



HAL
open science

Qualité ou représentation : sortir des pièges de l'alternative

Sandrine Barrey, Geneviève Teil

► To cite this version:

Sandrine Barrey, Geneviève Teil. Qualité ou représentation : sortir des pièges de l'alternative. Colloque. Vins et vignobles: les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIème siècle), Université de Bordeaux (UB). FRA., Jun 2013, Bordeaux, France. 9 p. hal-01198309

HAL Id: hal-01198309

<https://hal.science/hal-01198309>

Submitted on 16 Aug 2023

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

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

Commentaire de Qualité ou représentation : sortir des pièges de l'alternative

Sandrine Barrey & Geneviève Teil INRA CRRA Tanger, INRA SADAPT Paris
Présentation au Colloque Vins et Vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité –XXI^e siècle). 5-7 juin 2013

Tpt 0 ; introduction

Cet exposé s'appuie sur diverses études menées au sujet de la qualité des vins, et notamment un travail réalisé de 2004 à 2007 pour le ministère de l'environnement sur les qualifications environnementales des vins, et leurs liens avec les autres dispositifs de qualification.

Le programme s'est appuyé sur une équipe de 7 chercheurs dont S. Barrey, et nous avons mené une enquête auprès de tous les acteurs concernés par les certifications de qualité dans le domaine du vin.

Les résultats de ces études ont été publiés dans divers ouvrages et celui sur la qualité environnementale, dans un livre paru aux presses de l'école des Mines : le *Vin et l'Environnement*.

Tpt 1 ; La crise des refusés

Les AOC ont connu ces 15 dernières années une controverse au sujet de la typicité, devenue très vive dans les années 2005-2010 et qui perdure.

En effet les **AOC réputées jusque là laxistes**, et ne rejetant guère de vins, **se mettent à refuser l'agrément à des vins pour cause de « non typicité »**.

Les vigneronns ainsi mis en cause sont cependant parfois et même souvent connus au contraire pour leur engagement envers une haute qualité de terroir ;

Ces vigneronns refusés à l'agrément rétorquent que ce ne sont pas leurs vins qui sont mauvais mais les **jurés qui ne savent pas déguster**, ou, quand ils le savent, ont un jugement biaisé par des visées commerciales.

Vous les connaissez certainement, ou du moins leurs vins, ils s'appellent « 0 pointé », « il avait l'R bon », ce sont ces producteurs qui sortent bien obligés des appellations et vendent leurs vins en vins de France, à un prix plutôt élevé.

Appelons les « **le parti des refusés** ». Il ne se réduit bien sûr pas aux vigneronns refusés, comme nous allons le voir.

Tpt 2 ; La réforme des AOP

Cette crise suscite une réaction de l'administration européenne qui engage un **projet de réforme de la certification d'AOC.**

Pour l'Europe, une administration publique ne peut cautionner une certification de qualité, sans que celle-ci soit fondée sur des **éléments objectifs** : la qualité qu'elle protège doit être prouvable pour ne pas être une simple barrière concurrentielle.

La structure de la certification n'a pas changé, elle comporte toujours

- une obligation de moyens, un cahier des charges, contrôlé,
- et une obligation de résultat, une épreuve de dégustation.

La réforme renforce cette épreuve.

- ➔ Les jurys ne sont plus **uniquement composés de producteurs, mais ouverts à d'autres collègues professionnels** ;
- ➔ elle accroît la **formation des jurés.**
- ➔ **L'épreuve de dégustation est conçue comme un test de conformité de la qualité typique des vins ;**
- ➔ Demande est donc faite aux producteurs de **mieux préciser leur typicité de terroir**, autrement dit les critères qui permettent de dire qu'un vin a une qualité typique de son AOC.

Mais cette demande suscite deux réponses bien différentes de la part des producteurs.

- Pour les uns, c'est une exigence tout à fait bienvenue, car c'est un **élément indispensable au bon fonctionnement des marchés.**
- Pour les autres, c'est mission impossible : **on ne peut pas dire ce en quoi consiste la typicité ;**

Regardons plus précisément chacune de ces réponses et les arguments de chacune d'entre elles.

Tpt 3 ; une divergence au sein des producteurs

Certains producteurs pensent en effet que les **difficultés commerciales** que peuvent rencontrer les AOC sont dues à la **variabilité des qualités au sein d'une AOC** et **l'incapacité des consommateurs de savoir ce qu'ils achètent**.

Ils trouvent donc que la définition de la typicité est une mesure salutaire.

→ Il faut que les vins du Layon soient des vins doux, de même que les sauternes, que le riesling d'Alsace ou le Savennières soient secs, les rosés de Provence ou d'Anjou rose pâle etc.

Si possible il faut aussi préciser les **caractères aromatiques remarquables des vins de l'AOC**, notes **d'agrumes** sur le chardonnay de Bourgogne, de violette en châteauneuf....

Mais cette explicitation de la qualité des vins d'AOC est qualifiée **d'impossible**, voire de **non sens et** par le « parti des refusés » qui s'opposent à la réforme.

Tpt 4 : La prédéfinition de la qualité de terroir, impossible ?

Pourquoi est-ce un non sens pour les antiréformistes?

Pour ces vignerons, on assiste à des **dérives** de la notion de qualité de terroir

1. Une dérive commerciale: la typicité devient ce qui se vend bien

→ Or, pour eux, **ce n'est pas aux consommateurs de décider ce en quoi consiste la qualité de terroir !**

2. Ils observent et dénoncent aussi une seconde dérive, technique cette fois-ci

• Les vins deviennent des vins d'auteur. Les raisins sont considérés comme des matières premières par des vignerons qui font des vins « d'auteurs », de marque.

→ Or pour ces antiréforme, il n'appartient pas non plus au producteur de décider seul de la qualité de son vin d'AOC. Il doit respecter l'expression de son vignoble, c'est-à-dire de la composante agroclimatique de son terroir.

• Le vigneron doit contrôler ses intervention techniques pour respecter l'expression de son vignoble et donc la qualité de terroir.

Pourquoi dénoncent-ils ces « dérives » ? Parce qu'elles constituent des perversions de la qualité de terroir.

On peut s'appuyer sur une image pour bien comprendre leur position.

Le vin peut-être comparé à la musique.

→ Chaque **millésime est une interprétation** par un vigneron de l'œuvre d'un **compositeur, le terroir physique.**

• Comme l'interprète musical, le vigneron est indispensable pour que le terroir soit vinifié ;

• mais il doit s'abstenir de trop marquer son interprétation et prendre ainsi le risque de trahir le compositeur.

Tpt 5 : Quelle qualité de terroir

Comment font les producteurs de vins de terroir pour respecter la qualité de terroir, si ils ne peuvent pas dire ce en quoi consiste la typicité ?

Il faut retrouver le terroir: la démarche de ces vigneron est avant tout celle **d'une recherche**.

→ Ils procèdent comme les scientifiques avec la connaissance objective, ils s'efforcent de **lever tout ce qui empêche l'expression du terroir**.

L'identification de ce qui est **nuisible à l'expression du terroir** donne lieu à des **controverses**. On a donc plusieurs écoles dans cette recherche du terroir et vous connaissez certainement celle des **vins « naturels »**.

Pour les vigneron **naturalistes**, la limitation de l'intervention du vigneron doit être la plus complète possible.

- Leurs vins présentent souvent des goûts d'oxydation qui sont pour eux le « vrai goût de la qualité de terroir » et que l'on doit donc reconnaître comme tel.
- Leurs **opposants** répondent au contraire que l'oxydation rend tous les vins naturels reconnaissables et identiques. L'oxydation n'est donc pas pour eux le signe du terroir retrouvé, mais à nouveau le résultat d'une technique, « de la nature » certes cette fois-ci, excessive parce qu'elle masque le terroir au lieu de le révéler.

Le réglage entre ce qui est admissible ou pas fait l'objet de débats importants et les réponses ne sont pas figées. On est assez loin de l'idée de convention sociale.

Cette vision du terroir a deux **conséquences importantes** :

1. → **comme toute recherche son résultat n'est pas prédéfinissable**.

On ne peut pas dire à l'avance ce que va être la qualité de terroir.

La demande d'explicitation de la qualité de terroir par la réforme est au mieux dangereuse, parce qu'elle risque de préorienter mal à propos la quête.

2. → Puisque la qualité de terroir est **imprévisible, elle n'est donc pas testable!** On ne peut pas construire un test de conformité d'une qualité que l'on ne peut pas prédéfinir.

Mais faut-il en conclure, comme le font les adeptes de la science objective **qu'elle n'existe pas ?**

Non bien sûr répondent-ils.

→ Ce n'est pas parce que un **objet n'est pas testable qu'il n'existe pas**.

Le terroir ou **le vin de terroir n'est pas en cela une curiosité isolée** ; il y a beaucoup d'objets semblables, à commencer par la vérité scientifique, l'art, l'histoire, la foi, la connaissance...

Tous ces objets ne sont **pas testables**, certes, **mais ils font l'objet d'évaluations**.

Tpt 6 : Qualité objective ou construction sociale ?

On peut revenir au thème de ce colloque: La qualité du vin est-elle objective, subjective ? Une représentation sociale ? Ou encore une « construction sociale » ?

Que nous dit notre cas d'étude?

1. On pourrait en effet dire que l'Europe exige une **qualité objective, c'est-à-dire un ensemble de caractéristiques prédéfinies et reconnaissables**.
2. On pourrait ajouter que les producteurs proréforme, veulent eux, au contraire mettre en place une **construction collective qui parle au consommateur**, des vins répondant pour ainsi dire à une convention arbitraire de qualité collectivement construite et partagée :
 - une certaine acidité, taux de sucre, des arômes conventionnellement choisis.

Notre cas d'étude nous pose à nous qui cherchons à comprendre un cas intéressant.

Est-ce que la qualité du vin est une construction sociale ou une donnée objective ?

- Ce n'est pas à nous d'en décider ; c'est un enjeu des acteurs. Ils se battent pour que la qualité ait une forme ou une autre.
- Et nos opposants à la réforme ajoutent même une nouvelle forme d'existence de la qualité, puisqu'eux n'en font ni l'ensemble des caractéristiques d'un objet préexistant, ni une construction sociale plus ou moins stabilisée en convention; ils en font le résultat d'une recherche.
 - Leur qualité est **une qualité « en train de se faire »**, une qualité qui se produit à chaque nouvelle bouteille, chaque nouveau millésime.
 - *Cela ne veut pas dire pour autant qu'elle se disperse en une **diversité de bouteilles hétérogènes**, parce que toutes ces réalisations de la qualité sont sans cesse discutées, comparées, évaluées. Toute nouvelle production est prise dans **l'étau de la discussion collective critique** de sa qualité qui fait que les vins qui sont jugés déraiper ne sont plus reconnus comme des vins de bonne qualité de terroir.*

Tpt 7 : Et l'œnologie

On peut aussi faire une remarque liée au thème de la journée, l'œnologie, un déterminant de la qualité...

Selon les partis en débat, la place de l'œnologie, ses pratiques admissibles sont bien différentes.

Si les producteurs veulent que la qualité soit quelque chose de prédéfini

→ l'œnologie est une **technique très puissante au service du vigneron pour atteindre les objectifs qu'il ou qu'on lui fixe**

ou au contraire s'ils veulent que la qualité de terroir soit le résultat de l'expression du terroir,

→ Il faut dans ce cas au contraire **sérieusement la brider** pour ne pas brouiller ou même **masquer la contribution du vignoble à la qualité de terroir des vins.**

Tpt 8 ; La qualité du vin : Deux natures en opposition

Finalement, la controverse que nous avons pointée met en cause **deux « natures » différentes de « la qualité de terroir ».**

- Certains veulent que ce soit un ensemble de caractéristiques prédéfinies, qui existe indépendamment de l'observateur, et donc **dont on peut par conséquent vérifier la présence**
- D'autres au contraire défendent un objet en train de se faire, en production perpétuelle.

Ces deux natures d'objet font appel à deux épreuves très différentes et formellement incompatibles:

- le **test** d'un côté,
- l'**évaluation ex post** de l'autre.

Tpt 9 ; La qualité d'AOC: deux organisations marchandes entremêlées

Un nouveau point remarquable de ce cas d'étude, que va approfondir Sandrine Barrey, c'est que chaque mode d'existence de la qualité qui s'accompagne de modalités elles aussi particulières d'épreuves et d'appréciation, débouche aussi sur une forme d'organisation marchande différente.

Lorsque la qualité des objets peut-être stabilisée, préétablie, cette qualité peut être testée, garantie. Les certifications sont des dispositifs de promesse pour reprendre les termes de L. Karpik (1996). Les ajustements marchands peuvent se faire sur el mode d'un ajustement des goûts, les miens, qui doivent aussi être stabilisés, et ceux du produit.

Quand au contraire, la qualité est quelque chose qui s'invente en permanence, comme dans le cas de la typicité ou de la qualité de terroir selon les antiPT, l'organisation marchande s'appuie sur un très vaste collectif critique qui accompagne la réinvention permanente de la qualité. Le signe de qualité est alors un dispositif de confiance selon la terminologie de L. Karpik (1996) qui laisse la qualité de l'objet non prédéfinie.

On a d'un côté un bien prédéfini qui circule et de l'autre, quelque chose d'indéterminé qui ne cesse d'être réévalué. Les épreuves de la qualité sont adaptées, dans chaque cas. Dans un cas le producteur vise une qualité prédéfinie, testée, validée, vendue. Dans l'autre il propose une qualité qui est collectivement évaluée, défendue... Les critiques sont décisifs dans ce cas, les tests des signes de qualité dans l'autre.

On retrouve ici les oppositions actuelles entre des producteurs des AOC, dont on peut vérifier qu'elles perdurent depuis avant la création des AOC.

Faut-il les séparer ? c'est ce qui s'est passé pendant tout el 20° siècle. L'enjeu aujourd'hui c'est au contraire de les faire coexister malgré leurs incompatibilités formelles.

Karpik, L. (1996). "Dispositifs de confiance et engagements crédibles." Revue de sociologie du travail(N°4): 527-550.