

Les AOC à l'épreuve des vins naturels

Comptes rendus croisés du film *Résistance naturelle* de Jonathan Nossiter (2014), et du livre *Le vin et l'environnement* de Geneviève Teil et al. (2011).

Anne-Sophie Trebuchet-Breitwiller

— Tu as conscience d'aller
contre les règles du jeu ?

— J'essaie d'être positive, Jonathan. Je n'aime pas
être contre, je veux être pour. Les autres font ce
qu'ils veulent, moi je veux être pour.

— Tu es pour quoi ?

— Je suis pour le respect de la nature. Si je n'ai pas
cette conscience, cette responsabilité de prendre
soin de ma terre, comment je peux penser que la
nature me rende avec constance et qualité ?

J. Nossiter, *Résistance naturelle*, 2014.

L'objet du présent papier est de rendre compte du documentaire de Jonathan Nossiter, *Résistance naturelle*, sorti en salles en 2014¹, en le mettant en relation avec une enquête menée par un collectif de chercheurs en sociologie économique, enquête publiée en 2011 sous le titre *Le vin et l'environnement*².

Le film et le livre ont en commun de s'intéresser à la production des vins naturels. Ce que l'on appelle les vins naturels comprend les vins issus de l'agriculture biologique ou biodynamique (vins bio), ainsi que certains vins issus d'une agriculture dite raisonnée qui

cherche à limiter voire supprimer l'usage des pesticides. Les vins sans soufre peuvent aussi appartenir à la catégorie des vins naturels. Ils n'apparaîtront cependant qu'à la marge de ce compte rendu : dans nos deux enquêtes, ce sont les méthodes de production agricole qui occupent le devant de la scène. Le film de Nossiter s'intéresse précisément à une poignée de viticulteurs italiens engagés dans une viticulture alternative et contestataire (si l'on en croit le réalisateur et les protagonistes). Tandis que l'enquête sociologique s'intéresse à la production des vins sans pesticides en France, en se concentrant sur le travail des viticulteurs. La vigne est donc au centre des préoccupations dans les deux cas.

Le film et le livre ont encore en commun le pragmatisme de leur approche: ils s'attachent aux acteurs, ils écoutent et enregistrent leurs arguments, leurs discussions, les controverses dans lesquelles ils sont pris. L'intérêt du livre et du film est dans la façon dont ils racontent et déploient le phénomène positif de la production de vins naturels, en France et en Italie. Comme la viticultrice Elena Pantaleoni citée dans l'exergue, j'aime être pour. Ainsi je ne ferai pas une critique du film de Jonathan Nossiter en tant que documentaire, ni de l'essai de Geneviève Teil (et al.) en tant qu'ouvrage de sociologie. Ce n'est simplement pas mon propos. Je souhaite en revanche m'appuyer sur ces deux enquêtes, que je considère l'une et l'autre comme de grande qualité, pour appréhender de façon positive le phénomène qui m'intéresse.

Ce phénomène, la production de vins naturels, est du reste moins nouveau qu'il n'y paraît, mais le fait est qu'il restait jusqu'ici assez peu documenté et étudié. Les opus de Teil et Nossiter viennent donc heureusement combler un vide. Le film et le livre, particulièrement quand on les rapproche, donnent un éclairage vif, riche et précis, sur ce qui constitue peut-être l'événement le plus important, et le plus critique, de la viticulture contemporaine.

Le film

Le réalisateur de *Mondovino*, qui a été sommelier avant d'être cinéaste, portait un intérêt manifeste à l'œnologie – fut-ce pour en pointer les dérives. Les scènes pouvaient ainsi être tournées en cave (comme l'entretien fameux avec Hubert et Alix de Montille). Dans *Résistance naturelle* à l'inverse, pratiquement toutes les scènes sont des scènes d'extérieur – par un de ces contre-points dont Nossiter aime bien jouer, une des rares scènes d'intérieur a lieu dans une salle de cinéma. Entre *Mondovino* (2004) et *Résistance Naturelle*, produit dix ans plus tard, un glissement s'est opéré. En se concentrant sur ce qui lui apparaît comme la pointe effilée de la résistance à la globalisation du marché et du goût du vin, la production des vins naturels, le cinéaste remonte, comme ses protagonistes, de la cave à la vigne.

Résistance naturelle nous conduit alors à la rencontre de quatre viticulteurs ou familles de viticulteurs : Corrado Dottori et Valeria Bochi dans leur domaine de La Distesa dans Les Marches, Giovanna Tiezzi et Stefano Borsa dans leur domaine de Pacina en Toscane, Elena Pantaleoni dans son domaine de La Stoppa en Émilie-Romagne, et enfin Stefano Bellotti dans son domaine de La Ferme des Oliviers (Cascina degli Ulivi) dans le Piémont. Ces domaines se situent dans le centre et le nord de l'Italie. Les propriétaires que nous rencontrons ont pour la plupart hérité de ces domaines viticoles. Et c'est dans les vignes que Nossiter choisit de les filmer. Et c'est là aussi vraisemblablement qu'ils ont eux-mêmes souhaité être filmés, quand le cinéaste les interroge chacun sur leur travail, leurs ambitions et leurs difficultés.

Ils racontent alors à la caméra comment ils ne mettent pas de produits chimiques ou de dés-herbants dans les vignes. Ils parlent des racines qui doivent descendre loin dans le sol et le

sous-sol, de l'authenticité des vins, des particularités des lieux et des moments qu'ils ne veulent pas perdre. Ils parlent des quarante centimètres à la surface du sol où se concentre l'essentiel de la vie animale et végétale de la planète, cet humus que la vraie agriculture, l'agriculture légitime, nous disent-ils, a pour devoir de reconstruire chaque jour. Du reste, ils se désignent eux-mêmes comme des paysans qui travaillent la terre. Ils expliquent que dans le vin c'est la terre qui parle, les vigneron ne sont que des intermédiaires qui s'efforcent de « *respecter le plus possible ce que la nature donne* ». C'est aussi pour cela qu'ils peuvent, au moment des vinifications, rechercher des fermentations naturelles, ne pas ajouter de levure, ni aucun ingrédient extérieur au raisin, parce qu'ils veulent un vin « *qui contient juste ce que les raisins nous donnent* ». Ils racontent encore comme ils se sentent les gardiens des domaines, des vignes, dont ils ont hérité, et qu'ils souhaitent transmettre un jour à leur tour.

La force du film (par rapport au livre, notamment) est de nous montrer cette viticulture incarnée, dans des corps et des visages, jeunes ou moins jeunes, singuliers, inquiets par moments mais joyeux, lumineux même, et parfois très charismatiques. Stefano Bellotti crève l'écran ! Et puis la caméra montre les paysages. Depuis sa maison sur les hauteurs, Dottori nous fait ainsi découvrir La Distesa : « *C'est une des terres les plus classiques du Verdicchio, raconte-t-il. En France, ce serait des premiers crus. Si tu regardes, il y a peu de vignes. C'est typique de la région des Marches. Ce n'est pas comme dans les Langhe, le Montalcino ou le Valpolicella, où ils ont planté partout des vignes. Ici, ils ont préservé la biodiversité. Il y a des forêts, du blé. Il y a des champs avec des moutons. C'est important parce que la biodiversité dans l'agriculture est toujours mieux que la monoculture intensive. Même dans le vin.* »

Un peu plus tard dans le film, Bellotti attire l'œil de la caméra sur la terre, celle de sa vigne d'abord, objet d'un travail patient de trente ans. Il tient dans sa main et fait voir à la caméra cette terre dont il est fier, et dont la qualité se découvre à sa légèreté, à la façon dont elle se défait sous ses doigts. Puis – dans un geste devenu classique pour qui fréquente un peu les controverses contemporaines de la viticulture –, il va comparer sa terre à celle d'un viticulteur voisin, dont la parcelle jouxte la sienne. Ce viticulteur n'est pas biodynamiste comme Bellotti, mais il utilise au contraire tout l'arsenal de la viticulture conventionnelle : désherbants, fongicides, engrais chimiques, pesticides. Dans la vigne de Bellotti, où se promène maintenant la caméra, les inter-rangs sont pleins d'herbes. Le viticulteur insiste sur le fait qu'il y a bien dix à quinze variétés d'herbes différentes ; à l'inverse dans l'inter-rang de son voisin (sur lequel la caméra fait un gros plan), la terre semble nue et il n'y a qu'une seule mauvaise herbe.

Se saisissant d'une grande pelle, Bellotti l'enfonce avec aisance dans la terre de sa vigne, et en retourne une belle motte : la terre est légère, meuble, aérée, elle a une couleur sombre, « *il y a une bonne présence d'humus* », commente le viticulteur, montrant les quantités d'herbes qui apparaissent « *déjà digérées* ». À l'inverse la pelle pénètre difficilement dans la terre de la vigne voisine, et c'est un bloc que Bellotti extrait et soulève jusqu'à l'œil de la caméra. Sa couleur est claire, elle est lisse et même luisante là où est passée la pelle. Elle sent « *la lessive* » dit le viticulteur, qui la porte à son nez avant de la faire sentir à Nossiter, derrière la caméra. Tandis que la sienne, dont il va rechercher une petite motte toute friable et échevelée, question odorat, « *c'est du champignon* » ! Sur la terre du voisin, Bellotti fait finalement ce commentaire : « *Il y a une asphyxie totale. C'est tout compact. On comprend que la motte est absolument imperméable. Elle ne peut pas absorber d'eau ou d'air. D'un point*

de vue bactériologique, cette terre est plus morte que la mienne. » « *La vie et la mort* », conclut-il, une poignée de sa terre dans une main, et un morceau de la terre du voisin dans l'autre main, sous l'œil rapproché de la caméra.

Ces entretiens filmés dans les vignes sont entrecoupés de brèves séquences de cinéma, mais aussi, à intervalles réguliers, de scènes de discussions autour d'une table, et d'un verre, dans un jardin, celui de Giovanna Tiezzi en Toscane le plus souvent, ou bien celui d'Elena Pantaleoni en Émilie-Romagne. Ici s'expriment à la fois les divergences et ce qui est partagé. Bellotti est en biodynamie, les autres sont en agriculture biologique apparemment. Giovanna Tiezzi et Elena Pantaleoni produisent des vins sans soufre. Mais ni les protagonistes ni le réalisateur ne s'attardent tellement sur ces différences de méthodes. Autre chose les unit, de plus insaisissable, de moins imitable, également, qu'un label. Elena Pantaleoni l'appelle une éthique.

Revenons alors à la question posée dans l'exergue : pour quoi sont-ils ? Il apparaît finalement qu'ils sont pour une agriculture qui ne pollue pas, qui ne ruine pas la terre, et une agriculture qui de surcroît nourrit, vraiment, insiste Bellotti. Ils sont pour le respect de la nature dans un sens fort, où le viticulteur s'efface pour mieux faire arriver ce qu'elle donne. Ils sont pour une terre qui soit vivante, « *une terre qui parle* » dans le vin. Ils sont pour « *le respect envers tout* », les collaborateurs comme les consommateurs, nous dit Elena Pantaleoni. Sur les prix, ils ne sont pas d'accord entre eux, mais tous semblent considérer que la question du prix est inséparable de l'éthique dans laquelle ils travaillent. À l'évidence ils sont également pour l'amitié, la bonne cuisine et les longues discussions. Et puis les jeux d'enfants, dansant et voltigeant sans arrêt autour de ces discussions, disent et redisent à l'envie qu'ils sont pour la joie de vivre, qui est « *la première des nourritures* » plaisante Bellotti.

Un point est sensible cependant : pour la vendange de 2009, Giovanna Tiezzi et Stefano Borsa (Pacina) ont quitté l'AOC Chianti. « *Pourquoi ?* », leur demande Nossiter. « *Parce que... Assez !* », répond Borsa en riant, mais sans en dire davantage. De même Corrado Dottori a vu et voit toujours certains de ses vins refusés à l'AOC Verdicchio, parce qu'ils ne sont pas conformes au niveau de la couleur de la robe par exemple. Elena Pantaleoni en revanche n'a pas quitté les AOC, et Bellotti non plus apparemment.

Le sujet est source de tension chez les protagonistes, et peut-être entre eux. Tous sont néanmoins d'accord pour dire que le problème n'est pas ce qu'ils font eux, ni les vins qu'ils produisent – qui sont à leurs yeux d'authentiques vins de terroir –, mais le système des AOC italiennes. Normatives à l'excès, les commissions des AOC autorisent « *des vins absurdes* », nous dit Elena Pantaleoni, et rejettent les authentiques vins de terroir ! Et c'est sans doute un contre-sens – une idée que Bellotti formule positivement au cours d'une de ces discussions dans le jardin de Giovanna Tiezzi : « *Les Français, dit-il, ont une expression, le « terroir ». Le vrai sens, profond, de notre AOC, ce serait « le terroir ». Le terroir entendu comme un échange entre un lieu et une saveur* ».

Le livre

Le livre de Geneviève Teil et al., *Le vin et l'environnement*, fait précisément le point sur la controverse dont les AOC font actuellement l'objet, et à laquelle le vignoble français n'échappe pas.

L'ouvrage est issu d'une enquête sociologique menée en 2005-2006 par des chercheurs de l'INRA et de l'École des mines, à la demande du ministère de l'Écologie, du Logement et de l'Aménagement du Territoire, et qui portait

donc sur les vins sans pesticides. Le contexte français était alors le suivant : la France occupait, avec l'Italie, le quatrième rang européen pour la consommation de pesticides. Il est à noter que l'arboriculture fruitière est globalement le plus gros consommateur des produits de traitements type herbicides et pesticides, dont l'impact sanitaire et environnemental commençait d'être questionné. La vigne elle-même, en occupant seulement 3 % de la surface agricole utile, concentrait 20 % de la consommation de ces produits de traitement³ !

À partir de quelque deux cents entretiens de professionnels, les sociologues ont reconstitué l'écheveau des pratiques où les vins naturels ont su trouver – ou non – une existence marchande. Leur premier apport est d'établir un historique de la production de vins naturels en France. Chronologiquement les vins « bio » (vins issus de l'agriculture biologique ou biodynamique) auraient été les premiers, la filière se structurant dès le début des années 1980. Puis, au début des années 1990, se met en place une agriculture dite « raisonnée », réponse des pouvoirs publics au bio notamment. Enfin, par un mouvement qui démarre dès les années 1980 et qui a plutôt tendu à s'intensifier jusqu'à aujourd'hui, le vin dit « de terroir » reprend les apports du bio et/ou de l'agriculture raisonnée. D'après les auteurs l'une et l'autre des deux premières voies ont fini dans une impasse. Le « *bio pour le bio* » ne pouvait que s'essouffler dans un produit aussi investi de qualités que le vin, expliquent-ils. Tandis que l'agriculture raisonnée aurait été victime de son succès : aspirée par une demande forte de « *conformité au moindre coût* », elle est bientôt apparue comme une forme de « *cache-misère* » des pratiques existantes qu'elle ne remettait pas suffisamment en question, les tenants du bio ont alors eu beau jeu de dénoncer un label trop peu exigeant et contrôlé.

De façon quasi dialectique, c'est donc dans une troisième voie, particulièrement légitime, celle du vin de terroir, que les deux premières ont trouvé une forme de dépassement. Selon les auteurs, les producteurs de vins de terroir sont, parmi les producteurs des deux premiers groupes, ceux qui ont su incorporer dans une définition nouvelle de la qualité de leur vin les préoccupations environnementales ou sociales portées par le bio, la biodynamie, ou la partie la plus rigoureuse de l'agriculture raisonnée. Mais ce sont aussi parfois, souvent, des vigneron attachés à produire un vin plus authentique, plus naturel, ou plus personnel, et qui, pour ce faire, se sont peu à peu rapprochés de collègues venus du bio ou de l'agriculture raisonnée. Ils l'ont fait à cause des réponses techniques que ces collègues apportaient, ou de façon plus ouverte, à cause du partage de frustrations et d'espoirs analogues, et d'une communauté d'interrogation – à l'image de celle que nous donne à voir *Résistance naturelle*.

La controverse rebondit alors en un débat sur les appellations d'origine contrôlée ou AOC. Exactement comme nous le voyons dans le film de Nossiter, les producteurs de vins naturels vont bientôt multiplier les critiques contre les AOC, et ce jusqu'à s'en détacher parfois. En France, comme en Italie, il ne s'agit pourtant pas de critiquer l'institution des AOC en tant que telle : les producteurs de vins naturels sont bien souvent des propriétaires attachés à des domaines viticoles, et tous, pratiquement, tiennent aux AOC. Non, ce qui est en question, c'est la façon dont les AOC sont comprises et organisées. Ce sont les détails des réglementations et des modalités d'agrément qui sont discutés.

Ainsi, l'habitude qui semble s'être prise en France, comme en Italie, est de considérer l'AOC comme un standard : le vin est bon s'il est conforme à ce que l'on attend de lui,

autrement dit, s'il est suffisamment typique de son appellation. Cette typicité se réalise en mettant en œuvre une série de moyens institués : à l'intérieur de zones délimitées, les cépages par exemple sont dictés, de même que des plafonds ou niveaux de rendement maximum. D'autres aspects du travail en revanche, comme les méthodes culturales, l'usage ou non de pesticides, la forme mécanique ou manuelle des vendanges, sont davantage laissés à l'appréciation des viticulteurs. Cette façon de considérer les AOC, ou cette habitude, les producteurs de vins naturels peu à peu la bousculent. Premièrement, s'agissant des méthodes culturales, ils dénoncent la réglementation AOC comme beaucoup trop lâche : par exemple, la réglementation AOC devrait, selon eux, imposer les vendanges manuelles, ou bien interdire le désherbage chimique, au moins dans les grands crus et les premiers crus. Et il y a globalement un niveau d'exigence à remonter sensiblement, disent-ils, si l'on veut que les AOC restent synonymes de qualité dans le vin. Dans le même temps, et sous d'autres aspects, les réglementations peuvent sembler à ces producteurs de vins naturels trop rigides : c'est le cas par exemple quand elles interdisent certains cépages, pourtant locaux, mais « oubliés » – comme les appellent les viticulteurs qui se plaisent à les redécouvrir.

Le divorce est consommé quand l'usage de méthodes culturales respectueuses des terroirs aboutit à des vins qui s'écartent du standard de l'appellation, au point d'être refusés, ou bien quand les viticulteurs maintiennent le choix de cépages ou de terroirs « oubliés » des AOC. Dans un cas comme dans l'autre, les producteurs de vins naturels qui refusent de rentrer dans le rang, vont quitter l'AOC et commercialiser leurs vins comme « vins de table » ou « vins de pays », pour la France. Ces vins de table ou de pays, au moins pour certains, vont se vendre à des prix non seulement jamais vus

pour des vins de table ou de pays, mais qui plus est à des prix souvent bien supérieurs à ceux des appellations avoisinantes. C'est la hiérarchie de qualité et de prix consubstantielle de l'institution des AOC qui est alors ébranlée.

Tel est l'état de la crise que révèle, vivement et en images, *Résistance naturelle*, et que nous explique, rigoureusement et en détails, *Le vin et l'environnement*. À l'épreuve du récent déploiement des vins naturels, l'institution des AOC apparaît comme un colosse aux pieds d'argile. Les sociologues s'inquiètent de fait de voir les tensions qui émergent dans le vignoble risquer de discréditer un système, les AOC, qui a certainement besoin d'être revu, mais qui reste le seul capable de soutenir vigoureusement les vins français (et italiens) dans la concurrence internationale. Dans cette perspective, la solution consiste vraisemblablement à mettre ou remettre le terroir au cœur de la définition des AOC – ce que suggère Bellotti dans *Résistance naturelle*, et qui fait également consensus chez les « résistants » français. La chose cependant n'est pas si simple. Elle suppose d'évoluer d'une définition normative (où l'on mesure la conformité à un standard) à une définition beaucoup plus pragmatique de la qualité. Il s'agit de renoncer à un résultat assez fixe et rassurant (la typicité), pour choisir de s'en remettre à la vérité du comment – ou tout au moins de lui faire la part plus belle. Le risque étant, si l'on ne fait rien, la progressive disqualification des AOC, jusque dans les premiers crus, voire les grands crus...

Anne-Sophie Trebuchet-Breitwiller
Professeur et chercheur, IFM

3. Chiffres cités dans le premier rapport des auteurs, et issus d'un rapport de l'INRA : *Pesticides, agriculture et environnement – Réduire l'utilisation des pesticides et en limiter les impacts environnementaux*. INRA-Cemagref, 2005.

1. Jonathan Nossiter, *Résistance Naturelle*, DVD, Rezofilms, Paris, 2014.
2. Geneviève Teil, Sandrine Barrey, Pierre Floux, Antoine Hennion, *Le vin et l'environnement*, Paris, Presses des Mines, 2014.