

## **Géographie des terroirs : les appellations battent la campagne ?**

Café Géographique de Tours - mardi 13 décembre 2011

Gilles FUMEY Professeur des universités en géographie culturelle de l'alimentation à l'université de Paris IV-Sorbonne1 et chercheur au Laboratoire Espaces, Nature et Culture (UMR 8185) du CNRS. Ses recherches suivent une approche géoculturelle, dans le décryptage de l'actualité, les formes de contestation et validation des pratiques sociales, l'esthétique par l'espace. Auteur de plusieurs livres dont « Manger local, manger global. L'alimentation géographique », CNRS-Editions, 2010. Egalement fondateur du Café géographique de Paris, créée en 1998 et animé jusqu'en 2010

Patrick BAUDOIN Producteur de vin de Layon et d'Anjou à CHAUDEFONDS-SUR-LAYON en Maine-et-Loire en agriculture biologique. Auteur d'un blog sur le vin, qui vise à « prendre connaissance des enjeux d'aujourd'hui concernant le monde du vin : la nécessité de sa réforme profonde, les questions du lien au terroir, la civilisation du vin et l'hygiénisme intégriste... », et de multiples articles, notamment sur les questions de terroir et des AOC (Cf. « AOC : originalité ou typicité ? »)

### ***Mise en bouche***

Gilles Fumey a commencé par rappeler les raisons pour lesquelles la géographie s'est intéressée à la gastronomie, et à l'évolution des pratiques de l'alimentation, de la culture au commerce et à la transformation des productions agricoles. Pourquoi fait-on du fromage ici et pas ailleurs ? Pourquoi les vignes sont-elles ainsi implantées en France ?

Les lieux et les techniques de conservation des denrées semblent avoir joué un rôle majeur pour le développement de certains produits et cultures, à l'instar de la mine de sel dans le Jura, qui a permis aux éleveurs laitiers de conserver leur lait sous forme de fromage, permettant l'apparition du comté.

Également les façons de nommer les produits diffèrent selon les lieux : alors que les « paysans » du Sud de la France appellent davantage les produits par le lieu (ex : Saint-Emilion), les « agriculteurs » du Nord les dénomment plutôt par le nom du producteur (ex : la *veuve Clicquot* en Champagne).

Gilles Fumey souligne les différences significatives entre la culture dite paysanne et la culture agricole. Les AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) par exemple, nous viennent du Japon où la culture de la paysannerie a été très forte, et où les AMAP se sont constituées face au phénomène d'urbanisation massive, et au problème de la contamination au mercure des poissons (années 1950-60), pour garantir des produits sûrs aux consommateurs.

### ***De l'émergence des appellations...***

L'idée de protéger un produit agricole par son lieu géographique émerge, et c'est par la loi de 1919, que sont définies les limites géographiques de certains produits agricoles. Les noms de lieu, alors utilisés pour désigner certains produits (exemple : le sainte-maure), deviennent une valeur en soi, et des copies se répandent, en tirant profit de la réputation du nom, même si les critères de production diffèrent. Il faut attendre la loi de 1935, pour que soient ajoutés au critère de périmètre géographique, des critères d'intervention humaine, pour définir un produit agricole, bénéficiant alors d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

A l'origine, les AOC ont été mises en place afin d'assurer un système de protection et de garantie des produits et ne devaient concerner qu'un dixième des productions françaises. Mais le succès a été tel, que les AOC se sont étendues (>50% des produits) avec par conséquent une baisse de la qualité des produits. Aujourd'hui, dans le rayon des vins, au regard de l'étendue du choix, les comportements des consommateurs s'orientent principalement en fonction du prix, du cépage, de la géographie... et les AOC, victimes de leur succès, perdent aujourd'hui en partie de leur sens. Pourtant sans marque collective de qualité, un produit ne peut tenir aujourd'hui devant la concurrence existante.

Un des effets secondaires du succès des AOC est, selon Patrick Baudouin, la standardisation du goût, en réponse notamment au phénomène de mondialisation. Le terroir est désormais assimilé à un goût. Or, le goût reste subjectif ! Cette tendance à la standardisation laisse peu de place à certaines pratiques de production, à l'instar du layon biologique et naturel de Patrick Baudouin, qui a difficilement passé le test de la dégustation d'agréments (instauré depuis les années 1960), car le goût diffère des layons traditionnels.

### ***Petite histoire du layon***

Patrick Baudouin, licencié en géographie, nous fait partager son analyse de l'évolution du terroir sur lequel il travaille, en nous faisant partager notamment ses lectures, en particulier les travaux de Roger Dion. Nous apprenons ainsi que le layon est un vin liquoreux au croisement à la fois d'un terroir géographique et d'une histoire humaine. Le relief intéressant du Layon offre des coteaux exposés plein sud, dans un climat peu pluvieux mais assez humide sous influence océanique. Des cépages ont été plantés au XVIII-XIXe, sans que l'on sache véritablement aujourd'hui d'où ils proviennent. L'avantage géographique et climatique, permet le développement du botrytis, cette pourriture noble qui permet l'obtention de vins liquoreux (c'est-à-dire de vins contenant des sucres résiduels non consommés). Mais cet avantage géo-climatique ne suffit pas, et des problèmes économiques sont rencontrés (histoire des Plantagenets, et instauration des droits de douanes à Ingrandes [1]). La fabrication d'un liquoreux naturel est économiquement difficile, et s'apparente, selon Patrick Baudouin, à une partie de « poker », où la prise de risque peut être totale (risque de perdre une année entière de récolte).

Avant 1820, les grains de raisins au moment de la vendange étaient triés manuellement, mais les vigneron vivaient très mal de leur production. A cela s'ajoute la crise du phylloxéra, au milieu du XIXe qui ravage de nombreux vignobles en France. Parallèlement à ce contexte difficile à la production de liquoreux dans le Layon, le développement des productions de betteraves sucrières en France, amène le sucre à un prix abordable, et c'est à la fin du XIXe que la question de « sucrer » les vins arrive. Les débats entre « sucreurs » et « anti-sucreurs » s'animent, et en 1896 est même créé le Syndicat des anti-sucreurs ! Avec la première guerre mondiale, le prix du vin va monter, et il est plus rentable de faire du liquoreux mais cela reste également plus dangereux (financièrement). C'est ainsi que la solution de sucrer les vins est davantage acceptée, et que la chimie entre dans le vin, notamment via le procédé de *chaptalisation*.

Pour donner quelques ordres de grandeur sur les difficultés économiques à la production de

layon naturelle, Patrick Baudouin explique que l'on peut produire aujourd'hui environ 10hl/ha de layon naturellement (sans chaptalisation), contre environ 30hl/ha avec chaptalisation. Le contexte actuel dans le layon est à la baisse du nombre d'exploitants viticoles et à la baisse du nombre de surface viticoles.

### *Et la géographie dans tout ça ?*

Concernant les vins en France, le géographe précise que les vignobles ont été plantés avant tout là où existaient des sociétés capables de produire et de consommer ces vins (les Ducs de Bourgogne, les Anglais à Bordeaux, les Rois de France dans la vallée de la Loire, etc.). Ce ne sont donc pas le climat, la douceur du coteau, le terroir... qui suffisent à l'implantation de vignobles, mais bien le fondement économique de ces espaces.

Mais peut-on pour autant complètement extraire le lieu de la production de liquoreux ?

Selon Patrick Baudouin, c'est le botrytis qui fonde la particularité des liquoreux, et qui les rattache ainsi au lieu ; un liquoreux naturel ne peut pas, selon lui, être produit n'importe où. Il y a toutefois des lieux propices à la production de liquoreux qui ne sont pas utilisés, justement parce que les conditions économiques ne sont pas réunies.

Le terroir n'est pas le simple fait de critères géophysiques, mais avant tout de dynamiques économiques favorables (fleuve et commerce fluvial par exemple). Et pour exemple, face aux difficultés économiques à produire un layon naturel en zone d'AOC layon, Patrick Baudouin a diversifié sa production, en produisant également du vin sec sur un coteau de l'AOC Layon. L'importance des facteurs socio-économiques à la définition d'un terroir ne remet pas en cause pour autant la spécificité des vins, dont les goûts restent relativement différents selon les régions.

Différents niveaux géographiques de désignation des vins peuvent être listés : le Pays, la région, la zone, le domaine...et constituent ainsi un système de reconnaissance géographique aux périmètres mobiles (variant selon le consommateur, lecteur d'étiquette).

[1] Ingrandes est située sur l'axe ligérien, et l'on retrouve une trace de ces droits de douane dans la délimitation des aires de production du muscadet (à l'ouest d'Ingrandes) et du chenin (à l'est).