

Qualité ou représentation? sortir des pièges de l'alternative

Présentation au colloque *Vins et Vignobles.*
Les itinéraires de la qualité (Antiquité – XXI^e siècle)
5-7 juin 2013

Sandrine Barrey Université de Toulouse le Mirail
Geneviève Teil INRA CRRA Tanger, INRA SADAPT
Paris



La « crise des refusés »

Depuis les années 2000 des vins sont rejetés à l'agrément des AOP
pour **atypicité**

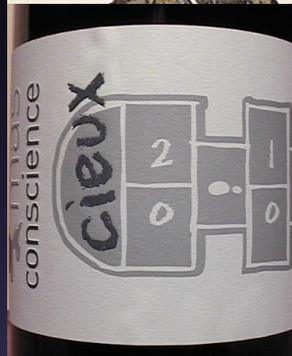
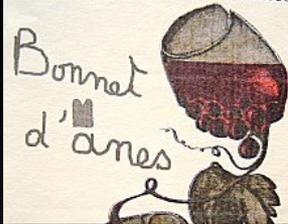
Le vin est
atypique

Ce ne sont pas les vins
qui sont mauvais mais
les jurés dégustateurs
qui sont incompetents
ou biaisés

ZÉRO.
POINTÉ

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

Vin de table de France



Désagrément
2004

La réforme des AOP

La qualité garantie par les signes de qualité doit être une « vraie » qualité :

- **Objective** : Vérifiable, testable
 - Le contrôle des moyens: le respect du cahier des charges
 - Le contrôle du résultat: une épreuve de dégustation
- Il faut dire ce en quoi consiste la qualité d'AOC, la typicité.

Une exigence très discutée...!

Une divergence au sein des producteurs

- Producteur Proréforme : Mieux on définira la typicité, plus les AOC seront des indications claires, mieux les marchés fonctionneront
 - Nous devons donner une explicitation claire et simple de la typicité des vins de chaque AOC
 - Ex: Le riesling d'Alsace, le savennières doivent être des vins blancs secs !
- Le « parti des refusés » : C'est un non sens! On ne peut pas dire *a priori* ce qu'est la typicité

La prédéfinition de la qualité de terroir *impossible?*

Le « parti des refusés » :

- *Dérive commerciale: typicité = ce qui se vend*
 - Le consommateur n'a pas à décider ce que doit être la qualité d'un terroir
- *Une dérive technique: des vins d'auteurs-vignerons*
 - Le vigneron n'est pas le seul à décider de la qualité de terroir
 - Le vigneron d'AOC (de terroir) doit respecter l'expression de son vignoble (terroir agroclimatique)
 - Ses interventions et la technologie ne doivent pas dénaturer l'expression du vignoble.

Quelle qualité de terroir ?



- Comment sait-on ce qu'est la qualité de terroir ?
 - Elle est le **résultat d'une recherche**
 - orientée par la *prévention raisonnée* ce qui peut en empêcher l'expression
 - Une variété d'écoles : terroir \neq naturel
- On ne peut pas la définir *a priori*; elle est imprévisible
 - **Non testable**,
 - **mais évaluable** par des juges compétents

➔ Ce n'est pas une « curiosité » :

Pareil pour la vérité, la foi, la connaissance, l'apprentissage...



Qualité...

objective ou construction sociale ?

- **Europe** : Une qualité objective qui préexiste
- **Producteurs Pro réforme** : Une construction collective
 - « nous allons collectivement décider ce en quoi consiste notre qualité d'AOC ».
- **Les refusés** : Ni qualité objective, ni construction collective... C'est le résultat d'une recherche

La forme de la qualité (objective ou sociale) :
un *enjeu* des disputes des acteurs

Et l'œnologie?

- Qualité prédéfinie (proréforme)
 - l'œnologie est une technique très puissante de transformation des goûts.
 - Elle permet de corriger tous les « défauts » et manquements du vignoble
- Qualité recherche du terroir (refusés)
 - l'usage de l'œnologie, technique du vigneron, doit se faire dans le strict respect de l'expression du vignoble
 - Il faut Prévenir la *dérive technique* en limitant le recours à l'œnologie qui permet de fabriquer le style des vins à la demande

La qualité du vin : Deux natures en opposition

Europe, réformistes

« Chose » prédéfinie

- Que l'on peut ajuster à des attentes de consommateurs
- Que l'on peut vérifier

Les objets positivistes, indépendants de leur observateur
Constructions sociales réduites à leur processus de production

Test

Refusés, terroir comme recherche.

« Objet en train de se faire »

- Que le consommateur apprend à apprécier
- Que l'on peut évaluer *ex post*

L'art, la vérité, le bien... objet d'une recherche jamais achevée;
Il est lié à ses auteur, processus/conditions de production...

Appréciation critique ex post

Deux épreuves de la qualité formellement incompatibles

La qualité d'AOC: deux organisations marchandes entremêlées

Des marchés de la demande

- Typicité explicitée
- Épreuves: Test de conformité
- Un ajustement de « goûts »
- Le signe de qualité comme garantie de qualité

Des marchés de l'offre

- Typicité évaluée ex post
- Épreuves: Evaluation collective continue de la qualité
- La critique comme intermédiaire marchand
- Le signe de qualité comme signe de confiance et délégation

Deux formats en opposition à faire coexister

Deux régimes de présence de la demande

Des consommateurs aux attentes immuables

- « Nos clients quand ils ne retrouvent pas leur vin de l'an, ils ne sont pas contents »
- Un vin d'AOC connu, calibré, étiqueté, identifié

Des consommateurs aux goûts évolutifs

- Les AOC ont formaté les goûts; ainsi que la perception des défauts et des qualités des vins
- Mettre en doute les goûts
- Des amateurs rompus à cet exercice

Deux régimes de présence de l'offre chez les distributeurs

Mise à distance du producteur

- La sélection : la dégustation du vin, pas le vigneron
- « Je ne sais pas par exemple, quand on cherche un bon Sancerre, on n'est pas obligé de reprendre chaque année le même (...). On n'est pas marié au vigneron ! »
- Etiquettes, fiches techniques

Se faire le porte-parole du vigneron

- « On travaille avec des viticulteurs qu'on connaît personnellement »
- Faire connaître le projet du vigneron et son travail

Deux statuts donnés à l'information

La révélation du « vrai » terroir

- L'AOC comme « certificat d'authenticité » du terroir
- Révélation d'une qualité prédéfinie
- Délégation du choix du consommateur

Un appui parmi d'autre à l'expérience

- Notion d'information très faible
- Un appui à l'expérience
- Peut faire l'objet de soupçons

Concilier les deux notions de qualité de terroir dans l'AOC

- Élargissement de l'espace critique de la qualité de terroir
- Faire coïncider les dispositifs de preuve et de garantie avec les procédures nouvelles instaurées par les défenseurs du terroir
- L'authenticité non plus comme résultat mais comme quête