

REFORMER LES AGREMENTS : OUI, ABSOLUMENT, MAIS POUR QUELLES AOC ?

LA DEMANDE

On ne peut pas parler de réforme de l'agrément des Aoc sans parler de réforme globale des Aoc. Partir de la segmentation du marché du vin, de ses déceptions, de ses attentes, de son évolution nous semble sain.

Toutes les études de marché, comme notre activité commerciale, les associations de consommateurs, et l'avis des professionnels de la distribution –des négociants aux sommeliers, en passant par les cavistes, ...tendent à identifier **deux grands segments de marché**, et la nécessité pour le monde du vin d'organiser cette segmentation fait maintenant quasi consensus.

L'OFFRE

On retrouve actuellement sous **la même** offre aoc deux grands types de vins :

La catégorie principale, issue de l'évolution de l'agro-viticulture et de l'oenologie des années 60, offre des vins de qualité souvent moyenne, dont la distribution se fait beaucoup par le négoce, en GD ou en vente directe. Issus de pratiques très homogénéisantes, à la vigne et à la cave, ces vins garantissent aux consommateurs un goût standard, une homogénéité et une stabilité gustatives qui renseigne l'acheteur seul devant les linéaires, qui voudrait retrouver "le goût de l'aoc" mais sont très éloignés de l'esprit même du terroir.

A noter qu'il y a des réels problèmes de qualité intrinsèque sur ces vins, qui ne sont pas étrangers à la crise.

Sous la même étiquette Aoc, minoritaires mais en croissance depuis une vingtaine d'années, on trouve des vins produits par des vigneron en volonté de rupture avec les pratiques homogénéisantes de l'agro-viticulture et de l'oenologie des années 60, qui revendiquent une éthique, une volonté d'expression du terroir, qui va de pair (c'en est un des moyens) avec des pratiques de plus en plus respectueuses de l'environnement, et un respect affiché du consommateur (transparence des pratiques). Les vins issus de ces conceptions et pratiques sont en général des vins de diversité, reflets de la variabilité terroir intra-aoc, de la variabilité des millésimes, de la diversité des sensibilités des vigneron. Ces vigneron se revendiquent pour leur majorité du véritable esprit fondateur de l'AOC, chère au sénateur CAPUS. Prétendre de ces vins qu'ils sont tous excellents ou sans défaut serait faux, mais en général leur positionnement sur le marché est différent (marché de niche, débouchés, notoriété, prix). L'étiquette Aoc, dans ce cas, n'apporte pas les mêmes renseignements au consommateur, elle n'est pas garantie d'homogénéité gustative d'un producteur à l'autre, d'un millésime à l'autre, et surtout le sigle aoc joue un rôle différent, par rapport au nom du domaine, du vigneron...

LA SITUATION D'AUJOURD'HUI .

La même étiquette AOC **recouvre** les deux catégories de vins .

Le sigle public aoc est **donc** devenu très confus, ne permet plus aux consommateurs de faire de vrais choix.

Il y a un segment de marché maintenant identifié et qui commence à être bien cerné, dans l'agro alimentaire en général, et le vin en particulier, segment minoritaire, mais significatif, et qui se développe. Pour le vin, il concrétise et cristallise le passage du vin boisson au vin plaisir, au vin culture, découverte, à la consommation non quotidienne.

Ce que recherchent ces consommateurs, urbains rurbains, avec une composante jeune non négligeable, est crucial pour l'avenir de la culture du vin, sur le marché national et international : la qualité, une recherche de plaisir du goût, une identification à des valeurs, à un savoir faire, la recherche d'une identité de terroir, un positionnement social, éthique, avec une composante environnementale, durable, équitable.

Cette attente est particulièrement sensible chez les jeunes, avec en plus l'intérêt de la découverte, de l'apprentissage personnel (cf Enita sur clubs oeono), du parcours initiatique.

Ces consommateurs ne cherchent pas nécessairement à retrouver toujours le même goût, la stabilité d'un goût standard n'est pas pour eux synonyme de qualité, source de plaisir. Quand ils poussent la porte du caviste, ils demandent souvent, eux, au contraire : « qu'avez vous de nouveau ? ». Le sigle aoc, du fait de sa dérive, compte moins aujourd'hui pour eux sur l'étiquette, que le nom du domaine, du vigneron... Ils cherchent des noms de producteurs, certes en lien avec des terroirs, mais le terroir en lui-même, le sigle aoc sur l'étiquette n'est plus le discriminant principal, n'est plus la garantie principale, c'est le vigneron et son travail qui comptent le plus. Ce segment de consommateurs trouve aussi de ce fait sa satisfaction dans des vins refusés par un système aoc dont les failles sont maintenant étalées au grand jour, et n'hésitent pas à payer parfois assez cher des vins de pays et de table, d'autant plus attractifs dans leur démarche de recherche de l'originalité, de la nouveauté, du hors des sentiers battus. Ils lisent les journaux spécialisés, les guides, écoutent les prescripteurs reconnus, et maintenant les hebdomadaires accompagnent leur démarche de découverte (Le Point, l'Express, etc.) ; ils rejettent le standard, l'anonyme, et la confiance en la qualité, en l'éthique de l'aoc n'est plus là. Si l'adoption de conditions de production respectueuses du terroir dans des aoc réformées aboutit à restaurer la variabilité de leurs expressions gustatives, alors l'étiquette aoc retrouvera tout son intérêt pour ce segment du marché. Les producteurs encore minoritaires des « vins d'expression » n'ont d'autre solution, de ce fait, dans leur travail commercial, que de chercher à se démarquer du sigle aoc en mettant en avant leur nom, en créant des labels privés, des chartes de qualité particulières, des marques. Ce qui a aussi des répercussions très lourdes sur le fonctionnement local des aoc.

De l'autre cote on trouve les vins d'AOC, (plus de 56% de l'offre), correspondant aujourd'hui à un marché majoritaire qui recherche dans les vins la garantie d'un standard rassurant, homogène, sans trop de variations quant au goût, qualitativement sans trop de mauvaises surprises, pour des buveurs encore relativement dans le vin boisson, mais recherchant à cette occasion (invitation...) une "bonne bouteille", qui ne peut qu'être « aoc », vin de table étant synonyme de très bas de gamme, et vin de pays peu approprié à une valorisation sociale. La demande de ce marché ne correspond plus aujourd'hui à ce qui est **revendiqué sur les étiquettes de vins d'AOC c'est-à-dire une expression authentique de terroir**. D'où la tentation de nombreux opérateurs de demander l'indication du cépage, réalisant ainsi un glissement de valeur qui vide de son sens tout le contenu idéologique qui sous-tend l'édifice de l'appellation contrôlée.

Ainsi, l'étiquette AOC actuelle se trouve-t-elle perdue au milieu d'une offre contradictoire.

En fait, l'aoc couvre actuellement deux marchés bien différents, les vins de terroirs (véritables vins d'AOC) correspondant aux "nouveaux amateurs" étant minoritaires.

Il y a crise de l'AOC.

DES SOLUTIONS !

Plusieurs problèmes sont entremêlés actuellement : la question des conditions agro-œno-écologiques de productions des vins est aujourd'hui assez imbriquée avec celle de la nature qualitative des terroirs, sachant que le modèle agroproductiviste, surfant sur les années fastes, a permis une extension indue des surfaces qualifiées pour produire des vins d'aoc.

Mais la remise en cause du modèle productif actuel, basé largement sur la chimie et les pesticides, quelque en soient les délais, est inévitable.

Le rapport d'expertise scientifique « Réduire l'utilisation des pesticides et en limiter les impacts environnementaux », présenté, à la demande du gouvernement, le 15 décembre par l'INRA, en présence de Nelly Olin, ministre de l'Environnement, ne laisse pas de place au doute. La France est le premier consommateur européen de pesticides, et la viticulture, qui occupe 3% de la SAU, en consomme...20%. Or, « *le "raisonnement" des traitements ne constitue qu'une phase transitoire dans une stratégie de réduction du recours aux pesticides* », « *La gestion des questions phytosanitaires est à ré-envisager plutôt sous l'angle de la "santé des systèmes de culture" que du point de vue de la "lutte contre les ennemis des cultures"* ».

Il devient indéniable scientifiquement que le respect du terroir, et du consommateur, passe par une remise en cause profonde des conditions de production du vin en France ; il devient indiscutable que la reprise de confiance du marché, français et international, dans les vins français, passe par cette remise en cause.

Or dans l'immédiat, c'est bien le secteur minoritaire dans les aoc des « vins d'expression » décrit précédemment qui est le plus avancé dans la direction de « l'agriculture intégrée ». C'est un facteur de différenciation

actuellement crucial, tant du point de vue de son rapport au marché, que de la nature du produit lui-même (rapport différent à l'expression du terroir induit par des pratiques agronomiques et oenologiques différentes).

Mais dans un avenir plus éloigné, ce ne devrait plus être un facteur si distinctif, l'impératif environnemental s'imposant à toute l'agriculture, à toute la viticulture. Dans cette perspective, c'est bien l'identité et la qualité des terroirs qui redeviendront le principal facteur discriminant des vins d'aoc par rapport aux autres segments de l'offre, la question de pratiques oenologiques différenciées en fonction des segments étant également posée.

Pour une sortie de crise, il est donc nécessaire de faire la synthèse entre l'évolution du marché français et mondial, l'évolution des exigences agronomiques, l'évolution des différents acteurs de la profession. Cependant il est clair que dans la pratique la solution passe par un acte courageux de segmentation de l'offre : il faut separer clairement ce qui est de l'ordre du terroir et donc de l'appellation contrôlée et ce qui appartient au désir légitime de sécurisation gustative du consommateur et qui utilise en général le cépage . La mise en place de cette segmentation pour être réellement efficace et suivi d'effet ne peut se faire qu'au niveau des entreprises. La règle de la mixité entre I. G. P. clairement identifié et AOC doit être partout possible. Il s'agit pour nous d'un choix d'entreprise qui prend des décisions au plus prêt fait du vignoble et de la cave et assume leurs conséquences auprès du marché .

L'AGREMENT DES VINS AOC

Historique

Dans les années 70 devant le constat terrible de défaillance du niveau qualitatif des vins on a mis en place le système d'agrément organoleptique . On est passé du respect implicite des conditions de production prévue par les décrets à la dégustation. Et dans la dégustation peu a peu , de l'élimination du défaut à l'élimination du différent : l'outil agrément a justifié, accompagné, impulsé, imposé la dérive agrooenologique vers la production des vins standardisés pour les marchés correspondants. Le pouvoir de décision est passé des praticiens de terrain aux oenologues conseil . La notion de typicité a vu reconnu son fondement théorique, concept présenté en 1997 seulement par Jean Salette, INRA d'Angers, avec ses applications pratiques dans les dégustations d'agrément : ce sont les listes nationales depuis régionales de termes qualifiant des "defaults".

La dégustation d'agrément, fondamentalement, avec certes des variantes, des atténuations, des recherches pour sortir de ce système, a correspondu, et correspond encore :

- au contrôle de cette standardisation par sa base sociale de production : la majorité syndicale définit le type sensoriel correspondant à ses vins (échantillon « témoin », « représentatif »), à ses marchés, avec la possibilité d'éliminer de l'AOC des vigneron concurrents par d'autres critères que le défaut oenologique).
- et repose sur une méconnaissance fondamentale des bases scientifiques de la gustation humaine. (méconnaissance totale des recherches scientifiques sur le goût).
- a réussi à appliquer ce système relativement totalitaire sans jamais décrire par un texte clair la fameuse typicité de chacune des appellations

Le système explose maintenant clairement, après des années de soubresauts.

- on est en face d'un gâchis financier affectant les finances des producteurs sans efficacité réelle.
- d'un gâchis humain aboutissant à une désaffection des jurys, malgré les appels répétés au civisme et à la responsabilité.
- d'un manque total de sérieux de la profession quant aux bases scientifiques : la neurobiologie, la sociologie du goût, les études statistiques.
- le tout sur des bases juridiques extrêmement contestables, et qui vont voler en éclat tôt ou tard. Qu'est ce qu'un vin dont le goût est représentatif ? Quels sont les critères juridiques de représentativité gustatives ? Combien de temps le verdict gustatif d'un jury demeurera-t-il un couperet incontestable, n'aura besoin d'aucune justification, ne pourra être opposé ?

Le résultat est la décrédibilisation du système AOC, et donc de ses vins, aux yeux des marchés, des leaders d'opinion, de l'aile marchante de la profession.

Il ne sert à rien de faire de la presse un bouc émissaire : quand B.Burtschy dans la « Revue des Vins de France » écrit un éditorial retentissant à propos de l'agrément, intitulé « A l'envers », il ne fait que décrire la situation, il ne la crée pas.

LES ENJEUX DE LA REFORME DE L'AGREMENT

Cette réforme ne peut donc qu'être un outil d'accompagnement, au service de la réforme des AOC, défini par le contenu de cette réforme.

Quelques soient les termes employés, on va aller forcément vers une resegmentation de l'offre, avec clarification en fonction de la demande, sinon les signes publics de qualité ne voudront plus rien dire. Dans le cadre européen, les choses sont claires : il s'agit des aop, des igp.

LES EXIGENCES DES AOC REFORMEES

On l'a vu, les aoc vont être nécessairement pionnières dans l'évolution agroécologique de la viticulture, avant le questionnement sur la redéfinition des terroirs, et ce par le jeu de la réécriture des décrets. Mais tout dépendra du niveau d'exigence (niveau des curseurs) sur les paramètres, définis nationalement (colloque INAO de Vinexpo 2005). Il s'agit aussi de définir comment les conditions de production de chaque appellation seront définies par chaque syndicat représentatif, comment à l'intérieur de chaque syndicat les décisions seront prises, comment la majorité et la minorité pourront s'exprimer et peser sur les choix définitifs qui s'appliqueront ensuite à tous.

Quand les conditions de production auront évolué vers une agriculture plus intégrée, un plus grand respect du terroir, la matière première raisin, et les jus bruts, vont nécessairement évoluer vers une plus grande authenticité dans l'expression de leurs terroirs, donc vers plus d'identité, de diversité et ce, non seulement entre aoc différentes, mais aussi intraaoc (inra angers Asselin).

Cela correspond à la demande de ce segment du marché décrit plus haut, et au besoin de retrouver une crédibilité pour les signes de qualités garantis par les pouvoirs publics.

QUELLE PLACE POUR LA DEGUSTATION

Sur le plan scientifique, il faut s'appuyer sur les travaux de chercheurs tels P. Mc Leod, M. Danzart, F. Brochet, G. Morrot, Sauvageot et Valentin, etc... (colloque de Banyuls, revue des oenologues, livraison de septembre de la revue du CNRS, etc...) :

- Le goût est à 50% dans ce qui est goûté, à 50% dans celui qui goûte.
- Il n'y a pas de préférence universelle gustative.
- Ce qui est le moins aimé en moyenne peut être le préféré d'un groupe.
- Il y a une composante culturelle, évolutive, très importante du goût des groupes humains : le goût n'est pas figé.
- Les « aventuriers du goût » sont minoritaires, mais représentent une part non négligeable des humains. Ils sont la pointe dynamique du marché, créateurs d'image, locomotives de l'ensemble du secteur.
- L'agroalimentaire, après être allé très loin dans la recherche de la standardisation du goût, en touche les limites, y compris les limites des conditions de concurrence : quant tout se ressemble, le marché n'a plus de dynamique.

La proposition de J. Salette, basée sur le concept : « **la typicité du vin AOC est un espace sensoriel, dont la différenciation est assez limitée autour d'un type défini, type étant obtenu par l'homogénéisation agrooenologique des années 60 à 90, ayant pour but l'identification par les consommateurs d'une aoc par son goût, dans une stratégie de mise en valeur de nos terroirs non reproductibles dans la concurrence internationale** », est **caduque**, et même devient catastrophique, autant par l'évolution du marché, par la nécessaire évolution des pratiques agronomiques, que par les avancées de la neurobiologie et de la sociologie du goût. Même en ce qui concerne les vins igp, qu'ils s'appellent vins de pays, appellations régionales ou autres, les études de marché pour les produits de masse de l'agroalimentaires tendent à prouver qu'il n'y a pas un groupe de consommateurs, du point de vue du goût, mais des groupes, qui se recourent, évoluent, et demandent une certaine diversité.

Ce qui est clair, c'est que dans cette situation évolutive, la dégustation ne peut être aujourd'hui le vrai moyen de la vérification du respect de l'expression du terroir : il faudrait donc définitivement la supprimer. Cette décision lourde de sens se heurte aux limites de la sociologie : il est très difficile aujourd'hui aux pouvoirs publics dans l'état de délabrement du marché du vin, de donner le signal d'une libéralisation totale des contrôles qualitatifs. Dans cette conjoncture, où la suppression de la dégustation semble hypothétique, il paraît à minima nécessaires de la faire porter sur les produits qui semblent, au vu des contrôles des conditions de production à la parcelle et à la cave, ne pas correspondre aux exigences de l'appellation contrôlée. En clair les contrôles des conditions de production pratiquée réellement au

vignoble et cave doivent conduire à la dégustation des vins issus de pratique s'éloignant substantiellement des conditions réellement nécessaires à l'expression d'un terroir. La dégustation d'agrément doit cesser de constituer pour le producteur anonyme une sanction positive ou négative de son travail préalable. Au contraire il s'agit par les remarques issues de la dégustation de remonter aux conditions de production , d'améliorer celles qui sont défailtantes, de sensibiliser le producteur à la mise en place des améliorations nécessaires à la véritable expression du terroir d'appellation.

. Cela commence par définir nationalement le cadre éthique, qualitatif, de ces conditions, dans le contexte des exigences agroenvironnementales d'aujourd'hui, et les niveaux de « curseurs » correspondant, pour que l'Etat joue son rôle de "stratège", que l'INAO régule les corporatismes. **Ce travail de régulation n'est pas possible sans la mise en place à côté de la structure législative de l'INAO prévue par la loi de 1935 , d'un comité national d'éthique viticole et oenologique qui dise la limite absolue des pratiques et la façon dont il est nécessaire de limiter l'accès aux nouvelles technologies de production et de transformation.** La procédure de l'expérimentation a touchée sa limite, pratiquée en plein champ, en pleine cave de part des professionnels qui n'en escomptent après tout qu'une validation a posteriori d'autant plus nécessaire après coup que les nouvelles conditions économiques de la production sont transformées par l'accès aux nouvelles technologies en question. La mise en place de limites claires par le comité national d'éthique permettra aussi en organisant des espaces dans les collectifs AOC (syndicats, organismes de défense et de gestion...) de confrontation, d'échanges, d'expériences , une évolution beaucoup moins lourde et verrouillée que l'actuelle, qui est un handicap énorme dans le fonctionnement des domaines en tant qu'entreprises responsables capables d'innovation et d'adaptation. A l'heure actuelle, les domaines viticoles innovants se heurtent à une machine bureaucratique, et corporatiste, paralysant toute dynamique d'entreprise sans que pour autant de réels progrès éthiques ne soit réalisé. Le fondement de l'agrément réformé, c'est l'outil de vérification/accompagnement du respect de ces conditions de production agro-environnementales en évolution.

La question de la professionnalisation des collègues de dégustateurs peut sembler aujourd'hui une solution de rigueur face aux dérives qualitatives et à l'implication intéressée des producteurs dans les jurys actuels. Mais ce n'est pas une bonne réponse en soi, une solution magique, à cette question.

En effet, nous entrons dans des domaines prospectifs, où nous ne pouvons savoir à l'avance tout de la réalité des vins que les réformes des conditions aoc vont produire. Il faut donc se garder de tout verrouiller à l'avance, et proposer des axes d'observation, d'étude, de recherche. La question n'est pas tant : jurys professionnels ou non ? mais : que cherchons nous par la dégustation dans le lien entre le vin et son terroir ? comment intégrer les avancées scientifiques sur le goût et la neurobiologie à cette recherche ?

Par contre, exclure les vigneron et les acteurs de la profession de ce creuset de culture collective serait une grave erreur.

Sur ce segment de marché, dans cet espace qui va forcément être très évolutif, et nous réserver plein de découvertes, de nouveautés gustatives, le seul facteur d'élimination gustative actuel doit être un répertoire limité de défauts contraires au caractère loyal et marchand du vin, et ce comme l'indiquait le sénateur Capus, selon une expertise contradictoire. Il n'est plus tolérable de nos jours que des jurys anonymes et irresponsables se permettent de jeter des hectolitres de vin et les revenus qui vont avec dans l'enfer du vin de table, sans avoir aucun compte à rendre. **Dans la mise en place d'une nouvelle viticulture d'aoc, maintenir les bases de principe et le fonctionnement actuel de la dégustation d'agrément reviendrait à bloquer toute mise en œuvre de la réforme des bases de l'AOC. La dégustation ne doit plus être la dictature du goût au mieux par la moyenne, au pire par le nivellement par le bas, le gendarme du goût, l'outil de maintien de son monopole par une partie de la profession, l'instrument d'élimination de la dynamique du vignoble. La dégustation par le collectif vigneron aoc peut au contraire devenir le creuset d'une culture en construction de vigneron dans leur aoc, et un lieu d'expérimentation, en liaison avec les scientifiques, de nouvelles pratiques de production, d'étude sur l'effet des pratiques évolutives des vigneron sur les expressions des terroirs, et donc aussi un outil contribuant à la redélimitation nécessaire de ces terroirs,** A ces conditions, l'Aoc pourra redevenir le sigle de référence des vins de qualité, de terroir, de vigneron, pour le segment des nouveaux modes de consommation qualitatifs du vin, l'image porteuse de la viticulture française.

LA TRACABILITE, LES NORMES

La traçabilité fera nécessairement partie de l'agrément AOC des domaines. Dans le cas des vins d'AOC, il faut adapter l'exigence de traçabilité à la taille, au caractère, à ce qu'on attend des domaines viticoles aoc. On ne doit

pas transformer le vigneron en bureaucrate informatisé tenu d'enregistrer chaque opération menée à la vigne ou à la cave. Il est illusoire de penser, dans ce contexte artisanal, que c'est la traçabilité de chaque litre de vin qui garantirait la qualité du produit, alors qu'il s'agit de mettre en place une éthique. Encore une fois, il ne faut pas se tromper de terrain : il s'agit de réformer les aoc, non de mettre en place la traçabilité des volumes majoritaires de vins igp destinés à des marchés de masse.

De même, la conformité à des normes dans les caves doit tenir compte du caractère particulier du vin, qui a une place spécifique dans le risque alimentaire, et des domaines souvent artisanaux producteurs de vins de terroir. On ne doit pas vouloir transformer les caves des vigneronnes en usine agroalimentaire aseptisée. D'autant plus que dans de nombreux domaines les structures et pratiques artisanales correspondent à des exigences environnementales très modernes (régulation hygrothermique et terre battue, par exemple).

TRANSITION

Actuellement, dans une volonté de redressement qualitatif du niveau des vins, de nombreux syndicats d'AOC sont en plein contresens. La tendance existe à réagir à la crise par ce qu'on appelle la "rigueur" dans les dégustations d'agrément. Plus grave dans de nombreuses appellations on voit la procédure d'agrément devenir un régulateur totalement arbitraire du marché, un régulateur des volumes disponibles pour le marché. Pour prouver que l'agrément est sérieux, et n'est pas une machine inutile qui n'élimine que 2% des vins, certains revendiquent un taux de refus de 50%, en appelant à la « rigueur ». Or la crise des vins d'aoc n'est pas due fondamentalement à un manque de rigueur à ce stade du travail des vigneronnes. Aujourd'hui, le recours à cette rigueur, sans avoir remis en cause les bases de la dégustation, en particulier le concept de typicité, aboutit à rejeter encore plus de vins tentant d'échapper à la sphère des vins standards moyens : on en arrive à éliminer encore plus impitoyablement les vins d'expression authentique, différents. Cette confusion complète sur le contenu de la rigueur ne peut qu'amener, encore une fois, les AOC exactement dans la direction inverse qu'elles doivent prendre : sur le segment des vins IGP, d'AOC régionales, qu'on les appelle comme on veut, mais pas sur le segment des AOC réformées. Cela ne pourrait que déclencher une crise encore plus grave, contraignant, pour leur survie, les vigneronnes « d'expression » à sortir du système AOC.

Nelly Olin, Ministre de l'Environnement, a été claire sur ce point le 15 décembre :

« Ces itinéraires techniques (minimisant le recours à l'utilisation de ces produits) doivent être mieux valorisés, les pratiques de l'agriculture biologique ou celles qui s'en inspirent ne se généraliseront que si les agriculteurs trouvent un juste retour à leurs efforts. »

En fait, à contrario, ou les conduites agronomiques viticoles intégrées trouveront leur valorisation nécessaire dans le cadre des AOC, où elles s'en sépareront. Dans les conditions actuelles, cela signifierait la mort de l'éthique des AOC telle que définie par ses fondateurs. **Nous sommes à un tournant.**

Mesures transitoires :

Nous avons proposé le 20 octobre 2005 des mesures transitoires pour les dégustations d'agrément, dans le souci de préparer l'évolution du contenu de ces dégustations, mais aussi d'éviter d'aggraver la situation, d'éviter de mettre des vigneronnes ne le méritant pas en situation économique difficile, ou en rupture juridique, médiatique avec les AOC.

Nous avons proposé :

- qu'une procédure d'alerte soit mise en place par l'INAO au deuxième refus, pour préparer soigneusement le troisième passage, pour éviter certaines catastrophes actuelles.
- de consulter les chefs de centre, et d'examiner avec eux la nécessité d'un examen soigneux des dossiers, en en référant à Paris si problème. De travailler dans ces cas sur la constitution des jurys d'appel, en rappelant aux membres des jurys des règles et des conditions d'acceptation ou de refus, tout en menant une réflexion sur la « typicité gustative » dans le cadre de la réforme des aoc.
- le renforcement de ce dispositif par la mise en place d'une procédure nationale de recours ou les cas d'aberration extrême seront étudiées et résolus par les instances nationales de l'INAO.

Conclusion

Seule la mise en place de toutes ces mesures préconisées par SEVE ,s'appuyant largement sur la philosophie générale du concept d'appellation contrôlée telle que l'a défini Joseph CAPUS , permettra la réhabilitation du véritable travail de terroir dans sa forme la plus profonde et la plus créative qui est la seule voie pour continuer d'assurer aux grands vins français le primat moral qu'ils occupaient

jusqu'alors, tout en permettant la juste production d'un volume substantiel de vins de qualité destinée au marché le plus large, tant domestique qu' international ,de consommation sécurisée.
Biblio

Salette Revue des Oenologues
Revue du Cnrs
Colloque Banyuls
Baudouin Revue des Œnologues Typicité
Typic Enitac
Colloque « au nom de la qualité »