



HAL
open science

Faire la preuve de l' "authenticité" du patrimoine alimentaire

Sandrine Barrey, Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Sandrine Barrey, Geneviève Teil. Faire la preuve de l' "authenticité" du patrimoine alimentaire : Le cas des vins de terroir. *Anthropology of Food*, 2011, 8, pp.16. hal-01000324

HAL Id: hal-01000324

<https://hal.science/hal-01000324>

Submitted on 29 May 2020

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

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

TITRE = Faire la preuve de l'« authenticité » du patrimoine alimentaire -- le cas des vins de terroir

AUTEURS = Sandrine Barrey, Maître de conférences, Université Toulouse 2 / CERTOP (UMR CNRS 5044), barrey@univ-tlse2.fr

Geneviève Teil, Chargée de recherche Agroparistech / SADAPT (INRA-SAD), genevieve.teil@agroparistech.fr

RESUME= Cet article porte sur la notion d'« authenticité » appliquée au patrimoine des « vins de terroir ». Ces dix dernières années, des vigneron accusent la législation des AOC (Appellations d'Origine Contrôlées) de ne plus protéger les terroirs et de laisser les mauvaises pratiques des vigneron les pervertir. Le retour vers la qualité de terroir repose donc la question de l'identification de la nature authentique de ce patrimoine alimentaire. Pour mener cette approche réflexive, une première partie est consacrée à une revue de littérature sur la notion d'« authenticité ». Une seconde partie analyse les questions et les pratiques déployées par les vigneron pour retrouver l'« authenticité » des terroirs exprimée par les vins ; et enfin les difficultés rencontrées au moment de concevoir une procédure de jugement de cette dernière. L'article montre que loin d'être une donnée objective non discutable, ou bien une simple illusion, l'« authenticité » des vins de terroir est un résultat attaché à l'ensemble des activités qui la font advenir.

MOTS-CLES= authenticité ; patrimoine alimentaire ; vins de terroir ; qualité

TITLE= Give evidence of the authenticity of the food heritage: the case of « local wines »

ABSTRACT= This article concerns the notion of authenticity applied to the heritage of "local wines ". These last ten years, wine growers accuse the legislation of the AOC (protected designation of origin) of not protecting any more land and of letting the bad practices of the wine growers corrupt them. The return towards the quality of soil thus rests the question of the identification of the authentic nature of these foodheritages. To lead this reflexive approach, a first part expose a review of literature based on the notion of authenticity. Then it analyzes the interrogation and the practices deployed by the wine growers to find the authenticity of land expressed by wines; and finally the difficulties met at the time of conceiving a procedure of judgment of this last one. The article show that far from being a datum already objectivizes there, either a simple illusion, the authenticity of wines is a result attached to all the activities which make it happen.

KEY-WORDS= authenticity; culinary heritage; local wines; quality

NIVEAU 1 =Introduction

Les Appellations d'Origine Contrôlées furent créées en 1935 pour protéger une propriété collective des vigneron, les terroirs, définis par l'ensemble géoclimatique, humain et technique auquel est attribué l'invention de vins ayant acquis au moins par le passé, grâce à leur qualité, une grande notoriété. Le terroir est toujours resté une source d'interrogation pour les scientifiques qui ne parviennent pas à en stabiliser des traits caractéristiques ou des effets prévisibles et durables (Anon, 2007). Des efforts répétés (Bohmrich, 1996 ; Fischer et Bauer, 2006 ; Morlat, 1998 ; Saxton, 2002 ; Thelier-Huche et Morlat, 2000 ; White et al., 2007) n'ont pas réussi à spécifier les caractéristiques de la qualité de terroir. Les variations observées d'un millésime à l'autre peuvent être plus importantes que les variations géographiques, les variations intra-terroir plus grandes que celles entre des terroirs différents. Les terroirs sont des combinaisons d'éléments pédologiques, climatologiques, agronomiques, vitivinicoles que

les scientifiques ne parviennent pas à associer à des qualités de terroir spécifiques quand bien même la liste des « facteurs de variation » proposés ne cesse de s'allonger (Deloire et al., 2005 ; Turner et Creasy, 2003) avec l'introduction du clone de vigne utilisé (van Leeuwen et al., 2004), ou la faune microbiologique indigène (Renouf et al., 2006) par exemple.

Faute de parvenir à spécifier ni le terroir lui-même, ni ses effets - la qualité de terroir - à l'aide d'indicateurs, cette notion reste pour les scientifiques un concept très controversé (Deloire et al., 2008). Comme l'« authenticité », notion que nous interrogeons dans une première section de cet article pour mieux appréhender celle de qualité de terroir, ce dernier est analysé comme un travail de construction qui fait de celui-ci un artefact « culturel » (Gade, 2009), une « production humaine » (Bérard et Marchenay, 2000 ; Crenn et Techouères, 2007 ; Demossier, 2000 ; Gade, 2004) indépendante de toute « cause externe naturelle » (Van Leeuwen et Seguin, 2006). Les contraintes que les règlements d'AOC (Appellations d'Origine contrôlées) font peser sur les pratiques vitivinicoles sont suspectées être sans objet puisque les chercheurs ne parviennent pas à leur associer des effets précis sur le goût des vins. La recherche économique en particulier s'est investie tantôt dans l'analyse du soupçon de « construction sociale » (Gergaud, 2008 ; Josling, 2006) qui ferait des AOC de simples barrières à la concurrence marchande, tantôt dans la promotion du terroir au nom d'autres « effets secondaires positifs », non gustatifs, de cette façon de produire, en particulier celui du développement durable que l'on peut en attendre sur l'économie (Barham, 2003 ; Bassett et al., 2007) ou le social (Techouères, 2007).

Qu'il s'agisse de vins ou de sites touristiques, l'« authenticité » du patrimoine est toujours aussi difficile à mettre en critères. Néanmoins, la compétence des vigneron pour juger la typicité de leurs vins a été reconnue ; ainsi la réglementation des AOC a-t-elle inclus progressivement des dégustations d'agrément lors desquelles un jury de vigneron juge la typicité des vins et peut être amené à déclasser des vins qu'il juge non authentiques. Cependant, depuis le début des années 2000, le déclassement de vins issus de démarches de mise en valeur du terroir reconnues a amené un nombre croissant de vigneron à récuser la compétence des jurys d'agrément et la validité de cette dégustation ; de fil en aiguille, ils ont mis en cause la législation des AOC qu'ils accusent de ne plus protéger les terroirs et même de laisser de mauvaises pratiques des vigneron les dénaturer : à cause d'elles, la notion de terroir est en train de dériver et de se perdre.

Ces vigneron se sont tout d'abord engagés dans un travail de recherche de la qualité de terroir « authentique » ; ils ont ensuite demandé à l'INAO (Institut National des Appellations d'Origines, rebaptisé récemment Institut national de l'origine et de la qualité) d'engager une réforme des AOC pour protéger ce patrimoine. Comme pour tout signe de qualité, les pouvoirs publics français et européens exigent des garanties pour prouver que la qualité produite correspond bien à la qualité annoncée. Le retour vers celle-ci repose donc la question de l'identification de la nature authentique de ce patrimoine alimentaire. Mais elle ne fait pas que poser le problème, car les acteurs ont su mettre en place une procédure originale permettant d'y apporter une réponse. Cet article étudie la notion d'« authenticité » appliquée au patrimoine « terroir », non pas pour en fonder la « véritable » définition et ainsi arbitrer entre les bonnes et les mauvaises notions, mais du point de vue des pratiques mises en œuvre par les acteurs pour la mettre au jour. Au lieu de considérer l'« authenticité » comme une donnée, une notion établie, nous la traitons comme une production, un résultat attaché à l'ensemble de l'activité qui la fait advenir. De la même façon, si nous ne donnons pas de définition opératoire aux notions de « qualité » et de « bon goût », c'est parce que nous privilégions dans notre approche ces notions telles que les utilisent les acteurs,

avec toute leur indétermination. Nous considérons d'ailleurs cette indétermination de façon positive, comme la conséquence d'un autre mode d'existence de ces objets que les acteurs font advenir. La posture de recherche est donc résolument pragmatique et poursuit les travaux engagés sur la performativité des écrits judiciaires (Fraenkel, 2006 ; Fraenkel et Pontille, 2003 ; Pontille, sous presse), ou sur les experts et leurs pratiques de preuve (Bessy et Chateauraynaud, 1995)¹ qui prolongeaient eux-mêmes les recherches pionnières sur la science et la production scientifique (Latour, 1984 ; Latour et Woolgar, 1979 ; Pontille 2004) et l'innovation technique (Callon, 1981 ; 1986 ; Akrich, 1987 ; Akrich et al., 1988).

Après une revue de littérature sur la notion d'« authenticité », nous mettrons au jour les questions que se posent les vigneronnes sur celle-ci et les pratiques qu'ils déploient pour retrouver l'« authenticité » des terroirs exprimée par les vins, puis les difficultés rencontrées au moment de concevoir une procédure de jugement de cette dernière. Les données de terrain analysées ici sont issues de plusieurs études sur le marché des vins de qualité et plus particulièrement sur un travail portant sur les qualifications environnementales des vins. Elles rassemblent des données quantitatives et des entretiens qualitatifs peu directifs menés auprès de 281 producteurs, consommateurs, revendeurs, institutionnels, journalistes et scientifiques² (Teil et al., 2007). Les terroirs qui ont été étudiés sont ceux du Languedoc-Roussillon et des Pays de la Loire. Pour certains producteurs, en général de vins bio ou issus de l'agriculture raisonnée, la question de l'environnement apparaissait comme une certification en sus ou parallèle à la qualité gustative ; pour les vins « de terroir », au contraire, elle était un prérequis : l'expression du terroir n'est possible que si celui-ci est préservé, protégé. C'est au nom de la protection des terroirs que les producteurs adoptaient alors des techniques de protection de l'environnement. Les questions des AOC, de l'« authenticité » du terroir, et de sa garantie devenaient alors centrales.

NIVEAU 1 : L'« authenticité », une notion mal fondée ?

L'« authenticité » est une problématique centrale des objets de patrimoine, parce qu'ils constituent en partie des « ressources identitaires » (Godard, 2004), garants matériels de la pérennité d'un groupe de référence et supports symboliques de son identité. Les travaux portant sur le travail d'authentification des experts ont montré comment ces derniers tentent de retrouver dans l'objet les traces du réseau de relations, d'objets, de textes, d'usages, d'interprétations qui permettent de conclure à l'« authenticité » d'un tableau (Bessy et Chateauraynaud, 1993 ; 1995) ou d'un acte juridique (Fraenkel et Pontille, 2003 ; Pontille, sous presse).

La notion d'objet de patrimoine ajoute un degré de complexité à la démonstration de l'« authenticité » à cause de la dimension souvent historique de ces objets menacés. Ils ont marqué ou traversé des époques, et se sont, ou ont été, ajustés à des successions d'usages.

¹ Ces pratiques de preuves, lorsqu'elles sont prises au sérieux par l'analyste, permettent de sortir d'une posture constructiviste selon laquelle l'authenticité ne serait qu'une construction sociale et commerciale, invoquée qu'en fonction de la personnalité que l'on veut attribuer au produit (Warnier, 1994). Cette approche tend à relativiser la notion d'authenticité et ne permet pas de mettre au jour la mise en œuvre, par les acteurs, de tests et d'épreuves de réalité.

² Les enquêteurs ont demandé aux personnes interrogées de décrire la façon dont ils cherchaient ou non à faire valoir une qualité environnementale pour leurs vins et les difficultés qu'ils rencontraient à cet effet. Ils ont duré en moyenne 1h20. La diversité des compétences des différents membres de l'équipe programme a permis de recueillir un large éventail d'expressions des difficultés rencontrées, avec une insistance tantôt sur la technique, tantôt sur le droit, sur le social, sur l'économie, la gestion ou encore le commerce... La taille de cet article ne permet pas de rapporter de citations d'entretien dont le lecteur trouvera de très nombreux exemples dans le rapport sus cité.

Pour éviter leur perte ou leur destruction, il faut souvent « arrêter » le passage du temps ou contrôler ces usages. Le monument, le paysage, sont bien authentiques ; mais il faut néanmoins arbitrer entre la succession des états ou des usages qu'ils ont connus. Cet arbitrage fait l'objet de nombreux débats et controverses où s'affrontent des choix entre des « natures » objectives différentes de l'objet de patrimoine. L'objet doit-il être présenté avec ou sans restauration ? Faut-il détruire les précédentes restaurations pour présenter l'objet anachroniquement tel qu'il était lors de sa construction initiale ? Ces questions engendrent de nombreux et importants débats au sein d'une communauté de spécialistes qui arbitrent entre les différentes propositions.

Mais les recherches sur le tourisme font à nouveau rebondir la question de l'« authenticité » : l'« authenticité » définie par les spécialistes des objets est rarement celle recherchée ou appréciée par les touristes. Comment arbitrer entre ces appréciations de l'objet qui opposent les usagers aux spécialistes ? Une solution consiste à privilégier les interprétations expertes au détriment de celles des touristes néophytes, voire même à protéger l'« authenticité » « véritable » de ses interprétations « fallacieuses ». Mais ce choix a été contesté : « qui a le pouvoir de décider ce qui est authentique ? » (Brunner et Kirshenblatt-Gimblett, 1994 : 459). Ensuite, ce choix n'est tenable que dans la mesure où la sauvegarde des objets de patrimoine ne dépend pas de l'appréciation des néophytes et plus difficile lorsqu'ils ont besoin de leur soutien. Ce point est d'autant plus important que les objets de patrimoine sont souvent « économisés » pour assurer le financement de leur entretien. La définition de l'« authenticité » des objets se retrouve donc prise entre les différentes définitions qu'en donnent les spécialistes, mais aussi les usagers qui payent pour visiter nombre d'objets patrimoniaux. Mais qu'est-ce que l'« authenticité » d'un site ou d'un monument, d'un rite, d'un objet culturel... si l'on n'accepte pas de disqualifier les opinions des touristes à ce sujet pour en faire le seul objet des spécialistes ?

L'irruption des jugements des consommateurs sur l'« authenticité » des monuments ou des objets culturels qui leur sont présentés a fait naître un vif débat au sein des chercheurs spécialistes du tourisme. Dès lors que l'expertise des juges ne justifie plus la crédibilité de leur jugement, l'« authenticité » se retrouve éparpillée en une multitude d'interprétations incommensurables, voire contradictoires. Certains ont vu l'effet de la post-modernité et de la globalisation dans la l'éclatement et la recomposition de l'expérience des touristes (Harkin, 1995, Hughes, 1995, Jamal et Hill, 2002, Uriely, 2005). D'autres ont montré son caractère de « construction sociale » (Ehrentauf, 1993) parfois appuyé sur un processus de construction identitaire (Crenn et Téhoueyres, 2007, Lorimer, 1999, Schoorl, 2005) ou encore une « construction économique », c'est-à-dire un patrimoine transformé en marchandise (Bonard et Felli, 2008, Yamamura, 2004) où l'« authenticité » résulte d'une « mise en scène » destinée à faire sentir l'« authenticité » de l'objet présenté (Crang, 1996, MacCannell, 1973). La variété des appréciations de l'objet a amené ces auteurs à suspendre l'hypothèse d'un lien *a priori* entre l'objet apprécié et l'appréciation et y substituer un autre lien, une « construction » produite par son auteur soumise à la disponibilité des ressources à sa disposition, ce qui explique la forte variabilité des jugements d'« authenticité » (Cohen, 1988), liée au contexte (Salamone, 1997), aux usages et aspirations des touristes, ou encore à leurs « idéologies ».

NIVEAU 2=Un concept à rejeter ?

Devant cette variabilité et les controverses qu'elle suscite, des auteurs ont plaidé pour un abandon de la notion d'« authenticité », infondée ou mal construite, dans tous les cas inexploitable (Reisinger et Steiner, 2006), pour en faire le résultat d'une disposition individuelle, « l'authenticité existentielle » (Kim et Jamal, 2007 ; Steiner et Reisinger, 2006 ;

Wang, 1999). Cette notion s'appuie sur la philosophie existentialiste. L'« authenticité » y est une projection : ce n'est plus celle de l'objet, mais un état spécifique de celui qui la perçoit, un sentiment d'être soi-même plus authentique et plus libre que dans la vie quotidienne, non pas parce que celui qui la perçoit trouve les objets plus authentiques, mais simplement parce qu'il se livre à des activités non ordinaires, libre des contraintes du quotidien, ce qui rend le monde lui-même plus « authentique » (Wang, 1999). Cependant, on lui reproche, comme à la notion de construction sociale, de faire de l'« authenticité » une notion indépendante des objets et des sites visités. Or, comme le rappelle Y. Belhassen, on ne peut parler d'« authenticité » sans tenir compte de la relation des personnes aux objets et sites. Le Mont des Oliviers en tant que site est indispensable au sentiment d'« authenticité » éprouvé par les touristes. Il est donc aussi impensable de rejeter la notion d'« authenticité » de l'analyse tant elle est centrale dans leur appréciation (Belhassen et Caton, 2006, Belhassen et al., 2008).

NIVEAU 2= Un concept essentiel mais multiforme

D'autres études confirment cette conclusion : l'« authenticité » résulte d'une interaction ou d'une expérience entre les touristes et les objets qu'ils voient ou les lieux qu'ils visitent (Jamal et Hill, 2004). Il en émerge un sentiment, une impression ou un jugement sur l'« authenticité » (Cohen, 1988). A. McIntosh et R. Prentice (1999) ont insisté sur la réflexivité mobilisée par les touristes, leur « insightfulness », enquête réflexive à la fois cognitive et émotive dont S. Cole (2007) souligne qu'il faut toujours l'associer au moment, au lieu et aux personnes qui la mènent pour en comprendre la variabilité des résultats. Ces auteurs suggèrent en étudiant l'appréciation de visiteurs dans des parcs à thème historique, qu'ils ne sont pas les victimes d'illusions qu'on tenterait de leur faire gober ; ce sont des appréciateurs critiques qui enrichissent leur jugement des différentes expériences qu'ils ont avec le passé. Et le processus de jugement qu'ils déploient est aussi important que le résultat qui en découle (McIntosh et Prentice, 1999, : 609). Ces travaux rejettent les dénonciations des illusions de savoir des visiteurs et insistent sur la complexité de ces processus de jugement que certains ont appelé des « négociations » avec les objets, montrant ainsi leur rôle central dans le jugement d'« authenticité » (Waite, 2000).

NIVEAU 2= Le nécessaire arbitrage de l'« authenticité »

Cette reconnaissance de la variété des interprétations négociées de l'« authenticité » pose cependant les mêmes difficultés que le relativisme : il ne permet pas d'arbitrer entre les différents jugements de l'« authenticité » des objets ou des sites. Nombre de chercheurs pensent un tel arbitrage impossible et injustifiable. Et pourtant, la protection du patrimoine le nécessite comme le montrent la charte NARA et la déclaration de San Antonio³.

Ce point ne touche pas seulement le patrimoine mobilier et immobilier, mais aussi les multiples productions du patrimoine culturel. La législation sur les appellations d'origine protège ainsi des productions culturelles « authentiques » de copies et interprétations douteuses. Contrairement aux objets du patrimoine classé, elles ne protègent pas des objets uniques, mais une production continue d'objets qui ajoute encore de nouvelles difficultés à la question de l'« authenticité ». Alors que le paysage et le monument restent présents dans leur matérialité, trace d'une histoire à reconstruire, les objets du patrimoine alimentaire sont pluriels, sans cesse détruits et reproduits. C'est donc l'objet même du jugement d'« authenticité » qui n'existe plus que sous une forme distribuée, éparpillée. Mais cette difficulté ne rend pas la réglementation plus timide et moins efficace. Au contraire, en qualifiant d'authentique une production sans cesse renouvelée, la législation des AOC

³ http://www.international.icomos.org/centre_documentation/chartes_fra.htm

parvient à encadrer une différenciation entre produits authentiques et produits inauthentiques. La préservation du patrimoine alimentaire pose donc un triple défi à la question de l'« authenticité ». Comme tous les autres objets de patrimoine, il suscite des appréciations très diverses de la part des spécialistes comme des consommateurs. Mais il n'a pas de référence simple : il évolue dans le temps, comme les monuments ou les paysages, il est distribué en une variété de productions au sein de laquelle leur préservation requiert de désigner les productions authentiques et de les différencier de celles qui ne le sont pas.

Les AOC viticoles font un arbitrage des jugements de l'« authenticité » largement fondé sur une reconnaissance de compétence accordée aux vignerons de l'AOC. Récemment, cependant, cette compétence attribuée aux vignerons a été contestée. Une réforme a été engagée par l'Institut en charge des AOC, l'INAO, pour tenter de reconstruire leur procédure de différenciation qualitative ; mais elle se heurte à de graves difficultés dues notamment à la mise en cause de la référence qui permettait de juger l'« authenticité » des vins : leur typicité. Dans le même temps, des procédures alternatives de différenciation ont vu le jour qui ne s'appuient pas sur une reconnaissance de l'expertise professionnelle, mais sur une procédure critique collective, plus ouverte.

NIVEAU 1 : L'inefficacité de la protection du patrimoine terroir

Pour garantir l'« authenticité » des vins de terroir, les AOC instaurent des contraintes et devoirs pour les producteurs qui doivent tous contribuer au maintien de la bonne qualité authentique de ses vins : une localisation du vignoble, mais aussi la mise en œuvre de certaines pratiques vitivinicoles selon un savoir faire apparenté à une « culture » locale des vignerons. Mais il ne suffit pas toujours de recourir à certaines pratiques pour obtenir un résultat ; encore faut-il savoir les mettre en œuvre. Les contraintes de moyens sont ainsi assorties d'un test de résultat : une dégustation d'agrément qui juge « sur pièces » les vins de terroir en vérifiant leur typicité. Les jurés qui analysent la conformité des produits sont choisis parmi les vignerons de l'AOC tenue être la propriété collective des vignerons ; ils sont donc considérés comme étant les contrôleurs les plus vigilants de la qualité de leurs vins de terroir.

Il arrive que certains des vins se voient refuser l'agrément AOC alors qu'ils sont issus d'une zone d'appellation, leur qualité étant jugée insuffisante ou inauthentique. Mais dernièrement, ce sont au contraire des vins qui respectent au plus fort les contraintes du cahier des charges et prétendent exprimer fortement le terroir dont ils sont issus qui sont jugés ne pas satisfaire les critères gustatifs de leur appellation. La procédure d'agrément, sésame pour l'affichage de la mention AOC, n'est pas une épreuve sans appel ; au contraire, elle signale les « défauts » afin que le producteur puisse les corriger et rectifier le vin. Mais ces producteurs considèrent ces prescriptions d'arrangement comme le parangon des mauvaises pratiques qui aboutissent à la perte de l'expression fidèle de la qualité de terroir. Cette proposition de correction n'est-elle pas la preuve même de la perversion de la procédure qui incline à ajuster le goût des vins à des références dont on peut suspecter qu'elles ne sont pas fidèles au terroir authentique ? Les vignerons ainsi sanctionnés et ne souhaitant pas, par principe, modifier leurs pratiques dans le sens indiqué par le jury, sont alors contraints de commercialiser le vin incriminé sous l'appellation peu valorisante de « Vin de Table ». Pour eux, l'exclusion des vins d'AOC, loin de mettre leur qualité de terroir en cause, montre au contraire qu'une fois le terroir débarrassé de ses artifices, les vins reviennent à une expression plus authentique de ce terroir. Selon eux, ce n'est pas leur nouveau vin de terroir qu'il faut réformer, mais les jurés au goût corrompu par leurs mauvaises habitudes ou les orientations commerciales qu'ils entendent donner à leurs vins, et qui ne savent ou ne veulent plus la reconnaître.

Ces militants des terroirs mettent d'abord en cause des stratégies de survie de crise qu'ils observent chez certains de leurs collègues : des producteurs d'AOC, en particulier ceux qui ne jouissent pas d'un grand renom, cherchent, pour relancer leurs ventes qui se tassent, à baisser les prix ou à mieux « coller à la demande » en ajustant leurs vins à ce qui est valorisé par les distributeurs : des tannins toujours plus souples, des noms de cépage connus, un goût plus puissant, des notes de boisé... Pour les défenseurs du terroir, ces deux ajustements, en prix ou en qualité, non réglementés, sont préjudiciables à l'expression du terroir dans les vins. La recherche de prix bas conduit à une interprétation minimaliste des contraintes imposées par les AOC, à une recherche de rentabilité maximale par les rendements, mais aussi à l'adoption de techniques vitivinicoles qui nuisent à l'expression du terroir. L'ajustement à la demande est jugé encore plus néfaste, car il amène une partie des producteurs à faire pression sur les contraintes imposées par les règlements mêmes des AOC pour les rapprocher des modes en vigueur sur les marchés. Ils demandent ainsi l'autorisation d'ajouter des copeaux dans les cuves pour donner des goûts boisés à un moindre coût, ou d'indiquer les noms de cépages sur les étiquettes, plutôt que les noms des AOC, ou enfin de planter des cépages interdits dans une appellation mais prisés à l'export.

Cette « dérive » qualitative est normalement limitée par la dégustation d'agrément qui a pour but de vérifier la conformité des vins à la « typicité » de leur terroir et au niveau de qualité supérieur attendu d'un vin d'AOC. Or, les défenseurs de l'« authenticité » soulignent que dans les appellations où se posent ces problèmes, les « mauvais » producteurs sont majoritaires et président aux décisions d'ajustement des règlements d'AOC. Le fait que les producteurs soient juges et partie, qui était vu au départ comme la garantie de la protection de la qualité supérieure des vins d'appellation, se retourne aujourd'hui contre cette qualité : les garants sont aujourd'hui les plus prompts à dévoyer cette qualité au profit de leurs besoins de trésorerie à court terme.

Mais la menace ne vient pas que du bas. Certains des producteurs les plus réputés contribuent eux aussi à une autre dérive de la qualité de terroir. Dans certaines appellations françaises, la recherche de l'excellence que sanctionnent les meilleures notes de la critique et les meilleurs prix a, toujours selon les défenseurs de l'« authenticité », amené des producteurs à des excès de sophistication technique où la recherche de caractéristiques qualitatives particulières qui l'emportent sur l'expression du terroir. Pour les vignerons de terroir, le recours intense à la technologie aboutit à ce que les vins soient des produits de plus en plus « fabriqués ». Des vins de très haute qualité deviennent de purs « artifices ». Les raisins n'y sont qu'une simple matière première dans les mains des vignerons et ils n'ont plus de terroir que le nom : on ne lit plus la présence d'un vignoble, d'un climat, d'un savoir faire, bref d'un terroir, dans les vins ; leur goût devient une construction arbitraire soumise aux passades, envies et goûts personnels des producteurs et des critiques.

Que ce soit donc dans le bas ou le haut de gamme, la qualité menace de s'aligner sur des modes et une définition sociale de celle-ci, non fondée dans le terroir. Pour ses défenseurs, une double dérive menace donc cet élément clef de la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée et de la réputation de la production française. C'est pourquoi ils prônent un retour à une plus grande « authenticité » des vins qui passe alors par la recherche d'une qualité enracinée dans ce qui fait leur identité, leur terroir.

NIVEAU 1= Retrouver le terroir authentique : une procédure de jugement distribuée

Pour retrouver l'« authenticité » du terroir, les producteurs procèdent assez simplement en écartant toutes ces pratiques autorisées mais qui ne visent pas directement l'expression du terroir et « l'artificialisent ». À la vigne, ils se tournent souvent vers des pratiques réputées

respectueuses de l'environnement. À la cave, ce sont toutes les techniques de rectification, d'enrichissement, de levurage ou d'enzymage, d'aromatisation par l'usage de bois neuf notamment, qui sont suspectées brouiller ou disperser l'expression du terroir, ou encore à nouveau « artificialiser » les vins en ajoutant aux moûts des éléments étrangers au terroir dont il est issu. Le rejet des techniques modernes corruptrices, mais aussi plus généralement de la technologie, est une vertu. Il amène un renouveau d'intérêt pour les techniques « ancestrales ». Mais ce n'est pas un retour en arrière. Cet usage est totalement orienté vers la recherche et la mise en valeur des terroirs et requiert savoir faire et maîtrise de la part des vignerons.

NIVEAU 2= Dépouiller les pratiques de l'artifice

À laisser le terroir ainsi s'exprimer en le débarrassant de ses goûts parasites, à refuser les techniques correctrices, la saveur et l'aspect des vins changent. Mais ce changement n'apporte pas une soudaine unité à ces vins. Des partisans du « vin naturel »⁴ prônent un effacement maximal du vigneron pour laisser faire et s'exprimer la nature. Ils recherchent une exacerbation de « l'effet millésime » qui devient un signe du caractère naturel de l'élaboration du vin. Au contraire, d'autres adeptes de la qualité de terroir cherchent à maîtriser cette variabilité météorologique qui ne compte que pour un aspect de celle-ci. Ils insistent sur le retour à l'équilibre biologique des vignobles qui amène une plus grande constance de la production, une moindre sensibilité aux conditions extrêmes de pluie ou de soleil. Ainsi il n'est plus besoin d'effectuer les corrections de moûts autorisées par les décrets d'appellation ; les vins restent acides même dans un millésime aussi chaud que 2003 et le manque d'eau stresse moins les vignes. Mais ce résultat ne s'obtient que grâce à un savoir faire de vigneron qui encadre et oriente le travail de la nature en fonction de l'idée qu'il se fait de la qualité de ses propres parcelles. Les levures « indigènes » n'apportent pas toujours des goûts intéressants dans les vins. Tous les composants du terroir sont sollicités, mais leur contribution doit être encadrée par la baguette vigilante du vigneron. Parmi les pratiques à mettre en œuvre pour retrouver l'« authenticité » du terroir, c'est sans doute l'usage du soufre qui cristallise les plus fortes divergences. Pour nombre de vignerons de terroir, l'excès de soufre nuit à sa perception, mais son absence également, car le puissant goût d'oxydation qui en résulte masque alors les subtilités de son expression. Pour les partisans du naturel, l'oxydation des vins est défendue pour être un trait particulier de cette qualité de terroir renouvelée, et préférée au recours à des techniques alternatives comme la filtration accusées de trop appauvrir son expression.

À une question pertinente, les « vins naturels » proposent donc, pour leurs opposants, une réponse excessive, un « ne pas faire » qui en fait trop. La nature ne fait pas du vin toute seule, il faut l'accompagner, ce qui nécessite un recours mesuré et réfléchi à la technologie, un grand savoir faire mais aussi un bon équipement en cave. Le rejet de l'artifice doit s'accomplir avec jugement et savoir faire.

NIVEAU 2= La quête de l'« authenticité » : un processus collectif

L'interrogation sur le goût rejaillit sur les techniques : quand le « savoir ne pas faire » devient-il un « laisser faire » ? Les techniques questionnent la quête du vigneron et son engagement dans la recherche du terroir : cherche-t-il le terroir ? Est-il victime ou profite-t-il

⁴ Par « naturel » ou encore par « nature », nous ne faisons que rapporter la façon dont les acteurs trouvent des solutions à leur enquête sur ce qu'est la nature (ce qu'ils en savent et les façons dont ils se démontrent ce qu'ils en savent).

d'un effet de mode ? Une fois la boîte de Pandore ouverte, elle se referme difficilement. La notion de qualité de terroir se retrouve en question : si elle est toujours le résultat sociotechnique historique dont parle la législation des AOC, elle n'est plus aussi facile d'accès que le laissent supposer ces règlements. Les défenseurs du terroir authentique dénoncent l'interprétation du terroir vu comme un acquis par les AOC. Pour eux, il est l'enjeu d'une quête qui débouche sur la recherche de nouvelles façons de faire pour toujours mieux le capter, le concentrer, le conserver. Mais cette quête de l'« authenticité » n'est ni solitaire, ni erratique. Bien loin d'être cloisonnée à une relation dialectique entre le sujet et l'objet (Cole, 2007 ; Wang 1999), la mise en cause des AOC dans leur capacité à préserver l'« authenticité » des terroirs est un processus qui s'inscrit toujours dans des collectifs larges et hétérogènes.

L'AOC est d'abord enserrée par l'activité critique des vignerons eux-mêmes à propos de leurs résultats. Ces contestataires ne cessent en effet de discuter, de comparer leurs méthodes et leurs vins, d'analyser les démarches des autres pour mieux en comprendre les choix et les résultats. L'« authenticité » du terroir que doit refléter la qualité du vin n'est pas un concept bien clair ; elle est sans cesse remise en cause, expérimentée et discutée entre eux. Puis les cavistes, restaurateurs, journalistes, sommeliers, acheteurs, dont le rôle est crucial par les choix qu'ils opèrent, doivent aussi démontrer le bien fondé de ces choix aux autres buveurs de vin et diffuser auprès de leurs lecteurs ou clients les raisons qui fondent ces choix. Ils se défient des signes habituels ; ils vérifient, interrogent, discutent la qualité et cherchent les nouveaux indices de l'« authenticité » du terroir. La connaissance de terrain des pratiques de viticulture et de vinification, mais aussi des vignerons, de leurs projets et expériences est indispensable aux revendeurs pour faire leurs sélections et aux critiques pour évaluer la différence qualitative et l'expliquer à leurs lecteurs. Ces consommateurs enfin se rendent chez les producteurs pour les écouter parler de leurs produits, discutent avec les revendeurs, lisent les avis des journalistes, et commentent encore la qualité lors de la dégustation tout en s'interrogeant sur leur perception et leur compétence de dégustateur. Cette organisation de marché bavarde produit, et fait circuler, les commentaires et évaluations des vins. Ni pour les vignerons, ni pour les critiques, revendeurs et buveurs, la qualité reflétant l'« authenticité » du terroir ne s'impose donc toute seule ou de manière unanime. Pour tous ces acteurs qui contribuent à la discussion critique de celle-ci, le terroir existe, c'est une évidence, au moins en tant que notion. Mais il est à rechercher et à cerner en procédant à une identification et un relevé des goûts possibles, puis à une sélection des plus pertinents. En triant et en sélectionnant les associations entre qualités et terroirs, en relançant sans cesse la recherche de nouvelles qualités, ce collectif hybride en fait une source de qualité spécifique des vins susceptible d'opérer une différenciation marchande.

Les controverses au sein du collectif critique sont intenses. Tout se discute, mais tout n'est pas possible. Les adeptes des « vins naturels » ou des « vins sans soufre » sont-ils engagés pour la nature ou pour le terroir ? Pour la prohibition du soufre ou pour le terroir ? Les deux peuvent coïncider, ils peuvent aussi s'opposer. Leurs avis sont donc soumis à un examen de leur engagement qui permet d'interpréter leurs arguments.

NIVEAU 1= Prouver l'« authenticité »

Ce n'est pas la première fois que les AOC viticoles soulèvent des interrogations sur leur crédibilité. Depuis les années 1970, un nombre croissant de revendeurs, de buveurs s'est interrogé à ce sujet. De leurs interrogations est née la critique vinicole, un ensemble de dégustateurs, journalistes, sommeliers, revendeurs, amateurs... qui font de la signalisation de la qualité de terroir via le signe AOC une simple prétention dont ils jugent la validité et

diffusent l'évaluation auprès du public qui les lit ou les écoute. Cette qualité est ainsi devenue le résultat d'une procédure de jugement diffusée au sein de la critique vinicole.

Les vigneronns se contentaient jusque-là de ce signe de qualité « potentielle », validé par la critique. Aujourd'hui, qu'ils rejettent le déclassement de vins à forte prétention de terroir en vins de table par les procédures d'agrément d'AOC ; qu'ils aient des doutes envers le travail de la critique ; ou enfin qu'ils rejettent l'affadissement de la différenciation de terroir impulsée par les vins « commerciaux » ou son brouillage par les vins « artificialisés », ils demandent toutefois que le signe d'AOC soit refondé pour qu'il différencie par lui-même et non via la critique, la véritable qualité de terroir. L'INAO, l'institut français en charge de l'administration des signes de qualité, a ouvert la question et envisage une réforme des AOC.

NIVEAU 2= La réforme des signes de qualité de terroir et l'exigence de preuve

Le contrôle des techniques de production est renforcé ; il est devenu une habilitation de l'exploitation à produire des vins de terroir fondé sur un examen des techniques viticoles employées par les producteurs. Mais la législation européenne refuse de se contenter de cette garantie de moyens : elle exige une garantie de résultat et donc une dégustation d'agrément des vins, autrement dit un « test » de validation gustative de la nouvelle qualité de terroir authentique. La compétence des anciens jurys ayant été mise en cause, leur composition a été élargie à des sommeliers, des critiques, des professionnels de la distribution et même des représentants des consommateurs. Mais comment juger l'« authenticité » de la qualité de terroir des échantillons présentés ? L'INAO a proposé que la dégustation d'agrément soit un test d'appartenance à une « famille de goût », notion plus souple qu'une liste de critères gustatifs jugés trop réducteurs. Les producteurs de terroir y sont farouchement opposés. Délimiter *a priori* la qualité de terroir, c'est aussi définir *a priori* le résultat de leur quête, ce qui n'est pas envisageable : non seulement ils ne savent pas où cette quête va les mener, mais ils ne veulent pas non plus que leur recherche soit limitée. Est-il possible dans ce cas de prouver l'« authenticité » de la qualité de terroir des vins ? L'incapacité de l'analyse sensorielle à réduire le goût de terroir autour de « facteurs de variation » a conduit certains de ces chercheurs à déclarer les goûts alimentaires irréductiblement « idiosyncrasiques » et « incommensurables » (Mac Léod, 2008). Ces spécialistes ont-ils raison de déduire de cette irréductibilité du goût, une parfaite idiosyncrasie qui rendrait toute procédure collective de jugement de la qualité du vin totalement vaine et son résultat, une pure illusion ?

NIVEAU 2= Une preuve « par inclusion » de la différence de terroir

La conclusion des sciences physiologiques du goût surprend : aucune communication n'est possible entre goûteurs idiosyncrasiques. Or, nous ne cessons de communiquer sur le goût des produits, alimentaires ou non. Cette conclusion oublie de préciser une hypothèse importante du raisonnement : pour l'analyse sensorielle en effet, les objets goûtés se livrent spontanément et intégralement aux récepteurs sensoriels des goûteurs dont le processus de perception déforme et brouille ensuite à loisir la sensation première, amenant ainsi cette variété de perceptions où il est impossible de reconnaître l'objet commun qui les a « suscitées ». Par cette hypothèse, ces travaux se concentrent sur les perceptions des goûteurs qui eux restent totalement passifs, ne cherchent rien, n'attendent rien, ne s'interrogent pas, ne confrontent ni ne rapportent leurs expériences, à celles passées ou à celles des autres. La communication entre le produit et le dégustateur est à sens unique : il ne peut que faire des hypothèses sur ce qu'il perçoit sans jamais pouvoir les tester en retour. Aucune signification éprouvée ne peut émerger des interactions.

La dégustation à l'aveugle choisie comme situation de laboratoire, ne permet pas cette « épuration » de la perception à partir de laquelle se construit la mise en rapport des situations

complexes de terrain, avec les situations simplifiées de laboratoire. Dans une comparaison entre dégustations à l'aveugle et en clair de vins de terroir, D. Priilaid (2007) note l'absence de significativité des résultats de dégustation à l'aveugle, tandis que ceux de la dégustation en clair sont précis et discriminants. Il en déduit que la dégustation en clair est entachée du biais neurologique conféré par la connaissance de l'origine du vin avant sa dégustation et écarte celle-ci comme étant erronée. L'analyse sensorielle s'oblige à écarter la dégustation en clair, pour ne pas risquer d'orienter l'expression du produit. Elle se prive ainsi du moyen d'établir une communication avec le produit, de donner une signification ou une référence aux perceptions.

Les dégustateurs de la critique font un autre choix que l'analyse sensorielle ; ils ne s'en tiennent pas à une seule technique de dégustation et privilégient la communication. La dégustation serait à nouveau une interrogation unilatérale et orientée. Au lieu de choisir entre les deux méthodes de dégustation, ils utilisent la dégustation en clair pour savoir ce qu'ils doivent chercher dans leur vin, mais remettent en cause ses résultats avec la dégustation à l'aveugle aussitôt qu'elle semble trop persistante et susceptible de devenir un « préjugé ». La dégustation des critiques n'est pas qu'une imprégnation passive ; ils lui adjoignent une recherche active, une interrogation répétée sur la qualité ou le bon goût, et aussi une confrontation des expériences. Ils ne se contentent pas non plus de ce que le produit parvient à livrer en une occasion : ils multiplient leurs expériences propres et s'informent de celles des autres dégustateurs. Ils confrontent toutes leurs expériences, en analysent la crédibilité, écartent ce qu'ils jugent être des artefacts, ou conservent les perceptions qui leurs semblent plus durables, partagées ou répétables. Ils parviennent ainsi à une autre forme de jugement « irréduit », toujours plus érudit, mais aussi toujours provisoire et irrémédiablement collectif. Tout comme l'analyse méthodologique réflexive du scientifique ou de l'expérimentateur, l'analyse critique réflexive sans cesse recommencée garantit la capacité à évaluer la qualité des vins.

Le jugement produit par la procédure de « contrôle critique » n'est pas représentatif par sélection, mais par inclusion. La procédure de jugement de la qualité de terroir sur un très grand nombre de juges et d'occasions de dégustation n'est pas illusoire, elle est distribuée. Pour sortir du dilemme de l'analyse sensorielle, elle procède selon une méthode différente de celle généralement utilisée en science (Latour et Woolgar, 1979 ; Latour, 1993) pour conférer de la généralité à son jugement. Alors que la science procède par réduction de la diversité des situations en les « rapportant » à une situation de laboratoire rendue « représentative », la critique procède par « irréduction », en multipliant sans cesse les occasions de goûter, les goûteurs et les vins goûtés (Teil, 2001). La généralisation d'un jugement se fait par accumulation des expériences et non par induction à partir d'une situation maîtrisée.

NIVEAU 1=Conclusion

Fondamentalement controversée, la notion de vérité est néanmoins une question clef dans la science. Il en va de même pour l'« authenticité » du patrimoine. Nous avons montré que contrairement aux approches « objectivistes » dans lesquelles l'« authenticité » est pensée comme fait positif, et n'a plus qu'à être dévoilée par les acteurs, l'« authenticité » du terroir viticole fait l'objet de redéfinitions multiples. Ensuite, cette quête de l'« authenticité » ne s'inscrit pas seulement dans une relation dialectique entre l'objet de patrimoine et le sujet qui le reçoit comme le suggèrent les approches « existentialistes », mais dans des collectifs larges et hétérogènes. Enfin, à l'opposé des approches « constructivistes » dans lesquelles l'« authenticité » est toujours relativisée, la recherche de l'« authenticité » du terroir fait aussi l'objet d'une recherche de tests, d'épreuves de réalité. Ce n'est pas parce que la notion est controversée et semble indécidable qu'il faut y renoncer. Il faut cependant adapter les

procédures de test et de garantie aux procédures particulières instaurées par les acteurs pour parvenir à produire des jugements quand bien même la notion de terroir devrait rester à l'instar de la vérité, une quête et donc un inconnu à expliciter toujours mieux, mais sans fin. Le test de dégustation d'agrément des vins que demande la Commission Européenne est impossible. C'est une épreuve insupportablement « réductrice » par rapport à la procédure distribuée de jugement de la qualité. L'approche de la Commission Européenne sous-tend que le terroir soit in fine quelque chose, et non pas comme les acteurs que nous avons rencontrés un processus de production ou quelque chose en train de se faire. Elle exige de la représentativité là où elle fait irrémédiablement défaut. Il faut donc lui substituer une autre forme de preuve, qui tienne compte du caractère distribué de la procédure critique de jugement. Si étrange que cette forme de preuve puisse sembler, elle n'est pourtant pas si rare. Il en est une semblable qui discute la qualité des énoncés scientifiques proposés par les chercheurs dans leurs articles. Aucun scientifique ne détient de vérité définitive, aucun n'est représentatif du collectif au sein duquel il se situe. En revanche, il leur est demandé à tous de montrer qu'ils connaissent l'état des controverses qui s'étendent autour de leurs sujets de recherche et qu'ils savent les restituer pour situer et analyser leur propre jugement. Et cette compétence est analysée par les pairs avant que l'article soit publié. Un tel fonctionnement pourrait être transposé à celui des jurys d'agrément qui devraient donner un compte rendu circonstancié de leurs verdicts, lui-même évalué par des pairs avant d'être publié. Peut-être est-il aussi possible, en multipliant de telles dégustations d'agrément inscrites dans la critique, de simuler son fonctionnement. Ne peut-on imaginer de procéder un peu à l'instar de la météorologie, à l'aide d'un ensemble de modèles dont la convergence est un indicateur de crédibilité des résultats. Un tel dispositif aurait au moins l'avantage de discriminer les vins et qualités de terroir controversées de ceux qui font l'unanimité, pour ou contre eux.

Une autre solution pourrait aussi consister à ajouter aux éléments une évaluation de l'engagement des producteurs dans la production d'un vin de terroir, comme le font les procédures ISO 14000 de garantie de qualité environnementale, et à la combiner avec les quelques éléments consensuels de résultat sur les défauts gustatifs des vins et des contraintes de pratiques avec l'habilitation des domaines viticoles à produire en AOC. C'est ainsi que procèdent les chartes privées Déméter ou Nature & Progrès, mais alors à propos de qualité environnementale et non gustative.

BIBLIOGRAPHIE =

AKRICH, M. 1987 « Comment décrire les objets techniques? », *Technique et Culture*, n°9: 49-64.

AKRICH, M., CALLON, M. et LAOUR, B. 1988, « A quoi tient le succès des innovations? 1 : L'art de l'intéressement; 2 : Le choix des porte-parole », *Gérer et comprendre, Annales des Mines*, N°11 & 12.

New Scientist. 2007, « Terroir », 193, 2592.

BARHAM, E. 2003, « Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling », *Journal of Rural Studies*, 19, 1: 127-138.

BASSET, T.J., BLANC-PAMARD, C. et BOUTRAIS, J. 2007, « Constructing locality: The terroir approach in West Africa », *Africa* 77, 1: 104-129.

BELHASSEN, Y. et CATON, K. 2006, « Authenticity Matters », *Annals of Tourism Research*, 33, 3: 853-856.

BELHASSEN, Y., CATON, K. et STEWART, W.P. 2008, « The search for authenticity in the pilgrim experience », *Annals of Tourism Research*, 35, 3: 668-689.

BERARD, L. et MARCHENAY, P. 2000, « Market culture: Produits de terroir or the selling of heritage », *Recollections of France*, 4, 154-167.

BESSY, C. et CHATEAURAYNAUD, F. 1993, « Les ressorts de l'expertise. Epreuves d'authenticité et engagement des corps ». *Raisons pratiques*, 4, 141-164.

BESSY, C. et CHATEAURAYNAUD, F. 1995, *Experts et faussaires*, Métailié. Paris.

BOHMRICH, R. 1996, « Terroir: Competing perspectives on the roles of soil, climate and people ». *Journal of Wine Research*, 7, 1, 33-46.

BONARD, Y. et FELLI, R. 2008, « Patrimoine et tourisme urbain », *Articulo - revue de sciences humaines [En ligne]*, 4.

BRUNNER, E. M. et KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. 1994, « Maasai on the Lawn: Tourist Realism in East Africa », *Cultural Anthropology*, 9, 4, 435-470.

CALLON, M. 1981, « Pour une sociologie des controverses technologiques », *Fundamenta Scientiae* 12, 4, 381-399.

CALLON, M. 1986, « Éléments pour une sociologie de la traduction : la domestication des coquilles St-Jacques et des marins pêcheurs dans la baie de St. Briec », *L'Année Sociologique*, 36, Numéro spécial La sociologie des Sciences et des Techniques, 169-208.

COHEN, E. 1988, « Authenticity and commoditization in tourism », *Annals of Tourism Research*, 15, 3, 371-386.

COLE, S. 2007 « Beyond authenticity and commodification », *Annals of Tourism Research* 34, 4, 943-960.

CRANG, M. 1996, « Magic kingdom or a quixotic quest for authenticity ? », *Annals of Tourism Research*, 23, 2, 415-431.

CRENN, C. et TECHOUEYRES, I. 2007, « Local heritage to singularize a wine terroir: the example of pays Foyen (Gironde, France) », *Anthropology of Food*, 6, 469.

DELOIRE, A., PREVOST, P. et KELLY, M. 2008, « Unravelling the terroir mystique – an agro-socio-economic perspective », *Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources*, 3, 32, 1-9.

DELOIRE, A., VAUDOUR, E., CAREY, V., BONNARDOT, V. ET VAN LEEUWEN, C. 2005, « Grapevine responses to terroir: A global approach », *Journal International Des Sciences De La Vigne Et Du Vin*, 39, 4, 149-162.

DEMOSSIER, M. 2000, « Culinary heritage and produits de terroir in France: Food for thought », *Recollections of France*, 4, 141-153.

EHRENTAUT, A. 1993, « Heritage Authenticity and Domestic Tourism in Japan », *Annals of Tourism Research*, 20, 2, 262-278.

FISCHER, U. ET BAUER, A. 2006, « Sensory properties of Riesling wines from various districts of the Pfalz region. Making the terroir tastable », *Deutsche Weinmagazin*, 2, 2, 24-31.

FRAENKEL, B. 2006. "Actes écrits, actes oraux : la performativité à l'épreuve de l'écriture". *Etudes de communication - Langages, information, médiations [en ligne]* 29. 69-93.

FRAENKEL, B. et PONTILLE, D. 2003, « L'écrit juridique à l'épreuve de la signature électronique, approche pragmatique », *Langage & société* 2, 104, 83-122.

GADE, D.W. 2004, « Tradition, territory, and terroir in French viniculture: Cassis, France, and appellation controlee », *Annals of the Association of American Geographers*, 94, 4, 848-867.

GODARD, O., 2004, « Autour Des Conflits A Dimension Environnement Ale. Evaluation Economique Et Coordination Dans Un Monde Complexe », *Cahiers d'économie Politique*, 47, 127-153.

GADE, D. W. 2009, « The Taste Of Place: A Cultural Journey into Terroir », *Geographical Review* 99, 2, 283-285.

GORDON, A. 2004, « Heritage and authenticity: The case of Ontario's Sainte-Marie-among-the-Hurons », *Canadian Historical Review* 85, 3, 507-531.

HALEWOOD, C. et HANNAM, K. 2001, « Viking heritage tourism - Authenticity and commodification », *Annals of Tourism Research*, 28, 3, 565-580.

HARKIN, M. 1995, « Modernist anthropology and tourism of the authentic », *Annals of Tourism Research*, 22, 3, 650-670.

HUGHES, G. 1995, « Authenticity in Tourism », *Annals of Tourism Research*, 22, 4, 781-803.

JAMAL, T. et HILL, S. 2002, « The home and the world: (post)touristic spaces of (in)authenticity? », *The tourist as a metaphor of the social world*, 77-107.

JAMAL, T. et HILL, S. 2004, « Developing a framework for indicators of authenticity: the place and space of cultural and heritage tourism », *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 9, 4, 353-371.

JOSLING, T. 2006, « The war on Terroir: Geographical indications as a transatlantic trade conflict », *Journal of Agricultural Economics*, 57, 3, 337-363.

KIM, H. et JAMAL, T. 2007, « Touristic quest for existential authenticity », *Annals of Tourism Research*, 34, 1, 181-201.

LATOUR, B. 1984, *Les Microbes : guerre et paix, suivi de Irréductions*, A.-M. Métailié, Paris.

LATOUR, B. 1993, « Le topofil de Boa-Vista », *Raisons Pratiques*, 4, Les objets dans l'action, 187-216.

LATOUR, B. et WOOLGAR, S. 1979, *Laboratory Life. The Construction of Scientific Facts*, Princeton University Press, Princeton.

LORIMER, H. 1999, « Ways of seeing the Scottish Highlands: marginality, authenticity and the curious case of the Hebridean blackhouse », *Journal of Historical Geography*, 25, 4, 517-533.

MAC LEOD, P. 2008, « La science du goût, projet, conférence débat », *Université Saveurs & Savoirs 2008 Alimentation et goût*, 9 décembre 2008, 4.

MACCANNELL, D. 1973, « Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings », *The American Journal of Sociology*, 79, 3 , 589-603.

MCINTOSH, A. J. ET PRENTICE, R. C. 1999, « Affirming authenticity - Consuming cultural heritage », *Annals of Tourism Research* 26, 3, 589-612.

MEDINA, L.K. 2003, « Commoditizing culture: Tourism and Maya Identity », *Annals of Tourism Research* 30, 2, 353-368.

MORLAT, R. 1998, « The relationships between "terroir", vines and wines », *Comptes Rendus de l'Academie d'Agriculture de France* 84, 2, 19-32.

OLIVIER GERGAUD, V. G. 2008, « Natural Endowments, Production Technologies and the Quality of Wines in Bordeaux, Does Terroir Matter? », *The Economic Journal* 118, 529, F142-F157.

PONTILLE, D. 2004, *La signature scientifique, une sociologie pragmatique de l'attribution*, CNRS Editions, Paris.

PONTILLE, D. sous presse, « Ecriture et action juridique. Portrait de l'huissier de justice en réparateur », in « Valeurs et enjeux des écrits de travail », Numéro spécial *SEMEN*.

PRIILAI, D. A. 2007, « The placebo of place: terroir effects in the blind and sighted quality assessments of South African varietal wines », *Journal of Wine Research* 18, 2, 87-105.

REISINGER, Y. et STEINER, C. J. 2006, « Reconceptualizing object authenticity », *Annals of Tourism Research* 33, 1, 65-86.

RENOUF, V., MIOT-SERTIER, C., STREHAIANO, P. ET LONVAUD-FUNEL, A. 2006, « The wine microbial consortium: A real terroir characteristic », *Journal International Des Sciences De La Vigne Et Du Vin* 40, 4, 209-216.

RIAUBIENE, E. 2007, « Evolution and trends of understanding of authenticity in heritage preservation », *Urban Heritage: Research, Interpretation, Education*, 77-82.

SALAMONE, F. A. 1997, « Authenticity in tourism - The San Angel Inns », *Annals of Tourism Research* 24, 2, 305-321.

SAXTON, V. 2002, « Calcium in viticulture - unravelling the mystique of French terroir », *Australian & New Zealand Wine Industry Journal* 17, 3: 28-33.

SCHOORL, F. F. J. 2005, « On Authenticity and Artificiality in Heritage Policies in the Netherlands », *Museum International* 57, 3, 79-85.

STEINER, C. J. ET REISINGER, Y. 2006, « Understanding Existential Authenticity », *Annals of Tourism Research*, 33, 2, 299-318.

TECHOUÉYRES, I. 2007, « Development, terroir and welfare: a case study of farm-produced foie gras, in south west France », *Anthropology of Food*, S2, 510.

TEIL, G. 2001, « La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole », *Revue de Sociologie du Travail*, 43, N° 1, 67-89.

TEIL, G., BARREY, S., BLANCHEMANCHE, S., FLOUX, P. ET HENNION, A. 2007, *Des vins sans pesticides? Une analyse de la prescription à la consommation, Tome 1: synthèse; Tome 2: le bio, un double principe de précaution; Tome 3: L'agriculture raisonnée; Tome 4:*

les vins de Terroir + annexes, Rapport du Volet 3 du programme Vins et Pesticides au Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable, Paris.

THELIER-HUCHE, L. ET MORLAT, R. 2000, « Anjou wine growers perception and valorization of the terroir », *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 34, 1, 1-13.

TURNER, P. ET CREASY, G. L. 2003, « Terroir. Competing definitions and applications », *Australian & New Zealand Wine Industry Journal* 18, 6, 48-56.

URIELY, N. 2005, « The tourist experience: Conceptual Developments », *Annals of Tourism Research* 32, 1, 199-216.

VAN LEEUWEN, C., FRIANT, P., CHONE, X., TREGOAT, O., KOUNDOURAS, S. ET DUBOURDIEU, D. 2004, « Influence of climate, soil, and cultivar on terroir », *American Journal of Enology and Viticulture* 55, 3, 207-217.

VAN LEEUWEN, C. ET SEGUIN, G. 2006, « The concept of terroir in viticulture », *Journal of Wine Research*, 17, 1, 1-10.

WAITT, G. 2000, « Consuming heritage perceived historical authenticity », *Annals of Tourism Research* 27, 4, 835-862.

WANG, N. 1999, « Rethinking authenticity in tourism experience », *Annals of Tourism Research* 26, 2, 349-370.

WARNIER, J.-P. 1994 [dir.], *Le paradoxe de la marchandise authentique, Imaginaire et consommation de masse*, l'Harmattan, Paris.

WHITE, R., BALACHANDRA, L., EDIS, R. ET CHEN, D. L. 2007, « The soil component of terroir », *Journal International Des Sciences De La Vigne Et Du Vin* 41, 1, 9-18.

YAMAMURA, T., 2004, « Authenticity, ethnicity and social transformation at World Heritage Sites: tourism, retailing and cultural change in Lijiang, China », In Ed(s), *Tourism and transition: governance, transformation and development*, pp. 185-200.