

Pourquoi miser sur les AOC ?



Edito

L'AOC un concept d'avenir ?

L'AOC s'organise autour d'une notion de qualité, d'identité liée au terroir et de savoir-faire paysans, qui rend les productions agricoles concernées indélocalisables. Elle assure une valorisation économique et sociale des pratiques. Si le lien au terroir va jusqu'au respect de l'environnement naturel et si la valorisation permet de s'affranchir de la pression perpétuelle à l'agrandissement, nous voilà très proches, théoriquement, de notre agriculture paysanne.

Avec l'industrialisation de l'agriculture, on a cependant assisté à une dérive progressive de l'AOC. Il a été pris en main par l'agriculture productiviste et le négoce pour apposer un label terroir sur des produits industriels sans identité : c'est le fameux terroir-caisse dont s'est beaucoup moqué la presse.

L'INAO*, organisme de gestion du système des AOC, valide comme AOC des productions de plus en plus standardisées qui envahissent les rayons et ne garantissent plus assez la valorisation du travail du producteur. Chaque année, des milliers d'hectolitres de vin d'AOC sont élaborés par thermovinification : chauffage des moûts à 90° puis ré-ensemencement avec des levures et des bactéries du commerce. En sortie, des vins certes sans défauts majeurs, mais absolument uniformes quel que soit le lieu de production, voire le millésime. L'incohérence entre prix et authenticité va

croissante. La relation de confiance se délite. La banalisation des appellations d'origine est en marche et beaucoup de producteurs d'AOC, parmi les plus sincères, ont la tentation de quitter un système dévoyé, qui approfondit le fossé entre consommateurs et producteurs.

Aujourd'hui, un nouveau pas est franchi avec les accords commerciaux Europe/Canada (CETA), qui s'attaquent à 32 AOC fromagères françaises. De l'Ossau Iraty à base de lait de vaches canadiennes, est-ce acceptable ? Doit-on s'y résigner ?

L'AOC est donc un outil que, nous, producteurs avons laissé nous échapper par insuffisance de fonctionnement démocratique. Défendre collectivement les vigneron artisans du bordelais, ceux qui sont dans leurs vignes et dans leur chai, passe par la nécessaire reprise d'une parole autonome dans les Organismes De Gestion.

L'AOC est présentée médiatiquement comme le contre exemple à l'alimentation industrielle et comme la valorisation d'une extrême qualité des produits. Cela nécessite un engagement déterminé des producteurs pour une agriculture relocalisée. C'est par une démarche vigoureuse et collective que les paysans et les vignerons fiers de leurs métiers sauveront leurs AOC.

Claire Laval, vigneronne membre de l'AGAP

*INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

TYPICITÉ ET QUALITÉ

Le système des AOC a été institué en 1935, une époque où les vins français faisaient l'objet de fraudes. C'est cette même année que l'organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle, l'INAO a vu le jour. Le but était de restaurer la confiance des consommateurs, en leur garantissant des vins tirant leur identité de leur origine géographique. Les produits agricoles d'Appellations d'Origines Contrôlées sont donc issus d'un terroir: ils relèvent de facteurs naturels (aire géographique, climat, encépagement...) et de facteurs humains (méthodes culturales et de vinification, savoir-faire paysans). Les AOC ont été élargies à l'ensemble des produits agricoles de qualité et à forte identité locale en 1990. Ensuite, la politique française de valorisation des produits agricoles a inspiré l'élaboration d'une réglementation européenne, qui a établi en 1992 le concept d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP).

En Gironde, quand on parle d'AOC on pense évidemment au vignoble, découpé en 24 AOC. C'est d'ailleurs la seule production AOC du département!

Deux autres produits sont cependant concernés par les Indications Géographiques Protégées (IGP): les asperges du blayais et l'agneau de Pauillac, élevé sous la mère pendant 75 jours maximum en bergerie. Les IGP désignent depuis 1992 des produits agricoles dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Le lien au territoire est donc moins fort, la notion de terroir moins centrale.

> Le terroir: une histoire d'homme et de nature

Un terroir est un espace délimité à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Respecter son terroir c'est donc s'adapter aux particularités d'un lieu, par exemple au climat océanique pour la production de vin à Bordeaux, et permettre, par des pratiques adaptées, la mise en valeur de caractéristiques inimitables. Cela implique des modes de production plus doux, plus lents, moins mécanisés... Le terroir n'est pas un privilège. C'est, le plus souvent, un handicap surmonté grâce à des savoir-faire élaborés par des générations de paysans. Le terroir est une construction sociale qui s'appuie d'abord sur une spécificité de produits, qui possèdent une valeur matérielle et une valeur immatérielle, concourant à leur typicité. Une typicité qui tend à se perdre.

> Du terroir sur le papier, de l'industriel en bouteille

À l'origine, le pouvoir est détenu par les producteurs eux-mêmes. Dans chaque appellation ce sont eux qui définissent, en se rassemblant au sein d'un organisme de gestion spécifique à chaque produit, un cahier des charges déterminant l'aire géographique, les conditions de production et les éléments censés conférer une identité liée au terroir. Ce cahier des charges est ensuite validé par l'INAO et confirmé par un décret. Un pouvoir qui tend à se perdre avec la récupération du modèle des AOC à des fins commerciales et de production de masse. Le système est victime de son succès! Dans le bordelais, certains vins ne sont aujourd'hui des vins de terroir que sur le papier!

* Points forts:

- > Lien à la nature
- > Critère de qualité
- > Valorisation du produit
- > Reconnaissance d'un terroir et des savoirs faire

* Points de vigilance:

- > Récupération de l'outil à des fins commerciales et d'industrialisation
- > Frais et temps de gestion

L'AGAP constitue un espace de rencontre et de dialogue permettant les échanges d'expériences, la prise de recul et l'intelligence collective. Elle est aussi au service des paysans qui peuvent s'en saisir pour lancer des actions collectives, selon les besoins qu'ils identifient localement.



DU CÔTÉ DE LA VIGNE: « SORTIR DES APPELLATIONS ? »

Certains vigneron artisans font le choix de sortir progressivement, partiellement ou totalement, de l'AOC. C'est le cas du domaine de la Vrille Têtue à Saint Vincent de Paul. « *Quali bordeaux, l'organe de contrôle des vins d'appellation sous tutelle de l'organisme de gestion, nous répète sans relâche que la qualité de notre vin n'est pas à la hauteur. Le CIVB* a été dévoyé par le négoce. Les cotisations volontaires obligatoires payées par les vignerons au CIVB ne sont pas utilisées pour promouvoir correctement le travail des paysans* », témoignent les vignerons. « *Nous souhaitons alors continuer à produire le même vin en le valorisant au même prix, en suivant le cahier des charges de l'AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur (encépagement, limitation des rendements, densités imposées, etc.), sans devoir certifier l'ensemble de notre production* ».

Si plus de 50 % de la production du vin du domaine est en vin de France, les producteurs font le choix de rester en partie dans l'AOC, en solidarité avec les vignerons n'ayant pas de réseau commercial et dépendant, entre autres, du négoce qui exige l'AOC. Ils ont en effet besoin de s'appuyer sur la notoriété de l'appellation Bordeaux, du moins dans les premiers temps de l'installation. Sortir de l'AOC et vendre un vin de France au même titre qu'un vin AOC n'est envisageable que lorsque l'on a un nom et une clientèle. S'extraire de l'AOC suppose donc que son travail soit connu et reconnu des clients. « *Ainsi, certains de nos clients, cavistes ou biocoops admettent voir reconnaissent la démarche de sortie des appellations* », expliquent les vignerons.

Sortir totalement de l'AOC signifierait laisser une fausse légitimité d'agir aux usurpateurs qui ont détourné le système pour répondre à des besoins économiques.



Paroles de paysan : « Valoriser son terroir »

Pascal en est à sa 40^{ème} vendange! Il s'est installé en 1977, après une école d'agriculture et suite au départ à la retraite de son grand-père. Six ans après, il a repris les vignes de son père pour agrandir le domaine à 9 ha. Au moment de son installation, le vigneron a refusé la Dotation jeune Agriculteur (DJA); il estimait qu'il avait la surface et le matériel dont il avait besoin. En 2010, il a converti son vignoble en bio. En 2012 était produit le premier millésime certifié!

Situé dans la petite commune de Saint Paul dans le canton de Blaye, le vigneron produit du vin AOC Côtes de Blaye. Les deux appellations Blaye Côtes de Bordeaux et Blaye ont aujourd'hui fusionné et regroupent 700 viticulteurs qui travaillent 6 000 ha en rouge et 250 ha en blanc.

Le goût du terroir

Pascal travaille deux types de sols sur son domaine: des argiles profondes sur socle calcaire et des sols argilo siliceux. Les vignes plantées à forte densité, soit 4 hectares plantés à 6800 et 7000 pieds/ha, produisent des vins riches et structurés de par un enracinement profond. La densité de grains par cep est plus faible, les raisins mûrissent donc mieux, à rendement égal, conférant cette richesse de goût au vin. Sur le reste de la propriété, les vignes sont plantées à plus faible densité, à 5000 pieds/ha et donnent des vins plus souples et plus fruités. Les vendanges se font à la main par une quinzaine de jeunes et moins jeunes des alentours. Dans le chai, Pascal va au-delà du cahier des charges de l'AB et de l'AOC et n'apporte pas de levures, pourtant autorisées en bio.

Conformément à l'appellation, Pascal travaille 3 cépages de rouge: le Merlot (77 % de son vignoble), le Cabernet Sauvignon (17 %) et le Malbec (6 %). Quant au blanc, il n'en produit que sur 0,22 hectare, en vin de France. A titre expérimental, le viticulteur a implanté

1400 pieds de Vermantinu, un cépage corse très utilisé pour toutes les A.O.C. blancs (75 à 80 % minimum selon les appellations). « *Le changement climatique a fait remonter les cépages du Sud vers le Nord* », rappelle le vigneron. « *Même si cette implantation reste anecdotique, beaucoup de vignerons se posent la question de ce qu'ils vont replanter* ».

Dans une de ses parcelles, Pascal nous montre fièrement un pied centenaire, de 6 m de long! « *C'est pour mon musée* », sourit le vigneron. À Saint Martin, dans le village où est localisée une partie de son vignoble, certaines vignes ont entre 70 ans et 100 ans. Il réalise alors sa cuvée spéciale « L'Enfer », 50 % Malbec, 50 % Merlot, avec 1 200 bouteilles à la vente. « *Son petit bijou* », vigne éraflée à la main, raisin foulé aux pieds.

Appartenir à l'AOC pour commercialiser

Pascal commercialise 50 % de sa production à l'export et 50 % de sa production en France, notamment à des cavistes, des grossistes et des restaurateurs. Il s'est néanmoins rapproché du négoce de Bordeaux depuis quelques années, afin de limiter sa charge de travail.

Si le vigneron assume parfaitement les exigences qualitatives et de rendement de l'AOC Côte de Blaye, il ne se retrouve pas dans le montant des cotisations imposées par l'Organisme de Gestion et le CIVB: elles sont lourdes et servent au négoce qui ne joue pas le jeu de l'AOC. « *Mais il est difficile de sortir de l'AOC, explique le vigneron. Si les clients particuliers s'en moquent, il n'en est pas de même pour les professionnels qui veulent une origine, une carte d'identité complète. Le nom Bordeaux nous fait "vivoter" et les AOC Côtes ou Bordeaux ne nous permettent pas d'évoluer, car trop proches d'un certain négoce tourné vers le marché mondial qui standardise les produits* », conclut le paysan.

L'Agriculture Paysanne doit permettre à un maximum de paysans, répartis sur tout le territoire, de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine, une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain.

Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.



La nature est le principal capital des paysans: il est essentiel de travailler avec elle et non contre elle

- Maintenir la fertilité des sols sur le long terme.
- Privilégier la biodiversité domestique et la mixité des productions.
- Préserver les ressources naturelles et les partager de manière équitable.

Développer l'autonomie des fermes

- Rester maître des décisions à prendre sur sa ferme.
- Limiter les achats en semences et en aliments pour animaux, préférer les produire soi-même et valoriser les ressources locales.
- Limiter sa dépendance aux énergies fossiles dont les prix ne font que monter.
- Maîtriser son endettement et sa dépendance aux aides.

Développer la qualité et le goût des productions agricoles

- Produire de façon transparente pour le consommateur.
- Respecter les cycles naturels et le bien-être animal.
- Apprécier sa propre production pour mieux la vendre.
- Choisir un label qui nous correspond.



Répartir équitablement les volumes de production

- Dégager un revenu suffisant sur une surface et des tailles d'ateliers raisonnables pour permettre à d'autres paysans de travailler.
- Mieux valoriser ses produits.
- Améliorer sa marge nette par unité produite en limitant la capitalisation, en réduisant les intrants, etc.

Le paysan est un acteur local dynamique

- Entrer dans un réseau local de partage agricole.
- Ouvrir sa ferme régulièrement au public.
- S'investir dans la vie citoyenne.

Permettre aux paysans de transmettre leurs fermes aux nouvelles générations

- Limiter les agrandissements et les investissements qui seraient trop lourds pour que la ferme soit reprise.
- Sécuriser son foncier.
- Intégrer son temps de travail dans le calcul de son coût de production pour assurer la viabilité de la ferme et ne pas décourager des volontés d'installation.
- Rendre la ferme agréable à vivre et s'inscrire dans un réseau de solidarités.

Avec le soutien de:



Association Girondine pour l'Agriculture Paysanne:

8 rue de la Course 33000 Bordeaux - Tél.: 05 56 52 26 79 - Email: agap33@orange.fr - www.agap33.org



Vous souhaitez soutenir l'Agriculture Paysanne, accompagner ou partager votre expérience avec un réseau de paysans et candidats à l'installation ?

Bulletin d'adhésion à l'AGAP

Nom: Prénom:

Production / Projet:

Adresse:

Ville: Code Postal:

Téléphone: Email:

Montant de l'adhésion: 10 € Adhésion de soutien: montant libre (chèque à l'ordre de l'AGAP)