation est encadrée depuis décembre 2006. Le rinçage à la parcelle est reconnu, à défaut, la station de lavage doit être équipée pour confiner les effluents en vue d'un traitement spécifique et onéreux. Les précurseurs dans les démarches de réduction des pesticides semblent prêts à aborder cette nouvelle réglementation avec sérénité, sans la considérer comme une contrainte insurmontable car c'est aussi pour eux une nouvelle norme du travail bien fait. Dans cette perspective, les viticulteurs engagés dans des cahiers des charges endogènes ont généralement changé leur matériel de pulvérisation.

*Donc on a réglé les appareils, il n'y avait pas un appareil qui avait le bon débit, pas un. On a vu de tout. En peu de temps, tout le monde s'est bien réglé et bien souvent, les concessionnaires sont passés par là. Je pense qu'on n'a pas de pulvérisateur de moins de 5 ans parce que les gens ont vu qu'on n'arrivait pas à faire de la précision, on n'arrivait pas à bien pulvériser. C'est vrai qu'on les a incités à investir.*

La prise de risques sur la réduction de doses et la diminution du nombre de traitements nécessitait de réussir les applications. Quand l'économie en coûts de phytosanitaires est significative, elle peut justifier l'investissement dans un matériel performant. C'est aussi pourquoi des mesures incitatives sont prévues.

*On a eu de la chance, on a monté un CTE et tout le monde y est allé. A 90 %, tout le monde est allé faire un CTE, sauf ceux qui avaient 55 ans parce qu'ils n'y avaient pas droit. Mais en gros, tout le monde y est allé. Ça leur a permis de récupérer un peu d'argent pour des investissements et en même temps pour des bonnes pratiques. Je pense qu'aujourd'hui la grosse erreur des pouvoirs publics, c'est d'avoir enlevé les bonnes pratiques agricoles. Il faut qu'il y ait une carotte quelque part et, après, les gens quand ils se prennent au jeu, ça marche. Mais il faut un départ.*

Le travail de pulvérisation est en pleine évolution. On retrouve dans d'autres secteurs en France comme dans d'autres pays d'Europe une évolution semblable : d'une technicité ordinaire et banalisée, il est passé au statut d'exemple d'une technicité affirmée et reconnue, gage d'une protection de qualité. La viticulture avait un retard sur les autres secteurs agricoles dans cette évolution, car le matériel était renouvelé moins souvent, mais chez les viticulteurs considérés par leurs pairs comme des référents techniques, le travail de pulvérisation a retrouvé un statut distingué. En témoigne le fait que, dans les exploitations employant des salariés, le chef d'entreprise veut garder la maîtrise de cette phase du processus de production en utilisant lui-même le matériel. Alors qu'avant il confiait « ce sale boulot » à un salarié. Si l'utilisation du pulvérisateur est mieux valorisée, on peut penser que le parc de ces machines se renouvellera avec une poursuite de la montée en gamme.

### **13 La prescription d'écriture des cahiers des charges : d'abord un contrôle**

Les cahiers des charges en viticulture fonctionnent sur le principe de l'ISO 9000 : ils postulent que l'amélioration de la qualité passe par la transcription des manières de travailler (Cochoy et al., 1998)<sup>20</sup>. Dès lors, la traçabilité repose sur la collecte des données par la coopérative, ce qui lui permet de gérer une diversité de qualités, de les faire évoluer (accentuer la segmentation), de les proposer et de les négocier avec l'aval du marché (négociants, distributeurs...). Il s'agit d'un outil d'aide à la décision pour la coopérative. Qu'en est-il du point de vue des viticulteurs ? En distinguant les prescriptions selon les parcelles et les individus, l'écrit des pratiques limite la pertinence des échanges techniques et au-delà l'influence des relations de sociabilité adossées à l'oralité dans ces échanges. Le plus souvent, il désolidarise les relations de travail en modifiant la construction sociale des manières de travailler. C'est pourquoi la traçabilité mobilise les récriminations. Certes, la contrainte d'écriture est invoquée, pourtant les entretiens et l'observation des pratiques montrent aisément que les viticulteurs ont toujours utilisé abondamment l'écriture autant comme outil de mémoire des actions et des expériences que de prévision et d'aide à la décision. Mais la traçabilité, qui passe par l'écriture, est ici vue plutôt comme un outil de contrôle des pratiques que comme un guide pour leur réalisation.

*Les vieux écrivaient au dos du portail de la cave... Disons qu'on écrit tout ce qu'on fait... Disons que souvent quand on a une situation critique, on se réfère toujours à une année en voyant ce qu'on a fait. C'est vrai que de l'avoir écrit, ça*

---

<sup>20</sup> Cochoy F., Gareil J. P., Terssac G., de, 1998. Comment l'écrit travaille l'organisation : le cas des normes ISO 9000. Revue Française de Sociologie, 39 (4), pp. 673-699.

*nous permet d'y revenir, de voir le résultat... Sur le risque, quand on a connu un risque mildiou ou autres, on va toujours à la référence d'une année pour voir comment ça a fini. Mais on ne peut pas dire qu'on s'en serve systématiquement. C'est parce qu'on se dit : telle année, on a fait ça, ça a marché, pas marché.*

Destinée à des usages distincts, la mémoire du travail se retranscrit désormais sous deux formes - le carnet et l'enregistrement sur des supports transmissibles - dont le degré de formalisation marque la distance à la prescription. Le carnet est un écrit pour soi : un outil d'aide. Tandis que les fiches sont des écrits pour d'autres : des écrits de contrôle du travail.

*Si on veut, on peut tricher, on va oublier de marquer un traitement parce qu'il était pas justifié par un bulletin. Donc ça fait peur, donc on se dit : « je le fais, je le marque pas. »... D'habitude, il faisait un systématique. Il me dit : « j'ai pas eu trop de résultats depuis 2 ou 3 ans, j'ai envie de rajouter un... ». Je lui dis : « tu peux, t'es pas en charte, normalement tu n'as pas le droit, tu as un produit, tu n'as pas besoin d'en rajouter un second. » Il fait comme si. Il me dit : « je vais pas l'écrire ». Je lui dis : « tu peux l'écrire, personne n'ira te voir. » Mais quelque part, peut-être que j'aurais fait comme lui aussi. Mais là, il aurait eu ce carcan, il aurait fallu qu'il fasse un choix. Bon, c'est pas un grand écart, mais c'est toujours la crainte de faire un écart. L'écrit, ça peut être un plus pour certains, le fait de retranscrire. Ils écrivent sur un cahier ce qu'ils ont fait ou sur la porte de leur hangar, ils ont un calendrier : « tel jour, j'ai fait tel vigna, tel produit », pas forcément les kg exacts, mais les traitements ils les marquent. C'est le reporter sur un truc et ensuite qui sera contrôlé un an sur deux ou un an sur trois. C'est la question du contrôle... Parce qu'il y a des gens qui ont perdu leur agrément. Ils avaient un produit désberbant qui n'était pas autorisé sur une vigne, qu'il avait écrit.*

La réticence supposée ou affichée des viticulteurs face à l'écrit est d'abord une résistance à son usage comme outil de contrôle voire de sanction.

*Ils aiment écrire comme ils veulent aussi. Là, on va leur mettre à peu près tous le même cadre. Ils disent : « c'est pas pratique, c'est un grand truc, on peut pas l'amener, moi j'ai un petit carnet. » Ils le sortent comme excuse mais on leur demande de rentrer ça sur la bécane. Maintenant le gars qui a traité, le soir, ça lui ait facile de : « j'ai fait telle vigne, là j'ai eu un problème. » C'est vite écrit. Mais combien on en trouve dans les gens connus ici à la conduite raisonnée ? On fait comme si. Il y en a qui ne veulent pas écrire toujours. On va s'amuser à voir : « vous en êtes où ? » « J'ai pas marqué mes deux traitements. » Je dis : « pourquoi tu les as pas marqués ? » « J'ai plus pensé. » Je dis : « oui, mais si tu as un problème, tu vas pas te souvenir. » « Oui, c'est vrai. » Il n'y a pas ce truc. Ils auront marqué, oui. Ils auront marqué. Je connais pas de viticulteurs qui ne marquent pas leur traitement. Comme ils ont beaucoup de vignes dispersées... Ils en ont aux quatre coins de la commune, des fois sur deux communes. Ils ne finissent pas un tour parce qu'ils ont eu un problème, le vent s'est levé, ils n'ont pas pu continuer, ils sont revenus deux jours après. Mais ils marquent. Il doit y en avoir, mais rares, qui ne marquent pas, mais à leur manière. Quand on fait les bilans, même en deuxième année de formation, il est vierge le truc que je leur ai donné en début d'année.*

S'ils concernent les pratiques d'usage des pesticides, les cahiers des charges, qui se mettent plus largement en place dans les caves sous la pression des metteurs en marché, ne visent pas à en modérer l'usage mais plutôt à le contrôler. L'exigence de traçabilité est d'abord un moyen permettant d'attribuer une éventuelle responsabilité à l'auteur d'usages hors normes.

*Un cahier des charges... Assez souvent, ça se limite encore par une traçabilité, c'est-à-dire il faut écrire et transmettre ce qu'on a fait comme interventions au vignoble. C'est le minimum. Quelqu'un comme Carrefour, il veut être sûr de pouvoir se retourner en amont s'il y a des problèmes, donc on va lui dire : « on va vous livrer des vins qui viennent de raisins qui ont été traités comme ça, comme ça ». C'est déjà la base, ça. Ça commence à être l'enregistrement des pratiques, des doses, des périodes par rapport aux délais avant récolte aussi. Si le gars triche et qu'il enregistre, on va retrouver ça. Et puis il y a certains distributeurs qui vont plus loin dans leurs exigences et là on va vers des pratiques plus raisonnées. C'est pas encore une demande très répandue. La demande répandue, c'est la traçabilité qu'ils ont demandée avant qu'elle soit obligatoire.*

Quand des cahiers des charges impliquent une traçabilité des pesticides utilisés, les caves mettent en place des outils de recueil et de contrôle du travail. Pour obtenir un raisin homogène par cuvée et fournir au client la traçabilité réclamée, il s'agit de contrôler les traitements de chaque viticulteur par l'enregistrement d'un écrit spécifique. Alors, les traitements peuvent aussi être positionnés plus précisément.

*Là, ça commence tout juste. Là, c'est la fiche de traitements de la cave... Avant non, on devait continuer tous les traitements jusqu'au bout sur tous les cépages. Là, il commence à y avoir une ligne, en disant : voilà, on peut s'arrêter sur tel cépage.*



Les exigences des cahiers des charges ont transformé les manières d'écrire le travail. Le carnet, toujours en poche, où se mêlaient écrits de réalisations techniques et observations multiples, a été remplacé par une « fiche » préformatée qui laisse peu de place à l'initiative. Surtout, on est passé d'un écrit pour soi à un écrit pour d'autres. Cet écrit, parce que public, se transforme en instrument de contrôle du travail. Sur la fiche, le nom du lieu est remplacé par un repère chiffré qui en érode et en transforme le sens. Le repère chiffré est destiné au gestionnaire de la cave tandis que le lieu-dit s'inscrit dans l'expérience du travail du viticulteur. Les fiches cherchent à standardiser les manières de faire des viticulteurs autant qu'à rendre compte du travail effectué. Ainsi, l'écriture du travail devient un outil de son contrôle : en devenant une preuve, elle permet d'attribuer une éventuelle responsabilité. (Fraenkel, 2005)<sup>21</sup>. Avec les fiches, le langage du travail est formaté : un lexique, une syntaxe, un style. Et de ce formatage émerge une autre représentation du travail : sous l'apparence de la description réduite à l'écriture est proposé une nouvelle conception du travail, une nouvelle prescription<sup>22</sup>.

*Il y a de plus en plus de contraintes au niveau administratif. Suivi, désherbage, la technique est la même, une fiche, date de désherbage, produits utilisés, doses utilisées, conditions météo. La flore contre laquelle on lutte, quel est plus ou moins de pourcentage d'occupation du sol par la végétation. Donc ça fait passer des heures à remplir des fiches. Avant, on avait un seul et unique cahier où on pointait tous les jours les travaux qu'on faisait, ça s'arrêtait là. Là, maintenant, après chaque opération, il faut penser à prendre la fiche adéquate pour noter qu'on a fait tel désherbage sur telle parcelle. Chaque parcelle a un numéro au niveau de la cave, de manière à retrouver de suite telle parcelle qu'on a fait, plutôt que de citer le lieu-dit ou autres. C'est soit à la parcelle ou par unité culturale, on arrive à réunir 8, 10 ou 12 parcelles à partir du moment où elles sont sur un même site ou un même secteur. Donc, tous les traitements, c'est systématiquement remplissage de fiches. Et ça, ça se faisait pas du tout avant. Moi, j'ai connu la période où la cave demandait rien à personne.*

Dans la perspective de la cognition distribuée, le cahier des charges apparaît comme un outil cognitif, une ressource pour travailler. Ainsi cherche-t-il à se substituer aux collectifs pour guider le viticulteur, mais aussi pour relier leurs activités techniques dans un univers qu'il a socialement délié. La dynamique du cahier des charges cherche à extraire des manières de faire et des expériences du travail pour les formaliser. L'écriture du travail veut produire un référentiel des pratiques qui vise une segmentation des qualités du produit et, d'autre part, un cadrage standardisé du travail tenant compte de cette segmentation. Le travail est individualisé, décollectivisé, désolidarisé, délié. Ce projet devient possible, ou du moins imaginable, quand le cahier des charges est censé assurer le lien. La formalisation des manières de faire au travers de l'écrit est autant un outil de connaissance que de jugement pour le viticulteur. Son écrit le juge. L'écriture du travail introduit à un processus d'évaluation, d'ajustement et de réorganisation : réévaluation des résultats et des objectifs, nouvelles segmentations... On entre dans une perspective d'outil de gestion visant à obtenir des performances. Le cahier des charges peut servir de base à un outil de gestion. La fourniture des résultats techniques au viticulteur, selon les parcelles et par comparaison avec ses pairs, l'incite à faire évoluer ses manières de travailler. Dès lors, le cahier des charges devient un outil qui oriente la performance technique en l'individualisant.

*L'indice, depuis deux ans, on l'a en fin de vendange et on sait où on se trouve par rapport à la moyenne de la cave. On sait où on en est par rapport aux autres collègues. (quand tu vas venir ici avec tes tickets, enfin quand on va regarder et analyser les vendanges, lui, je vais lui dire : « c'est bon » ou « ça va pas ». Et puis il y a des mecs, ça va pas du tout et déjà, on leur dit au moment des apports. Et ça fait deux ans que ça s'est bien amélioré (technicien))... Grâce à ça, les gens traitent un petit peu mieux. Ils s'impliquent un peu plus.*

Et, en effet, les raisonnements des viticulteurs reposent désormais sur la comparaison d'indices chiffrés se substituant aux critères anciens, adossés au regard des manières de faire,

<sup>21</sup> Fraenkel, B., 2005. La résistible ascension de l'écrit au travail. In : Borzeix A., Fraenkel B., Langage et travail. Communication, cognition, action. CNRS Editions, Paris, pp. 113-142

<sup>22</sup> Bourdieu P., 1982. Ce que parler veut dire. Paris : Fayard.

aux résultats visibles du travail comme aux réputations. Comme dans le sport, les critères chiffrés dessinent la figure d'une compétition renouvelée, dans laquelle les performances du viticulteur prennent le pas sur les positions transmises tout en masquant les expériences du travail (Ehrenberg, 1991)<sup>23</sup>.

*On a aussi les degrés et les moyennes sur la cave. Ça nous permet, sur une autre fiche, de voir où est-ce qu'on est au niveau de l'exploitation, si on est dans les clous ou pas, par rapport à la moyenne de la cave.*

Pour le viticulteur, le cahier des charges est perçu comme un outil de contrôle de son travail. C'est une mise en visibilité de son travail pour des individus (technicien de la coopérative, technicien d'organisme certificateur) ou des organisations (cave coopérative qui définit la segmentation de ses apports et les bases de sa rémunération) qui ont autorité sur lui. Dans ce contexte de surveillance du travail, le viticulteur anticipe le contrôle futur dans son écriture quotidienne. Ce qui importe est l'imputation éventuelle de responsabilité en cas de problème, plutôt que le contenu qualitatif du produit. C'est pourquoi le viticulteur n'écrit pas ce qu'il fait, mais ce qu'il est censé faire. Malgré l'histoire sociale de la coopération, les viticulteurs ont une culture professionnelle de travailleurs indépendants. Elle se traduit notamment par une éventuelle transgression des prescriptions et des règles (du marché, des textes réglementaires...), conçues comme autant de contraintes limitant leur liberté d'agir.

La rémunération différenciée se met en place dans les caves coopératives. Elle se construit sur l'élaboration de lots distincts permettant de produire des vins de cépages et s'accompagne de cahiers des charges. Ceux-ci ont surtout vocation à garantir la qualité du vin qui passe par une qualité du raisin livré - moins de raisin pourri - par une vigne bien protégée contre les maladies. Pour les viticulteurs cet encadrement est généralement perçu comme un contrôle, au moins par l'obligation d'enregistrer toutes les opérations, voire par un contrôle inopiné dans les parcelles. On est passé d'un écrit pour soi à un écrit pour d'autres.

Ces cahiers de charge standardisent les manières de travailler, élaborés sur une base souvent nationale car imposée par les centrales d'achat, mais parfois ils adaptent leur prescription au territoire d'une coopérative, ou du moins selon les cépages. Pour la protection contre les maladies, la recommandation ne tient généralement pas compte de la particularité de certaines parcelles - type de sols, micro climat dans une zone spécifique, âge et vigueur de la vigne - ni des capacités techniques du matériel du viticulteur. Dans ce cas, le cahier des charges ne participe pas activement à la réduction de l'usage des pesticides mais s'assure d'une bonne utilisation de ses produits par la majorité des viticulteurs, ceux qui souhaitent livrer des raisins conformes à des lots de qualité. Toutefois sur certains territoires les viticulteurs sont associés au jour le jour à la constitution des choix techniques de la cave pour co-construire un programme phytosanitaire optimisé.

## **2 Des prescriptions remontantes, intégrées aux constructions endogènes des manières de travailler**

Pour Daniellou (2002)<sup>24</sup>, les « prescriptions remontantes » proviennent d'abord des collectifs de travail. Ces échanges entre pairs qu'Hatchuel (1996)<sup>25</sup> distingue comme prescriptions réciproques, pour ne pas masquer la question du pouvoir dans la dynamique du cadrage

---

<sup>23</sup> Ehrenberg A. 1991. le culte de la performance. Paris : Calmann-Levy.

<sup>24</sup> Daniellou F., 2002. Conférence inaugurale : le travail des prescriptions, Actes du XXXVIIème congrès de la SELF, Greact, Aix-en-Provence, pp. 9-16.

<sup>25</sup> Hatchuel A., 1996. Coopération et conception collective. Variétés et crise des rapports de prescription. In Friedberg E. (dir), Coopération et conception, Toulouse : Octarès, pp. 101-121.

normatif et pour souligner leur importance dans la construction des compétences au travail, émanent notamment des situations de travail en face à face, lors de la confrontation à des épreuves. Elles sont aussi le fruit d'échanges d'expériences, elles-mêmes issues de multiples épreuves individuelles. Au travers d'elles se construisent les compétences des métiers, celles qui fournissent un *prêt à travailler* commun qui est aussi un moyen de travailler d'emblée ensemble et font se reconnaître les pairs : un *genre* (Clot, Faïta, 2000)<sup>26</sup>. Dans la perspective de Weller (1998)<sup>27</sup> ces prescriptions, issues des situations de travail, de leur territoire d'inscription ou de son produit, mettent en évidence des co-constructions du travail viticole. C'est ainsi que les remarques formulées par ceux qui apprécient les produits du travail : le vin ou les manières de le réaliser (les riverains qui critiquent les traitements...) influencent le travail et sont perçues comme autant de jugements par celui qui l'effectue. De même, goûter le vin et faire le lien avec les méthodes de travail qui ont conduit à son élaboration, au travers des outils de l'œnologie, influence en retour les manières de travailler. La force de ces prescriptions est qu'elles touchent à l'identité et pour cela peuvent devenir de puissants outils de motivation (Vallerand, 1994)<sup>28</sup>. Le regard public oriente, parce qu'il semble aussi contrôler, à l'image du panoptique de Bentham. Les prescriptions remontantes fonctionnent ainsi sous forme de guides qui modèlent le travail depuis l'extérieur, sans être pour cela des injonctions issues d'une autorité.

## **21 La territorialisation des manières de travailler**

Les manières de travailler sont des constructions qui mettent en évidence les relations qu'entretiennent entre eux les pairs. Leurs multiples inter-relations se transforment en autant d'inter-influences dans les territoires (Darré, 1991)<sup>29</sup>. Les caves communales constituent un modèle de ces groupes professionnels locaux.

### ***La cave communale : une construction territoriale des manières de travailler***

Dans la durée, les caves communales ont développé sur leurs territoires des manières de penser et d'agir à partir desquelles se reconnaissent leurs populations. Les manières de penser, de nommer et de se servir des techniques se distinguent ainsi au travers des manières d'échanger et de faire ensemble, d'utiliser certains lieux, de construire ou de choisir certains outils. La pertinence de ces contours territoriaux apparaît notamment lorsque la concentration et la conjonction des échanges techniques sur la commune et la cave donnent aux viticulteurs le sentiment d'une homogénéité de pratiques, malgré la variation des cépages et des situations climatiques des parcelles qui impliquent des méthodes de travail différenciées.

Parce qu'en Languedoc-Roussillon la cave coopérative superpose historiquement son territoire à celui de la commune, les manières de travailler des viticulteurs sont influencées surtout par cet espace d'échanges où se mêlent questions techniques, politiques et privées. De tels échanges sont particulièrement nourris dans les réseaux qui réunissent périodiquement des viticulteurs, quelque soit leur objet : conseil d'administration de la cave, conseil municipal, club sportif... Dans ce cadre, les multiples relations entre les membres de ces réseaux tendent à rapprocher leurs manières de travailler, ou du moins empêchent qu'elles ne

---

<sup>26</sup> Clot Y., Faïta D., 2000. Genres et styles en analyse du travail. Concepts et méthodes. Travailler, 4, pp.7-42.

<sup>27</sup> Weller J. M., 1998. La modernisation des services publics par l'utilisateur : une revue de la littérature (1986-1996). Sociologie du travail. 3, pp. 365-392.

<sup>28</sup> Vallerand R. J., 1994. La motivation du sportif de compétition. Paris : INSEP.

<sup>29</sup> Darré J. P. Des catégories aux configurations : les conditions d'analyse des processus d'inter-influence dans l'agriculture. Economie Rurale. 1991. 201, pp. 16-21.

se traduisent en distinctions trop marquées. En effet, ces échanges soulignent la multiplicité des situations des viticulteurs et invitent à prendre en compte la diversité de leurs exigences.

De la cave émanent des prescriptions qui guident le travail des viticulteurs. Celles-ci remontent notamment des échanges qu'ils entretiennent dans les multiples collectifs où ils sont insérés : avec des collègues, des techniciens ou des voisins... Si l'appropriation prend son origine dans la confrontation individuelle à l'épreuve du travail, elle passe par des activités collectives qui fonctionnent comme autant de sources et de mises à l'épreuve de prescriptions. Ces dernières initient alors un débat sur les normes du travail et dynamisent, sur la durée, les manières de travailler.

Le territoire communal apparaît comme un cadre de co-construction collective des manières de travailler. Plus largement, parce que chacun peut y observer l'autre, il se propose comme un théâtre du travail viticole. La pièce qui se joue, ponctuée des repères spatiaux et temporels organisant le travail, distingue les modèles à l'œuvre, en mettant en exergue le *bel ouvrage* ou le *sale boulot*. Cette mise en visibilité de la vie quotidienne du territoire y façonne les manières de faire et plus singulièrement d'y travailler. Emerge une communauté de pratique (Wenger, 1999)<sup>30</sup>, façonnée par de multiples échanges et une conception du travail organisée par un répertoire commun fait d'histoires, d'épreuves et d'expériences, de gestes, de mots et de symboles. Dès lors, les manières de travailler spécifient des territoires, définissant autant de normalisations. Elles se traduisent en identités cristallisées dans le vin de la cave, qui marque symboliquement l'unité de territoires en célébrant la singularité de leur culture technique.

Les manières de travailler des territoires émanent d'un creuset de prescriptions remontantes organisées par des prescriptions réciproques. Leur distinction, d'un territoire à l'autre, rend compte d'histoires techniques et sociales qui sont perçues aussi comme singulières ; en cela elles ne peuvent qu'entrer en tension avec les cahiers des charges, archétypes des productions normalisatrices du marché, qui renvoient aussi à une histoire héroïque dans la mémoire sociale. Dans un contexte où sont valorisés et distingués les terroirs, est aussi en jeu la capacité des territoires à produire leurs propres techniques. C'est toute cette construction territoriale de la technique que le cahier des charges désigne comme obsolète, et avec elle toute l'histoire sociale qui l'a guidée.

### ***Visibilité du travail et échanges techniques la construction territoriale des manières de travailler***

Les manières de travailler la vigne ont eu d'abord pour objectif de fournir un raisin sain à la cave ; en cela l'usage systématique des pesticides était un gage de qualité qui pouvait être partagé par tous les viticulteurs malgré leur hétérogénéité. Alors, c'est la rencontre de multiples actions s'enchevêtrant dans la société locale qui rythme les décisions de traitement des individus. Ce cadrage porte aussi bien sur les périodes que sur les produits ou leur dosage. Il puise autant dans l'histoire longue de l'organisation familiale du travail de l'exploitation que dans celle du voisinage. Traiter est une activité normalisée sous l'influence et le regard des multiples acteurs des territoires de travail des viticulteurs. La dimension collective des pratiques de réduction d'usage des pesticides souligne la territorialisation des démarches à l'œuvre. Ce faisant, elle met en évidence l'existence de manières de travailler territorialisées plus anciennes, qui peuvent constituer des freins autant que des soutiens aux dynamiques engagées.

---

<sup>30</sup> Wenger E., 1999. *Communities of practice : learning, meaning, and identity*. Cambridge: Cambridge University Press.

*Il y a beaucoup de gens qui traitent de moins en moins, mais surtout vers (la commune d'à côté), ils ne savent pas pourquoi ils traitent. Peut-être parce qu'à l'époque le père ou le grand-père disait : il faut traiter tant de fois. Au bout de 14 jours, il faut bombarder. Et puis ça fait pas trop plaisir et je n'arrive pas à comprendre comment des gens peuvent sulfater et peuvent revenir bleu, sur les yeux, partout.*

### **Bouts de champs et aires de remplissage**

Sur les territoires des caves, certains lieux de co-activité apparaissent prépondérants dans le travail. C'est ainsi que les bouts de champs et l'aire de remplissage sont des espaces majeurs de rencontre entre pairs. Là, se construisent majoritairement les prescriptions réciproques qui homogénéisent relativement les manières de travailler sur le territoire d'une cave.

En effet, les manières de travailler sont nourries par les multiples enchevêtrements entre les activités de travail et les pratiques de sociabilité sur le territoire de la cave : les échanges techniques entre viticulteurs s'effectuent autant dans des espaces professionnels que dans les espaces consacrés aux multiples activités quotidiennes.

*A l'endroit de remplissage ou devant la cave ou dans la rue. Sinon, là où il y a le plus d'échanges, c'est pendant les réunions de la cave, parce que la réunion doit démarrer à 18 heures, en fait, on sait qu'elle démarre à 18 h 15 et, pendant un quart d'heure, tout le monde discute de ses soucis, de ses problèmes, des solutions trouvées. C'est là où il y a énormément d'échanges et ça permet d'avancer. Mais on n'est jamais bien nombreux à ces réunions.*

Pour obtenir un raisin sain, la cave organise explicitement des échanges techniques. Une partie de l'assemblée générale leur est consacrée. Ses conseillers techniques, comme ceux de la « *coop d'appro* », cherchent à homogénéiser les manières de travailler. Des territoires du travail incitent aux échanges techniques, bien que ce ne soit pas leur destination : les exigences du travail détournent la vocation des lieux. C'est le cas des rencontres en bout de parcelles qui ne sont pas toujours fortuites, car chacun a appris à connaître les habitudes de travail de l'autre. Alors, les débats qui s'engagent soulignent les interrogations professionnelles du moment.

*Quand on se rencontre dans les vignes, on discute deux heures et c'est là qu'il y a les informations qui passent : les achats de produits, les recommandations des autres caves.*

Les viticulteurs s'observent en permanence, prenant des repères chez les uns et chez les autres. Leur territoire de travail, qui allie des parcours à des parcelles mais aussi de multiples lieux de rencontre, offre une visibilité des activités professionnelles et est l'occasion d'échanger à leur propos. Mais parce que dans cet espace activités professionnelles et sociales se mêlent, les individus qui constituent des modèles du travail ne sont pas nécessairement choisis pour leurs performances professionnelles.

*Le mec qui va traiter, il va traiter aujourd'hui, donc demain, tu en as cinq autres qui vont aller traiter parce que machin a traité. Mais ceux-là, c'est pas les plus dynamiques... Machin, on est habitués à ce que son père, il était bon – je sais pas ce que ça veut dire – il avait pas d'herbe dans les vignes, pour simplifier, donc lui, il a pas d'herbe dans les vignes et lui a 40 hectares, c'est pratiquement le plus gros et voilà... Ils sont comme ça, un peu intouchables.*

C'est ainsi que les plus opulents demeurent toujours des référents du travail.

*Il y a ces quelques gros propriétaires... Certains sont bons et il y a des mauvais aussi dans les très gros propriétaires. Mais ils servent encore de référence : « machin a fait ça », « oui, il a fait ça, mais il a bien fait ? », « je sais pas, mais il l'a fait ».*

C'est surtout à l'aire de remplissage, là où les échanges sont les plus nourris au point parfois de se transformer en forum technique, que sont observés les modèles du travail. C'est là que des *référents*, ces têtes de réseaux aux parcours souvent atypiques, deviennent des passeurs d'innovations techniques, en les proposant comme tests visibles et discutables, pour les rendre appropriables. Alors, les contrôles discrets exercés lors du remplissage des cuves interrogent, confortent ou modifient les décisions et les méthodes de traitement. En effet, si les viticulteurs peuvent être parfois isolés, ils sont toujours visibles et soumis à surveillance sociale. A l'aire

de remplissage s'observent et se discutent les pratiques. Ici se construit un contrôle social des techniques, particulièrement propice à une construction territorialisée des manières de travailler.

*Ils sont souvent dans le village, donc ils se retrouvent autour du point d'eau... Il met ses bidons. Là, en période de traitements, y en a deux qui attendent quand l'autre fait le plein. Ils ont un point d'eau ou deux dans les gros villages et : « qu'est-ce que tu penses toi ? ».*

De multiples pressions s'exercent sur les décisions de traitement : depuis la culture technique familiale jusqu'aux pressions des vendeurs ou des conseillers viticoles. Mais, à l'aire de remplissage s'exerce une pression particulière, parce que là s'exerce le regard des pairs. C'est là où se jute collectivement la technicité de chacun.

*Le plus gros, c'est la routine du père à la maison quand il y est et qui dit : « mais attends, tu traites pas encore ? Lui, il a traité. » « Non, non, il n'y a aucun risque. » « Mais on a toujours traité. » Voilà, il y a une pression ambiante, le distributeur peut-être qu'il va passer par derrière. C'est ça le plus dur surtout en village. Tu serais isolé... Le voisin ne le voit pas forcément faire, il va se fier à son distributeur ou à son conseiller. Mais là, ils remplissent tous là.*

L'aire de remplissage apparaît comme une exposition et un catalogue des manières de traiter, qui sont autant de mises en scène du *style* de chacun. S'y montrent le matériel et les produits au travers de leurs marques commerciales autant que s'affichent les périodes et les manières d'usage. C'est là que les plus hésitants prennent leurs décisions ; le modèle dominant demeurant alors le plus partagé.

*Pour traiter, vous vous mettez aux buses de remplissage. Certains se demandent ce que fait l'autre : il met du bleu, c'est de l'anti-mildiou. Ce bidon, je le reconnais. Et alors, il traite avec ce qu'il a vu. Il y en a qui traitent à l'hecto : quand c'est fini, il remplit.*

Des contrôles discrets sont exercés lors du remplissage des pulvérisateurs. Les rythmes de travail autant que les marques commerciales des produits y sont mis en évidence. Là, les débats qui s'instaurent sur les dosages ou à propos d'expériences problématiques confortent les décisions de traitement et tendent à homogénéiser les pratiques de ceux qui se considèrent comme pairs.

*Ils sont souvent dans le village, donc ils se retrouvent autour du point d'eau... Il met ses bidons. Là, en période de traitements, y en a deux qui attendent quand l'autre fait le plein. Ils ont un point d'eau ou deux dans les gros villages et : « qu'est-ce que tu penses toi ? ».*

La surveillance des pratiques de chacun à l'aire de remplissage met en évidence des conceptions différenciées de l'usage des pesticides. Les clivages se manifestent d'abord dans la qualification de l'aire : « *de remplissage* » pour les uns, « *de lavage ou de rinçage* » pour les autres. Ils s'observent aussi dans l'usage des moyens disponibles : remplissage d'eau pour le mélange des préparations d'un côté, rinçage des fonds de cuves de l'autre. Ces clivages constituent des analyseurs des postures des viticulteurs concernant l'usage des pesticides.

*On a un conflit avec un viticulteur à côté de la station de remplissage. Parce que toutes ses rangées le long du ruisseau (là où s'écoule les surplus d'eau), toutes ses souches sont en train de crever à cause de désberbants (les viticulteurs rincent leurs cuves non vidées). A croire que le désberbant n'est pas encore assez cher ! Il y a un problème d'éducation. Et il y en a qui ne se rendent même pas compte de l'économie qu'ils pourraient faire ! La mairie a mis un affichage sur place. La cave a fait de l'information à tous les adhérents, en rappelant les consignes sur les fonds de cuves qui doivent être vidés sur les parcelles. Que l'aire de remplissage ne sert qu'à faire le remplissage. Ça on n'arrive pas du tout à l'obtenir. Soit les pulvérisateurs ne sont pas équipés d'un second réservoir : ils ne peuvent pas rincer sur place. Mais ils peuvent au moins vider sur place ! Ils vont au plus simple, au plus pratique : l'aire de remplissage. Ils font tourner le pulvé sur place. Une indiscipline ! Je ne viens plus sur la zone de remplissage, je me fâcherais avec tout le monde.*

Néanmoins, le clivage majeur demeure celui qui a laissé à l'écart les néoruraux, cherchant autant à limiter leur intégration dans les habitus des territoires, qu'à intégrer leurs apports et leurs remises en cause de ces habitus. Pourtant, ils sont porteurs d'une nouvelle viticulture dans les caves particulières (Garcia, 2004, op cit), et se montrent aussi comme des modèles émergents chez les coopérateurs.

*Au début, tout le monde se foutait un peu de sa gueule et tout. Et maintenant, c'est un gars, il a sa manière de travailler, il travaille assez bien. Il amène des produits propres et tout, donc il y a pas de problèmes. Les gens sont étonnés. Ça devient une référence on va dire, enfin une référence c'est un bien grand mot. Oui, ça devient une référence pour des gens de sa nature à lui, des gens qui sont pluriactifs ou qui débarquent, qui disent : « finalement, moi je l'ai fait ». Bon, voilà quoi. En plus, lui, il note tout. Il sait que pour tailler, ça lui a coûté tant. Donc, il te donne des références. Alors que l'autre classe de personnes te donnera jamais un chiffre.*

La construction des compétences des viticulteurs s'adosse souvent à des expériences familiales. Elle est ensuite modulée par la prise en compte des conseils des techniciens autant que ceux des pairs. Enfin, la « centrale d'achat » (nom donné localement à la coopérative d'approvisionnement) devient un lieu privilégié de construction des décisions de traitement.

*Le conseiller agricole qui expliquait quatre trucs. Ensuite... C'est mon beau-père qui m'a... Et après les discussions quand on allait à la centrale d'achat : « qu'est-ce que tu utilises ? », ceci, cela. C'est des discussions pas de bistrot, mais de la centrale. Là, où on achetait les produits phyto, les informations techniques des maisons de produits, des choses comme ça... Parce que mon beau-père c'était du souffre, boum, boum, boum. Du sulfate, ici, on n'en utilisait pas parce qu'il y avait jamais de mildiou.*

Avec la concentration des centrales d'achat, les viticulteurs semblent avoir perdu un lieu de conseil autant que de débat technique. C'est aussi pour eux la disparition d'un conseil technique de proximité, d'autant plus attentif qu'ils en étaient clients. Aussi, leur désarroi croît à la mesure des limites de disponibilité des conseillers des chambres d'agriculture, désormais partagés en de multiples sites.

*La centrale d'achat n'y est plus, donc ça a dégagé, et ça discutait là. On demande des conseils : « qu'est-ce que tu prends ? », « ça c'est bon, ça c'est pas bon, ça c'est impeccable, ça, ça pique les yeux ». Et puis, on avait le conseiller agricole, le conseiller agricole avait le truc des fournitures, le petit bouquin. Maintenant il y a que le conseiller agricole de la Chambre d'Agriculture qui a une permanence une fois par semaine, une après-midi. Ensuite, il y a le technicien de la cave. Mais le technicien de la cave, il est surtout terroir, trucs comme ça. Maladies aussi, il contrôle quand c'est en pleine végétation. Maintenant pour ce qui est des produits phyto, non, c'est pas son truc. Et avant, c'était intéressant, enfin quoique c'était orienté, mais enfin c'était les maisons de produits. Ils payaient à bouffer aussi et ils vendaient leurs trucs. Ils expliquaient comment ça fonctionnait, des trucs comme ça.*

## **22 Le coût des pesticides et la modération de leur usage**

Au-delà des choix dictés par l'éthique ou comme conséquence d'incidents sanitaires, les situations économiques semblent le moteur principal de la modération de l'usage des pesticides. Qu'il s'agisse de trouver les molécules au moindre coût en les achetant en Espagne ou de prendre des produits homologués pour d'autres cultures. L'intérêt de ces stratégies économiques est qu'elles suscitent des interrogations et des expériences qui peuvent devenir des références et initier des dynamiques de réduction d'usage des pesticides.

*Diminuer les entrants actuellement, la seule diminution qu'il y a c'est parce que c'est économique. C'est la conjoncture qui fait ça. Sinon, il y en a encore qui continuent à mettre des anti-mildious tous les ans. Il y a des anciens entre guillemets qui, eux, il faut qu'ils mettent du bleu sur les vignes, même s'il n'y a aucune annonce de risque de mildiou à 15 jours ou à un mois, il faut quand même qu'il y en ait qui continuent à mettre de l'anti-mildiou. Il y en a quelques-uns, on pourra jamais les sauver, on va dire. Il y en a encore, on les voit dans les emballages qui sont récupérés, sur une année comme l'année dernière, il n'y a pas eu de mildiou sur le département, dans les containers, vous avez de l'anti-mildiou. Pour quoi faire ?*

Quand la part des pesticides croît dans leurs coûts de production, les viticulteurs s'interrogent. Certains font alors évoluer leurs manières de faire pour réaliser des économies.

*Le budget que j'avais dans les premières années de ma vie, les budgets traitements c'était une peau de chagrin, ça ne représentait... Ça ne m'endettait pas, une campagne de traitements ça ne représentait rien. Et je rentrais des récoltes. Et il y avait pas les insecticides. Mais même, les anti-oïdiums, tout ça, c'était ridicule. Et maintenant, le budget traitement, mais bientôt ça va être notre chiffre d'affaires... Moi, c'est le manque d'argent qui m'a fait faire tilt.*

Mais, pour d'autres, la question du coût se pose dans un cadre économique plus contraignant. Ce n'est pas le coût lui-même, mais les modalités sociales de l'achat et du règlement des pesticides qui guident leur usage, notamment en situation de crise. Paradoxalement, les

viticulteurs les plus fragilisés peuvent être ceux qui garderont un niveau élevé d'utilisation des pesticides.

*Les agriculteurs se situent en deux catégories au niveau des traitements. Ceux qui ont un peu d'argent, qui sortent de là, qui vont en Espagne, qui vont ailleurs, ils se libèrent de ce monde-là. Et les mecs qui sont raides, qui fonctionnent avec des endettements avec les centrales et des crédits, qui sont coincés là-dedans et qui s'en sortiront pas.*

Les modèles du travail limitent fortement l'effet des pressions économiques pour limiter l'usage des pesticides. Malgré le renchérissement des coûts et les contrôles éventuels, les pratiques anciennes socialement reconnues perdurent.

*Tous les produits que l'on met sont homologués, donc c'est pas la peine d'interdire les produits qui sont interdits. S'ils sont autorisés, on peut les utiliser. Le tout, c'est qu'on les utilise le moins possible. Et je disais que la crise fait que ça se fait tout seul. Et puis c'est difficile de... Comment on le met dans un cahier des charges, ça ? Comment on peut contrôler qu'un type utilise 3 litres de glyphosate à l'hectare et il en passe 6 ? Comment vous voyez ? Par les factures ? On peut acheter sans facture !*

## 23 Beau travail et sale boulot : les modèles du travail

*Beau travail et sale boulot* sont des jugements construits entre pairs au travers de multiples échanges qui définissent des conceptions concordantes du travail et plus précisément les orientent pour constituer des *genres*, c'est-à-dire des manières de travailler collectivement partagées par ceux qui se considèrent comme pairs. Dans ce cadre, la représentation de l'usage des pesticides induit un discours critique qui tend à la dénonciation par la mise en évidence des clivages des manières de travailler. Si ce regard des autres n'est pas exempt d'approximations, de rumeurs ou d'enjeux sociaux, il sert aussi à délimiter des *genres* et à construire des frontières de l'activité professionnelle.

*C'est difficile parce que c'est des jardiniers, on sait pas ce qui se fait. Au niveau sanitaire, sur ce qu'ils amènent, c'est parfois douteux ; parfois c'est très bien, mais dans quelles conditions, on ne sait pas. Et puis la cave, à ce niveau-là, la cave ne dit rien.*

Entre viticulteurs et viti-viticulteurs aussi, les conceptions du métier changent, selon ce qui est considéré comme le produit du travail : le raisin ou le vin. Le travail est jugé à cette aune : apport d'un raisin sain d'un côté, distinction du vin qui en est issu de l'autre. Ce clivage oriente les objectifs du métier et les manières de le réaliser.

*Il y a la position du viticulteur et la position du vigneron. La position du vigneron, c'est ce qu'il y a dans la bouteille et la qualité du produit, le marché. Au niveau du viticulteur, c'est plus l'aspect visuel de la parcelle, l'aspect visuel du palissage, de la production.*

Faire passer le viticulteur de producteur de raisin pour la coopérative à celui de co-auteur des différents vins que la cave met sur le marché, transforme les conceptions du métier. D'autant que s'établit le lien entre les manières de travailler et certains défauts qui s'expriment dans le vin.

*Il y a des réunions d'informations, il y a des dégustations qui se font aussi, de dire : « voilà, tel produit, on l'a vinifié de telle façon, vous l'avez amené, on vous l'a demandé de telle façon, ça a donné ceci ». Il y a eu des années mauvaises, enfin mauvaises, où il y a eu de l'eudémis, où on a fait des cuves à part avec des raisins altérés, on leur a fait goûter derrière et c'était vraiment pas bon. Ils s'aperçoivent que s'ils font pas le traitement, c'est pas du tout le même produit qu'on va avoir à la sortie et qui sera pas payé de la même façon non plus. Et on essaie de les canaliser pour avoir un raisin de meilleure qualité possible et, à nous, de sortir les meilleurs produits possibles pour les revaloriser à la sortie.*

Quand le produit du travail révèle les manières de faire qui ont présidé à son élaboration, l'appréciation de l'esthétique de la vigne est un jugement du travail du viticulteur. Ce jugement met d'autant plus en évidence la prégnance du modèle sous-tendu, lorsqu'il est exprimé par un technicien, porteur d'un modèle concurrent.



*C'est pratiquement un décor, quand c'est bien. Moi, je vois là-bas où j'habite, j'habite un peu en hauteur, avant j'avais une vue qu'avec des vignes. En été c'est joli. Là, c'est moins joli, c'est pas beau. Il y a des vignes qui ont été abandonnées, ou travaillées vite, travaillées très vite. Il y a de l'herbe mélangée à la vigne, c'est pas beau. C'est pas beau du tout. Même en hiver... Voyez les photos qu'on avait prises pour un reportage qu'on avait fait. Il y a des vignes où, même en hiver, quand c'est labouré, c'est joli à voir. Et puis il y en a d'autres où il y a de l'herbe sèche, ça fait sale, ça fait, je sais pas.*

Chez les viticulteurs, l'appréciation d'un beau travail passe par des échanges et notamment des comparaisons entre pairs qui permettent de construire autant des manières de bien faire que des réputations. Cette appréciation, instable dans le temps et l'espace, est fortement guidée par ce qui est donné à voir du travail : son produit.

### **L'esthétique de la vigne**

Si la renommée du vin distingue le vigneron, c'est surtout l'esthétique de la vigne qui assure celle du viticulteur.

*Avoir une vigne qui soit bien propre, qu'il n'y ait pas d'herbe, qui soit bien palissé, qu'on puisse la montrer, que le viticulteur puisse dire : « voyez... ». C'est un peu l'objectif du haut de gamme, que les gens puissent le prendre en photo et dire : « voyez, cette vigne, elle est bien travaillée, elle est propre, y a pas de maladies ». Qu'on puisse la montrer en photo, si vous voulez. Pour moi, le bel ouvrage, c'est ça.*

L'esthétique recherchée de la vigne s'inscrit dans une quête identitaire. Il s'agit de montrer le travail réalisé et de solliciter le regard, l'approbation et la reconnaissance des pairs. Cette quête se nourrit d'abord du plaisir pris à apprécier le fruit de son travail.

*Le bel ouvrage, c'est pouvoir être fier du travail que j'ai fait, de pouvoir le montrer. Pour moi, c'est ça. Enfin je le vois comme ça... C'est ceux qui ont bien travaillé et qui, en plus, peuvent le montrer à n'importe quel moment de l'année. Des fois, comme je suis un peu en retard dans le travail, y a un moment où je vais pas aller voir mes vignes, certaines de mes vignes disons.*

Les manières de travailler construites sur la durée dans les territoires se traduisent en une esthétique du produit qui fait référence. Parce qu'un tel produit ne peut être que le fruit d'une relation passionnelle au travail, il procure aussi du plaisir à celui qui partage des expériences similaires.

*Le bon viticulteur, c'est celui qui a des vignes sans herbe, qui traite en temps voulu, c'est-à-dire qu'il n'y a pas de mildiou. Le mildiou c'est un champignon qui est plutôt réservé aux zones humides et ici on a très peu de mildiou. Je pense que c'est quelqu'un qui entretient bien les vignes et qui fait des jolis palissages, qui écient bien après, que le coup d'œil soit vraiment joli. Le bon viticulteur, c'est celui qui amène les raisons impeccables. De toute façon, c'est des gens qui aiment travailler, qui aiment la vigne.*

L'appréciation du beau travail met en évidence une liaison avec le plaisir éprouvé par celui qui l'effectue, qui renvoie souvent à son histoire autant qu'à ses expériences du travail. C'est notamment le cas des retraités, même si leur passion s'est érodée pour laisser place à d'autres attentes.

*Maintenant, j'ai mes quatre coins de vigne et puis c'est bon. (Mais ces quatre coins de vigne, vous y tenez ?). Oui, oui. Ça, oui ! Le plaisir, le plaisir, pour passer le temps. Pour avoir quelque chose à faire, pour pouvoir bouger un peu. Je vais pas m'occuper que de ça, quand même. J'ai la maison à arranger, j'ai pas mal de trucs à faire. Pour se maintenir disons et faire l'apport d'argent un peu. Parce que les retraites, c'est pas des grosses.*

L'esthétique du travail donnée à voir repose historiquement sur la propreté et la régularité de la vigne. Elle renvoie à des appréciations fondatrices de l'agriculture, quand Olivier de Serres (1600)<sup>31</sup> exprimait la volupté qui se dégage d'une configuration paysagère traduisant une mise en ordre de la nature. Ainsi, l'absence d'herbe devient un critère d'autant plus chargé de sens.

*C'est des superbes photos. Là, c'est de Banyuls, c'est très caillouteux. Mais les vignes sont propres, on voit que c'est propre, c'est travaillé. Une qui est pas belle, enfin moi je la vois, c'est celle-là. Voilà, c'est marron, on voit qu'il y a de l'herbe, on voit un petit peu de vert, on voit des traces de rang. Et là, on voit la terre et puis on voit la vigne. Donc il y a*

<sup>31</sup> Olivier de Serres, 1600. Théâtre d'agriculture et ménage des champs.

*un labour et puis un désherbage. Un désherbage sur l'interligne. C'est propre et c'est vrai que c'est beau. Là, on voit une butte, une ancienne vigne qui a été arrachée, là il y a de l'herbe, mais c'est différent. Et puis quand on s'approche vraiment de près, une vigne bien taillée ou mal taillée, y a pas photo. Et puis, lui, les interlignes, il les a pas comme ça. Il a beau labourer au milieu, sur les bords c'est pas propre.*

Le désherbage est un modèle de l'ordre dans le travail agricole. Il s'est d'autant mieux transformé en impératif social qu'il permet un contrôle aisé. Ses techniques d'usage impliquent autant de ne pas lésiner que d'assurer des finitions, vertus cardinales du travailleur manuel.

*Il fallait pas avoir une herbe... Je l'ai fait, j'avais une herbe dans la vigne, je me promenais avec un fond de machine à dos parce qu'il y avait une herbe au milieu de 2 ou 3 hectares. Je l'ai fait, moi, ça. C'est un acte de folie. Je vois pas en quoi ça gênait. Il y a des gens de ma génération, s'ils ont une petite tâche d'oïdium, ils en seront malades, alors ils traiteront à tout va, à des doses carabinées. Et ça, c'est parce qu'on nous a habitués comme ça et on continue à nous maintenir un peu cette pression... Le modèle du beau travail, c'était d'en foutre. C'est de la terre sans herbe, comme ça. Et il y a encore pas longtemps, une herbe qui pousse avec des feuilles petites comme ça, deux ou trois par rangée, on les suivait. Il fallait pas qu'il y ait d'herbe.*

La mise en œuvre de la prescription de désherbage met en évidence un modèle du travailleur. Désherber totalement désigne autant des compétences d'opiniâtreté que de courage ; car derrière la tâche, il faut imaginer la pénibilité physique de ces finitions.

*L'important c'est que tu sois vaillant. A partir du moment où tu es vaillant, même si tu fais n'importe quoi, même si tu travailles à perte, c'est pas important. Mais même, moi j'entends mon père le répéter 50 000 fois ça : « celui-là, de toute façon il est vaillant », « celui-là, il fera jamais rien, t'as vu l'herbe qu'elle a, les vignes ».*

Aujourd'hui encore, ne pas désherber selon la norme suscite l'opprobre. Les viticulteurs responsables professionnels et techniques des caves restent encore influencés par ce modèle.

*Ces réflexions, je les entends aussi au niveau de la commission technique. Et au niveau du conseil. « Celui-là, pourquoi vous voulez le faire rentrer, il a de l'herbe dans ses vignes ».*

Quand la part de l'esthétique est prépondérante dans le jugement du travail du viticulteur, se pose la question de la pertinence de cette esthétique au-delà des pairs.

*Ici, au départ c'est 1,50 ou 1,60, donc ça faisait vraiment fouillis. Maintenant c'est vrai qu'on va tous vers des vignes palissées à deux hauteurs de fil, donc c'est vrai que ça fait des vignes plus propres, enfin visuellement plus jolies. Mais est-ce que c'est vraiment ça qui compte, le visuel ? C'est vrai que je vous ai dit tout à l'heure de la prendre en photo, mais je m'aperçois en discutant, peut-être que c'est pas... Est-ce que c'est l'esthétique qui fait le vin ? Est-ce que c'est ça qui fait le vin ? Je suis pas intimement convaincu. Si une vigne n'est pas nickel, nickel, je ne sais pas si elle ne fera pas un aussi bon vin que celle qui est vraiment nickel et où y a pas une herbe. Je peux pas l'affirmer, mais je pense qu'il n'y a pas beaucoup de différences. C'est vrai que c'est par rapport à l'image de marque du viticulteur. On se le dit entre nous. Moi je ne fais pas partie des viticulteurs qui sont vraiment nickels, nickels. On sait dans le village ceux qui ont des vignes... On rigole des fois, on se dit : celui-là il passe dix fois dans la nuit pour enlever une herbe. C'est pas une critique, c'est comme ça.*

Le « sale boulot » existe aussi dans le travail viticole. C'est celui de ceux qui sont jugés comme non professionnels ; ceux qui gâchent les potentialités de leur outil de travail. C'est d'abord ceux pour qui le travail de la vigne est une activité secondaire. On retrouve ici la mise à l'écart de ses doubles actifs par les métiers de l'agriculture. C'est ensuite ceux qui font supporter aux autres des risques par leur travail peu précautionneux : des vignes peu entretenues ou abandonnées qui deviennent des foyers récurrents de ravageurs.

*Il y a plusieurs cas dans ce cas-là, qui ont hérité de vignes, certains beaucoup, d'autres pas beaucoup, qui travaillent pas forcément ailleurs. En partie, certains ont besoin d'argent et qui ont tout laissé à l'abandon, qui refusent d'arracher, qui refusent de traiter pour la flavescence, donc qui nous maintiennent des micros foyers de tout ça. Et donc on a des gens qui ne font pas leur boulot. Tout ça, c'est dénoncé, ils sont identifiés. On leur demande de leur écrire, ça bouge pas, mais ils passent jamais à la phase répressive... Des vignes qui sont pas taillées. Y en a à droite, à gauche dans le coin. Bon y a moins qu'à certains moments, mais y en a. Bon, lui, il fournit pas de récoltes, donc lui s'il réfléchit un peu, il est vraiment nul. Après c'est le gars qui s'en fout, il le fait parce qu'il est là, qu'il est obligé. Le jour où il faut aller traiter, lui n'a pas le temps parce que ce jour-là, il faut qu'il amène maman aux courses, qu'il aille faire... C'est des gens qui sont pas professionnels. Pour moi, le mauvais viticulteur, c'est celui qui rigole quand on parle d'ochratoxine aujourd'hui... Surtout quand on travaille en communauté un peu, ça peut être dangereux pour tout le monde. Si vous*

*avec un lot de vin qui est pollué, c'est fini... Chaque fois qu'il y avait un peu des polémiques sur les phyto, je me disais : « putain, pourvu qu'il voit pas untel ». Mais bon, c'est toujours des comportements à la marge. C'est le jardinier du dimanche qui fait pas la conversion.*

## **Une conduite optimisée**

Mais par ailleurs les techniciens qui, par ailleurs, conseillent la modération de l'usage des pesticides. Là, se mélangent l'appréciation esthétique du travail réalisé autant que le jugement social d'un engagement du viticulteur dans son travail qui doit lui permettre de *bien faire*.

*Il y en a qui passent après les vendanges, Banyuls, il le fait ça, il y a toujours de l'herbe, c'est du chiendent, des trucs comme ça, après les vendanges, il passe avec une machine à dos. Il grille ses terres, il ramasse les cailloux qui sont remontés au labour. On dit : c'est rien, mais bon, après, c'est un tout. Cette parcelle ne ressemble pas à celle d'à côté. On voit pas le caillou qui sort, des herbes par-ci, par-là. C'est la finition. Et les traitements sont faits, bien faits.*

Pour les techniciens, bien travailler passe par l'usage de matériel approprié. Pour eux, derrière le choix du matériel transparait aussi l'engagement professionnel du viticulteur : certains outils ne fournissent qu'un travail grossier quand d'autres permettent un travail de précision. Le choix d'un matériel signale ainsi une posture du viticulteur envers son travail et plus singulièrement sa conception de l'usage des pesticides.

*Il y en a qui arrivent avec des raisins un peu fatigués, on sait avec quoi ils ont traité. Pour leur faire entendre raison, c'est pas évident... Le gars, il dira : « moi, j'ai fait trois traitements ». L'autre aussi, mais l'autre va apporter du raisin nickel et lui portera... Parce que le matériel n'est pas performant. Un canon, ça survole. Moi je me souviens à l'époque, avant qu'il y ait ces vignes plantées larges, il y en avait pas de canon. Tout le monde traitait avec des solos, des petites machines de 90 litres. Une brouette à moteur. Ça, on passait tous les deux rangs, on sautait un rang et alors là, ça traversait de partout et c'était vraiment du travail bien fait. Mais maintenant, ils sautent tous les six rangs. S'il fait un peu de vent, ça vient pas, pourtant le gars a dit : « moi, je suis passé ». Il y en a qui travaillent très bien. Il y en a qui font des efforts, qui ont des vignes très propres, bien traitées. Ça se voit, il y a pas photo.*

## **Un bon raisin livré à la cave**

Il y a peu encore, outre l'esthétique, le bon travail devait fournir un produit conforme aux attentes de la cave, ce qui justifiait un revenu décent. Pour atteindre ce modèle, l'usage des pesticides ne devait pas être compté.

*Le bon viticulteur, c'était celui qui n'avait pas une herbe dans ses vignes, qui faisait le plus gros rendement, qui amenait des raisins sains aussi. Il pouvait passer 12 fois dans l'année et peut-être 4 ou 5 fois de trop. Ça, c'était le bon viticulteur. L'image a changé un peu. L'herbe, on la tolère un petit peu et les notions de rendement ont un peu disparu mais ça reviendrait maintenant un peu avec la crise. Mais c'est vrai que ça a disparu.*

Dans la perspective de la modernisation de l'agriculture depuis plus d'un demi-siècle, le problème posé aux viticulteurs est celui de la reconnaissance de leur professionnalité. C'est pourquoi la complexité décriée des nouvelles méthodes peut, d'un autre côté, être mise en avant, pour montrer qu'elle écarte ceux qui ne peuvent mettre en œuvre les compétences nouvelles.

*Il y a des gens qui ont acheté des vignes, qui sont un peu extérieurs au village, ils ne sont pas trop paysans dans l'âme et ils se rendent compte que c'est plus compliqué que ce qu'on leur a dit. La vigne c'est un métier. On ne s'installe pas agriculteur comme à l'époque quand le père partait à la retraite, c'était le fils qui devenait agriculteur. Il avait toujours fait ça, donc il savait le faire, mais maintenant ça devient plus compliqué, il faut savoir gérer les maladies, pas traiter n'importe comment, labourer ou le tondre, savoir ce qu'on va planter comme cépage, savoir travailler... Enfin c'est devenu un métier.*

Le beau travail devrait être celui qui est conforme aux prescriptions exigées selon la segmentation des qualités. Mais quand le travail reconnu n'est que celui qui correspond à des vins distingués, le jugement passe des manières de faire au produit : c'est le travail bien fait qui est déconsidéré au final.

*Le bel ouvrage aussi, c'est en fonction du classement de la vigne, qu'elle corresponde aux critères parce que, pour moi, un bel ouvrage ça peut être une vigne qui fait des raisins de table. C'est pas forcément le haut de gamme. Que la vigne soit en AOC ou pas en AOC, parce qu'on aurait tendance, moi le premier... Le vin de table surtout maintenant, je vais avoir un raisonnement qui va peut-être un peu vous choquer, mais on se dit : pourquoi faire beaucoup d'efforts, on n'a pas le retour du bâton et personne ne va aller voir les vins de table. Si on emmène des gens, ils sont plus attirés... Les gens qui sont intéressés, ils vont plus aller voir les vignes qu'on a dans les garrigues, que dans la plaine.*

Le travail reconnu comme de qualité recouvre de multiples facettes, qui renvoient aux situations des viticulteurs et à leurs objectifs. Il s'inscrit surtout comme l'expression d'une évolution des manières de travailler.

*Qu'est-ce que c'est la qualité ? La qualité, chez certains, c'est avoir des raisins sains. C'est avoir des raisins sains et beaucoup de raisin, ou des raisins sains avec une récolte maîtrisée, ou une récolte maîtrisée en quantité mais où il y a quelques altérations des fois. Le truc, c'est production maîtrisée avec une qualité de raisin parfaite, c'est ça la qualité au départ... On voit des raisins à 1,5 kg par pied, sains, production homogène sur toutes les souches et ça c'est la qualité top, mais le gars a peut-être fait 15 traitements. Ça, ça a existé quelques années avant la conduite raisonnée, la notion de conduite raisonnée, dispatchée dans le vignoble. Après la crise de 85 et les arrachages, il faut produire mieux, vous vendrez mieux votre vin, donc ça veut dire palisser, cahier plus sévère, produire un peu moins, donc vous aurez un peu plus de concentration dans le raisin, donc dans le vin et vous le vendrez mieux. Mais l'aspect raisonné, dans le phyto, il n'est venu qu'après.*

Le beau travail est celui que reconnaissent les pairs. C'est leur reconnaissance qui le qualifie et peut conforter l'identité de celui qui le réalise. Mais le beau travail fluctue avec ses contextes de reconnaissance : le beau peut devenir laid et inversement. Cependant, la dimension esthétique du jugement dans cette relativité est primordiale. Le beau travail est celui que le viticulteur peut montrer et notamment celui qui s'apparente à un chef d'œuvre présenté au jugement des pairs.

*Il vaut mieux à la limite avoir un petit peu d'herbe. Ce sera pas une vigne parfaite, un petit peu d'herbe par-ci, par-là, et puis une vigne ensemencée qui soit comme ça et qui ne soit pas tondue. Là, c'est encore plus dégueulasse que d'avoir un petit peu d'herbe. Tout est relatif, finalement. Donc les vignes qui sont pas bien travaillées, les vignes où y a beaucoup d'herbe, où le palissage n'est pas bien fait, où ça retombe de partout. En fait, oui et non parce que dans les gobelets, j'en ai quelques vignes en gobelets, c'est vrai qu'on coupe tout maintenant... Mais en fait, le principe du gobelet, c'est pas ça au départ. Le gobelet, c'est tailler... Avant les anciens, ils taillaient. On met un petit plant au milieu et la souche quand elle est bien taillée, l'écarte un petit peu. C'est vrai qu'avant, les gens laissaient tout retomber. Ça, ça faisait une vigne dégueulasse, enfin maintenant, avant c'était pas une vigne dégueulasse. Maintenant ça a changé. Tout est relatif parce que le bio, il n'a pas beaucoup de vignes sur fil pour le cheval parce que lui croise la vigne, il laboure en galice. Donc ses vignes sont pas plus dégueulasses. C'est moins joli si vous voulez parce que malgré tout c'est un peu retombant.*

La modération d'usage des pesticides se confronte à la territorialisation des manières de travailler. La réduction des coûts est une première approche, vue comme légitime par les viticulteurs, mais dans des contextes différents, elle est appréhendée très diversement. C'est que, les modèles du travail jouent un rôle central dans les perceptions des pesticides. Ils reviennent à en légitimer ou à en dénoncer l'emploi intensif. Dès lors, on peut se pencher sur les dynamiques très diverses pouvant être à l'œuvre sur les territoires viticoles enquêtés.

### **3 Les démarches de modération de l'usage des pesticides**

Selon les techniciens, les viticulteurs insérés dans des démarches de modération d'usage des pesticides sont une extrême minorité. En fin 2005, 200 viticulteurs environ sont labellisés Vitéalys ou Terra Vitis. Ils étaient plus nombreux en 2003 (436 Terra-Vitis...), contre-coup de l'apparition du décret AR.

*Le décret agriculture raisonnée ? Faites un sondage dans les campagnes, ils vont vous dire : qu'est-ce que c'est que ce machin ? Il y en a très peu qui sont partis en Terra Vitis. C'est epsilon, oui. L'année dernière sur 2 coopés, ils étaient 14-15, cette année on va en avoir la moitié. D'adhérents, ils sont 300 ici. Maintenant il y a l'adhérent qui porte 10 hecto. Mais il y a 30 professionnels à Saint-Jean-de-Fosse ; à Gignac, il se fait rien ; à Montpéroux, il s'est rien fait.*

*Sur les 30, il doit y en avoir 4 ou 5, mais on ne sait pas si l'an prochain, ils continueront. Sur les 300, il y a le boulanger qui a quelques vignes, ça ne veut pas dire grand-chose. Les trente vont faire 85 % de la production.*

Dans la région, cette situation minoritaire est la même que celle des viticulteurs pratiquant l'agriculture biologique. A peine plus de 300 d'entre eux sont certifiés AB, et moins d'une cinquantaine peuvent se revendiquer de la biodynamie.

*A peu près 5 000 hectares et 330 producteurs, donc un tiers de la production nationale et c'est le premier vignoble en bio. On retrouve le poids des vignobles nationaux dans la bio. Le premier, c'est le Languedoc-Roussillon, le deuxième c'est PACA et le troisième c'est Aquitaine. On retrouve le même ratio en termes de poids respectifs des différents vignobles... Surface moyenne, c'est 10, mais avec une hétérogénéité folle. Sur le Languedoc-Roussillon, on regroupe à peu près 80 adhérents et ça va de 4 hectares à 170 hectares. Il y a de tout, il y a des caves coopératives, des sociétés de négoce spécialisées. Dans la structuration de la filière bio, il y a eu avant 91 et après 91. Avant 91, c'était un peu le maquis sur le plan légal, il n'y avait pas de règlement européen. Il y avait surtout des chartes privées, genre « Nature et Progrès ». Après 91, on rentre dans la phase légale, sachant qu'il y a eu une deuxième phase plus contemporaine à partir de 97-98 et qui a correspondu au plan de relance de la bio national et qui a conduit à donner des aides et à créer une enveloppe réservataire pour la conversion à la bio... La biodynamie représente 10 à 15 % de la bio.*

### **31 Vitéalys : une démarche prescriptive descendante**

La charte Vitéalys est portée par les coopératives d'approvisionnement de la Région Languedoc-Roussillon, sous l'impulsion d'Aude-Coop. Sa mise en œuvre repose sur le travail d'une technicienne spécialisée relayée sur le terrain par des conseillers technico-commerciaux. La construction de son cahier des charges est issue des travaux de son encadrement technique. Mais les viticulteurs ne sont pas partie prenante de son élaboration, bien qu'ils réalisent des expérimentations alimentant sa dynamique. On est ici typiquement dans une prescription descendante, où les techniciens sont chargés de recueillir, au travers des commentaires des viticulteurs, les expériences, nécessaires pour alimenter leur référentiel prescriptif.

*Ce que pensent les viticulteurs, c'est au sein des réunions d'informations ou de formations que l'on fait dans le cadre de VTTEALIS où il y a des échanges et donc, on intègre un petit peu leurs remarques, leurs attentes. Ensuite, il y a un relationnel fort, établi, entre le technicien et le viticulteur. C'est par l'intermédiaire du technicien que nous remonte un certain nombre de choses qui nous permettent de faire évoluer notre référentiel.*

La position des deux partenaires, prescripteurs et opérateurs est fixée. Dans une perspective taylorienne classique, la conception est clairement séparée de l'exécution.

*Encore une fois, on s'adapte aux notes officielles, on ne soumet pas le cahier des charges à des viticulteurs. On leur présente une fois qu'il est élaboré. Moi j'ai l'impression que les viticulteurs... Quelque part, chacun son métier, ils ne veulent pas trop s'impliquer... Mais au niveau technique, c'est pas là leurs préoccupations à ce jour, c'est plus sur la commercialisation, la mise en marché. Ils ont vu le travail accompli par Aude Cop., ils sont satisfaits de cet accompagnement technique, ils voient bien que ce qu'on leur demande, c'est pas issu de notre imagination, c'est soit la réglementation, soit des choses qui vont arriver. Ils nous font confiance par rapport à ça.*

L'action principale de la démarche Vitéalys d'Aude-Coop est destinée à des caves particulières. Les conseils, autrefois donnés par les technico-commerciaux, sont fournis désormais sous forme de prestations tarifées plus élaborées. Elle conduit à étendre son champ d'action au-delà de l'usage des pesticides, à l'image des cabinets de conseil technique privés qui se développent au dépend des chambres d'agriculture, coopératives ou autres organismes professionnels publics.

*Là, nous avons fait cette année une formation à l'HACCP en cave. Ces formations ce n'est pas uniquement sur le concept de production raisonnée, c'est par rapport à une attente de nos viticulteurs, de ce club VTTEALIS. Ça peut être la mise en marché des vins. C'est vraiment très variable... VTTEALIS, à ce jour, et on l'a fait évoluer depuis 99, dépasse le concept de production raisonnée.*

## 32 Le GDA de Mazan, dans un territoire marqué par une longue histoire technique.

Mazan est situé dans le Vaucluse dans le terroir AOC des Côtes du Ventoux. Nous avons intégré ce territoire en limite de la région Languedoc car il est caractéristique de la viticulture du Midi, tout en étant très marqué par la continuité de la présence des groupes de développement, qui n'ont plus une présence aussi formelle dans les zones viticoles de Languedoc-Roussillon. Les actions de développement des chambres d'agriculture ne s'y font qu'avec les coopératives viticoles, organismes économiques très prégnants dans toutes les actions de développement sur le territoire.

Dans le Vaucluse, l'action technique de la chambre d'agriculture se déroule au sein de GDA (Groupe de développement agricole). Ces associations loi 1901 sont gérés par les agriculteurs eux-mêmes, qui y organisent nombre d'actions, et en particulier des échanges et des expérimentations techniques.

*Ce ne sont pas les techniciens qui disent : si l'on faisait un essai sur tel ou tel produit, ou telle ou telle matière. C'est nous qui, en fonction des produits que nous avons eus, leur disons : il y a un problème à ce niveau-là, il faut chercher. C'est le travail du GDA, rechercher les problèmes. Tous les techniciens du GDA participent à ces réunions.*

Ces groupes de développement vont bien au-delà des aspects techniques, en mettant en place de la formation professionnelle ou personnelle, mais aussi des actions liées aux enjeux sur le territoire, comme par exemple la pression foncière ou le développement du tourisme rural. Mazan semble particulièrement intéressant car le GDA masculin fonctionne en parallèle avec un groupe féminin (AFMA). Ici, la plupart des agriculteurs ont trois productions : du raisin de cuve destiné à la vinification, du raisin de table et de la cerise. Les deux fruits sont généralement commercialisés via une SICA. Ce territoire est donc beaucoup moins marqué par une omniprésence de la coopérative viticole, puisque quatre structures collectives locales interagissent : deux groupes de développement et deux organisations économiques (cave et Sica).

*La protection de l'environnement, c'était la première motivation. Nous avions cette idée, nous n'étions pas bio, on mettait des produits phyto, mais on se disait pourquoi en mettre plus quand on peut en mettre moins. On faisait déjà le tri sélectif, on faisait du maraîchage, on avait du plastique, du paillage, et on l'emmenait à la déchetterie, les fils de fer des vignes, les piquets, on les triait, ce sont des gestes de citoyen. La SICA a commencé dans les 1980 à avoir une charte qui a été élaborée avec le GDA, la viticulture, les fruits, pour limiter les traitements, donc nous avons adhéré tout de suite.*

La cave de Mazan a depuis des années, et bien avant la crise viticole, engagé des démarches de qualité. Ne bénéficiant pas comme ses voisins d'AOC prestigieuses, côtes du Rhône ou Châteauneuf du Pape (...), elle a dû chercher à se démarquer pour valoriser la petite appellation des « côtes du Ventoux ». La cave coopérative est engagée dans la démarche Agriconfiance, le référentiel qualité du réseau des coopératives. Les adhérents qui rentrent dans cette démarche ont leur vin vinifié séparément et valorisé dans des circuits spécifiques.

*C'est quand même la Cave qui a voulu faire du vin de qualité puisque, avant, on faisait du vin de table pour être consommé, et la demande a fait que l'on a évolué et que l'on a fait des vins de qualité de plus en plus charpentés, colorés, avec du degré, et donc cette recherche de terroir a été faite pour améliorer cette qualité. On a pris conscience que chaque parcelle, chaque cépage, doit être mené d'une manière différente, en fonction du but recherché.*

Organisée pour faire des vinifications distinctes, la cave est aussi capable de recevoir et de distinguer des raisins issus de l'agriculture biologique.

*Je ne voulais pas quitter la coopération, je trouvais que c'était un reposoir, maintenant vu le contexte je le regrette un petit peu. ... mais je n'ai pas voulu faire le pas à ce moment-là, je voulais rester en coopération. Je suis à deux coopératives, Mazan et Bédoin. J'ai fait la démarche pour savoir si l'une des deux voulait partir en bio, et les deux voulaient partir dans le bio. Je leur ai proposé de faire un seul atelier de vinification à Mazan, cela permettait de réduire les coûts et de faire des vins plus équilibrés pour moi. Je présentais le problème, c'était que je ne pouvais pas amener ma vendange tous*

*les jours, pour un ou deux producteurs bio ils n'allaient pas faire un quai spécial. Donc si l'on me donnait deux ou trois journées de vendange par saison, c'était plus facile de tout amener dans un endroit et de faire des assemblages, répartir après les volumes.*

Les pratiques viticoles sur le territoire de Mazan sont très marquées par les activités des groupes de développement. Tout d'abord, les aspects techniques sont traités au sein du GDA, avec l'appui du technicien de la chambre d'agriculture.

*Nous étions déjà partis dans cette idée de faire de la qualité. Depuis 1995, cela fait plus de 10 ans, nous cherchons à réduire les emprunts, même avant nous avons commencé, mais nous avons fait des essais suivis par le GDA pour enherber, limiter la fertilisation, limiter la vigueur des vignes, limiter la protection phyto, l'irrigation. Au niveau du vin, cela s'est traduit par une baisse des rendements recherchés, ensuite sur tout le côté positif pour l'agriculteur, pouvoir rentrer dans les vignes. Si cela limite la vigueur, cela limite les produits phyto, puisqu'il y a moins de maladies. Tout cela conduit, en limitant les rendements surtout, à une qualité de produits. Ensuite, à chaque terroir nous avons dû adapter une méthode de culture, puisqu'on ne peut pas généraliser ni l'enherbement, ni notre programme de fertilisation ou de traitement... Nous avons des parcelles sur la zone vulnérable pour le transfert des nitrates sur la commune de Pernes, avec du raisin de cuve, et nous avons adopté les directives sur la totalité de notre exploitation qui se sont surtout limitées à l'apport d'azote dans les terres. Avec les études qui ont été faites, les suivis que nous avons eus, et toutes les informations que nous avons, nous nous sommes aperçus que la vigne n'a besoin quasiment d'aucune fertilisation pour vivre.*

La norme du travail évolue sensiblement sur le territoire de Mazan. La réflexion au sein du GDA sur l'optimisation économique, combinée avec des études techniques sur le raisin de table a conduit à rechercher des itinéraires techniques économes en produits phytosanitaires et en engrais. Cette conduite raisonnée et moins intensive de la vigne de table a été transférée vers les vignes de raisin de cuve. Les raisins produits ainsi ont permis de créer des cuvées de qualité. Certains viticulteurs référents dans le cadre de leur groupe de développement avaient des ouvertures sur la société civile et les associations environnementalistes. L'interaction entre le GDA, l'AFMA pour les agricultrices, la SICA fruitière et la cave viticole ont progressivement reconstruit une norme du *travail bien fait*. Cette situation nous montre encore une fois que des collectifs sont des lieux où se créent les évolutions professionnelles.

### **33 Caves particulières, et cahiers des charges distinctifs : de l'AB à la biodynamie**

Si la production viticole française s'est assurée une hégémonie incontestée sur le marché mondial jusqu'à la fin du siècle dernier en s'appuyant sur la notion de terroir (entendu comme un ensemble indissociable de zones géographiques privilégiées et de pratiques historiquement légitimées), autrement dit en revendiquant la tradition, elle n'a cependant pas échappé à la montée en puissance des techniques propres au modèle productiviste qui ont dominé l'agriculture française de l'après guerre, ayant fortement recours aux traitements chimiques pour pratiquer le désherbage des vignobles, combattre les maladies cryptogamiques et l'agression des prédateurs, voire renforcer les performances de la vigne. L'utilisation de produits chimiques dans l'agriculture française a fait l'objet de restrictions dès les années 30, une remise en cause d'un système de production qui ne s'est manifestée que beaucoup plus tardivement dans la viticulture. Pour comprendre ce décalage, il est nécessaire de prendre en considération la spécificité du vin, comme produit symbolique, produit de plaisir et de prestige qui engendre une économie elle-même spécifique, et le fait que contrairement aux produits de l'agriculture, les pratiques culturelles relatives à l'utilisation de produits de synthèse n'ont pas de répercussion directe sur le goût du produit : il est pratiquement impossible de déceler des qualités organoleptiques du vin pouvant être attribuée directement à l'utilisation de ces produits pour la conduite de la vigne.

Dans quelle mesure, ces pratiques productivistes érigées en « modèle à suivre », sont remises en cause par les viticulteurs ? L'analyse de la région viticole du Languedoc-Roussillon est

particulièrement propice pour répondre à ces questions. Cette région présente une proportion élevée de viticulteurs regroupés en coopérative : 65% des vins sont élaborés dans des coopératives. Mais ce sont les caves particulières qui vont lui donner une position de région pionnière en production dite biologique ou biodynamique qui s'y distingue par un taux relativement élevé comparée aux autres régions viticoles françaises.

Pour comprendre l'évolution des stratégies des producteurs qui vinifient leur vin en caves particulières, il est nécessaire de rendre compte de ce phénomène plus général de remise en cause du modèle productiviste et ses effets notamment sur l'utilisation des phytosanitaires et de la législation qui en a résulté, impliquant à son tour la mise en place de dispositifs de contrôle, de certification permettant de distinguer la production. Produit d'analyses provenant d'horizons politiques et intellectuels les plus divers (juristes, économistes, philosophes, sociologues), voire d'expériences individuelles, la remise en cause du productivisme et la protection de l'environnement sont devenus des thèmes obligés du discours politique. La production de ces « autres visions du monde » alimentés également par les crises de l'agro-alimentaire telles que celles du veau aux hormones, de la vache folle et du poulet à la dioxine a abouti à la production de dispositions légales et labels de qualité tenant compte du développement durable. Ces derniers reposent sur des collectifs dont la composition reste à la discrétion de leurs initiateurs et proposent la certification d'engagements volontaires qui opèrent le plus souvent au détriment du droit.

A partir de ces réactions d'origine diverses, les pratiques des viticulteurs se sont structurées de telle manière que l'on peut les classer en trois catégories : la continuation des pratiques acceptant le modèle productiviste et par conséquent l'utilisation non questionnée des produits systémiques, la pratique de l'agriculture raisonnée où l'utilisation des produits de synthèse tend à être réduite dans le nombre d'applications et dans sa toxicité et enfin l'agriculture biologique et biodynamique qui refusent l'utilisation de produits de synthèse et mettent l'accent sur une logique optimale de vie des végétaux et d'un équilibre écologique, la dernière se caractérisant par dans une cosmologie impliquant un calendrier lunaire des travaux de la vigne.

## **Des caves particulières dans un contexte spécifique : le Languedoc-Roussillon**

Si l'institutionnalisation de la production viticole en France est telle que chaque région possède une spécificité, au point que l'on se sent obligé de parler de chaque région en particulier, le Languedoc-Roussillon présente une situation tout à fait singulière du fait de sa mise à l'écart au début du siècle de la légitimation dont ont bénéficié les autres régions par la reconnaissance des appellations d'origine contrôlée. Pénalisée par une histoire viticole de production de masse initiée à la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, le Languedoc-Roussillon faisait partie des régions de France les plus décriées, misant sur des « vins industriels ». Les coopératives, apparues au début du siècle dernier pour résister à la pression des gros propriétaires et des négociants, ont constitué, à partir des années 30, la composante fondamentale de l'économie rurale. Malgré quelques tentatives isolées de reconversion du vignoble vers une production de qualité, la « vocation » de production de masse a prévalu jusque dans les années 60, à l'exception de production de vins doux naturels qui ont bénéficié d'appellation d'origine contrôlée. La politique volontariste de rééquilibrage des marchés pour faire face à de graves crises de surproduction accompagnées de manifestations spectaculaires, interdisant toute nouvelle plantation et instituant des primes d'arrachages et l'installation de cépages « améliorateurs » (cépages traditionnels languedociens moins productifs, grands cépages « aromatiques » des régions AOC), et la reconnaissance d'un certain nombre d'aires



d'AOC n'ont pas suffi à infléchir d'une façon significative la réputation des vins de la région. C'est hors de l'orthodoxie des AOC, à l'encontre de ses dispositions juridiques, culturelles et culturelles, que la région a trouvé les moyens de revaloriser sa production : le succès d'un producteur charismatique ayant acquis une renommée mondiale, grâce à l'effet croisé d'une reconversion aussi improbable que risquée et de l'évolution de ce qu'on peut appeler la « critique viticole », a brisé la chape de plomb qui pesait sur la vocation des vignobles du « Midi viticole » et a réordonné le champ des possibles. C'est une invention institutionnelle qui a donné à ces nouveaux espoirs les conditions objectives de généralisation d'une production de qualité et qui est en grande partie à l'origine d'une hausse sensible de la notoriété de la région. C'est en effet le Languedoc-Roussillon qui produit la plus grande quantité de vins de cépages et sur un noyau dur de grandes firmes de négoce de la région, il a donné une impulsion décisive à un travail de revalorisation des vins de table, mettant conjointement en œuvre une législation permettant l'utilisation du nom « Vins de pays d'Oc » accompagné du cépage utilisé pour la fabrication du vin, et partant, répondant directement aux demandes du marché américain.

Les maisons de négoce de la région, soucieuses, pour subsister, de proposer des vins qui satisfassent aux nouvelles exigences de la clientèle et les groupements de producteurs qui se sont créés grâce aux subventions de l'Etat, ont vu dans cette nouvelle manière de concevoir les vins de qualité, une opportunité de réussite et ont massivement adopté les nouveaux classements qui leur permettaient de rentabiliser leurs efforts pour une production plus soucieuse de s'aligner sur une production distinctive. Les vins du pays d'Oc ont représenté dans les années 90 la plus grande production de vin de pays, exportée, notamment aux États-Unis.

Les coopératives et les groupes de producteurs ont connu des mutations profondes. Les coopératives communales, construites selon des principes mutualistes, qui produisaient des vins de masse vendus en vrac et se caractérisaient par une forte action syndicale pour obtenir des subventions, ont subi de nombreuses transformations quant à leur taille, leur rapport au territoire, leur qualité de production, leurs règles de fonctionnement interne, leur rapport aux politiques commerciales, leurs pratiques culturelles en rapport avec l'environnement. Souvent amenée à fusionner face à une diminution de leur production et aux nouvelles exigences de l'aval, une partie de ces entités a constitué des groupements maîtrisant l'ensemble de la chaîne technique et innovant, se distinguant par la qualité de leur production ou par l'extension de leurs activités au niveau régional, national voire international (Temple, 1996, Chiffolleau, 2001). Mais d'une façon générale, ces reconversions font figure d'exception et beaucoup de coopératives ont rencontré des difficultés pour faire face aux nouvelles exigences du marché. Les dispositions économiques fondées sur la maximisation à outrance des quantités et sur un travail politique de pression sur le gouvernement pour obtenir des subventions ou des prix administrés rendent difficile le passage à un travail de valorisation par la recherche de produits en phase avec la demande existante et la constitution d'une clientèle.

Face au profil de la plupart des coopératives et à la nécessité de prendre en compte le changement des marchés, nombreux sont les coopérateurs qui ont aspiré à élaborer et à commercialiser eux-mêmes leur vin, une reconversion qui s'avère difficile par manque de capital économique pour acquérir le matériel nécessaire à la vinification et surtout de réseaux et de connaissances nécessaires à la commercialisation.

A ces groupements, coopératives, négociants et producteurs d'origine locale sont venus se joindre des entreprises et des particuliers de France et d'ailleurs, séduits par le faible prix des terres viticoles et par la facilité de recourir au partenariat au vu du grand nombre de viticulteurs dépourvus des moyens de vinifier et de commercialiser leur vin. Parmi les nouveaux venus on peut dénombrer un certain nombre de gros « opérateurs » notamment Duboeuf, premier groupe viticole français et les grands chais de France et des entreprises

BRL-Hardy, winery australienne cotée en bourse qui s'y est installée. Passée sous le contrôle de Constellation, elle a ensuite été revendue aux Grands chais de France

Des maisons de négoce de régions prestigieuses de France, voulant constituer une entrée de gamme ont également investi dans le Languedoc-Roussillon. Michel Laroche, ou bien encore la maison Antonin Rodet en ce qui concerne la Bourgogne. En dehors du domaine qui est le lieu de la production haute gamme, ces maisons passent des contrats avec des producteurs, mettant en place un cahier des charges. Des producteurs de régions prestigieuses, ne pouvant prétendre à la succession de leurs enfants au vu du prix des vignobles dans leur région d'origine ont également acheté des propriétés. Enfin industriels ou cadres, lassés du stress de la vie des affaires, ou des gens qui ont acheté des maisons de vacances, séduits par le climat, la culture, le patrimoine écologique et historique et des prix intéressants se sont adonnés à ces activités pour lesquelles ils se "passionnent" et avec laquelle ils sont en prise directe avec la nature. Enfin, la montée en puissance de la notoriété des vins du Languedoc-Roussillon a provoqué le retour au pays de nombreux ressortissants qui s'en étaient éloignés faute d'y trouver un avenir attrayant.

Investie par de nombreux agents économiques extérieurs à la région ou à l'hexagone, ayant exercé pour une bonne part une autre profession avant de se lancer dans la viticulture, et par des ressortissants locaux qui ne trouvent pas leur compte dans les critères officiels, la valorisation de la production viticole du Languedoc-Roussillon tend à emprunter d'autres critères que ceux imposés par les appellations d'origine pour s'imposer sur le marché.

Comme la plupart des producteurs français, les producteurs du Languedoc-Roussillon ressentent fortement la crise que l'on attribue communément à la montée en puissance de la production viticole des pays dits du nouveau monde. Mais sa position particulière dans le champ viticole français est à de fragilités supplémentaires, et mais également de capacités de réagir qui lui sont propres : La diminution drastique de la consommation du vin de consommation courante en France due aux changements de style de vie et à la diminution de la population ouvrière en faveur du développement du secteur de services a des effets très négatifs sur cette production de masse provenant essentiellement des coopératives, devenue obsolète, provoquant une baisse de revenus substantielle des viticulteurs qui misaient traditionnellement sur l'intervention de l'Etat dans la régulation des prix et qui ont bien du mal à se reconvertir vers une production de qualité. Par contre, sa position de fort déclassement dans la hiérarchie des vins qui n'a connu que très récemment une inflexion vers la production d'excellence et une composition sociale très particulière constituent sans doute un élément clef pour comprendre la relative facilité d'une partie des viticulteurs ayant des dispositions économiques favorables à l'innovation à adopter les critères de qualité d'avant-garde dans lesquels la prise en compte du développement durable est un élément essentiel.

## **Production biologique et biodynamie : de nouveaux critères d'excellence ?**

Le Région du Languedoc-Roussillon compte le plus grande proportion de producteurs de vins bios de France<sup>32</sup>. Selon des données fournies par l'Association interprofessionnelle des vins

---

<sup>32</sup> Nous utilisons ici le terme vin biologique pour nous référer aux vins fabriqués avec des raisins issus de l'agriculture biologique. Ces vins peuvent bénéficier depuis août 2004 d'un logo AB, mais ne concerne que les raisins. La vinification traditionnelle nécessite du soufre et de ce fait en peut bénéficier de ce label. Par contre, depuis l'origine de la production biologique dans les années 50, le souci de diminuer au maximum les produits des synthèses dans la vinification existait déjà et dès 1984, Nature et progrès a créé une charte de droit privé concernant le vin, bien qu'il n'y ait pas de règlement européenne. La fédération nationale des vins issus de l'agriculture biologique (FNIVAB) s'est dotée d'une charte de vinification depuis 2003 en passe de devenir un modèle pour une réglementation européenne.

biologiques du Languedoc-Roussillon vins biologiques (AIVB) en 2003, elle produisait 31% des vins biologique de France, avec 5089 ha de production alors que la superficie de production représente 39 % de surface de production conventionnelle totale, loin devant la région PACA avec 22% (avec 3633 ha), l'Aquitaine qui en représentait 14% de la superficie (avec 2323 ha), les pays de Loire 9% (avec 1947ha), l'Alsace avec 4 % (593 ha) et la Champagne 1 % avec 86 ha, alors que la superficie représentait 37% de la surface de la production conventionnelle totale. Doit-on attribuer ce fort pourcentage comme il est fait communément, uniquement à des facteurs climatiques, ou doit-on expliquer cette position à partir d'une position en porte-à-faux par rapport aux appellations plus traditionnelles et d'une composition sociale des producteurs très spécifique ?

Jusqu'à la fin des années 90 les producteurs adeptes de la production biologique constituaient une infime minorité de petites exploitations d'origine ayant l'intime conviction de la supériorité de leurs pratiques par rapport au productivisme dominant. On comptait parmi eux un petit nombre de producteurs locaux qui ont développé leur production en suivant le premier mouvement de production biologique mené par Lemaire et Boucher<sup>33</sup>, comme c'est le cas du beau-père d'un exploitant ayant des responsabilités dans l'AIVB.

*C'est une exploitation qui a toujours été en agriculture biologique, le grand-père de mon mari refusait d'utiliser des produits chimiques, il avait peur de mourir, donc on a toujours travaillé comme ça. Le bio, c'est un mot inventé, il faisait ses fumures, il y a une dizaine que je connais qui sont comme ça. On a été dans les années 70 80 avec Lemaire Boucher. Lemaire avait beaucoup d'idées mais tout ne suivait pas, c'était un précurseur, si vous voulez, avant il n'y avait pas de certification faite par l'organisme certificateur, donc c'étaient des organismes privés, si on achetait tous les produits naturels pour les vignes et pour le potager, on était automatiquement en biologie, voilà, on avait une charge à suivre, similaire à la charge européenne qui il y a, bouillie bordelaise, pas de produits de synthèse, pas de systémique, un travail du sol, un travail mécanique, dans les années 70, 80, on était Lemaire Boucher, mais cela n'a pas suivi. C'était une région où on faisait le vin et au mois de mars, ça partait, il n'y avait aucun travail du vin et de commercialisation, il s'est avéré que Lemaire Boucher s'est engagé à commercialiser le vin, et ça n'a pas fonctionné. Après, mon beau-père a arrêté parce que cela lui coûtait trop cher, et puis il n'avait aucun débouché donc, il a continué à faire de la bio mais n'achetait plus les produits Lemaire qui étaient 4 à 6 fois plus cher que sur le marché. Il a continué à faire de la bio tout en vivant chichement parce que les rendements sont moins importants, il valorisait pas du tout son produit, et on (les enfants) a repris la certification européenne en 93, on pouvait se faire certifier, alors on s'est fait certifier, mais il a fallu attendre trois ans. Quand on a commencé à faire ça, cela n'a pas été simple, à la chambre, c'était pas très actif dans la mise en place du dossier.*

A ces producteurs d'origine locale sont venus se joindre des néo-viticulteurs, nombreux à s'installer dans cette région après 1968, qui ont pratiqué une viticulture plus préoccupée des valeurs biologiques que de la qualité de leur vin. Interrogés sur la perception des consommateurs de la qualité du vin bio, les producteurs actuels parlent avec une certaine amertume de ces producteurs qui ont porté préjudice à la renommée de leur produit .

*Les babacools ont voulu faire du vin naturel du bio des petites fleurs, et ... le problème c'est que cela nous adonné une image sur la bio qui est complètement fausse, vin sans soufre, un vin qui était plus de la piquette qu'autre chose, mais parce que c'était bio, c'était machin, mais au bout d'un moment, ces gens ont arrêté, c'est pas parce qu'on est bio, qu'on est soixante-huitard, qu'on est de gauche, et puis voilà, je crois qu'il y a eu un mouvement qui a fait du mal à la bio si vous voulez.*

Différents dans leur origine et dans leur style de vie, ces viticulteurs partageaient cependant des croyances quant aux bienfaits de l'alimentation ou du respect de la nature. Leurs pratiques tendaient à s'inscrire dans une rationalité matérielle, et en marge d'une rationalité uniquement fondée sur le désir de maximisation personnelle. Par ailleurs, les uns comme les autres étaient à la tête de petites exploitations et c'est le modèle paysan qui était revendiqué, reproduction sociale pour les uns, retour à la nature pour les autres.

---

<sup>33</sup>Cette association fondée au début des années 60 par un médecin, deux agronomes et un négociant a été le premier réseau d'adeptes de la bio en France. Devenue très vite mercantile, elle a connu un fort déclin au profit d'une autre association « Nature et progrès ».

Si les producteurs en biodynamie comme les producteurs bios ont une conception de l'exploitation s'approchant du modèle paysan par la taille de l'exploitation et par sa recherche de valorisation de la consommation intermédiaire fonctionnant à la manière d'un mini-écosystème, les pratiques des premiers s'appuient sur une « idéologie » dépassant largement le cadre de la production agricole et de la nature prenant la forme d'une cosmologie. Ainsi s'exprime un producteur ayant adopté les méthodes de production de la biodynamie

*On travaille selon les cycles lunaires et avec des positions des planètes vis à vis de la lune et du soleil. Chaque chose vivante a une âme. Si on réfléchit sur notre origine, qui est peut-être l'explosion d'un rocher qui s'est formé de plusieurs particulières et on s'est formé à partir de cela, dans une vie microbienne qui a grandi et on se trouve où on se trouve aujourd'hui, la plante, l'arbre, le rocher a une âme aussi importante que la nôtre. Toutes les âmes sont pareilles dans cet univers et chaque âme est affectée par cet univers et ce qui se passe dans cet univers affecte aussi bien la plante, que l'animal, que nous. L'abeille, on apprécie l'abeille, elle est connectée avec ce qui se passe dans l'univers, l'olivier aussi et nous aussi.*

Si dans le rejet de la production biologique de l'après 68 la composante idéologique gauchiste comptait pour une part, il est certain que cette vision du monde a provoqué des réactions négatives reléguant la production issue de la biodynamie à une production marginalisée non pour ses qualités organoleptiques, mais parce que ses producteurs étaient perçus comme faisant partie de sectes.

### ***Recomposition de la morphologie sociale des producteurs de vins bios et biodynamie***

Ces conceptions perçues négativement par l'immense majorité des consommateurs de vin cantonnaient la production biologique et la production en biodynamie à des niches infimes qui fonctionnaient en réseau alimentant aussi bien les relations entre les producteurs de même « idéologie » qui étaient souvent en port à faux par rapport à milieu professionnel local qu'entre producteurs et consommateurs. Cette position marginale s'est profondément modifiée à tel point que, en ce qui concerne la population étudiée pour le moins, de handicap à la commercialisation, l'affichage garantissant le caractère bio ou biodynamique des pratiques viticoles est devenu un créneau commercial plus ou moins puissants selon que l'on se place en France ou à l'étranger.

En France, bien que l'analyse Arruna Ouédraougo montre, à partir d'une enquête menée en 1996 auprès des clients d'un magasin de produits biologiques de la région parisienne, que la consommation de production biologique s'est accrue de 20 % par an 1994 à 1998<sup>34</sup>, les viticulteurs interviewés s'accordent pour dire que les consommateurs français sont beaucoup plus réticents que les consommateurs étrangers à la consommation des vins bios. Le commentaire d'une productrice de vins biologiques est révélateur de la réception différentielle de ses vins qui connaissent une meilleure acceptation parmi la clientèle plus jeune.

*J'ai pas honte d'être en bio, je le dis, je sais que chez les cavistes c'est très difficile d'entrer chez les cavistes. Tous les cavistes qui ont plus de 50 ans c'est une catastrophe, vous rentrez chez un caviste qui a plus de cinquante ans à Paris ou à Pau, c'est un nom direct quand on est du Languedoc, Alors que vous en voyez un qui a trente ans, oui, il connaît la région, oui, il connaît les vins, il a envie de déguster, et pour la bio c'est les mêmes critères, là, après, vous avez quelques exceptions, mais bon, c'est vrai que c'est des choses perçues... On est quand même marginalisés, on est une niche, mais si vous voulez dans le sens négatif... c'est pas facile.. il y a beaucoup d'étiquettes où il y a bio, Ah ! C'est du bio, j'en veux pas. Déjà Languedoc, il a un côté péjoratif, et en plus bio ! C'est parfois pas triste !*

Une production de niche qui connaît désormais sa place dans la grande distribution (des enseignes comme Carrefour ayant une ligne de produit biologique), possède ses négociants

---

<sup>34</sup> Ouédraougo, Arruna, « Manger naturel », Les consommateurs de produits biologiques, *Journal des anthropologues*, n° 74, 1998. L'auteur a analysé les résultats à partir des individus qui achètent un grand nombre de produits « bio » qu'il appelle « adeptes de la bio ».

spécialisés dans la bio et ses foires destinées aux professionnels de la production biologique, notamment celle de Narbonne qui attire des professionnels de France d'Italie et d'Espagne, et la Bio Fach en Allemagne (cette foire n'est pas destinée aux vins mais jouit d'une forte réputation). C'est par ailleurs le fait d'appartenir à une région qui, malgré une ascension fulgurante dans la hiérarchie des vins de qualité au cours de ces dernières années, souffre de l'image d'une production de vins de masse, qui va inciter les producteurs à s'adresser aux consommateurs étrangers ignorant pour la plupart les distinctions régionales, et partant, plus disposés à déguster ces vins, notamment si leur production est respectueuse de l'environnement. En dehors de l'hexagone, ce sont surtout les Suisses, les Européens du Nord, les Japonais qui sont plus sensibles à l'offre de ces vins produits selon ces exigences.

*Je pense que de plus en plus, il faut avoir on individualité, il faut dire les choses comme elles sont par exemple sur un marché comme l'Angleterre, cela devient plus important aussi bien pour le consommateur que pour le distributeur, que le détaillant, le supermarché, ils deviennent de plus en plus conscient qu'ils doivent montrer auprès de ses clients qu'il est en train de respecter la terre et l'environnement.*

Pour répondre à cette demande les producteurs sont souvent astreints à des chartes plus rigoureuses que celles existant en France. C'est le cas des Etats-Unis avec la charte NOP et de la Suisse qui ajoute notamment un critère lié à la biodiversité, pour lequel, nous aurons l'occasion d'y revenir, le Languedoc-Roussillon est particulièrement bien doté. Cette tendance à l'accroissement de la demande étrangère est d'autant plus importante que les analyses récentes montrent que la tendance à la stagnation voire à une récession de la consommation de vin en France, contrastent fortement avec une tendance à l'augmentation dans les pays étrangers<sup>35</sup>. Or, comme nous l'avons souligné plus haut, les vins français connaissent actuellement des difficultés à s'imposer sur ces marchés. La concurrence des pays dits du Nouveau monde est forte, d'une grande part parce que leurs coûts de production sont inférieurs, et d'autre part parce que, contrairement aux subtilités des classements français par origine, les classements par cépages dominant dans ces pays sont plus appropriés à la nouvelle demande. Par ailleurs, la présence de fraudes spectaculaires a fortement ébranlé la légitimité des vins français. La conversion à la production bio ou biodynamique devient alors une stratégie pour échapper à la mévente : Tel est le cas d'un producteur de vins de qualité ayant une bonne notoriété dans la région qui avait toujours pu s'assurer des débouchés et qui, se plaignant d'avoir de plus en plus de mal à vendre ses vins, a trouvé dans les vins bio de nouveaux débouchés.

*Dans les années 90, ça tombait tout seul (lire les commandes) il suffisait d'écrire des mails, mais maintenant des vins il y en a partout, et il y a une mauvaise image des vins français qui s'est fait ces dernières années à propos de vins de mauvaise qualité on en paye les conséquences...le bio, c'est un plus pour le marché international ...Pour les anciens clients (qu'il a depuis près de trente ans, c'est-à-dire bien avant sa conversion en Agriculture biologique qui ne s'est produite qu'en 2001), c'est un plus, les clients sont contents.*

Ce changement de perception des vins, la légitimation de ces pratiques par des aides publiques à l'installation depuis 1998, et une conjoncture spécifique mettant en péril bon nombre d'exploitations qui appartenaient à ce que l'on pourrait appeler l'élite des viticulteurs du Languedoc-Roussillon, va faire en sorte que ce type de production « marginal » soit adopté par un certain nombre de producteurs d'origine locale occupant des postes dans les organisations professionnelles et jouissant d'une grande notoriété œnologique<sup>36</sup>. La présidente de l'association interprofessionnelle des vins bios du Languedoc-Roussillon s'exprime ainsi.

---

<sup>35</sup> Garcia, 2004, art. Cit.

<sup>36</sup> Il faut noter que parmi les producteurs bios ou en biodynamie, un certain nombre d'entre eux proviennent de régions nobles comme le Bordelais et sont parfois d'anciens régisseurs de domaines très renommés. Il n'en reste pas moins que pour les producteurs locaux ils n'apparaissent pas comme légitimes et sont souvent l'objet d'hostilités en vertu de leur style de production et style de vie.

*Actuellement pratiquement tous les vigneronns qui travaillent sérieusement dans notre département, qui ont de belle qualité dans la bouteille se dirigent dans ce genre de culture écologique, respectueuse, ils le mettent en avant ou pas, mais c'est ancré dans les esprits, pour moi c'est très bon, tous les jours ils posent des questions, mais il faut qu'ils y aillent petit à petit, ce n'est pas que je me réserve ma chasse, loin de là.*

Alors que les pionniers de la bio, mais surtout de la biodynamie étaient pour la plupart étrangers à la région et au style de vie des producteurs et que les pratiques culturelles adoptées étaient le plus souvent disqualifiées au nom de ces différences, les leaders de la viticulture traditionnelle récemment convertis reçoivent des visites organisées par les organisations professionnelles traditionnelles pour expliquer leurs nouvelles méthodes de viticulture. On note ainsi un changement significatif de la composition sociale des producteurs, de la taille des exploitations concernées et de leur place dans l'éventail des notoriétés : on a pu constater par exemple que parmi les 115 producteurs retenus par Michel Smith comme à l'origine des Grands crus du Languedoc, 19 déclinaient leur méthode de culture comme en production bio, 12 en production BD. Des mentions qui portaient essentiellement sur le soin dont devaient être gratifiés les sols et la nature, mais très discrets sur la préservation de la santé des viticulteurs et de la population alentour<sup>37</sup>. On a pu remarquer également que de grandes propriétés (notamment quelques atteignant plus de deux cents hectares) s'étaient converties à ces pratiques traditionnellement réservées aux petites exploitations. Une conversion ayant souvent comme origine un intérêt commercial bien affirmé.

*On est en concurrence avec des pays qui sont dix-huit fois moins chers que nous, à qualité égale, c'est scandaleux, alors comment faire la différence ? Il faut être vraiment pro, après demain je pars au Japon, je pars faire une opération de communication sur la biodynamie. Actuellement, il faut être professionnel, il faut amener autre chose que du vin. Stratégie : on va voir tous nos commerciaux, et un coup de technicité, on va voir la concurrence internationale est telle, quand vous voyez l'Afrique du Sud, ou l'Argentine, le Chili, les gens sont payés 100 euros par mois, on ne peut plus lutter, et en plus ils savent faire les vins, ils n'ont peut-être pas notre technicité, ils ont fait des progrès. Combien il y a de représentants français qui amènent toute la technique de ces 30 ou 40 dernières années. C'est à nous à être meilleur, on sera certainement plus cher, il faut amener la différence, il faut se démarquer, et faire comprendre aux gens qu'il y a une certaine philosophie en France, et puis voilà. C'est un bon créneau commercial ? Vous savez par les temps qui courent, il ne faut cracher sur rien. Quand vous voyez la viticulture française à tous les niveaux, à part quelques rares régions que l'on compte sur les droits de la main, quand on voit que partout il y a des vigneronns qui sont à la rue complètement, quand on voit des plans d'arrachage massif subventionnés par l'Europe, mais où va-t-on ? Hein, alors on n'a pas le droit d'être commerçant ? Fini les babacools !*

Etant à l'origine de profits économiques et symboliques certains, ce type de production peut-il se généraliser ? En supposant qu'une partie croissante des consommateurs soient sensibles à cette nouvelle qualification du produit, il n'en reste pas moins que ces méthodes de production sont plus exigeantes en main d'œuvre que les autres. Nombre de producteurs interviewés pratiquant l'agriculture biologique sont très attirés par les résultats de la biodynamie, non seulement comme niche de marché particulièrement rentable, mais aussi comme une méthode appropriée pour régénérer des sols drastiquement appauvris par l'utilisation des pesticides, déclarent leur incapacité d'appliquer une telle méthode. Tel est le cas de ce producteur certifié Ecocert ayant 15 hectares, qui ne rate pas une occasion d'aller visiter les autres exploitations qui pratiquent la biodynamie, est à l'écoute de toutes les informations concernant cette méthode de production mais déclare ne pas pouvoir y adhérer par manque de main d'œuvre suffisante. Il semble que la méthode requiert une personne à plein temps pour 10 hectares uniquement pour le travail dans les vignes, sans compter les comptables saisonniers. Autre travail inhérent à la certification, le travail d'enregistrement de tous les produits acquis et les dates de traitement pour établir la traçabilité, une « paperasserie lourde » pour des ceux qui se sentent mieux en contact de la nature que devant un bureau de

---

<sup>37</sup> Au cours des entretiens les références aux préjudices portés à la santé par les pesticides ont été absentes à de rares exceptions près. Ce silence tient sans doute au contexte de l'entretien mais aussi au fait que la plupart des viticulteurs ayant des caves particulières délèguent ces fonctions à un ou des employés rarement protégés correctement pour l'exercice de ces fonctions.

secrétariat. Interrogé sur le coût de coût certification, un producteur fait remarquer que le problème n'est pas tant le coût monétaire de la certification, mais le coût indirect de la gestion administrative.

*La certification, cela n'est pas très cher, cela revient à peu près à 0,05 centimes la bouteille. Le problème c'est le coût indirect : la gestion des papiers.*

Par contre, le travail de comptabilité et d'enregistrement des pratiques n'a pas la même efficacité selon les labels de qualité visée par les producteurs. Les labels concernant la agriculture raisonnée, par exemple, sont souvent perçus comme dépourvus d'effet sur la valeur du produit : un producteur qui a s'est récemment converti à la production s'est exprimé ainsi sur les labels d'agriculture raisonnée.

*Terra Vitis, par exemple, c'est un joli nom, cela sonne bien, mais cela ne veut rien dire, par contre la bio c'est une façon de se démarquer sur le marché.*

La production en agriculture raisonnée, comme le souligne un technicien de la chambre d'agriculture, pourtant grand défenseur de ces pratiques au vu de ce qu'il juge être des incohérences de la production biologique, met en avant le fait que cette méthode n'apporte aucun avantage économique à ceux qui la mettent en œuvre .

*Quelque part, on apporte rien, il n'aura pas de prime à la fin, on ne lui rapporte rien, il ne va pas avoir une prime à la fin, on lui demande du temps, on lui demande de se remettre en question, pour la merde ! Passez moi l'expression, parce que cela ne lui rapporte rien, il a autre chose à faire, si ce n'est , à terme, des contraintes complémentaires.*

Il faut remarquer que ces pratiques, le plus souvent inspirées elles aussi du souci de l'efficacité économique (les viticulteurs affirment avoir adopté l'agriculture raisonnée par souci d'économie) révèlent un calcul économique qui garantit son efficacité par la diminution des coûts, alors que celles qui s'approprient de la biodynamie comme moyen de rétablir un équilibre entre fins et moyens menacés procèdent aux investissements nécessaires pour trouver de nouveaux débouchés sur le marché.

Bien que la production biologique concerne dans sa grande majorité les caves particulières, on l'a vue dernièrement adoptée dans des coopératives : un phénomène encore marginal concernant dans presque tous les cas une partie seulement des apports des coopératives, ce qui pose des problèmes de traçabilité. Le seul cas de conversion complète à la production bio a été mené à bien par un leader très attaché à ces nouvelles valeurs qui a su résoudre le problème de la diversité des sociale des coopérateurs et de leurs dispositions économiques en regroupant dans la coopérative qu'il dirige les producteurs favorables à ce type de production et d'une coopérative voisine ayant le même profil social, et remettant à la coopérative voisine les producteurs s'inscrivant dans une logique de production traditionnelle.

Animés en grande partie par l'attrait économique de ces labels, ou par la volonté d'anticiper une montée en puissance des législations tenant au développement durable<sup>38</sup>, ces nouveaux convertis ne conçoivent pas leurs activités et le rapport à l'environnement de la même manière que ceux qui sont motivés par des croyances et des valeurs perçues comme essentielles, non seulement pour leurs activités économiques, mais pour les respect de la nature et de ceux qui travaillent dans les vignobles et vivent alentour , voire pour le bien être de tous les êtres de la planète. De ce fait, ils sont beaucoup plus attentifs aux règlements, au strict contenu des cahiers des charges ou à l'affichage de ces méthodes qu'à la logique même de développement durable qui a été à l'origine de leur création. C'est en tout cas ce que leur reprochent les producteurs dont l'action se situe plus dans une rationalité matérielle : ainsi s'exprime un producteur bio, fils de producteur bio qui parle de « bios de la dernière minute »

---

<sup>38</sup> L'un des producteurs interviewés sur son passage à la production biologique a avancé en même temps son passage à la certification HCCP, indice de sa motivation de se mettre en accord les nouvelles exigences réglementaires ou de l'aval.

ou « bio-ecos » qui portent préjudice à ceux qui avaient adhéré à ce système de production pour ses valeurs : « A partir du moment où il y a eu des primes, c'est foutu. Les gens qui ne me regardaient pas tout d'un coup se sont intéressés à la bio. Mais ils font du bio, ils arrachent une vieille vigne, ils passent un coup de Roundup, ensuite ils font du bio. C'est que je dis : trop de règles pas de règles ». Autre critique adressée à ces producteurs plus opportunistes, le fait d'adopter la méthode bio pour une partie seulement du domaine (rendue possible par le fait que celui-ci est composé en partie par des vins de pays, en partie par des vins d'appellation), ce qui met en péril, du fait de la contiguïté des parcelles, les effets escomptés par la méthode bio, en les contaminant. Nombre de critiques sont adressées également aux grands propriétaires qui affichent et sont certifiés (notamment par Ecocert) comme respectant les méthodes de la biodynamie, notamment en ce qui concerne la réalisation des tâches en suivant le calendrier lunaire.

*Untel (propriétaire de 200 ha) passe trois jours et demi à faire des traitements. C'est en contradiction avec le calendrier lunaire, à ce rythme, on tombe dans les jours qui contre-indiqués !*

Ou encore un autre producteur bio de la « première heure » se montre très sceptique quant aux pratiques d'un certain nombre de nouveaux adhérents à la biodynamie.

*Quand vous allez chez eux, vous voyez un sac d'orties exposé, mais regardez le dynamiseur, il est bien trop propre et on voit bien qu'il ne sert pas souvent ! La biodynamie c'est une mode parce que les vins se vendent cher !*

De même les charges occasionnées par l'accroissement de travail que nécessite la biodynamie<sup>39</sup> est perçue d'une façon différente chez les producteurs animés de convictions profondes que chez ceux qui, même s'ils sont convaincus de la nécessité de repenser le système de production, y adhèrent plus en fonction de critères économiques. Ainsi, interrogé sur les coûts provoqués par la méthode biodynamique, répondant plus en militant tendant à minimiser ceux-ci et à en montrer les avantages ce producteur que l'on peut considérer comme militant en faveur du développement durable tente de minimiser les coûts ou du moins montrer les avantages du nouveau système.

*Pas beaucoup plus cher. Pas de différence, pour moi, on n'achète pas des pesticides qui sont chers, la méthode. Ici, on a des conditions de travail meilleures, on travaille bien, sinon le plus... C'est aussi un travail ensemble, c'est une façon de faire, les méthodes qu'on utilise. On a un personnel qualifié, volontaire, qui se pose des questions, qui recherche, on est pas juste en train d'effectuer un travail quelconque. Les gens qui travaillent ici sont en de comprendre aussi que les choses ne vont pas si bien autour de nous, ils comprennent un petit peu que les méthodes d'avant n'étaient pas bonnes, ce qu'ils ont fait là-bas, ne marche pas très bien. A partir de là, on accepte ou non d'y aller. Si on accepte, il faut y rester. Nous n'avons pas une magie, une espèce d'action, de partage, on pose les questions, qu'est ce qu'on est en train de faire. Un grand producteur qui s'est saisi de ce créneau pour : « Il y a trop de sacrifice, il y a trop de sacrifice, c'est de gros sacrifices. L'installation m'a coûté une fortune. Le domaine était couvert de plastique, j'ai du tout enlever, cela me coûte 30 % plus cher que la méthode traditionnelle !*

### ***Faire du vin bio ou faire du bon vin ?***

Si le souci du respect de l'environnement semble parfois utilisé comme affichage, il faut remarquer que ces pratiques, pour elles seules, ne peuvent être à l'origine de la conquête de nouveaux marchés. Cette production biologique ou biodynamique, loin de se cantonner comme par le passé à fixer leur attention sur l'aspect bio des vins, ne renie pas son aspiration à l'excellence œnologique, tenant aux qualités organoleptiques, telle qu'elle est pensée traditionnellement. Ainsi se présente ce producteur bio qui revendique à la fois ses qualités de vigneron.

---

<sup>39</sup> La méthode de production en biodynamie exige de nombreux passages dans les vignes pour désherber autour des pieds de vignes pour pulvériser les décoctions d'orties, de saule et les composts dynamisés dans l'eau, autant de stimulants pour le sol.



*Je suis à la fois vigneron et bio, il faut arrêter de faire des bêtises, il faut faire du vin qui soit bon, j'ai quelques amis qui font du vin sans soufre, mais ce sont des vins jeunes, des vins acides, il faut que ce soit pasteurisé, c'est antinomique avec la bio. Moi faire des vins qui ont le goût de viande d'œuf pourri, c'est pas trop mon truc, j'ai des amis qui arrivent à faire des bons vins. La bio, c'est pas du vin sans soufre, le soufre est produit naturel. C'est que malheureusement à l'état naturel on n'en trouve plus, on a du soufre de synthèse, il n'y en a pas d'autres. Mais on essaye de ne pas mettre de produits chimiques, on ne met pas de produits chimiques, on garanti qu'il n'y a pas d'OGM, et il y a une traçabilité sur la vinification... On est à Vinexpo dans l'espace destiné aux vins traditionnels et dans l'espace réservé aux vins bios.*

Une redéfinition du bio qui s'approche de celle du terroir et qui est sans doute à mettre en relation avec l'opposition entre vins technologiques et vins de terroirs apparues avec la montée en puissance de la production des pays dits du nouveau monde.

*La bio c'est aussi préserver son terroir, c'est avoir le respect de la terre, tous mes amis qui sont en train de passer en bio, ils se sont rendus compte qu'ils étaient en train de protéger l'environnement, qu'il y a des notions plus importantes que les notions idéologiques.*

C'est, entre autres, auprès de producteurs adeptes des méthodes bio et biodynamique que René Renou, ancien président du Comité vins de l'INAO, avait trouvé un appui pour créer des appellations d'excellence, une solution qui devait, selon lui, mettre fin au débat autour de la crise de confiance relative aux appellations d'origine contrôlée survenue lors de la montée en puissance des vins du « Nouveau Monde » et de ses conséquences sur le marché mondial. Contrairement aux affirmations du passé qui qualifiaient souvent le vin bio de « piquette », on voit apparaître des formulations selon lesquelles le vin bio est meilleur parce que les rendements sont moins élevés et que les racines vont plus loin dans le sol et que le terroir s'exprime mieux. Enfin les méthodes de culture sont intégrées dans les critères de l'excellence œnologique.

### ***L'intégration de l'environnement dans les critères de l'excellence œnologique***

La critique œnologique (comprise ici comme l'ensemble des concours et de guides mettant en avant les qualités du vin), ne prenaient en compte que les qualités organoleptiques du vin et les qualités sociales des producteurs tenant à leur appartenance à des lignées vigneronnes plus ou moins nobles, ou bien au contraire à leur entrée récente dans la production viticole, voire au charme des lieux de production et de vinification et l'amabilité des producteurs. Alors que les différents procédés techniques de vinification, ou encore la qualité des cuves, la qualité des sols alimentait et alimente encore la majeure partie de la prescription œnologique « à la française » autrement dit qui s'attache plus à une image culturelle du vin qu'à des jugements s'exprimant uniquement par des notes, comme le guide Parker par exemple, aucun commentaire était fait sur la qualité environnementale du mode de production.

Ces pratiques ont été remises en cause et on assiste à la mise en place de concours qui tiennent compte de la qualité environnementale en instituant des concours, des guides et des ouvrages de prescription qui ne mettent en compétition que les vins bios. On constate également que la littérature de prescription qui n'entend pas se limiter à la production plus soucieuse de l'environnement tend à inclure désormais le rapport à l'environnement dans les critères d'appréciation de la production viticole. C'est ainsi, par exemple, que l'ouvrage de Michel Smith, journaliste qui a contribué au plus prestigieux des périodiques de prescription viticole en France informe ses lecteurs sur les pratiques tenant au souci de l'environnement dans une publication récente intitulée *Les grands crus du Languedoc-Roussillon*<sup>40</sup>, préfacée par Olivier Poussier sacré meilleur Sommelier du monde en 2000. Dans la sélection des producteurs à qui il accorde ce titre, il informe le lecteur sur la superficie des vignobles, la vinification, la qualité des sols en termes pédologique, la qualité sociale des producteurs, mais

---

<sup>40</sup> Smith, Michel, *Les grands crus du Languedoc-Roussillon*, Toulouse, éditions Renault, 2006.

aussi sur les pratiques tenant au développement durable : mention de conduite en production conventionnelle (avec utilisation de produits de synthèse) bio, biodynamique ou en agriculture raisonnée, avec mention de certification ou non, arguments contre ou en faveur, autant d'éléments entrant désormais en ligne de compte dans l'image produite sur les vins.

### *La certification sous les feux de la critique*

Si la mise en place de chartes se donnant pour but explicite d'exclure l'utilisation de tout produit de synthèse dans la viticulture ou dans l'agriculture en général semble a priori répondre au souci de la prise en compte environnementale, elle rencontre néanmoins ses détracteurs, y compris parmi les viticulteurs qui ont adhéré à ces chartes. Les producteurs et les techniciens qui ont adopté l'agriculture raisonnée dénoncent, par exemple, le fait que les chartes n'empêchent pas l'utilisation abusive de produits tel le cuivre, qui restent dans les sols et l'utilisation des traitements sans le minimum de bon sens.

*Il y a des gens qui font de la culture bio et en même temps raisonnée, il y en a qui font de la culture bio et qui raisonnent bien leurs traitements. Cela veut dire que si on ne raisonne pas son traitement, on peut faire de la bio et faire dix traitements de cuivre. Si on le raisonne, avant la pluie ce n'est pas nécessaire, quand on connaît la maladie on sait exactement le moment où intervenir, c'est pour ça, qu'on voit de tout, il en faut pas jeter la pierre, quel que soit le choix de l'agriculture.*

Les producteurs bio ont recours à des produits naturels qui sont aussi toxiques que les produits des synthèses.

*Je ne crois pas à la bio, car j'ai fait aussi une formation en bio, on peut utiliser des produits de synthèse, il y a des produits naturels, on peut employer des produits naturels qui sont très dangereux comme de la nicotine, la roténone ; il y a des traitements bio qui sont à base de cuivre qui sont des métaux lourds, donc, est-ce qu'il ne faut pas utiliser des produits de synthèse qui ne sont parfois pas plus dangereux que des produits naturels et les utiliser correctement ? ». Par ailleurs les partisans de l'agriculture raisonnée allèguent que les traitements bio obligent à traiter plus souvent : « Souvent les produits naturels qui sont utilisés en bio, style la roténone, elles ont un spectre qui n'est pas très ouvert, mais la rémanence est très courte, donc cela impose de faire des traitements tous les huit jours, quand on a des populations des vers de la grappe qui sont très longues, si on veut gérer cela correctement.*

Enfin, la production s'interdisant tout produit de synthèse est plus risquée et il arrive parfois que les producteurs, qui se sont engagés dans une production qui vise à éviter l'apparition de maladies et de prédateurs plutôt qu'à les éliminer par l'intermédiaire de ces produits, soient pris de court par l'ampleur du phénomène devenu incontrôlable dans ce cadre prescriptif. Ce même technicien attire l'attention sur le fait que bon nombre de producteurs qui s'engagent dans la production biologique sont souvent obligés d'avoir recours au moins pendant un temps aux produits des synthèses.

*On s'aperçoit qu'il y a des gens qui font de la bio, quand ils ont le feu à la maison, ils vont chez le voisin qui n'est pas un bio, ils traitent et puis ils repartent, alors pourquoi ne pas adopter une attitude plus cohérente ?*

Mais indépendamment des effets produits induits par le recours aux produits de synthèse, les tenants de l'agriculture raisonnée aussi bien que les producteurs bios et en biodynamie les plus soucieux du développement durable insistent sur le fait que l'application à la lettre d'une législation efficace pour supprimer toute toxicité dans la production certifiée n'empêche pas la production d'autres nuisances. Celles-ci peuvent être causées, par exemple, par la répétition des traitements bios et une utilisation subséquente plus intense des tracteurs.

*En bio, si on veut gérer cela correctement, cela impose trois traitements, donc ça impose, si on va plus loin dans le raisonnement, cela impose un tracteur qui utilise je ne sais pas combien de gasoil, donc en fait c'est polluant.*

L'autre argument fréquemment utilisé reprend l'idée que le développement durable ne peut être atteint si on ne procède pas à une réforme de la distribution. L'anecdote évoquée par un

producteur en biodynamie est évocatrice des impasses du système mis en place indépendamment de son entière véracité.

*Il est arrivé, dit-il que deux camions entrent collision sur une autoroute du centre de la France : l'un était chargé de tomates bios provenant de Hollande se dirigeant vers l'Espagne, l'autre chargé d'autres tomates bios en provenance d'Espagne se dirigeait vers la Hollande.*

### ***Un label tenant compte de la biodiversité en Languedoc-Roussillon ?***

Indépendamment de cette critique plus radicale et recouvrant un ensemble de mesures mettant en cause d'autres enjeux, il est possible d'observer des remises en cause de la biodynamie passible de déboucher sur l'affirmation de ce qu'on pourrait appeler un label biodiversité dans le Languedoc-Roussillon. Avant de nous intéresser plus spécifiquement à la question environnementale en viticulture, l'enquête que nous avons menée avait attiré notre attention sur le fait que dans leur brève présentation, les producteurs indiquaient lorsque tel était le cas, le fait que leur propriété était constituée à la fois de vignobles et de terres occupées soit par des garrigues, des pinèdes, voire des arbres fruitiers, même lorsque le mot biodiversité n'apparaissait pas directement et que l'offre de parcours pour les 4/4 venaient parfois se mêler à la description d'un cadre où les vignes n'étaient qu'un élément parmi feuillages, fleurs et insectes. Cette richesse en biodiversité est parfois mise à profit par des producteurs qui peuvent se prévaloir de chartes étrangères plus exigeantes notamment sur ce point, comme c'est le cas de ce viticulteur possédant 15 hectares de vignes répartis dans une propriété de 40 hectares et côtoyant pinèdes et garrigues, dont la production est écoulée en Suisse. Elle se conjugue souvent avec le souci d'un certain nombre de producteurs de soucieux de mettre en place des méthodes de production relation plus étroites avec les ressources locales.

*Moi je ne revendique pas la biodynamie, si je la revendiquais, je m'inscrirais à DEMETER ou biodyvin, mais pour l'instant je ne me sens pas prête, on n'est que deux à travailler, et puis, il faut de la recherche, les orties ne sont pas des éléments du paysage de chez nous, on a du thym, du laurier, des essences mentholées. Dans le Languedoc-Roussillon, il est difficile de suivre Steiner (philosophe allemand à l'origine de la méthode biodynamique), car lui était alsacien, et les orties abondent en Alsace, mais ne font pas partie de la végétation locale. Dans la région, ils pensent plutôt faire quelque chose autour du thym, de plantes qui sont fréquentes. Il y a beaucoup de gens impliqués, qui aimeraient faire cette démarche là.*

Une démarche qui n'est bien sûr pas accessible à tout un chacun dans une région où la majorité des exploitants ne disposent pas de ce capital spécifique et n'est en aucun cas une solution pour les petits producteurs encore imprégnés de la conception traditionnelle de la qualité et des marchés, mais qui peut constituer un atout pour une élite de producteurs dans une perspective de recomposition de la définition des critères de qualité prenant en compte développement durable et origine.

### **3 4 Terra Vitis à Monze : une démarche endogène remontante**

Terra Vitis a la particularité d'avoir été construite par des viticulteurs, en Beaujolais. Elle a ensuite été choisie par un groupe de viticulteurs de l'Aude qui avait lui-même élaboré, au sein d'une coopérative, une première ébauche similaire de cahier des charges. Cette charte a ensuite été adoptée par la Chambre Régionale d'Agriculture de Languedoc-Roussillon, qui a mis en place une organisation du conseil viticole, impulsée par une technicienne et relayée par des conseillers dans chaque chambre départementale.

*C'est parti du département de l'Aude. Il y a eu un groupe de vigneron qui ont dit : ce serait bien qu'on essaie de mettre en place un cahier des charges pour essayer de traiter moins. C'est une réflexion entre vignerons. C'était parti de Monze. Après ils se sont orientés vers la Chambre d'Agriculture en demandant si on pouvait leur mettre à disposition un*

*technicien pour essayer de mettre en place un cahier des charges. Finalement ça a pas mal intéressé au niveau de la Chambre. Donc, plutôt que de créer un cahier des charges propre à la Chambre de l'Aude, il y a eu concertation avec les Chambres de Languedoc-Roussillon. C'est comme ça qu'ils ont décidé de mettre en place un cahier des charges. Plutôt que de faire un cahier des charges juste pour le Languedoc-Roussillon, comme dans le Beaujolais il existait depuis 98 la démarche Terra Vitis, ils les ont contactés pour mettre un cahier des charges commun et utiliser la marque Terra Vitis.*

Un cahier des charges peut être l'aboutissement d'un long cheminement. C'est le cas des viticulteurs de la coopérative de Monze qui se sont interrogés d'abord sur la réduction du coût des intrants. Leurs démarches individuelles se sont fédérées pour ensuite élargir leur champ d'interrogation à l'usage des pesticides. Ici, la formalisation d'expérience collective a donné progressivement forme à un cahier des charges.

*Au départ, on avait monté un petit groupe de comité raisonné, mais c'était surtout pour faire des économies... Donc on est parti en Espagne chercher des produits pour traiter les vignes. Tout ça, on le faisait avec le conseiller agricole. Et puis on a dit : maintenant il faut aller un peu plus loin, il faut essayer de traiter moins et l'économie passera par là. Au départ, on était quatre, je crois. Ce groupe, on l'a ouvert grâce au conseiller agricole, de manière à ce que les gens viennent voir ce qu'on faisait, comment on raisonnait. On a mis un poste en place qui a été d'abord offert par un viticulteur et mis à disposition à la Chambre. Donc on a travaillé sur le mildiou, ce qui était le plus simple... On s'est aperçu que, en étant suivi, en raisonnant un petit peu, on arrivait depuis certaines années à ne pas traiter le mildiou. On prenait des risques quand même parce qu'on n'était pas suivi, suivi, tout en étant avec quelqu'un de la Chambre, mais on était tombé dans le jeu, en disant : il n'y en a pas besoin, on n'y va pas et après on fait du rattrapage... Il faut déjà un état d'esprit : ici on est dans la nature, il y a beaucoup de chasseurs. Donc protéger la nature, ça a été un deuxième point de départ. Le premier point, c'était de l'économique, le second a été de protéger la nature. Protéger la nature, il y avait des choses faciles. Au début, il y a 20 ans, quand on allait traiter, quand on avait fini de traiter, il restait 50 litres dans la cuve, on mettait le bouchon et en rentrant dans la maison... Et puis on a dit : ça, il ne faut plus le faire, il faut être plus juste. Et ça se pratique systématiquement ici maintenant.*

Lorsque les démarches passent par des pratiques collectives et minoritaires, elles suscitent des interrogations sociales. Elles conduisent parfois à des choix de solidarité qui tantôt retardent la dynamique des démarches, tantôt leurs donnent une nouvelle impulsion et une nouvelle légitimité. C'est notamment le cas des méthodes de parrainage qui permettent à une coopérative de se proposer comme garante de pratiques homogènes face au marché.

*C'est une petite cave et ils ont une douzaine d'apporteurs qui représentent 90 % du volume et puis ils ont 30 personnes qui ont 1,5 hectare ou 0,5 hectare. Donc on a mis en place un système de parrainage et ils ne leur ont pas laissé le choix, c'est-à-dire que les gens qui ne voulaient pas être parrainés, ils changeaient de cave. Là, c'est l'exemple flagrant. Ils ont vraiment l'esprit coopérateur... Le coopérateur qui va avoir 2 hectares sera aussi bien considéré que celui qui en a 40. Ce n'est pas comme une grosse cave. Sur Monze, ils ont un peu ce même système de parrainage. Le parrainage, c'est un exploitant qui vit de la vigne, qui propose à quelqu'un qui a 1 hectare de le parrainer. Donc il va s'occuper de ses vignes, au niveau des enregistrements, il va lui faire les traitements, etc. et c'est lui qui va s'occuper d'enregistrer les pratiques au niveau de son cahier d'enregistrement. Dans les parrainés, souvent, c'est soit des retraités, soit des gens qui ont une autre activité.*

La démarche endogène de normalisation de ces viticulteurs met en évidence une construction de règles dans le cadre d'un projet prenant forme au fur et à mesure qu'ils se définissent de nouveaux objectifs. Ce travail de normalisation peut alors être abordé comme une explicitation progressive des pratiques, au travers d'échanges techniques en face-à-face, accompagnés de leur mise en forme. Dans un second temps, lorsqu'ils adoptent le cahier des charges Terra Vitis, les implications sociales de cette normalisation sont encore pour eux une boîte noire. Ce qui singularise alors leur démarche, et que nous avons rencontré aussi chez un autre groupe de viticulteurs élaborant un cahier des charges dans une cave des Pyrénées Orientales, c'est le souci de préserver la diversité sociale des autres apporteurs de la cave. C'est ainsi qu'à Monze a été mis en place un système de parrainage, pour ne pas exclure les doubles actifs et les retraités des exigences de travail impliquées par la mise en place de la charte.

*Le parrainage, c'est un exploitant qui vit de la vigne, qui propose à quelqu'un qui a un hectare de le parrainer. Donc il va s'occuper de ses vignes, au niveau des enregistrements, il va lui faire les traitements, etc. et c'est lui qui va s'occuper d'enregistrer les pratiques au niveau de son cahier d'enregistrement. Dans les parrainés, souvent, c'est soit des retraités, soit des gens qui ont une autre activité.*

On retrouve ici une notion du parrainage comme parenté pratique (Fine, 2001)<sup>41</sup>, qui permet d'établir des solidarités techniques visant à limiter l'exclusion dans le travail. Il faut remarquer aussi que comme les viticulteurs impliqués dans les démarches bio ou AR, les viticulteurs de Monze engagés dans leur démarche normalisatrice partagent une même passion d'un travail collectif nourri de défis. A l'image de la plupart des agriculteurs insérés dans des démarches type CETA, ils cherchent ainsi autant à se distinguer de leurs pairs qu'à assouvir une quête professionnelle. Comme les sportifs, ils s'inscrivent dans une démarche où les performances nourrissent autant la technique que l'identité de leurs auteurs.

*Qu'est-ce qu'une charte comme Terra Vitis ? C'est prendre des mesures anticipées. Si, certaines ne seront jamais prises en règle générale, mais beaucoup c'est ça, beaucoup c'est ça... Prendre de l'avance.*

Généralement, la démarche Terra Vitis n'est adoptée que par quelques viticulteurs d'une cave. Mais leur implication dans cette démarche formelle transforme ce collectif minoritaire mû par une quête technique en un réseau d'échange et d'émulation. Face aux risques pris, aussi bien au niveau sanitaire que social - car il leur faut tenir leur rang - leur solidarité technique leur permet autant de se rassurer que de conforter leurs positions.

*Terra Vitis, c'est cinq producteurs dans la cave. C'est cinq adhérents qui essaient d'en faire passer d'autres. Mais les gens ne passent pas. Dans ceux-là, il y en avait deux qui avaient déjà constitué un CTE, donc les mesures, certaines, font double emploi. C'est des leaders au niveau de la coopé, des décideurs. C'est pas pour tous les cinq, mais peut-être, au moins pour trois, c'est dans leur état d'esprit aussi... C'est des 35-45 ans. On y retrouve l'ancien président, le nouveau président, enfin des leaders. S'ils avaient été petits producteurs sur 10 hectares et pas au conseil, ils n'auraient pas pu faire. Enfin, ils auraient pu faire mais pour rien. Ils disent : « il y en a trois qui passent, à quoi ça va servir ? On va payer la cotisation, on va se mettre une charge. Le jour où il faudra, on sera en avance sur les autres, on sera un peu plus prêts. » Voilà, la motivation, on peut la retrouver un peu avec ça : « on n'y sera pas contraint au dernier moment, on sait que ça risque d'arriver, ça nous pèse pas trop, on est assez ouvert, donc on anticipe un petit peu, mais on ne franchit pas officiellement, le jour où il faudra, on sera un peu plus en avance sur les autres. ». Oui, quelque part ils se disent : je dois pas y perdre mon temps... Au niveau de la coopé, au niveau des échanges sur le plan technique, ça les conforte... Déjà à trois, quatre, c'est mieux parce qu'ils vont échanger, ils vont se rassurer.*

Selon les techniciens, la portée de la démarche Terra Vitis dépasse néanmoins le cadre des adhérents. Au-delà des viticulteurs labellisés, le cahier des charges sert d'outils d'aide à la décision pour d'autres, notamment pour des viti-viticulteurs plus isolés.

*Le cahier des charges, il n'y a pas forcément beaucoup d'adhérents, mais il y a beaucoup de gens qui se servent du cahier des charges. Il circule beaucoup.*

Cette appropriation, qui dépasse le réseau d'adhérents des chartes, est d'autant répandue qu'un cahier des charges, issu au départ de démarches endogènes, prolonge cette perspective en l'adaptant par la mise en place de multiples outils destinés à faciliter son appropriation par les viticulteurs.

*Quand je vais présenter la démarche dans une cave, j'insiste sur le fait qu'effectivement c'est un cahier des charges qui est lourd, où il y a beaucoup d'engagements, mais on essaye de leur faciliter au maximum l'accès à ce cahier des charges. Je pense notamment à la traçabilité où il faut qu'ils enregistrent tout ce qu'ils vont faire sur l'exploitation : les fumures, l'entretien du sol, la phyto, les travaux, etc. En général, tout ce qui est papier, traçabilité, c'est vrai que ça les gêne énormément. Nous, on a mis en place des outils pour essayer au maximum de leur simplifier la vie. On a mis en place un cahier d'enregistrement qui tourne depuis le début, qui est très facile à utiliser. On a fait une version informatique, c'est la Chambre du Var qui a fait ça, il y a 2 ans et qui est mise à disposition gratuitement. Ce cahier d'observation, on l'a mis en parallèle et on a fait en sorte qu'il soit facilement utilisable. C'est un tout petit format parce que souvent ils le laissent dans le tracteur. On a fait une couverture cartonnée parce que ça traîne partout et pour qu'ils l'aient toujours à disposition. On a essayé au maximum de faciliter l'accès. Après, tous les documents qu'on va pouvoir leur demander, on a mis en place cette liste. Pour les analyses de sol, dans le cahier des charges, on a mis la liste de tous les laboratoires agréés. Chaque fois qu'on va leur demander un engagement, souvent on a mis en place des documents qui vont leur permettre de répondre à cet engagement. On a essayé justement de ne pas être élitiste.*

---

<sup>41</sup> Fine A., 2001. Pluriparentalités et systèmes de filiation dans les sociétés occidentales. In La pluriparentalité, D. Le Gall et Y. Bettahar ed, Paris : PUF.

Néanmoins, les possibilités d'extension des démarches supposent leur adoption par des viticulteurs qui constituent des référents techniques pour leurs pairs. Comme toute dynamique des manières de travailler dans les collectifs, il s'agit de faire évoluer le *genre* par la mise en débat de nouveaux *styles*.

*Au départ, il y avait que les gros apporteurs... Il n'y a qu'eux qui sont rentrés dans la démarche. Les six ou sept n'étaient pas volontaires, ça leur a été imposé. Mais comme ils étaient administrateurs, ils n'ont pas vraiment eu le choix. En tant qu'administrateurs s'ils ne rentraient pas dans la démarche, ça pouvait être préjudiciable aussi, les autres auraient encore moins la démarche. Après quand ils sont rentrés, la première année a été un peu difficile. Ils auraient aimé qu'il y ait une plus-value, elle n'y a pas été. Mais quand ils y sont rentrés, ils se sont rendu compte que ça permettait aussi d'avoir un suivi au niveau de la Chambre, ça permettait d'être ensemble, de comparer un peu les façons. Quelque part, maintenant ils n'ont pas changé, vu que l'année dernière, en plus, il s'est rajouté la qualification et ils sont rentrés. En plus ils ont été une des premières caves de tout le département à être Terra Vitis... Et puis l'année dernière, ils sont aussi une des premières caves à avoir la qualification d'exploitation. D'année en année, on continue à les suivre parce que la charte évolue et qu'on a l'habitude aussi de les voir.*

Réduire drastiquement l'usage des pesticides au niveau de l'ensemble d'une cave coopérative n'est pas aisé. La prise de risque suppose la construction d'une confiance. C'est le mélange de relations de sociabilité et d'échanges techniques qui soude les collectifs lorsqu'ils sont confrontés aux épreuves du travail.

*A la cave, on met un papier... On sait très bien qu'au déjeuner, il y aura une bonne ambiance, qu'on va rigoler, qu'on va s'échanger des idées, qu'on va parler du matériel. J'ai planté chez Robert, j'ai planté chez Jacques. Moi je vais planter chez JC. Après comme moi je plante, s'il peut venir, il vient, s'il peut pas, il vient pas, j'en ferais pas une maladie. On a planté à peu de temps d'intervalle et moi j'avais la barrique pour arroser... On y a passé deux heures, on a déjeuné après, on a passé une bonne journée. Et le jeudi après, on a fait les grillades chez Jacques parce qu'on a planté pour Jacques... C'est pour ça qu'avec une ambiance, un Terra Vitis ça peut marcher.*

Les techniques mises en œuvre imposent des débats qui créent des solidarités. C'est le cas des piégeages qui supposent des apprentissages communs pour homogénéiser l'interprétation des résultats. La dynamique du couple prescriptions réciproques/appropriation s'y manifeste alors à plein.

*Le collectif renforce les décisions qu'un individu serait amené à prendre. Ils font un point entre eux, ils disent : « tu as vu des tâches ? » « Non, j'en ai pas vues. » L'avertissement dit qu'il devrait y avoir des sorties. « Non, j'en ai pas vu, pourtant j'étais à telle parcelle. » Avant ils ne communiquaient pas là-dessus entre eux, bien que des fois, ils étaient voisins presque de palier, enfin maison contiguë.*

Pour les techniciens, la pertinence et la durabilité de telles démarches collectives repose sur l'imbrication entre activités techniques et relations de sociabilité qui nourrissent des débats dans lesquels se construisent les décisions de traitement.

*Les groupes de formations, ce sont des groupes par secteur et ils vont voir des parcelles. Ils ont des réunions et l'hiver, je crois que c'est une fois tous les 15 jours et en période de traitement, c'est toutes les semaines. Ils se donnent rendez-vous sur des parcelles sensibles. Avec un technicien, ils tournent et là, ils discutent entre eux, mais c'est vraiment par secteur. C'est entre 10 ou 15 personnes maximum. Par exemple sur Monze, il y a un groupe de conduite raisonné et eux, c'est vraiment le très bon exemple, ils se rencontrent toutes les semaines en saison et chaque fois, c'est l'occasion de faire une grillade. C'est convivial, ils discutent. C'est positif dans le sens où le fait qu'il y ait un dialogue, quand un vigneron est un peu stressé, qui dit : oh la, faut que je traite. Les autres vont dire : tu as le temps. C'est positif par ça parce qu'ils se rassurent entre eux... Les groupes de protection raisonnée, en principe, une fois qu'ils sont mis en place, après ça continue, ça ne s'arrête pas.*

Pour la poursuite des démarches sur le long terme, les membres des collectifs soulignent l'intérêt de l'intervention de partenaires extérieurs. Ainsi, les incontournables micro-rivalités qui se recomposent au fil des expériences quotidiennes et les engagements techniques impliqués par les "coups partis", peuvent être relativisés et infléchis par la venue périodique d'un tiers.

*Ça aide le groupe. De temps en temps, il faut qu'on nous recadre. Je suis persuadé que sans technicien, on partirait à la dérive de temps en temps. Ce que j'ai toujours dit par rapport aux cadres qui recrutent les techniciens, mon président et certains administrateurs étaient intéressés par la démarche, mais à partir du moment où le technicien est intégré à la*

*structure, il n'a plus le même poids que quand il est extérieur. Déjà quand il est extérieur, il n'est pas concerné, enfin il n'est pas pris en otage par la structure et en plus, il a une vision large et extérieure par rapport à un technicien spécifique à la structure qui a tendance à se scléroser. Donc je suis contre les techniciens intégrés dans les structures, je préfère un technicien extérieur.*

### **3 5 Le développement de l'agriculture raisonnée.**

A côté des démarches de réduction de l'usage des pesticides qui se mettent en place à l'initiative des professionnels de la viticulture, des agriculteurs de tous secteurs se sont interrogés sur la modération de leur usage au sein de l'association FARRE, créée dès 1993. Farre est devenu un forum interprofessionnel qui compte en 2007 plus de 1000 membres représentant des domaines aussi divers que les chambres d'agriculture, le syndicalisme agricole, les coopératives, les instituts techniques, l'agro- fourniture, l'industrie agro-alimentaire, la distribution, les banques, l'enseignement, l'environnement... L'association s'appuie sur un réseau de Fermes de Rencontres réparties sur tout le territoire qui permettent le partage de l'expérience des professionnels mais aussi le dialogue avec le monde non agricole.

En 1999, la grande distribution annonce son intérêt pour l'agriculture raisonnée et sa volonté de la mettre dans ses rayons. Mais, en l'absence de références nationales reconnues, les cahiers des charges se multiplient. C'est alors que le ministre de l'Agriculture commande à Guy Paillotin, un rapport et des recommandations sur l'agriculture raisonnée<sup>42</sup>. Une étude européenne complètera ce rapport.

L'agriculture raisonnée correspond à des démarches globales de gestion de l'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations. L'agriculture raisonnée est à l'origine une démarche volontaire initiée par différents acteurs de la filière (agriculteurs, organismes de développement agricole et de recherche, organisations économiques et fournisseurs). Depuis le 10 mai 2001, elle bénéficie d'un cadre légal clair précisé dans l'article L.640 3 du Code Rural. Le décret n° 2002-631 paru au Journal officiel du 28 Avril 2002 définit l'agriculture raisonnée : « Les modes de production raisonnés en agriculture consistent en la mise en œuvre, par l'exploitant agricole sur l'ensemble de l'exploitation, dans une approche globale de celle-ci, de moyens techniques et de pratiques agricoles conformes aux exigences du référentiel de l'agriculture raisonnée. Le référentiel porte sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail et le bien-être des animaux ».

La qualification Agriculture raisonnée (AR) est un acte volontaire. Elle s'adosse à une procédure qui permet d'attester qu'une exploitation satisfait aux exigences contenues dans le référentiel national. Elle est attribuée pour une durée de cinq ans sur décision de l'organisme certificateur après un audit de l'exploitation. Pendant cette période, un contrôle inopiné sera réalisé sur les exploitations qualifiées. La décision de demander la qualification appartient à l'agriculteur, la démarche est donc volontaire même si parfois c'est une exigence de certains cahiers des charges. En effet des groupements de producteurs ou coopératives peuvent constituer des lots spécifiques qui apportent une plus value aux producteurs mais souvent pour des raisons commerciales, ils imposent la qualification agriculture raisonnée. Au démarrage, cette démarche nationale portait beaucoup d'espoir de valorisation économique, mais la profession constate que le différentiel économique n'est généralement pas significatif et ne dépasse guère le coût de la qualification. Les consommateurs ne semblent pas prêts à valoriser cette démarche.

---

<sup>42</sup> Paillotin G., 2000. L'agriculture Raisonnée. Rapport au ministre de l'agriculture et de la pêche. 53 p et annexes.

*Quand ils vont au supermarché ou chez le caviste, quand ils prennent une bouteille, est-ce qu'ils la regardent ou est-ce qu'ils regardent le prix ? Déjà, ils regardent le prix... Pour moi, j'ai une déception, c'est sûr. Moi je suis déçu par ça. Je pensais que ça allait rapporter un plus alors que tu l'aperçois que ça rapporte pas. Est-ce que ça vaut le coup de continuer ? Ça été bien de le faire, mais il faut passer à autre chose. Il faut se remettre en question et se dire : finalement l'année dernière, on était tous comme ça et ça nous a pas servi à grand-chose. Moi, quand ils viennent me contrôler une fois ou deux fois par an, vous êtes contrôlé et donc deux fois par an, tu sors tes gants, le masque... Sur le cahier, tu dis : tu fais ça. Est-ce que tu l'as fait à la vigne ? ... Moi je suis plutôt dans la déception vis-à-vis de ça, c'est par rapport au prix de vente.*

La viticulture représente une part prépondérante dans le nombre d'exploitations qualifiées en France. Les deux premières années 2004 à 2006 la viticulture était la première production ayant souscrit à la qualification AR, depuis l'été 2006 les exploitations de grandes cultures sont les plus nombreuses ce qui n'est pas surprenant. Toutefois elle représente encore 36,5% des exploitations qualifiées. La région Languedoc-Roussillon, notre terrain d'études est la première région française avec 467 exploitations soit 22% du total 2156<sup>43</sup>. C'est la viticulture du Languedoc-Roussillon qui a constitué la première grosse vague d'exploitations qualifiées, 403 en mars 2007. L'Aude reste le 1er département, le Gard le 5ème, tandis que les Pyrénées Orientales sont 7ème. Ce phénomène est lié à la marque Terra-Vitis qui communiquait sur le terme « viticulture raisonnée » : pour garder cette mention sur leur étiquette, les producteurs ont dû obtenir la qualification AR. Après son démarrage dans le Beaujolais, elle s'est développée dans l'Aude puis dans l'ensemble de la région. La qualification AR des viticulteurs Terra-Vitis concerne des caves coopératives mais également des caves particulières, y compris en Languedoc-Roussillon. La présidence de Terra-Vitis est assurée en 2007, et depuis 2 ans, par le président de la cave de Monze. La démarche qualité des adhérents à la démarche Terra-Vitis était marquée par une prise en compte formelle de la réglementation et des bonnes pratiques recommandées par l'ensemble du développement agricole dans les publications du Corpen comme lors des opérations PHYTOMIEUX. Ces viticulteurs étaient engagés dans un cahier des charges avec un enregistrement rigoureux des pratiques, il leur a donc été facile de solliciter la qualification agriculture raisonnée, car les références techniques étaient les mêmes et la traçabilité déjà instituée.

La qualification AR s'adosse à un référentiel qui associe réglementation et bonnes pratiques. Le référentiel national publié au JO du 4 mai 2002 (amendé en mai 2005 et février 2007) reprend 105 exigences nationales (98 exigences en 2002) qui renvoient à des dispositions réglementaires en vigueur ou des bonnes pratiques non réglementaires. Sur les questions phytosanitaires, il fixe 22 exigences (13 d'origine réglementaire et 9 non réglementaires). Ces exigences concernent la traçabilité, la santé et la sécurité au travail, les procédés de lutte, le stockage des produits, le choix des produits, les matériels de traitement et la préparation de la bouillie, la gestion des déchets.

La qualification représente surtout un engagement important dans la traçabilité des pratiques. Pour un animateur du réseau FARRE, ceci reste un des freins essentiels. Les agriculteurs ont fait des efforts et mettent en œuvre ces exigences techniques – réglementaires ou de bonnes pratiques - mais pour certains l'enregistrement permanent de leur travail et le contrôle par un tiers - le certificateur agréé – les rebutent. C'est souvent la seule raison pour ne pas aller jusqu'à la qualification. Le passage à la qualification passe donc par l'acceptation du contrôle par un tiers.

*Il faut prouver tout ce que l'on fait, il ne suffit pas de le faire, il faut le prouver, cela nous oblige à garder beaucoup de documents. Au niveau du réglage du pulvérisateur, vu que cela fait plus de 20 ans que l'on est assez pointu sur le problème, moi j'ai eu une formation d'entretien de matériel agricole, donc ce n'est pas un problème pour moi. Mais je n'ai aucune preuve si c'est moi qui fais l'entretien, alors que si je le fais faire par un mécanicien agréé, je vais avoir un papier qui atteste que le réglage a été fait.*

---

<sup>43</sup> Baromètre de l'agriculture raisonnée, n°9, 1er trimestre 2007.



Les agriculteurs déjà largement engagés dans ces démarches techniques, et ayant une volonté de faire savoir leur respect de l'environnement, passent le cap de la qualification avec sérénité, car techniquement le niveau n'est pas difficile à atteindre pour eux.

*Concrètement pour nous, il n'y a pas eu de gros changements sur l'exploitation. Il y a eu quelques mises aux normes pour le matériel, le local phyto on l'avait déjà fait, lorsque nous avons adhéré à l'association FARRE nous étions obligés de le faire, il y a juste eu quelques mises aux normes... Par exemple, sur du matériel, équiper les prises de force qui n'étaient pas équipées, cela n'a pas demandé beaucoup de travail. Par contre, il a fallu formaliser un peu plus, essayer d'aller plus en avant sur l'enregistrement des pratiques, puisqu'au début nous n'enregistrons que les pratiques, l'intervention des cultures, lorsque M. faisait des traitements ou qu'il mettait de l'engrais. Maintenant nous marquons tout, même le travail manuel, lorsque nous allons effeuiller les vignes, nous marquons sur nos cahiers que nous avons fait ce travail de telle période à telle période, sur telle parcelle... Donc le soir il passe environ une demi-heure tous les jours pour enregistrer tous les éléments. Car au final, après avoir adhéré à FARRE, lorsque le décret sur la qualification est paru, nous avons demandé notre qualification, cela nous paraissait normal, vu notre parcours, et cela n'était pas très difficile de demander la qualification, ce que nous avons obtenu le 2 avril 2004.*

La qualification apparaît dès lors comme une démarche de progrès, à l'instar des normalisations de type ISO 9000. Les viticulteurs engagés dans des démarches de qualité avec une certification par un tiers semblent plus avancés dans la prise en compte des enjeux techniques. On le retrouve naturellement dans le choix des produits phytosanitaires et dans la recherche d'un programme de traitement optimisé. De même ces agriculteurs sont plus au fait de leur responsabilité légale en tant qu'employeur de main d'œuvre. Ils sont capables de justifier la mise en conformité du matériel agricole, pour réduire les risques pour les opérateurs. Alors que l'agriculture a souvent mal compris ce texte réglementaire, les viticulteurs qualifiés que nous avons rencontrés, sont capables d'expliquer le document unique d'évaluation des risques que chaque chef d'entreprise doit réaliser.

*Depuis quelques années, on est tenu de faire un dossier d'évaluation et de prévention des risques. Il y a eu beaucoup de réunions à ce sujet pour aider les agriculteurs à faire leur dossier, et c'est à ce moment-là que l'on en a parlé un peu plus avec la Mutualité Sociale Agricole : des conseillers en prévention sont venus et nous ont expliqué tout cela. Il y a eu une prise de conscience un peu plus importante par le biais de cette obligation. C'est un dossier qui doit exister sur toutes les exploitations depuis septembre 2001... On prend toutes les tâches effectuées sur l'exploitation, on évalue le risque qui est encouru, le risque de coupures, le risque d'écrasement, et l'on a la méthode pour s'en prévenir.*

Les agriculteurs engagés dans ces démarches de certification se sont également approprié la volonté de réduire les risques pour l'environnement. C'est ainsi notamment qu'ils cherchent à réduire les risques de pollution ponctuelle aux moments critiques du remplissage et du lavage du pulvérisateur.

*Par contre, quelque chose que j'accepte pas, même s'il n'y avait pas d'obligation, pour moi et pour l'environnement, je ne supporte pas de voir des aires de lavage bleu. C'est la loi, il y a du produit sur l'appareil et sur le plastique et qu'on le lave. Quand on lave, c'est bleu et là on ne peut rien y faire, on ne peut rien y faire. C'est un truc, je trouve ça dégoûtant, des gens qui laissent des bidons sur les aires de lavage à moitié rincé, en se disant que quelqu'un d'autre va les ramasser et les jeter.*

Pour ces viticulteurs, engagés antérieurement dans des démarches, la qualification permet, de par sa dimension prescriptive autoritaire, d'abord une obligation de reconnaissance du problème. Ils en attendent ensuite une prise de conscience élargie.

*Même avant que la conduite raisonnée ou que TERRA VITIIS existent, on le faisait ici volontairement, déjà pour nous, pour l'environnement, pour se protéger, nous. Ils sont souvent très critiques vers leurs pairs qui ne raisonnent pas, vers ceux qui sont restés vers un traitement systématique, par des stratégies très sécuritaires qui reproduisent systématiquement le même programme sans tenir compte de l'année ou de la situation particulière d'une parcelle... Il y a des gens qui ne font pas cette démarche, d'aller chercher les informations. Si on leur envoie un papier pour les sensibiliser, ils ne vont pas forcément le lire. C'est vrai que la réglementation a ce côté de bon, c'est que si l'on oblige les gens à faire le tri sélectif, quelque chose pour le respect de l'environnement, si les gens sont obligés de le faire, à un moment donné peut-être qu'ils vont comprendre que c'est dans l'intérêt de l'environnement. Mais ce n'est pas passé dans tous les esprits. Il y a des gens qui ne se rendent pas compte de l'incidence qu'ils ont sur l'environnement. Il y a des gens qui disent : ce que je fais, ce n'est rien par rapport à un pétrolier qui coule.*

Certains viticulteurs ont envisagé le passage à l'agriculture biologique. Mais leur expérience les a convaincu qu'il y avait trop de risques, car ils restent attachés à leur norme de production d'un raisin de qualité.

*Je ne pense pas que si l'on devenait bio, cela serait le top. On ne peut pas faire du bio n'importe où. J'ai fait des essais de cultures en bio, on peut cultiver de la vigne en bio, c'est sûr, mais ce n'est pas ce que l'on nous demande. On nous demande d'apporter des raisins de qualité, et si l'on veut apporter des raisins de qualité, on ne peut pas faire que du bio. C'est surtout pour le raisin de table. On est tenu d'avoir un aspect visuel irréprochable. Autant on accepte de prendre des risques sur le raisin de cuve, parce que l'aspect visuel est secondaire, tandis que sur le raisin de table, si ce n'est pas beau, on ne vend pas.*

Le décret AR apparaît ainsi étendre la proportion des exploitations incluses dans des démarches de modération de l'usage des pesticides, obligeant aussi à concevoir cet usage dans le cadre d'une approche globale de l'exploitation. Elle normalise les manières de faire, en imposant la satisfaction d'un nombre fixe d'exigences définies par décret, et pourrait donc tendre à figer les évolutions, tandis que des démarches de type ISO 9000 ou ISO 14000, ne garantissent pas de seuil minimum mais imposent un diagnostic régulier et la contrainte de progresser chaque année. En cela, la qualification AR peut marquer un frein vis-à-vis d'autres démarches, notamment de Terra Vitis, qui sont plus construites en interne par et pour les producteurs, et peuvent constituer un laboratoire d'essai de la modération de l'usage des pesticides. La qualification AR reste cependant une reconnaissance officielle et une solution pour freiner les acheteurs – en particulier la grande distribution - qui suscitait une inflation de cahiers des charges, sans recherche de cohérence.

## **Conclusion : encadrement et dynamique de la normalisation**

Lorsqu'ils émanent de collectifs endogènes ou de commissions techniques, les cahiers des charges sont des constructions graduelles d'exigences techniques cherchant à tenir compte du rythme d'appropriation de la diversité des viticulteurs de la cave. Mais, en s'appuyant sur une logique d'ajustements progressifs, ils s'instituent comme des outils dynamiques. L'outil est ainsi ouvert pour d'éventuelles normalisations ultérieures, en ayant rôdé une pédagogie qui permet d'impliquer chacun, tout en respectant la variété des situations.

*On va passer – je sais que des fois, ça fait un peu rigoler – mais on va passer sur une démarche de développement durable... Et donc, là, on va rentrer beaucoup plus dans les exploitations. Donc, on va pas s'occuper que de l'efficacité des traitements, mais on va regarder si le mec se protège un peu, s'il balance ses eaux de rinçage n'importe où. Si quand il désherbe, il en fout sur les amandiers autour... Toute la démarche quoi... L'agriculture raisonnée, on va dire que c'est une facette du développement durable, après il y a tout le reste. Après, il y a par exemple tout ce qui est une partie d'éthique. Ça, c'est le plus de la coopération, c'est un peu l'équité et l'éthique : travailler ensemble, se rendre service, faire les trucs. Ça, il faut qu'on le mette un peu en valeur. Pour l'instant, on a des masses d'infos et il y a un projet de normes en 2008-2009 qui dira : « pour faire du développement durable, il faut faire ça et ça et ça ». Donc, nous, on est en train d'essayer d'amasser de l'info pour voir après comment on peut essayer de mettre tout ça en musique et d'être reconnus. Prendre un peu les devants... Il y a des gens qui viennent visiter aux stands de vente ou on les emmène visiter le vignoble, tu leur dis : « voilà, on fait ça, on utilise des produits et tout ». Les mecs te disent : « oui, mais c'est normal ». Il faut passer à autre chose quoi. Que tu pollues pas, que tu massacres pas la nature, que tu fasses gaffe, etc., même si eux, dans leur vie professionnelle ou personnelle, le font pas, ils trouvent que c'est normal, c'est comme ça quoi. Donc nous, on a voulu passer à autre chose... On leur a expliqué ce que c'était que le développement durable, par rapport au raisonné, au bio, etc. Voilà, on est parti là-dessus. Après, on leur a dit : « quand il faudra rentrer dans de la technique, là on fera des réunions d'information avec vous ». On va pas leur coller, boum, le schéma développement durable, on ira à notre vitesse... Il y a un projet de normes qui doit sortir en 2008. Donc, nous, on a le gars qui s'occupe de la qualité et il travaille un petit peu ça.*

Les dynamiques initiées par les collectifs constitués à l'occasion des Chartes se poursuivent au-delà. Elles suscitent la mise en œuvre d'autres expérimentations. A ce niveau, on remarque une extension de la notion de qualité vers d'autres objets, comme un approfondissement du travail, une poursuite de la quête engagée.

*On a le potentiel vigne. Par contre, cette vigne a un super potentiel, celle-là, moins, elles sont unifiées ensemble parce que c'est vachement difficile, il faut qu'on ait des cuves pleines. Il y a tout un problème technique derrière, donc on ne peut pas vinifier 1 000 kilos à part, c'est pas possible... On a monté une structure collective encore derrière avec un GAEC et sur cette structure, on exploite 53 hectares en vignes. On avait le potentiel sur certaines qualités de remplir une cuve dans la journée. Nous, on avait le potentiel pour le faire. On savait très bien que derrière on pouvait être deux, trois à pouvoir faire ça sur la cave. A force de piocher et de dire : « moi j'ai cette vigne, en plus j'ai pas de travail à y faire dessus, des Syrabs comme nous qui produisent pas naturellement, si on essayait ». Ça a mis un an, deux ans à mûrir et puis c'est parti. Il y a eu l'impulsion à un moment et en 2000 on a sorti et on a super réussi sur 2000. 2000 c'est quasiment notre meilleur millésime. Et puis on a fait pareil sur les Grenaches, mais on n'a pas eu les résultats sur le vin. Sur les Syrabs, on a sauté un palier et sur les Grenaches on a monté deux marches. Bon cette année on arrête. Cette année, on fait une sélection feeling ! Cette année, on a quelques idées en tête, on va partir sur quelques vignes et on va voir ce qu'on peut faire en espérant avoir un résultat. L'année dernière, on avait déjà, dans le groupe des Grenaches, on avait déjà quelques vignes en vue et on voulait les faire à part. Il fallait une petite cuve, il fallait qu'on les charge, qu'on les porte, on avait dit : « on le fera, on le fera » et puis il a manqué des bras au moment pour le faire. Cette année, on va essayer de le faire plus sérieusement. Terra Vitis nous a regroupés.*

Cependant, les pressions du décret AR, qui définit une qualification d'Agriculture Raisonnée des exploitations viticoles, met en difficulté les démarches engagées sous l'égide des Chartes.

*L'arrivée de la réglementation agriculture raisonnée, en 2003 surtout, a semé le trouble dans l'esprit de nos adhérents Vitéalés pour la simple raison que notre démarche, comme toutes les démarches qui avaient été entreprises sur la filière viticole, n'a pas été reconnue au niveau de la qualification agriculture raisonnée puisque la qualification agriculture raisonnée, c'est une démarche globale d'exploitant intégrant tous les ateliers, tandis que Vitéalés c'est une approche produits. Donc on n'a pas pu s'intégrer dans cette démarche de qualification agriculture raisonnée. Nos adhérents ont été quelque part déçus de s'être engagés depuis un certain nombre d'années sur cette démarche sans pouvoir obtenir la reconnaissance agriculture raisonnée et le diplôme agriculture raisonnée. Donc il y a eu un certain nombre d'adhérents qui n'ont pas souhaité poursuivre leur engagement.*

Cette fragilisation des démarches met aussi en évidence l'importance des mobilisations collectives, soulignant en retour les limites à la mise en œuvre des prescriptions de la qualification AR, en l'absence de collectifs et de suivis.

*Aujourd'hui, les gens me disent : on ira à la qualification de l'exploitation. Mais en réalité personne n'y va. Moi je vous garantis le résultat : quelqu'un qui a une qualification d'exploitation sans accompagnement par la suite, il y a 50 morts. Nous, on l'a vu ici : conduite raisonnée au départ, on était avec un conseiller agricole et puis on avait une technicienne en formation et après on était fort, on était très fort. Et on s'est dit : on n'a plus besoin de personne, on va se le faire tout seul. Ca, c'est la plus grosse erreur qui puisse exister, il faut toujours avoir quelqu'un qui vous accompagne un peu, quelqu'un qui vous remette tout le temps dans le droit chemin parce que la dérive est possible. Des fois, la qualification d'exploitation, les gens qui ne seront pas suivis, dans les cinq ans, ils sont morts... Parce qu'au prochain contrôle, ils ne savent pas répondre... Oui, parce que ça va tellement vite, les choix de produits, les produits évoluent vite et puis ils vont se tromper. Nous, on le voit. Même nous, des fois il y a un produit qui est sorti, on n'a pas le cahier des charges comme il faut et puis on se fait avoir. C'est ce qui a failli nous arriver. Donc on est tout le temps suivi par le conseiller agricole. Toutes les semaines, on fait une réunion, il y a le conseiller agricole, on dit ce qu'on a vu et puis le conseiller agricole nous dit : OK. Mais enfin, si : des fois on s'est trompé ; il nous dit : attention, ce produit, si vous l'utilisez maintenant, vous pourriez ne pas l'employer la prochaine fois. Tout ça fait qu'il faut être suivi.*

Les démarches reposent sur des réunions formelles se prolongeant en multiples relations qui construisent des compétences et une culture technique communes. Les épreuves partagées alors donnent au collectif une cohésion qui se renforce par l'établissement de relations de sociabilité. Dès lors, les dynamiques techniques mises en place se prolongent au-delà des collectifs initiateurs.

*Avant, je piégeais toutes les vignes, enfin je piégeais pour le vers de la grappe, maintenant je le fais plus. Comme je me suis un peu retiré du groupe, je suis un peu marginal, voilà... Des copains viticulteurs avec qui j'échange. C'est plus par affinité, finalement. Il y a des gens avec qui je m'entends mieux que d'autres. On échange des informations, des fois. C'est un échange d'idées, d'expériences, d'observations et tout. Mais c'est pas TERRA VITIS... Je vois, j'ai un bon copain, on discute. Y a pas longtemps, il y a eu une attaque de mildiou carabinée sur les fenilles. On en a discuté un petit peu : « avec quoi tu vas traiter ? qu'est-ce que tu vas mettre ? ». Si, on discute forcément du métier. Ça suppose obligatoirement des échanges. Oui, mais avant j'étais plus intégré, je faisais partie du groupe, des groupes, et on tournait régulièrement dans les vignes. Après le groupe a continué et moi je m'en suis un peu dissocié du groupe. Mais bon, je suis bien obligé de me tenir au courant parce que des fois, on passe au travers de certaines observations, donc avec deux, trois copains, on échange de l'information.*

Après une période de démarches heuristiques visant à concevoir de nouvelles manières de *bien travailler*, des cahiers des charges formalisés se diffusent. Ils se substituent aux premières constructions endogènes et leur dynamique est sous-tendue par la spécificité des réseaux de conseil techniques des organisations professionnelles qui les portent. Dans ce contexte, le décret du 25 avril 2002, qui définit le cadre d'un nouveau cahier des charges de ce qui est publiquement légitimé comme l'usage raisonné des pesticides, ignore l'expérience des viticulteurs qui ont expérimenté et nourri les chartes durant plusieurs années. A l'évidence, cette nouvelle prescription qui vise à impliquer à terme l'ensemble des viticulteurs, semble porter atteinte à la dynamique des politiques volontaires engagées sur le terrain. Certes, on peut envisager que le changement d'échelle aura finalement un impact quantitatif conséquent. Pourtant, ainsi que l'ont montré les travaux ergonomiques, la conformité formelle des pratiques de travail avec leur prescription est une illusion. Dès lors, on ne peut que s'interroger sur la perte cognitive que constituerait la fin des expériences endogènes qui s'expriment, bien qu'elles soient extrêmement minoritaires.

De la gestion de l'accroissement de la production, puis à l'accompagnement de sa montée en qualité jusqu'à la gestion des risques sanitaires, les normalisations et plus particulièrement les prescriptions descendantes telles que les cahiers des charges travaillent, le plus souvent, comme des instruments de gouvernement. C'est ainsi que, dans la perspective décrite par Foucault (2004)<sup>44</sup>, ils fonctionnent comme des outils de domination et de coercition, « une manière de conduire la conduite des autres », qui homogénéisent tout en individualisant les viticulteurs, en orientant temporellement et spatialement leur travail, en le contrôlant, pour les rendre au final responsables des produits de leur travail, tant du point de vue de la *qualité* du vin que des résidus de pesticides.

Dès lors les prescriptions descendantes, qui proviennent des textes réglementaires (normalisations publiques) ou des cahiers des charges (normalisations privées), confluent avec des prescriptions remontantes. Ces dernières s'articulent entre prescriptions réciproques, constructions territoriales anciennes (à partir des caves) ou nouvelles (émanant des populations du territoire : riverains, associations...) et prescriptions issues d'appréciations de la qualité du vin (qui suscitent une extension des préoccupations du viticulteur depuis la viticulture jusqu'à la viniculture avec l'apparition de coopérateurs « vigneron»). Ces différents registres de prescriptions se confrontent et s'intriquent en un lieu stratégique, maillon singulier de la chaîne des prescriptions : la commission technique où, le plus souvent, les prescriptions descendantes subsument les autres.

---

<sup>44</sup> Foucault M., 2004. Naissance de la Biopolitique. Paris : Seuil.

## **II Les manières d'usage des pesticides : de la prescription à l'appropriation**

La normalisation en viticulture passe par des prescriptions descendantes et remontantes et pose la question de leur appropriabilité. Elle passe aussi par la remise en cause d'une histoire longue, celle de la construction au sein de territoires de cultures techniques, définies comme ensembles organisés de conceptions et de traitements des problèmes techniques, prenant en compte des exigences sociales de la collectivité dans toute sa diversité. Ces cultures techniques, élaborées sur le long terme, ont orienté le travail de collectifs, en s'adossant autant à leurs ressorts techniques que sociaux. Ce sont alors aussi bien des mots que des techniques et des manières de les utiliser. On est ici dans le registre de la communauté de pratiques, qui explicite la dynamique des cultures techniques territorialisées. Ici, les échanges techniques sont adossés à des relations de sociabilité et nourris par des négociations. Alors, les objectifs se négocient au cours des actions et des projets par l'usage d'un répertoire commun, constitué des ressources construites par les pairs : des expériences devenues des manières de donner à voir des routines, des mots faisant référence à des histoires, des gestes ou des symboles renvoyant à des situations ou des personnes. Ces ressources techniques, ancrées dans des situations sociales, constituent des repères qui permettent l'intégration des nouveaux et leur permettent de s'approprier les manières de faire de la communauté. Comme le *genre*, elles permettent à ses membres de passer d'un collectif de travail à un autre en ayant une *boite à outil* pré-opérationnelle, qu'il ne s'agit plus que d'ajuster aux situations. C'est dans cette perspective que se mettent en place des dynamiques d'appropriation.

### **1 Le rôle de la commission technique : traduire le cahier des charges auprès des viticulteurs : l'appropriabilité**

Dans les caves coopératives, les commissions techniques étaient historiquement des antichambres du Conseil d'Administration. C'est là que les « jeunes » étaient censés faire l'apprentissage de leur future fonction. Ils devaient pour cela se faire reconnaître par la mise en place de projets, en révélant leurs capacités à maîtriser les questions techniques et à les négocier dans les multiples réseaux sociaux qui traversent les sociétaires de la cave. Désormais, la commission technique semble avoir pour mission de transformer les prescriptions des techniciens pour les adapter au contexte technique autant que social de leur mise en œuvre. Elle cherche à les rendre appropriables en modifiant le contenu des prescriptions autant que leur forme. C'est un travail langagier de mise en mots pour désigner les activités, de mise en forme par l'écriture autant que par la mise à disposition de supports appropriés : carnet de rentrée des données, logiciel dédié... La commission technique est un maillon singulier de la chaîne des prescriptions où se conjuguent les différentes catégories des prescriptions. Prescriptions descendantes parce que visant à les faire adopter par les viticulteurs ; prescriptions réciproques parce que confrontées à l'épreuve de l'appropriabilité individuelle et collective en situation. Elle prend pour cela en compte les expériences de ses membres comme de ceux de leurs autres pairs.

Dès lors, un cahier des charges s'élabore généralement en trois temps. Les commerciaux en sont les premiers promoteurs. Viennent ensuite les techniciens. La commission technique n'intervient qu'ensuite et fonctionne comme interface entre les viticulteurs, les techniciens et le conseil d'administration de la cave. Bien souvent, elle ne peut agir qu'à la marge.

*Jusqu'à présent, ça démarre pratiquement toujours à partir d'idées de techniciens. Les techniciens, pour des problèmes commerciaux... On sort pas trop de la commune, de la société et eux vont dehors plus souvent, donc ils sont plus promoteurs d'idées que nous jusqu'à présent. On lance des projets. En général, quand ils lancent, ils sont plus ou moins validés par le conseil quand même. Et nous, on essaie de rattraper, de voir, d'agir un peu plus. Déjà d'ajuster, de les comprendre parce qu'il y a des fois, il n'y a pas eu de discussions avant.*

La commission technique a un rôle limité. D'une part parce que le fonctionnement des caves n'incitait pas les coopérateurs à prendre des initiatives, situations qu'ont parfois remis en cause les néoruraux. Et, d'autre part, parce que leurs conseils d'administrations se sont donnés des règles de fonctionnement qui sont jugées peu compréhensibles par certains.

*Il faut que nous on évolue parce que les gens n'ont pas trop l'habitude de proposer non plus. En fait, à mon avis, ils ont été tellement encadrés, on leur a toujours dit : « vous devez faire ce qu'on vous dit et pas proposer », que ceux qui bougent le plus actuellement, c'est les coopérateurs, les reconvertis, les néo parce qu'on a une autre expérience. Donc, on a du mal à faire des propositions. Peut-être aussi à appréhender aussi le circuit de ces propositions parce qu'il ne suffit pas faire des propositions. En général, elles sont tout le temps plus ou moins refusées, c'est de le présenter d'une façon que ce soit pas refusé.*

Dans un cadre contraint par l'organisation de la cave, la commission technique, en s'appuyant sur des projets, cherche à institutionnaliser sa position dans l'organisation de la cave, face au Conseil d'Administration et aux techniciens. Pas à pas, améliorant ses compétences techniques et usant de diplomatie, elle cherche à devenir un véritable outil d'orientation technique de la cave.

*Alors là, on commence. Il y a des choses qui sont passées dernièrement. On se lance un peu dans les animations commerciales. Ça fait trois ans qu'on essaie de proposer des animations, de travailler avec les commerciaux. Et c'est un truc qui était inimaginable, les commerciaux travaillaient dans leur coin et, nous, on devait porter que le raisin, surtout pas faire de commentaires. Là, on commence à faire des commentaires, à aller voir les clients, à faire des animations chez les cavistes. On a demandé des formations particulières. On a eu droit à six ou sept séances de formation, à la suite desquelles on a créé un outil, un papier qu'on a envie de mettre en place, qui fasse le lien écrit entre le système commercial, nous et les représentants extérieurs à la cave. On en est à cette phase-là. On a essayé de faire attention de ne pas froisser les susceptibilités... Il faut aussi qu'on apprenne à savoir quels sont nos besoins, à savoir comment on peut essayer de les mettre en place ou, au moins, comment en débattre... Il n'y a pas de communication. On part sur des sociétés où il y a le président, deux, trois ou quatre vice-présidents, les conseillers et ça s'arrête là... Et le directeur. La communication est pyramidale.*

Les membres de la commission technique assument la mission d'intermédiaire et de traducteur pour faire adopter les prescriptions. Influencés par le modèle des vendeurs de pesticides des coopératives d'approvisionnement, ils adoptent parfois une posture ambiguë.

*Ces cahiers des charges mis en place. Après, nous, notre rôle à la commission technique, c'est aussi de les vendre, de faire passer les messages. On essaie de faire la promotion. Et aux autres coopérateurs qui ne viennent pas aux réunions. Pour que tout le monde suive. On ne peut pas servir seulement de locomotive, c'est d'expliquer aux gens... Et c'est là où on a un travail et un rôle à jouer qui peut être même plus poussé encore.*

Dans le contexte de la prescription d'un cahier des charges comme produit en développement toujours inachevé, la commission technique a aussi pour mission de nourrir cette dynamique. Ici encore, la posture demeure ambiguë, partagée entre mission technique et de promotion de modèles élaborés à d'autres niveaux prescriptifs.

*On essaye de se mettre en phase aussi, on parlait d'agriculture raisonnée, avec tout ce qui devient à la mode, tout ce qui est politiquement correct actuellement.*

La commission technique est composée d'abord de viticulteurs en quête d'innovation, d'où la forme d'un réseau d'échanges techniques. C'est ensuite, une structure intermédiaire pour transformer les manières de travailler de l'ensemble de la cave. Les membres de la commission allient le technicien, en tant que prescripteur exogène, et le viticulteur de terrain, capable de percevoir les contraintes endogènes. Cette position hybride technicien-viticulteur facilite l'appropriation des prescriptions du Conseil d'Administration ou de la direction technique de la cave. Dès lors, la commission technique fonctionne comme une organisation

de cadrage des viticulteurs, en transformant les prescriptions descendantes pour les rendre appropriables.

*La commission technique en fait c'était plus de la formation, j'ai l'impression au départ. Il y avait des réunions de formation et c'était les deux techniciens qui proposaient, qui essayaient de diriger vers différents sujets, d'essayer de remettre en question certains trucs, certaines façons de travailler... Ils nous présentaient des projets, des sujets et après on discutait de ce qui était possible de mettre en place ou pas... Là, je crois que tout le monde attend que l'évolution de la commission technique aille vers une prise en main des coopérateurs, un peu plus.*

La commission technique permet de poser socialement les problèmes techniques, ou du moins de prendre en compte leurs incidences sociales. Ensuite, son activité se traduit progressivement en produits formalisés qui mettent à distance les problèmes sociaux : les négociations qui présidaient à l'appréciation de la valeur d'une récolte en tenant compte de la situation du viticulteur sont remplacées par des outils de mesure. Ainsi, l'usage du *GrapScan* illustre les réalisations de la commission. Il formalise le jugement qualitatif des apports de chaque viticulteur qui vaut sanction financière, tout en limitant les controverses. Mais, cet outil d'analyse permet aussi d'affiner les classements et modifier la pondération de leur paramétrage. Bref, il contribue aussi au cadrage des manières de travailler qu'assure la commission.

*On a un GrapScan qui nous donne des analyses sur les récoltes. Et toujours dans l'idée de tout lier, c'était, en fonction de cette analyse, de placer les vendanges dans les appellations. Avant cette évolution, on passait durant l'hiver, avec le technicien, en disant : « cette vigne, on va la mettre dans tel type d'appellation et on rentrera la vendange ». Là, maintenant, avec l'analyse du GrapScan, c'est à la réception à la cave qu'on va déterminer la valeur de la vendange qu'on a apportée. Et c'est là où on a dû discuter sur les paramètres sur lesquels on pouvait classer notre vendange. Il y a des paramètres, comme l'état sanitaire, ça, de toute façon, il fallait que ce soit un paramètre complet et important dans la sélection, pour plein de raisons, entre autres aussi parce qu'on a la possibilité de réagir à un mauvais état sanitaire rapidement. Donc là, c'était notre travail. À côté de ça, il y a d'autres paramètres qui étaient pris en compte par cette analyse ou qui vont être pris en compte, qui tiennent compte de la nature du sol, de l'exposition du terrain. Le rôle de la commission, c'était de dire : « attention, c'est bien qu'on évolue, qu'on avance, mais il faut qu'on ait intégré les différents paramètres et qu'on puisse intervenir pour les modifier.*

Dans cette cave, où le cahier des charges a été élaboré par des viticulteurs volontaires, ceux-ci discutent de l'avancée de leurs travaux avec l'ensemble des autres coopérateurs. La démarche est collective, même si l'initiative est prise par la cave, en tant qu'organisation.

*Il y a eu des tas de réunions, une réunion tous les deux mois, avec une partie des coopérateurs, les gens qui voulaient bien travailler là-dessus, et l'encadrement de la cave. C'est la cave qui voulait faire le cahier des charges. Donc, plutôt que de le faire et de le pondre avec les administratifs de la cave, ils ont monté un groupe de gens, ils ont demandé qui voulaient bien participer à ce cahier des charges. Et donc, on se retrouve entre 15 et 20 coopérateurs par réunion. Et c'est bien, parce que c'est très large. Moi j'ai 10 hectares, le gars qui était à côté de moi peut en avoir que 2 et en face, il y a un gars qui a 40 hectares. En fait, on donne tous nos avis et ça fait un bon dialogue. Et on essaye de penser ce qui est bon au niveau de la qualité, que ce soit pratique parce que c'est bien beau de dire : « on va cueillir le raisin, il faut l'amener dans la demie heure à la cave », c'est pas réalisable. Donc, on se donne des effets qui sont réalisables, en fait. Et c'est ensuite validé par le conseil d'administration.*

La commission technique est parfois considérée comme une chambre d'enregistrement. Elle s'inscrit alors comme un élément d'une méthode de pilotage exogène : l'orientation de la décision s'est faite au préalable, entre le conseil d'administration et les techniciens.

*Jusqu'à présent tous les projets sortaient de la sphère conseil de direction. Donc, ils étaient validés officiellement déjà avant que ça nous arrive. C'est les reproches qu'on a fait un peu aux techniciens, c'est de dire : « vous nous pondez des projets qui sont déjà validés, vous savez où vous voulez nous amener et, nous, on n'a pas même pas eu le temps d'en discuter ».*

Si, dans nombres de caves, les commissions techniques sont toujours considérées comme l'anti-chambre du conseil d'administration, les nouvelles attentes pour la prise en compte du problème des pesticides ou la question de la normalisation de la production à l'aide de cahiers des charges, obligent à faire évoluer cette relation.

*La commission technique, c'était une façon de rentrer, d'être au courant de ce qui se faisait et de donner son avis. Je suis arrivé au bon moment parce qu'avant que j'arrive c'était pas du tout ça, c'était complètement fermé et les gens ne faisaient que valider. Je suis arrivé au bon moment et c'est vrai qu'on commence à échanger quelques trucs.*

En retour, la commission met les techniciens de la cave en porte-à-faux. Eux aussi sont des intermédiaires, et ils doivent donc faire preuve de diplomatie avec les membres du conseil d'administration, dont les compétences techniques socialement instituées sont supplantées par celles des membres de la commission.

*On est passé à chaque fois par une structure qui s'appelle la commission technique, qui est quand même technique. C'est-à-dire des problèmes qui sont pas techniques, on en parle, on les aborde, mais la base c'est ça. Après, il y a un conseil d'administration et la commission technique s'occupe pas de savoir s'il faut repeindre la façade. Ça, c'est le conseil d'administration. Moyennant quoi ça pose un peu problème parce que la commission technique – bon, c'est moi qui m'en occupe – la commission technique est très technique et, sur certains sujets, elle est bien en avance par rapport au conseil d'administration. Donc, il y a des fois des sujets qui arrivent au conseil d'administration et les mecs, ils comprennent pas... Les courbes sur les indices botrytis, etc., maintenant, en commission technique, les gens maîtrisent, ils connaissent, ça leur fait pas peur. Bon, les autres, ils sont un peu loin.*

La commission technique apparaît, au final, comme un relais prescriptif dont les membres expliquent les manières de faire en s'appuyant sur leurs expériences. Celles qui passent autant par des épreuves que par un langage partagé, à l'occasion des réunions de la cave ou lors de démonstrations (journées de réglage de pulvérisateurs...), voire à l'occasion d'entraides de voisinage, parmi lesquelles les membres de la commission se positionnent comme référents. Dans le contexte d'une dynamique d'extension de la mise sous cahiers des charges des caves coopératives, l'orientation des commissions techniques évolue. Les prescriptions qu'elles élaborent mettent en évidence une profonde asymétrie : l'accroissement de la demande de cahiers des charges par l'aval et leur complexification se traduisent par une prépondérance des prescriptions descendantes, laissant aux prescriptions réciproques et remontantes le rôle de cadrer l'acceptabilité sociale de la dynamique. En dépit de l'intégration des prescriptions remontantes, les réalisations contribuent finalement à rendre obsolètes les expériences des viticulteurs et à recomposer leur population au travail. Dès lors, la commission technique demeure dans une position ambivalente. D'un côté elle est le produit de l'initiative de viticulteurs qui ont progressivement construit une démarche en formalisant un projet, pour constituer une commission technique au sein d'une cave ; ici, les prescriptions sont endogènes et remontantes, parce qu'elles émergent d'une construction entre pairs. D'un autre côté, la commission technique, comme relais du Conseil d'Administration ou des techniciens, reste un outil prescriptif classique, qui s'inscrit dans une perspective d'autorité.

## **2 Le souci d'appropriabilité des démarches endogènes de réduction d'usage des pesticides**

Pour les viticulteurs, le questionnement sur l'usage des pesticides s'est d'abord inscrit dans une démarche économique. Il s'agissait alors de grouper les achats pour réduire le coût des produits. La démarche s'est poursuivie par la comparaison des produits commerciaux, de leur formulation, de leurs modes d'usage et de leurs effets. C'est ainsi qu'a été comparée la toxicité de produits aux usages équivalents à la suite d'incidents sanitaires, ou par souci de l'impact sur le gibier par des viticulteurs chasseurs. Cette étape s'est traduite généralement par la mise en place d'un réseau minoritaire au sein d'une cave. Formalisé ou non sous forme de commission, il a développé des échanges techniques qui ont évolué vers des activités de gestion de la réduction de l'usage des pesticides. Toutes les démarches mises en place mettent en évidence l'importance des échanges qui s'opèrent et l'intérêt des comparaisons effectuées, pour construire une expérience collective permettant d'améliorer la technicité de chacun.



*Le groupe de lutte raisonnée... On démarre la campagne assez nombreux et l'été c'est moins, c'est là où il y a le travail. Là, on en profite pour : « et toi, qu'est-ce que t'as fait ? ». On est des fois en décalé. On s'aperçoit que finalement y en a un qui traite... On a des délais de grosso modo 14 jours et des fois on se chevauche et on s'aperçoit qu'y en a un, par rapport au climat... Alors on peut pas savoir qui a raison au moment où on va le faire. Mais on s'aperçoit que par rapport au climat y en a un qui a réussi super sans traitement et l'autre moins bien. Tout ça, il faut observer, mais déjà, on échange alors qu'y a eu des périodes où c'était pas du tout ça... En plus on a l'expertise, enfin c'est un grand mot, mais on a derrière le constat. Et chaque fin de campagne, on sait ce qu'on va faire à la campagne d'après... Chaque année par petites touches, on arrive à améliorer... On a des vignes ciblées, on va pas dans toutes les vignes. A un moment, on avait un grand parcours et on s'est aperçu qu'il y a des vignes où y avait jamais rien, où y avait pas de problèmes. Là, maintenant on a trois ou quatre vignes, trois vignes qui sont ciblées et puis après, si y en a un qui a un problème, on passe. En fait on observe, et après c'est beaucoup d'échanges et de discussions, et ça palabre.*

Limiter l'usage des pesticides implique une surveillance spécifique des parcelles. Ces compétences d'ordre sanitaire n'exigent pas seulement le repérage des ravageurs mais aussi de leur dynamique dans le milieu. C'est pourquoi des solidarités techniques s'imposent pour mailler le territoire en s'adossant aux expériences de chacun : ainsi sont définies des parcelles sentinelles. Alors, peuvent être mises en place des expérimentations qui fournissent autant de nouvelles références. Prises en charge par des collectifs, elles peuvent être simultanées, ce qui permet un retour plus rapide et donne plus de pertinence à la validation. Le collectif permet aussi une prise de risque plus importante.

*Je me rappelle l'essai qu'on avait fait, ils ont regardé l'évolution de la maladie pendant 4 ou 5 ans. On avait des repères, donc on sulfatait la première, on sulfatait une première fois toute la vigne. La seconde, on a mis un repère, on s'arrêtait. En milieu de rangée, on avait fait un carré et on arrêtait de sulfater. Après, on l'a fait une fois sur deux, un passage sur deux et on a vu que la maladie gagnait à une vitesse phénoménale. Donc c'est pour ça qu'on voit l'effet efficace des produits. Des fois, on le voit, quand on fait un traitement et qu'il pleut et qu'on ne peut pas y aller, on va se retrouver avec une attaque d'oïdium parce qu'on n'a pas traité.*

En un cercle vertueux, les exigences techniques de la démarche, qui obligent à multiplier les échanges, dynamisent les relations de sociabilité. Les traitements sont justifiés par des ruptures et visent à reconstruire une *normalité* admise comme un équilibre instable. Dans une telle situation d'instabilité de l'observable autant que de l'expérience de l'observateur, la prise de risque face aux ravageurs a besoin de s'étayer d'activités collectives, autant pour valider des diagnostics et des décisions techniques que pour se rassurer.

*Le groupe, ça permet de se donner du courage, de se dire : si lui le tente, pourquoi je le tenterais pas ? Donc on s'encourage mutuellement... Sur l'araignée, au début, quand on a commencé, on compte les feuilles qui sont atteintes, le nombre d'araignées, le nombre de prédateurs et on regarde s'il y a suffisamment de prédateurs, s'il y a un équilibre, on ne traite pas, on laisse faire les prédateurs. Des fois, ça passe. Si on a le courage d'attendre, souvent vous n'avez plus d'araignées parce que les prédateurs ont pris le dessus. Il faut des araignées parce que les prédateurs, il faut qu'ils aient de quoi manger... Si on n'est pas dans un groupe, on ne peut pas. Moi j'ai mon beau-frère, il est tout seul, il a de l'araignée, il va traiter l'araignée, point.*

Cela a d'autant plus d'importance dans le cas des viticulteurs novices, pour qui il n'est pas aisé d'entrer dans des démarches impliquant que leur confiance en autrui, censée pallier les limites de leur expérience, fasse prendre le risque économique de perdre leur récolte.

*A l'expérience, il connaît ses vignes. Moi ça fait un an que je suis installé et je ne vais pas économiser 1500 balles d'un passage de produit parce que peut-être que c'est ce qui va me faire louper ma récolte. Ma récolte, j'en ai besoin. Donc je suis partant ; je suis pas un extrémiste. S'il n'y a pas besoin, je n'irai pas. Mais je vais pas être sur la corde raide.*

La construction et la mise en œuvre de démarches soulignent la permanence d'une nécessité pour les viticulteurs : ne pas être isolés dans leurs activités de travail, pour limiter les risques de leurs décisions. Il s'agit d'ailleurs de rechercher une alternative au traitement systématique, conçu comme pratique d'assurance.

*Sur l'araignée, au début, quand on a commencé, on compte les feuilles qui sont atteintes, le nombre d'araignées, le nombre de prédateurs et on regarde s'il y a suffisamment de prédateurs, s'il y a un équilibre, on ne traite pas, on laisse faire les prédateurs. Des fois, ça passe. Si on a le courage d'attendre, souvent vous n'avez plus d'araignées parce que les*

*prédateurs ont pris le dessus. Il faut des araignées parce que les prédateurs, il faut qu'ils aient de quoi manger... Si on n'est pas dans un groupe, on ne peut pas. Moi j'ai mon beau-frère, il est tout seul, il a de l'araignée, il va traiter l'araignée, point.*

Les techniciens soulignent, semblablement, l'importance d'insérer les échanges techniques dans des cadres de convivialité, pour rassurer les viticulteurs dans les situations où l'appréciation du risque peut être incertaine.

*Ils se rencontrent toutes les semaines en saison et chaque fois, c'est l'occasion de faire une grillade. C'est convivial, ils discutent. C'est positif dans le sens où le fait qu'il y ait un dialogue, quand un vigneron est un peu stressé, qui dit : oh la, faut que je traite. Les autres vont dire : tu as le temps. C'est positif par ça parce qu'ils se rassurent entre eux... Les groupes de protection raisonnée, en principe, une fois qu'ils sont mis en place, après ça continue, ça ne s'arrête pas.*

Les viticulteurs engagés dans les démarches mettent progressivement en oeuvre des outils d'aide à la décision qui orientent leurs pratiques, jusqu'à prendre la forme de cahiers des charges. Ceux-ci tiennent compte d'attentes spécifiques et traduisent les préoccupations territoriales.

*On s'est monté un cahier des charges avec des critères techniques. On a une commission qui passe. Tous ceux qui ont inscrit des vignes passent sur des parcelles des autres et on s'auto-juge, on s'auto-exclut... Là, on est entre 15 et 16 viticulteurs... On essaye de trouver des idées, d'avancer... On a rajouté, dans le cahier des charges, un critère paysage. On avait des friches... On a fait des équipes de travail et on est allé arracher les piquets et les grillages... On a dégagé toute cette ferraille de la nature.*

Malgré la rupture opérée, en instituant une double orientation technique au sein d'une cave, les démarches de réduction de l'usage des pesticides continuent à s'appuyer sur l'expérience technique et sociale des normalisations territoriales antérieures. Cependant, lorsqu'il s'agit de les formaliser et de les étendre au niveau de la cave, maintenir la cohésion sociale des sociétaires devient un enjeu. En effet, les caves coopératives regroupent des coopérateurs aux situations socio-économiques hétérogènes. Au dire des conseillers viticoles, ce sont en majorité des retraités, quand 30 à 40 % sont des double-actifs, tandis que la proportion des professionnels à plein temps varie de 10 à 20 %. Ces situations influencent particulièrement les manières de travailler.

*Le gars qui est là que le week-end, il doit faire son travail, donc il fait plus systématiquement les traitements.*

La mise en œuvre de pratiques collectives, même restreintes, suscite des dynamiques qui posent, à un moment de la démarche, la question de l'implication de choix collectifs face à l'hétérogénéité des sociétaires des caves.

*Nous, une année, on a dit : ça suffit. On était un groupe, on était 80 % de culture raisonnée, 20 % qui ne l'était pas et à l'assemblée générale, on a dit : là, ça suffit, à partir de l'année prochaine, tout le monde en conduite raisonnée, ceux qui ne veulent pas, ils n'ont pas 50 solutions, ils quittent la coopérative. Ça a été un peu... Les gens sont rentrés en conduite raisonnée... Mais le message était passé. C'était de dire : sinon on mettra le linge à part et ils auront des frais en plus.*

Dès lors, des prescriptions homogènes peuvent autant relier que dissocier les viticulteurs. Les alliances fondatrices de l'organisation coopérative, issues des luttes sociales des viticulteurs face au négoce, sont ainsi réinterrogées par les nouvelles exigences de qualité à l'occasion de l'élaboration des cahiers des charges. Lorsque cette formalisation est confrontée à la diversité des viticulteurs de la cave, se pose la question de concilier exigences du marché et équité sociale. Le parrainage proposé à l'occasion de démarches endogènes s'avère ici un outil pour préserver l'équilibre social sur le territoire de la cave. Ainsi est soulignée et traduite la volonté d'appropriabilité des outils prescriptifs mis en place. En cela, ces démarches soutiennent autant l'innovation technique de réseaux minoritaires qu'elles préservent la cohésion sociale de l'ensemble des coopérateurs des caves.

## **Les logiques de traitement des viticulteurs**

Quand la préoccupation est de fournir un raisin sain à la cave et que l'usage raisonné des pesticides n'est pas à l'ordre du jour, les techniciens en conseillent un usage à pleine dose homologuée. Dès lors on peut difficilement s'étonner que les viticulteurs ne prêtent pas attention au dosage des apports.

*J'ai été coopérateur ailleurs pendant 20 ans. A l'époque, ils allaient mettre un piège à papillons à la même vigne pendant 20 ans, à un endroit. Et cet endroit, c'était la référence. Et pour 500 hectares, il y avait un piège qui servait de référence. Et là, tout le monde écoutait parce qu'à cette époque-là il y avait du pognon et tout le monde, vas-y, des traitements insecticides. En plus, les générations d'avant nous, il y en a qui comprenaient strictement rien aux doses hectares, aux doses hectos. Encore maintenant... Je l'ai connu ça, des gens qui disaient : « j'en mets un peu chaque fois » parce qu'ils étaient perdus dans les doses hectos, doses hectares, le réglage de la machine.*

Pour les viticulteurs, en effet, les traitements répondent d'abord à l'objectif d'apporter un raisin sain à la cave, qui - à défaut - serait déclassé et moins bien rémunéré. Dans cette perspective, l'usage des pesticides ne peut qu'être « de sécurité », tant que le coût n'est pas prohibitif.

*Les traitements, c'est tout faussé. Les traitements insecticides, il y a moitié des terres qui ne doit pas se traiter et qu'on traite. Et c'est chaque fois, trois ou quatre générations de traitements qui se font pour rien, mais pour rien. Toi, tu le sais, tu es dans le cas pile poil. Moi je me trouve à cheval sur des endroits où je dois traiter et des endroits où je ne traite plus depuis 20 ans. Et à côté de moi, il y a des gens qui continuent à bazarder trois traitements. Et maintenant la grande mode, c'est d'en bazarder six parce qu'on nous dit que les générations sont de plus en plus longues.*

Or, la crise viticole récente a réinterrogé l'usage des pesticides du fait de leur coût. Ce questionnement entraîne un ajustement technique. Pourtant il semble, au dire des viticulteurs impliqués dans les démarches, qu'il peut n'être que circonstanciel, tant les pratiques anciennes ont donné consistance à cette culture technique que partage une génération de viticulteur.

*A l'heure actuelle, ils s'aperçoivent qu'on traite un peu trop, lié aux finances. Si, demain, il y avait la porte ouverte, la référence c'est : plus tu traites, plus tu es un bon agriculteur. Chez beaucoup d'agriculteurs de ma génération – moi j'ai 45 ans – la référence c'était de dire : « j'ai fait 8 traitements », « non, moi j'en ai fait 9 ».*

Cependant, parce que la réduction des traitements n'apparaît pas entraîner les problèmes techniques attendus, se met en place une dynamique progressive de limitation des dosages et des fréquences.

*Ils traitent de moins en moins pour le coût et puis tout le monde calcule. S'ils peuvent sauter un traitement de mildiou, si le temps est favorable, ils font pas le traitement et ce n'est que mieux... C'est vrai qu'il se traite beaucoup moins qu'il y a 10 ans ou 15 ans... A la base c'est économique. Mais ils se mettent quand même à dire que, moins on en emploie, c'est quand même mieux.*

Ainsi, pour réduire leurs coûts, des viticulteurs introduisent de nouvelles manières de travailler. Ils remplacent les traitements systématiques par de la surveillance ciblée qui leur permet de retarder les interventions, limitant ainsi le nombre de traitements. La démarche est progressive, car elle doit faire place à une longue histoire des manières de faire qui a su montrer sa pertinence.

*Il y a 4 ans en arrière, je faisais minimum 8 à 9 traitements anti-oidium, minimum. J'ai jamais fait moins pendant 20 ans. J'en fais cinq, j'ai appris à démarrer plus tard, à surveiller. Et des fois, je grignote un jour, deux jours et j'y arrive. Au début, j'ai fait pour de l'argent et puis je m'aperçois finalement que ça marche.*

Néanmoins, parce que le risque de déclassement du raisin apporté le jour de la vendange est toujours présent, les évolutions sont limitées, peut-être aussi à l'aune d'un manque d'échanges techniques au sein des caves entre viticulteurs impliqués dans des démarches et viticulteurs « ordinaires »

*Il y a quelques types qui sont passés avec un traitement de moins. Il y en a qui disent : « finalement, avec un traitement de moins, j'y suis arrivé ». Mais bon, dans le lot, tu vois que les mecs te disent ça la peur au ventre de pas y arriver. Oui, parce que maintenant tu as le cabier des charges, tu as l'analyse, quand tu porteras, tu feras ton apport et tu as peur de*

*te dire que tu as travaillé toute l'année pour être à un niveau de cahier des charges rémunéré plus important, et t'arrives en vendange et à cause d'un traitement, ta vendange, tu vas pas pouvoir la rentrer là où tu voulais.*

Les circuits de travail organisent aussi les manières de traiter. Alors que la différenciation des parcelles selon les cépages ou les microclimats devrait impliquer des traitements temporellement échelonnés, ceux-ci sont organisés selon une logique de circuit. Il s'agit de réduire les déplacements du travail et les coûts qu'ils impliquent en termes de temps, de pénibilité et de dépenses.

*Si on a mettons trois cépages dans un secteur au nord du village et trois autres cépages au sud, mettons, il y a un cépage, il faut démarrer au 15 mai – je dis n'importe quoi –, le cépage à côté, il faut démarrer au 20 mai ou plus tard, que vous êtes là-bas avec le tracteur et le pulvérisateur, vous allez faire les parcelles qui se touchent. Donc, vous allez traiter une vigne qui aurait pu encore attendre une semaine ou deux. Mais pour le pratique... Sinon ça oblige à déplacer le tracteur à 2-3 km pour faire un traitement. Donc, les gens, ils peuvent pas faire des économies ou des traitements différents par cépage parce qu'ils ont leurs vignes trop éloignées les unes des autres.*

La logique du circuit est aussi conditionnée par l'existence de points d'eau qui permettent de mélanger les préparations et de remplir les cuves. Unique et centralisée, l'aire de remplissage homogénéise d'autant les traitements, qui se calent sur la fréquence la plus courte, accroissant d'autant l'usage des pesticides.

*Donc, il n'y a qu'un seul point d'eau, donc tout le monde est obligé de passer par-là. Le gars, il fait le plein le matin, il met son eau, son produit et, ensuite, il fait les parcelles par zone géographique. Il peut même pas se dire : je vais mettre un anti-oïdium, un IBS sur le Grenache et je vais mettre un autre produit sur les Muscats qui sont à côté. Parce qu'il a sa cuve, il a préparé sa cuve, il peut pas préparer sa cuve, mettons pour faire 40 ares, revenir une demi-heure après pour re-remplir la cuve. Ça coûte plus cher en déplacement que les économies qu'on aurait pu faire sur les produits. Donc, personne ne traite pareil les mêmes cépages dans les mêmes conditions.*

Le plus problématique est que cette logique des circuits génère des résidus conséquents, souvent évacués sans précautions, notamment les fonds de cuve.

*Il y a un problème de matériel et de re-remplir le pulvé, parce que le pulvé, sur la commune, il y a une zone de remplissage qui a été remise en état, et qui est uniquement destinée au remplissage. La cave a fait des courriers à tous les coopérateurs, la mairie, pareil. Il y a encore beaucoup de viticulteurs qui ont du mal à vider le fond de cuve sur la parcelle, qui vont rincer leur pulvé sur le point d'eau qui n'est pas équipé... Des bidons qui font 5 litres, c'est tant de litre à l'hectare, vous vous retrouvez avec un demi-litre. Qu'est-ce que vous en faites ? Un demi-litre, mettons que vous puissiez faire un hectare, vous avez qu'un demi-hectare à faire. Les fonds de bidon, c'est pas évident à gérer. Alors les gens, ils font un fond de bidon avec un IBS, avec un autre IBS, un autre produit, dans la même cuve. Mais quand je peux dire : il me reste du produit, tant de litres, je peux faire un quart d'hectare, je mets tant d'eau, je fais mon quart d'hectare et après, je change de produit. Le problème, c'est les points d'eau de remplissage qui sont loin, qui font perdre pas mal de temps. C'est là que viennent les problèmes de mélange de produits phyto, de rejets au point de remplissage.*

Les logiques de circuits influencent les logiques de traitement, car les parcelles peuvent être très éloignées. C'est pourquoi les aménagements d'aire de remplissage, cherchant à servir aussi d'aire de vidange, ont une portée limitée.

*On est allés visiter l'année dernière avec la cave. Sur une commune, ils ont fait, au niveau de la communauté de communes, cinq ou six points de remplissage des pulvé aux dernières normes de l'année dernière. C'est-à-dire un point de remplissage avec une carte individuelle, avec lecteur optique, et vous déclenchez deux cuves différentes, soit c'est une cuve où vous jetez vos fonds de cuve, c'est stocké et ensuite, il y a un véhicule équipé qui vient traiter ces fonds de cuve. Soit vous faites du remplissage uniquement, si c'est de l'eau claire ça va dans un décanteur qui repart ensuite dans la nature. C'est vraiment bien encadré. Il y a un Kärcher qui est disponible. C'est pareil, il ne peut se mettre en route que si vous avez enclenché la carte, donc ça permet de laver le matériel dans de bonnes conditions. Mais ça a un coût. Ça a obligé d'équiper une remorque spéciale avec un système de filtration, il y a papier et ensuite ça finit par charbon. Donc, c'est une remorque d'une tonne ou deux tonnes et le gars, il passe d'une cuve à l'autre suivant les niveaux des cuves pour traiter tous les déchets. Donc ça a un coût. Le gars nous a parlé, ils arrivent, en fin de première, à avoir 70 % des viticulteurs qui ont pris la carte. Ça veut dire que les autres, ils remplissent chez eux et ils vident... Chez nous, le même propriétaire a ses vignes aux quatre points cardinaux et des fois sur d'autres communes. Donc, ils partent d'ici avec l'eau et le produit, ils vont faire des vignes. Ensuite, ils vont refaire le plein sur d'autres communes pour rajouter du produit, pour faire d'autres traitements sur d'autres vignes. Donc, avec le tracteur, ils se font suivre le produit pour refaire le plein sur d'autres communes qui sont distantes de 5 ou 6 km des fois... Les tracteurs, ils bouffent 80 % des pneus sur les déplacements sur route. Et moi je vois le gros avantage d'avoir tout sur le même site, c'est que je laisse le pulvé et le*

*tracteur, et je traite la nuit. Quand j'ai fini, je le rince sur place et je le laisse sur place jusqu'au prochain traitement, je repars avec la voiture. C'est le côté pratique d'avoir tout sur place.*

Certains, qui ont des parcelles regroupées et ont installé des points d'eau, peuvent limiter les incidences problématiques liées à l'usage multiplié des traitements.

*Moi, en ayant les vignes sur le même site, j'ai créé mon point d'eau, je récupère l'eau de pluie dans une cuve de 10 mètres cubes. Donc je peux, en étant chez moi, sur place, dire : je vais commencer par traiter les Grenaches avec tel IBS qui est économique et qui est fiable. Les Carignans qui sont plus sensibles, dès que j'ai fini mes Grenaches, je reviens à mon point d'eau, je change de produit, je refais de l'eau et je traite tel autre cépage. Je peux le faire parce que, chez moi, c'est immédiat. Mon pulvé fait 800 litres, je peux m'amuser à faire 120, 150 litres et jouer à la parcelle. Mais sinon, c'est impossible. Ça me permet aussi d'utiliser les fins de bidons dans de bonnes conditions.*

### **3 Cahiers des charges gradués et modération de l'usage des pesticides : un nouveau paradigme du travail ?**

Dans un Languedoc-Roussillon marqué par une différenciation viticole croissante, la volonté de réduire les apports de pesticides résulte souvent d'un arbitrage entre prise de risque et modération des coûts de traitement. Cet arbitrage est le fruit d'une articulation des pratiques individuelles à celle des pairs. Il peut passer par les différentes formes de pratiques collectives qui contribuent à la construction de manières de travailler territorialisées, longtemps portée par les coopératives. Au rebours de ces constructions, l'adoption simple de cahiers des charges peine à rassembler l'ensemble des coopérateurs sur le long terme comme à transformer durablement les pratiques. Dans quelle mesure - et à travers quels éléments - la coopérative peut-elle proposer des formes de mobilisation techniques des viticulteurs qui rompent avec les conceptions dominantes du métier pour répondre davantage aux préoccupations sociétales ? Dans le cas présenté ici, nous verrons que la mobilisation des viticulteurs pour la modération de l'usage des pesticides est le produit d'une construction - débattue et acceptée - de cahiers des charges gradués et de la mise en place de dispositifs techniques collectifs intégrant des outils de diagnostic, de diffusion d'informations et de formation. Ceux-ci favorisent un renversement des conceptions du travail et une professionnalisation des viticulteurs.

#### **31 De la volonté d'accéder au consommateur à la mise en place de cahiers des charges gradués.**

Dans cette coopérative fondée en 1913, les vins issus d'un contexte pédologique et climatique peu favorable aux gros rendements ont longtemps « été considérés comme des vins médecins<sup>45</sup> qui servaient à l'assemblage ». Les années 1970 voient une volonté d'accès plus direct au consommateur. Le rapprochement avec un réseau commercial et la mise en bouteille pour « capter de la valeur ajoutée », entraînent la construction de centres d'embouteillages. L'outil de production s'affine, mais à la fin des années 1980, les stocks considérables et l'endettement très important signent une quasi-faillite. Sur la base de ce constat, la reconfiguration du système mis en place se traduit par la décision de reprendre en main la mise en marché directe. « C'était la période où on s'est dit : il faut tout vendre, tout vendre et voilà. On s'est mis en quête de tout vendre ». Des opportunités se dégagent au Royaume Uni, qui pèse bientôt de 80% à 90% des ventes. En 1993, la cave fusionne avec celle d'un village

---

<sup>45</sup> Viti-net.fr, le 21/07/06

voisin et rapatrie l'ensemble de la vinification sur le site. Le métier de la cave évolue avec un travail sur de l'égrappé, la maîtrise des températures, la possibilité de faire du délestage... Ce redressement de la situation, butte sur la récolte de 1997. Très abondante, dans une année humide, elle est caractérisée par de sérieux problèmes de qualité.

*C'était une situation où on disait : attendez, là, nous avons un capital au niveau des marchés... Nous ne pourrions pas nous permettre de refaire une année comme 97 parce qu'on risque de tout perdre. Et c'est impossible de tout perdre. Et donc est venu l'électrochoc.*

La nouvelle orientation, portée par un nouveau président, modifie alors profondément les pratiques dans la coopérative. La décision de segmenter est prise. Elle débouche sur une triple réorganisation, génératrice de nouvelles normalisations, touchant le vignoble, les pratiques culturelles et la vinification.

Les cahiers des charges gradués et la rémunération différenciée apparaissent comme les opérateurs de nouvelles normalisations. Ils sont proposés par la « commission vignoble », créée en 1998, qui rassemble des viticulteurs et des techniciens, et adoptés par le conseil d'administration. Le changement proposé, marqué par l'abandon du terme « viticulteur » au profit du « vigneron » dans les discours de la direction de la coopérative est difficile. Présenté comme un effort pour s'adapter à la demande du marché, et bénéficiant ici de la présence des commerciaux de la cave, il est lié à un raisonnement par le produit : de la bouteille à la parcelle. Le choix de travailler en cahier des charges est considéré collectivement comme une aide à la décision de l'acheteur, dans un marché très concurrentiel.

*On a cru la première ou la deuxième année que ça allait nous apporter un plus financier, mais non. Non, on s'est rendu très vite à l'évidence que c'était plutôt une aide à la décision de l'acheteur. C'est une petite aide qui, si on n'y est pas, est un moins !*

Pour l'équipe dirigeante de la cave, la décision de passer en conduite raisonnée est utilisée dans une mise en visibilité de la production à travers la déclinaison publique du *bien travailler* et du respect de la nature. Elle est liée à la construction de l'image du produit.

*En fait, nous pensions que la consommation dans nos pays était quand même liée à de l'image, était liée à des produits de luxe et de qualité. Et qui dit production de luxe et de qualité, à un moment donné dit un certain respect des conditions de travail, d'environnement.*

En interne, dans une stratégie générale de montée en qualité des raisins, elle est aussi posée pour favoriser une plus grande maîtrise technique des viticulteurs, condition première d'une garantie de qualité des vendanges livrées à la cave:

*Le deuxième objectif qu'on avait derrière la conduite raisonnée, c'était de faire de la formation auprès des vignerons. On a trouvé le biais de la conduite raisonnée pour faire de la formation auprès des vignerons.*

La construction des cahiers des charges est fortement endogène et leur mise en place est progressive. Ces choix tiennent à la fois au caractère du vignoble en 1998, le « *tout en gobelet* » rendant les schémas extérieurs techniquement inapplicables, et au choix d'associer le plus grand nombre de coopérateurs par l'amélioration de l'existant en disciplinant progressivement les pratiques. Cela conduit à se démarquer de la démarche de la Chambre qui parlait de la définition de zones de potentialités pour sélectionner des terroirs classiques. Deux types d'éléments sont mobilisés pour justifier le refus de cette uniformisation et la simple retranscription de ce qui se fait ailleurs. Le premier tient aux spécificités pédologiques et géologiques. La variété des types et des profondeurs de sols est ici invoquée. Mais elle est inextricablement liée à la culture technique ancrée de longue date dans cette mosaïque :

*Vouloir imposer à nos vignerons, un vigneron qui travaille depuis toute sa vie, à qui vous allez dire : mais non tu ne comprend rien, ça ne marche pas comme ça », je pense que c'est pas forcément juste.*

Dès lors le choix s'est porté sur l'adoption de règles applicables à tout le monde, pour des inscriptions à la parcelle, en déclinant cinq grandes classes de rémunérations dans les

appellations<sup>46</sup>. La rémunération en sélection est liée à la dégustation. A la rémunération différenciée mise en place s'ajoute des éléments accordés en fonction des objectifs définis par la cave. Cela peut concerner le vignoble ou les pratiques culturales et se traduit par une rémunération à l'hectare. Ici, le conseil d'administration décide d'objectifs qui sont ensuite travaillés par la commission vignoble :

*Par exemple fin 2005, on s'est fixé différents objectifs, en particulier comment moins utiliser nos pesticides et insecticides : essayons de trouver des solutions. Donc, ça s'est concrétisé – quand est-ce que ça s'est concrétisé ? – enfin bref, ça s'est concrétisé par un exemple bien précis, on a un groupe qui est venu et qui nous a fait une exposition sur la confusion sexuelle. Pourquoi pas. Un exemple bien précis... Voilà, il y a une information, enfin une information pour la commission vignoble. Elle a un peu, pas un cahier des charges, mais elle a une évolution sur laquelle elle va travailler.*

Enfin, dans ce contexte, un groupe d'une douzaine de volontaires, sensibles à l'environnement - pour des raisons éthiques et/ou stratégiques - avec une part significative ayant des parcours professionnels incluant d'autres expériences que la viticulture, dont des membres du CA de la cave choisit, après débat, la conduite raisonnée. Dès lors, la qualification des exploitations s'intercale dans le système de segmentation. Certes, il s'agit pour l'essentiel du respect des contraintes réglementaires ordonnant la qualification que ce soit pour la traçabilité obligatoire, les caractéristiques du local phytosanitaire, le stockage des produits, la collecte des emballages. Ces éléments relativement aisés à mettre en place n'incluent pas de formation obligatoire ou de traitements en fonction des observations. Aujourd'hui, 120 viticulteurs exploitants 1500 des 1950 hectares couverts par la coopérative sont qualifiés. Cette politique de segmentation induit des modifications organisationnelles très importantes qui s'étalent dans la durée. En contrepartie, la rémunération est fonction des contraintes acceptées en entrant dans les cahiers des charges

*C'est ce qui fait bouger une partie les vigneron. Si on n'arrive pas à valoriser le travail, à un moment donné, on peut pas.*

Elle induit aussi une nouvelle gestion technique des livraisons aux quais lors des vendanges.

*En plus, on avait la volonté, par rapport à de la traçabilité au niveau des quais, de ne pas traîner différents systèmes en parallèle.*

Cela débouche sur la marginalisation - délibérée - de ceux qui n'entrent pas dans les démarches de qualité, de manière à susciter l'adhésion massive des sociétaires aux nouveaux cahiers des charges.

*On a eu la volonté de faire basculer le maximum de personnes dans ces démarches, de façon à ce que, au niveau des quais, on puisse marginaliser les personnes qui ne soient pas en conduite raisonnée.*

Cette politique de cave est maintenue sur le long terme. Elle conditionne la montée en qualité du produit comme celle de la maîtrise technique des viticulteurs par une pression maintenue sur les apporteurs.

*Là, depuis l'année dernière, toutes les personnes qui ne sont pas en conduite raisonnée n'ont pas accès au cahier des charges sélection, haut de gamme. Etant donné qu'il y avait un noyau, puis ça s'est développé, on a pu basculer, à marginaliser ceux qui ne rentraient pas dans ces démarches.*

Moins d'une centaine de viticulteurs vivent de la vigne, sur environ trois cent adhérents de la coopérative dont 250 apporteurs. Cette vision entrepreneuriale est confrontée à l'existence d'un sociétariat très hétérogène, dans lequel la très petite propriété est marginalisée. Par contre, les pluriactifs - travaillant 2, 3, 5 hectares et pour qui la vigne est un complément de revenu - sont intégrés. En effet, ils peuvent suivre et profiter de la démarche engagée.

*Eux sont intéressés par la politique de la cave, par ce qui est mis en place, donc ils vont suivre majoritairement les préconisations.*

---

<sup>46</sup> Générique, tradition, sélections rémunérées 25%, sélections rémunérées 50% et contrats grands vins.

Techniquement et socialement, de nouvelles normalisations deviennent prégnantes. Puisque la rémunération est dorénavant liée à la dégustation, l'adoption de cahiers des charges différenciés, qui pouvait paraître relativement anodine au départ, agit comme un discriminant. Elle suppose la mise en place de la traçabilité, de vinifications séparées, une gestion nouvelle des apports sur les quais et une définition de la règle et de son application qui sorte des logiques de proximités interindividuelles. La mise en place progressive de ce canevas complexe bénéficie d'un contexte de marché qui la facilite. Elle est précédée par un temps d'explication auprès des sociétaires, et est assise sur une pratique singulière : la dégustation.

*Là, on a parlé de dégustation qui reliait à la rémunération. C'était la première fois qu'entre deux viticulteurs, il pouvait y avoir une rémunération du simple au double.*

Les enjeux sont lourds. En *contrat grand vin*, le viticulteur joue une partie de sa rémunération chaque fois qu'un technicien passe sur la parcelle. Ailleurs, les prélèvements systématiques dans les bennes d'apports sont déterminants. Dans ce cadre, la question de la règle et de la procédure de traitement de la décision deviennent centrales. En effet, des tensions apparaissent entre viticulteurs responsables de la cave et sociétaires, et même entre les sociétaires et le personnel de la cave. Des fraudes sont décelées. Dans un cadre territorial où les liens d'interconnaissances expriment autant l'engagement dans le réseau professionnel que dans les réseaux sociaux structurant la vie locale extraprofessionnelle, la perception immédiate du schéma coopératif - dans lequel le viticulteur se sent aussi propriétaire de la structure - met en jeu l'application de la règle.

*Quelque part, le patron se fait sanctionner par les gens qu'il paie. Et ça c'est terrible !*

Les nouvelles normalisations révélées par les cahiers des charges sont évolutives. Aussi bien celles qui concernent l'application des prescriptions que les prescriptions elles-mêmes. Elles sont discutées dans la commission vignoble et par des groupes de travail spécifiques intégrant aussi le personnel de la cave, puis adoptées par le CA. Par exemple, les prescriptions concernant le potentiel des raisins peuvent évoluer, à la hausse ou à la baisse. Les années favorables, le degré « première semaine de vendange » peut être augmenté. Parfois, les choix peuvent être fait de revenir en arrière, compte tenu de l'objectif de qualité retenu pour la commercialisation et de la tenue des cépages. Ces évolutions sont adoptées en hiver, jamais à chaud pendant les vendanges...

Plus généralement, les contraintes nouvelles, discutées dans la commission vignoble et adoptées par la CA de la cave, ne sont pas imposées ipso facto à tous les sociétaires. Une période de transition-adaptation est laissée, durant laquelle l'information et la formation sont apportées, sans que des mesures très pénalisantes soient exercées contre ceux que ne respectent pas les nouvelles prescriptions. A l'issue de cette phase, le respect des normalisations nouvelles est exigé. Par exemple, le traitement du vers de la grappe, se traduit pour la première fois, après une phase de recommandation, par l'imposition d'une pratique particulière définissant à la fois le produit à utiliser et les dates de positionnement sur les parcelles en *contrat grand vin*.

La cave a utilisé la conduite raisonnée initiée par le groupe de volontaires en rémunérant davantage l'inscription dans le dispositif. Sa politique consistant à faire basculer le maximum de viticulteurs de manière à mieux gérer les quais au moment de la vendange. Alors, les volontaires sont devenus plus nombreux : le prix « conduite raisonnée » est devenu le prix moyen. Ceux que n'y étaient pas ont vu leurs revenus chuter. Enfin, plus récemment, les cahiers des charges sélection haut de gamme ne sont plus accessibles aux viticulteurs qui ne s'inscrivent pas en conduite raisonnée. Dès lors, les cahiers des charges gradués, évolutifs, sont des opérateurs fondamentaux d'évolution des pratiques culturelles, notamment celles qui concernent les pesticides. Ils reposent sur un encadrement fort des pratiques des viticulteurs permis par les incitations financières données pour la conduite raisonnée.



Structurée à partir d'un service vignoble étoffé, l'encadrement des pratiques repose sur des outils d'observation (un réseau de parcelles de référence, trois stations météorologiques), des outils de traçabilité (incluant un logiciel et une connexion directe avec les services de la cave), et une politique de formation/information. Cette dernière est fondamentale, puisqu'elle permet de définir des collectifs de pairs. Ces groupes fonctionnent sur une base géographique (les villages) et, pour l'un d'entre eux, sur l'inscription dans le cahier des charges haut de gamme. Ainsi, par le biais de ces formations « obligatoires », sur un rythme mensuel l'hiver et hebdomadaire en période végétative d'avril à mai, 5 groupes de 20 à 25 personnes chacun sont en formation. A l'issue d'un débat, le technicien de la cave rédige les avertissements en conclusion des réunions en période végétative. En contrats *grands vins* et *filière*, la validation préalable des traitements par le service vignoble illustre la vigueur de l'encadrement des pratiques.

Dès lors, l'encadrement déterminé des pratiques et l'importance des dispositifs mis en place par la cave coopérative invitent à se pencher du côté des viticulteurs pour essayer de rendre compte de la réalité des changements opérés dans l'ordre du travail et de ses perceptions.

## 32 Des pratiques viticoles modifiées ?

### *Changements et perceptions du changement*

#### **D'une situation à l'autre**

Les entretiens mettent en exergue une situation antérieure marquée par une logique de production de masse dans un terroir où les rendements sont plus faibles qu'en plaine. Elle y était couplée avec l'utilisation des outils de la modernisation, notamment la chimie emblématique de la modernité et de la simplification du travail. Enfin, les interlocuteurs soulignent la faiblesse des coûts à l'hectare y compris pour le département.

*On désherbaît, tout était désherbé chimiquement. A l'époque c'était la simazine... Ça marchait très bien. On mettait de l'engrais chimique. On savait que chaque année, on était sûr de remplir le plein des appellations. On se souciait pas de la qualité, ni du respect du sol, ni de rien. Moins ça coûtait cher et plus on assurait le volume, et plus on était contents.*

Dans cette configuration, où la tradition des pratiques territorialement construites dans le cadre familial et villageois supplante – et de loin – la maîtrise technique des process, les traitements étaient décidés par *contagion*. Les pratiques individuelles s'articulant les unes aux autres dans le refus de la prise de risque.

*C'est pas une plaisanterie, c'est la réalité. Certains allaient traiter parce qu'ils voyaient les autres partir avec le tracteur : il faut aller traiter. Mais ils savaient pas ce qu'ils allaient traiter, ils savaient pas reconnaître l'oïdium. Ça peut être grave ce que je dis, mais c'est pas vieux. Ils savaient pas. Bon, oui, il faut sulfater, donc ils y vont.*

La situation actuelle est celle d'un renversement des pratiques pour travailler la qualité du produit : le raisin et le vin. Ce renversement induit des coûts supplémentaires et suppose l'existence d'une valeur ajoutée. Le vignoble est restructuré tant au niveau des cépages que des façons. Mais les investissements matériels sont importants. Les désherbants, plus coûteux, sont plus sélectifs. Ils supposent un positionnement et un dosage plus précis, c'est-à-dire plus réfléchis, pour être efficaces.

*C'est important. Le travail du sol, quand on passait une fois à plein avec des désherbants, plus on repasse sur l'été sur le chiendent, ça marchait très bien. Maintenant on passe une fois sur le cordon avec des produits différents qui coûtent plus cher que quand on passait qu'un seul produit sur la totalité de la surface.*

Les analyses de sols sont plus nombreuses et requises pour les filières. Le travail du sol est plus complexe, précis et chronophage. Il suppose un équipement matériel nouveau.

*Alors qu'à l'époque, on labourait. Quand on labourait, on labourait tout, on faisait le tour de la vigne en sortant et on partait. Maintenant, on passe sous le rang pour faire le désberbage. On vient pour labourer et ensuite, il faut venir avec un autre appareil pour faire le tour des fourrières qui sont tondues au lieu d'être labourées. C'est des déplacements supplémentaires, ce sont des coûts.*

Cependant, les viticulteurs indiquent tous que le raisonnement des traitements est porteur de modération de l'usage des produits.

*Moi à l'époque, je me souviens du cuivre du début à la fin alors que cette année, j'ai même pas employé un gramme et c'est pareil.*

Il est aussi générateur d'économie sur les produits de l'ordre de 15 à 20% selon nos interlocuteurs. Cependant, il suppose des coûts nouveaux liés au palissage et au travail du sol.

*On traite juste en désberbant le rang, après le reste est labouré. On traite une bande de 30 à 40 cm sous le rang puisque la plupart de nos vignobles sont sous palissage, on peut pas passer. Et on commence aujourd'hui à raisonner avec des inter-cep. Mais jusqu'à aujourd'hui, on limite le désberbage sur 30 ou 40 cm et tout le reste est labouré. Effectivement, on emploie, là aussi, moins de désberbant, mais à côté, c'est du carburant, c'est du matériel, tracteurs et autres, qu'on n'avait pas auparavant.*

Enfin, le raisonnement des traitements conduit à réduire significativement leur nombre :

*Moi je me suis aperçu que je faisais moins de traitements qu'avant. Avant j'arrivais à onze traitements dans la saison et là maintenant j'arrive à huit.*

### **Une perception idéale de la continuité des pratiques**

La conduite raisonnée apparaît dans les discours comme une continuation, systématisée, des pratiques antérieures. Les viticulteurs rencontrés considèrent, pour une grande part, avoir toujours « plus ou moins » raisonné les traitements. Le principe d'économie qui guide la gestion des apports à partir de préoccupations financières est invoqué systématiquement. Cette bonne gestion du chef d'entreprise ne renvoie pourtant pas à des préoccupations environnementales ou de qualité du produit. Mais, la conduite raisonnée mobilise ce levier. Elle peut ainsi s'inscrire sur les expériences et les préoccupations endogènes des viticulteurs au travail. C'est ce qui fait sa force et pour une grande part sa légitimité immédiate auprès d'eux.

Dans cette coopérative, l'enquête met en exergue le fait que cette représentation est une reconstruction a posteriori de la situation. En effet, la continuité des pratiques invoquée fait l'impasse sur les mutations profondes, tant dans les manières de travailler des viticulteurs rencontrés que dans l'élaboration de leur stratégie de traitement. En réalité, la situation actuelle est déterminée par une série de ruptures. Il s'agit d'abord d'une rupture dans les modes de prise d'informations nécessaires aux décisions de traitement : le bouche à oreille et l'imitation des pratiques qui palliaient des lacunes, laissent place à la construction collective de l'information et à la discussion/formation à propos des stratégies de traitement.

*Dans les réunions, les gens font remonter des informations pour partager. Ça, ça fonctionne mieux qu'avant, de façon collective.*

Cette stratégie construite collectivement permet une autre gestion des stocks

*Maintenant que nous avons pris l'habitude de ranger les produits dans un local phytosanitaire. Comme on doit tenir des stocks, c'est pas trop intéressant d'avoir des stocks, donc les gens gèrent mieux leurs stocks. Ils évitent d'avoir des produits qui restent, parce que c'est compliqué à gérer.*

Peu à peu, ces nouvelles manières de travailler, collectivement intégrées à travers les cahiers des charges, bouleversent les conceptions du « bien faire ».

*Il y a un certain nombre de pratiques et de règles qui se sont mises en place, où les gens ne reviendraient pas en arrière ou auraient du mal à revenir en arrière. Je prends un exemple, j'ai pris le local, l'ère sur le hangar, moi j'ai fait une ère de remplissage pour les produits avec une cuve où je récupère les eaux de rinçage ou autres. C'est très pratique. Une fois qu'on a fait l'investissement du départ, je pense qu'on s'habitue de travailler d'une certaine façon et maintenant ça nous paraîtrait franchement... J'imagine pas pouvoir rejeter les produits, comme on le faisait avant, dans les ruisseaux, n'importe où. C'est vrai que, quand on prend un certain nombre d'habitudes, après on a du mal à revenir en arrière.*

Ces nouvelles pratiques se traduisent dans le paysage, ici utilisé comme révélateur ou illustration du *mieux faire*. C'est que les aménités paysagères participent de la construction de l'image du produit. Le « management » du paysage se superpose, en l'intégrant, à la nécessité de le ménager :

*Non, les pratiques ont changé, mais ça commence à se voir dans le paysage. Dans le paysage, il y a quelques années en arrière, ici, il y a pas mal de clôtures de lapins, des trucs comme ça, on trouvait régulièrement des sacs pendus ou des bidons qui traînaient à droite, à gauche.*

Révélateur de la prise en compte des nouvelles façons culturelles, plus précautionneuses, le travail du sol est mis en exergue. Ainsi, la présence de l'herbe et l'aspect visuel des vignes sont mobilisés comme preuve de la modération des traitements.

*On voit qu'au niveau des sols, il y a de l'herbe qui repousse. Il y a quelques années en arrière, le sol était à nu, y avait rien, y avait pas une herbe qui poussait. Là, maintenant, il y a des herbes. On voit, les fourrières sont tondues, on voit les palissages.*

Ce nouvel état du sol et des vignes est posé comme la conséquence de stratégies de traitements précautionneuses.

*Et là, maintenant les traitements sont raisonnés, les gens prennent des produits qui soient le moins agressif possible. On a cette approche. Quasiment, on traite plus les acariens. Exceptionnellement on a une parcelle, sur une Syrah où il va y avoir des acariens, mais on va cibler une parcelle. A un moment donné, on n'a plus certains déséquilibres et, visuellement, quand on passe dans le vignoble, on le voit.*

Il y a donc ici la construction un discours qui n'est pas simplement de circonstance. Cette mobilisation du paysage est le point de rencontre avec la défense des aménités chères aux urbains et néo-ruraux dans une société rurale recomposée par le moteur urbain. Elle permet de passer, dans un mouvement argumentaire construit, de l'environnement comme décor à la prise en compte de la biodiversité et de l'équilibre dans la nature. Ce discours démonstratif s'appuie sur une réalité des pratiques ordonnées par des conceptions issues d'une stratégie entrepreneuriale. Cependant, les conséquences en termes de communication sont perçues différemment en France et à l'étranger.

*Nous avons une démarche assez entreprise et pour faire ce qu'on dit, on a besoin d'avoir un peu une usine, on a besoin d'avoir des règles. On n'est pas très romantique quoi. Et nos journalistes aiment bien les romantiques ! C'est comme ça alors qu'avec les étrangers ça se passe très bien. Un étranger, quand on leur montre notre démarche, c'est nickel.*

### **33 Groupes de pairs et approche globale du vignoble**

Les ruptures sont permises par la construction de groupes de pairs dans lesquels se bâtit une approche globale du vignoble. Celle-ci permet l'élaboration d'une plus grande maîtrise de l'exploitation individuelle au sein du vignoble. Dès lors, la construction de groupes de pairs, l'approche globale du vignoble et une meilleure maîtrise de l'exploitation individuelle par une approche plus fine des traitements, sont congruentes.

#### **La dynamique des pairs**

Le cadre institutionnel de discussions collectives mis en place facilite discussions et décisions. Les réunions de formation, et plus encore celles qui rassemblent de manière institutionnelle les viticulteurs intégrés dans les cahiers des charges, sont des lieux de reconnaissance des questions qui se posent à tous, et pour lesquels chacun apporte ses constats et son expérience. Les constats relatifs à l'état de l'exploitation individuelle, par

généralisation deviennent ceux du vignoble. Les solutions proposées reviennent à l'exploitation individuelle par le biais de l'histoire des traitements, de ses succès et de ses échecs. Cette discussion est guidée par le technicien de la cave qui donne le cadre et les outils de la discussion technique. Dès lors les viticulteurs présents forment un groupe reconnu - par la cave et par eux-mêmes - dans lequel chacun trouve une place.

*On fait des réunions hebdomadaires sur lesquelles on parle des problèmes du moment, du stade végétatif de la vigne, quelles solutions à apporter à tel et tel problème. Chacun apporte son petit... Moi j'ai par exemple des acariens, l'autre un peu d'oïdium, voilà. Si vous voulez, on cerne un peu tout le vignoble et on en parle tous en commun. Peut-être quelquefois, des gens peuvent être amenés à ne pas comprendre une décision de traitement alors on l'explique tous ensemble et on arrive à mieux cerner les problèmes comme ça.*

Ce fonctionnement suppose la confiance des pairs d'une part, et, d'autre part, l'acceptation de l'idée que les problèmes rencontrés ne viennent pas de manques liés à la personne. Ainsi, l'habitude de poser les problèmes pour ce qu'ils sont devenus : des questions techniques que la technique résout à condition qu'elles soient collectivement discutées est une construction de longue durée.

*Maintenant, quelques années après, on accepte mieux de dire les problèmes que l'on a, ou on appelle le technicien. Entre-temps, on a monté un service vignoble sur lequel on peut compter, sur des gens qui nous donnent des conseils, qui sont à notre écoute, qui sont là pour nous aider.*

Ici, le cadre de travail recomposé, dans lequel les rencontres informelles de bout de parcelles laissent place à des réunions de travail institutionnalisées où se retrouvent des pairs liés par des objectifs communs, génère des transformations des relations entre pairs.

*Une chose est sûre, c'est que les relations entre vignerons se sont améliorées puisqu'on se voit plus souvent. Il y a une démarche globale, comme je vous disais, et, ça, c'est indéniable.*

Dans cette dynamique, qui repose sur la construction de constats partagés entre les techniciens et les viticulteurs, le temps du débat est central.

*Peut-être quelquefois, des gens peuvent être amenés à ne pas comprendre une décision de traitement alors on l'explique tous ensemble et on arrive à mieux cerner les problèmes comme ça.*

Le moment du débat peut déborder et se prolonger par une visite sur parcelle.

*Si y en a qui sont pas d'accord, on remet en question, on va voir la parcelle.*

Ici, les réunions des pairs - hebdomadaires en période végétative - favorisent la prise en compte individuelle de la réflexion collective. En même temps elles réorientent l'activité individuelle sur les parcelles :

*Le fait d'avoir ces réunions aussi, ça nous implique à avoir un suivi au niveau des vignes qu'on n'avait pas.*

Plus encore, la discussion collective permet le dévoilement des pratiques, des choix de produits, et des stratégies de traitement. Ce dévoilement offert au collectif permet le partage de l'information tant sur l'état du vignoble que sur les pratiques engagées. Il rompt avec la logique antérieure en permettant la circulation ouverte de l'information et sa mise en débat.

*On se réunit toutes les semaines et, ça, ça apporte un plus. On se rencontrait pas avant. On était chacun dans notre petit coin. On faisait ce qu'on faisait, on le faisait sûrement, mais il y avait une part de mystère un peu entre nous : « tiens, t'as fait un truc là-bas, tu pourrais pas me dire ce que t'as fait ? ». On se le disait, mais un peu à mots couverts. Alors que maintenant c'est transparent et c'est clair. Enfin transparent, c'est plus clair disons.*

Cette discussion collective est ordonnée : en cela aussi elle rompt avec les pratiques antérieures. Elle a ses méthodes et ses objectifs reconnus par les viticulteurs. La prise d'informations « certifiées » est l'intérêt immédiat posé par nos interlocuteurs.

*Si, on discutait. Sur la place, on se voyait : « j'ai fait ci, j'ai fait ça ». Mais là, c'est plus formalisé. C'est entretenu aussi. On sait que, tous les lundis, on se doit d'être à cette réunion, même si on en manque quelques-unes, moi, j'en ai manqué. Mais on sait que là on a une information sur ce qui se passe. On sait que si on n'y va pas, bon, on sera*

*informé par le bulletin... Mais si on y va, on risque d'avoir une information de première main ! Enfin, pour ma part, moi je suis intéressé à y aller à ces réunions parce que j'y apprends.*

Enfin, le contact direct avec les pairs et la présence au moment de la discussion est vécue comme plus intéressante que la simple lecture du bulletin. C'est que l'oralité est plus riche que la lecture, dans un monde où l'écrit est souvent pensé comme le véhicule des prescriptions et du contrôle. Le débat devient nécessaire pour construire les visions individuelles.

*Il y a la discussion, il y a un échange. Et puis sur le bulletin, c'est plus concentré. Alors que, là, on débat, on parle : « moi je suis pas d'accord ». Il y a un débat qui s'instaure dans ces réunions. Parce que ça parle de notre boulot. On parle de notre travail, là. On parle de choses qui m'intéressent..*

Certes, Tous les viticulteurs n'entrent pas dans la démarche : l'obligation de présence aux réunions et l'utilisation de l'informatique, sont notamment invoquées comme des contraintes ou des obstacles :

*Des gens qui sont près de la retraite et qui veulent pas s'impliquer au niveau de venir tous les lundis à une réunion. C'est vrai qu'il y a des fois, on n'a pas trop envie de venir aux réunions, mais on y va parce qu'il faut quand même suivre.*

Cependant, parmi ceux qui ne s'inscrivent pas formellement dans les cahiers des charges (pluriactifs, retraités...), l'effet d'imitation est réel et remarqué par les interlocuteurs.

*Il veut pas, il me dit : « tous les lundis, faut que j'aille à la réunion... ». Mais malgré ça, il fait la conduite raisonnée quand même. Il me demande ce que j'emploie comme produits, il fait comme moi. Il veut pas avoir un suivi.*

### **Approche globale et maîtrise technique**

Les groupes de pairs mis en place dans la logique des cahiers des charges gradués suscitent une professionnalisation des viticulteurs par la mobilisation d'un corpus d'expériences partagées et analysées collectivement, nourrissant l'approche globale du vignoble. Les réunions sont vues comme des lieux et des moments d'apprentissage qui se prolongent dans les discussions de sortie.

*On le ferait plus ces réunions, je suis sûr que ça manquerait. Si on arrêtait... D'abord, beaucoup de viticulteurs n'ont pas une maîtrise à 100 % de leur métier. Personne ne maîtrise à 100 %, donc voilà. Mais plus ou moins, on y apprend tous.. D'une expérience de l'un, on en tire souvent quelques conclusions. Non, on apprend, on apprend toujours.*

Les réunions permettent une meilleure maîtrise professionnelle à travers une montée en technicité.

*La flavescence dorée, le vert de grappe, le départ des vols de papillons, tout ça, on le faisait pas. Avant, on disait : il faut traiter de telle date à telle date, on achetait les produits, on traitait. Maintenant, même nous, on va dans les parcelles, on fait les comptages. C'est calé, c'est bien.*

Lieu de formation et d'apprentissage, les réunions sont vécues comme un progrès vers la maîtrise technique pour diminuer les coûts et le temps de traitement.

*Qu'est-ce qui a changé ? ... Par le passé, je passais des IBS, si je devais en faire trois, j'en faisais cinq ou six. Alors qu'on m'a appris qu'un IBS quand il fait chaud, ça ne fait pas du bon travail. Le passer au début, oui*

Si la formation/information/préconisation renverse les pratiques, c'est d'abord parce que l'implication du viticulteur est différente et le conduit à une meilleure compréhension de l'exploitation.

*J'arrive bien à cerner ma propriété maintenant, qu'avant je traitais, je regardais... Je vous dis, s'il y avait un foyer de mildiou à un endroit, je traitais toute la propriété, ça me coûtait plus cher à la sortie et je traitais 9 hectares pour rien, qu'il y en avait pas besoin.*

Remplissant la fonction d'alerte à partir de l'approche globale du vignoble, les réunions des groupes de pairs ordonnent une confiance renouvelée dans la maîtrise collective applicable à l'exploitation individuelle.

*Si on a entendu que telle ou telle parcelle avait des symptômes, de suite on est en alerte. Donc ça nous met en alerte et on est encore plus vigilant. C'est pour ça que c'est bon d'avoir une approche globale de tout le vignoble.*

Dès lors, ces procédures de prise d'informations formalisées et de mises en discussion et de débat des stratégies de traitement générèrent un sentiment de meilleure maîtrise dans la conduite de la vigne.

*On sait où on en est à peu près. Si on se fait avoir sur une parcelle, on devient doublement vigilant, on redouble de vigilance.*

### **L'affinement d'une connaissance de l'exploitation.**

Ainsi, les analyses des sols obligatoires sur les parcelles en filière sont vues d'abord comme un outil de pilotage rationnel des apports. Elles permettent la constitution des îlots pédologiques à partir desquels sont élaborées les stratégies.

*22 parcelles ou 23, je dois avoir 18 analysées. Après, on fait des îlots quand on a des parcelles, on groupe les parcelles sur un seul îlot, qu'on appelle des îlots pédologiques... On va voir le technicien, on amène ses analyses de terre et avec lui, on fait une stratégie : peut-être à tel endroit si la vigne est assez rigoureuse, on va plutôt partir sur de l'organique, avec peut-être un plan de deux ans, de deux ou trois ans. Ça, je le faisais pas avant. Ceux qui ne font pas ça ne le font pas. On balance des produits, on va mettre de l'engrais chimique azoté alors que peut-être c'est pas la peine.*

Parfois, cette analyse rationnelle peut-être étendue à l'ensemble de l'exploitation.

*Et ça, je le fais sur toute mon exploitation, je m'en tiens pas qu'à... C'est pour ça que je trouve que c'est intéressant parce que je m'en tiens pas qu'à la filière, parce que la filière ça représente, sur mes 22 hectares que j'ai, ça représente 7 hectares et demi.*

Le raisonnement des apports s'étend parfois des parcelles pour lesquelles il est obligatoire au reste de l'exploitation. Ainsi les manières de travailler imposées par les cahiers des charges peuvent-elles déborder sur l'ensemble de l'exploitation.

*Parce que déjà c'est difficile d'avoir qu'une partie en filière. Disons que la partie, elle y est en filière parce qu'après, au niveau des vendanges, les vendanges sont différentes, par rapport aux apports, tout ça. Mais j'ai l'encadrement au départ et je me tiens à cet encadrement. Et puis les produits, je vais pas les mélanger. Quand je fais l'appareil, je le fais complet, complet. Des fois, en deux matins, je fais l'exploitation entière. Je me tiens au même produit parce que si ça marche pour ça, pourquoi ça ne marcherait pas pour ça*

Le statut de l'observation a changé. Le groupe de pairs, aidé du technicien, déborde les exploitations individuelles pour affiner l'approche globale du vignoble. En retour, l'approche globale du vignoble, permise par la mobilisation des pairs et du technicien, renforce la maîtrise de l'exploitation individuelle grâce à une plus grande technicité déployée par les viticulteurs. Ici, la logique participe de celle initiée par les CETA. Dans ce cadre, l'accent est mis sur les tours de parcelles, la formalisation des observations.

*On doit observer nos parcelles et traiter en conséquence ce que l'on observe. On a un carnet d'observations sur lequel on note : telle parcelle, j'ai vu de l'oïdium, donc il va falloir intervenir une fois de plus sur cette parcelle.*

Les pratiques d'observation font appel à des compétences nouvelles assises sur la formation et l'assistance du technicien mis à disposition par la cave.

*On discute ensemble, on en prend, on en laisse, mais je trouve que ça a du bon. Dans ce qu'ils nous préconisent, ça a du bon. Déjà, on fait beaucoup d'observations, j'en faisais pas avant. Enfin là, je parle pour moi. Quand je dis ça, c'était quand même la majorité des gens. On n'avait pas de loupe, on s'en foutait. On a appris à observer les acariens.*

Les cahiers des charges et leurs exigences construisent une nouvelle professionnalité en modifiant les manières de travailler.

*Pour moi, ça a changé ma vie d'exploitant, c'est sûr. Il faut aller voir le soir, avant j'allais pas compter s'il y avait trois papillons par souche. Maintenant je le fais. Des fois, je prends une heure, je vais dans une vigne, je regarde.*

Mais les observations se font toujours sous le contrôle de la cave et des techniciens.

*Chacun fait son observation dans ses parcelles. Déjà, on apprend ensemble avec le technicien, on apprend à mieux reconnaître parce que c'est compliqué quand même au niveau des études, c'est assez pointu. Mais c'est grâce à eux qu'on trouve les feuilles, on regarde, après on observe. Moi je vois qu'aujourd'hui j'observe plus qu'avant, je vois les feuilles rouges dans l'exploitation, je les prends. Si j'arrive pas à voir ce que c'est, je reconnais pas la bestiole, je les amène ici. Ici, ils analysent et le soir même, j'ai un coup de téléphone, en disant : « oui, c'est méchant, fais un traitement à tel truc, à tel pourcentage, vas-y, demain tu peux traiter ».*

**Le bouleversement de la culture technique se traduit à son tour par une réorientation des manières de travailler.**

*Bon, ça m'a appris à travailler différemment. Ça m'a appris à travailler différemment, à gérer mes stocks, avant je les gérais pas. J'achetais des produits, des fois j'en avais en stock. Des fois, j'avais des bidons qui traînaient, la moitié, je m'en occupais même pas. Apprendre à faire des stocks parce que, là, c'est précis.*

**Ces manières de travailler sont construites en référence aux outils d'encadrement des pratiques développés par la cave. Ceux-ci induisent une mise en forme de la réalité des pratiques pour les faire entrer dans le cadre imposé.**

*En plus, déjà qu'on le fait sur l'ordinateur, ça se déduit automatiquement et c'est même très compliqué parce qu'entre ce qu'on fait sur une parcelle et puis la réalité, quand on travaille des fois en bord, il y a des rangées qui sont plus longues, plus courtes, avec des pointes, c'est jamais évident complètement.*

**La prégnance de l'outil informatique pour le suivi des parcelles en filière *Grands vins* oblige à des accommodements qui ne relèvent pas essentiellement de stratégies de contournement, mais de la prise en compte de la réalité des pratiques, dans le cadre contraint des cahiers des charges exprimé dans le logiciel mis en place pour la cave.**

*On le fait manuellement après parce qu'il y a un système automatique qui déduit automatiquement. On le fait manuellement... Pour corriger. Si mettons, il faut 700 ml pour un hectare, si j'ai pas ou si j'ai dépensé moins, je vais mettre moins, je vais mettre : j'ai pas mis la dose. Ce qu'il faut surtout pas c'est dépasser*

### **Une autonomie encadrée mais réelle**

L'autonomie du viticulteur est encadrée mais réelle. Certes, le suivi de la cave est plus directif et plus structuré que dans bien des structures coopératives. Certes encore, les viticulteurs sont attachés à un modèle qui minimise la prise de risque. Cependant, la part de la stratégie individuelle résiste dans certaines stratégies de traitements qui passent par le choix des produits, des modes de traitements et de leur succession. Si le chemin est balisé, les viticulteurs le parcourent avec une certaine diversité d'approches. Celle-ci résultant autant des particularités de l'exploitation, que du capital (économique, social, technique) et du rapport au métier se déployant dans les manières concrètes de travailler. Ainsi, les matières actives sont prescrites en cohérence avec les référentiels sans que les formules commerciales apparaissent à tout coup.

*On parle en général pas de produits. Si un vigneron annonce un produit, il aura confirmation, mais on parle surtout matières actives. Donc ces matières actives, on les retrouve sur nos référentiels, avec ces référentiels, on va faire nos enquêtes.*

**Les prescriptions issues des réunions hebdomadaires laissent place à une autonomie des viticulteurs, nuancée par le refus de la prise de risque.**

*Si au lieu de passer un IBS, on veut passer en poudre, on peut passer en poudre. C'est notre propre problème. Si après, on a de l'oïdium, tant pis pour nous. Nous, on aura eu les préconisations... Bon, ça veut dire que les préconisations sont – comment dirais-je ? – sont vraies, sûres à 100 %. Mais en général, elles émanent d'un raisonnement qui fait qu'on évite le risque*

**La prise de risque est réfléchie en fonction des priorités qui ressortent de l'analyse de l'exploitation. Le refus peut être net.**

*Si on j'ai pas pris de risques parce que je considère que l'oïdium, on peut pas s'amuser à rester en dehors des cadences, c'est trop dangereux. Pour moi, c'est une des maladies la moins maîtrisable. Si malheureusement, vous ne faites pas un*

*traitement, rapidement vous le payez cash parce que l'oïdium sortira et vous aurez du mal à vous en débarrasser. Bon, l'oïdium, pour moi, c'est un traitement et une stratégie prioritaire.*

Mais l'affirmation de l'autonomie est aussi possible, dans le cadre d'un raisonnement à la parcelle ou à l'îlot.

*Par contre l'année dernière, au mois de juin, il y a eu quelques risques concernant le mildiou et là, j'ai pris des risques, des risques raisonnés par parcelle, parce qu'on préconisait des traitements sur nos vignobles. Donc, du fait de l'exposition de nos parcelles, du sol, etc., j'ai pris des... Enfin j'ai pris des risques, non, j'ai pris des risques raisonnés donc sur le mildiou. En ne traitant pas certaines parcelles. J'ai traité l'année dernière, quand on préconisait sur le Montauban de traiter, en risque de mildiou, j'ai traité 30 %. J'ai fait un traitement sur 30 % de mes parcelles... Donc je raisonne au cépage et je raisonne à l'exposition. Je vais pas raisonner les mêmes traitements sur un bas fond et un raisonnement sur des coteaux ou sur schiste.*

La montée en maîtrise technique conduit à une discussion des conseils, qui participe de la construction de la culture technique. Ce processus se surimpose aux réflexions individuelles, mais ne les réduit pas à une conformité. En effet, si les prescriptions sont jaugées collectivement et individuellement, elles peuvent être contestées par l'expérience individuelle :

*On parle beaucoup d'alternance de produits et, ça, on nous l'impose. Je trouve que c'est pas bon. Je pense qu'on pourrait le faire de nous-mêmes... Les produits phytosanitaires. Je pense qu'il faut alterner, d'accord, mais si on fait deux traitements d'un produit, la fois d'après, quand on sulfate, c'est bien de couper la cadence et de passer autre chose, mais pas obligatoirement ces matières actives.*

Les groupes de pairs mis en place par la cave alimentent la montée en technicité des viticulteurs participants et peuvent susciter l'affirmation individuelle dans les débats comme dans les pratiques. Ici émergent ces viticulteurs, référents plus que *leaders*, ceux dont les apports aux débats des groupes sont considérés comme pivots par les pairs. Ce sont ceux dont l'expérience et les leçons de l'expérience, dans le cadre fixé par la cave aux groupes de pairs, seront davantage pris en considération.

### **Les cahiers des charges gradués : un jeu de contraintes et de garanties.**

Dans cette coopérative, les cahiers des charges gradués ne sont pas simplement vécus comme un empilement de contraintes exogènes. Ils sont aussi vus comme l'offre de garanties, à travers les outils mis en place et mobilisés par la cave au service des coopérateurs. Celles-ci passent à la fois par les règles de rémunération et la mobilisation de compétences techniciennes du service vignoble de la cave.

### **Contraintes versus garanties**

En premier lieu, il faut rappeler que l'adhésion massive des viticulteurs passe par la rémunération différenciée.

*Bon, on n'a pas été suivi par tout le monde au départ parce qu'il n'y avait pas une incitation financière, parce que c'est des contraintes de tout marquer, de tout répertorier tout ce qu'on fait.*

Celle-ci semble une compensation « au devoir d'écriture » qui suppose le contrôle et « la perte de liberté » afférente.

*A l'époque, je me levais, j'allais traiter, je le marquais sur mon petit carnet personnel, mais il n'était pas publié, il était pour moi. Alors que là, on marquait. Rien que le seul fait de marquer et savoir que quelqu'un va venir lire ce que vous avez marqué, c'est déjà une contrainte parce que vous perdez un peu de liberté.*

La traçabilité est aussi comprise comme un contrôle des pratiques parfois étroit, encore accentué par l'utilisation des outils TIC<sup>47</sup>. Dans cet esprit, la modernité est vécue comme une mise en ordre des pratiques et un alignement du viticulteur sur un *bien faire* contrôlé à priori.

---

<sup>47</sup> Ordinateur, logiciel cave et liaison Internet avec le serveur de la cave



*Cette traçabilité est directe puisqu'on est relié sur le site de Montsauche, donc on enregistre toute la traçabilité. Et au niveau de la filière en particulier, avant de faire un traitement, on doit le faire valider.*

**Mais ce contrôle peut être ressenti aussi comme une garantie.**

*Je fais une proposition de traitement sur mes quelques parcelles qui sont filières et j'attends l'accord du service vignoble avant d'attaquer mes traitements. Donc s'il y a une erreur de produits à ce moment-là, elle m'est précisée de façon à ce que je puisse rectifier, pour éviter qu'après, au moment du contrôle annuel, je sois exclu parce que j'ai fait une erreur au niveau des choix de mes produits. Donc ce qui est quand même intéressant parce qu'une erreur, on peut toujours en faire. Et de cette façon, on limite quand même un risque.*

**Ainsi, l'encadrement technique est plébiscité car il sécurise les exploitants. Il est perçu comme partie prenante du jeu de contraintes et de garanties mis en place par la cave coopérative à travers les cahiers des charges gradués.**

*Aujourd'hui tout le monde s'est formé. La cave s'est formée. La cave est formée à ça. Les techniciens sont formés à ça, on est encadrés. Ça aussi, l'encadrement, je trouve que c'est super. Encore plus en filière puisqu'on doit faire valider nos traitements, obligatoirement. On peut pas faire des bêtises.*

**L'exemple des traitements en filières est révélateur de ce double aspect contrainte/garantie.**

*Il faut que j'attende que ce soit validé avant de traiter. Lui, il va nous dire : « là, stop, tu fais une bêtise, tu dépasses les doses ou tu mets pas ce produit ». Il y a des produits qu'on doit mettre que trois fois : « ça fait la quatrième fois ou tu as le droit encore à une fois parce que ça peut être que deux fois.*

**Dès lors, le cadre imposé par les cahiers des charges est vécu comme un encadrement positif, mais aussi comme une perte d'autonomie. Là, le contrôle est mal vécu car il révèle l'adhésion et ses nuances aux nouvelles manières de travailler**

*Les obstacles, c'est qu'il faut s'habituer à travailler comme ça. C'est pas facile. Quand on est libre comme nous, qu'on doit... Moi je trouve que le côté encadré me va bien, mais certains ça dérange parce qu'on rencontre de tout... C'est-à-dire que, dans la traçabilité, on sait tout de A à Z : les stocks, les factures sont épluchées... J'ai acheté aujourd'hui tant de litres de produits parce que je vais traiter demain, il faut que j'ai la facture qui correspondra après à mes stocks quand je vais traiter, les hectares que je vais traiter, aux doses qu'il a fallu que je traite, donc les stocks qui correspondent à l'achat puisque j'aurai ma facture. Tout ça, tout de A à Z on va tout éplucher.*

**Le rythme annuel des contrôles n'est pas réellement discuté par les viticulteurs rencontrés. Mais la multiplicité des occurrences et des intervenants est relevée.**

*C'est tous les ans contrôlé. On l'a à disposition parce que des fois on a un autre contrôle. On va avoir le contrôle interne, c'est-à-dire le contrôle conduite raisonnée, la filière et puis on va avoir le contrôle CTE, ou le contrôle aussi au niveau national. Nous, on a le contrôle méditerranéen...*

**Au-delà du contrôle qualification, le contrôle interne à la cave, fait par le technicien en charge de la conduite raisonnée, est ressenti comme le plus difficile.**

*Oui, il est fait par X. Bon, ça dépend du contrôleur après, des analyses. Il y a des gens qui vont plus chercher ça ou chercher ça. Ils passent environ une heure. Un contrôle, c'est une heure, une heure et demie, par un organisme indépendant. Quand X fait le contrôle, ça dure trois heures... De A à Z. Je sais pas, un exemple, un contrôleur d'un autre organisme va peut-être regarder plus les factures, va dire : « sortez-moi les factures des produits phyto ». Il va plus chercher ça et après, il va peut-être regarder, mais il passe moins de temps. Que lui, il va passer du temps partout.*

**Les écarts aux cahiers des charges sont sanctionnés.**

*Ça arrive, oui. Ça arrive que les gens... Il y a des fois qu'on comprend pas trop. Ça peut arriver qu'il y ait des dépassements de doses. Ça arrive, bien qu'on met en garde dans le cahier des charges. Il y a les réunions. Il y a des gens... Ça arrive très peu, mais ça peut arriver. Il y a des personnes qui ont dépassé. Qu'est-ce qui peut y avoir ? Un gars qui aurait oublié de valider son traitement. C'est grave aussi. Il aura oublié de valider. Il y a ça. Le local qu'est pas adapté. Le jour du contrôle, ils ont été dans une maison où les produits étaient sous les escaliers, dans la maison ! Dans la cage d'escalier, il y avait les produits, donc c'était pas trop leur place.*

**Cette nouvelle façon de construire des manières de travailler n'est pas partagée par tous. Il s'agit d'un mouvement qui rassemble aujourd'hui la très grande majorité des principaux**

apporteurs, mais ces aspects les plus contraignants peuvent être remis en cause en cas de diminution de la rémunération.

*Ces gens, souvent, sont réticents à cette perte de liberté plus que d'autres. Ils acceptent mais du bout des lèvres comme on dit. Ils acceptent parce qu'il y a une rémunération aussi, faut pas se voiler la face.*

Ici, le positionnement des produits de la cave sur le marché, gage de la rémunération actuelle, dans un contexte où bien des coopératives voisines connaissent des difficultés importantes, crédibilise et pérennise les choix des cahiers des charges gradués.

### **Prescriptions et adaptations en filière**

En filière, les contraintes des cahiers des charges ne sont pas négociées avec les grandes enseignes. Par contre le calendrier d'application peut l'être.

*Si on n'était pas aux normes, tout à fait aux normes sur ce qu'ils demandaient, il y avait un constat de fait, qui disait : « vous avez un an, deux ans pour vous mettre ».*

Le cahier des charges filière Carrefour est le plus contraignant. La place de l'herbe, l'isolement de la parcelle en filière des autres parcelles, les analyses de sol obligatoires, l'utilisation d'appareils aux normes, sont quatre grands domaines distinctifs. Ils reposent d'abord sur la possibilité d'imputation de responsabilité et supposent une restructuration du vignoble entamée depuis 1998.

*Dans le domaine par exemple de désherbant, ils nous ont interdit, sur les vignes filières, de désherber en totalité. Il fallait que les parcelles soient isolées d'autres producteurs qui n'adhéraient pas à la démarche, soit par un chemin, soit par un talus. Après, qu'est-ce qu'il y a qu'on a ressenti comme contraignant ? C'était l'entretien des parcelles en matière de fumure. Donc avant de mettre un engrais ou une fumure, il fallait avoir obligatoirement une analyse de sol par parcelle pour pouvoir prétendre mettre de l'engrais, sur cette parcelle qui était en filière.*

Mais des dérogations sont possibles :

*Je passe avec le canon encore, donc j'ai une dérogation parce que je ne peux pas faire autrement. Et sur les autres parcelles, je passe l'appareil que j'ai acheté.*

### **Le travail des viticulteurs redéfini**

Pour les viticulteurs, il existe une partie immatérielle du travail : la formation, l'enregistrement des pratiques : « le côté administratif ». Tout se passe comme si il y avait deux catégories d'activités : le travail de la vigne et la gestion des pratiques. Les deux sont séparées et renvoient à la différence entre manuel et écrit. L'écrit c'est ce qui met mal à l'aise, c'est ce qui permet le contrôle. Ainsi, le temps de saisi des opérations sur le logiciel de la cave est-il vécu comme un travail supplémentaire et vu d'abord comme du temps de travail administratif. Car il est vécu comme hors terrain et comme un travail permettant le contrôle. En même temps, la saisie informatique des opérations facilite les choix.

*Depuis que je le fais par informatique, c'est plus facilité, on a les produits, il y a la liste de produits, on choisit dedans, on sait le délai avant récolte, la toxicité. On a des facilités. »*

La montée en technicité permise par la mise en place des outils de la cave et les groupes de pairs est partie prenante d'un changement non seulement des manières de travailler mais aussi de la nature du travail. La part du temps prise par les « questions d'administration » qui traduisent et objectivent la réflexion des stratégies de conduite de la vigne et donc des traitements, qu'elle soit collective dans les groupes ou déclinée individuellement sur l'exploitation, change la nature du travail. Il y a comme une externalisation d'opérations autrefois « mentales » et routinières « je traite comme d'habitude », vers une objectivation et une formalisation des diagnostics de la vigne et des stratégies de traitements. Dès lors, les lieux de travail se complexifient : de la parcelle à la réunion des pairs et du bureau à la

parcelle, sans qu'en soient pleinement pensés les conséquences sur la définition du travail du viticulteur.

### **Des pratiques de modération au souci environnemental**

Le groupe de pairs se reconnaît dans la démarche raisonnée et participe aux initiatives qui visent à la mettre en valeur.

*Les gens se sont quand même imprégnés de ce travail-là. Pour eux, c'est la démarche et ils la font de A à Z, même jusqu'à prendre la photo de tous les vigneronns qui sont dans la démarche. Je pense que c'est révélateur.*

Les préoccupations du groupe de pairs intègrent les questions environnementales.

*On réfléchit aussi sur la pollution de l'eau, pour les traitements, pour voir un peu... Maintenant, on a des aires de remplissage, mais comment on peut nettoyer le pulvé sans polluer les bords de rives, des rivières. On y réfléchit. Moi, je suis pas allé, mais dernièrement, ils ont été voir une station de remplissage à carte. Ils sont allés voir comment ça marchait. Le groupe est allé en voiture, mais j'y ai pas été, je pouvais pas être là. Ils ont été voir comment ça marche. Oui, c'est constructif. Je vous dis, on travaille différemment et puis on n'est pas chacun dans son coin. Le fait d'échanger, le fait d'avoir les techniciens aussi qu'on échange avec, ça change complètement notre façon de voir les choses, de travailler.*

Les pratiques relatives aux pesticides sont remodelées fondamentalement dans et par les groupes de pairs mis en place. Outils pour l'action, ils sont d'abord vécus comme des lieux de circulation de l'information. Dans les discours des viticulteurs rencontrés, la rupture est nette avec la situation antérieure. La prise d'information en bout de parcelles, comme au cours des multiples occasions de rencontres « informelles » suscitées par les relations interindividuelles, est supplantée par la réunion hebdomadaire. En effet, celle-ci permet la construction d'une information fiable, parce que rapportée aux outils de surveillance du vignoble et débattue par les participants.

Cette construction est permise par le changement du regard des pairs et ses conséquences sur le collectif de travail. Le jugement de valeur sur les individus, à partir des informations livrées sur le vignoble qui étaient vues comme témoignages de pratiques inadaptées, laisse place à la prise et à la confrontation des informations, puis à la confrontation des expériences antérieures, et enfin à la proposition de stratégies de traitements. Dans ces réunions, les propositions des techniciens sont discutées au regard des événements antérieurs. Une mémoire partagée et un corpus de doctrine de traitement se constituent empiriquement. Une culture technique collective émerge qui se diffuse sur l'essentiel du territoire de la cave.

Cette construction, étayée par la participation du technicien, remplit trois grandes fonctions essentielles dans le déploiement des stratégies individuelles. D'abord, elle satisfait - mieux que la situation antérieure - la fonction d'alerte et de sécurisation. Ensuite, elle permet une approche collective et globale du vignoble par les participants, dans laquelle chacun inscrit son exploitation. Enfin, avec la maîtrise technique de la cave, elle débouche sur des conseils qui semblent bâtis collectivement : c'est un lieu de formation dans lequel la maîtrise individuelle des produits et des traitements progresse. L'avertissement de la cave qui traduit les débats est mieux lu. Cette construction collective alimente les stratégies et les pratiques individuelles qui reposent davantage sur la présence et l'observation des parcelles.

Dès lors, les viticulteurs peuvent définir les risques à l'îlot et raisonner les traitements au cépage et à la parcelle. Parfois, les préconisations les plus techniques peuvent être appliquées à l'ensemble de l'exploitation dans une démarche d'extension descendante : « *ce qui marche sur les parcelles en filière doit aussi fonctionner sur les autres* ». La mise aux normes des matériels de traitements procède de la même logique. Déterminée souvent à l'entrée dans un cahier des charges plus discriminant, elle se généralise avec l'évolution des prescriptions. Les évolutions constatées des pratiques peuvent être visibles dans le paysage. L'absence de

bidons, la tonte des fourrières, la présence d'herbe ou de bandes enherbée, signalent le choix de produits moins agressifs et un raisonnement des apports.

Tandis que la traçabilité, l'audit externe et surtout le contrôle interne de la cave visent la sécurisation des pratiques et des produits. La décision de segmenter la production initie peu à peu une série de changements, présentés comme des évolutions nécessaires, qui jouent de fait dans le sens d'un changement de paradigme. Ici, des collectifs différenciés sont mis en place, dotés d'objectifs pour l'action qui permettent le dialogue avec les pairs et initient des manières collectives de faire. Ce changement est porteur de mutations dans les identités professionnelles qui alimentent à en retour la modération de l'usage des pesticides.

La mise en place progressive de cahiers des charges gradués est porteuse de modération de l'usage des pesticides par l'approche globale du vignoble dans laquelle les viticulteurs peuvent inscrire leur exploitation. La constitution de groupes de pairs où sont validés les informations et les traitements laisse une autonomie pour la distinction individuelle. Ces éléments sont porteurs de renouvellement de l'identité professionnelle et joue positivement sur la modération de l'usage des pesticides : un nouveau paradigme du travail viticole se construit. Cependant, dans le même mouvement les frontières du métier sont redéfinies par l'exclusion de ceux qui restent en dehors des cahiers des charges gradués. Dès lors, l'appréciation en termes de modération d'usage des pesticides peut passer par la prise en considération des surfaces concernées.

### III Prescriptions du travail et limites de l'appropriabilité.

Les prescriptions du travail sont destinées à une population viticole très hétérogène qui peut être confrontée de plein fouet aux paradoxes de la qualité. Dès lors, les limites de l'appropriabilité sont posées, dans un contexte où les coûts humains de la normalisation peuvent être significatifs.

#### 1 La population viticole au travail

En Languedoc-Roussillon, les caves coopératives regroupent des coopérateurs aux situations socio-économiques particulièrement hétérogènes. Les sociétaires qui consacrent toute leur activité professionnelle au travail de la vigne sont une minorité qui peut être parfois très faible. Ainsi, au dire des conseillers viticoles, la population des viticulteurs au travail dans les caves est constituée majoritairement de retraités (environ 50%) ; 30 à 40 % sont des double-actifs, et le reste, généralement de 10 à 20 %, sont des professionnels à plein temps.

*Il y a eu 115 déclarations de récolte en 2004. Et le conseil, il y a 17 membres au conseil et les 17 membres du conseil font en gros 85 % de la production. Sur ces 17, les 80 % sont atteints par dix peut-être, 10-12. Le gros problème c'est les 15 % qui restent. C'est difficile parce que c'est des jardiniers, on sait pas ce qui se fait. Au niveau sanitaire, sur ce qu'ils amènent, c'est parfois douteux, parfois c'est très bien, mais dans quelles conditions, on ne sait pas. Et puis la cave, à ce niveau-là, la cave ne dit rien.*

Dans cette coopérative des Pyrénées orientales, les viticulteurs à plein temps sont minoritaires. Près de la moitié des coopérateurs sont pluriactifs.

*Inscrits : 52 coopérateurs. Nous, on distingue les pluriactifs de vraiment ceux qui en vivent. Ceux qui en vivent, ils peuvent être 13 ou 14 qui en vivent à plein temps. Le reste, il y a des retraités, des pluriactifs. Des retraités, il y en a pratiquement plus. Il y en a encore quelques-uns mais bon, moins de 10. Il y a beaucoup de pluriactifs... Des nouveaux adhérents qui sont dans plusieurs caves, mais c'est des gens qui vivent que de la viticulture... Je pense qu'il y en a plus de 13 ou 14. Un bon tiers, oui, quand même.*

Dans cette autre cave, la proportion des professionnels à plein temps est aussi limitée, même s'ils assument une grande majorité de la production.

*Des 100 % vigneron, il doit y avoir 80 personnes à peu près. Sur 280. Et les 200 qui restent c'est surtout des doubles actifs ici parce que des retraités, il y en a pas beaucoup ici. Mets 60-40... Les 80 gars vont faire 80 % de la production.*

Pour apprécier l'usage des pesticides, il est en effet nécessaire de savoir qui effectue les traitements et sous quelles logiques et contraintes. La pression sur le travail autant que les problèmes de main-d'œuvre, mais parfois aussi les situations de cohabitation des générations dans des exploitations qui ont conservé leur caractère familial, font en sorte que ce sont les membres de la famille les plus âgés qui assurent cette tâche. Alors, les conceptions des manières de faire du père retraité le conduisent à des pratiques qui peuvent être en porte-à-faux avec ce qui est prévu sur les parcelles.

*Le fils reprend l'exploitation, mais c'est souvent le papi qui traite, et il traite comme il a toujours traité.*

L'hétérogénéité de la population viticole des coopératives du Languedoc-Roussillon se traduit dans le travail par des conceptions et des pratiques distinctes de l'usage des pesticides. Les rythmes d'activité (cycle hebdomadaire du pluriactif...), les handicaps (exigences visuelles de la surveillance...), comme les conceptions du beau travail (habitudes de traitement du viticulteur retraité, appréciation de l'enherbement...) clivent les pratiques. En effet, le travail viticole n'est pas toujours au cœur de leur activité. Pour ceux qui ne peuvent l'exercer à plein temps comme les doubles actifs, l'impératif de cadrage temporel du travail en transforme la conception. Du point de vue de l'usage des pesticides, cela signifie agir contre les ravageurs

de manière préventive plutôt que curative. En cohérence avec l'ensemble de leurs activités, ils gèrent ce risque en adoptant une périodicité fixe de traitement plutôt qu'en cherchant à repérer les symptômes d'invasion pour évaluer le danger.

*Tout le monde travaille à peu près bien quand même, même les gens qui font ça que le week-end. Il y en a certains peut-être qui sont pas bien tenus, mais les gens quand ils sont là que le week-end, c'est plutôt systématique à chaque 14 jours, que quelqu'un comme nous qui est sur place et qui dit : « bon, je vais pas le faire vendredi, je le ferai lundi ». On a un autre planning. Il faut pouvoir palisser, il faut pouvoir traiter, on retarde d'un ou deux jours. Le gars qui est là que le week-end, il doit faire son travail, donc ils font plus systématiquement les traitements. C'est vrai que la première année où je me suis installé, j'ai continué à travailler chez le patron chez qui j'étais et c'était plus systématique. J'avais mon père qui me donnait un coup de main, mais c'était plus systématique au niveau traitement parce que la semaine je pouvais pas le faire. J'avais que le week-end pour le faire, donc on a intérêt à faire plus de préventif que quand on est sur place et qu'on peut surveiller, surveiller et par rapport au temps.*

A contrario, la surveillance de la vigne est au centre de la stratégie de travail des retraités. Mais elle n'est pas totalement orientée vers le repérage des invasions de ravageurs. C'est aussi le plaisir d'observer sa vigne : autant un plaisir esthétique qu'une fierté à contempler un bel ouvrage, fruit de son travail. Comme le dit l'un d'entre eux : « voyez, cette vigne, elle est bien travaillée, elle est propre, y a pas de maladies. Qu'on puisse la montrer en photo, si vous voulez ».

*Maintenant, j'ai mes quatre coins de vigne et puis c'est bon... Le plaisir, le plaisir, pour passer le temps. Pour avoir quelque chose à faire, pour pouvoir bonger un peu. Je vais pas m'occuper que de ça, quand même. J'ai la maison à arranger, j'ai pas mal de trucs à faire. Pour se maintenir disons et faire l'apport d'argent un peu. Parce que les retraites, c'est pas des grosses.*

D'un autre côté, les jeunes viticulteurs sont dans des situations économiques fragiles. Plus encore, parce qu'ils n'ont pas subi l'épreuve de multiples invasions de ravageurs, ils manquent d'expériences. Sans connaissances historiques de l'affectation des parcelles, ils ne peuvent mettre en place de stratégies de surveillance ciblées au travers de parcelles « sentinelles ». Sans pouvoir s'appuyer sur l'histoire de multiples tâtonnements et débats avec des collègues face à des problèmes, ils évaluent mal l'équilibre entre des ravageurs et leurs prédateurs, autant que la pertinence du dosage d'un pesticide. Dès lors, leur usage vise d'abord à garantir leur revenu.

*Moi je vais vous dire quelque chose, c'est que Robert à l'expérience, il connaît ses vignes. Moi ça fait un an que je suis installé et je ne vais pas économiser 1 500 balles d'un passage de produit parce que peut-être que c'est ce qui va me faire louper ma récolte. Ma récolte, j'en ai besoin, donc je suis partant. Je suis pas un extrémiste, s'il n'y a pas besoin, je n'irai pas, mais je vais pas être sur la corde raide.*

Il existe aussi des clivages plus triviaux entre viticulteurs. Comme tous les travaux agricoles, la viticulture pose des problèmes de pénibilité du fait de techniques inappropriées. C'est le cas de celles qui ne sont pas conçues pour l'ensemble d'une population réelle de travailleurs qui peut avoir des handicaps, tels que des problèmes de vision, rendant difficile les travaux d'observation fins - une loupe à la main - nécessités par la surveillance des ravageurs.

*La surveillance, il y a des gens qui auront du mal à y passer, ils copieront. Parce que ça les intéresse pas d'observer, ou parce qu'ils ont une mauvaise vue tout simplement. Moi, il faut que j'achète des lunettes pour voir des petites bêtes. Je me rappelle, sans parler de raisonné, quand on regardait les acariens, qu'on les distinguait il y avait 20 ans, je disais: « vous les voyez pas ? » « Non, je les vois pas. » Maintenant je comprends. Ces gars auront peut-être un petit peu de mal. Au printemps, on va faire les premières observations des acariens, il faut distinguer les nuisibles des utiles avant de décider de traiter, c'est pas évident pour certains. Je le vois dans les groupes. Il y a des gars, 35 ans, ils ont une vue comme moi avant. Moi je passe derrière, je vérifie. Après c'est une pratique, c'est un goût peut-être aussi.*

## **2 Les paradoxes de la qualité**

La mise en œuvre des cahiers des charges heurte un système de rémunération et une organisation du travail qui faisaient cohabiter la diversité des viticulteurs. Au nom de la

qualité, se met en place une différenciation des rémunérations dont des viticulteurs dénoncent les incohérences : qualités supérieures pénalisées par les délais de rémunération, arrachage de vignes à faible rendement... Cette mise en évidence de la différenciation des rémunérations selon des critères qualitatifs suscite des tensions qui fragilisent les échanges et accentuent les réactions opportunes : le passage en cave particulière des mieux classés s'étend. D'autant que la notion de qualité traduit généralement le point de vue de celui qui l'avance. Et celle qui se dégage des pratiques de certains acheteurs du marché n'encourage pas les viticulteurs.

*On avait en face des négoce qui achetaient des vins doux naturels au téléphone sans déguster. Bon, il y avait (une maison) qui filait des primes. Eux ce qui les intéressait c'était l'indice colorant... Mais les autres, c'était au téléphone, la citerne venait, ils foudaient du caramel dedans et se tiraient. Ils en avaient rien à foutre de la qualité. Mais c'est vrai que c'est ce genre de truc qui a poussé les producteurs à produire, à produire, à produire. La qualité, ils en avaient rien à foutre, que tu fasses bon ou que tu te casses le trognon ou pas, c'était pareil.*

Désormais, le discours sur la qualité a au moins permis de trouver un accord minimal. Mais cet accord pose problème lorsqu'il renvoie surtout à des modes d'usage systématiques des pesticides.

*Si tu demandes à des vigneron : « pour vous, c'est quoi la qualité ? », ils vont te dire : « c'est un raisin qui est propre, un état sanitaire ». Bon, dans 80 % des cas. Après, tu vas avoir des gens qui vont te dire : « oui, qui est propre et qui est mûr ». Et puis après, tu vas en avoir d'autres qui vont te dire : « qui est propre, qui est mûr, mais sur lesquels il y a des bons dosages de couleur ou de truc comme ça ».*

Les cadrages qui s'opèrent au travers d'une segmentation des qualités dans chaque cave tendent à relier production de raisin et de vin. Alors, la question de la *qualité* du vin transforme autant la dimension technique du travail que la conception du métier. D'apporter du raisin à faire du vin transforme le viticulteur-coopérateur en un « vigneron ».

*Avant les gens n'apportaient que le raisin... Maintenant, il y a des gens qui ont envie de faire du vin, pas seulement pour faire des ronds en faisant des bouteilles et le vendre. Jusqu'à maintenant, on était pas des faiseurs de vin. Ce qui nous a tués, ça a été ça aussi, c'est qu'avant c'était – je parle de rendements – plus l'amène de raisin et plus t'as de chance d'avoir du fric. Mais ce que ça devenait, les gens, ils s'en foutaient. Et même, ils auraient pu mettre des cailloux dans la benne, ils l'auraient fait : c'était d'avoir des tickets avec du poids. Et beaucoup de gens croient que c'est de faire pisser, pisser, pisser, mais ils s'en foutaient de faire...*

Les modes de rémunération des viticulteurs semblent contradictoires avec les objectifs de croissance de la qualité affichés. En effet, les délais de paiement des vins, augmentant avec la qualité réclamée, pénalisent la trésorerie des viticulteurs qui produisent les qualités supérieures. Ce qui, en période de crise, peut être critique.

*En fait, comme les vins de pays sont payés plus rapidement, ils sont payés un an pratiquement après – moi je suis en moyenne à 33 hectos/hectare – donc un vin de pays peut monter à 60 et, en fait, il retrouve ses petits. La rémunération est plus rapide parce qu'il n'y a pas de gamme et pas de haut de gamme. Alors moi, j'ai voulu faire du haut de gamme et je me retrouve pénalisé... Voilà, mais dans le terroir où je suis, j'aurais du mal... En Côte Roussillon Village, je suis limité à 45 hectos et j'en suis loin. De 33 à 45, il y a de la marge. Et, en fait, le bon équilibre de l'entreprise serait de monter à 43-44, s'approcher du rendement hectare. Mais le problème, c'est que la trésorerie, c'est à vous à vous assumer pendant trois ans. La rémunération différenciée est en place depuis 3-4 ans, comme tout juste maintenant on commence à encaisser, maintenant, on voit la différence par rapport au gars qui a encaissé en vin de pays. Lui, il a eu la trésorerie avant nous.*

C'est pourquoi les manières *traditionnelles* de produire, qui consistaient à « faire pisser la vigne », ne sont pas devenues obsolètes, car elles correspondent toujours à un raisonnement économique pertinent.

*Le mec qui veut s'en sortir en ne vivant que de la vigne, en cave coopérative, je parle pas cave particulière, c'est d'avoir quand même un minimum de rendement. Et avoir un rendement, c'est encore dans la culture : engrais traitement, engrais, traitement, engrais, traitement. Ça, c'est la culture de l'agriculteur...*

C'est ainsi que les viticulteurs travaillant des terrains permettant de réaliser ce qui est consacré comme de l'excellente qualité se trouvent pénalisés.

*Quand tu es en Côte Roussillon, terroir ou Village, je l'ai fait pendant 4 ans, je peux pas en vivre parce que la rémunération ne vient toujours pas. J'ai fait 33 hectos et il faudrait que j'arrive à 45. Mais c'est pas parce qu'elle est pas bien valorisée, c'est parce qu'il y a un délai. Le problème, c'est qu'entre la récolte qu'on fait, entre les travaux qu'on fait déjà, au moins sur un an avant la récolte, la récolte qu'on fait et le premier argent qu'on va toucher, surtout sur ces hauts de gammes, sur les Villages... Il y a 4 ans d'écart ! On a fait le calcul ce matin et c'est pas rentable. Il vaut mieux faire pisser. Avec les cahiers des charges actuels, il vaut mieux faire pisser la vigne.*

C'est ce que remarquent aussi des techniciens qui se désolent d'une telle situation paradoxale. D'autant que leur travail se trouve dévalorisé, quand il s'agit seulement de satisfaire les exigences fluctuantes de segmentations des acheteurs de la cave, au regard de l'idée qu'ils se font de la qualité du produit.

*Cadrer le vignoble, maintenant, on y arrive. Bon, après, il y a des gens qui veulent pas, qui ont un potentiel mais qui ne veulent pas. Tu le fais pas, après c'est tout, c'est leur truc. Tu as des gens qui font 30 hectos/hectare et ils veulent pas faire de Village parce que c'est payé à long terme, c'est payé sur trois ans. Donc, ils disent : « moi, je peux pas tenir, donc je veux pas en faire », « bon, ok, vous faites autre chose ». Nous, dans la mesure où, en plus, on surcharge pas trop les appellations, on va empêcher personne de le faire. On va pas faire de l'appellation pour faire de l'appellation. Donc, si tu veux, c'est piloté comme ça. Il y a mon collègue à côté avec les services commerciaux et le directeur qui disent : « j'ai besoin de ça » et nous, derrière, on va chercher le vignoble qui correspond le plus. Et puis des fois, il y a des trous. Des fois, on trouve pas, quoi.*

Quand la segmentation des qualités correspond à des écarts de rémunération importants, mais impose un rendement réduit, elle n'incite pas à une recherche d'amélioration de qualité par chacun. En effet, il peut être plus rentable de faire des vins peu reconnus. Et, selon les techniciens, une telle situation permet aussi de maintenir un compromis entre les différentes situations des viticulteurs dans la cave.

*(Les écarts de rémunération ?) Ça va de un à six. Un terroir profond vers là-bas, si le gars fait 80 hectos/hectare, s'il est malin, il va tout faire pour faire des vins de pays, donc un palissage assez haut pour que ça puisse mûrir. Peut-être qu'il va amener une petite fumure azotée, mais c'est même pas obligé. Un bon état sanitaire. Il va faire des vins de pays et il va gagner sa vie. Le gars qui a 35 hectos/hectare, dans une zone un peu maigre, il va essayer d'être dans les Villages et s'il est dans les Villages d'être dans le haut de gamme des Villages. Ils peuvent s'adapter en fonction de la typicité de leur terroir. Ça pénalise même pas le gars qui a pas envie de bosser. C'est une discussion qu'on a souvent avec mon voisin parce que lui voudrait pénaliser les gens qui ont pas envie de bosser... Ça sert à rien de pénaliser parce qu'on va se les foutre à dos, ils vont nous emmerder et puis, de toute façon, c'est comme ça. Mais ils ont leur vitesse de développement à eux. Ces gars-là, il y en a qui sont très pointus techniquement, qui ont envie de progresser, tout ça. Mais il y en a là-dedans qui n'ont pas envie qu'on les emmerde. Bon, tu les emmerdes pas, quoi. Il faut qu'ils respectent le minimum : la traçabilité phyto, le respect des jours d'apports. Après, ils font leur truc. Peut-être c'est des mecs, ils ont des baraques à la plage ou des trucs comme ça.*

Au final, le mode de rémunération des qualités segmentées n'atteint pas son objectif affiché. Face à la poursuite de la segmentation des cahiers des charges et à la parcellarisation du travail des viticulteurs comme du leur, les techniciens s'interrogent et recherchent un équilibre. D'autant que, lorsque la rémunération du viticulteur intervient 3 ans après la récolte, il n'est pas aisé de relier les efforts effectués à leur fruit.

*Faut trouver un équilibre. Ou alors, puisqu'on a plein de catégories, il y a peut-être des catégories où il faut aller très, très loin et puis des catégories où il faut aller jusqu'à un certain point. Des vins qui sont à 200 francs ou à 30 euros ou 35 euros l'hecto, il y a une manière de les aborder et peut-être des vins qui sont à 120 euros l'hecto, il y a une autre manière de les aborder. Je sais pas... J'ai essayé de rester quand même plus light, de donner des préconisations. On donne des dates, après le gars, il le fait pas, il prend ses responsabilités. On le retrouvera au moment des apports. L'incitation, elle est après la rémunération... Donc enclencher des dynamiques collectives dans ce cadre-là, c'est pas simple.*

Dans un tel contexte, des réactions opportunistes se mettent en place. La segmentation des qualités et ses modes de rémunération paradoxaux favorisent un passage en cave particulière, voire une double stratégie, au détriment de la cave.

*Tout le monde y pense très fort. L'ancien président est parti de la cave pour se monter en cave particulière, donc ça annonce déjà la couleur. Il s'est produit pareil à P... où le vice-président a quitté la cave pour se monter en cave particulière. Ici, il n'y avait qu'une cave particulière pendant 40 ans et, là maintenant, il y en a trois et une quatrième qui va se monter je crois cette année. Alors les gens, ils se disent : bon, si j'arrive, moi, à commercialiser, je gagnerais un*



*peu mieux ma vie. C'est vrai qu'entre ce qu'on touche de la cave et la bonne bouteille qu'on vend, on a vite... Je pense que c'est facile de vendre 20 hectos, mais pas 200. Et donc, c'est les meilleures vignes qui quittent la cave, soit pour être arrachées, soit pour partir en cave particulière, même si, ici, la cave particulière ça reste le domaine de l'exception. C'est une commune où il y en a jamais eu pratiquement. Et là, maintenant, les gens, coincés par la trésorerie, se disent : bon, je suis capable de vendre 10 ou 15 hectos. Et ça fait un peu enrager la cave parce que c'est les meilleures vignes que les gars se gardent pour eux pour vinifier. Et ça, il y a pas trop grand-chose à faire... Moi, ça fait que 10 ans que je suis dans la profession, mais ça fait donc au moins trois ans qu'il y a des gars qui ont une partie de leur exploitation en cave coopérative et une partie en cave particulière. Bon, il n'y a aucune interdiction au niveau de la réglementation, on peut amener sur deux endroits, donc pourquoi pas.*

La segmentation des qualités réclamée par le marché, comme garantie de vente et du niveau de rémunération du produit, apparaît comme un leurre. Notamment en contexte de crise, lorsque les négociants achètent d'abord en termes de « volume/prix ». Dès lors, ce sont les meilleurs vins qui ne trouvent pas d'acheteur.

*Un vin qui a été bien cueilli, bien travaillé, dernièrement, la semaine dernière, on était déçus d'une offre de Côte Roussillon Village. On a eu une offre en dessous de la rentabilité et pourtant qui a été bien. On a demandé justement aux vignerons de cueillir à la main et, à la sortie, le négociant il vous paye pas justement cette récompense. On l'a pas vendu. On n'a pas vendu ce lot parce qu'on a dit non... Si vous bradez, la cave est vide. Demain, on peut avoir les citernes ici. C'est ça le paradoxe, on vous dit : « il y a pas de demande », mais si vous lâchez, on vient vous l'acheter.*

Plus largement, en période de crise, l'arrachage des vignes, qui vise à éliminer les parcelles considérées comme médiocres, concerne en fait celles qui sont les moins appropriées aux exigences de trésorerie des viticulteurs. C'est ainsi que cette politique peut contribuer au contraire à baisser le niveau de qualité de certains vignobles.

*Avec la prime d'arrachage, des retraités arrêtent au fur et à mesure... Et l'exploitant à temps complet se sépare des vignes qui font des petits rendements ou qui sont éloignés de l'exploitation... Et là, ça donne à craindre qu'il y ait des vignes qui fassent de petits rendements, donc des raisins de qualité en haut de gamme, qui soient arrachées parce qu'elles font pas de volume et on est toujours payé à l'hectolitre. Et donc, la qualité a tendance à baisser.*

### **3 Les coûts humains de la normalisation**

Ruptures des échanges techniques, déliaisons du travail et disparition de lieux d'échange sont au cœur des tensions sociales de la normalisation. Les questions de la santé au travail sont significatives de cette évolution. Dans un tel contexte, les normalisations peuvent déboucher sur de nouvelles formes d'intégration.

#### **31 Les tensions sociales de la normalisation**

Les normalisations délient souvent les relations entre les viticulteurs. Paradoxalement, c'est de cette situation, dans laquelle certains d'entre eux considèrent leur isolement comme une épreuve qu'émergent des démarches. Celles-ci trouvent cependant leurs limites dans un contexte de crise. Il ne faudrait cependant pas prendre la normalisation pour seul moteur des tensions dans les territoires viticoles. Les relations avec les négociants, comme celles entre viticulteurs aux situations sociales contrastées, structurent toujours les antagonismes.

*A l'époque, on avait 8 hectares, on menait la vie encore. Mais c'était 45 ans en arrière, presque 50 ans. J'ai travaillé à la vigne avec mon père de 14 ans jusqu'à 25 ans... On est quatre dans la famille, donc on a partagé. Ça faisait quoi ? Ça faisait 2 hectares chacun, même pas. Avec 2 hectares, vous pouvez pas vivre... Ah ben oui, les gros propriétaires, ils s'occupent de la vigne, ça, c'est sûr... Ils ont tout ce qu'il faut pour travailler, que, nous, on n'a rien. Et on paye pour eux, en plus... A travailler ensemble, on doit être les deux seuls dans le village à s'entendre. Bon, je dis pas, ils s'entraident les propriétaires... Si un jour y en a un qu'est malade, ils s'entraident entre eux. Mais c'est tout, ça va pas plus loin.*

Les démarches de réduction d'usage des pesticides participent de la mise en place de nouvelles dominations. Lorsqu'elles vont à l'encontre des manières de bien travailler territorialement construites, elles clivent les sociétaires. Plus encore, lorsqu'elles s'accompagnent d'un paiement différencié justifié par le respect d'un cahier des charges, elles marginalisent ou excluent les plus démunis.

*Il y a une élite et si on n'est pas dans cette élite... Bon, ils sont un peu les meilleurs et si on ne les suit pas, tant pis, on reste sur le carreau. Si vous voulez, c'est un peu le système. Je suis un peu contre ce système de réflexion, c'est le système économique : les meilleurs, ils restent et les autres, tant pis pour eux. C'est plus l'esprit coopératif. Ceux qui suivent pas, tant pis pour eux.*

La préservation de « l'esprit coopératif », ou la volonté affichée de s'inscrire dans une histoire sociale longue - comme en témoignent les reproductions de photos de manifestations se déroulant devant la cave - conduit à rechercher des méthodes qui permettent de ne pas exclure les autres sociétaires. Dans cette perspective, le parrainage est un outil de préservation d'un équilibre social sur le territoire de la cave.

*C'est une petite cave et ils ont une douzaine d'apporteurs qui représentent 90 % du volume et puis ils ont 30 personnes qui ont 1,5 hectare ou 0,5 hectare. Donc on a mis en place un système de parrainage et ils ne leur ont pas laissé le choix, c'est-à-dire que les gens qui ne voulaient pas être parrainés, ils changeaient de cave. Là, c'est l'exemple flagrant. Ils ont vraiment l'esprit coopérateur... Le coopérateur qui va avoir 2 hectares sera aussi bien considéré que celui qui en a 40. Ce n'est pas comme une grosse cave. Sur Monze, ils ont un peu ce même système de parrainage. Le parrainage, c'est un exploitant qui vit de la vigne, qui propose à quelqu'un qui a 1 hectare de le parrainer. Donc il va s'occuper de ses vignes, au niveau des enregistrements, il va lui faire les traitements, etc. et c'est lui qui va s'occuper d'enregistrer les pratiques au niveau de son cahier d'enregistrement. Dans les parrainés, souvent, c'est soit des retraités, soit des gens qui ont une autre activité.*

Ailleurs, les réponses peuvent être parfois plus brutales et conduire à des ségrégations.

*Nous, une année, on a dit : ça suffit. On était un groupe, on était 80 % de culture raisonnée, 20 % qui ne l'était pas et à l'assemblée générale, on a dit : là, ça suffit, à partir de l'année prochaine, tout le monde en conduite raisonnée, ceux qui ne veulent pas, ils n'ont pas 50 solutions, ils quittent la coopérative. Ça a été un peu... Les gens sont rentrés en conduite raisonnée... Mais le message était passé. C'était de dire : sinon on mettra le linge à part et ils auront des frais en plus.*

## Ruptures et échanges techniques à l'origine des démarches

Pour les techniciens, les difficultés auxquelles se heurtent les démarches résultent de stratégies clivées dans l'usage des pesticides. D'un côté, des traitements systématiques issus d'histoires sociales territorialisées qui ont aussi construit et sédimenté les manières de travailler, autant que des contraintes d'organisation du travail pour certains viticulteurs. Les double actifs, qui ne disposent que du week-end pour traiter adoptent le rythme des 14 jours. De l'autre, ceux qui n'ont pas été impliqués dans cette histoire, comme les néo-ruraux, et peuvent mettre en place plus aisément d'autres manières de faire, en se forgeant leurs propres expériences.

*Le vigneron traditionnel, il a un plan systématique. Le vigneron qui débarque dans le milieu, en général, d'abord premièrement, c'est pas quelqu'un qui est plongé dans le milieu viticole, donc il a écouté. Il a écouté les gens, il a essayé de s'informer, il a suivi une formation. Ces gars-là, en général, ils se posent la question : est-ce que j'ai vraiment besoin de traiter alors que ça fait trois semaines qu'il n'est tombé une goutte d'eau et que le vent est au nord et qu'il fait beau. Chez ces gens-là, on a plutôt tendance... Sans que ce soit vraiment une démarche TERRA VITIS ou de lutte raisonnée, c'est du pragmatisme pur, pur et simple. Moi j'en connais un, vigneron, qui est chez moi, dans le village, qui s'est installé depuis trois ans, c'est un vigneron, il travaille avec sa coopérative qui lui a dit : il faut que tu traites, tac, tac, tac. Et puis, lui, il observe. Il a appris à observer. Il sait reconnaître une tâche de mildiou et tant qu'il en voit pas, il traite pas. On a plutôt, très schématiquement, parce qu'on retrouve tous les cas de figure, mais très schématiquement, c'est un peu comme ça la tendance générale : si t'es vraiment plongé dans le milieu depuis longtemps, c'est systématique.*

En effet, les néoruraux mettent souvent en place des modes d'échanges qui les singularisent. Parce qu'ils ne sont pas des produits de la culture technique locale, ils ne sont pas contraints par ses règles d'usage qui tendent à homogénéiser les pratiques. C'est ainsi qu'ils sont peu influencés par les technico-commerciaux qui « poussent aux traitements ». Mais, ils compensent cette carence en étant en quête permanente de conseils techniques.

*Y a des échanges et après c'est suivant les affinités... On me pose une question, je réponds ou si on me la pose pas, si je passe dans une vigne en haut de gamme et que je vois un truc, je dis : « attends, si tu faisais ça, tu te simplifies la vie ». On a des gens qui sont très réceptifs mais qui analysent en plus. Ça j'aime bien. C'est beaucoup de nouveaux arrivants qui ont fait autre chose et qui arrivent, qui ont l'esprit très ouvert, qui prennent l'avis d'un et systématiquement, ils vont le confronter à un autre. Après eux se font leur idée et ils font leurs traitements, enfin ils gèrent leur truc. C'est des gens qui ont des bons résultats. Ils ont une super démarche. Voilà, l'échange se fait comme ça. Après c'est les vendeurs de produits qui font les conseils.*

L'absence d'ancrage territorial des néoviticulteurs leur permet d'effectuer un travail moins cadré par des habitus construits sur la durée. Sans la contrainte d'adopter le *genre* du territoire, aussi parfois parce qu'ils ont été mis à l'écart des territoires de travail où se construisent et se transmettent les compétences, ils peuvent adopter des attitudes plus pragmatiques et prendre des chemins de traverse. En effet, le modèle du travail est une construction territoriale. C'est pourquoi les viticulteurs qui ont exercé d'autres métiers avant de s'installer ou sont néoruraux, parce qu'ils ont été impliqués dans d'autres cultures techniques, s'approprient plus aisément de nouvelles manières de travailler, effectuant des comparaisons et des transferts de techniques de travail.

*Nous, on a tellement été enligné là-dedans que les gens peuvent pas s'en sortir, parce que tu as vécu 20 ans avec un truc. Moi je te jure, on te le reprochait avant, t'avais une vigne, t'avais un peu d'herbe, on te le reprochait. T'étais presque le feignant du village. C'était comme ça. C'était moins grave d'avoir un peu d'oïdium que de dire : j'ai fait les deux traitements à la con. On a tous été avec des aillères comme ça et si t'as pas un peu de recul, si tu côtoie pas d'autres gens qui te secouent un peu le cerveau. D'ailleurs qui c'est qui réagit comme ça ? Tiens, le nouveau dans le métier, toi aussi finalement, tu as fait autre chose dans la vie, et les mecs qui ont fait toute leur vie, eh non, il est à fond là-dedans.*

L'entrée dans les normalisations semble plus aisée pour les viticulteurs qui ont mis à distance les cultures techniques ancrées dans les territoires de leur travail. C'est le cas de ceux qui ont effectué un détour professionnel et sont issus du milieu viticole, ou, comme les néoruraux, de ceux qui proviennent d'un autre milieu professionnel et territorial. C'est ce qu'illustre la

transformation des manières de travailler des viticulteurs d'une cave qui produisait auparavant des vins doux, et qui s'est diversifiée pour produire des vins secs, après avoir mis en place un cahier des charges pour aider les viticulteurs à acquérir des techniques qui leur étaient quasi étrangères. Ce détour technique les a conduit en retour à reconsidérer l'ensemble de leurs manières de travailler, y compris pour des vins doux.

*Le vin sec, tu es obligé de passer par les cahiers des charges ou alors tu es dans une production, tu fais du volume, t'en as rien à foutre, que ce soit après la distillation ou pas, tu fais du pognon. Maintenant, le vin rouge, ça s'achète pas comme ça. Les mecs goûtent, ils disent : « ça, je veux pas, je veux celle-là, je veux celle-là ». Donc, on est obligés de faire des produits top parce qu'ils sont achetés à la tasse. Mais on l'adapte sur les vins doux naturels parce qu'on s'aperçoit que c'est profitable et que, comme on est lancés, il faut continuer. Parce que la bonne solution, pour faire les produits que l'on veut faire, des bons, les choses se font pas facilement. Mais si les vins secs s'étaient vendus comme se vendaient les vins doux naturels, on n'aurait jamais fait de cahiers des charges non plus. On faisait des vins secs, mais on savait qu'il fallait faire des vins secs bien calés. Et la seule façon de faire des produits bien particuliers, c'est de commencer tôt, c'est pas une fois que c'est rentré dans la cuve, que tu vas dire : « celle-là et celle-là ». Non, ça se prépare avant.*

Sortir d'une culture technique territorialisée est parfois le passage obligé pour modérer son usage des pesticides. C'est généralement ce qui facilite cette évolution chez les néoruraux. Chez ceux qui sont ancrés dans les territoires, la démarche passe souvent par des détours, en effectuant un autre métier, ou par des ruptures. Dans la perspective de Castel (1991)<sup>48</sup>, on pourrait qualifier cette démarche de désaffiliation technique, en tant que mise en retrait d'une culture technique initiale.

*Tu sais pourquoi j'ai commencé toutes ces démarches, c'est parce que j'ai quitté le conseil d'administration, je me suis un peu isolé, j'ai côtoyé des gens qui n'étaient pas agriculteurs. Je me suis un peu isolé de tout ce système. Au début, il y en a qui me les présentait comme des farfelus, les mecs qui faisaient du bio. Mais des fois, je leur dis : « ils gagnent mieux leur vie que moi »... Je dis pas que je suis pour le bio à 100 %, mais ce qui m'a fait tilt, c'est que, eux, ils vendent leurs produits et tous les gens qui sont dans le milieu agricole, la seule chose qu'ils savent dire c'est : « ils ont de l'herbe ». Qu'est-ce qu'on en a à foutre qu'il y ait de l'herbe ? Il y a des gens qui ne savent dire que ça, quand tu parles d'untel : « il a des vignes pleines d'herbe », « je m'en fous et toi, avec la cave, tu vas distiller à 100 balles l'hecto ». Et non, la référence, c'est toujours la même.*

### **La déliaison des échanges.**

Lorsque l'implication des viticulteurs dans les démarches cède le pas à une organisation prescriptive sous l'égide des techniciens, les échanges techniques qui s'opéraient entre viticulteurs en situation professionnelle deviennent plus limités. Mais cette déliaison est un processus plus profond qui puise ses racines dans une double origine. D'un côté, une longue démobilitation des viticulteurs du fait des modes de gouvernance des caves, de l'autre la mise en place de techniques, qui sont autant d'outils d'individualisation.

L'économie du don au travers des échanges du travail s'est délitée sous la pression de techniques qui permettent désormais de se passer des entraides, dans un contexte d'accentuation des distinctions socio-économiques. Dès lors, lorsque faire ensemble, creuset cardinal des échanges d'expériences disparaît, l'individualisation du travail s'instaure.

*A l'époque, tout ce qui était gros travaux, on le faisait souvent en équipe, on se réunissait. Depuis 5 ou 6 ans, ça s'est perdu parce que les gens ont moins envie. On se faisait un déjeuner, ça permettait de... Ces choses sont perdues. Il y a une partie du village qui le fait encore. Mais les travaux en commun comme ça, on devient un peu plus individualiste. Je pense que c'est le fait qu'on a une autre vie. Avant on avait tous les mêmes problèmes, on n'était pas plus riches les uns que les autres. Maintenant le gars qui a 30 ou 40 hectares, il gagne plus que celui qui en a 15. Je dis ça, mais peut-être que c'est pas ça. Mais à l'époque, il y a 20 ans, on allait charger les uns pour les autres, donc les travaux pénibles il fallait être nombreux. Mais on allait charger, on allait aider, ils venaient nous aider. On payait pas, on se rendait le temps. Ça a tendance à se perdre alors on prend du monde, on paye du monde. C'est vrai que quand l'exploitation grandit, les gens ont moins de temps à rendre parce qu'ils sont toujours sur l'exploitation. Ces choses, elles se perdent.*

---

<sup>48</sup> Castel R., 1991. De l'indigence à l'exclusion, la désaffiliation. In Face à l'exclusion, Donzelot J. dir. Esprit.

L'activité collective dans les caves a fortement évolué en relation avec leur influence sociale et économique sur les territoires. Désormais, peu de viticulteurs sont impliqués dans les orientations des caves : en témoignent les assemblées générales pour le moins clairsemées.

*On a été jusqu'à 250 coopérateurs sur le village où il y avait des exploitations de 2 à 3 hectares il y a encore une trentaine d'années, c'est pas très vieux non plus. On est passé d'un système d'assemblée générale où la salle était pleine : tout le monde ici avait un coin de vigne, donc était coopérateur et participait à la vie de la cave coopérative. A l'heure actuelle, le conseil d'administration, on est 13 plus 5 ou 6 qui viennent, c'est-à-dire qu'il n'y a plus de vie autour de la cave coopérative. On a l'avantage que c'est une cave coopérative qui marche très bien, donc il n'y a pas de problèmes avec les gens. Ils ont moins de reproches à faire, donc ils s'en désintéressent un peu, malheureusement. Par contre les quelques coopérateurs assez efficaces, c'est ceux qui représentent en gros 50 % de la production. Ils sont impliqués dans leurs affaires, dans le futur de la cave, dans les stratégies commerciales, dans le développement. Comme commercialement ça marche bien, les revenus sont corrects, mais les assemblées générales se déroulent en comité restreint malheureusement. Mais comme je leur disais hier, dans 15 ans, les décisions se prendront toutes au niveau du conseil d'administration, les assemblées générales seront de pure forme parce qu'ils seront une quinzaine, une quinzaine à vivre et à travailler sur la coopérative.*

Lorsque la mise en place d'une démarche apparaît comme une prescription qui ne repose ni sur une demande ni sur une dynamique endogène, elle ne permet pas la construction d'un collectif durable.

*Il y a des coopé où quand c'est une demande de l'aval, de la distribution, donc une contrainte pour les viti, une obligation ou peut-être une obligation à terme, en général ça se passe pas très bien. Le président, le directeur, le bureau a dit : « attendez, on va être coincé, on est avec un metteur en marché, il a tel cahier des charges, il nous oblige pas tout de suite, mais il faudrait un peu dédramatiser la chose, donc il faudrait qu'il y ait un groupe. » On met en place et ça suit pas tellement longtemps. C'est-à-dire que les gens, on ne sait pas ce qu'il en advient après dans leurs pratiques. A deux ou trois, ils peuvent continuer mais... Deux ans de suite, en assemblée générale, ils m'avaient fait venir pour aborder ce qu'était la conduite raisonnée, mais en un petit quart d'heure. Et puis on a monté un groupe au niveau d'une formation, à l'époque c'était le FAFEA et après on a fait VIVEA et puis le groupe, petit à petit, s'est réduit à deux, trois, quatre personnes. On a terminé l'année dernière, quand j'ai dit : « quelle suite vous voulez donner ? Est-ce que vous voulez qu'on se revoie tous les mois ? » « Non ! »*

Cette absence de mobilisation souligne que lorsque les demandes initiales sont réduites à quelques personnes, les implications collectives des viticulteurs sont difficiles. La posture des présents est plutôt celle de l'obtention d'un service que de l'échange technique. De telles expériences sont plus profitables pour les techniciens à qui elles servent pour mieux adapter leur conseil technique au public.

*C'était deux ou trois moteurs un peu intéressés par ça, on a été deux ou trois. Au départ, c'était pas tout à fait comme on les faits maintenant. On a choisi des parcelles et ils observaient, ils savaient qu'on passait là toutes les semaines à faire les relevés des observations, et ils étaient là ou pas. Certains étaient intéressés et d'autres pas du tout. Au bout d'un an, ils l'étaient pas du tout. Mais nous, ça nous a permis de nous rôder et après ça s'est passé dans d'autres lieux.*

On observe, en effet, un transfert. D'une construction de compétences entre pairs, adossée au conseil de techniciens, on passe à une séparation des rôles, qui ne laisse plus de place aux viticulteurs pour construire eux-mêmes leurs compétences : ils exécutent et dépendent de celles des techniciens. C'est ainsi que les visites de parcelles, au cours desquelles les viticulteurs confrontaient leurs conceptions, à l'image des CETA, ajustaient leurs points de vue et enrichissaient leur expertise technique, cèdent le pas à la visite de techniciens.

*Quand on faisait les visites des vignes des collègues. Ça permettait de sortir de ses vignes, de voir comment étaient les autres vignes. Un peu savoir comment les autres travaillaient pour se dire : bon, je suis dans les clous. Ce que je pense être une vigne correctement traitée, pour les autres, est-ce qu'on est en phase... On faisait des tournées phytosanitaires, on contrôlait les autres entre guillemets, mais ça permettait de sortir. On était un groupe de deux ou trois et pendant ce temps-là, on pouvait parler pendant la journée... Depuis deux ans que c'est plus les coopérateurs qui font les tournées, on voit plus les vignes des autres.*

Les promiscuités des manières de travailler ne semblent plus contribuer aux échanges techniques entre pairs. Comme si chacun faisait ce qu'il lui a été enjoint de faire, sans que d'autres soient dans des situations d'épreuve semblables. Dès lors transparait un isolement

des viticulteurs et l'absence d'une construction de compétences partagées, qui passent par la confrontation des expériences des pairs.

*Les pratiques classiques, c'est du normalisé. Du bon sens. Le problème, c'est qu'ils discutent pas beaucoup entre eux, en aparté, je veux dire en dehors de la boutique, ce qui fait qu'ils s'enrichissent pas de leur propre expérience, ou ils s'enrichissent mais très peu. Ou alors des fois, il y a un mec qui va aller voir un copain qui est à Banyuls, un truc comme ça et il dit : « tu vois, là-bas, ils font comme ça ». Mais sur le même site, on va pas voir les vignes des collègues. Tu verras des mecs qui taillent à 100 mètres l'un de l'autre et ils discutent pas.*

## **Déliasion du travail et disparition de lieux d'échange**

La déliasion du travail se marque particulièrement par la rétractation ou la disparition de lieux et de moments emblématiques du territoire qui s'étaient institués comme forums où chacun pouvait débattre de sujets aussi bien privés que professionnels, à l'instar de ces recoins de machine à café des entreprises qui régulent autant les problèmes relationnels que professionnels.

*Il y a les jeunes maintenant qui s'ouvrent. Ils prennent la baignole, ils se baladent, ils vont voir des trucs, ils ont des copains à droite, à gauche. Mais après, c'est difficile. Mais on arrive quand même, on arrive à les bouger. Les lieux de rencontre entre viticulteurs, en fait il y a un petit peu lors des commissions... Une minute ou deux au point d'eau, donc c'est limité. Avant, il y avait le rail dans le village des anciens. Les cafés qui sont en perdition et la centrale qui est un des derniers endroits de rendez-vous. Je pense qu'à la centrale (la coopérative d'approvisionnement), ça discute encore pas mal. Le soir entre 17 heures et 18 heures. Ou dans la journée, le matin il y en a qui vont boire le café là-bas, pour acheter des produits, ou en achetant les produits qui boivent le café.*

Les rites coopératifs et leur organisation temporelle avaient vocation à susciter et faciliter les échanges des viticulteurs. C'est ainsi que « le jour de buvette » réunissait chaque mois tous les coopérateurs, et les débats étaient nourris autour d'un verre, lorsque chacun venait prendre sa bombonne pour la consommation familiale. Désormais, venir retirer son vin à la cave s'inscrit dans la banalité des multiples achats domestiques.

*Avant, tous les mois, il y avait le jour de buvette. C'était pas grand-chose, mais c'était un jour par mois, les coopérateurs venaient chercher leur vin pour leur mois. Ils se retrouvaient plus ou moins, ça rigolait, ils prenaient les bombonnes. C'était un jour par mois et, là, c'est fini, ça. Ils viennent quand ils veulent au magasin, ils prennent... Ça, c'est perdu ça aussi et dans toutes les coopératives ça existait. C'était un jour de rencontre. Et puis, on buvait un coup, on rigolait et ça a disparu.*

La cave comme les parcelles n'apparaissent plus comme des lieux animés par des échanges techniques et sociaux. En devenant une activité professionnelle minoritaire, le travail viticole ne relie plus désormais la société locale. Les liens entre les viticulteurs s'y sont distendus, jusqu'à les isoler parfois.

*L'histoire de la cave, des anciens y en a plus. Moi je l'ai connue, c'est toute une nouvelle génération qui est arrivée ; ils ont pas la même vision. Il y a encore deux ou trois ans, il y avait deux ou trois anciens qui étaient en bas de la cave en train de discuter avec les uns, les autres. Maintenant, on arrive, on prend notre courrier, on prend notre information et on repart. Il y a personne. Bon, les retraités ont disparu. Et les jeunes, ils voient la chose différemment. Il y a que pendant les vendanges, le soir. Quelquefois, oui. Après, les derniers apports, à partir de 18 heures, il y en a qui traînaient, qui viennent comme ça discuter. Mais après, durant l'année, non, on voit plus personne. Dans les vignes, même dans les vignes il y a jamais personne. Mon père, quand on vient ici, il me dit : « je comprends pas, on vient pour voir les vignes, les travailler et on croise jamais personne et pourtant, les vignes sont taillées et travaillées ». L'occupation du site est très réduite. Au moment de la taille avant, on faisait 200 mètres, on voyait quelqu'un en train de tailler. Et maintenant les vignes sont taillées et on ne voit plus personne, donc c'est un peu vide.*

En dehors de la cave coopérative, la coopérative d'approvisionnement est l'autre centre d'orientation technique du travail viticole. Elle fonctionne comme un espace de construction des manières de travailler et notamment de l'usage des pesticides.

*Il y avait un autre point de rencontre avant aussi, à la centrale d'achat. Il y avait la coopérative de centrale d'achat de produits agricoles et les gens, ils y allaient discuter le coup, acheter le produit : « pourquoi t'as pris ça ? Maintenant, ça*

*continue un petit peu à Baixas, il y a une ou deux personnes. Mais avant, il y en avait dix et maintenant il y en a plus qu'une ou deux: le soir à discuter jusqu'à la fermeture de 6 heures et demie.*

De même, le village était émaillé de lieux où, par petits groupes, se réunissaient des viticulteurs après le travail. C'était l'occasion d'échanger les expériences de la journée ou de réclamer quelque conseil ou entraide.

*Dans les années 70, tout le monde arrivait à 5 heures, 5 heures et demie de la vigne, le temps d'aller se laver, se changer et puis, vers 6 heures, il y avait des coins stratégiques dans tous les villages. Il y avait des bancs, des vrais bancs qui permettaient aux gens de s'asseoir, de discuter le coup, de rigoler. C'est vrai, c'était convivial tout ça. Maintenant, il y a pas un chat. Ici, ils appellent ça « le rail », parce que c'était une poutre de chemin de fer en bois, posée sur deux cailloux dans les rues, les gens s'asseyaient pour discuter. Et maintenant, le banc est coincé parce qu'il y a deux bagnoles garées contre... Mais c'est vrai que les gens, ils se retrouvaient. Bon, s'il y en a un le lendemain qui devait arracher une vigne ou sortir des cailloux, il demandait à deux ou trois : « demain, tu peux venir ? ». Là, c'est fini ça. C'était une entraide ; enfin une entraide : c'était des échanges, des échanges d'heures. Peu importe, mais les gens se retrouvaient, tout le monde se retrouvait. Et là, il faut aller chercher quelqu'un chez lui, s'il y est, s'il y est pas. Bon, c'est tout à fait différent. Il y a plus ces discussions.*

Le passage du conseil du technicien de la « coop d'appro » locale au technicien de la chambre d'agriculture illustre comment les viticulteurs rurent avec la dissociation de l'imbrication du travail dans l'ensemble de la vie sociale des territoires des caves. Tandis que le second impose désormais des horaires de réception, le premier, toujours disponible, fonctionnait comme un épicier de village, en mettant une chaise à disposition pour les anciens, en discutant de tout et de rien tout en conseillant techniquement, voire même en se rendant chez le viticulteur pour faire une démonstration. Certes, les viticulteurs n'étaient pas dupes de ce conseil lié à l'enjeu de la vente. Mais, face à cela, les contraintes organisationnelles du conseiller viticole de chambre, qui n'est pas pressé par l'obtention d'un chiffre d'affaire, mais par la réalisation d'un planning souvent partagé entre plusieurs caves, en font un partenaire distancié, moins disponible et moins capable d'une écoute compréhensive pour aborder aisément les problèmes techniques compliqués.

*Au lieu d'aller voir le technicien de la cave, les gens, quand ils avaient un souci, ils allaient voir leurs fournisseurs en produit, en disant : « j'ai un souci, ton produit ne va pas bien ». Donc, le fournisseur, il fallait qu'il se bouge, en se disant : c'est pas mon produit, c'est autre chose. Donc, c'est le fournisseur qui allait au-delà du fait d'être fournisseur : d'être conseiller. Il y avait des fournisseurs qui allaient jusqu'à demander à faire la tournée des pulvés pour voir comment fonctionnaient les pulvés. Il y a des fournisseurs, entre guillemets des commerciaux, qui sont techniciens, et qui sont vachement efficaces et de bons conseils... Souvent, on a deux fournisseurs parce qu'on a l'habitude de certains produits. Ils sont cloisonnés, ils ne vendent pas tous, tous les produits. Donc, ils sont mariés avec des firmes. Et donc, on se renseigne des deux côtés. Il y a des fournisseurs qui fonctionnent bien parce qu'ils ont un commercial qui s'y connaît bien et qui fait la différence. Il suffit pas de dire : « ce produit, il est bon ». C'est le gars qui va aller dans votre garage, il va sortir le pulvé, il va se prendre une heure de son temps pour le faire tourner, pour prendre un chrono, voir à quelle vitesse on roule, pour faire entre guillemets un petit contrôle, pour voir d'où vient le souci. Et de prendre le calendrier, en disant : « t'as traité tel jour, mais le délai c'était 14 jours et puis t'as fait à 21 », « oui, mais il y avait du vent », « oui, mais le produit, il est en dehors des clous ». C'est ça qui fait la différence ! C'est le technicien maintenant, sur rendez-vous plus ou moins, il fait les tournées des parcelles, lui ou un stagiaire qui, généralement, tous les ans, est embauché pendant trois mois pour faire le tour de toutes les parcelles... Chacun qui a un problème va voir le technicien, en catimini.*

### ***D'un cadrage à l'autre : du contrôle social territorialisé au cahier des charges, une pression mentale au travail ?***

Dans une première période, le travail était une boîte noire en termes d'explicitation formelle des pratiques, autant qu'une démonstration quotidienne de pratiques ordinaires. Cette boîte noire recouvrait une grande visibilité faite de contrôles mutuels, et plus largement du contrôle social de la collectivité des viticulteurs. Désormais se met en place une organisation du travail reposant sur des critères formels, cadrés par une planification. Cette organisation se manifeste particulièrement lors de la récolte : chacun vendange tel jour telle parcelle, de tel cépage, de telle qualité, à telle maturité ; alors l'organisation du temps est totalement déterminée durant

un mois et demi. Auparavant, parce qu'on vendangeait le plus tard possible et parfois sous la pression du ban, la vendange était soumise au seul contrôle social. Par ailleurs des réputations adossées à des figures définissaient les frontières des manières de travailler : entre le beau travail et le sale boulot. Mais ce jugement laissait place à des débats, qui eux-mêmes assuraient un cadrage. Tandis que les cahiers des charges s'organisent à partir de critères objectivés parce que venus d'ailleurs, le plus souvent quantifiés. Ce nouveau formatage du travail transforme mentalement les manières de travailler, au sens où est perçue une pression mentale lors du travail.

*Quand on dit qu'on travaille pas de la même façon, on n'a pas les mêmes façons, on n'a pas les mêmes réactions. C'est vrai qu'avant on était seuls maîtres à bord, à la limite. Tandis que maintenant, on est contrôlé tout le temps. Alors qu'est-ce que ça change ? C'est dans la tronche que ça change. Après, le travail par lui-même, il y a pas eu de révolution... Moi quand je pars à tailler le geste est le même. Mais c'est vrai que ça a changé complètement. On était beaucoup plus tranquille avant. On nous emmerde quoi... Surveillés, oui... Maintenant, ils passent dans les vignes.*

## **Recomposition de l'espace rural et modification des manières de travailler**

La cave a été longtemps au cœur des activités du territoire, surtout lorsque les viticulteurs représentaient l'essentiel de la population locale au travail. Elle organisait autant les relations sociales que de travail. Celles-ci concernaient un avenir passant par l'engagement de chacun dans les décisions collectives prises lors des assemblées générales : de l'aide au club sportif local à la répartition des rémunérations des sociétaires. La cave était aussi un espace de réunions à l'occasion desquelles s'organisaient des travaux collectifs. La rurbanisation de la société rurale et la crise du secteur ont accentué la transformation du travail viticole. Est ainsi manifeste la perte d'influence de la viticulture dans les communes où l'activité de la cave coopérative rythmait la vie sociale. Ce délitement de l'activité sociale centrée sur la cave se retrouve dans l'organisation des travaux viticoles et notamment dans leur dimension collective.

*La cave, c'est le centre des discussions, c'est le centre où se prennent toutes les décisions, l'avenir de la profession se passe à la cave, entre viticulteurs... Alors qu'on a été jusqu'à 250 coopérateurs sur le village où il y avait des exploitations de 2 à 3 hectares il y a encore une trentaine d'années, c'est pas très vieux non plus. On est passé d'un système d'assemblée générale où la salle était pleine, tout le monde ici avait un coin de vigne, donc était coopérateur et participait à la vie de la cave coopérative. A l'heure actuelle, le conseil d'administration, on est 13 plus 5 ou 6 qui viennent, c'est-à-dire qu'il n'y a plus de vie autour de la cave coopérative... A l'époque, tout ce qui était gros travaux, on le faisait souvent en équipe, on se réunissait. Depuis 5 ou 6 ans, ça s'est perdu parce que les gens ont moins envie. On se faisait un déjeuner... A l'époque, il y a 20 ans, on allait charger les uns pour les autres, donc les travaux pénibles il fallait être nombreux. Mais on allait charger, on allait aider, ils venaient nous aider. On payait pas, on se rendait le temps. Ça a tendance à se perdre alors on prend du monde, on paye du monde.*

La population des communes change. Les viticulteurs y deviennent minoritaires. Désormais, la viticulture n'organise plus ni le travail ni la sociabilité de la commune.

*Ça a bougé. Il y a beaucoup plus de gens qui ne vivent pas de la viticulture que les autres. Dans le département, je crois qu'on est descendu à 4 % d'actifs agricoles... Et sur la commune, encore moins, peut-être. Huit cents habitants et il y en a peut-être 5 ou 6... Mettons 5, plus les caves particulières, il y en a trois. Oui, 8 exploitations qui habitent ici. Il y a plus de salariés agricoles dans le village. Il y en a plus. C'est une particularité... Il y a beaucoup de jeunes avec le lotissement. Ils travaillent à l'extérieur. Dans les jeunes qui sont dans le lotissement, le mari et la femme travaillent.*

Dans un contexte plus global de recomposition de l'espace rural (Damette et Scheibling, 1995)<sup>49</sup>, celui du travail viticole a été profondément modifié. Les viticulteurs n'en constituent plus la référence sociale. Dès lors, l'organisation de l'espace, comme traduction de la relation entre les populations qui l'occupent, devient un enjeu.

<sup>49</sup> Damette, F. et Scheibling J., 1995. La France, permanences et mutations. Paris, Hachette.



*La cave coopérative était le centre d'intérêt du village. La commune a baissé pendant quelques années, jusque les années 80. Et puis du fait de la pression immobilière, on est en train de remonter à 400 habitants environ. Mais sur les 400 habitants, il y a une trentaine d'élèves à l'école puisque l'école a failli fermer. Là, ils sont en train de créer une seconde classe. Sur une trentaine d'élèves, il y en a 5 ou 6 qui ont des parents agriculteurs ou des oncles. Il y a 70 % des élèves qui ont des parents qui travaillent à côté, mais qui n'ont plus aucun lien avec l'agriculture. On n'est pas encore à être des étrangers dans le village, mais on voit qu'au niveau mairie, c'est encore un maire agriculteur ou ex-agriculteur, mais dans quelques années, les agriculteurs ne seront plus la force vive du village. Bon, on a quand même des caves qui marchent mais que se soit au niveau de l'école, au niveau d'associations, que ce soit au niveau du conseil municipal, il va arriver un jour où on ne sera plus... Bon pour le moment ça se passe bien avec les gens. Ça s'agrandit mais enfin vu les prix du terrain.*

La marginalisation de la cave accentue celle des entraides à partir du travail. Elle signe aussi la fin de leur portée sociale : une économie du don basée sur l'échange social dans la durée, concernant plus particulièrement le troc du matériel et du travail. Elle souligne enfin que l'activité viticole perd son rôle d'organisateur de l'espace social.

Cette recomposition du milieu rural, marquée aussi par la régression du poids démographique des viticulteurs, se traduit jusque dans leurs manières de travailler. C'est ainsi que dans ce contexte l'usage des pesticides change de sens : d'outil de protection sanitaire du vignoble, il se transforme en source de risques sanitaires pour les populations du territoire. Dès lors, les viticulteurs hésitent souvent à mettre les protections, notamment celles qui sont visibles telles que les masques et les combinaisons de traitement. Dans un territoire partagé par des populations de moins en moins viticoles, se protéger semble laisser supposer, pour soi comme pour les autres, que les traitements ne sont pas sanitaires anodins.

*Non, mais c'est l'image... Maintenant les vignes, elles se retrouvent en bordure de maison. Un agriculteur qui va aller traiter avec une combinaison, masque à gaz et tout ça, il se fait sortir au fusil. Par contre, s'il y va en tong, en tee-shirt et short, pour le même produit, le gars lui dit : ça risque rien, c'est pas grave.*

Désormais, les riverains des parcelles de vignes exercent des métiers dans lesquels on considère sur le modèle urbain, que contraintes de travail et de résidence doivent être dissociés. On comprend que les nuisances sonores autant que l'usage des pesticides deviennent sujets de controverses et enjeux de négociations qui pèsent sur les manières de travailler.

*Changement de propriétaire : j'ai un gendarme maintenant qui vient y passer ses week-ends et ses jours de repos. Entre le mur mitoyen et la première souche, il y a 5 mètres. Alors suivant les vents, je suis un peu emmerdé pour traiter. Et ça, c'est un souci qu'on va avoir de plus en plus. Parce que quand il y a le vent dominant en tramontane, la maison est sous le vent, je suis obligé de couper trois ou quatre mètres avant d'arriver, et de tourner, avec le pulvé coupé, et, ensuite, de reprendre et de faire tous les bords avec les bras que d'un côté, pour finir mon traitement... C'est du souci. Les soucis de produits phytos qui s'en vont dans les jardins, derrière, et le bruit. Les gens ne conçoivent pas qu'on traite à 3 heures du matin. Pour résoudre ce problème, j'ai deux voisins, alors j'alterne, une fois, c'est un, je finis les traitements à une heure du matin, et une fois c'est l'autre. Je commence d'un côté ou de l'autre la parcelle de manière, c'est un traitement par an, à ce que ce soit un peu alterné. Eh oui, parce qu'il y a 5 ans il y avait pas d'habitation. La première habitation était à 1,5 km et maintenant il y a le lotissement avec 80 maisons qui sont à 500 m. Et ça, ça arrange pas les relations. C'est pour ça qu'il faut faire un maximum gaffe avant de se faire remonter les bretelles, d'aller jouer sur les heures de traitement. En plus, il fait très chaud, on peut traiter soit tôt le matin, soit en fin d'après-midi parce qu'à partir de 10 heures, 10 heures et demie, c'est plus la peine de traiter, il fait tellement chaud que ça s'évapore avant de toucher la souche. Donc là, ça fonctionne pas.*

Dans cette autre grosse commune viticole, le changement a été rapide. Il s'est traduit en une perte de la domination sociale et politique des viticulteurs. Mais la dynamique engagée, notamment au travers des regroupements de communes, accroît sa dimension périurbaine. Alors, les conceptions du vivre ensemble des habitants évoluent aussi, pour laisser peu de place à des activités considérées désormais comme nuisantes.

*Ça doit être équilibré. On doit être moitié-moitié. Mais il y a 7-8 ans ou 5 ans, ils étaient majoritaires encore. Le conseil municipal par exemple, bon ça veut rien dire, mais il était à 90 % de la cave. Le président était le maire... C'est en train de changer ici, mais ils s'en aperçoivent pas. Là, déjà, la commune est rentrée dans l'agglomération, donc il y a des bus qui arrivent, il y a des trucs. Bon, il y a des lotissements, il y en a pas beaucoup, mais si jamais l'en fait un autre, après,*

*voilà, après tu changes les équilibres. Après, on va te dire : « bon, qu'est-ce que c'est ces mecs, ils font du bruit le matin avec les tracteurs, ils nous empêchent de dormir » ou « ils vont traîner la nuit, qu'est-ce que c'est ce bordel ».*

Le travail viticole a longtemps mobilisé l'ensemble des populations de la cave coopérative. Autant des retraités que des salariés, en dehors de leur travail, y trouvaient un complément de revenu, certes informel, mais qui, par cela aussi, soulignait l'existence de la collectivité formée au travers de ces travaux périodiques.

*On avait une équipe de retraités qui travaillaient au noir, mais bon un retraité qui a 3 500 francs par mois, c'est vital pour lui. Et puis en plus, il se maintenait en forme. Moi quand je suis arrivé, maintenant on a un jeune qui travaille, mais qui a un statut un peu... Mais le retraité, y en a plus. Les jeunes retraités actuels, ils ne veulent pas travailler comme ça. Il y a eu une évolution là aussi. Tout ce tissu social, c'est un peu ce que la crise dans la viticulture est en train d'amener, c'est une destruction totale du tissu. Dans les villages ça va être catastrophique. Déjà on est la seule activité économique, la cave c'est 13 millions de francs quand même. Je sais pas, c'est pas des mauvaises prédictions, c'est pas du... Mais je pense qu'il y a la moitié des viticulteurs qui vont partir.*

La population des viticulteurs se recompose aussi de l'intérieur. Au-delà des néoruraux qui s'installent, dans les couples, où l'un des deux exerce un métier hors agriculture, les manières de travailler sont comparées et mises en débat.

*De connaître des gens qui sont pas englués dans ce milieu, ça m'a fait un bien, mais alors, je te dis, ça m'a ouvert l'esprit. Et pareil, avec ma femme, quand je côtoie des gens qui travaillent avec ma femme, qui ont une autre façon, qui voient l'agriculture à leur façon, des fois ça me fait tilt.*

Les manières de travailler historiquement construites sur les territoires des caves coopératives révèlent un triple objectif. En permettant le maintien d'une hétérogénéité de population au travail, elles pérennisaient un tissu social apte à répondre aux variations aléatoires de production tout en assurant un emploi à chacun, même si la tendance longue est surtout caractérisée par une constante émigration. Il s'agissait aussi d'établir un *genre* conforme aux exigences de la cave et du marché d'alors, aux besoins identitaires de différenciation avec d'autres caves et à la liberté de ceux qui voulaient se démarquer par leur *style*. Elles constituaient enfin un outil de transmission de compétences entre pairs et entre les générations. Les manières d'usage des pesticides traduisaient ces objectifs. Cependant, tandis qu'elles apparaissent remises en cause par des rivaux traditionnels, aussi bien les metteurs en marché que les nouveaux résidents - viticulteurs ou non - d'origine citadine, elles construisent de nouvelles distinctions au sein du milieu professionnel, voire en tracent des limites.

### ***La normalisation dans un contexte de crise***

Le plus souvent, les démarches de modération de l'usage des pesticides, construites de manière endogène et plus encore celles qui ont été impulsées par l'aval, les coopératives ou d'autres prescripteurs, n'ont pas répondu aux contreparties économiques espérées par les viticulteurs. En dehors des viticulteurs AB qui disposent de débouchés à l'export, la modération de l'usage des pesticides, comme expression d'une qualité, n'a pas été rémunérée sur le marché.

*On ne retrouve pas des négociants qui demandent la conduite raisonnée. Ça, je l'ai dit au Ministre, le jour du Salon, j'ai dit : on peut partir dans la conduite raisonnée tant que vous voulez, si la grande distribution n'est pas demandeur, si le consommateur n'est pas demandeur, si on ne la propose pas, le consommateur ne peut pas être demandeur. On se mord la queue. Si la grande distribution ne met pas les produits en rayon, le consommateur ne peut pas les prendre, ou il va prendre les bio parce que ça existe, c'est reconnu, mais ils ont mis 30 ans. Aujourd'hui, on n'a pas cette poussée.*

La crise actuelle change les relations que les coopératives avaient instauré avec les acheteurs au travers d'une notion commune de qualité légitimant la distinction des rémunérations. Désormais les vins censés répondre aux attentes du marché et aux normalisations réclamées ne sont plus ni sélectionnés en priorité, ni distingués.

*Grâce à la conduite raisonnée, on a toujours vendu. Tant mieux, mais ils avaient acheté parce qu'il y a la sécurité. Aujourd'hui, ils sont sur un problème de prix, de volume et de prix et il n'y a que ça qui les intéresse.*

La crise remet en cause les politiques de qualité qui se sont succédées. Aujourd'hui les achats du marché semblent n'avoir pour seuls critères de décision que les volumes disponibles et les prix proposés. Les viticulteurs engagés dans des démarches sont pénalisés au premier chef, notamment du fait de leurs engagements dans des politiques globales visant à la production d'un vin de qualité et passant par un ensemble de pratiques culturelles ayant acquis une cohérence au travers de cette signification.

*On a eu un acompte pour pouvoir traiter et avoir un état sanitaire parfait : un acompte qui devait être distribué en janvier 2006. La cave s'est fait piéger à donner plus d'acompte sur les vins de pays qu'elle devait donner. Au solde, il y avait marqué : vous nous devez ! En commercial, ils se sont fait avoir en beauté. A Case de Penne, ils ont dit : on va pas vous demander de rembourser, mais on va essayer d'éponger avec les fonds de la cave. 50% en moins d'acompte à Rivesaltes, Baixas : - 30%. Il y en a qui achètent les produits (pesticides) sur le secteur, parce qu'on peut avoir du crédit sur 6 mois, alors qu'en Espagne, on paye cash. Enormément de contraintes débarquent au moment où on est en pleine crise. J'ai rempli des papiers de demande d'aide trésorerie et intérêts sur emprunts. J'ai déposé mon dossier à la Chambre d'Agriculture, il y en avait un bureau plein. Baixas a été tout au début des manifestations de 1907. La cave était en pointe et les viticulteurs étaient dans la rue. Les dernières manifestations : novembre à Avignon, Carcassonne, Narbonne, Montpellier, j'y crois plus. La dernière, je l'ai zappée. Pourtant, elle était à Narbonne. Quand on manifeste sagement, qu'il ne se passe rien, on n'obtient rien. Il faut qu'il y ait des dégradations, des casses, pour que ça débloque des situations.*

Elle conduit les viticulteurs à se réinterroger sur les politiques de qualité. Est reposé le problème de cohérence de ces qualités : la métaphore de la pyramide des qualités qui rendrait chacun solidaire et permettrait à tous de travailler.

*Si on ne fait rien, on va se retrouver avec des produits haut de gamme et tout le reste à l'arrachage et après il faudra trouver les moyens d'entretenir le paysage. C'est la politique menée actuellement par les pouvoirs publics, ce n'est pas la région. Nous, on réagit à ça et on dit : non, il faut stopper, il faut recréer les vins de table, il faut recréer la demande, il faut qu'il y ait de tout... Je ne dis pas qu'il ne faut pas vendre des vignes, mais il y a peut-être certaines situations où il vaut mieux abandonner la vigne que de faire de la vigne par force. Je pense qu'il faut continuer à maintenir 90 % de notre vignoble, peut-être faire une culture à côté si ça ne correspond plus, mais il faut faire tous les produits parce qu'au niveau de la cave, nous, on a des bouteilles à 17€ et on vend. Mais quand on vend une bouteille à 17€, on a vendu 1 000 litres entre-temps. Et sinon on perd toutes nos parts de marchés. Par contre, on est excédentaire et c'est l'année où on importe le plus de vin. C'est l'année où la France importera le plus de vin et la France est excédentaire. Ce produit-là, il faut le faire, il faut arrêter de dire : on ne le fait pas.*

La crise accentue l'individualisation du travail. La démotivation dans le travail change les formes du questionnement technique : les débats à propos des expériences font place à des demandes ponctuelles.

*Moi je pense qu'on en est arrivé à un stade où ils essaient de survivre et point barre. Et le reste, ça les intéresse plus. Bon, de temps en temps, ils doivent passer un coup de fil au conseiller agricole. Quand ils sont embêtés par un problème disons, ils doivent passer un coup de fil. Ou d'aller voir ponctuellement quelqu'un s'ils doivent faire quelque chose de vraiment spécifique... Le coopérateur d'ici, il va demander à son fournisseur de produits phyto, en fait... La personne de la Chambre faisait une permanence une fois par semaine ici... Il est venu pendant longtemps, mais il a jamais vu personne ! Le mec, il fait une heure et demie de permanence, il ne voit personne. Je pense qu'il y a un certain dégoût. Il y a plus de motivation.*

Le questionnement sur l'usage des pesticides se trouve relégué en arrière-plan par la crise. Cette situation souligne que les débats entre pairs sont aussi une traduction de la dynamique des métiers et de l'implication de leurs membres dans leur travail.

*Sur l'aspect phyto, quand on est dans une mauvaise période économique, c'est très, très dur d'avoir des évolutions. Les évolutions, on les a quand ça marche... Il y a cette crise, il y a le tiraillement de personnel, le manque d'argent, il y a tellement d'autres choses qui rentrent en jeu que c'est devenu secondaire. Maintenant, le combat des gens, c'est d'arriver à rentrer les récoltes.*

Cette désimplification se traduit aussi par une désaffection pour la prise de responsabilités qui étaient auparavant convoitées. L'isolement des viticulteurs apparaît désormais comme un engrenage qui limite leur engagement dans des activités collectives.

*Les gens ne croient plus à rien. Alors les quelques-uns, il y en a encore quelques-uns qui sont motivés, on les retrouve au conseil d'administration. Là, on a été obligés au conseil d'administration de baisser le nombre. Il en fallait 12 et on était*

*emmerdé pour en avoir 12, donc on l'a descendu à la possibilité d'être à partir de 9. Alors qu'à une époque, quand il y avait trois postes, il y en avait quatre qui se présentaient. Là, il y a trois postes et il y en a qu'un qui se présente. Plus personne ne veut donner du temps à la structure. Et malheureusement les jeunes, ceux qui ont le plus à attendre... Alors ils sont dégoûtés, mais c'est pas parce que tu es dégoûté qu'il faut pas aller au taf. Moi aussi, je suis dégoûté, mais le matin, je vais tailler. A un moment donné, le boulot, il faut le faire. Et puis des fois, il faut y croire. Si t'y crois pas, si tu pars perdant, c'est pas la peine de commencer à y aller. Si tu dis que tout est foutu, qu'il y a pas d'espoir, à quoi ça sert de se lever le matin et de se battre pour essayer de construire quelque chose.*

Dans un tel contexte qui tend à l'anomie, la crise suscite la réorientation technique de certains viticulteurs. Ces changements sont aussi l'expression d'une crise de confiance dans le mode coopératif. Certains passent en cave particulière, quand certains trouvent d'autres opportunités.

*Le problème, c'est que les gens, la carotte à l'heure actuelle, ils ne l'ont pas. Je souhaite que ça change. Moi je change, je plante des arbres parce que j'en ai ras-le-bol de la vigne et par passion. Mais des promesses non tenues dans le monde agricole, crois-moi, que la liste, elle est longue. Au niveau des coopératives... Des promesses qu'on m'a jamais tenues et que je n'ai jamais vu la couleur, j'en ai eu. Mais là, ils peuvent me raconter ce qu'ils voudront, ça me passe au-dessus la tête, je n'y crois plus. Chaque fois que je peux, j'arrache une vigne, je mets des arbres... Je plante des arbres, pourquoi ? Pour sortir du mode coopératif.*

### **La crise et la recomposition des populations au travail dans les caves.**

La crise affecte tous les viticulteurs et comme le déclare l'un d'entre eux « tous les véhicules des viticulteurs marchent au rouge », signifiant par là qu'ils sont contraints d'utiliser du gas-oil détaxé pour survivre au quotidien. La concurrence s'exacerbe entre ceux qui compte rester dans le métier quand d'autres cherchent à en sortir ou à tirer parti des opportunités.

*On va sur une crise qui va durer... Tous les producteurs se regardent en chien de fusil, regardant qui va crever avant l'autre : qui va vendre, qui va arracher, et tout le monde attend la prime d'arrachage définitif. Si la prime est supérieure à 40 000 francs, il va s'arracher un paquet de vignes. Les pluriactifs vont bazarder 50 à 80 % de leurs vignes. Ils vont pas continuer à travailler le samedi et le dimanche pour rien. Et les professionnels vont supprimer celles qui n'ont aucune rentabilité.*

Pour les doubles actifs, la chute des cours ne permet plus de dégager un complément de revenu du travail effectué. En se servant des opportunités, ils se voient contraints de sélectionner les éventuelles parcelles qu'ils continueront à travailler.

*Les doubles actifs, quand ils bricolaient un peu, ça leur payait les vacances ou de temps en temps une bagnole ou un truc comme ça, ça allait. Maintenant, c'est l'inverse, c'est-à-dire qu'ils sont obligés un peu de prendre dans les caisses de la maison pour mettre dans les vignes et là, ça gueule. Donc, il y en a certains qui arrachent et il y en a certains qui vont arracher. L'arrachage est lié au montant de la prime. Quand la prime est à 6 000 euros à l'hectare, ils arrachent moyennement un peu. Nous, on perd 35 hectares cette année, mais il s'en replante 60. Mais si la prime passe à 10 000 euros, là il y aura un peu plus d'arrachage. Mais la tendance est là, les gars disent : « bon... ». Et puis, ils veulent pas prendre du pognon, ou le salaire du gars ou de sa femme, ou des deux, et le remettre dans la vigne ou, en tout cas, dans toute la vigne. Comme ils sont un peu vigneron quand même de culture ou de naissance, ils disent : « bon, on va arracher un bout et on va garder les muscats ».*

Les retraités ont continué à représenter une proportion des sociétaires tant que leur travail était une source complémentaire de revenu et que les caves constituaient des espaces de sociabilité. Quand ces mobiles disparaissent et que la perte d'attractivité du métier ne retient plus leurs enfants, ils l'abandonnent.

*Des retraités, il y en a de moins en moins, si on réfléchit... C'est-à-dire c'est logique parce que moins ce sera rentable, moins le retraité va dire : « pourquoi je le fais ? pourquoi je vais passer mon temps à faire mon carré de vigne ». Avant, il y avait aussi ce critère de vin de buvette aussi. Avant, il avait son petit bout de vigne pour avoir son vin à l'année. Mais ça disparaît ça aussi. Ils sont obligés de cotiser à la MSA, donc ils ont des frais fixes et si la vigne ne rapporte pas... Et puis des personnes âgées, des retraités, Antoine, bon, il travaille bien cet homme. Bon, il est arrivé à un certain âge, les enfants n'en voulaient pas, qu'est-ce qu'il a fait ? Il a vendu. Avant, il y avait des retraités, le fils reprenait, même un petit bout, il le reprenait comme ça. Et, ça, personne n'en veut. Ça, ça disparaît. Soit c'est vendu à un gros qui a une parcelle à côté ou alors c'est arraché et ça disparaît carrément.*

Dans ce contexte, les normalisations du travail apparaissent pour les retraités comme des contraintes supplémentaires qui ne peuvent offrir aucune contrepartie.

*30 ou 40 % de retraités, c'est des gens qui sont plus concernés, parce que les cahiers des charges mis en place ça occasionne plus de travail, pas forcément plus de rémunération, enfin pas toujours.*

La crise tend les rapports sociaux, y compris au sein de la cave. Entre viticulteurs, les passages en cave particulières ou les doubles situations sont dénoncées. Entre techniciens et viticulteurs de la cave, des rancoeurs sociales éclosent.

*Il faut appeler un chat un chat, ça tombait. Là, on prend l'exemple du muscat de Rivesaltes, à l'époque, il se faisait 30 hectos/hectare, à 300 euros l'hecto. Il y avait un revenu de 50 000 francs/hectare brut. Et maintenant on est à 18 hectos et à 200 euros l'hecto, et la même surface à entretenir. Eh ben, les revenus ne sont pas les mêmes. Quelquefois, c'est tendu même, les rapports salariés et vigneron. Ben oui parce qu'ils ont du mal à accepter leur baisse. Alors des fois, j'en entends « oui, mais toi, ton revenu, il a pas baissé ». Non mais moi, il a jamais monté non plus. Et encore, chez nous, c'est raisonnable, mais on a des confrères dans d'autres caves où c'est tendu mais tous les jours. Tous les jours, ils ont ce genre de réflexion : « toi, ton revenu, il a pas baissé et le mien, il baisse ». Pourquoi ? Parce que c'est des gens qui ont connu aussi l'opulence... Mais en période d'opulence, ils n'ont jamais fait participer les salariés à la plus-value, bon voilà. Et d'ailleurs personne n'a demandé parce qu'on n'a pas de pouvoir, nous, on est salariés. Le vigneron, en fait, c'est quoi ? C'est une profession libérale. Le jour où ça va bien, ça va. Donc, le salarié est pas en profession libérale, il a choisi un salaire et c'est tout.*

Dans un contexte national où l'emploi dans les Chambres d'Agriculture est tendu, la mise en œuvre des cahiers des charges pose problème aux techniciens. Mais parce qu'ils manquent d'échanges entre eux, ils peinent à se positionner. Il s'agit d'une part de caler la prescription pour qu'elle soit appropriable, et d'autre part de ne pas dévaloriser leur propre métier, par la mise en œuvre d'activités répétitives.

*Ici, on est un peu à part parce que la référence, c'était la Chambre. Bon, ils sont en difficulté financière et autres, donc le pôle viticulteur a réduit. Et après, il reste un technicien de distribution... On sait pas trop ce qu'il va devenir. Donc, après, c'est pour ça qu'on se balade un petit peu pour voir comment travaillent les autres. Mais par exemple, dans le Gers, ils vont dans l'intégration profonde, c'est-à-dire qu'ils vont classer les parcelles et ils vont donner des dates de taille, des dates de trucs, etc. Mais le Gers, les mêmes mecs, ils font un peu de maïs et peut-être aussi du porc, des trucs comme ça. Mais je trouve que c'est pas valorisant. C'est pas valorisant pour personne. Parce qu'après tu deviens un producteur de raisin et puis, bon... Et dans le métier de vigneron, t'as d'autres facettes qui sont chouettes. Tu peux pas réduire le boulot à amener des raisins. Donc, il faut trouver, il faut trouver un moment où on dit stop. Là, par exemple, à côté, c'est mon collègue qui est là et qui s'occupe de la qualité, il travaille avec deux caves. Ils sont en intégration pratiquement complète, pas sur tous les produits, mais sur beaucoup de produits.*

Les techniciens des caves sont dans une position inconfortable. Intermédiaires du conseil d'administration pour prescrire les manières de travailler des viticulteurs au nom de la qualité, ils subissent eux-mêmes d'autres prescriptions du marché via ce même conseil d'administration. Dans un contexte où la crise renforce les effets sociaux de la prescription, ils observent la recomposition de la population viticole autant que celle de leurs pairs. Au centre de cette double prescription, ils sont aussi au cœur des tensions qu'elle génère, jusqu'à en devenir la cible.

*Les caves fonctionnent sur la trésorerie des coopérateurs et sur des prêts qu'ils font au Crédit Agricole, alors ça commence à craindre un petit peu. La cave a décidé en décembre dernier de mettre le personnel en chômage technique pendant le premier trimestre. A tour de rôle, tout le monde prendra quinze jours, trois semaines de congés sans solde. Une partie sera prise en charge je pense par une caisse, mais ça annonce quand même... C'est la première fois que ça se produit sur la cave d'ici. A 6 km d'ici, ils voulaient licencier du personnel, mais comme c'est pas évident, je sais pas comment ils vont finir par retomber sur leur pied. Trop de personnel, pas assez de volume, donc c'est la crise. Et puis le coopérateur, il conçoit mal que, lui, il gagne de moins en moins et qu'il y ait le même nombre de personnel qui travaille à la cave, qui soit salarié. Théoriquement, les patrons, c'est les coopérateurs et les salariés touchent mieux qu'eux. Parce que, moi, je suis entre le RMI et le SMIC alors ça me gêne des fois qu'il y ait des personnels à la cave, même si j'ai rien contre eux, qui, jusqu'à présent, touchaient tous les mois leur salaire alors que nous, on a un train de retard dans le paiement du vin.*

Le cadrage des viticulteurs se traduit en retour par celui des techniciens : d'une part par une extension du champs de leur activité, mais aussi par une dévalorisation de leur métier au

travers de la multiplication d'activités répétitives, et leur orientation désormais plus vers le contrôle que le conseil.

*Je vais aller sur les exploitations et je vais regarder le mec où il range ses produits phyto ou des trucs comme ça, alors qu'avant on le faisait pas... C'est à double tranchant. Il y a par exemple des cahiers des charges production raisonnée, il y a un collègue à moi qui bossait avec une charte et à la fin, il m'a dit : « bon, moi j'en ai ras-le-bol ». Parce qu'il ne fait que ça, que du contrôle : « est-ce que tu as ton local phyto ? Ouvre-le, tes trucs sont rangés, t'as traité le 12 mai ». C'est chiant. T'as besoin d'abord d'avoir une autre relation et puis, de toute façon, le gars, il va te raconter, pas ce qu'il veut, mais bon, voilà. Et tu as bouffé du temps là-dedans et c'est pas intéressant. Tu fais de l'intégration, oui, mais tu fais plus de contrôle qu'autre chose. Moi, j'aimerais trouver un point d'équilibre, c'est-à-dire un moment ne pas aller trop loin.*

Il s'agit pour les techniciens de trouver un équilibre entre prescription, conseil et contrôle. Aussi parce que les cahiers des charges sont des outils d'imputation de responsabilité.

*Moi la taille, je dis aux gars : « bon, essayez d'avoir une taille courte et voilà ». Eux, ils lui disent ça et puis, quinze jours après, trois semaines après, il passe, il compte les yeux. Et après, il y a le problème de responsabilité aussi. Toi, tu contrôles, c'est bien, mais à un moment donné, si tu oublies un truc, ça va te péter un truc au moment des vendanges, à tous les coups. Lui, par exemple, il a pas éclairci parce que je lui ai dit, je lui ai écrit même de pas éclaircir, et il a pas éclairci. Bon, on se connaît, mais j'aurais pu tomber sur un gars, faire une connerie, et ça arrive, ne pas éclaircir et puis, après au moment des apports, il y a des parcelles qui devaient faire 40 hectos/hectares, elles en font 60. Il te dit : « moi, j'ai amené ce que vous m'avez dit ».*

La tension sociale se manifeste aussi à l'occasion des vendanges. Mais ce qui était autrefois une fête devient un espace d'expression des rancoeurs sociales.

*Pendant les vendanges, on est obligé d'embaucher des salariés pour cueillir le raisin. Eh ben, le propriétaire, il est tout le temps inquiet, en train de se dire : il faut qu'on arrive à rentrer cette vigne en tant d'heures, si on passe trop de temps à vendanger cette vigne, je risque de perdre de l'argent. Il y a une pression sur le cueilleur de raisin qui est néfaste pour la vendange. Les vendanges où on rigolait, où on plaisantait, où c'était relaxe, c'est révolu parce que maintenant, entre guillemets, le propriétaire n'a pas le temps, il donne le temps de boire un coup d'eau, comme on dit. Il y a une pression de rendement, le coût horaire est cher alors qu'il est pas cher du tout par rapport au travail, un cueilleur gagne mal sa vie. Mais comme on est en période de crise, le propriétaire, lui, demande plus au cueilleur. Alors déjà que le cueilleur est payé au SMIC simplement. Actuellement, c'est 8,17 euros. C'est un travail qui est pénible, on est baissé, on est courbé, ça a rien de rigolo. Et le propriétaire par-derrière qui a ses problèmes financiers, il met la pression. Alors ça fait une ambiance assez déplorable. D'ailleurs, il y a pas mal de jeunes, enfin de main d'œuvre qui, quelquefois, abandonne. Quand il a trop la pression, il dit : « demain, je viens plus ». Les équipes de 10 ou 15 vendangeurs salariés, il faut en prévoir deux ou trois de plus pour être sûr d'en avoir 15 parce qu'il y a tout le temps des défaillances, où les gens qui sont un peu olé, olé, ils sont pas là, ou alors ils viennent un jour ou deux et puis ils se disent : c'est fatigant, c'est salissant, on gagne pas grand-chose et on se fait engueuler si on oublie un raisin. Alors qu'en période d'opulence, bon, c'est pas grave... Avant ça rigolait. Les vendanges c'était joyeux. Oui, en fait, tu rentrais le fruit de ton travail de l'année. Le salarié, il travaillait toujours, il y avait pas, c'est vrai cette ambiance tordue qu'il y a maintenant.*

La crise désolidarise le monde viticole, aussi bien entre viticulteurs qu'entre les viticulteurs et les employés des caves, de même qu'avec les vendangeurs. Mais quand la crise viticole rencontre la recomposition de l'espace rural, c'est la cohérence sociale du territoire qui est mise à mal, la viticulture y contribuant encore aujourd'hui malgré sa perte d'influence. A termes, c'est l'isolement social des viticulteurs qui est en jeu.

## 32 Normalisation et santé au travail

### Usagers et prescripteurs des pesticides

Les intrants autorisés sont désormais caractérisés par leur formule chimique et non plus leur dénomination commerciale. Cependant, les dosages prescrits restent ceux proposés sur l'emballage du produit.

*Au début, c'était les noms de produits, maintenant on a les noms de produits, entre guillemets, avec la molécule pour pas qu'il y ait de parti pris pour certains fabricants de produits. Et donc, on a une liste de produits utilisables à une période donnée, avant fleurs, après fleurs... Les dosages, c'est seulement les dosages préconisés par le fabricant du produit, tout simplement... Les économies peuvent se faire uniquement en jouant par cépage, suivant s'ils sont plus ou moins sensibles à l'oïdium.*

Les viticulteurs qui sont impliqués dans les démarches dénoncent un mélange des genres, quand les techniciens qui prescrivent l'usage des pesticides dépendent des groupes phytopharmaceutiques ou de structures qui les commercialisent.

*Qui c'est qu'on va avoir comme conseillers agricoles ? Un mec qui travaille chez un marchand de produits. Ceux qui étaient avant, les permanences c'était chez les marchands de produits et c'est tout comme ça. On n'arrive pas à se séparer de ce monde-là.*

Les conseillers des « coop d'appro » sont considérés comme des « pousse au crime ». Mais à leur décharge, les viticulteurs reconnaissent que ce sont tout simplement parfois des techniciens qui, ne connaissant pas la situation d'un viticulteur, pour ne pas le perdre comme client, lui conseille un dosage élevé afin qu'il soit efficace quelque soit le contexte de ses vignes et sa manière de traiter.

*Avant, t'avais un conseiller agricole de permanence, même qui est bon ou pas bon, même si c'était la porte ouverte à n'importe quoi, mais il y était. Il y avait un conseiller agricole qui avait des permanences une fois par semaine, qui était payé. Il y en a plus... A l'heure actuelle, il n'y a pas de conseiller agricole... Les agriculteurs, quand ils ont besoin d'un renseignement, ils vont à la centrale. C'est une hérésie quelque part, qu'est-ce que tu veux qu'il te dise ? Au pire, il te dira : « prends pas le plus cher ». Il veut pas prendre de risque, sachant pas où sont tes vignes.*

La modération de l'usage des pesticides implique un renversement de l'orientation des prescriptions. Dans un contexte où les cultures des agents des organismes qui encadrent l'activité agricole et les intérêts économiques impliqués se sont longtemps conjugués pour « pousser aux traitements », la pertinence de leurs prescriptions est désormais interrogée.

*Toutes les semaines, on reçoit l'avertissement et on travaille avec. On le suit, enfin on ne le suit pas pour dire : on va traiter, mais grâce à ça, on sait qu'il y a un problème de mildiou, etc. et on se dit : attention, il faut surveiller d'un peu plus près. La décision se fait que par le groupe et après chacun est libre de faire ce qu'il veut. La PV (service de la Protection des Végétaux), dans ce cas-là, pousserait plutôt au traitement. Rappelez-vous l'histoire des vigneronns des Pyrénées-Orientales il y a deux ans et qui ont attaqué Météo France parce que Météo France n'avait pas prévu. La PV, ils sont obligés de se couvrir et maintenant c'est le principe de précaution pour tout. On ouvre les parapluies en grand et la PV, elle pousse au traitement, elle se couvre parce qu'elle ne veut pas qu'un jour il y ait des vigneronns de Narbonne qui les mettent au tribunal parce qu'ils n'avaient pas prévu qu'il y aurait une attaque de mildiou.*

Le mécanisme d'homologation des pesticides semble mal compris par les viticulteurs. Il semble plus protéger les intérêts des groupes phytopharmaceutiques que l'environnement ou la santé des viticulteurs. L'organisation du système prescriptif s'en trouve d'autant décrédibilisé à leurs yeux.

*En blé, ils traitent l'oïdium, comme nous. Ils le traitent avec la même molécule. Par exemple, il faudrait 300 g de telle molécule pour traiter un hectare de blé, il en faut 500 pour traiter un hectare de vignes. A volume égal de matière, vous prenez le produit qu'ils utilisent chez les céréaliers, qui est homologué chez eux avec la même molécule, vous faites le même apport de matières actives, vous traiterez à 7 ou 8 fois moins cher qu'en passant par le même laboratoire. Un produit homologué vigne mais avec la même molécule, vous multipliez par 7 ou par 8. Ça, c'est un truc... Pendant des années, on était quelques-uns, on allait chercher des produits dans l'Ariège pour les céréales, c'était la même molécule, il n'y avait rien d'autre. C'était emballé sous un autre nom, mais il valait 5 ou 6 fois plus cher. Et maintenant, on se fait attraper avec ça, on va nous traiter de pollueur et on ira en justice.*

Devant des propositions prescriptives apparaissant davantage comme des politiques d'affichage que comme des outils d'aide à l'action, les viticulteurs semblent déresponsabilisés, pour les uns et démobilisés pour les autres. La portée des démarches engagées s'en trouve d'autant limitée.

## Pesticides, santé et travail : le coût humain des pesticides

La question de la santé ne s'exprime pas aisément dans la sphère du travail. Elle y apparaît souvent sous forme de rumeurs. Ainsi, l'individu confronté à un problème de santé se retrouve seul face au risque. Chez les viticulteurs comme ailleurs, les pratiques qui permettent de montrer ce qui a été dénié par le collectif sont symboliques et prennent la forme de défis : traiter dans un nuage, venir « bleu comme un schtrouph » à une réunion, souffler pour déboucher des pastilles des diffuseurs du pulvérisateur... Les pesticides posent aussi la question de la relation entre santé au travail et santé environnementale au travers de ses techniques de protection et de leur visibilité publique. D'un côté, les viticulteurs se trouvent confrontés à leur propre prise de risque : est-il acceptable de mettre consciemment sa santé en jeu en travaillant ? D'un autre, porter des protections visibles inquiète les riverains et peut être utilisé comme argument pour dénoncer des pratiques environnementalement inacceptables, faisant courir des risques toxiques pour la qualité de l'air, des eaux, voire celle du vin. Cette question se pose singulièrement pour ces travailleurs indépendants qui ont une relation spécifique à la règle, une culture technique imprégnée de virilité et qui sont soumis aux exigences concurrentielles d'un marché, tout en étant, comme les salariés, concernés par une même relation au risque. Pour eux, parler de santé au travail semble alors relever d'un tabou, bien que chacun raconte des expériences éprouvantes. Tandis que les équipements de protection sont peu utilisés parce qu'ils sont coûteux ou malcommodes, rendre visible les risques par leur usage pose aussi problème. Alors, le déni du risque permet de poursuivre l'activité sans angoisse.

Lorsqu'on interroge les viticulteurs, ils expriment autant leurs doutes que leurs craintes. Leurs doutes montrent toutes les incertitudes auxquelles ils sont confrontés lorsqu'ils utilisent des pesticides. Ils indiquent aussi toutes les carences, en termes de recherche et d'information publique, à propos de la toxicité des produits utilisés et de ses traductions en termes épidémiologiques. Quant à leurs craintes, elles sont fondées sur des incidents et des accidents sanitaires qui les ont affectés autant que sur ce qui leur a été rapporté d'autres situations compatibles avec leurs propres expériences.

*Je pense que quand on prépare, on n'a pas toujours le réflexe de mettre le masque au moment de la préparation alors que c'est là qu'on en prend le plus. Maintenant je mets de plus en plus le masque parce que c'est vrai que les maux de tête, dès qu'on n'a pas le masque, quand on fait un petit traitement, rien qu'avec la machine des fois au début si on met pas le masque, on ressent des maux de tête. Mais bon, c'est vrai qu'on se protège plus parce que c'est des produits quand même on sait pas trop. On nous dit bien qu'il y en a qui sont irritants... On a mon oncle qui était agriculteur, qui a eu un cancer du cerveau, donc ça vient un petit peu des produits, des trucs comme ça. C'est vrai que de plus en plus on se protège et on essaie de prendre les produits qu'on nous dit les moins toxiques, surtout au niveau des insecticides. C'est trois traitements obligatoires pour la flavescence dorée, donc là, on se protège.*

Si les viticulteurs relient des maux à leurs activités de traitement, il leur apparaît impossible de les mettre en relation précise avec des éléments du produit. Plus largement, cette incertitude est argumentée aussi par la description de pratiques de transgression des règles (telles que fumer en traitant), qui ont pour objet de culpabiliser le travailleur, et atteignent ainsi l'objectif de leur faire supporter la responsabilité de leurs maux.

*Quand j'employais l'atomiseur, c'est-à-dire l'appareil porté sur le dos parce qu'il n'y avait que deux hectares, donc j'avais pas de grosse machine, ça partait et je passais dans le feuillage que je venais de traiter, alors mal de tête, mal de tête récurrent. Ça venait du produit. Alors est-ce que c'était l'additif, qu'il y a parce qu'il paraît que c'est les additifs qui font que ça sent ? C'est répulsif, il paraît, ou les solvants ? Enfin y avait un produit dedans qui me faisait mal à la tête. A l'époque je fumais aussi, donc vous aviez beau vous laver les mains quand vous preniez la cigarette, je pense que, plus ou moins.*

L'utilisation de l'arsenic, pourtant massivement constatée à l'ouest de la région, est déniée. Quant aux résultats des campagnes d'analyse, ils ne sont pas parvenus à la connaissance des



viticulteurs. Entretenant ainsi un flou qui individualise les responsabilités de ceux qui ont pu en être affectés.

*L'utilisation d'arsenic, mais y en a eu très peu ici. Tous les viticulteurs ont leur a fait faire des analyses sanguines après chaque période de traitement. Moi, ils voulaient me le faire, mais comme j'avais pas une grosse exploitation et que ce produit je l'employais pas, parce que l'arsenic on savait que c'était efficace sur les souches, mais c'était quand même de l'arsenic. Je sais pas les résultats qu'ils ont eus avec ça parce qu'ici je crois qu'ils ont trouvé personne. A l'époque, il y a 20 ans, c'était pas dans l'air du temps de dire que les produits faisaient mal.*

L'usage de l'arsenic est renvoyé à la génération précédente. Le discours des anciens « survivants » permet aussi de se rassurer face à la peur collective des effets à long terme des pesticides, en prenant l'exemple de ce produit devenu emblématique.

*La génération de mon père, les produits interdits comme l'arsenic, il dit : j'en ai passé toute ma vie, regarde, j'ai 82 ans. C'est vrai, il a 82 ans, il en a passé toute sa vie. C'est ce genre de petite réflexion. C'est : je l'ai utilisé, j'ai jamais rien eu. C'est la génération de nos parents.*

Les viticulteurs relatent tous des maux, voire des décès, ayant touché des proches. Ils s'interrogent, sans trouver de réponses convaincantes quant à leur liaison avec leurs activités professionnelles.

*Des gens sont morts de cancers. Jusqu'ici, on en a quelques-uns : cancer du cerveau à 72 ans. C'est arrivé comme ça. Maintenant qu'il y en ait plus dans la population viticole, je sais pas, je pourrais pas vous dire... Les cancers, mon père est mort de ça. Ma mère allait pas à la vigne, mon père fumait un peu, pas beaucoup, il buvait beaucoup de vin comme tous les viticulteurs, je me suis dit : il est mort de ça. Trois ans après, elle est décédée de ça, elle buvait pas, elle fumait pas. C'est qu'il y avait autre chose. Ils avaient un jardin, ils employaient de l'insecticide tout ça, mais peut-être que c'est pas ça. Des fois, on se pose des questions. Moi ça m'a interpellé. J'ai demandé si génétiquement c'était... On m'a dit que c'était pas du tout génétique. Mais enfin bon, quand les deux ont le même... Le professeur disait : c'est très rare. C'est sûrement dû à l'alimentation. On se pose des questions, on se pose des questions, c'est vrai.*

Les viticulteurs ne relient pas toujours les maux qu'ils ressentent aux traitements qu'ils effectuent. Mais cette ambiguïté mêle autant leur incapacité d'attribuer une responsabilité que leur capacité à mettre à distance le danger, à le dénier.

*La toxicité des produits ? Je crois qu'on est tous pareils. Le soir, on peut être fatigué, avoir mal à la tête, on sait pas si on a mal à la tête parce que la journée a été fatigante ou si c'est un produit qu'on a accumulé. On ne peut pas savoir.*

Les viticulteurs mettent rarement les protections car elles leur rappellent qu'ils risquent leur vie en travaillant. Ici intervient un mécanisme collectif et individuel de défense psychique qui permet au travailleur de dénier la situation de risque dans laquelle il intervient (Dejours, 1980)<sup>50</sup>. D'autant plus que, sur des territoires, est désormais partagé par des populations de moins en moins viticoles, ne pas se protéger c'est aussi ne pas apparaître comme un pourvoyeur de risques sanitaires.

*Non, mais c'est l'image... Maintenant les vignes, elles se retrouvent en bordure de maison. Un agriculteur qui va aller traiter avec une combinaison, masque à gaz et tout ça, il se fait sortir au fusil. Par contre, s'il y va en tong, en tee-shirt et short, pour le même produit, le gars lui dit : ça risque rien, c'est pas grave.*

Les viticulteurs procèdent souvent à des traitements de nuit, autant pour des raisons climatiques que pour limiter les réflexions des riverains. Il faut cependant remarquer qu'ils prennent ainsi un risque accru, si l'on en croît les travaux qui ont montré une moindre résistance des travailleurs soumis à des ambiances toxiques nocturnes (Teiger et al., 1982)<sup>51</sup>.

*Je trouve que la nuit, on a beaucoup moins de risque. On est hyper attentif, enfin il faut être hyper attentif parce que sinon c'est dangereux. C'est dangereux. On voit beaucoup mieux ce qu'on fait. Je sais pas, le temps, la nuit... Moi j'ai une notion de temps la nuit qui n'est pas la même que le jour. C'est bizarre ! Moi, la nuit, j'ai pas de soucis, enfin c'est pas que j'ai des soucis, mais récupérer les enfants, gérer des réunions, tout ça... Quand je pars la nuit, je suis libre, je sais que... J'ai mon portable. Ça, par contre, c'est un élément de sécurité monstrueux pour nous... Hier, j'ai passé*

<sup>50</sup> Dejours C., 1980. Travail, usure mentale. Paris : Bayard, 1<sup>ère</sup> ed.

<sup>51</sup> Teiger, C., Laville A., Boutin, J., Etchezaharreta, L., Pinsky, L., See, N., Theureau, J., 1982. Les rotativistes : Changer les conditions de travail. Paris : ANACT.

*toute la nuit. A 5 heures je devais faire un autre appareil, ça menaçait, j'y suis pas allé. C'est toujours sur le fil, c'est l'expérience et puis... Bon, il a rien fait, finalement. On a des délais à respecter, des cadences à respecter, le climat à prendre en compte, notre vie aussi. Moi par exemple, je traite la nuit parce que souvent c'est beaucoup plus calme et l'air est plus doux. On a toujours de meilleures conditions. Et puis dans un tracteur vitré, même avec la clim., c'est plus agréable quand même. Moi je trouve qu'avec les phares qu'on a, on y voit mieux qu'en plein jour, de toute façon. Il faut le gérer. Aujourd'hui, je suis lessivé. J'ai pas fait des heures de travail monstrueuses... Cette nuit, je repars.*

S'il n'est pas aisé de les faire s'exprimer d'emblée sur les maux qu'ils ont subis, les viticulteurs peuvent devenir prolixes et surtout souligner leurs doutes quant aux informations qui leur sont fournies.

*On suppose des fois qu'on peut s'intoxiquer. Personne ne diffuse une information comme quoi il y a une intoxication avec tel produit, officiellement. Aucun organisme officiel... On voit l'amiante aujourd'hui... Il y a des rumeurs, mais qui sont pas vraies, enfin après... On ne peut pas dire que ce soit faux, on ne peut pas dire que ce soit faux, mais on ne peut pas dire que ce soit... Des fois il y a une égratignure et, à la fin, il s'est coupé le bras.*

Les viticulteurs ont tous conscience de s'être exposé à un danger qui les a affecté a minima en se manifestant par des maux de tête, des nausées, des vomissements. Mais, c'est bien sûr la conscience des effets à long terme de ces expositions répétées qui entretient leur peur collective.

*Ça m'est arrivé des maux de tête, des trucs comme ça, à des époques où justement on n'avait pas de cabine, où on était obligé de traiter avec des capuches, le masque. Quand vous passez quatre heures comme ça, c'est pas idéal. Et puis maintenant je me dis : « bon, quand même, je sais pas, on pourrait encore faire mieux ». Oui, parce que de toute façon... Enfin faut pas être naïf, ça a un impact. Même si on n'a pas de symptôme, je pense que là-dessus, c'est clair... C'est pas une intoxication aiguë qui me fait peur, moi c'est sur 40 ans de carrière. C'est plus ça qui me fait réfléchir.*

Dans ce contexte qui entretient un flou sur la toxicité des produits employés, se mettent en place des pratiques informelles visant à protéger les personnes les plus vulnérables. C'est ainsi que dans les chambres d'agriculture, il est admis que les techniciennes enceintes limitent leurs interventions.

*J'ai une collègue qui a fait faire des analyses de sang en recherchant je sais plus quoi... Et il y avait un lien. Quand on a eu trois jours de récupération de produits phyto non-utilisables... Donc on s'est pas mal impliqué dans la distribution, on a eu deux, trois collègues femmes qui n'ont pas voulu y aller. Personne n'a pu les obliger à y aller. Là, on a essayé de les convaincre, enfin on n'a pas insisté longtemps, on avait ce qu'il fallait, on n'était pas censé les toucher, c'était le gars de la distribution qui les récupérait. J'ai dit : « vous risquez bien moins, à part celles qui ne font pas de la phyto vignes ». Et ça a démarré chez elles. Il y a eu une journée de formation. Mais on a une collègue viti qui a refusé d'y aller, on lui a dit : « mais quand tu fais tes tournées, que tu as le nez dedans, le gars s'il a traité la veille avec un produit qui sent pas, tu vas en prendre encore plus. » Elle dit : « je sais, mais là je peux pas m'y faire ».*

Si les viticulteurs sont d'abord réticents à parler de leurs problèmes de santé au travail, chacun ensuite, au long des entretiens, évoque des cas de maladie ou de mortalité qu'il attribue à l'usage des pesticides.

*L'hécatombe je l'ai vue. Et des fois, on en parle et on me dit : « tiens, celui-là, il est mort du cancer, celui-là est mort du cancer ». L'autre fois, j'étais avec un ami, sur une vingtaine de maisons, presque tous avaient eu un cancer, que des agriculteurs... Moi je vois, autour de moi, tous les gens ça fait 30 ou 40 ans qui travaillent, ils ont tous un problème au niveau du tube digestif.*

Certes, la question de la santé au travail a parfois incité des viticulteurs à modifier leur usage des pesticides. C'est notamment le cas de ceux qui se sont convertis à l'agriculture biologique, notamment dans une première période. Mais comme pour les autres viticulteurs et plus largement pour le monde du travail, la santé au travail se manifeste de manière éphémère pour être ensuite supplantée par d'autres priorités.

*Les motivations sont différentes et je pense qu'elles ont évolué dans le temps. Autant il y a eu toute l'époque des pionniers dans les années 60-70, il y a eu beaucoup de conversions liées au facteur santé notamment. Il y a des conversions éthiques qui renvoient aux valeurs propres des personnes. Il y a des gens qui se retrouvent dans les valeurs de la production bio, avec l'agriculture durable. Dans le discours bio, on peut trouver des gens qui vont jusqu'à remettre en cause des circuits de*

*commercialisation alors que la réglementation ne dit rien, c'est un mode de production. Dans l'inventaire des motivations, il y a le facteur santé, respect de l'environnement, le fait qu'il y ait des primes à la conversion, le fait qu'il y ait un marché alors que le reste du secteur viticole est plutôt en crise et qui a un différentiel de prix, même si ça diminue en ce moment... A partir de 97 du plan de relance, il y avait aussi la recherche d'une alternative sur le marché et le fait que ça tombait au moment où il y avait en même temps des aides pour aller vers ce mode de production ».*

Pourtant, si les viticulteurs reconnaissent tous ne pas avoir pris de précautions en traitant et qu'ils admettent mieux percevoir la dangerosité de telles situations, leurs pratiques ne semblent pas avoir évolué significativement.

*Au tout début où je suis rentré dans la vigne... Je désberbais en short, il te faisait un cagnard comme ça. Je l'ai fait, je reconnais. Maintenant tu es sensibilisé un peu plus, mais faut pas se leurrer.*

Ils expliquent aussi leurs absences de précautions dans le maniement des produits, par la valorisation des traces de pesticides constituent autant de preuves de leur implication dans le travail.

*Attends, avant tu remuais les produits, je te jure, même moi je le dis. Tu prenais les gouttes de partout, mais les gens s'en foutaient. Presque à la limite, plus tu en foutais partout, plus tu étais une référence... Mais là, les produits sont plus ou moins transparents. Mais plus vous traitez, vous arrivez avec le tracteur blanc, bleu, de toutes les couleurs et plus, pour le monde agricole, vous étiez quelqu'un.*

Cependant, le plus souvent, les viticulteurs ne parviennent à exprimer des atteintes à leur santé par les pesticides que lorsqu'ils restent dans l'ordre de la généralité. Echanger plus précisément à propos de ces situations, en tant qu'expériences individuelles, est conçu comme un débat impudique.

*Dans les réunions à la cave, c'est un constat général, c'est les insecticides qui posent problèmes à tout le monde. Les produits contre la flavescence dorée qui donnent des nausées. Ou des problèmes de contact avec les mains : des tâches, mais pas souvent. Mais personne n'en parle, c'est secret quand on a un problème.*

Trivialement, les pesticides affectent les viticulteurs du point de vue sanitaire. La plupart relatent des expériences problématiques. Les fongicides ne sont pas classés toxiques, le pictogramme est une croix sur fond orange avec la mention Xn (nocif) ou Xi (irritant). Mais, il ne semble pas pour autant que les signes d'alerte constitués par des odeurs irritantes, voire les maux qu'ils éprouvent, modifient de manière conséquente leurs pratiques.

*Quand vous sulfatez et que vous repassez après, vous avez encore l'odeur du produit, même que la cabine soit bien étanche avec un filtre, vous sentez que vous venez de passer du produit à côté. Tandis que le désberbant, vous le passez dans chaque rang, ça n'a pas une odeur particulière qui fasse qu'on hésite à l'employer. Je pense que s'ils mettaient un produit qui sente mauvais, je pense qu'on réfléchirait un peu plus... Pour l'oïdium, quand il fait très chaud, vous pouvez pas aller dans la vigne pendant trois ou quatre jours parce qu'après vous avez des travaux à faire sur la vigne manuellement, ébourgeonner, palisser et tout ça. Dès que vous avez employé ce produit, si vous y allez tout de suite après et qu'il fait chaud, il y a des vapeurs... Vous partez ; si vous partez pas, c'est intenable quoi. Parce qu'il y a une odeur caractéristique. Avec le soleil, ça chauffe, ça sent mauvais... L'anti-mildiou, quand vous en mettez, ça sent le produit chimique : un mal à la tête, j'en ai attrapé ! Enfin j'évite d'y aller... Quand je l'employais, je restais 4 ou 5 jours sans aller intervenir manuellement sur la vigne. De toute façon c'est marqué « nocif, irritant », donc il doit y avoir des effets plus ou moins.*

L'usage des pesticides apparaît dans les propos comme un risque inhérent au travail.

*On essaye de s'empoisonner le moins possible et c'est difficile. Moi, on est trois sur mon exploitation : mon père et moi et mon beau-frère. On traite quand même, enfin moi je traite 25 hectares tous les quinze jours. Ça me fait normalement deux jours, enfin deux nuits de traitements, deux fois 12 heures. Bon, on a les cabines avec les filtres, on les change. On fait tout ce qu'il faut mais c'est assez... Donc ça a un impact quand même, parce qu'on passe un temps monstrueux à ça. A côté de ça, on nous a pondé une loi sur le mélange, avec un site Internet et on attend. Le gros souci c'est l'impact sur la santé pour nous et pour le consommateur.*

C'est l'arrivée des insecticides qui semble avoir modifié les pratiques de protection des viticulteurs. D'emblée, ces pesticides suscitent des contraintes (odeurs désagréables) et des symptômes sanitaires (maux de tête, nausée) qui sont perçus comme autant de signes d'un danger sanitaire. Parmi les insecticides, certains sont classés toxiques, un pictogramme

représentant une tête de mort le rappelle sur l'étiquette, c'est probablement pourquoi les viticulteurs associent la famille des insecticides au danger pour la santé. Dès lors la plupart se protègent, d'autant que chacun connaît des cas d'accident, voire de mortalité, qu'il relie à ces pesticides.

*Moi j'y croyais pas au début, je prenais pas de précaution. Souvent je mettais aucune protection. Bon, on n'y va pas quand y a du vent comme ça, mais des fois y avait un peu de vent, je rentrais chez moi j'étais bleu, j'avais les bras bleus. Maintenant c'est avec les insecticides surtout qu'on a commencé à être plus prudent et en conduite raisonnée aussi. Maintenant je fais plus attention. Au début, on n'avait pas d'insecticide, on avait simplement que les traitements traditionnels. Depuis qu'on a le problème de la flavescence dorée, on a changé un petit peu. Je mets un masque, j'ai des lunettes, donc je mets le masque, je mets la capuche, je mets des gants. Je mets une combinaison jetable. Mais je m'aperçois que des fois, j'ai un peu mal au ventre ou je suis un peu barbouillé, mais sans plus, malgré tout ça. Il y a des jours... Moi, ce matin je me suis levé de bonne heure, je me suis dit : t'y vas ? t'y vas pas ? j'ai un masque. Bon, j'ai pas un masque intégral. Non, parce que pour la flavescence, je m'amuse plus... Non je sais qu'il y en a qui sont morts, il y a eu des problèmes. On dit qu'il y en a qui sont morts à cause de ça. Y en a qui sont morts à cause du parathion à l'époque. Ici, il paraît qu'il y en a un ou deux qui auraient... J'ai un copain qui a failli mourir à cause de ça. Ça lui a goûté partout et il a failli mourir. Pendant deux, trois jours, le pronostic était réservé. Donc il y avait des produits dangereux.*

Leur appréhension du risque passe en effet d'abord par l'expérience des maux ressentis, d'autant plus reliés à l'usage des pesticides que ceux-ci se signalent par leur odeur.

*Avant les insecticides, on savait que c'était poison et les fongicides, a priori, c'est pas très nocif.*

Les conseillers agricoles, qui sont souvent sur le terrain et notamment en période de traitement, sont aussi affectés lorsqu'ils effectuent des analyses dans des vignes récemment traitées. Eux aussi ne peuvent que se repérer par des signes qui désignent l'existence d'un danger potentiel.

*Comment faire autrement ? D'accord, on peut prendre un tas de précautions, mais on est les premiers concernés, nous. Moi j'ai un problème aux cordes vocales. J'ai été voir à la Mutualité, la médecine du travail, on n'a pas relié aux produits. On rentre dans les vignes, on ne sait pas quand elles ont été traitées, sauf si ça pue vraiment. Quand on fait les observations, on a des gants maintenant, un grand masque. Je ne sais pas si je le mettrais encore cette année. Souvent les gens ne le mettent pas non plus. C'est vrai qu'il y a des fois, on rentre et puis il avait dû faire un passage la veille, alors on a mal à la tête et le lendemain s'est passé... C'est plutôt des maux de tête, ou moins faim un jour parce que ça doit... Mais c'est loin d'être habituel. Mais je suppose que les gens qui traitent doivent y être un peu plus sujets. On en prend conscience mais peut-être plus les jeunes que ma génération... On est exposé, mais on l'a été plus longtemps qu'eux... Quand on est avec des groupes de conduite raisonnée, le gars nous dit : « cet après-midi, il ne faut pas aller dans ma parcelle, je l'ai traitée hier ». Bon, on va en voir une autre. Quand on recherche des parcelles conjoncturelles sur certains parasites, à part l'odeur, on ne sait pas quand le gars a traité. Et c'est pas évident, on en a discuté entre nous : « appelez les gars la veille, en disant que vous avez traité, que vous allez traiter demain matin parce qu'on pensait passer ». Peut-être qu'il faudra le faire. Il y a un temps d'exposition et on touche beaucoup. Les gants, on les jette quand on quitte la parcelle, enfin on les met dans un sac. Donc ça devrait rentrer un peu plus dans les mœurs, mais bon, il fait chaud en été. Le masque, je sais pas si on le mettra. Mais maintenant, dans une parcelle qui sentait où on s'était arrêté, on n'allait pas au milieu de la vigne, mais on va faire quelques observations. Mais là, moi je m'en vais, je remonte dans la voiture, mais avant, non. Mais c'est pas parce que ça sentait mauvais que c'était forcément plus toxique. Mais il y avait l'indicateur : elle a été traitée récemment.*

Tous s'accordent pour marquer les éventuels changements dans le port de protections lors de l'épandage des pesticides avec l'arrivée des insecticides.

*Le problème c'est les insecticides : c'est les plus virulents ; c'est ce qui donne les soucis aux gens, c'est immédiat. C'est pas larvé comme maladie, c'est immédiat : des nausées. Déjà, ils limitent les produits ou ils prennent les tracteurs avec cabine, avec la clim et filtration... Ce qui est arrivé à un collègue, l'année dernière : gros problème de santé, pulmonaires et autres. Il a commencé par me demander si je voulais lui traiter ses vignes. Vu que, moi déjà, de traiter les miennes, je prenais suffisamment de risques, ça me suffisait et que, donc, j'étais désolé, que je pouvais pas lui assumer les siennes. Donc, je lui ai fait comprendre qu'il était en âge de prendre la retraite, qu'il faudrait peut-être s'occuper plutôt de sa santé que de vouloir continuer. Et puis, non, c'est un pur et dur, il a changé de tracteur, il s'est payé un tracteur tout neuf avec cabine, clim et filtration. Alors je sais pas si les filtres sont au charbon et si c'est super efficace, mais enfin, a priori, oui, donc pour pouvoir continuer à traiter.*

La santé au travail qui est rarement évoquée, peut l'être par contre au détour de considérations sur le choix des appareils de traitement. C'est que le compromis est délicat : ils doivent à la fois protéger la santé de l'opérateur et permettre le travail.

*Non, là, je me suis dit : s'il faut traiter pour les verts de la grappe, tu vas t'empoisonner. Donc j'ai acheté un tracteur avec une cabine, sans filtration, une cabine fermée. Après je me suis rendu compte très vite qu'on pouvait pas, c'était impossible de tenir le coup. On y allait la nuit, on y allait de bon matin et à 10-11 heures on arrêtait, il faisait 60° dans la cabine. Alors que maintenant c'est un peu mieux, il y a un peu de climatisation, de l'aération.*

La variété des méthodes adoptées par chacun illustre une absence d'échanges à propos des problèmes de santé. Elle montre aussi que chacun est isolé face à un danger qu'il perçoit confusément.

*Et puis, il y a le problème de – comment on pourrait dire ça ? – d'état d'esprit. Il y a quelques-uns qui se mettent des combinaisons jetables pour traiter et donc des masques, alors des fois c'est des masques à poussière, ça fait un peu sourire, des fois c'est des masques à cartouche. Des fois c'est la mode, des fois c'est pas la mode, la cartouche. C'est pas évident non plus. Et beaucoup de masques de type à poussière, ça fait un peu sourire parce que moi je préfère encore ne rien mettre parce que dès que vous avez un peu de produit dessus, de suite c'est tout le temps que vous respirez le produit. Moi j'estime, quand on traite, c'est quand on tourne qu'éventuellement on peut en prendre. Eh ben ou on fait l'apnée ou on coupe le pulvé et puis voilà. Et le masque à poussière, c'est pas tout à fait la bonne solution.*

Mais, si les techniques de protection apparaissent inadéquates, c'est aussi parce que ce qu'elles proposent est particulièrement inapproprié. On peut discuter ici autant de leur adéquation aux exigences du travailleur qu'avec celles réclamées par ceux qui jugent le produit de ce travail, dans un contexte où la communication passe par la mise en visibilité des manières de produire.

*Les gens qui se mettent en combinaison, le problème c'est qu'elles sont blanches. Les fabricants, ils font pas fort, ils feraient un vert, un truc moins voyant, parce qu'il y a aussi l'image de marque : « untel, le viticulteur, regarde-le, il est comme un scaphandre, donc il utilise des produits toxiques, donc le vin du coin est un vin traité avec des produits toxiques ». Et ça, il y a une image qui est pas trop bonne. Ou alors le collègue qui se fout de ta gueule parce que t'es déguisé en astronaute.*

Il est vrai que l'expérience de ceux qui ont utilisé des protections n'est pas engageante lorsqu'ils disent étouffer en portant leur masque. Et que par ailleurs eux-mêmes limitent son usage, lorsqu'ils considèrent que le risque est moindre.

*J'ai utilisé assez tôt un masque, moi. Un masque, un vrai masque, avec deux cartouches, parce que je me faisais chier quand même, enfin pendant dix ans, j'ai fait sans masque. Mais quand j'ai désberbé tout seul, j'ai utilisé. Mais c'est quand je passais l'atomiseur que je m'étouffais quand même, mais enfin, je le foutais quand même, je le foutais. Mais je me suis aperçu que les gens qui traitaient avec les tracteurs, avec la vitre ouverte, ils foutaient pas de masque. Je dis : « moi, je le fais au masque et je me fais chier parce que je marche, je m'étouffe, toi tu es dans le tracteur, fous-toi le truc », « ah, ça gêne », je dis : « ça gêne, mais t'en as plein la cabine de toute façon ». On le voit tourner des trucs, avec la vitre ouverte tout le temps parce qu'il y a les manettes, il prenait tout dans la tronche. C'était facile de mettre un masque. Non, moi j'utilisais un masque. C'est vrai que maintenant, avec la machine à dos, je l'utilise pas. Mais enfin c'est moins violent que l'atomiseur où t'en as plein la gueule.*

Dans un tel contexte, on peut être surpris que les outils d'aide à la décision face à la toxicité des produits ne soient pas plus largement diffusés.

*Disons que vous utilisez un produit et il donnait satisfaction. On a utilisé un autre produit qui donne des effets comparables, même à la limite, parfois, meilleurs. En partant de là, j'ai dit : ça marche, c'est pas la peine de se compliquer la vie. C'est vrai qu'économiquement, c'est là où des fois, on peut être surpris du prix des choses... Parce que la Chambre d'Agriculture a un livre sur le coût des fournitures en viticulture, chaque année. Je l'ai acheté l'an dernier, je l'ai pas acheté cette année. Sur ces tableaux, il y a un tableau de produits, il y a les anti-oïdiums, avec le prix de revient, le prix du litre, c'est un prix approximatif et le classement toxicologique aussi. Vous avez la toxicité. Je l'ai acheté plusieurs fois ce bouquin et en le feuilletant, je regardais le prix du produit et il y a un prix à l'hectare. En faisant le rapport de la quantité avec le prix, j'essayais de chercher, par rapport au tableau, ce qui était le moins cher par rapport à la toxicité.*

Les viticulteurs s'interrogent de l'absence d'outils de classement de toxicité adaptés aux exigences pratiques de leur travail, c'est à dire aux situations concrètes qu'ils rencontrent telles que traiter contre un ravageur particulier.

*La Chambre envoie les avertissements. Je les reçois par Internet, mais vous avez des avertissements hebdomadaires et de temps en temps, ils envoient une fiche de produits. La toxicité des produits est déjà mise en évidence, au pire dans la dernière colonne. A mon avis, il faudrait que les produits... Quand on donne un anti-mildiou, on fait la liste des produits, on donne un nom classé et c'est par ordre de toxicité, qu'il y ait un ordre croissant ou décroissant peu importe, mais qu'ils soient classés. C'est vrai que c'est difficile parce qu'ils les classent par matières actives. Donc on peut avoir un produit qui est classé différemment, enfin pour la même matière active, suivant la concentration, suivant l'association, ça je reconnais que ce serait peut-être moins clair, mais ça pourrait être... La donnée existe, mais arriver à avoir un tableau par ordre croissant ou décroissant peu importe.*

Dans le contexte actuel, la gestion du risque sanitaire pas les viticulteurs n'est pas aisée. Certes, dans tout milieu de travail, lorsque le risque atteint des dimensions létales, les travailleurs mettent en place des stratégies collectives pour les dénier, prenant la forme de défis qui se veulent aussi affirmations de virilité (Dejours, 1980). Se protéger et *faire attention* sont considérés comme des réactions reliées à une absence de *courage*. Désormais, les riverains qui critiquent les traitements gênent voire culpabilisent celui qui traite avec des produits qu'il sait toxiques. Ils érodent ses stratégies de défense face au danger. Le regard public a dès lors des effets paradoxaux. Il ne modère pas l'usage des pesticides, mais en modifie les modalités. Le viticulteur ne porte ni combinaison ni masque et accroît la proportion nocturne des traitements, non pas seulement pour des raisons météorologiques, mais aussi pour soustraire à la visibilité publique cette dangerosité du travail. Désormais, le viticulteur se cache pour traiter, seul face à sa peur.

### **33 Normalisation du travail et nouvelles formes d'intégration ?**

Les manières de travailler historiquement construites sur les territoires des caves coopératives révélaient un triple objectif. En permettant le maintien d'une hétérogénéité de population au travail, elles pérennisaient un tissu social apte à répondre aux variations aléatoires de production tout en assurant un emploi à chacun, même si la tendance longue est surtout caractérisée par une émigration constante. Il s'agissait aussi d'établir une manière de travailler conforme aux exigences de la cave et du marché, aux besoins identitaires de distinction avec d'autres caves et à la liberté de ceux qui voulaient se distinguer par leur manière de faire. Elles constituaient enfin un outil d'échange de compétences entre pairs et de transmission entre les générations. Les manières d'usage des pesticides traduisaient ces objectifs. Dans un contexte de recomposition de l'espace rural autant que d'innovation viti-vinicole, elles ont été profondément modifiées par la crise du secteur. Est ainsi accentuée la perte d'influence de la viticulture dans les communes où l'activité de la cave coopérative rythmait la vie sociale. Ce délitement de l'activité sociale centrée sur la cave se retrouve dans l'organisation des travaux viticoles et notamment dans leur dimension collective. La marginalisation de la cave signifie la fin des entraides à partir du travail avec leur portée sociale : une économie du don, basée sur l'échange social dans la durée, concernant plus particulièrement le troc du matériel et du travail. Elle souligne enfin que le travail viticole perd son rôle d'organisateur de l'espace social.

Le plus souvent, dans ce contexte, la normalisation qui se met en place au travers de cahiers des charges exogènes accentue la distanciation des viticulteurs avec leur travail et poursuit le délitement de leurs collectifs. D'un côté, la mise en place d'un paiement différencié selon des qualités prescrites les met en concurrence, de l'autre, un planning précis des travaux exclut de fait certains d'entre eux. De nouvelles relations s'établissent entre les viticulteurs et leur cave

coopérative. Les formes de dépendance qui émergent renvoient aux débats sur l'intégration qui ont animé le milieu de l'élevage au début des années soixante : lorsque « le paysan accepte d'être non plus le maître qui décide, mais celui qui exécute »<sup>52</sup>.

L'homogénéisation des cahiers des charges risque d'accroître la dépendance des caves au marché, même si les prescriptions sont ensuite segmentées et réorientées pour prendre en compte ses fluctuations. Et l'on peut aussi s'interroger sur une homogénéisation des pratiques qui déqualifierait les manières singulières de travailler - individuelles et collectives - des viticulteurs. D'autant que les cahiers des charges apparaissent d'autant plus « performants » qu'ils rendent obsolètes les cultures techniques existantes. Quand l'autoritarisme des prescriptions est compensé par leur facilité de mise en œuvre, s'initie un phénomène d'acculturation, au sens où les techniques issues de l'expérience des viticulteurs se révèlent inadéquates pour résoudre les épreuves qu'ils rencontrent. Dès lors, la prescription issue des techniciens prend le pas, comme référent du travail, sur les échanges techniques entre pairs.

*Les cahiers des charges correspondent à la mise en place d'une stratégie production de vins secs, qui était plus difficile que les vins doux naturels. C'est vrai que les vins doux naturels, il y avait tout le temps ce système qui disait que, de toute façon, il fallait que le raisin soit mûr et point barre... Et puis, ça a été plus facile à faire accepter parce que, comme les gens n'avaient pas l'habitude de faire des vins secs, on leur a dit : « les vins secs, c'est comme ça que ça se fait, on discute pas ». On leur a dit : « c'est plus précis, maturité, les machins. Il faut que ce soit plus précis. Les périodes de taille, il faut que ce soit taillé à telle date ». Il y a un technicien qui contrôle. Il a des fiches. Le type qui dépasse la taille, boum, c'est déclassé. Donc c'est vrai qu'on a réussi à le cadrer ça ; à faire en sorte que les vignes soient taillées au même moment, sur le rendement, la maîtrise des rendements, des choses comme ça. Les types qui dépassent, qui ont un peu trop foutu d'engrais ou qui ont trop de rendement, la parcelle est déclassée, elle va dans une autre catégorie.*

L'évolution annuelle des exigences des acheteurs limite l'usage individuel des expériences acquises. En multipliant les qualités, elle limite aussi les échanges d'expériences entre viticulteurs. Le travail apparaît désormais inscrit dans un cycle annuel, trop court pour permettre la structuration des expériences collectives. Au final, il limite l'expression d'une communauté de pratiques au sein de la cave.

*Dans les dernières réunions : la rémunération évolue tous les ans, tous les ans, tous les ans, c'est très compliqué. Parce qu'en fait c'est les acheteurs qui, maintenant, commandent pratiquement notre production. Si une année, ils ont besoin de rosée, il va falloir qu'on fasse beaucoup de rosée, telle qualité, petit degré, grand degré. Enfin, on a du mal en fait à suivre les demandeurs.*

Après avoir remanié les manières de travailler des viticulteurs, c'est-à-dire les avoir rendus conformes aux prescriptions, les techniciens, qui ont organisé cette normalisation se considèrent désormais comme rétablissant le lien entre les viticulteurs.

*En fait, on se recentre sur de la coopération. La coopération, même si elle a porté le nom, c'était pas de la coopération, les gens apportaient du raisin, travaillaient comme ils voulaient, ne partageaient pas les expériences, travaillaient avec les produits, les méthodes qu'ils voulaient. Moi je vois, sur des cépages qu'il fallait palisser, il y a des personnes qui continuaient à les garder en gobelets... C'est vrai qu'on arrive à normaliser un peu... (Les manières de travailler) sont proposées par la cave, étudiées par la commission technique. En fait, c'est l'ensemble, commission technique et conseil d'administration et techniciens... Le conseil l'impose après à tout le monde. En gros, c'est ça. Donc, ça nous a apportés beaucoup. Moi, je pense que ça nous a apportés beaucoup parce que ça nous a fait prendre conscience qu'il fallait qu'on ait des produits à valeur ajoutée, puis qu'on a mis en place des cahiers des charges. Et ça permet de faire ces liens qu'existaient pas, parce qu'il n'y avait pas de liens entre les différents producteurs.*

La mise en place de cahiers des charges adossés à une segmentation des qualités du vin d'un côté et des manières de travailler de l'autre a transformé le sens du travail des viticulteurs.

*On a dit aux gens : « maintenant, pour vendre du vin, il faut faire du vin le mieux possible. Si on peut travailler sur des choses déjà pré vendues c'est certainement mieux que de produire et après de se démerder pour vendre. On a plus de chance d'avoir un prix garanti si on a un accord avec tel ou tel qui veut tel type de vin ». Tandis qu'avant, c'est sûr que c'était la liberté du côté du producteur, enfin la liberté... Le problème, c'est que son raisonnement avant, c'était de dire : « dès que j'apporte le vin à la cave, après ils se démerdent derrière ». Tandis que maintenant, à la limite, vaut mieux se démerder, mais on va pas se démerder avec n'importe quoi. Alors tu portes ce qu'on te demande, sinon tu peux te*

<sup>52</sup> Editorial, 1961. n° spécial de la revue : l'intégration en agriculture. Paysans, 31, pp. 4-6.

*brosser. Alors c'est sûr qu'on perd peut-être un peu de la liberté, mais enfin... Mais je vois pas ça comme de la liberté parce que, de toute façon, la coopérative c'est une..., c'est la suite de l'exploitation. A la limite, il y a pas de différence entre une cave particulière et une cave coopérative, si ce n'est que les contraintes, tu te les fous toi-même. Quand tu es coopérateur, c'est la coopérative qui te les met les contraintes. Mais ces contraintes, c'est toi qui les décide, enfin le conseil d'administration : les gens que tu as élus. Au lieu de te les mettre toi, c'est la structure que t'as mis en place qui te les donne. Mais si tu t'en vas de la cave coopérative, tu te les mettras ou alors tu crèveras.*

La déliaison des échanges effectués entre les viticulteurs crée une situation anémique qui prépare le terrain d'une recomposition de leur travail sous une forme proche de l'intégration, c'est-à-dire d'une forme de prescription des plus autoritaires. Comment reconstruire alors une culture de métier, quand les échanges se raréfient entre pairs, que le métier devient plus solitaire et que les liaisons passent par de telles prescriptions ? Comment peuvent alors émerger des réflexions endogènes sur le métier pour en assurer la dynamique ?

Au rebours des constats précédents, dans une des coopératives enquêtées, les normalisations du travail présentées sous forme de cahiers des charges gradués, alimentées par la constitution de groupes de pairs et le suivi technique offert par la coopérative, peuvent être la matrice à travers laquelle la montée en technicité permet un renversement des pratiques et du regard sur le métier. Dans ce cas, elles sont porteuses d'un changement de paradigme du travail. Ici, les prescriptions techniques alimentent les discussions entre pairs dans les groupes. Emergent alors une nouvelle définition du bien faire et de l'identité professionnelle qui expriment cette communauté de pratiques au sein de la cave. Dès lors, la construction des références techniques dans ce cadre organisationnel et les groupes de viticulteurs mis en place par la cave, retissent de nouvelles liaisons.

## **Une transformation du sens du travail des viticulteurs ?**

Le plus souvent, sur les terrains de nos enquêtes, nous avons constaté qu'une fragilisation de l'identité des viticulteurs semble s'opérer, parce que ce sont les cahiers des charges qui semblent construire la *qualité* du vin et non les viticulteurs. L'identité, ancrée dans une culture technique et une histoire sociale forte, est alors remise en cause lorsque le jugement social se déplace du travail vers le produit. Le vin apparaît être davantage le résultat du travail des commerciaux ou des techniciens que celui des viticulteurs. Ils s'en désengagent parce qu'il transparaît que ce n'est plus leur culture technique territorialisée et leurs compétences qui feraient la qualité du vin, mais la pertinence du cahier des charges et leur stricte application des prescriptions.

*La difficulté que l'on a, c'est que, même si les gens acceptent les cahiers des charges, parce qu'il y a une histoire de rémunération, ensuite l'intérêt pour le travail fini, je trouve qu'il est moins important qu'avant. Je vois qu'il y a... une désaffection. Avant quand on faisait la dégustation après les vendanges, enfin du millésime, il y avait 30 ou 40 personnes. Maintenant pour arriver à dix, c'est le bout du monde alors qu'on fait des produits... C'est vrai qu'à un moment donné, quand on faisait ces dégustations, on les trompait les gens. A un moment donné, on les a plus trompés parce qu'on leur faisait goûter que les bonnes cuves et c'est pas bon, ça. A force de dire aux gens qu'ils font du bon ou de l'excellent, ils font aucun effort. Mais maintenant, le travail que l'on fait à la cave coopérative, tout peut être dégusté. Il y a eu un boum qualitatif dingue, mais les gens s'en sont pas aperçus. Ils s'en sont pas aperçus parce qu'il fallait peut-être être plus près de la réalité alors qu'on leur a pas trop montrée à l'époque. Il aurait fallu le leur montrer... Eh oui parce qu'à un moment donné, il se rentrait n'importe quoi, n'importe comment, des blancs, des rouges mélangés et on avait des produits qui étaient pas typés. C'était pas immonde, mais enfin ça n'avait rien à voir avec le terroir, à l'expression du terroir. Et là, il y a une époque où il y avait beaucoup plus de gens et maintenant... Alors qu'on a des produits, c'est des merveilles, mais enfin bon. Et là, je crois que c'est le climat, le climat délétère, le climat de la viticulture où les gens ne croient plus à rien.*

Cependant, nous avons vus que parfois les identités professionnelles en mutations sont porteuses de modération de l'usage des pesticides. Là, les identités professionnelles des viticulteurs rencontrés sont réorganisées sous l'effet d'une technicité plus forte et portées par une volonté d'adéquation plus étroite au marché et à la demande sociale. Vécue autrefois



comme un état, inscrit dans une généalogie, un village, un terroir, et porteuse de pratiques présentées comme routinières, la viticulture est aujourd'hui présentée par les enquêtés comme une profession *technicisante*. Les contraintes des cahiers des charges gradués, analysées comme incontournables, sont l'occasion d'une plus grande *professionnalité*. Le terme, utilisé par les interlocuteurs, signale un engagement plus entier de la personne dans l'activité professionnelle. C'est que le temps de travail a été démultiplié par la restructuration du vignoble et par l'observation systématique des parcelles. Tandis que la maîtrise technique des produits et des stratégies de traitements a fortement progressé.

Cette professionnalité nouvelle, qui s'appuie sur les outils proposés dans les cahiers des charges gradués, fait naître de nouveaux critères signalant la compétence. La prise des apports en sélection, concrétisée par la dégustation ne génère pas seulement de la rémunération, mais aussi de la reconnaissance. Elle célèbre la maîtrise de savoirs professionnels articulant savoirs pratiques (la connaissance empirique du terroir) et savoirs techniques qui sont au centre de l'identité structurée par le métier. Construits et déployés dans des discussions collectives entre pairs, les savoirs pratiques et techniques sont mobilisés dans des stratégies individuelles sur l'exploitation. On comprend alors que les contraintes des cahiers des charges puissent aussi être vues, et saisies, comme des opportunités. De ce point de vue la décision de « passer en filière », qui peut apparaître comme une réduction de l'autonomie du viticulteur est – a contrario - analysée par nos interlocuteurs comme la reconnaissance d'une forte maîtrise technique.

Cette meilleure maîtrise technique, mise en exergue par les interlocuteurs, est génératrice de beau travail, celui qui conduit à la reconnaissance de la structure, des pairs et de soi-même. Elle explique, dans le discours des viticulteurs enquêtés, le refus de revenir en arrière, y compris si les incitations diminuent. Liée à une esthétique nouvelle qui fait de la présence d'herbe et du palissage les éléments distinctifs de la belle vigne, au même titre que les raisins qu'elle porte, la culture professionnelle qui surgit signale le changement de paradigme professionnel. Ainsi, l'identité renouvelée des viticulteurs se présente davantage en adéquation avec la demande sociale comme avec l'identité pour soi.

Ces éléments, partagés par les viticulteurs enquêtés, concernent près de 90% du vignoble et de la production, mais sont portés par le tiers des sociétaires de la cave enquêtée. Au-delà des viticulteurs qui vivent à temps plein de la vigne, les pluri actifs semblent majoritairement intéressés par les orientations mises en place par la coopérative. Mais un tiers des sociétaires est marginalisé. Les ressources économiques et techniques manquent pour adhérer au paradigme qui se construit. De nouvelles frontières du métier émergent alors, signalées par l'exclusion de la maîtrise technique et de la participation aux groupes de pairs.

## Conclusion générale

Raisonné sous la pression des metteurs en marché et des nouvelles populations des espaces ruraux, l'usage plus modéré des pesticides apparaît comme une rupture des manières de travailler historiquement construites. Mais cette rupture ne concerne qu'une part très faible de la population viticole. Cependant, cette réorganisation du travail viticole souligne la capacité de ces travailleurs indépendants à redéfinir leurs manières de travailler et à les formaliser pour les proposer au-delà du collectif initiateur. C'est le cas de quelques-uns de ceux que nous avons rencontré et des viticulteurs du Beaujolais à l'initiative de la Charte Terra Vitis, proposée ensuite par la Chambre d'Agriculture du Languedoc-Roussillon aux viticulteurs de la Région. Une telle démarche passe par la construction endogène de collectifs professionnels dédiés, liés par des sociabilités territoriales et soutenus par des institutions qui assurent un rôle de développement agricole : Chambres d'Agriculture et caves coopératives. Cependant, si ces normalisations endogènes qui ont tendance à se formaliser semblent contribuer à leur appropriation, la durabilité de la démarche passe par un travail collectif soutenu de manière exogène. Au niveau de la population étudiée, les limites observées à la modération de l'usage des pesticides invitent en effet au débat sur les capacités des cahiers des charges à produire davantage que de la traçabilité. Face à l'hétérogénéité de la population des viticulteurs, la question de l'appropriation des normalisations demeure, aussi bien au niveau du travail et de sa compatibilité avec les individus et les genres, qu'à celui de son organisation sociale sur les territoires.

La certification de l'ensemble d'une cave implique la réorganisation des relations entre les sociétaires pour obtenir un produit correspondant précisément au cahier des charges prescrit. C'est là que se pose le problème de l'exclusion ou du parrainage de ceux qui ne peuvent adopter les nouvelles manières de faire. Dès lors, la formalisation des rapports entre tous les sociétaires de la cave et la sédimentation de leurs positions se traduit par un changement des statuts sociaux : les double actifs et les retraités deviennent des parrainés ou des exclus...

Les expériences de modération de l'usage des pesticides mettent en évidence l'intérêt des démarches collectives endogènes, plus aisément appropriables, notamment parce qu'elles s'adosent à des sociabilités et des échanges techniques territorialisés, et au soutien de conseillers techniques spécialisés.. C'est le cas de la démarche *Terra Vitis*, construite par un groupe de viticulteurs du Beaujolais et traduite en un cahier des charges. Celui-ci a été adopté par une cave du Languedoc-Roussillon, comme aboutissement du cahier des charges qu'elle s'était progressivement construite au travers d'un groupe de projet. En 2000, ce cahier des charges a été diffusé et soutenu techniquement par les Chambres Régionales d'Agriculture. Néanmoins, face à l'hétérogénéité de la population des viticulteurs, la question de l'appropriation des prescriptions demeure. Elle interroge autant la pertinence des normalisations proposées que leur capacité à mobiliser des individus et des collectifs dans des territoires dont l'organisation sociale est en crise. En témoignent les difficultés rencontrées dans l'extension des normalisations, même endogènes, au-delà des collectifs initiateurs. Pour leur part, les cahiers des charges gradués expérimentés dans une cave coopérative et appuyés par des résultats économiques, illustrent le changement possible de paradigme du travail. Dans ce cas, la modération de l'usage des pesticides, qui concerne l'essentiel du territoire de la cave et les deux tiers des sociétaires, s'adosse à la montée en technicité alimentée par les expériences et les débats partagés par les groupes de pairs mis en place par la cave.

Prise en compte à partir du jeu des prescriptions descendantes et/ou remontantes, la question des pesticides est un vecteur important de la professionnalisation des viticulteurs. Plus encore, elle contribue à la redéfinition des frontières du métier par l'intégration de pratiques

nouvelles, synonymes de technicité plus forte, posées comme congruentes avec les attentes de la société. Ces dernières, illustratives du beau travail, sont alors porteuses d'identité professionnelle renouvelée par ceux qui peuvent les mettre en œuvre. Dès lors, cette redéfinition de *ce* qui est professionnel contribue à définir *qui* est professionnel.

## **Orientations :**

### **Des progrès mis en difficulté par la crise viticole**

Les cahiers des charges de production tendent à se développer sous la pression des circuits commerciaux. La traçabilité, l'audit externe et surtout le contrôle interne de la cave visent la sécurisation des pratiques et des produits. La décision de segmenter la production initie peu à peu une série de changements, présentés comme des évolutions nécessaires, qui jouent de fait dans le sens d'un changement de paradigme. Ici, des collectifs différenciés sont mis en place, dotés d'objectifs pour l'action qui permettent le dialogue avec les pairs et initient des manières collectives de faire. Ce changement est porteur de mutations dans les identités professionnelles qui alimentent en retour la modération de l'usage des pesticides.

Toutefois le cahier des charges fixe un seuil minimum, qui représente surtout pour les viticulteurs une contrainte. Il apporte une première phase de sensibilisation en mettant en avant les obligations réglementaires à respecter. Les prescriptions descendantes, construites par les techniciens sous le regard de la commission technique mais souvent sans un apport supplémentaire, restent des consignes exogènes pour les producteurs : des conditions pour assurer un débouché. Toutefois cette vision de la période 2000-2002 est très critiquée dans le cadre de la crise actuelle, car la rémunération promise n'est pas toujours au rendez-vous. On peut se poser la question de leurs effets à plus long terme sur la réduction de l'usage des pesticides, car la remise en cause des manières de travailler anciennes est diversement appréciée chez les viticulteurs. Nombreux sont ceux qui remarquent que leurs confrères n'ayant pas changé leurs habitudes ont de meilleurs résultats financiers.

### **Des collectifs de pairs impliqués contribuant à alimenter l'identité du métier**

Lorsqu'ils émanent de collectifs endogènes ou de commissions techniques, les cahiers des charges sont des constructions graduelles d'exigences techniques qui cherchent à tenir compte du rythme d'appropriation de la diversité des viticulteurs de la cave. En s'appuyant sur une logique d'ajustements progressifs, ils s'instituent comme des outils dynamiques. L'outil est ainsi ouvert pour d'éventuelles autres normalisations ultérieures, en ayant rôdé une pédagogie qui permet d'impliquer chacun, tout en respectant la variété des situations.

Pour ces viticulteurs, le questionnement sur l'usage des pesticides s'est d'abord inscrit dans une démarche économique. Il s'agissait alors de grouper les achats pour réduire le coût des produits. La démarche s'est poursuivie par la comparaison des produits commerciaux, de leur formulation, de leurs modes d'usage et de leurs effets. Cette étape s'est traduite généralement par la mise en place d'un réseau minoritaire mais référent au sein d'une cave, qui a développé des échanges techniques évoluant vers des activités de gestion de la réduction de l'usage des pesticides. Toutes les démarches mises en place mettent en évidence l'importance des échanges qui s'opèrent et l'intérêt des comparaisons effectuées, pour construire une expérience collective permettant d'améliorer la technicité de chacun.

Limiter l'usage des pesticides implique une surveillance spécifique des parcelles pour repérer les ravageurs. C'est pourquoi des solidarités techniques s'imposent pour mailler le territoire en s'adossant aux expériences de chacun : ainsi sont définies des parcelles sentinelles. Par ailleurs sont mises en place des expérimentations, qui fournissent autant de nouvelles références. Prises en charge par des collectifs, elles peuvent être simultanées, ce qui permet un retour plus rapide et donne plus de pertinence à la validation. Dans une telle situation d'instabilité de l'observable autant que de l'expérience de l'observateur, la prise de risque face aux ravageurs a besoin de s'étayer d'activités collectives, autant pour valider des diagnostics et des décisions techniques que pour se rassurer. En un cercle vertueux, les exigences techniques de la démarche, qui obligent à multiplier les échanges, dynamisent les

relations de sociabilité. Les traitements sont justifiés par le collectif et visent à reconstruire une *normalité* admise comme un équilibre instable.

Les ruptures sont permises par la construction de groupes de pairs dans lesquels se bâtit une approche globale du vignoble. Les pratiques relatives aux pesticides sont remodelées fondamentalement dans et par les groupes de pairs mis en place. Outils pour l'action, ils sont d'abord vécus comme des lieux de circulation de l'information. Dans les discours de ces viticulteurs, la rupture est nette avec la situation antérieure. La prise d'information en bout de parcelles, comme au cours des multiples occasions de rencontres « informelles » suscitées par les relations interindividuelles, est supplantée par la réunion hebdomadaire. En effet, celle-ci permet la construction d'une information fiable, parce que rapportée aux outils de surveillance du vignoble et débattue par les participants.

Dans le cas des cahiers des charges gradués co-construits avec les groupes de viticulteurs, le changement de paradigme du travail est alimenté par la montée en technicité des viticulteurs réalisée dans les groupes de pairs mis en place. L'une des différences essentielles est la mise en place d'un programme de formation pendant la morte saison et d'un programme de réunions pendant la campagne. Ces groupes de viticulteurs sont capables de parler spontanément des risques de santé au travail ou des impacts négatifs sur l'environnement de certaines pratiques, allant jusqu'à critiquer des collègues. La norme de travail a pour eux changé, ils assument clairement ce changement culturel.

### **Ces constats interpellent les politiques publiques.**

L'expertise scientifique INRA-CEMAGREF encourageait des démarches collectives d'agriculteurs et préconisait le développement du conseil indépendant des structures de ventes de produits. Notre rapport conforte cette opinion en constatant que le changement culturel vis-à-vis de l'usage des pesticides se développe plus clairement au sein de ces collectifs techniques. L'appropriation par les viticulteurs est un élément essentiel de la réduction de résidus de pesticides, qui passe par la réduction des doses et/ou du nombre de passages sans pour cela pénaliser la qualité du raisin et des vins. Il est donc souhaitable de reconnaître le travail accompli dans les démarches endogènes de construction de cahiers des charges et de les encourager, pour qu'elles continuent à être motrices du changement de paradigme souhaité.

1/. L'organisation d'un système prescriptif visant le bon usage des pesticides existe. Il passe par l'engagement de groupes de viticulteurs (en nombre très limité) et la construction de cahiers des charges relayant les préoccupations de l'aval. Il peut aussi passer par des cahiers des charges gradués mis en formes dans le cadre de caves coopératives, lorsque la rémunération est assurée aux viticulteurs. Cependant, dans ce mouvement, le rôle du décret AR apparaît ambivalent : s'il étend la prise en compte d'un meilleur usage des pesticides, il décrédibilise et limite les dynamiques engagées au travers des démarches endogènes de viticulteurs.

2/. Le couple prescription/appropriation de l'usage précautionneux des pesticides fonctionne le mieux chez viticulteurs qui travaillent collectivement et entretiennent une sociabilité professionnelle et extra professionnelle forte. Dans ces collectifs, le suivi périodique de conseillers techniques extérieurs semble une condition nécessaire à leur pérennité et à leurs efforts.

3/. Les cultures techniques territorialisées antérieures à l'interrogation sur le bon usage des pesticides fonctionnent aussi bien comme frein que comme atout dans la mise en place des

dispositifs visant la réduction de l'usage des pesticides. Dans ce cadre, la sociabilité territoriale et l'histoire sociale semblent avoir une importance évidente.

4/. Le sens du travail de qualité est relatif et situé. Il se transforme au gré des mutations tant techniques que sociales, notamment en liaison avec ce qui est proposé ou interdit par l'aval. Dans le cas des cahiers des charges gradués, le changement de paradigme du travail est alimenté par la montée en technicité des viticulteurs réalisée dans les groupes de pairs mis en place.

5/. Le rôle des traitements sur la santé des viticulteurs au travail est mis en cause par les enquêtes. Cette opposition entre la conception du bon produit (dont les traitements intensifs garantissent souvent la qualité) et la santé de l'opérateur ne s'exprime pas autrement que par une inquiétude sourde, d'autant que les promesses de reconnaissance des bonnes pratiques par le marché ne se traduisent pas dans la rémunération des produits.

6/. Il apparaît que les niveaux de toxicité inscrits ont peu d'effets opérationnels dans le travail. Des signes autres qu'écrits pourraient signaler ces catégories. Par exemple en les reliant à des catégories d'odeurs (à l'image du gaz de ville...). La mesure apparaît aisée et massivement utilisée (les masques d'odeur des épandages de lisier de porcs...). Après le succès tout relatif des multiples campagnes de prévention des dernières décennies, ce choix, signalerait aussi le danger à d'autres que le viticulteur épandant ; dès lors, on peut imaginer que la pression des riverains pourrait aussi être un levier pour diminuer le risque sanitaire encouru par les viticulteurs.

Introduction.....	2
I La normalisation du travail : une dynamique des prescriptions.....	7
1 Des prescriptions descendantes, autoritaires et exogènes.....	7
11 Le cahier des charges prescripteur du travail.....	7
12 Orientation et contrôle du travail du viticulteur.....	10
Le cadrage temporel du travail.....	10
Orientation et contrôle du travail du viticulteur à la cave.....	13
Cadrage temporel du travail et exclusion de viticulteurs.....	14
Du cadrage au contrôle du travail du viticulteur à la parcelle.....	15
Le planning de la taille.....	17
L'organisation des traitements.....	18
Contrôle et usage des pulvérisateurs.....	19
13 La prescription d'écriture des cahiers des charges : d'abord un contrôle.....	23
2 Des prescriptions remontantes, intégrées aux constructions endogènes des manières de travailler.....	26
21 La territorialisation des manières de travailler.....	27
La cave communale : une construction territoriale des manières de travailler.....	27
Visibilité du travail et échanges techniques la construction territoriale des manières de travailler.....	28
Bouts de champs et aires de remplissage.....	29
22 Le coût des pesticides et la modération de leur usage.....	31
23 Beau travail et sale boulot : les modèles du travail.....	32
L'esthétique de la vigne.....	33
Une conduite optimisée.....	35
Un bon raisin livré à la cave.....	35
3 Les démarches de modération de l'usage des pesticides.....	36
31 Vitéalys : une démarche prescriptive descendante.....	37
32 Le GDA de Mazan, dans un territoire marqué par une longue histoire technique.....	38
33 Caves particulières, et cahiers des charges distinctifs : de l'AB à la biodynamie.....	39
Des caves particulières dans un contexte spécifique : le Languedoc-Roussillon.....	40
Production biologique et biodynamie : de nouveaux critères d'excellence ?.....	42
Recomposition de la morphologie sociale des producteurs de vins bios et biodynamie.....	44
Faire du vin bio ou faire du bon vin ?.....	48
L'intégration de l'environnement dans les critères de l'excellence œnologique.....	49
La certification sous les feux de la critique.....	50
Un label tenant compte de la biodiversité en Languedoc-Roussillon ?.....	51
3 4 Terra Vitis à Monze : une démarche endogène remontante.....	51
3 5 Le développement de l'agriculture raisonnée.....	55
Conclusion : encadrement et dynamique de la normalisation.....	58
II Les manières d'usage des pesticides : de la prescription à l'appropriation.....	61
1 Le rôle de la commission technique : traduire le cahier des charges auprès des viticulteurs : l'appropriabilité.....	61
2 Le souci d'appropriabilité des démarches endogènes de réduction d'usage des pesticides.....	64
Les logiques de traitement des viticulteurs.....	66
3 Cahiers des charges gradués et modération de l'usage des pesticides : un nouveau paradigme du travail ?.....	69
31 De la volonté d'accéder au consommateur à la mise en place de cahiers des charges gradués.....	69
32 Des pratiques viticoles modifiées ?.....	73
Changements et perceptions du changement.....	73
D'une situation à l'autre.....	73
Une perception idéelle de la continuité des pratiques.....	74
33 Groupes de pairs et approche globale du vignoble.....	75
La dynamique des pairs.....	75
Approche globale et maîtrise technique.....	77
L'affinement d'une connaissance de l'exploitation.....	78
Une autonomie encadrée mais réelle.....	79
Les cahiers des charges gradués : un jeu de contraintes et de garanties.....	80
Contraintes versus garanties.....	80
Prescriptions et adaptations en filière.....	82
Le travail des viticulteurs redéfini.....	82
Des pratiques de modération au souci environnemental.....	83
III Prescriptions du travail et limites de l'appropriabilité.....	85
1 La population viticole au travail.....	85
2 Les paradoxes de la qualité.....	86
3 Les coûts humains de la normalisation.....	90
31 Les tensions sociales de la normalisation.....	90
Ruptures et échanges techniques à l'origine des démarches.....	91
La déliaison des échanges.....	92
Déliaison du travail et disparition de lieux d'échange.....	94
D'un cadrage à l'autre : du contrôle social territorialisé au cahier des charges, une pression mentale au travail ?.....	95
Recomposition de l'espace rural et modification des manières de travailler.....	96
La normalisation dans un contexte de crise.....	98
La crise et la recomposition des populations au travail dans les caves.....	100
32 Normalisation et santé au travail.....	102
Usagers et prescripteurs des pesticides.....	102
Pesticides, santé et travail : le coût humain des pesticides.....	104
33 Normalisation du travail et nouvelles formes d'intégration ?.....	110
Une transformation du sens du travail des viticulteurs ?.....	112
Conclusion générale.....	114
Orientations :.....	116