



HAL
open science

La chimie pour le vin et le vin pour la santé : un outil de propagande pour les vins de France au début du XX e siècle

Jean-Pierre Garcia, O. Jacquet

► To cite this version:

Jean-Pierre Garcia, O. Jacquet. La chimie pour le vin et le vin pour la santé : un outil de propagande pour les vins de France au début du XX e siècle. Jocelyne Pérard & Claudine Wolikow. Un débat sans fin: le vin et la santé, LIR3S- Université de Bourgogne, p. 183-197, 2022, 9782918173355. hal-03873103

HAL Id: hal-03873103

<https://hal.science/hal-03873103v1>

Submitted on 26 Nov 2022

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.

La chimie pour le vin et le vin pour la santé : un outil de propagande pour les vins de France au début du XX^e siècle

Jean-Pierre Garcia et Olivier Jacquet

« La Cinématographie est une merveilleuse méthode d'éducation générale et de formation technique »¹. Pour compléter cette sentence avancée par le Ministère de l'Agriculture en 1928 en introduction d'un ouvrage sur le cinéma agricole, ajoutons qu'en ce début de XX^e siècle, le cinéma s'impose aussi comme un nouvel et formidable outil de propagande pour les productions, les méthodes et les institutions agricoles françaises.

En effet, dès le début des années 1920, le Ministère de l'Agriculture, en lien avec des scientifiques ou des sociétés privées, se lance dans l'édition cinématographique afin de montrer, sous la forme de documentaires principalement, les multiples facettes qui forment l'agriculture française et de valoriser, en particulier, leur modernité². Le film *Le vignoble français fait partie de ce mouvement*³.

Ce film muet des années 1925-1926⁴, coréalisé et financé par l'Etat et le Comptoir Français de l'Azote, nous ouvre une fenêtre sur la perception au début du XX^e siècle du thème du vin et de la santé en France dans une période-clé, après la crise du phylloxéra et pendant la construction des appellations d'origine.

-
1. Ministère de l'Agriculture, *Le cinéma agricole. Répertoire des films*, Direction de l'agriculture, Paris, André Lesot, 1928, p. 3.
 2. En 1928, le Ministère a déjà publié, pour la plupart sous la férule de Paul Marsais (Agronome. - Professeur à l'Institut national d'agronomie. - Rédacteur en chef de la *Revue de viticulture*) *7 films sur la vigne et le vin* : « *Création du vignoble* », « *défense du vignoble* », « *Production du raisin de table, Chasselas de plein air* », « *Le vignoble français* », « *Vendanges et vinification* », « *Industrie viticole* », « *vendanges à Marsala* ». *Est aussi en préparation à ce moment-là un documentaire intitulé : « Hybridation de la vigne »*. Cf. *Ministère de l'Agriculture, Le cinéma agricole, Idem*, p. 23-24.
 3. Ce film de 50 mn est disponible et visible *in extenso* sur le site de l'INA auquel nous renvoyons le lecteur : <https://www.ina.fr/video/VDD10045503>
 4. Comme en témoignent la présence d'images du toit encore inachevé de la Cathédrale de Reims détruite pendant la guerre ainsi que les pages du bimensuel *Le progrès Agricole et Viticole feuilletées par les protagonistes du film*, cette œuvre semble dater de 1926.

Dans ses premières minutes, ce film, qui semble avoir pour objectif de faire la propagande des vignobles et du vin de France, montre des éléments d'archives évoquant tout d'abord la diversité et la modernité du vignoble français. Nous sommes initialement donc dans un documentaire qui expose à la suite la diversité des paysages (vallée du Rhône), la production à grande échelle de l'immense vignoble algérien, l'importance du commerce des vins (la place de Béziers en étant le symbole), mais aussi, son folklore festif dans le Bordelais et à travers l'exemple significatif de l'Alsace, tout juste rentrée dans le giron national, 6 ans après le traité de Versailles. Mais ce tableau idyllique national est brusquement interrompu par une incise « Mais le vin a ses détracteurs », une rupture dans le film marquée par le passage du documentaire à une fiction de propagande pour la consommation du vin et pour la l'utilisation des engrais, deux aspects qui concernent la santé aujourd'hui et le thème de ces Rencontres du Clos-Vougeot.

La majeure partie de l'œuvre procède ainsi d'une narration sous la forme d'une intrigue à plusieurs niveaux mettant en scène de vrais acteurs. Dans un format tout à fait caractéristique du cinéma muet de la période, un groupe d'américains part ainsi à la découverte, en, compagnie d'une délégation du « Club des amis du vin », de plusieurs facettes de la vitiviniculture française. Entre passages dans les vignobles, dégustations, visites d'usines d'engrais et formation à l'Institut national d'agriculture et de viticulture de Montpellier. En fond, se joue enfin une histoire d'amour entre l'un des américains et une jeune propriétaire de vignoble en Bordelais.

Ainsi, outre son intérêt, finalement mineur, à montrer les vignobles des années 1920, ce film témoigne avec force et malice de plusieurs grands enjeux productifs, techniques, économiques et culturels de la vitiviniculture de l'entre-deux-guerres. Cette production cinématographique cible en particulier trois points majeurs de la propagande vitivinicole de la période : la lutte contre l'hygiénisme et le prohibitionnisme anti-vin, la mise en lumière de la modernisation de la viticulture française via la fabrication et l'emploi des engrais azotés et le développement de ses formations agronomiques représentées par l'Ecole montpelliéraine.

I- Un film de propagande pour les bienfaits de la consommation du vin

Les américains qui descendent de l'avion à l'aéroport du Bourget font partie de la « Ligue du régime sec ». Guidés par leur président Saül Crockett, gentleman guindé dont la silhouette caricaturale ne manque pas de rappeler le récemment décédé président Woodrow Wilson, ces visiteurs gagnent la France pour explicitement exporter les principes de l'abstinence alcoolique (Illus. 1).



Illus. 1 - L'arrivée de la délégation américaine de la ligue des buveurs d'eau à l'aéroport du Bourget

Depuis le milieu du XIX^e siècle, un mouvement d'ampleur initié dans les mondes protestants puritains des pays anglo-saxons, l'hygiénisme, vise en effet à limiter, voire interdire la consommation d'alcool considérée comme dangereuse pour la santé et source de perversion sociale⁵.

Aux USA, la montée en puissance du mouvement conduit à sa victoire, le 16 janvier 1920, avec l'adoption par le Congrès du Volstead Act, point de départ d'une prohibition totale qui se poursuit officiellement jusqu'en avril 1933, date de son abrogation par le Président Franklin Delano Roosevelt⁶. C'est dans ce contexte qu'atterrit ce groupe d'américain qui, dès les premières scènes, exprime dans ses comportements alimentaires toutes les facettes de leur militantisme hygiéniste. Invités le soir même à un dîner avec leurs hôtes français à qui ils font face à table, le réalisateur ne manque pas de s'arrêter sur le contraste entre le sérieux compassé des américains picorant dans leurs assiettes et buvant de l'eau minérale et la faconde joyeuse des premiers, attablés devant moult bouteilles de crus bordelais ou bourguignons et d'assiettes remplies de mets.

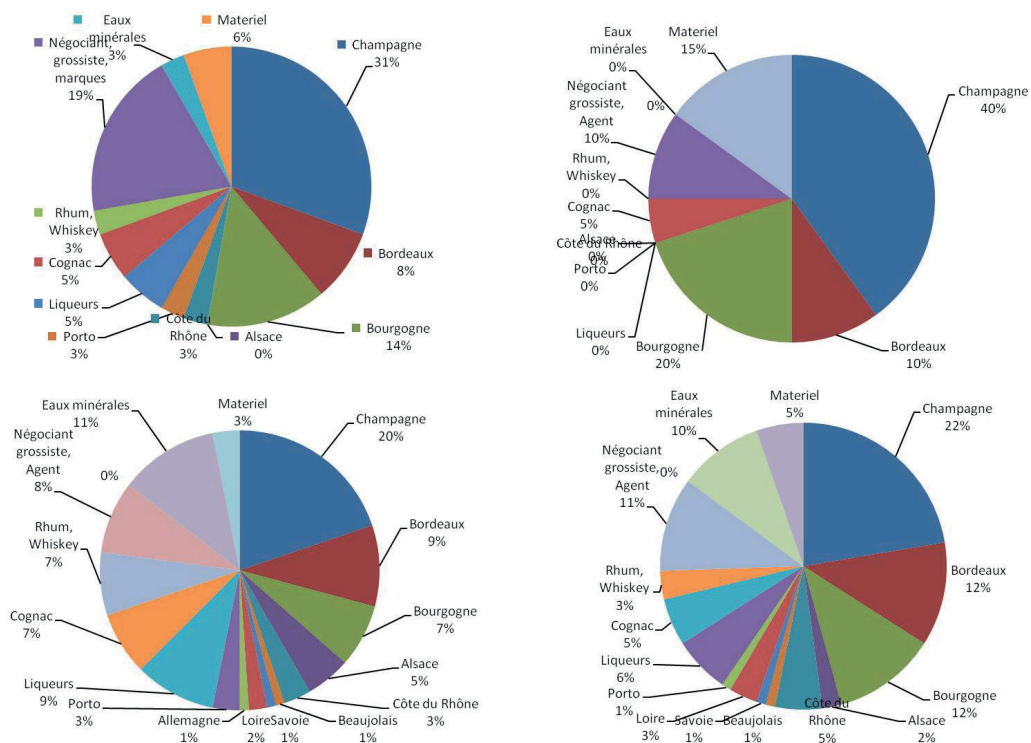
L'évocation très nette de l'eau minérale n'est pas anodine. En France aussi, de nouveaux comportements « secs » importés d'outre-Atlantique voient le jour dès la fin du XIX^e siècle. Le mouvement hygiéniste, défendu par nombre de médecins et d'intellectuels à l'aube du XX^e siècle monte en puissance. Ces préceptes sont défendus depuis 1871 par l'académie de médecine sous le nom de *Société Française contre l'abus des boissons alcooliques*, puis par la *Société Française*

5. Didier Nourrisson, « Aux origines de l'antialcoolisme », *Histoire, économie et société, Toxicomanies : alcool, tabac, drogue*, n°4, 7^e année, 1988, p. 491-506.

6. Jean-Pierre Martin, *La Vertu par la loi. La Prohibition aux Etats-Unis, 1920-1933*, Dijon, EUD, 2003, 162 p.

de Tempérance (1873), et enfin par la Ligue Nationale contre l'Alcoolisme (1895). L'Union Française Antialcoolique et enfin l'Alliance d'Hygiène Sociale (AHS) portent dès 1904 un coup important à cet idéal gastronomique qu'est le grand dîner arrosé de nombreuses bouteilles. Si les premières sociétés savantes orientent leurs luttes « contre les falsifications et les fraudes, ainsi qu'à démontrer la supériorité du vin sur l'alcool industriel », l'Union Française tombe rapidement dans la lutte contre toutes les boissons alcooliques. Lion Murard et Patrick Zylberman qualifient cette dernière de « vivant modèle d'abstinence totale, en guerre ouverte avec la ligue en raison de la complaisance qu'elle affichait pour le vin⁷ ».

Une mode des boissons non alcoolisées et, en particulier des eaux minérales voit le jour dans ce contexte et s'amplifie à la fin des années 1920. Une comparaison entre les publicités publiées en 1924 et en 1929 dans la revue le Sommelier illustre ces tendances (Illus. 2). Dans les numéros d'octobre et novembre 1924, l'eau minérale représente respectivement 3 % et 0 % des encarts. Cinq ans plus tard, cette boisson est passée à 10 % des publicités éditées.



Illus. 2 : Camemberts comparatifs des types de vins et boissons inscrits dans l'ensemble des encarts publicitaires de 4 numéro de la revue professionnelle Le Sommelier (octobre et novembre 1924 - novembre et juin 1929)

7. Lion Murard et Patrick Zylberman, *L'hygiène dans la République. La santé publique en France, ou l'utopie contrariée (1870-1918)*, Paris, Fayard, 1996, p. 465-466.

De nombreux articles issus des mensuels syndicaux ou des revues de l'entre-deux-guerres consacrés à la vigne et au vin comme la *Revue du Vin de France*, *Grands crus et vins de France* ou *Le vin de France* (organe officiel de la Confédération française de défense viticole et propagande du vin) dénoncent dans les années 1920 et 1930 ces nouveaux comportements.

Face à l'engouement pour les boissons sans alcool, la filière viticole, en tension et régulièrement touchée par des épisodes de surproduction, développe un arsenal propagandiste encore inédit jusqu'ici. En dehors de la fraude, alors considérée comme premier facteur du marasme qui touche l'économie viticole⁸, la prise de pouvoir des abstinentes figure comme une importante menace.

En conséquence, en synergie avec les pouvoirs publics parlementaires de la 3^{ème} république qui soutiennent cet important pan de l'économie nationale, les mondes viticoles font feu de tout bois pour promouvoir la consommation du vin. En 1931, la naissance d'un Comité National de Propagande puis, les années suivantes de Comité régionaux donnent corps à une propagande nationale et internationale déjà vigoureuse. La consommation de vin français est vantée pour ses vertus patriotiques⁹, mais surtout, pour ses propriétés nourricières, médicales, voire thérapeutiques et en 1933, une Association des médecins amis du vin voit même le jour¹⁰. Enfin, en plus de tous ces aspects, le développement du folklore vineux valorise tous les imaginaires et favorise l'émergence de représentations positives autour du produit de la vigne¹¹.

Or, il s'agit, certes, de convaincre les consommateurs français, mais surtout, les buveurs étrangers contaminés par le « régime sec ». Cette propagande cible largement les marchés internationaux et, en particulier, le marché américain fermé aux importations de vin depuis 1921. A l'image de cette résolution de l'OIV de 1929 intitulée « Propagande du vin contre l'expansion des régimes secs »¹² ou, dans un autre registre des actions promotionnelles de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin auprès des journalistes américains¹³, le film « le vignoble français » participe pleinement de cette propagande contre le prohibitionnisme.

8. Jean-François Gauthier, *Le vin et ses fraudes*, Paris, PUF, 1995, Coll. « Que sais-je ? », 127 p. ; voir aussi Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire*, Paris, Le Seuil, 2005, Coll. Liber et Jacquet Olivier, « La lutte contre les fraudes sur les vins de Bourgogne durant l'Entre-deux-guerres : une stratégie vigneronne pour les appellations d'origine », *Historiens et Géographes, Dossier Vins, vignes et vignerons en France et dans le monde*, F. Legouy et S. Boulanger [dir.], Mai/novembre 2008, n° 404, p. 151-160.

9. Après la Première Guerre mondiale, le vin symbolise la France victorieuse. Cf. Christophe Lucand, *Le pinard des Poilus : une histoire du vin en France durant la Grande Guerre (1914-1918)*, Dijon, EUD, 2015

10. Sénia Fedoul et Olivier Jacquet, « Une histoire de la qualité sanitaire des vins. Les réglementations à l'épreuve de l'expertise médicale et des pratiques œnologiques (Fin du XIX^e siècle au XXI^e siècle) », *Territoires du vin* [En ligne], 10 | 2019, mis en ligne le 25 septembre 2019, consulté le 24 mai 2022. URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1754>

11. Gilles Laferté, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. Socio-histoire, 2006, 320 p.

12. Assemblée Générale de l'OIV du 1er Janvier 1929, *Bulletin de l'OIV*, n°22, 1930, 138-143.

13. Gilles Laferté, *La Bourgogne et ses vins*, *Ibidem*.

Les ressorts employés sont globalement les mêmes et, suite à cette confrontation eau minérale/vin du début, les scènes suivantes mobilisent tous les discours pro-vin de la période. La gaité, la faconde, l'assurance même des buveurs français tranche avec le sérieux compassé des américains. Passage tardif dans le film alors que, jusqu'ici, les nombreuses tentatives des Amis du vin pour les convertir avaient échoué, le premier moment pendant lequel les américains découvrent le vin démontre les vertus fortifiantes et désaltérantes de ce dernier. Cheminant en effet sur les routes ensoleillées du vignoble dans une grande décapotable à 10 places, accablés par la chaleur, les 5 invités américains frôlent le malaise et l'évanouissement. Hélé par les hôtes français, eux en pleine forme, un vigneron sauve et requinque Saül Crockett et sa bande en leur offrant à grande giclées dans le gosier, le vin de sa gourde. La scène est comique tant les nouveaux buveurs, désormais un peu alcoolisés et devenus hilares, semblent apprécier les bienfaits du jus de la treille. Elle est aussi révélatrice du caractère éminemment propagandiste du film.



Illus. 3 - Après la résurrection de Saül Crockett par le vin...

Enfin, cette promotion évidente pour la consommation de vin par une mise en exergue explicite de ses bienfaits est parachevée par une conversion lors d'une dégustation aux Hospices de Beaune. Tout au long du film d'ailleurs, ce discours file de manière subtile la métaphore biblique de la tentation face au diable puis de la conversion. Une conversion définitivement actée, à l'issue de la tournée, à Reims, par un « baptême » au Champagne.

Par cette dialectique abstinents/buveur, cette narration comique et symbolique paraît relativement efficace. Cette histoire s'inscrit pleinement dans le contexte propagandiste de la période autant qu'elle révèle, par son originalité, la diversité des processus alors employés pour promouvoir le vin. Pour autant, le film, et c'est

sans doute l'une des ses particularités, combine plusieurs dimensions narratives. Fiction destinée à favoriser la consommation de vin, il vise, en même temps, à valoriser la modernité, la puissance et la technicité de la viticulture française. La question de la fabrication et de l'usage des engrais est alors au cœur de ses objectifs. La double promotion et le lien de cause à effet sont parfaitement explicites justement dans une scène à la fin du film où l'on voit une charrette chargée de sacs d'engrais arriver dans la cour du château bordelais pour en quelque sorte en pousser une autre, pleine, celle-là, de barriques de vin destinées au commerce.

II- Une production de masse d'après guerre, grâce aux engrais

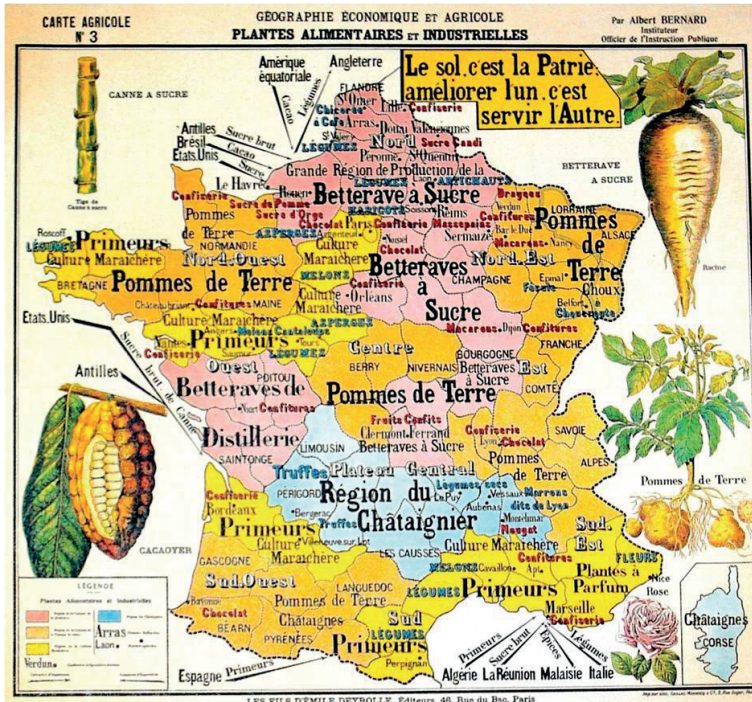
Le film montre aussi dès le début la pleine réussite et le développement très important du vignoble d'Algérie et du Midi. C'est la production de masse qui est mise en avant, celle de l'industrie du vin avec sa modernité par les transports sur voie ferrée de wagons-citernes innombrables et celle de la chimie pourvoyeuse d'engrais à même de doper la quantité de vins produits. Dans cette logique productiviste, nous ne sommes pas alors dans la problématique qualitative des appellations d'origine que la loi de 1919 toute récente vient d'instituer. Dans le contexte de la reconstruction qui suit le premier conflit mondial qui a vu un effort de guerre sans précédent, il s'agit ici de poursuivre la mise en avant du vin comme ressource et richesse nationale sur la lancée de la production de masse du « pinard des poilus » qui avait su donner les forces et soutenir le moral des troupes¹⁴.

Les références à la guerre et à la victoire sont constantes dans le film et explicites pour l'œil du spectateur de l'époque : telle l'arrivée des américains, frères de la victoire, (Saül Crockett-Wilson et ses comparses) en aéroplane, signe de haute technicité et de modernité. Lors de la visite en Champagne de la délégation franco-américaine, apparaît en arrière-plan la cathédrale de Reims incendiée par les troupes allemandes dès 1914, avec son toit non encore reconstruit¹⁵. Il le sera en 1926 grâce à l'aide, encore américaine, des fonds de la donation Rockefeller.

Après la guerre, la patrie doit rester forte, par son armée mais aussi par son agriculture moderne et en expansion. Elle se doit de bonifier ses terres. Un slogan affiché devant tous les écoliers de France sur une des fameuses cartes de France Deyrolle sur le thème des plantes alimentaires et industrielles prônait avant le Guerre 1914-1918 : « Le sol c'est la Patrie. Améliorer l'un, c'est servir l'Autre » (Illus. 4). Le fameux trio d'engrais minéraux « NPK » (azote, phosphore, potassium) était déjà reconnu comme indispensable avant la guerre (Illus. 5)

14. Christophe Lucand, *Le pinard des Poilus: une histoire du vin en France durant la Grande Guerre* (1914-1918), Dijon, EUD, 2015.

15. C'est cette image, avec le panneau « vendanges 1925 » inséré dans la partie documentaire qui permet de dater le film de 1925-1926 et non de 1930 comme l'a référencé l'INA.



Illus. 4 - Affiche pédagogique du début du XXe s. (Ed. Les Fils d'E. Deyrolle)

Engrais chimiques

Voici les prix auxquels nous pouvons remettre les engrais chimiques :

Nitrate de soude, sacs d'origine de Dunkerque	18,35 0/0
Nitrate de soude, sacs réglés id.	18,70
— sacs d'origine de Dijon	20,95
— sacs réglés id.	21,30
Sulfate d'ammoniaque 20/21	29 »
Sang moulu 11/13	20,30
Viande moulue 9/11	17,75
Corne torréfiée moulue 13/15	21,75
Superphosphate minéral 13/15	6,20
Superphosphate d'os 16/18	9 »
Phosphate Auxois 60/65	5,25
Scories	4,30
Kaïnite 23/25	6,25
Carbonate de potasse 90°	48 »
Nitrate de potasse 98/99	51 »
Sulfate de potasse 48/50	26,20
Chlorure de potassium 80°	22,50
Sulfate de fer pulvérisé	5,05
Sulfate de fer neige	5,35
Sulfate de magnésie	11,75
Plâtre à terre (sac à rendre)	4,85
Poudre fine 1 1/2 à 2 d'azote, 4 à 5 acide phosphorique	3,60
Engrais avoine :	
25 k. nitrate de soude, 46 k. super. 13/15, 29 k. plâtre	9,75

Illus. 5 - Liste d'engrais proposés par le syndicat viticole de la Côte Dijonnaise pour achats groupés – *Bulletin du Syndicat viticole de la Côte Dijonnaise*, Janvier 1899, p. 8-9

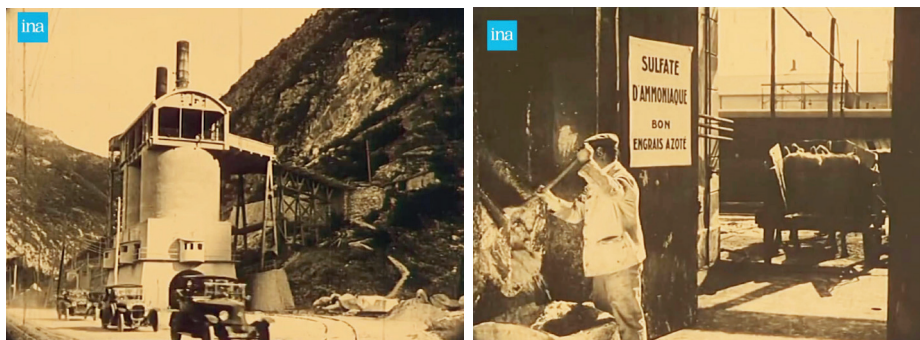
Ainsi, il est bien compris que la grandeur restaurée passe non seulement par les armes et les militaires, mais aussi par une industrie agricole moderne et un empire de productions coloniales. A cet égard, le film fait la promotion des engrais « qui augmentent le rendement de mes vignes » comme le dit un viticulteur, sur une carte des vignobles : superphosphates du Maroc, de Tunisie et de Mauritanie de l'Empire, et sels de potasse d'Alsace tout juste restituée à la France.

Contrairement au potassium et au phosphore qui sont extraits du sous-sol dans des mines, l'azote est fourni par l'industrie chimique sous forme de sels d'ammonium (NH_4^+) et de cyanamide (CH_2N_2), « bons engrais azotés pour la vigne » souligne la lecture attentive de la maîtresse du domaine bordelais (Illus. 8). C'est pourquoi le parcours de dégustation des vins de France fait étrangement un crochet du Bordelais vers le Sud-ouest, non pas pour visiter un domaine viticole de plus, mais les deux grandes usines de production de cyanamide, à Lannemezan et à Marignac (Haute-Garonne), au pied des Pyrénées. En effet, la synthèse du cyanamide à partir de l'azote de l'air réclame du calcaire, du charbon et de l'énergie hydro-électrique, toutes ressources présentes dans cette région du Midi¹⁶.

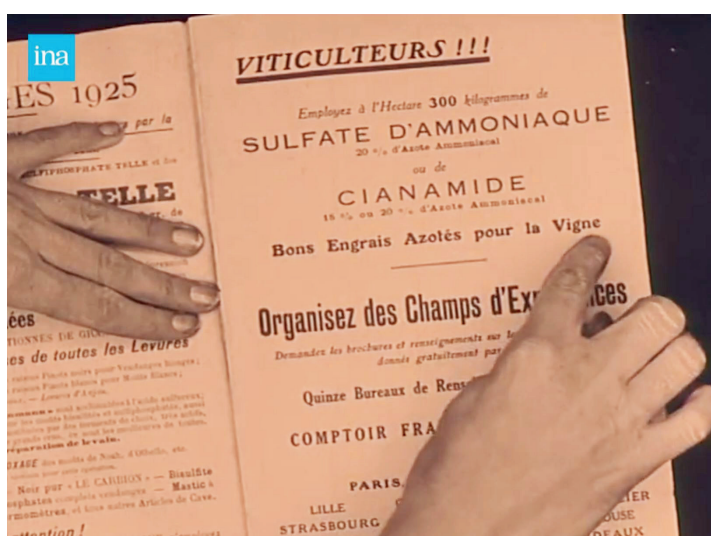
On retrouve aussi cette proximité avec la guerre puisque les engrais azotés furent développés à partir de la fabrication d'explosifs avant et pendant la Grande Guerre, grâce au procédé Haber-Bosch, du nom de deux chimistes allemands dont les travaux permirent la synthèse de l'ammoniac (NH_3) à partir de l'azote de l'air. Ce fut d'abord pour la fabrication d'explosifs qui valut à Haber le prix Nobel 1919 même s'il fut l'inventeur du gaz moutarde et malgré la proximité des tueries de 1914-1918 ; puis, secondairement, pour celle d'engrais destinés à nourrir l'humanité comme le dira Bosch lui-même lors de la réception de son prix Nobel en 1931¹⁷. Le besoin d'augmenter les rendements agricoles et viticoles après la Grande Guerre grâce aux engrais azotés vient satisfaire ainsi la nécessaire reconversion de la production industrielle d'explosifs azotés. La création de l'ONIA (Office National Industriel de l'Azote) en 1924, presque en même temps que le film, va dans le même sens : celui d'une production nationale indépendante des importations d'engrais naturels (le guano) du Chili. On comprend mieux ainsi le lien entre le vin et la chimie et pourquoi on passe alors d'un film de promotion du vin comme boisson bénéfique à celui d'une propagande pour les engrais chimiques azotés industriels, gages de la modernité du savoir français.

16. L'usine AZF (Azote Fertilisants) de Toulouse tristement célèbre par son explosion en 2001 s'installe dans le même contexte économique et géographique en 1927. L'explosion de 4000 tonnes d'engrais (nitrate d'ammonium) en août 2020 à Beyrouth a rappelé encore récemment cette filiation entre engrais et explosifs.

17. Museum National d'Histoire Naturelle : <https://www.mnhn.fr/fr/recherche-expertise/actualites/nitrate-ammonium-iode-retour-histoire-explosive-deux-substances-essentielles>. Voir aussi: Arnaud Page, Guerres et fertilisation. Essor des engrais azotés en France et en Grande-Bretagne, 1918-1960, in : *Histoire des modernisations agricoles au XX^e siècle* (Margot Lyautey, Léna Humbert et Christophe Bonneuil, dir.), Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2021.



Illus. 6 et 7 - La visite de l'usine d'engrais azotés de Lannemezan



Illus. 8 – Gros plan de lecture d'une publicité insérée dans le numéro d'octobre 1925 du Progrès Agricole et Viticole

Un enseignement d'exception pour porter la modernité viticole française

A contre-courant du mouvement folklorique de réinvention des traditions vigneronnes qui se met en ordre de marche à ce moment¹⁸, le film loue l'esprit scientifique français et l'importance de la formation du vigneron moderne par des écoles réputées et à la pointe du progrès .

Le jeune secrétaire de Saül Crockett, Léo Clarge, premier des visiteurs américains à se convertir au vin malgré les rodomontades de son patron, tombe également amoureux de la jeune propriétaire d'un Château bordelais qui les accueille durant leur périple. Lors de la dernière étape rémoise, charmé par le jus de la

18. Dès la fin du XIX^e siècle, nombre de bulletins publiés par des syndicats viticoles de France témoignent, par

treille autant que par les yeux de cette Bordelaise, il annonce publiquement son intention de devenir vigneron. Alors que ses compagnons repartent pour les USA, Léo Clarge, resté en France, débute une formation à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier (Illus. 9).



Illus. 9 : Léo Clarge, resté en France, débute une formation à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

S'ensuit un défilé d'images évoquant les enseignements suivis par les élèves entrés dans l'institution. Le spectateur suit ainsi Léo Clarge dans son parcours étudiant en blouse blanche, celle du chimiste et du biologiste : en laboratoire analysant des échantillons, observant les vignes, apprenant l'ampélographie, la taille et, surtout, se formant à fertiliser les ceps avec un sulfate d'ammoniaque bien mis en évidence par le réalisateur (Illus. 10).

Il s'agit là, pour le Ministère de l'Agriculture qui produit le film, de mettre en avant l'excellence d'un enseignement français de pointe tournée vers la modernité que caractérise l'emploi d'engrais et plus spécifiquement du sulfate d'ammoniaque. L'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier entre pleinement dans ce schéma. Initialement ferme-école puis école régionale au milieu du XIX^e siècle, elle devient structure nationale en 1876. Sa fondation s'inscrit pleinement dans l'essor inédit de l'agronomie française durant la période. Or, comme le souligne Nathalie Jas, c'est bien leur réussite à imposer leur contrôle sur l'approvisionnement, l'analyse (pour éviter la fraude) et l'utilisation des engrais par ces agronomes-chimistes qui renforce au départ leur statut dans les mondes agricoles¹⁹.

19. L'abondance d'encarts publicitaires sur les engrais du Chili, de la domination de cette ressource en provenance d'Amérique du sud avant guerre, Archives Contemporaines, 2001.



Illus. 10 - Travaux pratiques d'épandage des engrais sur parcelle expérimentale de vigne à l'École de Montpellier

Enfin, avec les nombreuses réussites des chercheurs Montpelliérains lors de la lutte contre le phylloxéra, sur les porte-greffes et l'utilisation des engrais entre autres, l'institution devient le centre mondial des études sur la vigne²⁰. Le parcours éducatif de Léo Clarge, sert de relais à une propagande d'Etat, jusqu'ici invisible dans le film, savamment instillée par le ministère de l'Agriculture. Cependant, et même si Léo Clarge devient ensuite « vigneron » en Bordelais, l'École ne forme aucun vigneron, mais essentiellement des agronomes²¹. Néanmoins, par cette fiction, l'objectif consiste bien à positionner les agronomes formés par l'Etat, comme les pièces maîtresses du triomphe de la viticulture nationale. Leur maîtrise des engrais en témoigne et l'exemple donné par les approches professionnelles de Léo Clarge également. Une fois sa formation terminée, il rejoint et séduit la jeune propriétaire bordelaise puis s'installe comme producteur au Château. Devant les yeux ébahis du vieux maître de chai du domaine, il se lance dans des expérimentations de fertilisation en plein champ et fait montre du savoir acquis à Montpellier en redonnant vigueur à un vignoble alors mal en point. Le cyanamide se révèle des plus efficaces. Le projet est évident : par une formation d'excellence, le savoir agronomique s'avère la meilleure solution, aux côtés des vignerons, pour assurer la bonne santé physiologique et économique du vignoble français, et par là, celle

20. L'École de Montpellier est tellement reconnue au niveau international à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, que les entrepreneurs australiens qui cherchent alors à développer un vignoble de qualité sur leur île font spécifiquement appel aux compétences des agronomes réputés de la ville héraultaise. Voir Mikael Pierre, *France of the Southern Hemisphere" Transferring a European Wine Model to Colonial Australia*, Thèse de doctorat d'Histoire, Université de Bordeaux et University of Newcastle (Australie), Julie McIntyre, Corinne Marache et John Germov [dir.], 2020.

21. Plus précisément des ingénieurs agronomes à partir de 1908.

de la Nation. La réussite passe par la science, une science qui effectivement se développe et prend de plus en plus d'importance dans la sphère vitivinicole avec l'essor de l'œnologie et donc, l'envoi de cohortes d'agronomes dans tous les départements. Ces derniers, bientôt formés sous l'égide du puissant INRA²², omniprésents dans les expertises sur les appellations deviennent ainsi pour un temps les véritables *missi dominici* des bonnes pratiques en vigne et en cave.

Et la santé dans tout ça?

Il est bien évident que l'époque est loin de toute préoccupation de santé, hormis celle du vignoble. La santé, comme la remise sur pied miraculeuse de Saül Crockett, sont données par le vin lui-même. Il est montré qu'il suffit de produire – et produire beaucoup – puis boire le vin pour se soigner, pour garder la santé, sans que le procédé, les conditions de production, ni les conséquences de cette production sur la santé et l'environnement ne soient interrogés.

Après la consommation énorme de vin de la guerre de 14-18, il faut maintenir la consommation du vin et reconverter une filière industrielle de l'azote du militaire à l'agricole. Après des millions de morts, il est fait peu de cas de préoccupations pour la santé des travailleurs de la vigne, et encore moins dans les colonies (les travailleurs indigènes algériens épandent les produits sans aucune protection Illus. 11), pour celle des ouvriers et des populations dans et à proximité des usines d'engrais et enfin celles des consommateurs.



Illus. 11 - Epandage et sulfatage dans les vignobles algériens (début du film)

22. Pierre Cornu, Egizio Valeschini, Odile Maeght-Bournay, *Histoire de l'INRA entre science et politique*, Versailles, Ed. Quae, 2018,

A l'image de l'heureux et prospère personnage principal, Léo Clarge, propriétaire converti à la viticulture qui jette et écrase sa cigarette juste au pied de la charrette chargée de sacs d'engrais, l'époque n'est pas à discuter des méfaits du tabac, du vin, ni de la pollution chimique par la production agricole et industrielle, ni des intrants qui pourraient se retrouver dans le vin. Au contraire c'est la chimie qui est source de progrès et de richesse. L'image de cette inconscience sanitaire et environnementale est clairement soulignée par cette cigarette jetée au pied d'une charrette d'engrais prête à exploser ...

Conclusion

Ce film correspond finalement assez bien à ce moment, dans les années 1920, où la propagande vitivinicole se cherche. Cette œuvre valorise explicitement les usines d'engrais ainsi que les bienfaits sanitaires et moraux du vin. En cela, il propose au spectateur de découvrir la modernité de l'agriculture française en même temps que les vertus du vin, boisson de plus en plus controversée et concurrencée sur les marchés internationaux. Les caractéristiques gustatives des vins, leurs hiérarchies, la finesse et la spécificité des productions sont en revanche absentes de ce long métrage. En pleine période de mise en place, dans tout le pays, des premières appellations d'origine suite à la loi du 6 mai 1919, le sujet est totalement laissé de côté. En outre, alors que les vignobles entrent pleinement dans une phase de mise en avant de leurs traditions et de leurs patrimoines vigneux avec l'émergence d'un folklore dédié, une fois encore, le film passe quasiment sous silence ce mouvement pourtant destiné lui aussi à conquérir les marchés internationaux. En réalité, cette œuvre cinématographique représente un type de propagande nationale qui, dix ans plus tard, fléchit sous le poids de la concurrence d'autres actions promotionnelles sur le vin. Dans les années 1930, la régionalisation des vignobles, la mise en place des appellations d'origine, la montée en puissance, auprès des pouvoirs publics et face aux grands syndicats de vins ordinaires comme la Confédération Générale du Midi, des organisations de producteurs de crus, provoquent une décentralisation de la promotion. Au côté du Comité National de Propagande lancé en 1931, chaque vignoble possède désormais son Comité Régional de Propagande et cible davantage ses actions vers une mise en valeur du local, de ses spécificités, de son patrimoine, des accords mets-vins, de son terroir. Un discours différent, qualitatif, singularisant, régionaliste masque désormais les sacs d'engrais relégués hors-champ de la caméra. Le changement n'est cependant pas encore d'ordre sanitaire. Il le devient progressivement après la Seconde Guerre mondiale, alors que les instances médicales s'emparent des questions sur les méfaits du vin et qu'en association avec les laboratoires d'œnologie, les pouvoirs publics deviennent de plus en plus attentifs à codifier les produits ajoutés dans les vins.

Un clin d'œil ironique de l'histoire pourrait constituer l'épilogue de ce film pionnier de propagande. Evidemment la toxicité du cyanamide n'est pas évoquée dans le film, un produit pourtant bien plus dangereux que les autres engrais préconisés, à cause de sa fonction cyanure (CN). Certes moins connu à l'époque

qu'aujourd'hui, son effet cancérigène est aussi bien réel. Il est un autre effet qu'on découvrit 30 ans après le film, en 1956, chez les travailleurs agricoles au contact du cyanamide : celui de provoquer toutes sortes de malaises (nausées, céphalées, eczéma etc.), 30 mn à 1h après une prise d'alcool, au point qu'il fut prescrit pour soigner l'alcool-dépendance ! C'est l'effet illustré par le capitaine Haddock qui ingère à son insu des pastilles concoctées par le professeur Tournesol pour le sevrer malgré lui de sa dépendance au whisky²³. Une ironie de l'histoire qui peut illustrer que les bienfaits et les méfaits du vin et de sa production sur la santé sont en débat sans fin.

*Jean-Pierre Garcia et Olivier Jacquet
Université de Bourgogne*

23. Hergé, *Tintin et les Picaros*, Casterman, 1976, p. 1 et 3.