

LIBRES  COURS

Les métiers de la vigne et du vin

DES TERROIRS
AUX TERRITOIRES PROFESSIONNELS

Sous la direction de C. Gadea et S. Olivesi

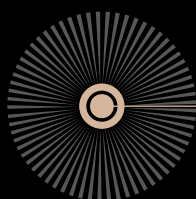
PUG

Les métiers de la vigne et du vin

Que sait-on des métiers de la vigne et du vin ? Qui sont les milliers d'acteurs qui œuvrent à la production du raisin, à sa transformation en vin, puis à sa commercialisation ?

Cet ouvrage aborde des thématiques variées autour de la différenciation des métiers, de leurs évolutions et des rapports entre groupes professionnels au sein de la filière. Il invite à renouveler le regard porté sur la transmission des exploitations, les implications du passage au « bio », l'incidence du changement climatique, le travail et la place des femmes, le rôle de l'œnologie au sein de la filière, etc.

Rassemblant de nombreuses contributions, il revisite les terroirs sous l'angle des dynamiques professionnelles, de la Champagne à l'Argentine, du Midi jusqu'en Chine, et s'intéresse même à la production du saké au Japon. À côté des travaux d'historiens, sociologues, géographes et autres spécialistes des sciences humaines, il donne la parole aux représentants d'organisations professionnelles pour mieux saisir comment ces questions sont appréhendées par ceux qui les vivent.



CHARLES GADEA est spécialiste des groupes professionnels et auteur de plusieurs ouvrages sur ce thème. Professeur de sociologie à l'université Paris-Nanterre, il est membre de l'IDHES (Institutions et dynamiques historiques de l'économie et des sociétés).

STÉPHANE OLIVESI est professeur en sciences de l'information et de la communication. Il enseigne à l'université Paris-Saclay et développe ses recherches dans le cadre du CHCSC (Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines). Il est l'auteur de *Des vins et des hommes. Une économie symbolique du goût*, paru aux PUG en 2018.

Avec la participation de : **Christèle Assegond, Nicolas Baumert, Hélène Chazal, Ibrahima Diallo, Jean-Louis Escudier, Sénia Fedoul, Fabien Gaveau, Camille Hochedez, Michel Issaly, Emmanuelle Leclercq, Benoît Leroux, Charlène Rocafull, Ariel Sevilla, Françoise Sitnikoff, Nathalie Viet, Serge Wolikow, Yun Zhang.**

PUG

ISBN 978-2-7061-4405-9 (e-book PDF)

ISBN 978-2-7061-4406-6 (e-book ePub)

L'ouvrage est également disponible en vente au chapitre au format PDF.

Sous la direction de
Charles Gadea et Stéphane Olivesi

Les métiers de la vigne et du vin

Des terroirs aux territoires professionnels

PUG



Le code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2^o et 3^o a, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

DANS LA MÊME COLLECTION

S. Olivesi, *Des vins et des hommes. Une économie symbolique du goût*, 2018

Création de couverture: Corinne Tourrasse

Maquette intérieure et mise en page: Catherine Revil

Relecture: Didier Nourry, À avec accent !

© Presses universitaires de Grenoble, octobre 2019

15, rue de l'Abbé-Vincent – 38600 Fontaine

pug@pug.fr / www.pug.fr

ISBN 978-2-7061-4405-9 (*e-book PDF*)

ISBN 978-2-7061-4406-6 (*e-book ePub*)

L'ouvrage est également disponible **en vente au chapitre** au format PDF.

L'ouvrage papier est paru sous la référence ISBN 978-2-7061-4404-2

*À la mémoire de Carlos el Calero, ancien viticulteur à Utiel,
et de tous ceux qui ont dû arracher leurs vignes.*

Remerciements

Le présent ouvrage fait suite à un colloque qui s'est tenu les 20 et 21 novembre 2017 dans le cadre de l'Institut d'études avancées (IEA) de Paris au sein de l'hôtel de Lauzun.

Ce colloque n'aurait pu avoir lieu sans le concours de l'IEA de Paris et des deux équipes de recherche porteuses du projet : le Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) de l'Université Versailles – Saint-Quentin-en-Yvelines et l'UMR Institutions et dynamiques historiques de l'économie et des sociétés (IDHES) de l'Université Paris-Nanterre.

Le présent ouvrage a été publié avec le soutien de la Casqy (Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines) que nous remercions.

Introduction.

Les métiers de la vigne et du vin

Des terroirs aux territoires professionnels

CHARLES GADEA ET STÉPHANE OLIVESI

Le regard profane tend souvent à idéaliser le monde du vin et à occulter derrière l'image festive du produit la pénibilité du travail des vignerons et des vendangeurs, l'âpreté des luttes et jeux d'intérêts, la diversité des acteurs en présence. Les mondes du vin, comme ceux de l'art (Becker, 2010), sont d'autant plus hétérogènes qu'ils ont connu d'intenses modifications au cours des dernières décennies. Point de commune mesure entre le petit viticulteur, exploitant une poignée d'hectares en France ou en Italie, et les agro-manageurs du Nouveau ou de l'Ancien Monde, produisant industriellement des vins qu'ils diffusent aux quatre coins de la terre. Point de commune mesure, non plus, entre la viticulture des années 1960, dont la recherche de productivité reposait sur des procédés largement empiriques, et celle d'aujourd'hui, adossée à une gestion rationalisée de la production, privilégiant des produits à forte valeur ajoutée, contrôlant avec précision la « qualité » des vins, mobilisant toutes sortes de technologies, de la microbiologie au marketing en passant par la chimie.

Ces transformations ne peuvent sans doute être séparées de celles des marchés et des comportements des consommateurs, conjuguant un recul de la consommation en France comme dans la plupart des pays de tradition vitivinicole avec une tendance à la hausse à l'échelle internationale, imputable à l'émergence de nouveaux marchés en fort développement. Elles se caractérisent surtout par un changement de nature de la demande, conduisant à délaisser les vins ordinaires et bon marché au profit des vins dits de qualité,

à forte ou à moyenne valeur ajoutée. Cependant, le marché, quelle que soit sa valeur explicative, n'est pas une force magique qui réaménage d'elle-même les pratiques des nombreux acteurs du monde professionnel de la vigne et du vin. Il ne dispense pas de s'interroger sur la logique propre des transformations qui se produisent dans les savoirs professionnels, les modalités de division du travail et de découpage des territoires professionnels, les formes de coopération et de concurrence au sein de la filière.

C'est à l'analyse de ces dynamiques professionnelles qu'est consacré cet ouvrage. Le lobby Vin & Société¹ revendique, mais sans citer ses sources, près de 560 000 emplois liés au vin, dont 300 000, plus de la moitié, seraient des emplois indirects incluant les tonneliers et chaudronniers, les fabricants de verres, les imprimeurs d'étiquettes, les banquiers et assureurs, auxquels il faudrait ajouter les salariés des syndicats professionnels, les enseignants des lycées agricoles et même les douaniers... Plus restrictif, le ministère de l'Agriculture recensait, en 2016, 131 200 emplois viticoles répartis dans 61 260 exploitations (à comparer aux 97 570 actives en 2000), dont 53 980 exploitants ou conjoints d'exploitant et 77 240 salariés, mais seulement 43 810 salariés permanents. Entre ces deux estimations s'étend un espace professionnel aux contours incertains, réunissant des dizaines de métiers, des plus visibles, comme les sommeliers ou les critiques vinicoles, aux plus méconnus, comme le foudrier, des plus connectés aux nouvelles technologies, comme les e-cavistes, aux plus traditionnels (et presque disparus), comme les remueurs de champagne. Autant dire qu'il est impossible de les prendre tous en compte, d'autant plus qu'il n'existe ni inventaire complet, ni définition consensuelle de cet ensemble, ni travaux de recherche qui aient seulement esquissé une telle synthèse.

Plus modestement, cet ouvrage se propose de réunir des matériaux pour une approche d'ensemble, à l'échelle méso-sociologique, de cet espace professionnel. Le défi est déjà considérable, non seulement à cause de l'ampleur de la tâche, mais parce qu'il implique de rompre avec des traditions académiques bien établies.

Une série de ruptures

D'une part, les chercheurs, à l'imitation des producteurs de vin, ont tendance à centrer leur approche sur un espace géographique restreint. Les historiens,

1. Voir : <http://www.vinetsociete.fr/> [consulté le 21 octobre 2019].

les géographes, les économistes, voire les (rares) sociologues du vin, se spécialisent dans le Bordelais, la Champagne, les Pays de Loire, superposant à la cartographie des zones viticoles celle des champs académiques. Nous tentons au contraire ici de construire une vue générale, certes en partant souvent d'approches régionales, puisque c'est ainsi que sont légitimement produits les travaux, mais pour les accumuler et les diversifier afin de multiplier les éclairages, et pour lancer des coups de sonde dans un champ d'études immense, qui fait porter le regard jusqu'en Argentine, en Chine, au Japon.

Ainsi s'explique le sous-titre de l'ouvrage : tenir compte des terroirs, lieux et sols emblématiques qui donnent leur nom aux produits et résument l'ancrage local des savoir-faire et des saveurs typiques, qui sont aussi les points focaux de la recherche ; mais déplacer le regard vers les territoires professionnels, définis par la place occupée dans la division du travail et non dans l'espace physique. Ce privilège accordé à la logique des savoirs, des activités et des identités professionnelles conduit également à élargir la perspective au « vin de riz », le saké, dont la production utilise des procédés de fermentation analogues et évolue vers une production de qualité fondée sur le travail d'artisans qualifiés.

Autre rupture, tout aussi centrale pour notre propos, cette perspective transversale s'écarte de la démarche monographique, de loin la plus fréquente dans l'approche des groupes professionnels. Là aussi, il existe de bonnes raisons de concentrer les efforts sur un seul métier, ou sur un agrégat d'ampleur limitée (les infirmières et les métiers du soin à l'hôpital, les travailleurs sociaux, les instituteurs et enseignants du secondaire, etc.), pour mieux en maîtriser les spécificités. Pourtant, l'option retenue ici est de diversifier les métiers pris en considération, des vignerons aux œnologues, en passant par les vendangeurs, et même les *tōji*, artisans japonais spécialisés dans la fabrication du saké. C'est leur articulation, leur complémentarité au sein de la filière qu'il s'agit de faire ressortir, mais aussi les jeux de pouvoir, les tensions et concurrences qu'il faut situer dans le cadre d'une perspective systémique² : la montée en force des œnologues se fait au détriment

2. Il faut d'ailleurs noter que cette dimension systémique ne concerne pas seulement les acteurs centraux de la filière mais aussi les chercheurs eux-mêmes, en lutte pour la légitimation de leur expertise. Ainsi, Antoine Roger montre comment le consensus construit entre agronomes, spécialisés dans l'amélioration des cépages et le traitement des maladies de la vigne, juristes intervenant sur les questions de régulation des marchés vitivinicoles et géographes contribuant à la définition des « terroirs » autour de la reconnaissance des appellations protégées, a été ébranlé par des formes

de l'autonomie des vignerons ; les vignerons indépendants tentent de résister à la pression de la grande distribution en vendant eux-mêmes leurs vins et, de ce fait, entrent en concurrence avec les cavistes qui, comme eux, font face à la grande distribution.

Les frontières disciplinaires se voient, elles aussi, largement transgressées. Elles cèdent le pas devant les jeux de miroir et les complémentarités qui surgissent au fil des angles d'approche et des objets. C'est ainsi que le lecteur est invité à parcourir les textes : à retrouver la thématique du genre dans l'histoire du champagne de la Côte des Bar, en écho à celle des vendanges et aux problématiques contemporaines de la transmission des exploitations, à croiser l'histoire du développement de l'œnologie avec l'étude des choix de carrière des œnologues diplômés.

Comme si cela ne suffisait pas, la règle de séparation entre les productions académiques et la voix profane des professionnels du vin, qui constitue un des fondements du discours scientifique, est délibérément enfreinte. On trouvera parmi les textes qui suivent, la retranscription de deux entretiens avec des représentants d'organisations professionnelles, conservant la mise en mots des acteurs, fidèle aux termes employés et au déroulement de leur pensée. Cette confrontation directe à des matériaux qui ne sont habituellement que parcimonieusement disséminés au fil des textes académiques impose au lecteur de faire l'effort de situer le discours de ces acteurs pour en saisir simultanément la richesse informative et la relativité inhérente à la position sociale que les énonciateurs occupent dans leur propre groupe social. Mais elle apporte, en contrepartie, d'un côté, un échantillon de langage institutionnel révélateur des enjeux et stratégies du moment, et, de l'autre, un accès direct à la vision des métiers que ces représentants partagent et diffusent, ainsi qu'à leur « monde vécu » (Habermas, 1987), à leurs « transactions subjectives » (Dubar, 1992), c'est-à-dire aux significations qu'ils donnent à leur situation et leur parcours.

d'expertise venant des États-Unis, portées par des chercheurs qui mettent en avant de nouvelles méthodes œnologiques, des modèles économétriques ou des techniques de marketing appliqués aux marchés du vin. « Des chercheurs français jusqu'alors marginalisés se placent dans leur sillage », note-t-il. « Ils acquièrent ainsi des ressources qui leur permettent de contester la hiérarchie académique établie et de s'affirmer à leur tour comme des experts de la vigne et du vin. Leurs discours évoquent de façon diffuse un "nouveau consommateur" qui orienterait désormais le cours des marchés en formulant des "demandes" inédites » (Roger, 2010, p. 1095).

Du vigneron aux experts : un déplacement des perspectives

Si ces ruptures marquent la spécificité de cet ouvrage, il n'en demeure pas moins qu'il s'inscrit dans le sillage de travaux, parfois anciens, qui s'intéressent aux métiers de la vigne et, plus largement, à l'agriculture en tant qu'activité professionnelle.

Un riche héritage, à l'articulation de l'histoire et de l'ethnologie, a été laissé par Charles Parain, dont la curiosité ne s'est pas arrêtée aux études fameuses du chai et de la maison du vigneron mais s'élargit aux instruments de travail (Parain, 1950) et à la différenciation des façons de cultiver la vigne (Parain, 1968). D'autres pistes fécondes avaient été ouvertes au sujet des « savoirs vignerons » (Bonniel, 1985) ou des pratiques scripturales auxquelles ils donnent lieu (Demossier, 1995). Mais entre ces travaux qui restent attachés à une figure traditionnelle du vigneron et la réalité contemporaine du groupe professionnel, un gouffre de transformations s'est creusé, et peu de recherches ont tenté d'en rendre compte, pas plus que des autres métiers de ce monde professionnel³.

Le développement de la sociologie française des groupes professionnels a eu tendance à laisser de côté le monde agricole, et, inversement, les travaux sur le monde viticole ont peu fait appel, jusqu'à une période récente, à la sociologie des groupes professionnels. Si elle s'est émancipée des présupposés de la sociologie anglo-américaine des professions, la sociologie des groupes professionnels n'en a pas moins conservé certaines habitudes, et notamment une fascination pour les professions « classiques » telles qu'avocat, médecin ou ingénieur, qui a pour corollaire une attention bien moindre portée aux métiers manuels et agricoles. Le recul de la sociologie rurale française a sans doute contribué aussi à rendre moins probables les occasions de croiser ces perspectives.

Pourtant, la rencontre avait eu lieu, au cours des années 1980, lorsque la thématique de la transformation de l'exploitation familiale en entreprise agricole avait occupé le devant de la scène. La formule « agriculture professionnelle » servait alors à identifier la population cible de la politique agricole, destinataire des dispositifs de soutien européens, en la distinguant d'autres exploitations, considérées comme non viables et laissées à leur sort

3. Le métier de sommelier, par exemple, était resté presque inexploré jusqu'à ces dernières années (Olivesi, 2015). Les rares études sur les métiers qui gravitent autour du vin sont à mettre au compte des historiens et géographes, comme le montre le séminaire consacré aux tonneliers, organisé par le Centre Georges-Chevrier en 2009, mais elles demeurent marginales aussi dans ces disciplines.

(Rémy, 2007). La référence à la *professionnalisation*, entendue comme synonyme de spécialisation⁴, était associée par les chercheurs à la dénonciation d'un discours de la modernisation qui excluait les exploitants moins performants et leur déniait la qualité d'agriculteur (Grignon, 1982). Elle était accusée de dissoudre le lien social de type communautaire qui unit les paysans pour intégrer les agriculteurs reconnus comme *professionnels* et encadrés par les organisations et institutions *professionnelles* dans le marché européen, régi par les normes de la politique agricole commune élaborées par les experts⁵. Les viticulteurs étaient partie prenante de ces réorganisations, et les perdants de ces nouvelles règles du jeu, notamment les petits producteurs du Midi, ont ponctuellement défrayé la chronique par des éclats de violence qu'on peut lire comme des signaux de défaut d'intégration au jeu des négociations européennes (Roger, 2011).

Ces travaux relatifs à la professionnalisation s'appuyaient sur une référence plutôt floue et lointaine à la sociologie des professions, voire à la conception durkheimienne des groupements en métiers. Ce n'est qu'au cours des années 1990 et 2000, lorsque la sociologie des groupes professionnels se développe en France, que de nouvelles recherches puiseront plus directement à cette source. Elles se saisiront notamment de l'approche interactionniste des professions, en la combinant à d'autres perspectives, pour rendre compte de la « transformation en actes d'un groupe professionnel » (Joly *et al.*, 2003), que ce soit en se penchant sur les négociations identitaires qui se jouent entre le projet personnel et subjectif des candidats à l'installation, et les conditions « objectives » exigées par les instances de régulation (Monfroy, 1988), en sondant les réponses d'agriculteurs à la crise

4. « Dans la mesure où la spécialisation le fait éclater en « professions » distinctes – le viticulteur ou le producteur laitier étant à l'agriculteur ce que le mécanicien ou le menuisier sont à l'ouvrier –, le métier, en se différenciant techniquement, devient un principe de différenciation et de classement interne, alors qu'il était naguère, lorsque chacun faisait un peu de tout en plus ou moins grand, un des principes essentiels de l'unité paysanne » (Grignon, 1982).

5. C'est notamment ainsi que Placide Rambaud voyait dans la mise en place de la PAC une forme d'organisation professionnelle. « On peut dire, du moins à travers la situation française, que l'Europe communautaire est un système peu visible d'organisation professionnelle. [...] Pour construire ce lien européen, le processus de professionnalisation opère de deux manières indissociables. D'abord, les organisations professionnelles ne sont plus le simple prolongement de l'exploitation familiale, elles formalisent des normes expérimentées par les agriculteurs dans leurs exploitations et diffusent des normes européennes codifiées par des experts. Ensuite, après avoir mené pendant longtemps chacune des actions parallèles et parcellaires, elles tendent de plus en plus à se constituer en un système unifié » (Rambaud, 1989, p. 121).

désormais avérée du système européen (Dégrange, 2001), ou en distinguant chez les viticulteurs des positionnements diversifiés face aux injonctions au changement (Compagnone, 2003).

D'autres sources de renouvellement, dont on retrouvera l'influence dans cet ouvrage, ont projeté un éclairage original sur les formes de transmission des exploitations en prenant appui sur la socio-anthropologie de la transmission (Jacques-Jouvenot, 1997) ou sur une sociologie économique imbriquée à la sociologie de la famille et du genre (Bessière, 2010). Du côté du genre, précisément, un intérêt croissant pour cet angle d'approche permet de mesurer l'affirmation de la présence des femmes à la tête des exploitations et des organisations professionnelles. Certes, elles ont « toujours travaillé » (Schweitzer, 2002) dans les champs et les vignes (Escudier, 2016a), surtout au moment des vendanges, mais leur labeur restait souvent occulté, et elles étaient écartées de la direction de l'exploitation lors des successions, aussi bien que de l'acquisition des savoirs techniques (Escudier, 2014) et des postes visibles dans les réseaux et institutions professionnelles. Les inégalités demeurent (Ramseyer, Guétat-Bernard, 2014), mais l'existence de cercles professionnels féminins créés par des dirigeantes d'exploitation suggère que des changements sont en cours, ce que confirment les contributions à cet ouvrage de Jean-Louis Escudier et de Christèle Assegond et ses co-signataires. Dans un contexte caractérisé par les difficultés à trouver un repreneur, un certain nombre de cédants ont pu découvrir dans la possibilité d'une reprise par leur fille, ou par une autre femme, de nouvelles opportunités, autrefois impensables à leurs yeux, de pérennisation de leur exploitation. La montée en puissance des activités de commercialisation, voire d'exportation, l'expansion de l'œnotourisme, de même que le rôle croissant de l'œnologie, ont fait naître des emplois moins rigidelement marqués par la division sexuelle du travail.

La question de la transmission, dans sa dimension patrimoniale, conduit également à formuler les problématiques en termes de sociologie économique. Une des sources les plus fertiles de cette approche est fournie par les observations de Lucien Karpik (1989) au sujet des particularités de certains marchés des services professionnels qu'il interprète comme une économie de la qualité étrangère aux lois du marché néo-classique. Cette perspective le conduira à considérer les marchés du vin comme des exemples d'économie de la singularité où le prix ne constitue pas un critère décisif. En attirant l'attention sur le fait que les consommateurs de vin ne « recherchent pas le vin qu'ils aiment mais le vin qu'ils devraient aimer en fonction des jugements des experts » (Karpik, 2007, p. 75), il rejoint un champ de recherche particulièrement fécond dans la période récente.

Jean-Luc Fernandez (2004), scrutant les mécanismes de construction de la confiance des consommateurs, a mis en évidence le rôle de la critique vinicole et de divers autres prescripteurs dans la transformation du rapport des consommateurs au vin. Il rappelle aussi que, comme tout monde professionnel, celui du vin repose sur la coopération entre professionnels et profanes. Il faut un minimum d'adhésion des profanes, même (et peut-être surtout) des moins initiés, pour participer à la propagation de la culture œnophile⁶ qui constitue à la fois le ressort central des transformations de cet espace professionnel et le fondement de la légitimité des professionnels⁷.

Pour Marie-France Garcia-Parpet, spécialiste de la construction sociale des marchés, la pression des vins du Nouveau Monde sur le marché mondial « a eu pour effet de concentrer les enjeux autour des principes qui sont à la base des jugements et de l'appréciation du vin » (2004, p. 72). Elle fait ressortir la façon dont les luttes de classement auxquelles se livrent les producteurs français répondent aux batailles qui se jouent sur la scène internationale, ce qui la conduit également à tourner le regard vers les professionnels de la prescription (Garcia-Parpet, 2003). Pierre-Marie Chauvin, abordant les marchés du vin sous l'angle de la sociologie des réputations, a, quant à lui, analysé avec finesse non seulement les formes de coopération plus ou moins teintées de tension qui se nouent entre consultants et salariés des grandes

6. Les lecteurs profanes des guides, revues et dispositifs divers de qualification des produits « partagent le postulat fondamental de la culture œnophile selon lequel le vin est un objet d'esthétisation, de collection, de commentaires experts. Ils admettent par là même l'existence d'un art du bien boire dont la maîtrise passe par une compétence œnophilique, c'est-à-dire par la mobilisation d'un bagage culturel spécifique (techniques corporelles et langage de la dégustation, sens pratique permettant de connaître et d'identifier sans erreur les bons vigneron ou les bonnes caves, ou bien encore références à l'histoire, à la géographie du vignoble et aux techniques de vinification) » (Fernandez, 2003, p. 194).

7. On peut notamment reconnaître dans le discours des professionnels du vin une rhétorique spécifique qui consiste à mettre en avant une dimension « culturelle » de l'absorption de vin, festive mais sérieuse et presque ascétique dans la mesure où elle exige des compétences et de la maîtrise de soi, qui permet de se distancier de l'image de l'alcoolique qui boit de façon grossière et obscène, pour le plaisir de se « saouler la gueule », et de rejeter ainsi l'accusation d'inciter à la consommation d'alcool. La notion interactionniste de mandat (Hughes, 1996) prend ainsi un relief et une saveur tout particuliers, quand il ne s'agit plus pour le groupe professionnel de faire valoir la contribution qu'il apporte au bien-être public mais de contourner la réprobation qu'il encourt en faisant commerce de produits réputés nocifs pour la santé publique et la sécurité routière.

propriétés bordelaises, notamment lorsqu'il s'agit de déterminer la date des vendanges, paramètre important des futures qualités du vin (Chauvin, 2011), mais aussi les modalités de transfert des réputations à travers la signature de consultants renommés (Chauvin, 2010a, 2010b).

Ces travaux mettent en lumière le rôle prépondérant joué par le travail de construction symbolique de la notoriété dans l'économie de la production, nécessitant à la fois la mobilisation de ressources, l'invention de savoir-faire et la spécialisation d'activités marchandes. La réputation des vins résulte, selon Geneviève Teil (2001), de jugements émis par des experts, qui ne peuvent être ramenés ni à l'enregistrement neutre et objectif des qualités intrinsèques des produits, ni à l'effet d'imposition d'un discours à travers des réseaux d'influence médiatique ou institutionnelle. La réputation repose sur un ensemble de dispositifs qui consistent à multiplier les épreuves de dégustation afin de s'affranchir des effets de contexte, de la diversité des goûts des dégustateurs, de la labilité des représentations du vin. Le jugement n'est pas un énoncé qui constate la qualité du vin, mais un acte qui produit cette qualité, car celle-ci n'est pas « une donnée préalable mais au contraire le résultat des pratiques de perception » (*ibid.*, p. 84). Il isole, par une série d'épreuves, des vins qui échappent au classement dans une catégorie ordinaire et s'affirment comme singuliers, sortant du lot, rares. La segmentation des marchés, renforcée par la différenciation des modes de production, n'empêche pas que cet espace professionnel, considéré comme un système, soit traversé d'un bout à l'autre par ce mouvement général de structuration autour de normes de qualité définies par des experts et dont le foyer ultime de légitimation réside dans le marché des vins de qualité tel que le décrit Teil, même si les critères de qualité peuvent varier fortement selon les segments, tout comme les évaluations des critiques peuvent diverger et s'opposer au sein de ce marché.

La conquête d'une juridiction culturelle

On voit clairement qu'un basculement s'est opéré dans les manières d'aborder le monde vitivinicole, faisant passer la focale de la figure centrale du vigneron vers celle des œnologues-conseils et de divers prescripteurs qui forgent la réputation des vins et tentent d'orienter les fluctuations d'un marché fortement différencié que les producteurs, à l'exception des très gros domaines ou des créateurs de vins prestigieux, semblent davantage subir que contrôler. Le vin est devenu un produit dont la construction symbolique conditionne désormais la production matérielle (Olivesi, 2018).

La stratégie de valorisation et de commercialisation détermine le pilotage de la production, depuis le choix des cépages jusqu'au mode de distribution, en passant par toutes les étapes de la fabrication. Le productivisme des années 1960, visant à produire du vin en quantité pour se préoccuper ensuite de le commercialiser en tirant sur les prix, a laissé place à des modèles productifs diversifiés, plus soucieux de qualité, cherchant à proposer des produits à forte valeur ajoutée, pour lesquels il s'agit de produire ce que l'on choisit de vendre en ciblant un créneau spécifique du marché.

La production du vin se voit ainsi rationalisée par l'aval, selon une réorganisation d'ensemble de la filière qui remonte jusqu'à l'amont, afin de répondre aux diverses catégories de consommateurs visées et aux contraintes inhérentes au mode de distribution. On rappellera qu'en France, la production destinée au marché intérieur reste sous l'emprise de la grande distribution (GD)⁸ et que les producteurs qui souhaitent s'en émanciper, pour ne pas être déposés de la valeur ajoutée et ne pas devoir produire des vins répondant aux injonctions de la GD, doivent développer par eux-mêmes la commercialisation de leurs produits. Aucun groupe professionnel, des pépiniéristes aux fournisseurs de bouteilles ou aux imprimeurs d'étiquettes, n'est d'ailleurs épargné par ce réaménagement général qui intensifie les concurrences et incite chacun à chercher les moyens de conforter sa position, engendrant des effets en cascade à tous les niveaux de la filière. Chacun se voit ainsi conduit à participer à sa manière et selon ses moyens à cette vaste chaîne de fabrication symbolique du vin, associée à la redéfinition des modes de consommation et de distribution de cette boisson.

Mais si tous se trouvent entraînés dans ce mouvement, ils ne jouent pas pour autant à armes égales. Si les métiers de l'aval comme les sommeliers ou les cavistes ont dans l'ensemble gagné en visibilité, ce sont surtout les œnologues qui s'imposent comme les gagnants de ces transformations. Leur double maîtrise de la définition normative du « bon » goût et des procédés techniques de vinification les met en position de piloter la rationalisation par l'aval sans qu'aucun stade de la production n'échappe à leur emprise. Leur présence comme maîtres de chai et/ou comme consultants va de soi dans les grandes maisons qui recourent à leur expertise, et leurs interventions, ainsi que l'accompagnement qu'ils proposent, sont devenues indispensables

8. Selon les modes de calcul retenus par les professionnels de la filière, la GD représenterait entre 50 % et plus de 80 % des ventes – incluant dans ce cas la vente aux cafés-hôtels-restaurants (CHR) et les réseaux de distributeurs spécialisés fonctionnant sur le même modèle.

pour tout producteur, vigneron indépendant, négociant ou coopérative, même quand ces organisations paraissent disposer des ressources et des compétences techniques nécessaires en interne. À l'exception de vignerons évoluant dans la mouvance « nature », rares sont en effet ceux qui résistent à cette « œnologisation » de la production, y compris quand ils produisent des vins en biodynamie.

Dotés d'un titre protégé (depuis 1955), d'une association professionnelle (depuis 1959) et même d'un code de déontologie, les œnologues sont certainement, parmi les métiers de la vigne et du vin, ceux qui se rapprochent le plus du modèle de la *profession* telle que la définit la tradition sociologique anglo-américaine (Greenwood, 1957 ; Wilensky, 1964). Ils exercent sur l'ensemble de la filière une forme de dominance professionnelle (Freidson, 1970) qui se traduit notamment par l'obligation pour les autres acteurs de faire référence aux savoirs œnologiques et de les incorporer dans leurs pratiques pour légitimer leur propre action, contribuant à propager l'influence de la profession et de ses normes, même lorsque les œnologues ne sont pas physiquement présents. On peut estimer à ce titre que l'emprise des œnologues diffuse dans l'ensemble de la filière leurs normes de professionnalisme, et contribue donc, directement ou indirectement⁹, à tirer l'ensemble des métiers dans le sens de la professionnalisation, à polariser l'ensemble autour de cette profession centrale. C'est là une forme originale de professionnalisation qui mérite d'être soulignée, car elle ajoute une dimension nouvelle à cette notion très utilisée, mais de manière souvent floue. Dans le cas présent, nous serions dans une conception au final assez proche du sens initial : on oublie bien souvent, ou on ignore simplement, que *professionalization* renvoie à un processus collectif d'accroissement du nombre et de la place des *professions*, définies par différenciation des *occupations*, métiers ordinaires, dans l'ensemble du corps social (Halmos, 1970 ; Perkin, 1989). Cependant, la professionnalisation portée par les œnologues ne se confond pas avec cette signification macro-sociologique, car elle reste localisée à un espace professionnel et elle procède par rayonnement, en quelque sorte, à partir d'un groupe professionnel spécifique.

Nul doute que pour parvenir à ce résultat, il a fallu que les œnologues se montrent capables de définir le problème de la fabrication du vin de telle

9. Dans certains cas, cette professionnalisation a consisté tout simplement à substituer des professionnels aux profanes, comme le signale dans sa contribution Sénia Fedoul, qui évoque le cas de gendarmes à la retraite nommés à la direction de coopératives du Midi, progressivement écartés pour être remplacés par les œnologues.

manière que la façon la plus légitime de le traiter passe par leur intervention. Une part de ce problème tient à la maîtrise de processus matériels tels que les réactions biologiques et chimiques qui permettent de faire fermenter du raisin jusqu'à obtenir une boisson alcoolisée supportable pour le gosier et l'estomac des consommateurs. Cette dimension matérielle du problème est l'apanage historique des vignerons, des chefs de culture et des maîtres de chai, détenteurs de savoirs empiriques et de traditions familiales ou territoriales, mais les œnologues ont également fait évoluer leurs pratiques pour appliquer leurs connaissances techniques et scientifiques au contrôle des paramètres de la vinification. Ils ont ainsi quitté les laboratoires d'analyse pour prendre des postes de responsabilité dans les caves, les coopératives, les institutions vinicoles. La contribution de Sonia Fedoul à cet ouvrage restitue bien les circonstances de cette évolution dans le Midi, en lien avec le développement de politiques publiques promouvant l'amélioration de la qualité des vins.

À côté de ce pôle matériel, la fabrication du vin relève d'un pôle culturel qui consiste à mettre en relation le goût organoleptique de la boisson avec les goûts, c'est-à-dire les préférences socialement définies, des consommateurs. Le problème est alors celui de la production de jugements reconnus comme légitimes au sujet de la qualité d'un vin. En la matière, les travaux évoqués ci-dessus, notamment ceux de Jean-Louis Fernandez, ont montré que c'est le savoir œnologique qui s'est imposé comme référence et langage légitime du jugement, au point que le grand public a tendance à confondre l'œnologie, champ scientifique, avec l'œnophilie, discours des amateurs de vin, comme si l'acquisition par les amateurs d'un rudiment de culture œnophile avait valeur de rituel d'initiation aux secrets de l'œnologie. Les œnologues ont réussi à définir l'analyse sensorielle des qualités et défauts du vin comme un problème requérant des connaissances en microbiologie, biochimie, génie des procédés, voire dans quelques autres disciplines accessoires dont ils se proclament détenteurs. On peut dire à la suite de Abbott (1988, pp. 35-39) qu'ils ont conquis une juridiction culturelle sur le problème de la détermination de la qualité du vin.

On comprend alors que la rationalisation de la filière vitivinicole par l'aval offre des conditions favorables au renforcement de leur emprise. Le pilotage de la production par l'aval exige de maîtriser les aléas de la vinification, ce qui correspond au pôle matériel de la juridiction des œnologues, mais dans ce contexte où la construction symbolique du vin conditionne sa production matérielle, le pôle culturel de la juridiction revêt une valeur décisive. Les détenteurs du savoir reconnu comme le plus légitime pour

Vers une écologisation des pratiques viticoles ?	233
L'agriculture biologique, un mode de production mieux adapté aux effets du changement climatique?	234
« Proche du bio » ou en « agriculture raisonnée » : le développement d'une voie entre deux.....	237
Une implantation en fonction des caractéristiques insulaires : logiques collectives à Ré vs logiques individuelles à Oléron?	240
Conclusion	242

Entretien avec Nathalie Viet	245
---	-----

PROPOS RECUEILLIS PAR CHARLES GADEA

Chapitre 11

École du vin et e-commerce	269
---	-----

YUN ZHANG

Les échanges entre la Chine et la France autour du vin : flux matériels et immatériels	270
La Chine dans le commerce international du vin	270
Investir en Chine pour produire du vin	273
S'inspirer des techniques françaises et européennes pour cultiver la vigne et fabriquer du vin	274
Consommation et distribution	276
Le consommateur chinois de vin : la recherche de la distinction	277
De nouvelles manières de vendre : le vin en ligne	279
Les écoles du vin, entre formation professionnelle et diffusion culturelle	281
Se former en Chine, se former en France	281
Autour du vin : professionnels et amateurs	285
De nouveaux métiers en perspective	288
Conclusion	291

335

Chapitre 12

Les vigneron argentins à la recherche d'une reconversion régulée	293
---	-----

ARIEL SEVILLA

Secteur vitivinicole et composantes du groupe professionnel dans la crise des années 1980	295
Mutations précédant la reconversion	297
De la mise en bouteille « à destination » à la mise en bouteille « en origine » (1986)	298
La fin de l'intervention publique dans la vitiviniculture : la privatisation de Giol ...	299
Organisations patronales et patrons : de l'initiative individuelle à l'action collective	300
Initiatives individuelles vers une reconversion	300
La recherche de nouvelles régulations collectives	305
Conclusion	308

Bibliographie générale 311

Table des documents 329