

**DES VINS SANS PESTICIDES ? UNE ANALYSE DE LA
PRESCRIPTION À LA CONSOMMATION**

Rapport Final

Volet 3 du programme Vins et Pesticides

Tome 1 – Synthèse

Geneviève Teil, INRA, SAP APT

Sandrine Barrey, Université Toulouse 2, CERTOP

Sandrine Blanchemanche, INRA, MET@RISK

Pierre Floux, INRA, SADAPT

Antoine Hennion, Ecole des Mines, CSI

Juillet 2007

SOMMAIRE

Sommaire.....	2
Remerciements.....	4
1. Introduction générale.....	5
Les données de l'enquête.....	7
Méthode et présentation du rapport.....	9
2. Synthèse.....	11
Introduction.....	11
Une sensibilité importée de l'extérieur dans le monde du vin.....	11
<i>La dure épreuve de la réalité</i>	11
<i>Le sens de l'action publique</i>	11
<i>La formation d'« organisations marchandes » diverses valorisant les vins naturels..</i>	12
<i>Le vin, ce n'est pas les céréales !</i>	12
Le Bio pour le Bio, ou le Bio pour le vin... ..	13
<i>D'abord le Bio, ensuite le vin ? un partage impossible</i>	14
<i>Agriculture raisonnée, ou ne se donner que des contraintes minimales ?</i>	15
<i>La réinvention d'une qualité naturelle du vin</i>	16
Le Bio, un double principe de précaution	17
À bas le marché ! À bas la chimie !	18
Une conception maximaliste, la biodynamie	19
<i>Faire mieux que le bien, mettre moins que le moins</i>	20
<i>Une conception d'ensemble de la santé des sols et de la vigne</i>	20
<i>Une différenciation forte</i>	21
Un label « AB » insuffisamment prescripteur	22
<i>Un jeu de garants trop faible</i>	22
<i>La recherche tâtonnante de labels plus complets</i>	23
<i>La tentation de la grande distribution</i>	23
<i>Une démarche commerciale hésitante</i>	24
Y a-t-il la place pour une organisation marchande du bio « ordinaire » ?	25
<i>Une redistribution des « bio-bio » entre le conventionnel et les filières « + »</i>	26
Pour le progrès et l'environnement : une alternative au principe de précaution bio	26
1990-2000 : La construction d'une alternative au Bio	26
<i>La mobilisation d'un grand nombre d'acteurs</i>	28
<i>L'agriculture raisonnée, une agriculture mesurée</i>	29
L'économisation de l'agriculture raisonnée	31
<i>Le nécessaire abandon du marché</i>	31
2000-2007 Retours d'expériences.....	33
Un résultat limité à la viticulture industrialisée	33

Les vins de terroir.....	34
Vins de terroir et vins d’AOC : deux interprétations du vin de qualité.....	34
Une qualité sans étiquette	35
Des organisations de marché interdépendantes	36
<i>Une différenciation hiérarchique en panne</i>	36
<i>Faire évoluer les AOC</i>	37
Une urgence à traiter	38
3. Conclusion générale	40
4. Références des ouvrages cités.....	43

REMERCIEMENTS

270 personnes ont été interrogées pour cette enquête. Sans leur contribution, sans leur patience, leur confiance, il aurait été impossible de dresser cette description du fonctionnement collectif des organisations de marché étudiées.

Nous les remercions vivement de même que les personnes contactées pour l'obtention des données quantitatives et également le programme Pesticides du Ministère de l'Écologie qui nous a permis de mener cette passionnante enquête.

Cette enquête a été menée par l'équipe qui a mené à bien le projet. Elle a aussi bénéficié de la collaboration de Florence Charpigny, Université de Lyon2 et de Yves Le Pape, INRA Grenoble qui ont aidé au recueil des entretiens.

1. INTRODUCTION GÉNÉRALE

La France est un gros consommateur de produits pesticides. Elle occupe le quatrième rang européen ex æquo avec l'Italie (consommation calculée en poids de matières actives par ha de terre arable), derrière le Portugal, les Pays bas et la Belgique.

Consommation des substances actives phytosanitaires dans les pays de l'UE en 2001						
	Consommations Sources FAOSTAT			Consommations Sources ECPA		
	en kg/ha de SAU	en kg/ha de terres arables	Rang des pays	en kg/ha de SAU	en kg/ha de terres arables	Rang des pays
Portugal	3,4	7,2	4	6	12,5	1
Pays-Bas	3,9	8,3	2	4,1	8,7	2
Belgique	5,4	9,9	1	3,3	6	3
France	3,1	5,1	6	3,4	5,4	4
Italie	4,4	8,1	3	2,9	5,4	5
Grèce	1,2	3,8	7	1,3	4,1	6
Royaume-Uni	1,9	5,8	5	1,2	3,6	7
Espagne	1,2	2,7	8	1,4	3,1	8
Allemagne	1,6	2,3	9	1,5	2,2	9
Autriche	0,8	2,1	10	0,8	2	10
Irlande	0,5	1,8	11	0,3	1,2	11
Danemark	1,2	1,4	12	1	1,1	12
Suède	0,5	0,6	13	0,6	0,7	13
Finlande	0,6	0,6	13	0,6	0,7	13
Moyenne Europe	2,1	4,3		2		

(source (INRA, 2005) : §2 p. 8)

Et l'arboriculture fruitière, dont la vigne, sont les plus gros consommateurs de produits de traitements, herbicides et pesticides. Avec seulement 3% de la surface agricole utile, la vigne concentre 20% de la consommation.

Des pressions de toutes sortes, européennes, écologistes, politiques, économiques, se sont fait sentir pour diminuer cette consommation. Des mesures politiques ont été prises, recourant aux lois - nouvelles normes environnementales pour les exploitations agricoles, révision par l'Europe de la liste des molécules de traitement admissibles, mais aussi au marché, en s'appuyant sur des certifications ou qualifications d'entreprises : label bio, agriculture raisonnée, Terra Vitis, etc.

Ces mesures ont eu un impact limité et soulevé un large éventail de critiques. Tantôt on se plaignait du nombre excessif de qualifications, ou du trop grand succès des aides à la reconversion bio qui dénotait un intérêt certain des vignerons pour l'attention à

l'environnement, tantôt on regrettait leur passivité, leur manque d'engagement. Et la contradiction perdurait entre l'image que le vin donnait de lui et une consommation de produits de traitement qui restait assez stable.

« M. UDP : Mais ce n'est pas l'argument primordial. En revanche, je pense que l'argument primordial des vins français dans leur ensemble, des vins d'AOC, c'est de se mettre en conformité avec le discours. C'est plus un slogan global. Dire on est l'origine du vin, c'est nous le tableau de Courbet, et qu'il y ait Bayer par derrière [rires]... Voilà ! Il y a des arguments pour reconquérir le marché international qui passent forcément par dire... on le respecte, ce qu'on dit. » (M. UDP, journ. vin, Paris, AH : 9-10)

De fait, l'incitation par le marché rencontrait deux difficultés : il fallait ajouter une qualification environnementale à un produit déjà pris dans un étai très efficace de qualification gustative, et dont très contrôlé par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Et la superposition des deux, ne serait-ce que pour l'étiquetage, n'allait pas du tout de soi. Ensuite, paradoxalement, malgré le record de consommation de produits par la vigne, cette qualification ne rencontrait aucune « demande » pressante, aucune urgence de la part des consommateurs pour qui le vin était un produit « naturel », ainsi que le stipulait sa dénomination : « produit issu de la fermentation *naturelle* de raisins ».

Comment donc fonctionnaient les qualifications environnementales, comment s'articulaient-elles et comment s'effectuaient les circulations marchandes de ces produits ? Telles étaient les questions que ce programme se proposait d'examiner.

Nous l'avons fait en restant le plus ouvert possible sur le contenu des démarches environnementales. Le Bio était le plus ancien, cadré par un label, il était facile à repérer. L'agriculture raisonnée était en plein débat, elle recouvrait de nombreuses dénominations, raisonnée, intégrée, qui indiquait si l'on se référait à la dénomination anglaise son inscription dans l'économique, ou le recours aux nouvelles techniques biologiques de lutte contre les prédateurs, la « lutte intégrée » ou « lutte biologique ». Enfin, ce n'était pas parce que les vignerons n'étaient ni bios ni agriculture raisonnée que l'environnement ne les intéressait pas, bien au contraire. Certains labels plus exigeants que le Bio, comme la biodynamie, étaient assez répandus, mais surtout c'était une préoccupation essentielle chez de très nombreux viticulteurs revendiquant une forte expression de terroir.

Nous sommes restés très souples sur le vocabulaire mais aussi sur les notions d'organisation et de marché. La notion « d'organisation de marché » tente de comprendre les échanges marchands comme le résultat de l'activité d'un collectif, assez vaste, composé d'acteurs assez variés, des vignerons distributeurs et consommateurs, bien entendu, mais aussi des chercheurs, les agents des pouvoirs publics, des journalistes et prescripteurs. Toutes ces personnes interagissent, manifestent des rejets, créent des alternatives ou des différenciations. Il est ainsi possible d'identifier des lieux où un relatif accord, une certaine convergence d'intérêts, une coordination s'articulent tout autour de la circulation d'une famille de produits. Ce sont ces « lieux », ces collectifs et l'activité qu'ils déploient que nous avons appelés « organisations de marché ». Du point de vue de cette étude, elles avaient pour avantage de ne pas prendre le marché ni le social comme un ensemble de lois figées qui auraient déterminé à l'avance les résultats. Les cheminements dont ce rapport rend compte se sont faits au fil du temps, des essais et preuves qui ont pu être apportées, de l'ardeur des adversaires à contester, du pouvoir que certaines lois ont su faire peser. D'un autre côté, l'organisation marchande insistait aussi sur le caractère collectif de l'action et obligeait à dépasser la compilation ou la

juxtaposition de tranches de vies individuelles. Là était le défi méthodologique de programme.

Les données de l'enquête

Nous nous sommes donc appuyés sur un très lourd corpus d'entretiens longs, très peu directifs, qui cherchaient à obtenir une description très libre de l'activité déployée par les personnes interrogées autour de la commercialisation des vins à qualité environnementale.

Les données utilisées dans le cadre de cette enquête sont constituées d'entretiens longs avec des acteurs liés à la production et la commercialisation des vins : producteurs distributeurs, institutionnels, journalistes, restaurateurs, consommateurs et firmes phytosanitaires. Nous avons ajouté à ces données la documentation qui accompagne l'activité des personnes interrogées, articles de journaux, rapports, réglementations, etc... liés à la qualité environnementale des vins. Les annexes rassemblent, résument et ordonnent systématiquement cette information.

Ce sont finalement 216 entretiens individuels ou collectifs correspondant à 270 personnes interrogées et 10,5 Millions de caractères soit 4250 pages de 2500 caractères.

Le tableau suivant montre la répartition des entretiens selon la profession des personnes interrogées. Les producteurs ont été privilégiés, ils forment à eux seuls plus de la moitié des entretiens. Ils étaient à la fois la source majeure de la diversité des interprétations de la qualité environnementale des vins et la cheville ouvrière de la mise en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement.

Tableau récapitulatif			Total
Producteurs	115	Coopérative	3
		Coopérative AR	4
		Coopérative bio	3
		Producteur	21
		Producteur Qualenvi	5
		Producteur AR	17
		Producteur bio	39
		Producteur bd	23
Distribution vente	37	Grande distribution	11
		négoce	1
		Distributeur bio	2
		caviste	16
		boutique bio	5
		caviste bio	2
Institutionnels	33	Encadrement technique	13
		Syndicat agricole	5
		Syndicat AOC vin	11
		Certification AR	3
		Certification bio	1
Journalistes	9	Journaliste	9
Restaurateurs	3	Restaurateur	3
Demande	13	Consommateur	13
Firme phytosanitaire	6	Firme phytosanitaire	6
Total	216	total	216

Répartition des entretiens selon la profession des personnes interrogées

AR : Agriculture raisonnée

bio : Agriculture biologique

bd : Agriculture biodynamique

Nous avons aussi mené cette enquête principalement dans deux régions de France, Les pays de Loire et le Languedoc-Roussillon. Ces deux régions offraient à la fois des similitudes, quelques AOC à faible notoriété voisinant avec d'autres assez prestigieuses, et de grandes différences dans la proportion d'exploitations viticoles en Agriculture Biologique qui a connu son plus grand succès en Languedoc-Roussillon, ou en biodynamie, plus fréquente en Pays de Loire. Le climat également était différent, de même que le passé de ces vignobles. Nous avons pu ainsi recueillir une image « ordinaire », mais assez riche néanmoins de la situation française. Enfin, quelques autres entretiens de producteurs ont été réalisés dans le Jura notamment, où la démarche « bio » ou « naturelle » avaient quelques-uns de leurs leaders.

Région	Nombre d'entretiens
Languedoc-Roussillon	71
Pays de Loire	101
Paris	37
Autres	6
Total	216

Répartition des entretiens selon la région. LR : Languedoc-Roussillon

Méthode et présentation du rapport

Cette étude avait pour enjeu de parvenir à rapporter l'activité de ce vaste collectif, mais aussi de parvenir à articuler le qualitatif, ces interprétations souvent personnelles parce qu'elles étaient fondées sur une expérience et une réflexion finalement uniques, et le quantitatif, parce que malgré ce caractère unique et individuel les activités de tous étaient coordonnées articulées et participaient à des constructions collectives.

Mais comment garder le grain de ces milliers de pages et faire tenir la description dans un rapport ?

Réduire ces entretiens et leur richesse à des statistiques de réponse à des questions transversales aurait trop appauvri les données ; nous sommes donc restés attachés à la parole des personnes interrogées et utilisé des citations ou extraits d'entretien bruts, tels qu'ils avaient été retranscrits avec toute l'hésitation de l'oral – les erreurs de retranscription aussi – le ton enflammé, en colère ou lassé, pédagogique ou moralisateur... Pour ne pas risquer de donner à ces prises de parole le ton douceâtre de la langue de bois, nous ne les avons pas retouchées.

L'analyse des entretiens a permis de faire ressortir quelques nœuds problématiques où se jouait l'émergence d'une organisation collective. La différenciation, le rejet, étaient bien souvent des moyens d'instaurer un autre ordre, alternatif ou simplement différent. Nous les avons pointés de façon systématique à la lecture. Tous ces points - les questions de hiérarchisation des vins, les mises en causes « des autres », les discussions sur la définition du terroir, de la nature, du raisonnement etc. - étaient régulièrement soulevés dans les entretiens selon des points de vue variés, avec des éléments de preuve différents. L'insistance, la répétition, le retour inlassable sur ces points semblait indiquer que « quelque chose » d'important se nouait là. Ils avaient aussi pour avantage de donner une idée plus quantitative de ce qui se jouait. Nous avons donc additionné les citations qui soulevaient les mêmes questions, les mêmes nœuds, parfois sur des pages entières. Mais nous nous sommes refusés à

en faire un décompte précis. En effet, il aurait fallu reprendre l'ensemble du corpus pour s'assurer que rien n'avait été oublié, ce que nous n'avons pas eu le temps de faire dans les délais de remise du rapport. Dans le même ordre d'idées, il aurait aussi fallu revenir vers les vignerons pour vérifier qu'ils n'avaient pas « omis » de nous parler de certains éléments à leurs yeux importants. Et là nous aurions sans doute à nouveau relancé le débat, nous l'aurions fait évoluer, ce qui aurait nécessité de reprendre l'enquête.

L'accumulation des citations suggère en certains endroits l'existence de points clefs, elle est loin d'en être un indicateur complet ni parfait. Nous l'avons complétée de données quantitatives classiques qui permettent de mieux évaluer par exemple, la taille des organisations de marché décrites. Mais là encore, la taille ne fait pas toujours la force et de petits collectifs très actifs nous ont semblé plus déterminants dans la construction de l'action collective marchande que certains lourds ensembles.

Nous avons finalement identifié trois « organisations de marché », c'est-à-dire trois collectifs organisés autour de la circulation marchande des vins porteurs d'une certaine qualification environnementale. La première regroupe le Bio et toutes les démarches le plus souvent certifiées ou labellisées mais pas toujours, qui cherchaient à aller au-delà du Bio, plus « bio que bio », ou encore à dépasser les « limitations du Bio ». La seconde procède de même pour toutes les démarches se revendiquant de l'agriculture raisonnée. La troisième est centrée sur les vins de terroir, organisation marchande à l'intérieur de celle des vins d'AOC, où circulaient de nombreuses informations sur la qualité environnementale des vins.

Chacune de ces organisations marchande est décrite à l'aide d'une première section « données quantitatives » puis de la description à partir des citations d'entretien de leur fonctionnement. L'ensemble est certainement d'une lecture difficile et nécessite un lourd travail d'édition – prévu par le projet. Il nous a semblé néanmoins rapporter la richesse de l'action engagée autour de la qualité environnementale des vins dans les deux régions où s'est déroulée notre enquête. D'une certaine façon, les descriptions de chacune des organisations marchandes se présentent comme des scripts de films qui seraient sans doute un bien meilleur media de description.

Nous avons ajouté à ces descriptions une synthèse qui en résumait l'organisation et excluait toute citation. Plus lisible, elle n'aurait guère de crédibilité si elle n'était pas accompagnée de la description complète dont elle est issue.

L'ouvrage final, *Des vins naturels ? de la prescription à la consommation*, est le troisième volet du programme « Vins et pesticides » financé par le Ministère de l'Écologie. Il comporte 5 tomes. Le premier est une synthèse rapide décrivant la circulation marchande de trois types de qualités environnementales : l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée, et les vins de terroir. Chacun des trois tomes suivant forme une description plus complète qui met en forme les interprétations, descriptions, avis des personnes interrogées. Elles montrent comment se déploient, s'affrontent les discours pour parvenir à différencier les démarches et créer des espaces d'action collective relativement autonomes, articulés par des logiques suffisamment partagées. Le dernier tome regroupe les annexes, c'est-à-dire les textes qui accompagnent l'action collective décrite dans le rapport.

2. SYNTHÈSE

Introduction

Une sensibilité importée de l'extérieur dans le monde du vin

Le « Bio » est venu au vin de l'extérieur.

Pour certains producteurs qui ont milité très tôt pour une autre façon de faire, c'est principalement à travers la quête d'un nouveau mode de vie qu'il lui est arrivé, aspiration combinée selon des doses variées à une hostilité plus ou moins forte à l'extension du marché et à l'industrialisation de l'agriculture. Pour d'autres, sans qu'il y ait forcément une opposition bien tranchée avec les précédents, mais selon un éventail de positions tout de même assez large, renvoyant à des sensibilités et à des argumentations très diverses, c'est plutôt à travers une attention écologique spécifique qu'il s'est imposé, comme réponse aux problèmes de pollution et à l'abus des produits chimiques dans la production agricole, comme souci pour la santé des producteurs et des consommateurs, au nom de la défense de la qualité hygiénique et environnementale des produits que nous consommons, et plus largement, selon la formule consacrée, de celle du monde que nous transmettrons à nos enfants.

Sans doute à cause même du caractère externe, mais aussi plus général, de cette sensibilité sociale et environnementale, le mouvement a profité à ses débuts, dans les années 70-80, d'un accueil favorable, et d'un effet de visibilité important. En particulier, l'appellation de « vin bio » a été facilement reçue. Elle venait incontestablement combler un vide. Elle répondait sinon à une demande, au moins à une sensibilité assez forte et identifiable. Elle rassemblait un milieu, elle entraînait dans une série de pratiques exprimant bien une préoccupation collective.

La dure épreuve de la réalité

Cet atout était aussi un danger, qui n'a pas mis longtemps à faire sentir ses effets. L'image était plus forte que l'objet. Le moule était plus clairement dessiné que ce qu'il devait contenir. Derrière la même étiquette, non seulement les conceptions, mais surtout les pratiques les plus diverses sont venues se loger. Bientôt, les oppositions ont été explicitées, les divergences sont apparues, et la belle unité de façade qu'exprimait fortement l'appellation même de « vin bio », simple et percutante, a volé en éclats.

Du côté des producteurs, cela est apparu à travers la multiplication des stratégies, des appellations, des façons de se situer par rapport aux étiquettes (ou de s'y opposer violemment), mais aussi et surtout, à travers la mise au point et la détermination progressives des façons de faire, depuis la culture de la vigne et le traitement des sols jusqu'aux modes de commercialisation et de « présentation de soi », en passant par la vinification et la politique des labels et des prix.

Du côté des pouvoirs publics et des responsables collectifs de la filière, cela s'est joué surtout à travers un intense travail d'aide et de normalisation, tirant dans des directions différentes, avec des succès et des effets souvent peu prévisibles.

Le sens de l'action publique

Le problème s'est posé très vite, tant aux pouvoirs publics et aux acteurs collectifs qu'aux producteurs eux-mêmes, du sens même que devait avoir une action publique dans le domaine.

Il s'agissait de clarifier les choses, alors que se dessinaient deux voies assez divergentes, qui n'étaient pas si faciles à concilier :

- d'une part, la reconnaissance d'une façon de faire bien délimitée, sélective, qu'on cherche à favoriser par des aides et des labels clairement différenciés – avec le danger de faire naître le soupçon sur l'ensemble de la production, en désignant par défaut les autres producteurs comme des pollueurs et des trafiquants de produits chimiques, ou des faiseurs de mauvais produits, ou plus simplement le risque que le seul effet quelque peu paradoxal des mesures prises soit de stabiliser deux filières étanches ;
- d'autre part, au contraire, la définition d'une politique d'amélioration générale de la qualité sanitaire et environnementale à long terme, visant plus à valoriser certaines pratiques pour inciter une modification des façons de faire de tous, en s'appuyant certes sur les pionniers, sur les modèles existant, mais moins pour les isoler que pour diffuser leurs pratiques – avec cette fois le danger d'un alignement vers le bas, d'une dilution des labels sur un ensemble de mesures minimales, qui ne satisfassent pas les plus exigeants, ou même, pis encore, compte tenu des intérêts de la filière et de la distribution, qui servent de caution à un habillage plus commercial que véritablement environnemental des produits.

Avec le temps, s'est aussi plus nettement dessinée la grande variété avec laquelle ces pratiques pouvaient ou non se constituer en des filières économiques un peu stabilisées, trouvant leur marché et leurs modes de distribution adaptés, arrivant ou non à valoriser dans leurs prix de vente leurs coûts ou leur qualité supplémentaires, parvenant à être assez reconnues pour continuer à se développer, par leurs pairs, par la critique et les professionnels, par les restaurateurs et les cavistes, et surtout par les consommateurs, en France et à l'export.

La formation d'« organisations marchandes » diverses valorisant les vins naturels

C'est ce que nous appelons les formes de l'« organisation marchande » (OM), autrement dit ces filières qui se mettent place en combinant, souvent par essais-erreurs, à tâtons, des modes de production, de valorisation, de communication et de distribution qui se répondent les uns aux autres. Ce rapport va insister sur cet aspect des choses, d'abord parce qu'il s'agit bien là d'un objectif à atteindre, sur lequel la présente recherche peut aider à réfléchir en termes de mesures très concrètes ; mais c'est aussi à titre de révélateurs que nous mobiliserons ces « OM » : la capacité à concrétiser, au moins à moyen terme, une filière assez cohérente pour subsister est aussi une épreuve de réalité (ce qui ne veut pas dire s'aligner sur une forme de marché unique, bien au contraire, c'est là l'intérêt de parler d'OM, et non de « rentabilité », comme s'il existait une loi du marché unique, s'imposant à tous, qu'on ne pouvait que respecter sous peine de disparition).

La définition et la permanence d'une filière suivie est ce qui permet, à l'observateur mais d'abord et surtout aux acteurs engagés dans leurs projets, de tester la justesse de leurs façons de voir, la plus ou moins grande cohérence de leurs conceptions, et finalement l'existence d'une sensibilité partagée par d'autres aux enjeux qu'ils défendent.

L'OM est à la fois le signe et le moyen du réalisme des convictions.

Le vin, ce n'est pas les céréales !

Au fur et à mesure qu'est passé le temps du bio « post-soixante-huitard », un peu mythique, qui sert désormais de repoussoir aussi bien à ceux qui en viennent mais qui affirment avoir

beaucoup évolué, qu'à ceux qui pensent que cela a gêné durablement son développement en lui donnant une image peu sérieuse (« vin bio = piquette »), le programme initial a dû se matérialiser dans des choix, techniques et commerciaux. Au passage, il a dû passer l'épreuve de la transplantation spécifique au cas du vin d'un programme conçu pour l'agriculture en général. Cela paraît être une évidence, aller de soi. C'est loin d'être le cas. Le vin apporte avec lui deux attaches, très fortes, l'une plutôt positive, l'autre plutôt négative, mais que les producteurs bios ont appris, parfois à leurs dépens, qu'il n'était guère possible d'ignorer. On voit mieux leur importance si on compare le vin avec un produit typiquement recherché par les amateurs de bio, comme les céréales ou le yaourt.

D'une part, le vin est *un objet de goût*, de préférences, individuelles et, d'abord, collectives. Il est très marqué par les habitudes, par les milieux. Il a une forte image, déclinée selon les régions, les terroirs, les catégories de prix. Il ne s'agit pas simplement du goût au sens des œnologues. Certes, celui-ci compte aussi : en effet, acheter du vin, c'est d'abord chercher à acheter un bon vin, et pas seulement un vin bon au sens où il est sain (ce qui n'est pas forcément le cas avec autant de poids pour de la farine ou des légumes bios). Bon à ses propres yeux, bien sûr, quelles que soient par ailleurs les façons très diverses d'apprécier cette qualité. Mais plus généralement, parler d'objet de goût, c'est prendre la mesure du fait que le vin est un produit « chaud », impliquant, comme disent les hommes du marketing, même pour quelqu'un qui dit « ne pas s'y connaître » ; on se définit toujours un peu par le vin qu'on aime (ou par celui qu'on n'aime pas), par celui qu'on sert à ses invités ou par l'attention à celui qu'aiment ses proches, par le prix qu'on accepte d'y mettre, par l'intérêt qu'on lui porte, etc.

D'autre part, le vin, c'est *de l'alcool*. Comme le rappellent certains biodynamistes avec un sourire en coin, Rudolf Steiner lui-même bannissait purement et simplement l'alcool, en tant que poison. Sans partager une conception aussi rigoriste de ce qui est bon pour soi, il reste que la tension est réelle, entre l'idéal d'une consommation saine, hygiénique, équilibrée, et le plaisir du vin qui, outre le goût, tient aussi au fait qu'il contient de l'alcool : le vin n'est pas du jus de raisin. Même « consommé avec modération », l'alcool est toxique, il a des effets psychotropes, et il implique aussi toujours pour une part un appel à une transgression, même relative ; le plaisir de l'ivresse, même légère, fait partie du vin. Là encore, avec un point de fuite négatif cette fois – vers l'alcoolisme, la cuite, l'ivresse dangereuse –, le vin n'est pas un produit neutre, « froid », il est chaud, très impliquant. Malgré l'innocence première et le succès de l'appellation « vin bio », l'association de la culture « bio » et de la culture « vin » n'allait pas de soi de façon aussi évidente que cela était apparu aux précurseurs et, dans une large mesure, au grand public, qu'il soit ou non sensible au Bio.

Le Bio pour le Bio, ou le Bio pour le vin...

Une façon schématique de décrire les évolutions des filières environnementales ou naturelles dans le domaine du vin, c'est bien de montrer les divergences qui sont apparues lorsque les producteurs, confrontés aux problèmes quotidiens de leur activité, des traitements au marché, ont dû se déterminer, et choisir entre des façons très différentes de situer l'exigence « bio » par rapport au souci porté sur la qualité du vin lui-même.

Pour caricaturer, au départ (mais ces deux postures opposées ont bien réellement été tenues devant nous par des producteurs), on peut d'un côté défendre l'idée d'une viticulture bio qui prend grand soin de préciser que le fait de faire du vin bio n'a aucun rapport avec le goût, qu'il s'agit uniquement de produire d'une façon moins toxique sur le plan de l'environnement et de la consommation, de travailler sur un meilleur cadre naturel, tout en laissant chacun dessiner à l'intérieur de ce cadre le vin qu'il veut créer. On voit l'avantage de cette conception qui, par rapport au métier du vigneron, adopte en quelque sorte une position défensive : elle

peut par exemple se montrer très exigeante du côté de l'usage des pesticides, mais elle va être minimaliste sur le versant de la qualité des vins bios, renvoyée en aval de la vigne. Elle évite ainsi de rentrer en concurrence directe avec des définitions parallèles de la qualité, axées sur le naturel, le terroir, l'authenticité, le style personnel du vigneron, qui, elles, dans l'autre sens, partent du vin pour remonter aux façons de le produire, et estiment ces techniques ou ces philosophies de la production d'abord en fonction de leur impact sur le vin lui-même. Mais cette attitude défensive est bien sûr aussi une faiblesse, puisqu'elle met dès le départ de côté ce qui, pour le gros du marché, est au cœur de l'attachement pour le vin. Un peu comme si un artiste ne parlait que des pigments de sa toile, sans faire aucun lien avec ce qu'il peint.

Une autre conception du Bio, maximaliste au contraire, tiendrait plutôt le discours exactement inverse : tout se tient, dans le goût. On ne peut toucher à un élément de la chaîne sans que l'ensemble soit modifié, infléchi, profondément transformé. « Bien sûr », si l'on produit de façon plus naturelle, plus attentive aux sols, aux plants, aux temporalités, si l'on s'interdit les produits de synthèse et le recours massif à la chimie, si l'on utilise exclusivement des levures indigènes, si les vignes, moins vigoureuses, ont naturellement des rendements moindres, au final le vin n'aura rien de commun avec un vin conventionnel. Mais cette fois, c'est parfois la preuve par la bouche qui manque : faut-il entendre par là que le vin bio est bon par principe, ou « par surcroît », comme la guérison pour les psychanalystes ? ou bien est-il vraiment capable de faire reconnaître *au palais* sa qualité différente ? Se reconnaît-il *aussi* à la dégustation, et non à la seule déclinaison des façons dont il a été fait ? Si l'épreuve du goût n'est pas supportée avec succès, le danger est grand que le consommateur s'éloigne, même si *a priori* il est favorable au Bio : le vin n'est pas seulement un produit sain, il ne suffit pas d'afficher une affiliation au mouvement pour satisfaire le buveur, comme c'est largement le cas pour le mangeur de céréales ou de légumes.

C'est un peu l'aventure collective qu'ont tissée, que tissent et que vont tisser les choix des uns et des autres, notamment à travers leur inégale capacité à traduire ces choix dans la réalité économique, que ce rapport va raconter.

D'abord le Bio, ensuite le vin ? un partage impossible...

Une première partie décrit les postures, les stratégies, les difficultés et les évolutions de ceux qui sont partis du Bio, ou de ses formes plus radicales comme la biodynamie, pour faire un vin qui soit conforme à leur sensibilité. Tant qu'ils n'ont pas réussi à incorporer leur attachement environnemental ou social dans la production d'un vin à la qualité spécifique reconnue, quitte à s'éloigner de la seule étiquette bio, la plupart ont aujourd'hui des difficultés chroniques à subsister sur un marché qui, après une période plus favorable, s'est retourné, en partie à cause de la crise générale dans la viticulture, et n'a en fait, même avant la crise actuelle, jamais réellement permis une valorisation suffisante de la qualité bio du vin, prise en elle-même. Même sur le plan de la préservation de l'environnement, domaine dans lequel demeurent de grandes incertitudes, certains producteurs bios sont amenés à contester eux-mêmes le cantonnement aux normes acceptées auxquelles, par manque de réponses techniques, leurs collègues se limitent, et à remettre en cause certains de leurs usages, que leur reprochent les conventionnels, en particulier le cuivre, le soufre et la roténone. De même, le fait que le label AB ne porte que sur la vigne, et non sur la vinification, laisse aux plus exigeants un fort sentiment d'insatisfaction.

C'est bien sûr largement sur ce dernier manque que se fonde le glissement de nombreux producteurs vers une conception différente, plus centrée sur la qualité finale du vin, et non sur les seules conditions écologiques de sa production, et c'est parmi eux que nous trouverons beaucoup de producteurs de notre troisième partie. Les autres hésitent. Réclamer une norme

bio aussi pour le vin lui-même ? mais elle ne serait pas facile à concevoir, justement parce qu'elle supposerait d'abandonner la neutralité des normes bios par rapport au style même que le vigneron veut donner à son vin, à cause de l'intrication nécessaire des recommandations qui porteraient sur l'environnement et de celles qui toucheraient à la nature du vin. Ou pratiquer eux-mêmes leur vinification en obéissant à des exigences qui correspondent à leurs convictions, sans que cela soit reconnu par un quelconque label ? mais on retrouve alors cet effet démoralisant produit par le sentiment d'être mis en situation de concurrence déloyale, de travailler avec plus de contraintes que les autres sans que soit traduit dans les prix ou dans l'étiquette ce surcroît de travail ou de coûts.

C'est là notre diagnostic général sur cette partie de la production bio, même s'il doit être nuancé : tant qu'elle ne réussit pas (et d'abord tant qu'elle ne cherche pas) à traduire dans le vin lui-même sa démarche environnementale, ce que les producteurs que nous retrouverons dans la troisième partie ont fait, elle échoue à se constituer en filière reconnue, du type de celle que les autres produits bios ont mieux réussi à mettre en place. Bien sûr, de nombreux producteurs continuent à faire du Bio sur ce mode, mais un peu comme un prêtre, une contrainte qu'ils s'imposent par conviction, mais qu'ils ne peuvent traduire dans leurs prix, ni plus généralement dans leur positionnement par rapport au vin conventionnel, avec lequel ils se retrouvent ainsi directement en concurrence, sans pouvoir faire reconnaître un avantage différentiel suffisant.

Le « bio-pour-le-bio », dans le cas du vin, semble aujourd'hui dans l'impasse.

Agriculture raisonnée, ou ne se donner que des contraintes minimales ?

Une deuxième partie regarde dans une autre direction, en partie rivale de la précédente, avec le développement de l'agriculture raisonnée. Un certain nombre de producteurs mais aussi de nombreux responsables des organismes publics ou collectifs gérant la filière, des ingénieurs, des agronomes, ainsi que les industriels de la branche directement intéressés par une évolution des pratiques phytosanitaires, ont abordé la question dans le sens inverse : quels résultats voulons-nous, et pour cela, quels sont les moyens scientifiques et techniques les mieux à même de les obtenir ? Hostiles au côté « gourou » de la biodynamie, à la coloration militante ou fantaisiste des Bios, ou, plus au fond, au caractère à leurs yeux peu rationnel de bien des façons de faire défendues par les Bios, voire au danger de certains produits de substitution comme le cuivre, les tenants de l'agriculture raisonnée dénoncent souvent l'hypocrisie ou le dogmatisme des Bios, qui ne résisteraient que grâce aux insecticides de leurs voisins ou préféreraient mettre dans leurs sols ou sur leurs vignes des métaux toxiques mais autorisés dans leur charte, plutôt qu'une dose inoffensive de produits chimiques diabolisés. Au contraire, eux ont donc tablé sur la mesure, sur la modération, sur l'efficacité prouvée du bon dosage des divers traitements, tels que recherche et expérience conjuguées permettraient d'en contrôler un usage raisonnable. D'autres, moins éloignés de la démarche bio, voient l'AR comme une première étape, plus limitée, avant une éventuelle progression vers des pratiques plus exigeantes.

Sur le papier, une démarche aussi rationnelle semble inattaquable : foin des belles idéologies, des rêves fondés sur les astres, ou de l'engagement aveugle, regardons ce qui marche. Mais elle a dû s'inscrire dans une réalité existante complexe, déjà fortement structurée par des intérêts divers et puissants, en particulier ceux des filières traditionnelles du négoce, ceux de la grande distribution, et ceux de l'industrie chimique. De ce côté, il existe un besoin très fort de trouver un accord au moindre coût pour respecter des normes leur permettant de répondre au souci public et social de produits plus sains, voire d'afficher un certain engagement pour

les produits naturels et pour l'environnement, sans bouleverser pour autant la filière, ni augmenter sensiblement les coûts de production.

C'est bien là qu'on voit, par contraste, la force d'un engagement militant, porté par une idéologie, une conviction personnelle, ou une croyance affirmée en certaines valeurs, comme chez les Bios : c'est lui qui permet d'accepter une certaine marginalisation, ou de passer par des années de vache maigre, ou de se contenter d'une économie de survie pour vivre selon ses principes, quitte à s'accrocher parfois à ce que d'autres voient comme un dogme ou de douces rêveries, en tout cas à s'écarter des marchés importants. Mais quand un tel mouvement collectif trouve sa voie, jouant pleinement son rôle de pionnier, il peut aussi ouvrir vers de nouvelles conceptions, qui changent ensuite l'ensemble d'un monde. Dès ses débuts, l'agriculture raisonnée a, à l'inverse, dû paradoxalement faire face à sa trop facile intégration dans les pratiques existantes. Trop de monde, sans doute, avait intérêt à afficher un effort environnemental minimal pour que l'AR ne soit pas fortement attirée par cette demande de label de conformité au moindre coût. Même si les mesures et les bénéfices dus à l'AR en termes de diminution des doses n'ont en réalité pas du tout été négligeables, nous le verrons, les Bios ont eu beau jeu de dénoncer un label vide de tout contenu (quel est le contraire d'une agriculture raisonnée ?), qui serait trop peu exigeant et contrôlé pour entraîner une véritable modification en profondeur des pratiques, et du coup, qui a vite été suspecté d'être avant tout le cache-misère repeint en vert des pratiques douteuses des industriels et de la grande distribution.

Dans l'autre sens non plus, c'est-à-dire vers le haut et non vers le bas, la définition purement administrative ou syndicale d'exigences plus affirmées, plus élevées, qui auraient évité ces soupçons et ont pendant un temps été l'objectif d'une partie des défenseurs de l'AR, avait aussi quelque chose de contradictoire, notamment vue des pouvoirs publics : pourquoi aider quelques-uns à faire ce qu'il faudrait que tout le monde fasse ? Et qui doit payer pour cela ? Le client final, alors qu'on a évité le plus possible de l'effrayer par une campagne trop brutale, qui aurait jeté le doute sur l'ensemble de la filière viticole ? Mais hors du marché, il n'est guère de salut, dans la mesure où aucune administration n'est vraiment en mesure d'assurer la valorisation effective de pratiques plus coûteuses, en termes financiers comme en termes d'investissement, de mobilisation, de recherche. Ce que l'engagement passionné des Bios permet ne peut guère s'obtenir sous forme d'un simple consensus a minima sur les bonnes pratiques édictées par une branche ou un syndicat, de labels promus par des services de l'État, et, encore moins, de cahier des charges imposé par la grande distribution pour faire rentrer une gamme de produits sous quelque label vert, tout en faisant passer les producteurs sous les fourches caudines de ses exigences en termes de coût, de quantités et de régularité.

Après un certain succès, l'AR s'est donc elle aussi repliée sur elle-même, absorbée cette fois vers une définition minimale et consensuelle. Une lecture optimiste dira que cela signifie qu'un certain nombre d'exigences sont passées dans les pratiques courantes, qu'elles n'ont en un certain sens plus besoin d'être « économisées » parce qu'elles sont le lot commun des producteurs. Une lecture moins optimiste pensera que l'AR a plutôt fondu dans le pot commun, ou y a dilué ses principes, sans avoir mieux réussi que les Bios à transformer l'exigence qu'elle prônait de maîtrise scientifique et technique des traitements de la vigne et du vin en filière économique reconnue et viable.

La réinvention d'une qualité naturelle du vin

À l'image forte mais relativement unie de ces deux groupes de producteurs (les tenants du « bio-pour-le-bio », les tenants de l'AR) s'oppose la diversité d'un troisième groupe de producteurs. Ce sont ceux chez qui la contrainte environnementale, le souci de la pollution, la

volonté de modérer les traitements chimiques ou de refuser les produits de synthèse, la défense d'une vigne saine, la promotion d'un vin plus naturel, voire l'aspiration pour des formes d'échanges marchands plus humains ou conviviaux – toutes idées largement partagées par les producteurs précédents – se sont traduits *dans le vin lui-même*. Ceux qui, en quelque sorte, ont incorporé dans une définition nouvelle de la qualité de leur vin les préoccupations environnementales ou sociales portées par le Bio, la biodynamie, ou la partie la plus rigoureuse de l'AR. C'est d'ailleurs parfois dans l'autre sens que les choses se sont passées, parmi les producteurs de ce groupe : un vigneron attaché à produire un vin plus authentique, plus naturel, ou plus personnel, s'est peu à peu rapproché de collègues venus du Bio ou de l'agriculture raisonnée, à cause des réponses techniques qu'ils apportaient, ou de façon plus ouverte à cause d'une communauté d'interrogations, et du partage de frustrations et d'espoirs analogues.

Vins naturels, vins authentiques, expression du terroir, ou de la personnalité d'un vigneron, retour à des savoirs et des pratiques traditionnels ou audace du non-conformiste qui transpose dans sa région des cépages qu'il trouve intéressants, défenseurs de la variété des talents ou avocats de la modestie de l'homme dans son intervention sur la nature, les positions sont alors aussi variées que les succès ou les échecs difficiles à prévoir.

En revanche, toutes ces démarches supposent que soit rouverte la définition de l'ensemble de ce qu'est la qualité du vin, en allant des sols, des climats et des cépages au verre du consommateur, et en passant par la vigne, la vinification, le réseau de distribution. À ce titre, même si elles tâtonnent et que certaines ne déboucheront pas, nous faisons le pronostic qu'il est raisonnable d'attendre de leur meilleure coordination et d'une plus forte reconnaissance publique de leurs efforts, la constitution progressive d'une organisation marchande du vin de qualité, ou plutôt d'une pluralité de filières, dont le succès même devrait ensuite rebondir sur le marché du vin en général. Certains responsables, pour trouver des solutions à la mévente du vin français, cherchent actuellement plutôt vers le bas, à travers des marques ou des labels très larges, ou qui n'afficheraient plus que le cépage sur les étiquettes, comme dans le Nouveau Monde. Au moment où le marché international est justement en train de se lasser de cette uniformité et va peut-être retrouver le goût de terroirs bien différenciés, le travail multiforme entrepris par les producteurs que nous avons rencontrés pour repenser les composantes de la qualité du vin, depuis des modes de production moins nocifs et plus naturels jusqu'aux exigences sur le respect des terroirs et des styles, à la promotion d'un usage de procédés de vinification moins artificiels, voire à la réforme des critères du goût chez les critiques et chez les consommateurs, suggère que des solutions peuvent aussi être cherchées vers le haut, dans la valorisation commune d'un vin à la fois plus sain et meilleur, fondé sur l'exploitation de la diversité des sols et des climats.

Loin d'être un appel irréaliste à préserver le bon goût français face à l'invasion marchande des produits stéréotypés de la mondialisation, ce serait là mettre en valeur la rente de situation unique au monde dont bénéficie le vignoble français, et refaire de la diversité extrême de ses vins une ressource concurrentielle inimitable, au lieu de se laisser aller à la présenter, comme le font certains responsables des organismes publics, comme son handicap majeur !

Le Bio, un double principe de précaution

Le « Bio » est arrivé dans le domaine du vin comme application d'une préoccupation plus large. Nous ne traitons ici que le cas du vin – même s'il faut noter qu'une simple restriction comme celle-ci, qui semble aller de soi, remet déjà en cause l'idée que la polyculture est nécessaire à une bonne écologie des sols, comme le défend la biodynamie. Mais la grande

majorité des producteurs de vin, bio et biodynamistes inclus, est en monoculture, et le biais n'est pas grand.

Le mouvement, venu de divers horizons, faisait converger des courants d'origines et de tonalités assez différentes, notamment :

- un souci philosophique ancien, de retour à la nature, d'hostilité à ses manipulations chimiques par l'homme, voire plus largement de respect un peu panthéiste pour la vie sous toutes ses formes, défendant à l'encontre de la modernité l'idée d'une large continuité entre l'homme et la nature ;
- le courant plus précis de la biodynamie, lancé par Rudolf Steiner dans les années 20, dans le prolongement de son « anthroposophie », mêlant à ce souci de la nature, très présent, d'un côté une vision plus générale des équilibres de la vie et de ses connections cosmiques, à la limite de l'ésotérisme, et de l'autre, à l'inverse, une série de procédés et de techniques agricoles très particuliers (vite rendus célèbres grâce à l'ironie de ses adversaires : poudres diverses, cornes de vache enterrées, calendrier très précis des tâches en fonction des astres, etc.) ;
- et enfin, plus récemment, les effets d'une sensibilité écologique qui s'est fortement développée, en particulier après mai 68, sensibilité elle-même assez diverse, recouvrant une large palette d'engagements ; de l'écologie politique ou des mouvements alternatifs, à la très officielle défense actuelle de l'environnement, elle va de militants très impliqués, pour lesquels au-delà du seul souci de l'environnement, c'est l'ensemble des rapports sociaux et des rapports de l'homme avec la nature qui doivent être remis en cause, à la solidarité ponctuelle avec certains thèmes environnementaux précis, en tout premier lieu le refus de l'usage de produits toxiques, et un certain nombre de thèmes assez consensuels, comme la transmission d'une terre non polluée à sa descendance, mais aussi le simple souci de la santé, de la qualité hygiénique des aliments, ou de la recherche de goûts plus naturels.

Il ne faut jamais se débarrasser trop vite, au nom d'une conception restreinte de la rationalité, des thèmes plus globaux qui cimentent une préoccupation nouvelle, ce qu'on appelle souvent avec une connotation péjorative les « philosophies », ou les grandes théories, ou les religions des fondateurs. La maladresse des formulations, ou le double inversé de celle-ci, le dogmatisme, sont souvent le prix à payer pour « sortir du cadre », oser dessiner d'autres horizons, et aussi mobiliser des troupes autour d'un projet aux ambitions élevées.

À bas le marché ! À bas la chimie !

C'est fortement le cas pour le mouvement bio, marqué à la fois par ses origines « soixante-huitardes », selon la formule constamment utilisée, et par la référence au « folklore » de la biodynamie à la Steiner. Ce qui va beaucoup servir à ses adversaires pour disqualifier le mouvement bio, ou à ses réformateurs pour appeler à une refonte plus réaliste et professionnelle, est d'abord un constat historique : le changement collectif des pratiques d'un certain nombre de producteurs, qui refusaient la viticulture « moderne » des années de la chimie, de la recherche agronomique menée par des ingénieurs, de l'industrialisation et de la commercialisation de masse.

Plus spécifiquement, deux thèmes distincts organisent ce refus, ce que nous voulions dire en parlant d'un double principe de précaution :

- d'une part, un refus plus « sociopolitique », que le mot « écolo » disait bien, prioritairement axé sur l'économie capitaliste et l'extension des rapports marchands, perçus comme la destruction simultanée des rapports humains, aspirés par les lois implacables du profit et de l'exploitation, et des produits naturels, transformés en purs produits commerciaux, standardisés, calculés, dopés ;
- d'autre part, un refus plus « environnemental », visant d'abord l'usage des pesticides, les excès de la chimie, les dangers de produits nocifs dont les effets à long terme n'ont pas assez été étudiés, puis, une fois les thèses écologiques abondamment reprises au-delà de leurs cercles initiaux, l'idée d'une défense de la planète prise comme un tout, du contrôle de nos déchets, et de la transmission d'une terre propre aux générations futures.

C'est ce second thème qui est le plus présent aujourd'hui, repris par tous les producteurs bios – et bien au-delà – alors que le premier, plus fort au début du mouvement, a visiblement souffert du déclin des grands discours révolutionnaires et de l'essoufflement des critiques globales du capitalisme.

Comme souvent, il faut décrypter aussi, sous les thèmes affichés, des sous-thèmes moins officiels mais tout aussi importants pour expliquer qu'un mouvement prenne de la consistance : en l'occurrence, le culte d'un certain mode de vie traditionnel et le rejet de la course à la modernité, l'hostilité à la prise de pouvoir de l'agriculture par des ingénieurs et des technocrates « venus de la ville », la nostalgie pour les rapports marchands moins tendus, plus solidaires, du commerce local, et l'installation de « néo-ruraux », adoptant tout naturellement une activité bio, avec d'abord des militants de l'après-68, puis plus généralement des citoyens voulant « revenir à la campagne », et enfin, last but not least, une préoccupation nouvelle mais forte des viticulteurs par rapport à leur propre santé, un certain nombre de soupçons étant apparus à propos des conséquences néfastes de leur exposition aux pesticides sur leur propre avenir : tous ces éléments ont participé à la réalité incontestable d'un mouvement bio assez important, dans les années 80.

Une conception maximaliste, la biodynamie

Avec le temps, ce grand pourfendeur des idéologies et des rêves trop beaux pour être vrais, le mouvement a dû surmonter ses premières difficultés. Faire face aux critiques des méthodes de production, aux dénonciations du vin bio comme piquette infâme, au rejet des aspects dogmatiques ou rigides des chartes, ou de l'ambiance sectaire ou quasi-religieuse entretenue par les papes du mouvement. Plus prosaïquement, rechercher des solutions aux problèmes pratiques qui se posent quotidiennement, au-delà des principes, quand il s'agit de planter, de soigner sa vigne, de récolter, de faire du bon vin.

Pour les plus engagés, la critique a entraîné une certaine radicalisation et une explicitation des façons de faire. Tant qu'à être en bio, « faisons la chose pleine et entière ! » C'est ici d'abord le cas pour ceux qui, devant les flottements et les limites du Bio, sautent le pas et choisissent la conception la plus exigeante, la biodynamie – quitte à en relativiser certains aspects, notamment du côté de la mystique et du culte des pères fondateurs. En France, les producteurs qui sont en biodynamie commencent presque tous par affirmer qu'ils ne sont pas chauds pour cet aspect du mouvement. Le radical-socialisme et la tradition rouge de la viticulture rejoignent sans doute un fond plus ancien de rationalisme et de méfiance ordinaire envers les églises : ce n'est pas sur l'effet secte que la biodynamie a beaucoup recruté en France !

Faire mieux que le bien, mettre moins que le moins...

Le principal trait de cette redéfinition maximaliste du projet bio, c'est la volonté d'en « respecter l'esprit et non la lettre », une formule qui est souvent utilisée, ou encore l'affirmation qu'il faut en faire plus, qu'il ne suffit pas d'obéir à quelques règles pour être quitte. C'est le résultat qui compte, et non la conformité à un cahier des charges. Celui qui « n'en rajoute » pas, qui ne cherche pas à améliorer à sa façon sa production, qui n'en fait pas plus qu'il ne faut, n'est pas un vrai bio – l'accusation ayant pris d'autant plus de corps que les problèmes de la viticulture en général et la politique d'aides à la conversion ont fait naître le soupçon d'un opportunisme des primes, chez les nouveaux pratiquants de l'agriculture bio.

C'est bien sûr au niveau du travail de la vigne, de l'enherbement, de l'observation des ceps, du travail des pieds, du soin apporté à l'administration des traitements, ou à la récolte, que cet aspect des choses ressort le plus manifestement. Un viticulteur bio, c'est d'abord quelqu'un qui descend du tracteur...

Le cas d'école est celui des doses, jugées très excessives par beaucoup, en particulier pour les produits que les opposants critiquent fortement, comme la bouillie bordelaise, le cuivre, ou le soufre. Un « bon » producteur bio est un producteur qui travaille très au-dessous des normes de son propre cahier des charges, en particulier pour le cuivre et la bouillie bordelaise, que les adversaires ont beau jeu de dénoncer : si c'est naturel, on y va sans scrupule, même si c'est dangereux ?! Les « Bio + », comme nous les appellerons, ceux qui réagissent aux difficultés et aux critiques en développant leur démarche et en accentuant ses exigences, répondent par un contrôle allant bien au-delà de ce qui leur est imposé. La formule le dit bien, il ne s'agit pas d'obéir, de se faire imposer une norme maximale, mais bien de se l'imposer à soi-même, de faire mieux que le bien, d'aller bien au-delà du requis.

Sur le soufre en particulier, un petit courant de vigneron très minoritaires prône son absence totale. Au-delà des acrobaties que ce refus entraîne, en augmentant le risque d'avoir des vins peu stables, la démarche est claire : ne nous contentons pas de ce que nous faisons, cherchons encore plus naturel, encore moins toxique, encore moins trafiqué. Et au passage, les tenants de ces conceptions maximales sont tous amenés à conduire des réflexions plus globales, sur l'ensemble du processus de production agricole. Ce faisant, ils ne font que prolonger une thématique centrale du mouvement bio : ce n'est pas un par un qu'il faut juger des produits, c'est l'ensemble de la culture qu'il faut repenser.

Une conception d'ensemble de la santé des sols et de la vigne

L'image de l'homéopathie est souvent mobilisée pour illustrer la démarche, opposée à la conception mécaniste de la médecine moderne symbolisée par les antibiotiques : une maladie, hop, un remède de cheval ! Et si l'on se demandait d'où vient la maladie, et comment augmenter plutôt la résistance naturelle globale de la vigne ? et si l'on acceptait, aussi, une certaine dose de pertes naturelles ? et une variation normale du produit selon les années, la sécheresse, le climat ?

La plupart des remèdes ne seraient-ils pas des marteaux pour écraser une mouche ? Voire des solutions pires que le mal, puisqu'elles entraînent elles-mêmes, en un cercle vicieux souvent dénoncé en ces termes par les producteurs bios, un affaiblissement des défenses du malade, qui va avoir de plus en plus besoin des drogues coûteuses et meurtrières qui sur l'instant parent ses maux, mais qui le laissent chaque fois plus incapable de se défendre lui-même à long terme ; et que, du côté des sols et de la plante, elles tuent tout sur leur passage, les bons microbes avec les mauvais, détruisant là aussi les équilibres qui rendaient autrefois la vigne et

le raisin non pas infaillibles, mais « normalement » protégés contre leurs maladies, quitte à permettre qu'ils soient parfois atteints. Vous avez bien dit antibiotiques... ?

Tout comme l'industrie pharmaceutique pour la médecine, l'industrie phytosanitaire est dans le collimateur : qu'est-ce que c'est que ces soigneurs, si ce n'est des trafiquants de drogue qui alimentent eux-mêmes la dépendance croissante de leurs clients aux produits qu'ils leur vendent ?...

Le « tout se tient », opposé au traitement ponctuel de problèmes pris isolément, est au cœur de la démarche maximaliste. Elle descend vers les consommateurs, dont les goûts routiniers poussent à stéréotyper les millésimes, ce qui incite les producteurs à « trafiquer » selon les ans, pour offrir un vin assez homogène. Non, là aussi, c'est l'inverse, il faut retrouver la diversité des crus et des millésimes et reconstruire le goût et l'habitude de l'amateur de vins, et avant cela des cavistes et des négociants, dans un circuit complice de la démarche, pour refaire de lui un demandeur capable d'apprécier cette variété, au lieu de la regretter. Il en va de même pour un problème crucial, celui des terroirs. Les appellations ne sont plus que des étiquettes, si les techniques, les intrants, les levures sont industriels et standardisés. Quitte à se voir refuser l'agrément, les producteurs bio se verraient souvent être plus conformes, sur le fond, à l'appellation qu'on leur refuse, que les conventionnels qui n'obéissent qu'à sa définition administrative, désormais vide de tout contenu véritablement lié au sol et au terroir – ou le terroir, au-delà de l'AOC...

Autre exemple, les questions difficiles de la résistance des plants et des clones. Difficiles, parce qu'elles sont régies par des dispositions légales, à la suite des maladies du début du XX^e siècle en Europe. Mais certains biodynamistes pensent que là aussi, l'obligation de passer par des sélections clonales n'a rien de neutre, et que ce serait elle qui expliquerait les faiblesses de la vigne, en particulier le développement récent de la flavescence dorée. Recherche, cohérence, exploration jusqu'au bout, parfois aux limites de la légalité, la tentation est grande, lorsqu'on est pionnier, d'aller toujours plus loin.

Réciproquement, le peu de recherche publique entrepris pour le compte de ces démarches est régulièrement dénoncé, notamment pour se défendre sur les problèmes auxquels, de leur propre aveu, les pratiques de la biodynamie n'apportent pas (ou pas encore...) de réponses suffisantes.

Une différenciation forte

La radicalisation de la démarche s'inscrit aussi dans une différenciation croissante : plus on est exigeant, plus on s'écarte de la moyenne, et plus on a besoin de s'appuyer sur un collectif assez solide, qui définisse clairement les siens, à la fois pour ne pas laisser se dégrader son image ou sa réalité par l'infiltration progressive de producteurs moins impliqués ou plus opportunistes, mais aussi, positivement, pour avancer, trouver des solutions, répondre aux problèmes communs, notamment pour traiter les maladies sans avoir recours aux produits de synthèse.

Économiquement, cette différenciation est plutôt un atout : si la démarche est clairement identifiée, qu'elle rencontre une préoccupation chez les consommateurs, le fait qu'elle soit bien distincte, protégée par ses exigences, et reconnue par des certifications propres, très sélectives, sont tous des éléments favorables à une possible valorisation de la filière. Autant une vague précision disant qu'un vin est naturel, ou fait selon une méthode traditionnelle, peut attirer la sympathie, mais n'incite guère à accepter un prix plus élevé, autant la présence d'indicateurs forts, collectifs, précisément définis et administrativement certifiés, peut offrir la garantie d'un produit différent, pour lequel on peut trouver normal de payer plus cher.

Qu'elle le veuille ou non (c'est pour cela que nous parlons d'organisation marchande, et non « du » marché), la biodynamie développe aussi une stratégie économique cohérente, celle d'une production sélective, qui d'un côté s'écarte du marché de masse en marquant bien sa différence, mais de l'autre se donne les moyens de justifier un prix de vente plus haut.

Un label « AB » insuffisamment prescripteur

Les maximalistes, qu'ils soient biodynamistes ou qu'ils se soient eux-mêmes donné des contraintes fortes dépassant largement les cadres existants, ne sont qu'une petite partie des producteurs engagés dans une démarche bio. La plupart se réclament simplement de la seule certification légale, le label AB, « agriculture biologique », en général certifié par Écocert, qui date de 1980 en France et a été reconnu en 1991 au niveau européen.

Le label garantit un certain nombre de pratiques, et en interdit surtout un certain nombre d'autres, à commencer par les produits de synthèse. Il préconise l'enrichissement des sols, la culture non intensive, la prévention des maladies, etc. Mais il souffre d'une double limite : d'une part, il se cantonne strictement aux modes de production et à leurs aspects strictement techniques, et ne relaie en aucune façon les aspects économiques ou organisationnels d'une filière bio qui se différencie aussi par la recherche d'un autre rapport à la nature ou au marché. D'autre part et surtout, il n'est pas spécifique au vin. Seule la vigne, comme végétal, est certifiée AB. Ensuite, comme les adversaires du bio ne se sont pas fait prier pour le relever, le vigneron met ce qu'il veut dans ses cuves.

On voit que le cadre légal et institutionnel dans lequel travaille la viticulture bio en général se situe à l'opposé des façons de se définir adoptées par les « Bio + », que nous venons d'analyser. L'unicité du label AB, outre le fait qu'il est à la fois trop général et qu'il porte exclusivement sur la vigne, donne un cadre de référence trop faible pour refléter des pratiques assez exigeantes, différentielles qui, sans aller jusqu'aux modes de production très contraignants de la biodynamie, soient assez clairement sélectives pour que le consommateur ait la garantie qu'il boit (et qu'il paie) un produit vraiment différent. On se retrouve ainsi paradoxalement – l'engagement et la force que donne l'appartenance à un mouvement marginal en moins – devant le même choix que les « Bio + » : si le bio ne fait pas plus que le Bio, il ne fait pas assez.

Un jeu de garants trop faible

Mais cette fois, les ressources (collectives, techniques, réglementaires, organisationnelles) manquent, hors de la conviction personnelle, pour continuer à « faire plus », et donner un minimum de garants au vigneron dans cette démarche. Comment pourrai-je faire reconnaître mes efforts supplémentaires ? Qui me prouve que le voisin, qui a comme moi le droit de mettre AB sur ses bouteilles mais fait des choses que je ne me permettrais pas quand il vinifie, ne sera pas mis sur le même plan que moi, dans les commentaires internes au milieu, chez les critiques et les dégustateurs, puis dans le circuit de la distribution, et a fortiori au niveau des prix pratiqués ? Comment vendre à l'export des vins bios que les pays sensibles à la démarche, comme la Suisse ou les pays du Nord de l'Europe, considèrent comme insuffisamment garantis par leur label – et que faire lorsque, mobilisés sur les produits en cuves, ils réclament qu'on mette des avertissements sur les bouteilles, tels que « contains sulfites », qui à eux seuls annulent d'un trait le label bio ? Sur quelle base mettre en place des circuits de distribution spécialisés, jouant sur l'attrait de la démarche auprès d'un public sensible à l'environnement, si, pour être convaincant, il faut en fait refaire le tri à l'intérieur de la démarche certifiée et distinguer, au coup par coup, les vigneron vraiment bios, jusqu'à la bouteille, de ceux qui se contentent du minimum ?

Le label n'a pas fait son travail, typiquement circulaire, de promotion et stabilisation d'un certain nombre de pratiques sélectives, d'un côté, et en retour de garantie et de valorisation des produits qui peuvent l'afficher, de l'autre, permettant une reconnaissance collective et, si c'est justifié, la possibilité d'augmenter les prix et de valoriser les surcoûts de production induits par les contraintes auxquelles se soumettent les labellisés.

La recherche tâtonnante de labels plus complets

Il y a toujours un effet d'opportunisme lorsqu'une norme est trop basse : elle tire tout le monde vers le bas. Tous les producteurs ne sont pas des militants acharnés de leur cause, comme le sont plus ou moins les biodynamistes ou les « Bio + » du vin sans soufre. Les enthousiasmes du début une fois retombés, le constat est vite fait : celui qui essayait comme il pouvait d'en faire plus a vite l'impression de travailler en vain, il rèle d'abord un petit peu contre ce voisin qui a la même certification que lui, et puis peu à peu, il est tenté de se dire qu'il est bien bête, et qu'il n'a qu'à faire comme lui !

Une solution consiste à continuer le travail de normalisation, en particulier à le compléter par une norme portant explicitement sur la vinification. Mais l'affaire n'est pas si simple. Les certifications coûtent cher, elles ne peuvent se permettre d'entrer en concurrence sans abaisser fortement leur impact collectif (oh, tout le monde a son label, ça ne veut rien dire...), et elles sont le fruit d'un nécessaire travail de mise au point collectif, mêlant producteurs, distributeurs, organismes professionnels, certificateurs, responsables administratifs et publics. Les labels qui ont un certain poids sont justement ceux qui assurent en retour un débouché, comme le Bourgeon pour la Suisse, à la fois plus strict au niveau des engrais, de l'enherbement, des taux de produits, et plus prescriptif, au niveau des pratiques, du travail du sol ou de la taille. D'autres, comme Nature et Progrès, portent aussi sur la vinification, par exemple en limitant les doses de SO₂ présentes dans le vin lui-même, mais leur développement est loin de faire l'union, telle que celle qu'a réalisée le label AB.

C'est ici que l'on touche aux limites d'une démarche qui se cantonne au Bio pour le Bio, sans « basculer » plus généralement vers la redéfinition d'une qualité naturelle du vin. L'accord même manquerait sur la nature d'une certification bio pour la vinification, à moins de faire des choix clairs, mais qui en changeraient le sens, pour accepter de qualifier une conception du vin – ce que feront les producteurs « qualité + » que nous analysons dans la troisième partie. Eux n'ont pas de difficulté, en fonction de la démarche sélective qu'ils défendent, pour monter des associations du vin authentique, ou du vin sans soufre, ou pour promouvoir des vins personnels.

S'il manque à cette volonté collective le ciment même de son activité, c'est-à-dire le débat sur ce qu'est un bon vin, il n'arrive pas à prendre. C'est selon nous ce qui se passe pour le courant « bio-bio », lorsqu'il ne trouve son issue ni dans une conception maximaliste de la démarche bio, ni dans une redéfinition exigeante et différentielle de la qualité du vin.

La tentation de la grande distribution

L'inconfort dans lequel un cadre normatif trop laxiste installe le gros du courant bio se répercute aussi dans ses relations ambivalentes à la grande distribution. Comme on l'a vu, une composante importante du mouvement tire ses racines d'une opposition au caractère inhumain, violent, dépersonnalisant du grand commerce. La plupart des producteurs bios sont a priori hostiles à la GD : tout mais pas ça ! Mais là aussi, quand les choses ne sont pas assez claires, le temps se charge de semer le trouble, et certains commencent à se dire que les

choses ne sont pas si simples. Que faire, devant les avances de groupes qui sont capables de vous acheter toute votre production, pour remplir un rayon vert ?

Le principal argument qui fait résister à la tentation n'est en effet plus du côté de la démarche bio elle-même. Les grands groupes de la distribution savent mieux que quiconque gérer des normes et des labels, et ni la traçabilité ni les cahiers de charges contraignants ne leur posent problème, c'est même ainsi qu'ils tiennent leurs fournisseurs et font remonter leur capacité à définir leur marché auprès des producteurs. La résistance, ou la réticence, de la majorité des producteurs bios à la GD vient essentiellement du rapport qu'ils veulent entretenir entre le vin, le consommateur et le producteur. Le vin est un produit chaud, le vigneron tient à ce que son vin soit son vin, non celui de n'importe qui, il recherche le face-à-face avec le consommateur, il veut se faire aimer. Tout cela lui fait rejeter avec force le recours à la grande distribution. L'exemple de collègues qui ont cédé, et qui ne peuvent plus reculer alors que les conditions se font plus drastiques, l'incite aussi à la méfiance. Mais tout cela est « à côté » de la définition reconnue du Bio. On se retrouve exactement devant la même configuration défavorable que celle que nous avons analysée pour la vinification : ce qui me définit n'est pas pris en charge par les labels, les définitions collectives, l'image même d'un milieu cohérent. Comment lui donner un peu de consistance ? Et si ce n'est pas possible, pourquoi tout le monde continuerait-il à présenter un front unique contre la grande distribution ? Au nom de quoi ?

Autant le biodynamiste ou le vigneron qui défend un vin personnel ont tous les moyens collectifs et toutes les bonnes raisons personnelles de ne pas passer par la GD, et peuvent ainsi facilement assumer leur refus, compensé par les avantages inverses que leur donnera leur reconnaissance par un réseau de collègues, de distributeurs et de consommateurs sélectif, autant le producteur bio ordinaire se trouve démuné, n'ayant rien de bien positif à mettre en regard des avantages immédiats que l'achat de sa production par la GD, un jour où les affaires ne sont pas bonnes et le moral non plus, peut lui procurer. L'inorganisation marchande du mouvement fait qu'il est vulnérable à la tentation – tentation en effet un peu suicidaire, moins pour les raisons très idéologiques que les bio mettent le plus souvent en avant (s'il y a une demande pour du bio, la GD, c'est du commerce, elle sera ravie de distribuer du bio), qu'à cause du mode de fonctionnement de la GD. C'est que, si elle est très ouverte à tout produit qui trouve son marché, elle ne plaisante pas sur les stocks, les délais, les quantités, les prix, voire la stabilité minimale du produit : mais que reste-t-il de la démarche bio, si elle est ainsi passée à la moulinette de la vente par palettes en flux tendus ?

Les Bios ont été en partie délivrés de la tentation : pour ces raisons mêmes, la GD a trouvé infiniment plus intéressant pour elle de prospecter en direction de l'agriculture raisonnée. Rien là qui condamne par principe celle-ci, au départ. Mais à l'arrivée ?...

Une démarche commerciale hésitante

S'ils sont peu présents dans la GD, par où passent donc les producteurs bio pour vendre leur vin, de façon un peu cohérente avec leur démarche ?

Au point où nous sommes arrivés, personne ne sera surpris du constat unanime fait par les Bio : leur distribution est morcelée, faite de bric et de broc, un peu d'export, du moins quand les importateurs viennent les voir (l'export reste la bouée de secours de bien des producteurs bios « ordinaires », en particulier le grand nombre d'entre eux qui sont peu motivés par toute démarche commerciale), quelques cavistes, des salons, un ou deux restaurateurs de la ville voisine, les particuliers dans les régions touristiques (un grand merci aux châteaux de la Loire, un grand merci au soleil du Languedoc !). Le réseau des coopératives bios (comme Biocoop)

prend bien quelques bouteilles, mais on a vu que le vin n'y a guère d'importance : qu'il s'agisse de clients très sensibles au bio, ou de personnes âgées très attentives à leur santé, ce n'est pas le cœur de cible d'un vigneron !

Il faut lire ce caractère dispersé, organisé au coup par coup, non comme une ressource qui n'a pas été mobilisée, et qu'un effort collectif permettrait d'activer, mais comme le meilleur symptôme du manque de définition d'un mouvement. C'est ce manque qui ne donne pas une base suffisante à un réseau spécialisé, appuyé sur un projet commun, valorisant collectivement les initiatives de tous parce que l'effort de chacun profite à la reconnaissance des autres, et dont les divers éléments se répondent, s'articulent de façon cohérente.

Y a-t-il la place pour une organisation marchande du bio « ordinaire » ?

Il est peut-être temps de remonter légèrement en amont, et de revenir sur la question des prix, et donc des coûts. « Tout se tient », le précepte vaut ici plus que jamais. Pour certains, il va de soi que produire bio coûte plus cher, notamment à cause du travail, de la main d'œuvre, d'une part, et des moindres rendements, d'autre part. Si la démarche se prolonge vers la qualité du vin, la cause est entendue : il s'agit de faire un vin meilleur, plus soigné, qui est à la fois plus cher à produire mais aussi plus apprécié, son prix suivra sans problème majeur le surcoût qu'il a demandé à la production.

Qu'en est-il, lorsque ce travail supplémentaire n'est pas à mettre en face d'une meilleure qualité du vin, mais d'une seule qualité environnementale ? Flottement. Dans les pays où c'est bien le caractère bio du vin qui compte, parce qu'il y a une forte sensibilité à ce thème (la « prime » pour production bio est donc déjà économisée), pas de problème : le travail est fait. D'où le débouché privilégié trouvé par nombre de producteurs bios à l'export. Mais ce ne sont pas des pays amateurs de vin. La France est dans la position inverse. Un produit écolo, pourquoi pas, mais payer un sou de plus pour ça, ouh là, ouh là, regardons-y à deux fois !! Un vin qu'on me vend uniquement parce qu'il est bio ? Aïe, c'est qu'il ne doit pas être terrible... On comprend que l'enthousiasme et l'allégresse ne s'emparent pas du producteur chaque fois qu'il prend son bâton de pèlerin pour prospecter et essayer de vendre son vin en exploitant le fait qu'il soit bio. Au point que certains nous ont dit renoncer à le vendre comme tel. Non pas, comme les producteurs « qualité + » que nous verrons plus loin, parce que c'est la qualité du vin qu'ils vendent et non son caractère bio, caractère qu'ils ne veulent révéler que si on leur demande pourquoi leur vin est bon. Au contraire, parce qu'ils sont tout près de reconnaître que cette qualification bio n'apporte aucune valeur commerciale supplémentaire à leur produit.

Le comble, c'est que l'économie d'ensemble de la filière leur donne raison. Ce n'est pas à la production, pour elle-même, que la démarche bio crée des coûts supplémentaires : avec les nouveaux outils, et surtout le renchérissement continu des produits chimiques, les Bios gagnent sur les produits dont ils n'ont pas besoin le surcoût de main d'œuvre dont ils ont besoin. En un sens, à courte vue, voilà de quoi les rassurer : s'ils sont mal-logés, ils le sont à la même enseigne que les autres producteurs, en conventionnel. Mais en y réfléchissant, un tel diagnostic est la négation même de leur viabilité à long terme, s'ils restent ainsi au milieu du gué : il veut dire que rien de ce qu'ils font de différent n'a trouvé un semblant de matérialisation, de traduction économique concrète, qu'il s'agisse d'un réseau de distributeurs, d'un label assez distinctif, ou d'une valorisation en termes de prix...

Une redistribution des « bio-bio » entre le conventionnel et les filières « + »

Est-ce nous faire plus devin qu'il ne nous est permis, que de pronostiquer une redistribution complète de la production bio « ordinaire », une partie retournant dans la production conventionnelle, non sans que celle-ci ait elle-même incorporé un minimum de contraintes environnementales et de pratiques raisonnables qui, il est vrai, avaient pendant un temps été bien oubliées... ; une autre adoptant plus résolument la démarche « bio + » et entrant dans la filière spécialisée et valorisée de la biodynamie ou d'autres formes de vins naturels (sans soufre, par exemple) ; les autres enfin prolongeant leur démarche environnementale vers une démarche vinicole, en une sorte d'inversion de la fin et des moyens entre le Bio et le vin : non plus faire du vin *bio*, mais faire du *vin bio*. Mettre en œuvre les pratiques bios (et leur en ajouter d'autres, à réinventer), pour faire un vin autre.

Nous allons retrouver dans la troisième partie certains de nos producteurs. Ils sont en effet nombreux à être à cheval sur les deux démarches (celle du « bio ordinaire », du bio-pour-le-bio, dans cette partie 1, ou celle de la redéfinition d'une qualité à partir du bio, dans la partie 3), démarches qui sont évidemment moins nettement séparées dans la pratique que telles que nous les avons caricaturées. Mais avant cela, un détour intéressant va nous permettre de reprendre ce problème difficile, celui des conditions qui permettent ou non la constitution d'une organisation marchande des vins naturels selon les contraintes et les ressources qu'on se donne : nous allons passer par les tenants de l'agriculture raisonnée. Partis sur une posture générale qui les mettait aux antipodes de l'esprit des Bio, et souvent très hostiles à cette démarche sur le plan plus idéologique, voire dans le ton de leur propos (qui se voulait scientifique, rationnel, modéré – sous-entendu : et non pas magique, loufoque et sectaire), les promoteurs de l'AR et les viticulteurs qui se sont rapprochés de ce label ne voulaient surtout pas créer une filière séparée, mais au contraire faire en sorte que s'imposent des normes de bonne conduite générale. Mais est-il pour autant plus facile, sur ces bases que sur celles du mouvement bio, de transformer l'essai, de réussir à incorporer dans une organisation marchande durable le respect d'un cahier des charges environnementaliste, même relativement minimaliste ?

Pour le progrès et l'environnement : une alternative au principe de précaution bio

1990-2000 : La construction d'une alternative au Bio

La modernisation de l'agriculture française au sortir de la seconde guerre mondiale a été un succès reconnu de tous qui a permis d'augmenter considérablement les rendements, de parvenir à l'autosuffisance alimentaire et de maintenir un grand nombre de paysans sur leurs terres. Cette modernisation et les techniques qui l'ont accompagnée, le recours massif aux engrais et produits phytosanitaires et la mécanisation agricole, ont toujours connu leurs détracteurs, et notamment des personnalités isolées qui ont refusé cette modernisation ou des agriculteurs bios. Mais ils restaient largement marginaux. Aux dires des vignerons, ce n'est qu'assez récemment que l'interrogation sur la pertinence de ces techniques s'est diffusée, et s'est gonflée des questions soulevées par la crise dite de la « vache folle ». Cette interrogation est cependant restée suffisamment confinée à un nombre limité d'agriculteurs pour ne pas se lire dans l'évolution de la consommation de pesticides (INRA, 2005) : §2-p.5 qui a connu un pic de 1997 à 1999 attribué par les auteurs de ce rapport à un stockage de produits à l'annonce de la Taxe phytosanitaire (TGAP).

Concernant les vigneron, plusieurs éléments ont troublé leur quiétude. Aux graves problèmes de santé professionnelle, tout particulièrement en Alsace où l'on employait beaucoup d'arsénite de soude pour traiter les maladies du bois, à l'apparition de cancers qui pouvaient être associés à l'usage des produits de traitement, se sont ajoutés les résultats d'études sur la dispersion des produits phytosanitaires que l'on disait de plus en plus retrouver aux quatre coins de la planète, et bien sûr le syndrome vache folle qui mettait en cause les pratiques « contre nature » d'une agriculture pressentie comme potentiellement dangereuse.

La menace « vache folle » posait un problème : si la viticulture et plus généralement l'agriculture devait diminuer son usage des traitements, cela devait se faire silencieusement, sans que les consommateurs en soient informés, ce qui contraignait à ne pas faire de cette diminution un argument économique de vente, à la manière des Bio. La diminution des traitements devait donc résulter d'une démarche individuelle, une volonté stimulée par la menace née avec la crise de la vache folle. Mais les crises ont une fin, les menaces s'apaisent ; il fallait alors trouver un moyen d'inciter au-delà des convaincus, tous les vigneron au quotidien déjà assez occupé, à agir, à lutter contre leur confort nouvellement acquis. Et ce moyen ne pouvait guère, faute de consommateur informé, être économique. Il était impossible de songer créer une « demande » qui aurait réclamé des produits issus de techniques de culture révisées, utilisant moins de produits. Cependant, par ailleurs, les vigneron faisaient un usage assez discrétionnaire des produits phytosanitaires. Selon les cas, les exploitations, les années, ils pouvaient fortement augmenter ou diminuer les doses. Et certains avaient remarqué et commençaient de dire à droite et à gauche qu'ils obtenaient de très bons résultats en ne mettant que des doses très réduites de produits. Dès lors la perspective de réaliser des économies s'est imposée. C'est elle qui allait permettre d'inciter les producteurs, non pas par une augmentation des ventes, mais une diminution des coûts de production.

Mais on ne débroussaillait pas un terrain vierge ! Les Bios avaient déjà emprunté le chemin. Leur volonté de diminuer les produits de traitement avait pris forme autour d'un principe de précaution : « il faut refuser les produits de synthèse modernes dont on ne maîtrise pas les effets sur la nature ni sur l'homme et dont il a été noté, dans de nombreux cas, le caractère extrêmement nocif ». Ce rejet total des « produits » était cependant loin de faire l'unanimité.

D'une part, les techniques de substitution faisaient appel à des produits peu efficaces, des solutions approximatives, trop risquées, des techniques culturelles peu fondées. Le labour en particulier était très critiqué. De plus, dans quelques cas (flavescence, esca, eutypiose), les produits phytosanitaires de synthèse étaient parfois les seuls remèdes à des maladies en extension dans certaines régions. Leur bannissement laissait augurer une diffusion de ces maladies appuyées sur les refuges pour les prédateurs que représentaient les parcelles bios¹. Les Bios et les conventionnels n'ont jamais bien cohabité. Les seconds sont accusés de polluer involontairement les produits bios par le débordement non maîtrisé de leurs traitements ; tandis que les Bios sont toujours accusés de constituer des foyers empêchant une lutte efficace contre les maladies. Par suite, c'est la frontière entre chimie et nature faite par le principe de précaution bio qui était mis en cause. Le recours aux poisons naturels, comme la roténone ou l'arsenic, était-il préférable aux poisons chimiques ? Le cuivre, qui stérilisait les sols des vignes suite à des décennies de traitements, ne devait-il pas être banni et remplacé par des produits plus efficaces et moins rémanents ? Ensuite, la nocivité des produits n'était pas seulement liée à leur caractère intrinsèque, mais aussi à l'usage que l'on en faisait. Et de ce

¹ D'ailleurs, en Languedoc, un arrêté préfectoral d'obligation de traitement de la flavescence dorée a contraint de nombreux bios à traiter et donc à perdre leur label bio.

point de vue, le principe bio ne stipulait pas qu'il fallait faire un usage modéré des produits de traitement. Les pratiques de traitement jugées excessivement préventives des Bios étaient pointées du doigt. Pour enfoncer le clou, l'évaluation de la nocivité des produits de traitement naturel était recalculée au sein d'un cadre élargi prenant en compte le matériel viticole, et notamment les tracteurs polluants que nécessitait le labour des vignes en lieu et place des désherbants. Pour terminer, ce sont les fondements même du Bio qui étaient attaqués, le rejet de la chimie était associé à un rejet de la science auquel la biodynamie notamment substituait des théories vues comme farfelues. Enfin, alors que la Bio semble piétiner, que l'enthousiasme consécutif aux subventions de reconversion débouche sur des difficultés commerciales dans un créneau très encombré et concurrentiel, l'agriculture raisonnée se veut aussi une alternative rentable, qui intègre la sauvegarde d'exploitations familiales qui alternent régulièrement les embellies et les situations de crises.

La mobilisation d'un grand nombre d'acteurs

L'idée d'agriculture raisonnée s'est construite pendant la décennie 1990. Elle a rassemblé autour d'elle de nombreux acteurs, à commencer par les entreprises de produits de traitement, l'administration agricole, la recherche, la grande distribution, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) et bien sûr, des vignerons.

Nombreuses en effet sont celles des personnes que nous avons interrogées qui s'accordaient pour voir dans l'agriculture raisonnée une initiative de vignerons. Dès les années 1990, en Alsace, en Beaujolais, des associations et regroupements de viticulteurs naissent dans le but de diminuer les traitements phytosanitaires et l'usage des herbicides pour mieux préserver l'environnement et la santé humaine. Bientôt six d'entre elles se regroupent au sein de la fédération Terra Vitis. Ces associations sont régionales, ce qui leur permet de mettre au point des cahiers des charges spécialisés sur la vigne et régionalement différenciés afin d'intégrer les conditions agronomiques locales. Elles donnent, comme dans le cas de Tyflo ou de Terra Vitis le droit à l'usage d'un label apposé sur la contre-étiquette de la bouteille.

La recherche a construit des modèles épidémiologiques que les instituts techniques locaux ont adaptés le plus finement possible en prenant en compte au jour le jour les données météorologiques et les données d'observation sur la présence des prédateurs et maladies pour produire des avertissements viticoles. L'évaluation localisée des possibilités de diminution des traitements laissait entrevoir une réduction considérable, de l'ordre de 40%, qui a stimulé la création de groupes d'observation et la production d'informations sur les traitements à réaliser.

De leur côté, les firmes phytosanitaires se sont mobilisées autour de l'usager. Le sujet était d'importance. Toujours sur la sellette, sans cesse soumises aux attaques auxquelles est soumise l'industrie classée dangereuse, accusées de pousser à la consommation et de cacher la dangerosité de leurs produits au public, elles étaient particulièrement sensibles aux répercussions qu'une crise de confiance des consommateurs aurait pu avoir sur leurs activités malgré les contrôles exercés sur la nocivité de leurs produits. Elles n'ont pas attendu pour apporter leur contribution à la réflexion et à la mise en œuvre de pratiques économes en produits. Pour elles, le point nodal du problème s'est rapidement centré sur l'usager. Les contrôles auxquels étaient soumis les produits de traitement garantissaient aux firmes l'acceptabilité environnementale et sanitaire de leurs produits. En revanche, une fois leurs produits achetés, rien ne venait assurer que l'usage qui était fait des produits était conforme aux normes édictées pour leur utilisation. À côté de la recherche de nouvelles molécules ou sur le OGM, les entreprises phytosanitaires ont tenté de cadrer et de contrôler l'usage de leurs produits. La première initiative a consisté dans la création d'un forum de réflexion, FARRE,

qui est devenu petit à petit un lieu de référence pour l'élaboration des stratégies de diminution des traitements phytosanitaires et herbicides et la mobilisation des agriculteurs.

Autre partenaire de la première heure, la grande distribution a accompagné l'agriculture raisonnée en mettant en place des cahiers des charges « client » qui tentaient d'instaurer un meilleur suivi qualité grâce à la traçabilité. L'usage des produits phytosanitaires, considérés comme produits à risques, figurait parmi les différents volets concernés par le suivi qualité. Cette initiative a été mise en cause sur des motifs techniques, mais elle a aussi permis de pousser les producteurs et surtout les coopératives à mettre en place leurs propres cahiers des charges afin de garder la maîtrise de leur élaboration.

L'administration agricole a participé via l'encadrement technique et les chambres d'agriculture qui ont contribué à la production d'informations sur la présence des prédateurs ou le calcul du risque d'attaque. Elles ont proposé des avertissements agricoles, recommandations de traitements à effectuer qui cherchaient à diminuer avec un risque raisonnable les traitements, et auxquels les agriculteurs pouvaient s'abonner. Mais le ministère de l'agriculture, attaché à l'ensemble des agriculteurs, a toujours soutenu le forum FARRE, mais non les initiatives qui aboutissaient à une différenciation, que ce soit celle de la vigne au sein des autres cultures ou une différenciation économique qui pouvait menacer de semer le doute sur la qualité des produits agricoles chez les consommateurs.

L'INAO, préoccupé par l'affaiblissement de la différenciation qualitative opérée par les AOC, s'est intéressé à l'agriculture raisonnée dans la mesure où elle pouvait être associée à un meilleur respect et une protection des terroirs. Il a cependant affronté une difficulté, celle de la spécialisation de la culture viticole, alors que l'agriculture raisonnée voulait s'adresser à tous les agriculteurs, mais au refus du ministère de l'agriculture.

Tous ces acteurs réunis en forums de réflexion, en panels d'observation, en groupes de mise en commun ont petit à petit permis de dépasser la notion d'agriculture raisonnée comme projet alternatif à l'agriculture biologique en en faisant un ensemble de pratiques spécifiques.

L'agriculture raisonnée, une agriculture mesurée

L'agriculture raisonnée tenait pour acquise la nécessité de traiter les cultures, il s'agissait donc simplement de diminuer les traitements existants. Deux voies d'action se sont dessinées : l'augmentation de l'efficacité et de la précision des traitements et la diminution de la « marge de sécurité » des viticulteurs dans les limites du risque économique acceptable.

La vétusté de certains matériels, en particulier des pulvérisateurs, est rapidement apparue comme un point clef, et plus généralement de tous les matériels d'aspersion qui ne cherchaient pas à optimiser les quantités de produits répandus, comme les canons à aspersion. Ensuite, ce sont les petites pratiques ordinaires qui font « repasser » pour vider la cuve, ou se débarrasser des fonds de cuve en les jetant au fossé. Pour les firmes phytosanitaires, il fallait surtout décourager les « M. Plus » en fournissant des étiquetages plus voyants, plus explicites sur les doses à respecter. Les firmes phytosanitaires et les distributeurs de produits étaient aussi soupçonnés de jouer les « M. Plus », non par sécurité mais par intérêt. Le rapport *L'Agriculture Raisonnée* (Paillotin, 2000) a cherché à empêcher de telles dérives en obtenant la séparation entre la vente et le conseil d'utilisation. Cette mesure a eu pour effet de pousser les firmes de production à former les circuits de distribution pour tenter de continuer à contrôler l'usager que cette mesure éloignait d'elles.

La question du réglage des pulvérisateurs et de l'utilisation des fonds de cuve a fait l'objet de mesures de réglementation. Mais la seconde voie, la diminution de la marge de sécurité que

les viticulteurs se donnent vis-à-vis des aléas parasite ou météorologique était plus complexe à expliciter. Quel que soit le « raisonnement » du viticulteur, la traduction de son incertitude dans un surplus de traitement pouvait se faire à la manière des marins, en appliquant un « pied pilote » arbitraire, d'autant plus vieux que l'âge du capitaine était avancé et ses expériences riches en événements imprévus.

Pour diminuer le risque il fallait de l'information. Et les acteurs qui avaient accompagné les premiers pas de l'agriculture raisonnée avaient largement contribué à mettre de nombreuses sources d'information à la disposition des vignerons, qu'il ne leur restait plus qu'à croiser avec leur propre expérience, la stratégie économique de leur entreprise, les expériences de leurs voisins ou des autres experts qu'il pouvait avoir sous la main. Les informations ne manquaient donc pas, les viticulteurs disposaient de plusieurs bulletins et avertissements agricoles, des conseils et avertissements des firmes phytosanitaires ou de la distribution. Certains sont ainsi devenus de véritables experts que la multiplicité des sources parfois divergentes n'incommodaient pas. D'autres ont dû faire face à une surenchère d'informations au sein desquelles il n'était pas toujours facile de choisir sans faire grossir le risque éprouvé qui dépendait aussi largement de la bonne ou mauvaise santé de l'exploitation. Certains se sont ainsi plaints de leur dépendance envers des sources d'information qu'ils ne pouvaient vérifier, tout particulièrement les informations fournies par les vendeurs de produits. Mais personne n'a contredit l'idée selon laquelle les agriculteurs raisonnés ont fortement enrichi leur expertise.

Mais l'information ne fait pas toujours diminuer en elle-même la marge de sécurité. Pour inciter ou aider les viticulteurs à limiter leur marge de sécurité, les cahiers des charges d'agriculture raisonnée demandaient à chaque viticulteur de « justifier » ses traitements, c'est-à-dire de produire une explication reposant sur des observations personnelles ou des informations communiquées par les structures d'encadrement technique. Cette mesure avait l'avantage de faire apparaître sa « marge de sécurité » au viticulteur, mais aussi ses doutes, les risques qu'il se voyait prendre. Enfin, la diminution des traitements ne se limitait pas à une diminution des doses ou du nombre des applications ; bien souvent, il s'agissait aussi d'adopter d'autres manières de faire, de changer. Et les viticulteurs ont dû se former à de nouvelles techniques ; enherbement, lutte intégrée, maîtrise de l'érosion et des ruissellements, recherche de porte-greffe moins sensibles ; il ne suffisait pas d'en revenir aux méthodes de la génération précédente et au labour.

L'explicitation de ces nouvelles « bonnes pratiques » s'est faite en respectant toujours un maître mot, « éviter les impasses » qu'elles soient techniques ou économiques, et ce, dans l'attente du progrès technologique et grâce à de nouvelles molécules. L'agriculture raisonnée a cependant eu du mal à faire valoir son titre d'alternative, qui plus est d'alternative supérieure qui évitait les apories du Bio, auprès des viticulteurs bios. Mais le débat n'allait jamais bien loin dans l'examen des arguments de chacun. Les bios n'ont jamais soutenu l'agriculture raisonnée ; tout au plus l'ont-ils vue comme un « mieux que rien », un premier pas, une prise de conscience nécessaire, mais en aucun cas suffisante. Les deux démarches étaient donc en relative concurrence vis-à-vis de l'aval de la filière.

Dans cette dernière décennie du XX^e siècle, l'agriculture raisonnée a connu un véritable élan, à tel point que dès avant 2000, il existait déjà de nombreuses associations de producteurs, de nombreux cahiers des charges et réseaux d'information ou d'avertissements agricoles ou viticoles locaux. Elle a fait le plein des volontaires, de ceux qui voyaient la nécessité de protéger l'environnement et qui y voyaient des avantages collatéraux comme la diminution des coûts de production. Pour eux tous, l'agriculture raisonnée était une « évidence ». Ils

avaient mis au point des cahiers des charges, il ne restait qu'à générer et accompagner le grossissement du mouvement.

L'économisation de l'agriculture raisonnée

La vague volontaire des années 1990 a conduit à une pluralité de labels et de démarches d'agriculture raisonnée qui ont soulevé la question de leur articulation. Mais cette pluralité était aussi liée à la démarche même du raisonnement, d'autant plus performant qu'il était finement adapté aux situations locales, aux cultures, aux exploitations. Rapidement la pluridimensionnalité de ces adaptations s'est heurtée aux découpages administratifs qui soutenaient une agriculture raisonnée par exploitation plutôt que par culture. Enfin, l'agriculture raisonnée croisait aussi d'autres enjeux, comme la modernisation des exploitations et tout particulièrement l'organisation de la traçabilité de la production agricole.

Par ailleurs, une fois le plein fait des adhérents volontaires, des raisonnables de nature, s'est posée la question de l'encouragement et de l'élargissement de la démarche. Comment inciter de nouveaux adhérents à participer au mouvement ? Fallait-il économiser l'agriculture raisonnée, en faire un signe de différenciation qualitative rentable, à l'instar du Bio, ce qu'avaient initié les différents labels déposés, Terra Vitis, Tyflo, par exemple ?

La diminution des produits de traitement engendrait une diminution du coût de production, mais aussi une augmentation du travail de suivi et d'observation, ainsi qu'un accroissement des risques encourus. Lorsque le raisin était cher, comme en Champagne, la faible économie en regard du risque généré pouvait être compensée par l'assurance « image » que l'on pouvait attendre de l'agriculture raisonnée en cas de crise liée à l'utilisation des produits de traitement. Les plus grandes économies devaient donc être attendues dans les vignobles de petite réputation, aux vins bon marché. Mais dans ces vignobles, les exploitations déjà éprouvées par les difficultés économiques n'avaient plus aucun gain à attendre, car l'usage des produits phytosanitaires avait déjà été réduit, souvent au-delà de toute recommandation.

La distribution, et plus particulièrement la grande distribution et la distribution export, sollicitaient l'adhésion à leurs cahiers des charges où l'agriculture raisonnée tenait une bonne place. Elle escomptait de cette signalisation l'émergence d'un segment de marché qui aurait accordé une prime de vente à ces produits signalés au public, mais aussi une assurance anti-crise.

Mais, tout particulièrement pour le vin, le consommateur semblait bien rester sourd aux préoccupations environnementales. L'élargissement de l'offre bio, dans les années 80**, n'avait pas engendré d'élargissement symétrique de la demande pour les vins bios. Et bon nombre de producteurs bios en étaient réduits à vendre leurs vins sur le marché des vins conventionnels.

Fallait-il prendre acte de cette absence de demande ou insister pour la créer ? Face à cette question, deux stratégies opposaient les tenants d'une qualification générale, collective, et ceux d'une différenciation par des signes de qualité environnementale.

Le nécessaire abandon du marché

Pour le ministère de l'agriculture, l'absence de demande ne permettait pas d'avoir recours à la différenciation qualitative. Les signes de qualité coûtaient cher en contrôles et cotisations et n'induisaient pas de prime à la vente. Non seulement des produits différenciés ne se seraient pas bien vendus, mais en outre, une différenciation risquait de dévaloriser les autres produits, autrement dit l'immense majorité des produits agricoles en jetant le doute sur leurs techniques

de production. Ensuite, les enquêtes sur la qualité des produits bios montraient que ces produits n'étaient exempts de résidus que si les parcelles cultivées n'étaient pas contaminées involontairement mais sûrement, par les traitements des voisins agriculteurs. Et si les techniques agricoles n'étaient pas capables de se traduire par des caractéristiques intrinsèques dans les produits, on ouvrait la porte à toutes les prétentions de différenciation sans le moindre fondement, ce qui aurait définitivement ruiné tout espoir de différenciation qualitative. Enfin, la multiplicité des cahiers des charges clients ou fournisseurs semblait disperser les efforts au lieu de leur donner de la cohérence. Il fallait donc que l'agriculture raisonnée soit une démarche largement collective et cadrée par une dénomination unique.

Démarche collective, l'agriculture raisonnée devait aussi entraîner des exploitations restées un peu à la traîne parce qu'elles ne parvenaient pas à financer l'importante dernière mise aux normes environnementales qui imposait le traitement des effluents, des résidus de traitement et l'aménagement des locaux abritant les produits phytosanitaires en particulier.

Si la démarche devait entraîner la modernisation de l'agriculture, elle devait le faire en quelque sorte « dans le dos du consommateur » dont on craignait, tout particulièrement dans le cas du vin, qu'il ne mesure brutalement « sa naïveté ». Le vin était pour lui un produit naturel, et il était bien loin d'imaginer les débats qui agitaient les viticulteurs, ni que la vigne avec ses 3% de SAU consommait 20% des pesticides. Le lui apprendre, l'informer afin qu'il joue un rôle moteur dans l'incitation des viticulteurs à diminuer leur consommation laissait entrevoir le risque qu'il se détourne du vin et ruine un marché français déjà bien fragile. La stratégie de communication devait se faire a minima : elle devait rassurer le consommateur en lui confirmant l'avancée constante, dans le bon sens, de la viticulture française. Non informé, le consommateur continuerait de ne pas payer de prime à la qualité environnementale. Il fallait donc envisager une démarche ayant un coût réduit ; c'est ce que proposait le rapport l'agriculture raisonnée avec une qualification nationale, peu ambitieuse, donc peu contrôlée et facile d'accès pour le plus grand nombre. Mais les certifications ou qualifications déjà existantes risquaient de dévaloriser la démarche collective que le ministère de l'agriculture souhaitait instaurer. Le rapport Paillotin tentait donc de calmer les ardeurs de la grande distribution en lui demandant de ne pas faire de surenchère en développant chacun son cahier des charges, tout en exigeant des viticulteurs qu'ils s'engagent dans les démarches d'agriculture raisonnée. Ce même rapport écartait aussi, au passage, toute stratégie de taxation « pollueur-payeur » des produits de traitement. Dans une Europe sans frontière, une telle mesure n'aurait fait qu'augmenter les coûts de production des viticulteurs à moins qu'elle ne les ait incités à se fournir à l'étranger, et à échapper ainsi à tout contrôle de leurs achats.

À cette minimalisation de l'agriculture raisonnée, les pionniers, ceux qui avaient fondé le mouvement, l'avaient étendu à la quasi totalité de nos vignobles, opposaient la poursuite de leur stratégie de différenciation. Pour eux, chacun devait avancer à son rythme, en fonction de ses capacités. Et le marché, la prime de vente accordée aux vins respectueux de l'environnement ne faisait que compenser les frais de formation du personnel et de réorganisation du travail souvent supérieur à l'économie des produits réalisés. Et si elle permettait de dégager un surplus net, la différenciation environnementale devenait une incitation très forte pour un secteur en crise. Il fallait donc une qualification, sérieuse, bien au-delà de la législation, contrôlée, une qualification que continuaient de réclamer la grande distribution, et les exportateurs.

Le choc entre les deux stratégies était frontal, les discussions particulièrement vives.

2000-2007 Retours d'expériences

Tandis que les stratégies s'élaboraient, les premiers bilans et retours d'expérience sont venus alimenter les réflexions. D'une manière générale, le coût de certification Terra Vitis notamment n'était pas rétribué : l'étiquette n'avait ni ramené de clients, ni surtout permis une prime à la vente. Les coopératives qui avaient profité de l'occasion pour lancer des campagnes d'information et de formation auprès de leurs coopérateurs en étaient pour leurs frais. La grande distribution elle-même maintenait sa pression sur les producteurs, mais les consommateurs n'étaient pas au rendez-vous. La grande offensive du vin bio tournait court, les filières agriculture raisonnée ne « prenaient » pas bien sûr le marché. Sans communication institutionnelle de grande ampleur, il semblait difficile d'espérer un retournement de la situation. Or, c'est précisément cette communication qu'il semblait aussi déraisonnable de mettre en œuvre à cause des risques qu'elle faisait planer sur la réputation de l'ensemble de la production agricole.

Alors que les tenants de la différenciation insistaient sur le caractère incontournable des certifications agriculture raisonnée dans les relations à la grande distribution et tout particulièrement à l'export, le ministère de l'agriculture annonçait le 25 avril 2002 la Qualification Nationale Agriculture Raisonnée qui unifie « par le bas » tous les cahiers des charges précédents en ne gardant que leur plus petit dénominateur commun, très proche de la législation existante. D'une norme aussi peu exigeante, il escomptait un véritable raz-de-marée en quelques années. Pour créer l'effet collectif souhaité, la Qualification Nationale ne reconnaît pas les autres labels d'agriculture raisonnée qui sont obligés, s'ils veulent apparaître comme tels, de passer par la Qualification Nationale et donc de la payer.

Un résultat limité à la viticulture industrialisée

Cinq ans plus tard, on est loin de l'objectif : au lieu des 80% de viticulteurs en Qualification Nationale Agriculture raisonnée, on en compte moins de 2500. Les plus ardents convaincus dont les pratiques vont bien au-delà du cahier des charges ne rejoignent pas une qualification qu'ils trouvent trop proche de la législation existante. Terra Vitis, la fédération phare de la différenciation qualitative en agriculture raisonnée ne contient pas les départs de ses adhérents qui ne veulent plus cotiser pour une démarche qui n'est plus soutenue et ne pourra jamais se lancer dans les campagnes de communication qui lui faisaient défaut. Seule une poignée de producteurs a affirmé vouloir passer la qualification pour pouvoir continuer à afficher Terra Vitis. Du côté des producteurs, la démarche enregistre un franc recul : ils « attendent la demande » et des retours sur investissement.

La démarche est-elle morte, enterrée ? Aucun consommateur ou presque ne connaît la démarche d'agriculture raisonnée ; la communication au caveau auprès des particuliers reste délicate et se heurte aux présupposés des clients pour lesquels le vin est et reste un produit « naturel » et qui sont surtout préoccupés de qualité gustative pour l'achat de leurs vins. Or, la qualité environnementale dessinée par l'agriculture raisonnée n'a pas construit de lien avec le goût des vins. Dans quelques rares cas, des vigneron ont pu noter une amélioration qualitative surtout attribuée à la baisse des rendements apportée par l'enherbement des vignes. Aucune hybridation n'a été tentée entre les deux qualités du vin, environnementale et gustative, l'agriculture raisonnée semble donc quelque peu enfermée par sa propre définition et dans son mutisme vis-à-vis du consommateur.

Pourtant, l'agriculture raisonnée n'est pas morte. Elle a trouvé refuge dans les valises de la traçabilité. La grande distribution voyant le succès pour le moins mitigé de ses filières AR a maintenu la pression sur les qualifications industrielles et donc, sur la traçabilité. Les

pesticides et herbicides jugés produits à risques devaient faire l'objet d'une traçabilité rigoureuse et donc d'un enregistrement, d'une surveillance. La traçabilité a donc maintenu la vigilance que demandait l'agriculture raisonnée, une attention et une volonté de diminuer les risques, de minimiser les consommations. Passager clandestin de la traçabilité, l'agriculture raisonnée s'est donc maintenue, cachée du consommateur, au sein des qualifications industrielles. Mais de cette place, elle a continué de se développer doucement au sein de l'offre sans que la moindre « demande » du marché envers une qualité environnementale des vins ne se fasse jour.

Les précurseurs de l'agriculture raisonnée et tous ceux qui ont suscité et accompagné l'élargissement de la démarche n'ont donc produit qu'une tache d'huile limitée et assez circonscrite aux producteurs qui avaient de forts liens avec la grande distribution ou l'export, ce qui ne touche, dans le secteur viticole, qu'un petit nombre d'exploitants.

Peut-être peut-on attendre du développement des qualifications de traçabilité comme Qualenvi dans l'association des caves particulières, une poursuite de la diminution de la consommation des produits de traitement que l'agriculture raisonnée appelle de ses vœux. Mais la notion de qualité industrielle reste pour l'instant très éloignée de la qualité que visent les producteurs de vin et la démarche ne se développe qu'à pas comptés.

Les vins de terroir

Vins de terroir et vins d'AOC : deux interprétations du vin de qualité

Les AOC avaient constitué une innovation politique, économique sans précédent. Elle avaient permis le renouveau du vignoble français. Grâce à elles le vignoble français s'était profondément renouvelé et avait retrouvé et élargi sa réputation d'excellence. Mais cet effet des AOC n'était pas mécanique, il résultait d'une vigilance et d'une forte réactivité de la part de tous les acteurs de la filière vins². Celle-ci s'était ainsi enrichie à partir des années 1970 d'un nouvel acteur, la critique viticole. En effet, une question se faisait de plus en plus insistante, dans quelle mesure étaient-elles des signes fiables : la garantie de moyens était-elle suffisante ? Une garantie de résultats fut alors ajoutée. Les AOC étaient-elles bien des garanties indépendantes des producteurs libres de tout intérêt commercial ? Des journalistes et critiques entreprirent de le vérifier et les sélections et guides de dégustation se fleurirent. Grâce à l'étroite surveillance des critiques, les vins français et leurs AOC continuèrent d'asseoir leur supériorité, et le cercle des amateurs de vins de grossir.

Mais la production AOC recouvrait deux stratégies de production qui ne cessaient de se différencier l'une de l'autre. Pour les deux, l'AOC et ses normes de production étaient une référence. Les premiers, que nous avons appelés Vins de qualité d'AOC (VQAOC), y voyaient un standard dont découlait une série de moyens à mettre en œuvre et commercialement optimisés. Pour les seconds, elles n'étaient qu'un seuil, un minima qu'il convenait de dépasser : ils cherchaient à faire le meilleur vin. Nous les avons appelés les vins de qualité de terroir (VQT).

Les vins de qualité de terroir se différenciaient activement des autres vins de qualité en insistant sur le caractère créatif de leurs vins qu'ils opposaient au « fabriqué ». Tandis que la

² Teil, G., 2005. "Les vins de qualité ou l'inlassable arbitrage des compétences à juger". Dunod/La Vigne, Paris 320. In E. Montaigne, F. d'Hauteville, J.-P. Couderc et H. Hannin Ed(s). *Bacchus 2006 -- Enjeux, stratégies et pratiques dans la filière vitivinicole*. Dunod/La Vigne, Paris 320, pp. 75--100.

qualité des VQAOC était ajustée sur des marchés ou sur une optimisation des coûts de fabrication, celle des VQT résultait d'une recherche esthétique, créative, innovante. Elle était plus proche de l'œuvre d'art que de la production industrielle et rejetait activement toute dépendance du marché, du goût des consommateurs. Le caractère « fabriqué » des vins désigne précisément cette adéquation entre une visée de qualité liée à un marché, ou à une stratégie économique, voire même à un projet non innovant. Le vin de qualité de terroir à l'inverse subordonnait l'économie, le commerce à un objectif esthétique.

Comme toute création artistique, le vin de qualité de terroir avait un auteur, le terroir. Ce personnage complexe articulait deux auteurs à proprement parler, le vigneron et le vignoble et des techniques. Les trois avaient pour caractéristique de déterminer le vin, de lui donner sa personnalité. Depuis quelques années, une partie des vins de terroir, les vins des vignerons « naturalistes », avait orienté sa recherche pour élaborer des vins plus naturels. Ils cherchaient à offrir une plus large place au vignoble dans l'expression du vin. Ce n'était pas une innovation en soi. Depuis toujours certains vins étaient restés très fidèles à la définition originale des AOC comme expression d'un terroir, d'un lieu privilégié. Mais ce n'était que récemment qu'un nombre croissant de producteurs avaient poussé cette idée, en faisant reculer la place accordée au vigneron.

L'usage de la technologie restait très contrôlé, contrairement à certains projets artistiques où l'on voyait l'artiste donner la main à des techniques automatisées de dessin. Elle devait être totalement subordonnée au projet du vin. À cet effet, les vignerons s'autolimitaient et refusaient les technologies industrielles qui masquaient, rattrapaient, arrangeaient les erreurs ou gommaient et corrigeaient les défauts des vins des « mauvais vignerons ».

La recherche du terroir avait amené ces vignerons à des pratiques de plus en plus respectueuses de l'environnement. Chacun adoptait que le Bio, que l'agriculture raisonnée, la biodynamie, ou encore la culture cosmologique. Mais le choix des pratiques était toujours subordonné à la recherche de qualité. Certains étaient ainsi « presque bios » pour ne pas risquer des problèmes de qualité dans les années à la météorologie délicate, d'autres biodynamistes rigoureux, mais « non-croyants ». Ces choix ne relevaient pas d'une philosophie de vie, d'un idéal écologiste, mais d'un impératif imposé par la recherche de la qualité. Celle-ci débouchait également sur une dénonciation de plus en plus vive des frontières techniques imposées par les AOC, ou encore par les mesures de protection phytosanitaires, comme l'interdiction de l'usage de matériel végétal non issu de clones certifiés.

Finalement, ces vins étaient élaborés dans un grand respect du terroir et donc de l'environnement commençaient à multiplier les coups de bélier contre les cadres des AOC accusés de ne pas respecter suffisamment les terroirs qu'il devait pourtant défendre.

Une qualité sans étiquette

Leur qualité environnementale restait « sans étiquette » au sens propre comme au figuré, car elle continuait d'être une qualité gustative. Mais la commercialisation de ces vins qui se faisait dans une organisation marchande multipliant les appréciations, les interprétations et les discussions autour de la qualité attiraient l'attention sur la nécessité de recourir à des pratiques respectueuses des terroirs et donc, de l'environnement.

L'organisation marchande des vins de terroir était opposée en de nombreux points à celle des vins de qualité d'AOC. D'un côté, les signes étaient considérés comme des indicateurs fiables de la nature et la qualité du produit vendu ; de l'autre, les signes et la qualité n'étaient que des prétentions à toujours remettre en question et retester. D'un côté, la qualité étant garantie par

le signe, le calcul économique permettait d'optimiser l'outil de fabrication pour réduire les coûts tout en restant dans le cadre législatif des AOC ; de l'autre, la recherche des meilleurs moyens soulagée au maximum des impératifs de coût était au cœur des préoccupations des vignerons.

Les deux organisations avaient leurs outils pour s'assurer une demande, les campagnes publicitaires pour les premiers, les techniques de création, entretien et diffusion d'une passion pour les autres. Mais le grain de la communication était bien différent. Les vins de terroir recouraient essentiellement à des discussions toujours chaudes et controversées, de face à face, les vins de qualité d'AOC avaient plutôt recours aux campagnes de communication qui tentaient de rappeler à tous que les AOC produisaient de bons vins. Bien que plus controversée, plus discutée, la qualité des vins de terroir était reconnue supérieure à la fois par les acheteurs et par leur prix.

Des organisations de marché interdépendantes

L'opposition forte entre les deux organisations marchandes écartait deux extrêmes du marché en les appuyant sur deux formats de commercialisation bien distincts. Certains producteurs se cantonnaient strictement à l'un ou l'autre des extrêmes. Mais d'autres plus opportunistes ou moins militants, cavistes ou producteurs, mariaient les deux stratégies vins d'AOC et vins de terroir. Ils organisaient ainsi un continuum où les deux s'interpénétraient. De plus les vins de terroir plus prestigieux contribuaient à asseoir la crédibilité des AOC, tandis que ces derniers alimentaient les vins de terroir en buveurs à « éduquer ». L'organisation des vins de terroir s'était montrée depuis les années 70-80 extrêmement efficace à former et élargir la demande. Elle avait même changé en profondeur la consommation de vins transformant une « boisson-aliment » en un objet de passion et de plaisir.

Les vins de terroir qui revendiquaient une excellente qualité cherchaient à valoriser ce surplus de qualité pour maintenir la rentabilité des exploitations. Mais la valorisation de la qualité ne faisait pas l'unanimité. Le prix élevé comme reconnaissance et signalisation d'une qualité supérieure ne faisait pas l'unanimité, plus particulièrement en Pays de Loire. Plusieurs vignerons à succès refusaient de fixer des prix trop au-delà du coût de production. Ils disaient vouloir produire des vins pour tout le monde, des vins de soif, faciles à boire et d'un prix plus élevé que les AOC, mais raisonnable. Une telle exigence était sans doute propre à conforter le succès de l'alternative marchande des vins de terroir, et attirer un nombre croissant de jeunes à se lancer dans l'aventure.

Les vins de terroir formaient une organisation active, prosélyte. Elle était plus particulièrement dynamique en Pays de Loire où les associations de lutte contre tout ce qui pouvait empêcher le développement des vins de terroir, depuis l'autorisation de l'enrichissement des vins, jusqu'aux agréments des AOC en passant par l'aide à l'installation de jeunes viticulteurs sans terre.

Une différenciation hiérarchique en panne

Les vins de terroir troublaient une hiérarchisation de longue date établie à la création des AOC et soigneusement entretenue par la critique, entre les vins de table, de pays, et d'AOC. Cette hiérarchie était redoublée par les prix.

Or de nouveaux vins étaient venus troubler cet ordre. Des terroirs « oubliés par les AOC » avaient été plantés et les vins qui en résultaient pouvaient se vendre à des prix particulièrement élevés, dans tous les cas, du jamais vu pour des vins de table. De plus, certains producteurs et tout particulièrement les vignerons naturalistes proposaient à

l'agrément des vins qui n'épousaient plus les standards de la typicité de leur AOC. Enfin, la recherche créative d'autres producteurs les amenait à remettre en cause la définition de la typicité des vins locaux et par conséquent les conditions de production des vins d'AOC. En revenant à des cépages oubliés notamment, ils étaient amenés à s'écarter de la législation des vins d'AOC et commercialiser des vins de table. L'organisation de marché des vins de terroir offrait la possibilité de débouchés et plusieurs réussissaient à vendre leurs vins de table à des prix souvent bien supérieurs à ceux des appellations avoisinantes.

Cette situation était ressentie comme une véritable menace pour les AOC. Les prix, indice élémentaire de l'évaluation de la qualité portaient les vins de table parfois bien au-delà des vins d'AOC. Ensuite, l'innovation qualitative qui réassurait la capacité des AOC à abriter l'excellence qualitative, pouvait se faire en « off », au sien des vins de table.

L'affaiblissement de la différenciation hiérarchique a alimenté la remise en cause du « système AOC » qui attaquait la citadelle de plusieurs positions. La législation des AOC n'avait pas évolué avec l'arrivée des nouvelles techniques agronomiques, des nouveaux produits de traitements et de vinification. Les terroirs qui avaient engendré une culture intensive pendant des années sans aucune précaution menaçaient de s'user. Or la législation n'avait pas veillé à promouvoir des pratiques d'entretien des terroirs. En outre, le contrôle exercé sur le matériel végétal, la sélection de certains porte-greffe notamment, pour des raisons à la fois qualitatives et phytosanitaires, avait conduit à des résultats jugés particulièrement nuisibles à la qualité. De plus, les AOC propriétés des vigneronnes étaient souvent menacées de dérives marchandes qui tiraient la qualité « vers le bas » et pervertissaient cet outil de différenciation qualitative « vers le haut ». Enfin, la procédure d'agrément accordait l'AOC à de mauvais vins, incapables de se vendre à un prix supérieur aux vins de table, le refusait à des vins de terroir, défenseurs de la typicité, cherchant à revenir au goût authentique des appellations. Les dégustateurs étaient accusés d'avoir le goût perverti, de ne plus savoir distinguer la qualité et de manquer de professionnalisme.

Faire évoluer les AOC

Les AOC étaient-elles au bout du rouleau ou fallait-il les faire avancer ? Les avis étaient partagés, même chez les vigneronnes de terroir. Certains voulaient en finir avec les signes collectifs qui ne parvenaient pas à différencier vers le haut. La cohabitation leur semblait trop lourde, surtout depuis qu'un nombre croissant de vins de terroir se voyaient refuser l'AOC. Ils étaient issus d'une recherche qualitative qui n'était pas toujours aboutie, qui pouvait encore manquer de maîtrise technique. Mais le but était là. Ce n'était pas le cas pour des vins de l'AOC qui avaient l'agrément tout en tirant les prix et la qualité vers le bas. Eux souhaitaient en revenir au marché de marques qui reconnaîtrait les siens.

Mais cette opinion était loin de faire l'unanimité. L'on soulignait l'éparpillement de la viticulture française en dizaines de milliers de petites entreprises qui ne tiendraient pas longtemps face au négoce. Les AOC avaient réussi à transformer les terres les plus pauvres en sources d'excellents revenus. Il fallait juste une fois de plus s'adapter aux changements. Et cette adaptation se centrait sur deux points : accentuer la différenciation entre l'industrie et l'artisanat et revoir la procédure d'agrément.

Parallèlement l'INAO avait déjà lancé la réflexion sur ces sujets et un projet de réforme des syndicats d'AOC était en cours. Ces derniers étaient transformés en Organismes de Gestion. Le projet comprenait aussi un volet sur la dégustation d'agrément qui envisageait de professionnaliser la dégustation pour la rendre plus fiable. Les vigneronnes continuaient d'être les seuls professionnels habilités à décider ce qui était typique ou non de leur appellation – au

contraire d'initiatives concurrentes prise par l'AOC Médoc où le jury de dégustation avait été ouvert aux professionnels de la distribution. La propriété collective des AOC Le dernier point concernait le prélèvement des échantillons à contrôler. Les prélèvements sur cuve n'avaient plus de raison d'être avec l'abandon de plus en plus fréquent de la commercialisation en vrac.

La question de l'environnement était en examen depuis quelques années sous la houlette de la Commission Terroir et Environnement. Après avoir trouvé un consensus sur un ensemble de mesures, enherbement, interdiction des modifications trop importantes des conditions locales de production, limitation de l'érosion, elle avait butté sur l'application de ces mesures. En effet, l'environnement comme moyen pour défendre les terroirs pouvait être entré dans les décrets. Mais l'explicitation des pratiques à mettre en œuvre pour y parvenir ne semblait pas pouvoir résister aux procès que les viticulteurs récalcitrants ne manqueraient pas de faire.

Par ailleurs, la nécessité d'une relance qualitative des AOC qui regroupaient maintenant 80% de la production se faisait sentir. Le président Renou avait proposé de relancer une différenciation qualitative « vers le haut » en instaurant des AOC d'Exception, comme l'avaient fait les premières AOC du sénateur Capus en 1935. La réforme n'était pas passée, mais le besoin persistait. On pouvait imaginer de relancer la qualité non sur un nouvel ensemble de critères qualitatifs gustatifs des vins, mais sur la mise en œuvre de mesures propres à protéger les terroirs. La différenciation se faisait toujours selon le même processus de signalisation d'une qualité supérieure.

Certains doutaient de la possibilité d'associer la protection des terroirs et la qualité. Non seulement le spectre de la dévalorisation de la production « ordinaire » revenait, mais il se doublait d'une autre crainte, celui de la mise en avant des pays nouveaux producteurs où la pression phytosanitaire était très faible. Ces produits qui respectaient plus que d'autres leur terroir auraient pu être mis en avant par de telles mesures.

Parallèlement, d'autres initiatives se développaient, en particulier des liens au tourisme et aux paysages. Ceux-ci avaient l'avantage de conforter la bonne image des consommateurs envers le vin, de permettre des campagnes de communication. Ils contribuaient à attirer l'attention des vignerons sur leur environnement en évitant la question des liens entre terroir et qualité. Quelques AOC comme Saumur Champigny, Corbières s'en étaient emparés pour tenter de s recréer une meilleure image.

Une urgence à traiter

Les vignerons de terroir, bien qu'ils ne l'affichent pas, sont très intéressés et même préoccupés par les pratiques viticoles respectueuses de l'environnement. Pour eux, elles sont directement liées à leur enjeu qualitatif. De plus, un nombre croissant de vignerons bios qui ont orienté leur production vers une recherche qualitative sont venus grossir leurs rangs.

Dans les AOC où la différenciation qualitative est efficace, ces vignerons de terroir commercialisent leurs produits au sein d'une organisation de marché qui entretient de multiples liens d'interdépendance avec l'organisation de marché des vins de qualité d'AOC, de même que l'organisation industrielle de production vinicole : ils puisent dans les consommateurs de vins d'AOC pour créer une demande d'amateurs qui eux-mêmes sont alimentés en nouveaux buveurs de vin par le marketing de la production industrielle; le prestige qu'ils acquièrent en développant des marques au sein des AOC rejaillit sur ces AOC qui prouvent ainsi l'excellence de la recherche qualitative de leurs produits. Cependant, quant les AOC ne parviennent pas à créer une différenciation qualitative « vers le haut », lorsqu'au contraire, elles accusent une forte dérive marchande, une baisse des prix, voire une confusion avec les vins de table ou de pays, les deux organisations s'opposent plus qu'elles

n'interagissent dans un intérêt mutuel. Dans ce cas, on assiste à un brouillage de la hiérarchie qualitative des vins qui nuit à la capacité différenciatrice des signes AOC.

Les signes AOC souffrent donc. Mais l'INAO n'a pas – encore – trouvé le moyen de relancer la différenciation qualitative. Les bonnes initiatives lancées n'ont pas abouti et semblent sinon abandonnées du moins en suspens. Or les vigneron de terroir sont certainement un appui puissant pour organiser la préservation des terroirs. Et il ne faudrait pas que les tensions qui émergent en ce moment tout particulièrement en Pays de Loire achèvent de discréditer un système qui a certainement besoin d'être revu, adapté, mais qui est sans doute le seul capable de lutter contre la concurrence internationale.

Il faut très certainement préserver les échanges entre les trois types d'organisation de marché, industrielle, poussée par les pouvoirs publics mais plutôt présente dans les pays nouveaux producteurs, les vins d'AOC, et les vins de terroir. Pour relancer ces échanges ainsi que la différenciation qualitative quand elle est menacée, l'on peut s'appuyer d'un côté sur les pratiques bio et biodynamiques partagées par les vins de terroir et l'agriculture raisonnée, fréquente dans l'industrie. Entre les deux, l'attention aux paysages et au tourisme viticole peut certainement permettre aux vins d'AOC de tisser le continuum entre les deux pôles qui fait en ce moment défaut.

3. CONCLUSION GÉNÉRALE

La qualité environnementale des vins était une notion extrêmement paradoxale. Mais les acteurs ont su trouver des voies originales pour tenter de composer avec les contradictions qu'elle soulevait.

Le Bio qui ne parvenait pas à ouvrir sa demande, sans doute par manque de contact entre la production et la consommation et l'impossibilité, qui prenait des visages différents selon les situations et les personnes, de communiquer sur la qualité environnementale de la production agricole. Finalement, c'est en hybridant les qualités environnementales et gustatives qu'ils ont réussi à élargir leur demande et profiter aussi de l'organisation marchande des vins de terroir pour communiquer avec le public. La voie était étroite, mais elle a brisé l'isolement du Bio.

L'agriculture raisonnée affrontait le même paradoxe. Après avoir conquis les quelques vigneron français aux exploitations à l'organisation industrielle, elle a diffusé entraînant à des degrés divers des changements de pratiques chez les vignerons. Mais la commercialisation de ces vins d'agriculture raisonnée ne trouvait pas de valorisation auprès des consommateurs. La démarche a pu continuer d'être exigée et poussée grâce à l'exigence de traçabilité qui a pris le relais de « l'impératif environnemental » dans les relations marchandes. Devenue un volet non public de la certification industrielle, l'agriculture raisonnée s'est maintenue. Mais son développement est limité par l'étroitesse de la viticulture industrielle en France.

80% de la production viticole française sont aujourd'hui sous AOC. Parmi ces producteurs, certains ne se contentent pas de proposer une production aux normes de qualité de l'AOC et plus particulièrement préoccupés de recherche qualitative guidée par l'expression du terroir. Or pour parvenir à la meilleure expression de terroir, ces vignerons ont adopté des pratiques souvent très proches de la viticulture bio, biodynamique, voire d'agriculture raisonnée. Pour eux, la protection de l'environnement ou plutôt la protection du terroir est un moyen indispensable pour parvenir à une production de qualité. La commercialisation de leurs produits se fait via l'organisation de marché bavarde des vins de terroir. Celle-ci a pour caractéristique de faire circuler une très grande masse d'information sur les vins dont la qualité est sans cesse éprouvée et retestée depuis le producteur jusqu'au consommateur. Elle « forme » les acheteurs et élargit ainsi sa demande en puisant dans l'ensemble plus vaste des consommateurs d'AOC. Organisation dynamique, très efficace, mais ne concernant de faibles volumes, elle parvient à créer un intérêt pour l'environnement, à communiquer sans craindre de mettre en péril l'ensemble de la viticulture française. Elle crée donc des débouchés commerciaux pour les vins à qualité environnementale qui parviennent à y démontrer leur qualité gustative.

Finalement, la qualité environnementale emprunte des chemins de traverse qui évitent de « détromper » le consommateur et de casser l'image très positive qu'il a des vins français.

Mais, la recherche à laquelle se livrent les vins de terroir ont récemment connu une évolution : à force de rechercher une plus grande expression du terroir, certains ont renouvelé le goût des vins et se sont affrontés aux canons de la typicité des AOC. Refusés aux dégustations d'agrément, ils sont commercialisés en vins de table dans l'organisation de marché des vins de terroir peu attachée aux garanties et aux étiquettes, mais intéressée par le renouvellement gustatif qu'ils proposent. Leurs prix élevés rompent avec la hiérarchie qualitative établie de longue date et menacent la hiérarchisation des qualités établie par les AOC pendant tout le XX^e siècle : vins de table, vins d'AOC, vins de terroir.

L'INAO conscient de la difficulté a tenter de relancer la différenciation qualitative des AOC, mais sans succès. La protection des terroirs constitue sans doute une opportunité à ne pas manquer pour relancer la différenciation qualitative au sommet de la hiérarchie des AOC. L'Agriculture Raisonnée ayant bien pénétré les pratiques en viticulture industrielle, il s'agit donc maintenant d'articuler l'important élément intermédiaire des vins d'AOC. L'idée qui se développe dans les régions ces derniers temps de faire valoir la culture de la vigne comme un élément touristique ou un paysage constitue certaine un excellent champ de réflexion pour articuler l'agriculture raisonnée d'un côté, la protection des terroirs avec le Bio et la biodynamie de l'autre, en dirigeant l'attention des producteurs sur l'environnement ET en autorisant une communication large auprès des consommateurs.

4. RÉFÉRENCES DES OUVRAGES CITÉS

INRA, C. 2005. *Pesticides, Agriculture et environnement -- Réduire l'utilisation des pesticides et en limiter les impacts environnementaux*. INRA-Cemagref.

Paillotin, G. 2000. *L'agriculture raisonnée*. Rapport au Ministre de l'agriculture et de la pêche.