



UNIL | Université de Lausanne

IDHEAP

Melaine Laesslé

Construction locale des valeurs du vin : une analyse en termes de ressource.

Les cas de Fully et de Chamoson, à l'ombre de la politique nationale et à la lumière du contexte valaisan.

Working paper de l'IDHEAP 8/2014

Unité Politiques publiques et durabilité - Juillet 2014

Table des matières

AVANT-PROPOS	7
PREFACE	8
PREMIERE PARTIE : PROPOS GENERAUX ET CONTEXTE NATIONAL	9
1 PRINCIPAUX ELEMENTS CONCEPTUELS	10
1.1 INTERACTION DE TROIS CONSTITUANTS DANS UN ARRANGEMENT REGULATIF (AR)	10
1.2 DIFFERENCIATION, SERVICES ET FONCTIONS DE REGULATION DE L'AR	10
1.3 LA VALEUR OU LES SERVICES TIRES DE LA RESSOURCE VIN LOCAL	13
1.4 QUESTIONS DE RECHERCHE ET HYPOTHESES	20
2 CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA VIGNE ET DU VIN EN SUISSE	22
2.1 ORIGINE DE LA CULTURE DE LA VIGNE	22
2.2 CEPAGES ET CONDUITE DE LA VIGNE	23
2.3 DE LA VIGNE AU VIN.....	25
2.4 RELATIONS AVEC LE MARCHE	28
3 CONTEXTE NATIONAL DURANT LES ANNEES 1980	29
3.1 PERIMETRE ET PERIODE D'ETUDE	29
3.2 EVOLUTION DE LA POLITIQUE AGRICOLE ET MESURES VITI-VINICOLES FEDERALES	29
3.2.1 <i>Le Statut du vin de 1953</i>	32
3.2.2 <i>Cadastre viticole et mesures fédérales temporaires avant 1980</i>	34
3.3 COMMERCE DES DENREES ALIMENTAIRES	36
3.4 ELEMENTS CENTRAUX DES DISPOSITIONS FEDERALES	37
3.4.1 <i>Contraintes de production et promotion de la qualité</i>	38
3.4.2 <i>Contraintes de production et promotion de la qualité en termes de ressource</i>	43
3.4.3 <i>Désignations des produits viti-vinicoles</i>	44
3.4.4 <i>Les désignations du vin en termes de ressource</i>	50
3.4.5 <i>Limitation des importations</i>	51
3.4.6 <i>Le droit foncier rural</i>	54
3.4.7 <i>Formation professionnelle et recherche</i>	55
3.4.8 <i>Conclusion intermédiaire</i>	57
4 PRINCIPAUX CHOCS SUR LA RESSOURCE	59
4.1 CHOC DANS L'EQUILIBRE DE PRODUCTION	59
4.2 CHOC DE POLITIQUE COMMERCIALE ET ECONOMIQUE ET BAISSSE DE LA CONSOMMATION.....	60
4.3 REORIENTATION DE LA STRATEGIE D'ENCEPAGEMENT AU NIVEAU VALAISAN	62
5 CONTEXTE NATIONAL ACTUEL (2011)	64

5.1	L'ACCORD DE MARRAKECH ET L'ENJEU DES IMPORTATIONS.....	64
5.2	L'ENTREE DES AOC VITICOLES DANS LA LEGISLATION FEDERALE.....	67
5.3	REGULATION FEDERALE DE LA VITICULTURE DEPUIS LA POLITIQUE AGRICOLE 2011	71
5.3.1	<i>Encadrement de la culture de la vigne et reconversion du vignoble suisse</i>	<i>71</i>
5.3.2	<i>Dénomination des vins : de l'AOC au vin de table</i>	<i>73</i>
5.3.3	<i>Contrôle de la vendange et du commerce des vins.....</i>	<i>77</i>
5.4	LES DEFINITIONS DU VIN EN TANT QUE BOISSON	81
5.4.1	<i>Les dénominations.....</i>	<i>82</i>
5.4.2	<i>Le sucre et le goût</i>	<i>83</i>
5.5	LES CEPAGES ET LES AOC.....	88
SECONDE PARTIE : LE CANTON DU VALAIS.....		96
6	EVOLUTION DE LA RESSOURCE EN VALAIS.....	97
6.1	LA VITICULTURE EN VALAIS AVANT LES ANNEES 1980	97
6.2	DES CRISES DE SURPRODUCTION A L'AOC.....	99
6.3	INTRODUCTION DE L'AOC ET REORIENTATION DE L'AGRICULTURE.....	106
6.3.1	<i>Premières AOC en 1990.....</i>	<i>106</i>
6.3.2	<i>Adaptation mais confirmation du principe des AOC cantonales</i>	<i>110</i>
6.3.3	<i>Synthèse du tournant de 1990</i>	<i>112</i>
6.4	LES APPORTS DES ANNEES 2000	116
6.4.1	<i>La viti-viniculture dans l'optique d'une agriculture valaisanne durable.....</i>	<i>117</i>
6.4.2	<i>Accent sur les cépages et les spécialités.....</i>	<i>121</i>
6.4.3	<i>Entretien du paysage viticole</i>	<i>123</i>
6.4.4	<i>La stratégie actuelle des pouvoirs publics valaisans</i>	<i>125</i>
6.5	CARACTERISTIQUES ACTUELLES DU VIGNOBLE	135
6.6	L'ORDONNANCE SUR LA VIGNE ET LE VIN DU CANTON DU VALAIS.....	139
6.6.1	<i>Aire de production et cépages appropriés.....</i>	<i>140</i>
6.6.2	<i>Limites de production.....</i>	<i>143</i>
6.6.3	<i>Vinification, dénominations et contrôles.....</i>	<i>145</i>
6.7	LA « SELECTION VALAIS ».....	150
6.8	LES DIFFERENTS TYPES D'ACTEURS.....	150
6.8.1	<i>Les vigneronns</i>	<i>153</i>
6.8.2	<i>Le négoce</i>	<i>155</i>
6.8.3	<i>Les vigneronns-encaveurs.....</i>	<i>156</i>
6.8.4	<i>PROVINS</i>	<i>158</i>
6.8.5	<i>L'Interprofession.....</i>	<i>158</i>
6.8.6	<i>Les institutions de recherche et de formation.....</i>	<i>161</i>
6.8.7	<i>Les acteurs politico-administratifs.....</i>	<i>162</i>
6.8.8	<i>La grande distribution.....</i>	<i>162</i>

6.8.9	<i>Le secteur Horeca</i>	165
6.9	RIVALITES SUR LES SERVICES DE LA RESSOURCE EN VALAIS.....	166
6.9.1	<i>Rivalités entre types de services</i>	166
6.9.2	<i>Rivalité sur la distribution des services</i>	168
6.9.3	<i>Exemple de stabilisation de rivalité sur le sucre résiduel</i>	169
6.9.4	<i>Exemple de l'arrangement interne à PROVINS</i>	170
6.9.5	<i>Synthèse des rivalités au niveau valaisan</i>	179
TROISIEME PARTIE : ETUDES DE CAS		180
7	PRECISIONS METHODOLOGIQUES POUR LE CHOIX DES ETUDES DE CAS	181
8	LA COMMUNE DE FULLY	183
8.1	RESUME DE L'ETUDE DE CAS	183
8.2	CONTEXTE LES PRECEDANT ET CHOCS SUR LA RESSOURCE.....	187
8.3	CARACTERISTIQUES DE L'AR ACTUEL (PERIODE 2010-2012).....	190
8.3.1	<i>Structure de l'analyse</i>	190
8.3.2	<i>Acteurs locaux principaux</i>	191
8.3.3	<i>Le règlement Fully Grand cru</i>	193
8.3.4	<i>AR centré sur la petite arvine</i>	200
8.3.5	<i>Des producteurs de vin naturel à la marge de la ressource</i>	219
8.3.6	<i>Entretien du paysage identitaire</i>	231
8.4	SYNTHESE GENERALE DE L'ARRANGEMENT A FULLY	236
8.5	REPNSES PROVISOIRES AUX QUESTIONS ET AUX HYPOTHESES DE RECHERCHE	237
9	LA COMMUNE DE CHAMOSON	242
9.1	RESUME DE L'ETUDE DE CAS	242
9.2	CONTEXTE LES PRECEDANT ET CHOCS SUR LA RESSOURCE.....	247
9.3	CARACTERISTIQUES DE L'AR ACTUEL (PERIODE 2010-2012).....	248
9.3.1	<i>Structure de l'analyse</i>	248
9.3.2	<i>Acteurs locaux principaux</i>	249
9.3.3	<i>Le règlement Chamoson Grand cru</i>	251
9.3.4	<i>Le caveau de Chamoson</i>	264
9.3.5	<i>L'association Viti 2000, la FHV et l'AVTC</i>	269
9.4	SYNTHESE GENERALE DE L'ARRANGEMENT A CHAMOSON	284
9.5	REPNSES PROVISOIRES AUX QUESTIONS ET AUX HYPOTHESES DE RECHERCHE	287
10	DISCUSSION CONCLUSIVE	291
11	LISTE DES ABREVIATIONS	296
12	LISTE DES PERSONNES INTERROGEEES	297

13 BIBLIOGRAPHIE..... 299

Avant-propos

Ce texte s'inscrit dans le cadre plus général de la réalisation d'une thèse de doctorat en administration publique - financée par le biais d'un projet de recherche FNS¹ et réalisée à l'Institut de hautes études en administration publique (IDHEAP). Il suit un précédent *working paper* de l'auteur (Laesslé, 2012), qui élaborait les bases conceptuelles de la thèse. Cet opus présente les premiers résultats empiriques qui fourniront sa matière à la thèse. Une seconde thèse, réalisée par Laurent Tippenhauer, est menée parallèlement à celle-ci dans le cadre du même projet de recherche et certains éléments conceptuels sont par conséquent communs aux deux thèses. Le contenu de ce document a été discuté avec le directeur de thèse, le Professeur Peter Knoepfel, ainsi qu'avec le Dr. Stéphane Boisseaux, responsable du projet de recherche et avec d'autres membres de la chaire Politiques publiques et durabilité lors des séminaires Pro-Doc (notamment le Dr. Guillaume de Buren, le Dr. Rémi Schweizer et Johann Dupuis). Je tiens à remercier l'ensemble des personnes qui ont discuté les précédentes versions de ce document pour leurs remarques et leurs conseils constructifs, et tout particulièrement Nathalie Schöni pour son implication dans la relecture détaillée du texte.

Je remercie chaleureusement toutes les personnes qui ont accepté de répondre à mes questions et m'ont fournis de précieuses sources écrites. Mes remerciements vont également aux personnes qui m'ont ouvert l'accès aux documents d'archives, notamment, à l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais, Gérard-Philippe Mabillard, directeur de l'IVV, et Imelda Amacker à la Chambre valaisanne de l'agriculture.

¹ *Le patrimoine, une ressource renouvelable ? Construction, exploitation, entretien et labellisation des biens patrimoniaux en Suisse*, Projet FNS 132225, requérants, Prof. Peter Knoepfel, Dr. Stéphane Boisseaux

Préface

Ce *working paper* détaille les dynamiques de création de valeurs associées à la production de vin dans deux communes valaisannes ainsi que le liens de ces dynamiques avec la politique viticole cantonale à l'œuvre depuis l'introduction des AOC en 1991. La première partie du document permet de situer ces développements à l'aune (des grandes lignes) de l'évolution de la politique nationale depuis la première loi sur l'agriculture de 1951 et l'introduction du cadastre viticole.

Ce travail - dont la taille est brute et la masse assez imposante - apporte une partie de sa base empirique à la thèse que je prépare. L'objectif principal que j'associe à cette thèse est qu'elle puisse *à la fois* être utile aux acteurs (privés comme publics) du monde de la viticulture *et* stimulante pour mes pairs dans le monde de la recherche académique. Ce premier fondement valaisan sera complété par deux études de cas issues du canton de Vaud, ainsi que par deux autres, issues de Nouvelle-Zélande, qui pourront être entreprises grâce à une bourse de recherche obtenue en avril 2014 auprès du FNS. Le travail de terrain en Nouvelle-Zélande, où la Lincoln University (Christchurch) et l'université d'Auckland m'accueilleront, débutera en octobre 2014 et s'achèvera en septembre 2015.

Les enseignements de ce *working paper*, notamment ceux qui apparaissent en réponse aux hypothèses et dans les conclusions, sont destinés à être repris et discutés en profondeur dans la thèse. Ce n'est qu'à ce moment que je pourrai les traiter de façon comparative et opérer une montée en généralité me permettant de formuler un message pertinent pour les deux publics auxquels je m'adresse.

La partie conceptuelle de la thèse (Laesslé, 2012) évolue et s'affine en parallèle au travail de terrain et à l'analyse. Elle occupe à dessein très peu de place dans ce texte. Comme le titre du document l'indique, l'accent de la thèse porte sur la construction de valeurs dans le domaine du vin et sur les formes d'ingéniererie institutionnelle que les acteurs locaux ont développé depuis la globalisation des marchés agricoles (vin inclus) consécutive à la signature des accords du GATT en 1994. Le design de recherche de la thèse est comparatif et permettra de confronter différentes stratégies observées en Suisse - où la logique des AOC correspond à la tradition de la Vieille Europe - avec celles à l'œuvre dans un pays représentatif de la viticulture du Nouveau Monde, en plein essor sur la scène internationale.

PREMIERE PARTIE : PROPOS GENERAUX ET CONTEXTE NATIONAL

1 Principaux éléments conceptuels

L'analyse des dynamiques documentées dans les cas valaisans que nous proposons ici se fonde sur les outils conceptuels développés dans un *working paper* de synthèse du projet de recherche dans lequel s'inscrit la thèse (Boisseaux et al, 2012) et ceux élaborés plus spécifiquement pour le cas du vin dans un précédent *working paper* de l'auteur (Laesslé, 2012). Nous rappelons brièvement ici les principaux éléments de cette démarche conceptuelle et y apportons quelques éléments nouveaux. Pour le reste, nous renvoyons à la lecture des deux *working paper* évoqués.

1.1 Interaction de trois constituants dans un arrangement régulateur (AR)

La ressource vin local est considérée comme résultant de l'interaction entre trois constituants, qui sont les savoir-faire de production, les infrastructures ainsi que les dispositions de réception. Cette interaction spécifique de l'usage des constituants de la ressource est organisée par des règles institutionnelles (générales et transversales, de niveau institutionnel supérieur, i.e. national ou cantonal généralement) mais également par des maillages dynamiques d'arrangement au caractère local plus ou moins prononcé, propres au périmètre fonctionnel² d'une ressource, que nous appelons arrangement régulateur (AR) et qui définit, de façon formelle et informelle, les règles opérationnelles qui encadrent la construction, l'entretien et l'exploitation de la ressource³.

1.2 Différenciation, services et fonctions de régulation de l'AR

Nous postulons que la logique de cette mise en relation des constituants de la ressource est dirigée vers la différenciation de cette dernière sur les marchés (logique explicitée par l'attribution d'un label dans une optique économique⁴) et la production par la ressource de trois formes de valeur, que nous considérons comme des « services » procurés par la ressource : les services monétaires (flux de revenus pour les acteurs), symboliques (culturels

² Le périmètre fonctionnel correspond à « un espace social plus ou moins clairement territorialisé, qui s'organise autour de rivalités pour l'accès, l'appropriation et la redistribution de biens et services dérivés de ressources naturelles, artificielles ou symboliques et nécessaires à la satisfaction de besoins ou à la réalisation d'activités » (Nahrath et al. 2009, p. 6).

³ Cette définition de l'AR est adaptée de celle utilisée par Laesslé et al, 2013.

⁴ Voir notamment (Bonroy & Christos, 2012; Bonroy & Lemarié, 2012). Selon la littérature économique, la fonction essentielle d'un label vise à segmenter le marché afin d'accroître la différenciation d'un produit.

et/ou identitaires) et enfin sensoriels (renvoyant aux caractéristiques organoleptiques et gustatives des produits de la ressource). L'enjeu final lié à la ressource réside dans la distribution des droits d'usage des services (quels services ?) entre les acteurs-usagers (pour quels acteurs ?) : qui peut avoir accès à quelle forme de valeur produite par la ressource ? Cette distribution passe par la délimitation de qui sont les acteurs-usager légitimes de la ressource, les '*ins*', et qui sont ceux qu'il convient, du point de vue des acteurs impliqués dans l'AR, d'exclure et de priver de l'accès à la ressource, les '*outs*'. Le tableau 1 (infra) détaille l'ensemble des services pertinents pour la ressource vin local.

Nous adoptons ici une double lecture conceptuelle de la ressource qui détaille plus précisément celle proposée dans le *working paper* Laesslé 2012. Les fonctions de régulations (Schweizer 2012, Laesslé et al, 2013⁵) de l'AR permettent d'opérationnaliser de manière détaillée comment s'opèrent, d'une part, la coordination entre les trois constituants en « amont » de la ressource et, d'autre part, la distribution, en « aval » de la ressource, des services qu'elle génère.

L'AR est ainsi caractérisé par les trois fonctions de régulation (FR) qu'il assure (Laesslé et al, 2013, p. 4) :

- *FR1 – règles d'appartenance* : il s'agit de la définition et de la répartition individuelle (i.e. en les attribuant à des acteurs déterminés) et concrète (i.e. sur services déterminés) des droits de propriété, d'accès ou d'usage – priorisant ainsi certains usages au détriment d'autres et déterminant l'identité des ayants droit (i.e. usagers admis, '*ins*') ;
- *FR2 – règles d'exploitation et d'entretien* : il s'agit de la régulation des modalités concrètes de protection, de renouvellement (charges pour l'entretien) et d'exploitation de la ressource – déterminant l'identité des acteurs composant la structure actorielle de gouvernance (qui peuvent être ou non les mêmes que les usagers) ;

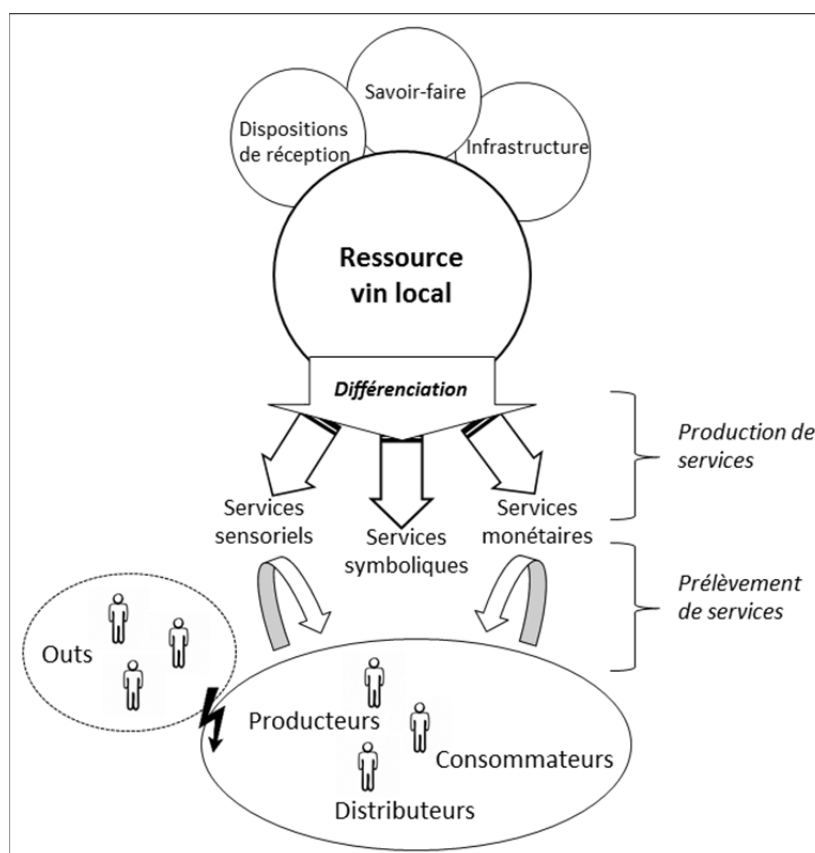
⁵ Laesslé, Tippenhauer et Schweizer. *Reconfigurations des institutions locales en milieu rural*. Présenté au colloque CANAL de Montpellier-23 mars 2013.

- *FR3 – règles d'arbitrage* : mécanismes de résolution *ex ante* ou *ex post*, *ad hoc* ou standardisés, des rivalités et problèmes ponctuels auxquels la production et l'exploitation de la ressource pourrait mener/aurait mené.

Schématiquement, on peut considérer que les règles d'exploitation et d'entretien (FR2) de la ressource portent essentiellement sur la coordination spécifique des constituants de la ressource, alors que les règles d'appartenance (FR1) opérationnalisent l'accès et la distribution des différents services. Les règles d'arbitrage (FR3) sont quant à elles transversales dans la mesure où les rivalités peuvent apparaître autant au niveau de la distribution des services que dans les modalités de coordination des constituants.

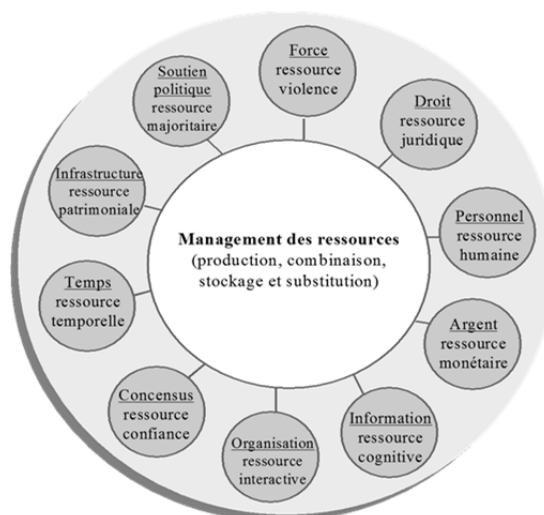
Le schéma suivant synthétise la construction conceptuelle de la ressource. On voit clairement la dimension « amont » de celle-ci, par opposition à la production de services, qui se situe à son aval.

Figure 0. Représentation schématique de la ressource, tiré de Laesslé 2012.



Le « travail » des acteurs sur la ressource s'exerce ainsi en amont de celle-ci, par le biais des ressources d'action (leur capacité à agir) dont ils sont dotés ou dont ils parviennent à se doter, pour façonner les règles de l'AR ou les (ré)agencer d'une manière spécifique (cf. hypothèses au point 1.4).

Figure 1. Ressource d'action des acteurs d'une politique publique



Source : (Knoepfel et al, 2006 : 71)

Les éléments empiriques relevés dans les études de cas seront donc systématiquement lus à travers cette grille de lecture, sans que le texte ne rappelle au fur et à mesure les définitions des aspects conceptuels.

1.3 La valeur ou les services tirés de la ressource vin local

La littérature ainsi que le travail de terrain font apparaître une grande diversité de valeurs (ou de *services*, les deux termes sont équivalents) associées à la production de vin⁶. Nous considérons que les principaux services retirés de la ressource vin local, c'est-à-dire les plus structurants pour l'action des acteurs impliqués dans la production ou la consommation de la ressource, peuvent être ramenés à une dizaine, autant dans le domaine sensoriel que

⁶ La thèse que ce *working paper* alimente développe et opérationnalise la notion de *valeurs* en lieu et place du terme de *services*, qui est toutefois utilisé ici : ce terme est en effet issu du langage analytique utilisé depuis le début de cette recherche, mais différents motifs nous ont amené à préférer celui de valeurs pour notre travail de thèse. Pour des raisons de cohérence du document, la terminologie des services et toutefois maintenue au fil de ce texte.

symbolique. Le tableau suivant présente, en les définissant, l'ensemble des services qui peuvent être prélevés par les acteurs sur la ressource. La pertinence d'une telle « réduction » des services fournis par la ressource n'est pas discutée ici. Cette synthèse se fonde toutefois sur les enseignements (présentés dans le *working paper* Laesslé 2012) d'une littérature large, autant académique que technique (i.e. spécifique à la viticulture et à l'œnologie) ainsi que sur les conseils ou informations récoltés auprès des principaux acteurs (notamment des artisans vignerons-encaveurs) durant le travail de terrain. Ainsi, il est possible que certains services très spécifiques paraissent manquer à prime abord. p. ex caractère oxydé d'un vin, tel qu'il est attendu d'un prestigieux vin jaune du Jura, et considéré dans la grande majorité (du reste) du monde viti-vinicole comme un défaut de vinification, ne figure pas sur la liste des services. En revanche, il est inclus (mais en termes de potentialité) dans le service *arômes spécifiques/typiques*. Exercice difficile, il a ainsi été choisi de retenir un vocabulaire suffisamment spécifique pour rendre compte des rivalités entre services de la façon la plus fidèle au terrain, tout en conservant un niveau de généralisation et de systématique pertinent et opérationnel.

Tableau 1. Définition des services tirés de la ressource vin local

Services sensoriels	Définition
Vin de soif	Le vin est apprécié principalement comme désaltérant. Le Fendant est typiquement considéré comme vin de soif, encore à l'heure actuelle. Ses caractéristiques organoleptiques sont discrètes, on recherche de la fraîcheur et une légère présence de CO ² (désormais couramment ajouté durant la vinification) dans le Fendant. Le Goron est un vin de soif en rouge, on recherche son caractère « plaisant » et « gouleyant » : il descend facilement.
Barriqué/boisé	Il s'agit de la présence marquée en bouche d'un goût boisé et vanillé lié au séjour du vin dans une barrique en bois durant la vinification. Les détracteurs d'un caractère boisé trop marqué évoquent « des échardes dans le palais ». La mention du passage en barrique figure parfois sur l'étiquette, comme prétendu argument de qualité. Selon l'ambition et la pratique du vinificateur, le caractère boisé de la barrique apparaît plus ou moins fortement en bouche et au nez, et contribue plus ou moins à l'expression d'autres services sensoriels du vin (notamment « expression du terroir », « complexité », et « arômes

	spécifiques »).
Facile à boire	Ce service fait référence essentiellement aux vins industriels dont le profil organoleptique ne varie pas (ou très peu) d'un millésime à l'autre, et qui sont fondés sur une certaine simplicité aromatique. Il exclut la « complexité » et est souvent associé à la présence d'un léger sucre résiduel, ce qui permet de toucher une tranche la plus large possible des consommateurs/des situations de consommation (peu typé).
Puissant	Ce service est tiré essentiellement des vins rouges. Il renvoie à la concentration des arômes que déploie le vin, issue généralement d'une macération importante de raisins très mûrs. Il s'accompagne souvent d'une couleur intense et implique une plus grande présence des tannins. Un service très valorisé dans la critique internationale (grands vins de Bordeaux, « Supers toscans » ou du Nouveau Monde). La puissance offre un avantage structurel dans les concours (internationaux), où elle permet aux vins de « marquer » le dégustateur dans une grande série de vins dégustés. A l'extrême, les critiques d'un excès de puissance parlent de vins « bodybuildés ».
Expression du terroir	C'est probablement le service le plus ambivalent, dans la mesure où le terroir relève pour ses détracteurs de la subjectivité propre à l'interprétation des acteurs, alors même qu'il est objectivé de façon très détaillée dans certaines appellations (jusqu'au niveau parcellaire en Bourgogne p. ex.). En suivant la définition du terroir que nous retenons ⁷ , il s'agit de la capacité d'un vin à exprimer le plus finement possible les spécificités du lieu en trouvant une certaine harmonie (propre à chacun) entre le type de cépage, le mode de culture et de vinification et l'environnement physique. Cette harmonie doit pouvoir varier d'un producteur et d'un millésime à l'autre. Généralement, mais pas systématiquement, la recherche de l'expression du terroir va de paire avec une tendance à limiter le plus possible les interventions à la vigne (dans l'usage des intrants de croissance ou

⁷ Définition de l'Institut national [français] des appellations d'origine (INAO) : « Le terroir est un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains (techniques, usages collectifs...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité) » (Bérard & Marchenay, 2004, pp. 72–73). Soulignons que cette définition, qui englobe autant les facteurs naturels qu'humains, contrairement à une vision centrée uniquement sur les facteurs naturels, notamment géomorphologiques, est celle qui est la plus communément adoptée par les acteurs que nous avons rencontrés. Le travail humain y est alors considéré comme le révélateur des potentialités du lieu et du type de culture qui y est pratiqué.

	antiparasitaires, mais pas dans la maîtrise de la charge, au contraire) et à la cave (dans l'usage des intrants également et des procédés mécanisés parfois) pour rester au plus près « de la nature ». Il s'agit cependant d'un idéal-type - dont l'opposé se trouve dans la production de vin industriel au profil organoleptique figé et défini spécifiquement pour un certain type de consommateurs - et chaque producteur aura une approche plus ou moins exigeante pour obtenir, mobiliser ou revendiquer ce service.
Arôme(s) spécifiques(s)/typique(s)	Parfois lié à la recherche de l' « expression du terroir », en allusion au service sensoriel correspondant, ce service renvoie aux arômes propres à un cépage ⁸ , à des arômes spécifiques qu'un cépage peut déployer uniquement sur un certain terroir ⁹ ou encore à des arômes issus d'une certaine forme de culture de la vigne (pourriture noble p. ex.) ou de vinification (légère oxydation voulue p. ex.).
Complexité	Ce service, qui peut paraître subjectif, peut être caractérisé objectivement à la dégustation. Il est procuré par un vin qui déploie une richesse et une diversité d'arômes en bouche, qu'ils s'agissent d'arômes primaires (liés) au cépage, secondaires (liés à la vinification) ou tertiaires (liés à l'évolution du vin durant son vieillissement). Par opposition, un vin « facile à boire » ne sera pas complexe.
Sec/doux	Il s'agit du niveau de sucre résiduel, exprimé en grammes par litre, que contient le vin commercialisé. Si des vins sont spécifiquement « doux », soit les vins faits à partir de vendanges tardives - leur niveau de sucre résiduel peut alors atteindre plus de 150 grammes par litre - le niveau de sucre résiduel d'un vin sec se situe à 5 grammes par litre environ. Selon les cas (et la législation), les étiquettes indiquent si un vin est doux. Ce service est recherché par certains consommateurs, notamment novices ou jeunes, pour qui une légère présence de sucre rend le vin plus agréable à boire. En revanche, le sucre rend également le vin plus lourd et peut masquer certains arômes qui s'expriment plus finement avec de la fraîcheur et davantage d'acidité ; c'est souvent

⁸ Il s'agit des arômes dits « primaires » qui caractérisent les cépages dits aromatiques (contrairement au chasselas p. ex. qui n'est pas un cépage aromatique), comme, p. ex. le sureau en fleur d'un sauvignon blanc, la noisette d'un chardonnay, l'amande d'un johannisberg, les agrumes et la rhubarbe dans une petite arvine, le poivre et les épices d'une syrah, l'abricot d'un viognier, la cerise noire d'un cornalin etc.

⁹ P. ex. la fumée froide ou le bois brûlé mouillé pour un gamay de Fully

	cette complexité aromatique accrue que recherchent des consommateurs aux dispositions de réception plus élaborées.
Aspect visuel	L'aspect visuel d'un vin renvoie à la couleur de la robe, qu'il s'agisse d'un blanc, d'un rosé ou d'un rouge, à la brillance ainsi qu'à la limpidité du vin. Le mode de vinification, notamment la filtration mais aussi le temps de macération des pellicules des raisins avec le moût ou encore la pression et la durée du pressurage ont un impact sur ce service. En outre, la présence d'une plus grande quantité de particules en suspension (principalement des déchets post-fermentaires) a un impact sur le goût du vin par le biais de sa texture en bouche. Ainsi, une clarification très élevée du vin avant sa mise en bouteille limite le développement de certaines caractéristiques organoleptiques.
Services symboliques	
Vin d'exception	Ce service est procuré par des vins bénéficiant d'une très forte réputation, liée au respect de critères de production plus stricts que l'AOC et identifiée en tant que telle à la commercialisation (p. ex. la mention Grand cru) ou découlant de la renommée de l'appellation ou du producteur. Ces vins affichent des prix plus élevés, voire astronomiques s'ils sont sujets à spéculation.
Vin typique	Ce service est produit lorsque les caractéristiques organoleptiques mais également les procédés de vinification correspondent à un « style » que les acteurs reconnaissent comme typique d'une certaine appellation (p. ex. une Dôle ou un Fendant ou un Dézaley).
Appellation ou marque	Ce service est recherché lorsque le nom de la commune ou de l'appellation est utilisé (i.e. apparaît sur l'étiquette) pour valoriser le vin produit. Si la mention AOC est obligatoire, celle de la commune p. ex. ne l'est pas - dans la mesure où le vin y a droit, selon les critères fixés par la législation, bien entendu. Le consommateur pourra associer le vin à une origine plus précise et limitée, donc recelant un potentiel de rareté et de valeur accrues. Le service théoriquement concurrent est la marque privée. Cet antagonisme n'est toutefois pas exact dans la mesure où la marque peut facilement compléter une appellation (lorsqu'une législation AOC existe) dans le but de renforcer la différenciation du produit.
Vin naturel	Il s'agit du service produit par les vins qui respectent les critères exigeants à la vigne de l'agriculture biodynamique (aucun intrant

	<p>chimique, conception très élaborée des cycles naturels et cosmiques qu'il convient de respecter, etc.) ou biologique (critères intermédiaires par rapport à une production conventionnelle et biodynamique). En Suisse, une base légale¹⁰ fixe les exigences minimales pour l'agriculture biologique. Pour le consommateur qui le recherche, ce service correspond à l'encouragement d'un certain mode de production agricole, à l'appartenance à une communauté de valeur axée sur la protection de l'environnement, sachant que les principales prescriptions concernant le bio portent sur la protection des ressources naturelles (sols et eau notamment). Cette préoccupation qualitative et environnementale n'est pas sans impact sur les caractéristiques organoleptiques du vin produit, qui vont paraître originales pour leurs adeptes ou déviantes pour les consommateurs non avertis, les vins biodynamiques (davantage encore que les vins bios) ayant des caractéristiques sensorielles souvent différentes des vins conventionnels. Ce service symbolique est ainsi souvent en rivalité avec des services sensoriels ou avec le service symbolique <i>vin typique</i>. La démarche n'est toutefois pas systématiquement communiquée sur l'étiquette, alors même que des domaines parmi les plus prestigieux (p. ex. la Romanée-Conti en Bourgogne, qui a également réintroduit le cheval pour éviter le tassement du sol) produisent en biodynamie.</p>
Indépendance/autonomie	<p>Ce service renvoie à l'indépendance dont bénéficient les producteurs (essentiellement les vignerons-encaveurs) dans leurs choix viti-vinicoles. Ceux-ci peuvent en effet choisir en toute autonomie le type de vin qu'ils souhaitent produire, comment, ainsi que à qui ils le vendent ou non. Il est associé à un niveau de compétence professionnelle généralement très élevée. En contrôlant l'ensemble de la chaîne de production, de la vigne à la commercialisation, ils bénéficient d'une autonomie qui alimente, du point de vue du consommateur, la diversité de l'offre en termes de types de vin disponibles.</p>
Paysage identitaire	<p>Il s'agit d'un service qui découle de la façon dont les vignes sont cultivées et de l'impact structurant qu'elles exercent sur le paysage (principalement par les coteaux de vignes en terrasses dans le canton de Vaud et du Valais). Le paysage ainsi généré correspond à un support d'identité pour une partie des acteurs</p>

¹⁰ Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques du 22 septembre 1997 (RS 910.18)

	locaux et constitue une aménité pour les consommateurs (mais également pour les non-consommateurs de vin) qui peuvent en bénéficier et l'observer <i>in situ</i> ou par le biais de supports imagés, promotionnels ou culturels.
Lien social	Ce service se décline sous plusieurs formes. Le travail des vigneron-encaveurs peut contribuer à la vie sociale locale, notamment des sociétés ou associations locales par qui les vigneron-encaveurs sont parfois sollicités pour fournir gratuitement du vin pour diverses manifestations en échange d'un supplément de visibilité. Ces contributions en nature sont loin d'aller de soi pour tous les vigneron-encaveurs. Ce service est également prélevé par les « vigneron du samedi » en Valais, qui exploitent de petites parcelles de vignes à temps et fonds perdus avec leurs parents âgés (mais vraisemblablement plus après leur mort) pour permettre à ces derniers de maintenir une activité identitaire à laquelle ils sont encore profondément attachés. Enfin, le lien social qui s'établit entre les fournisseurs de raisins et leur encaveur ¹¹ peut parfois également être un élément important qui génère de la stabilité entre les acteurs.
Contenant identitaire (région, commune, Grand cru, etc.)	Il s'agit ici d'un service proche mais toutefois distinct des services « vin d'exception », « vin typique », « appellation ou marque ». Il s'incarne par l'utilisation d'une bouteille à la forme spécifique ¹² qui permet de distinguer et de lier un vin à une certaine origine ou qualité.
Services monétaires	
Flux de revenus pour chaque groupe d'acteurs	C'est le service le plus évident dans le cadre d'une activité commerciale. Il s'agit ici bien entendu des revenus monétaires que les acteurs parviennent à dégager de leur participation au système

¹¹ En Valais, les contrats de livraison de la vendange sont très rarement fixés par écrit mais ils attestent d'une forte stabilité d'une année à l'autre, ce qui structure une relation de confiance entre les acteurs.

¹² L'exemple le plus connu est celui de l'ancienne bouteille de Chianti, ventrue, au fond rond et sertie de paille. Plusieurs parties de la bouteille peuvent être distinguées et varier. En France, les bouteilles bordelaises se caractérisent par un fût (la partie la plus large de la bouteille) droit du fond jusqu'à l'épaule (la partie en entonnoir qui relie le fût au col de la bouteille). La bouteille bourguignonne a au contraire un fût plus large et une épaule plus progressive. La « flûte » alsacienne est plus longue et plus fine, avec un évasement très progressif de l'épaule. La bouteille Jura a une épaule haute ~~donc~~ plus large que le fond. La bouteille de l'appellation « Muscadet sur Lie » a un fût court mais droit et une épaule longue et progressive jusqu'au col, etc. Ces caractéristiques visuelles propres à une région ou une appellation assurent une distinction et une identification supplémentaires des vins qui en sont originaires et contribuent ainsi de façon symbolique à la définition des vins en question. Précisons que, contrairement aux trois dernières citées en exemple, le cahier des charges des appellations bordeaux et bourgogne ne requière pas l'utilisation d'une bouteille à forme spécifique.

	ressourciel et qui trouvent leur source dans le prix que les consommateurs acceptent de payer pour chaque bouteille.
--	--

1.4 Questions de recherche et hypothèses

Les questions de recherche et les hypothèses de ce travail sont présentées dans un précédent *working paper* de l'auteur (Laesslé 2012). Nous les rappelons ici mais renvoyons le lecteur au *working paper* correspondant pour contextualiser ces questions dans la problématique de recherche et la littérature qui les fonde.

Q0 : Comment les acteurs locaux de la viticulture en Suisse se sont-ils adaptés/ont-ils participé à l'ouverture progressive du marché du vin (et aux changements institutionnels correspondants)?

H0 : Nous formulons l'hypothèse centrale que les acteurs/producteurs locaux ont réagi/participé à l'ouverture du marché en s'organisant au niveau local, par le biais de règles formelles et informelles, afin de sécuriser leur accès aux bénéfices symboliques, sensoriels et monétaires qu'ils retirent de la ressource, en considérant que le flux de ces bénéfices ainsi que leur accès à ceux-ci était mis en danger par l'ouverture du marché.

Q1 & Q2 : Comment se forme et évolue la valeur d'un vin et qui en sont les principaux bénéficiaires?

H1a : La valeur d'un vin local se forme à travers une coordination de l'usage des infrastructures de production (sol, vigne, équipement, etc.), du savoir-faire des producteurs et des dispositions de réception des consommateurs. Cette coordination prend la forme d'un arrangement régulateur (AR), orienté vers la différenciation du produit et composé de dispositions formelles et informelles. La valeur de la ressource se décline sous la forme de services symboliques (pouvoir, culture et identité), sensoriels (goût du produit) et monétaires (revenus générés).

H1b : Par rapport au début des années 1980, et notamment sous l'influence de l'abandon des barrières douanières, les dynamiques actuelles de coordination des acteurs favorisent la distribution de la valeur aux producteurs les plus organisés au niveau du périmètre de la ressource (certains vigneron, vigneron-encaveurs organisés en groupement, producteurs

locaux de Grand cru) et aux plus grands producteurs (encaveurs-négociants) et courtiers extra-locaux (principalement les enseignes de grande distribution : Coop, Denner, etc.). Les vignerons peu ou pas organisés collectivement (et/ou à temps partiel ou non professionnels) sont les principaux perdants de cette évolution.

Q3 : Quelles sont les logiques et modalités d'action des acteurs?

H2a : Les acteurs vont chercher à définir les règles de l'AR en complétant, contournant ou ignorant les règles en vigueur de façon à orienter le profil de différenciation de la ressource vers des services qui leur reviennent.

H2b : Les services symboliques et sensoriels sont particulièrement structurants dans l'organisation des acteurs au niveau local pour l'ajustement des aspects liés au goût et aux savoir-faire.

H2c : Tous les acteurs recherchent une part incompressible de services monétaires. Toutefois certains recherchent un certain équilibre entre services monétaires, symboliques et sensoriels, alors que d'autres sont principalement orientés vers les services monétaires.

H2d: Les acteurs exclusivement implantés dans le périmètre de la ressource (une commune) cherchent à mettre en relief « l'authenticité » de leur production en renforçant les règles d'entretien et d'accès à la ressource. Ceci implique des modalités informelles d'ajustement des constituants de la ressource, afin de renforcer l'exclusivité de l'accès à la ressource et la proportion (volume) des services qu'elle génère. Formulé dans les termes de l'analyse ressourcielle : les acteurs vont chercher à augmenter l'étendue et la cohérence de l'AR, notamment par le biais des fonctions de régulation 1 et 2 (FR1 et FR2), afin de maintenir ou accroître leurs droits d'usage. Leur action sera dirigée soit sur le type de *services* régulés, soit sur le type *d'acteurs* ayants droit.

Q4 : Quelle est l'influence de l'introduction d'un label AOC ou Grand cru?

H3 : L'introduction d'une régulation de la ressource par le biais d'un système AOC fournit les conditions cadres favorables pour que les acteurs locaux élaborent un AR visant à 1) une différenciation plus marquée de la ressource au niveau local, et 2) orienté vers la production d'une plus grande variété de services.

2 Caractéristiques générales de la vigne et du vin en Suisse

Il ne s'agit pas ici de donner une définition figée ou opératoire de ce qu'est le vin, étant donné que l'ensemble de ce travail aspire à rendre compte de l'évolution de cet objet, abordé en tant que ressource insérée dans un contexte plus large. En revanche, il convient de donner ici un bref aperçu, dans la mesure du possible, de l'essentiel des caractéristiques de la production et consommation de vin, afin que le lecteur peu familier (s'il en reste) dispose de quelques points de repères. Cette introduction devrait en outre permettre d'alléger le nombre de précisions techniques au fil du texte, facilitant ainsi, nous l'espérons, la lecture de notre analyse.

2.1 Origine de la culture de la vigne

La production de vin, un liquide issu de la fermentation alcoolique du raisin, existe depuis le début de la civilisation. On en retrouve les traces sur des tablettes et tombeaux égyptiens, mais c'est aux environs du III^{ème} siècle avant J.-C. qu'il fait son apparition dans les pays du sud de l'Europe et, durant l'empire Romain déjà, on apprécie des vins que l'on a pris soin de laisser vieillir. Au Moyen Âge, le vin, comme la laine, est strictement réglementé : il s'agit d'un produit de luxe de l'Europe du Nord (Johnson & Robinson, 2008, pp. 12–14). Le vin constitue une boisson saine qui se conserve relativement bien, et à ce titre est consommé en quantité (relativement à d'autres boissons) bien plus importante qu'actuellement et ce jusqu'au début du XVII^{ème} siècle. Johnson & Robinson soulignent avec humour à ce propos qu'il « est probable que nos ancêtres étaient perpétuellement en état d'ébriété » (2008, p. 15). L'accès facilité à l'eau potable, l'amélioration des techniques de fabrication de la bière et la diffusion du thé en Europe menacent l'industrie du vin dès la deuxième moitié du XVII^{ème} siècle, qui coïncide avec l'utilisation de la bouteille en verre pour la conservation des vins. Les modes de production et de conservation évoluent et les régions ayant le plus de succès se stabilisent dès le XVII^{ème} siècle sur certains cépages, avec par exemple le pinot noir en Bourgogne et le riesling dans les meilleurs vignobles d'Allemagne. Le commerce du vin poursuit son essor durant le XIX^{ème} siècle, en Europe comme aux États-Unis, où la Californie commence à développer son vignoble. A titre d'exemple, en 1880, 80 % de la population italienne dépendent du vin pour vivre (Johnson & Robinson, 2008, pp. 15–16). Mais cette évolution est freinée à la fin du XIX^{ème} siècle par les ravages d'un parasite, le phylloxéra, issu des États-Unis et qui menace de détruire l'ensemble du vignoble européen. Or, il s'avère alors

qu'une espèce de vigne indigène américaine est résistante à ce puceron. On l'utilise depuis comme porte-greffe pour les variétés européennes, aucune autre solution n'existant à ce jour. La vigne reste cependant exposée à de nombreux nuisibles et maladies (maladies cryptogamiques telles que le mildiou, l'oïdium, virus, araignées, larves etc.) qui nécessitent des investissements et une attention constante de la part des vignerons, (Johnson & Robinson, 2008, p. 18).

2.2 Cépages et conduite de la vigne

Les différentes variétés de vignes issues de l'espèce *vitis vinifera* se déclinent en cépages. Actuellement, différents cépages sont reconnus comme internationaux, dans la mesure où leur culture est largement diffusée et distribuée sur le globe. Les plus connus étant, dans les rouges, le pinot noir, la syrah, le cabernet sauvignon et le merlot et, dans les blancs, le chardonnay, le riesling, le sauvignon blanc et le sémillon. Chaque cépage développe des arômes qui lui sont spécifiques et la combinaison de différents cépages lors de la vinification, pour réaliser des vins d'assemblage, vise à obtenir un certain équilibre entre différents arômes et caractéristiques. Tous les cépages ne nécessitent pas le même temps pour arriver à maturation, certains doivent ainsi être vendangés plus tôt que d'autres (il s'agit de variation de quelques semaines, ou même de plusieurs mois pour des vendanges tardives destinées à la production de vins doux). Au niveau commercial, le fait de mettre l'accent sur le cépage dont est issu un vin est un phénomène récent sur le plan international. Comme le soulignent Johnson & Robinson : « Il est en effet plus facile de se souvenir du nom de quelques cépages connus que de mémoriser tous les lieux de production qui figurent sur l'étiquette » (2008, p. 20). Ce constat se traduit par la place croissante qu'occupe le cépage dans les stratégies marketing au niveau international (voir p. ex. Tregear & Gorton, 2005, p. 402). Pour évoquer un exemple connu, rappelons que la plupart des meilleurs crus de Bordeaux sont des assemblages (généralement : cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc) ou encore que le Bourgogne est issu exclusivement de pinot noir, alors que la mention du ou des cépages est généralement absente dans la logique des appellations françaises.

De manière générale, il convient de savoir que la vigne produit du raisin utilisable pour la production de vin dès la troisième année qui suit sa plantation. Elle peut être cultivée (« conduite ») d'une multitude de manières (en ligne, en palissage vertical, en gobelet, en lyre, en pergola, etc.) selon les conditions climatiques ou topologiques, l'ensoleillement ou la

tradition régionale. La durée de vie d'un plant de vigne peut aller jusqu'à une centaine d'années, mais le plant atteint généralement son pic de rendement dès vingt-cinq ou trente ans. Si elles produisent moins, les « vieilles vignes » permettent parfois d'obtenir des raisins aux arômes plus concentrés favorables à l'élaboration de vins de qualité supérieure. En outre, la quantité de raisins qu'un plant de vigne produit par an varie selon les cépages, mais le rendement peut également fortement varier d'une année à l'autre pour certains types de cépages, comme pour le cornalin par exemple en Valais¹³. Bien entendu, les conditions climatiques sont les premiers facteurs de la variation du rendement (naturel) annuel, et des conditions inappropriées durant des périodes-clés peuvent avoir un effet catastrophique sur la récolte. Un mauvais temps prolongé durant la floraison peut gravement perturber la pollinisation (coulure) ou la vendange, en chargeant d'eau les baies arrivées à maturité ou en favorisant leur pourriture p. ex. certains cépages, comme le chasselas, sont particulièrement sensibles à ces perturbations (notamment concernant la coulure et le gonflement dû à la pluie juste avant les vendanges), et leur rendement est à ce titre particulièrement susceptible de varier d'une année à l'autre (Gay, 1985, p. 61).

La charge de la vigne, c'est-à-dire le nombre de grappes de raisins par plant, a un impact sur la qualité du raisin : au-delà d'un certain nombre de grappes, variable selon les cépages, la teneur en sucre naturel (surtout glucose et fructose) du fruit diminue et les arômes contenus dans les baies (polyphénols) sont moins concentrés. De plus, si l'on produit une trop grande quantité de fruits par an, la vigne s'épuise plus vite et son rendement, comme ses arômes, s'affaiblissent plus rapidement alors que l'acidité augmente¹⁴ (voir aussi Gay, 1985, p. 67). Cette relation, décisive nous le verrons, entre la quantité de raisins produits par plant et sa qualité n'a été démontrée scientifiquement que durant la fin des années 1980 en Suisse. Il est en revanche tout à fait fondé de penser que la grande majorité des professionnels connaissaient cette relation bien avant qu'elle ne soit scientifiquement établie¹⁵, or tous n'avaient pas intérêt à ce qu'elle devienne structurante pour la production vinicole, sachant qu'elle pose une limite naturelle aux ambitions productivistes.

¹³ Entretien avec des acteurs politico-administratifs en Valais.

¹⁴ Entretien avec des acteurs politico-administratifs en Valais.

¹⁵ Entretiens avec des vigneron-encaveurs en Valais.

Enfin, la nature du sol du lieu de culture, son orientation, son inclinaison, sa situation dans le haut ou le bas d'une pente, sa capacité à drainer l'eau (le stress hydrique auquel il soumet la plante) ou sa composition physico-chimique, ont également un impact sur les caractéristiques du raisin. L'ensemble de ces variables ne permet enfin qu'à certains cépages de s'épanouir pleinement et de déployer la totalité de leurs arômes. Par conséquent, la connaissance des caractéristiques d'un lieu, en théorie du moins, va déterminer quel cépage y est le plus approprié.

Les éléments présentés jusqu'ici nous amènent à la notion du terroir. Nous aurons l'occasion de discuter plus en détail des controverses que soulève le concept - très français - de terroir, dont les tentatives de traduction restent rares et peu précises. Le terme est d'ailleurs en général repris en français dans la littérature anglo-saxonne, qui ne lui accorde du crédit que depuis très peu de temps (voir p. ex. (Overton & Heitger, 2008)). Retenons pour l'instant qu'il renvoie de manière large à l'ensemble des facteurs naturels et humains entrant en interaction pour donner ses caractéristiques à un produit alimentaire, en l'occurrence le vin.

Si les éléments relatifs à la culture de la vigne présentés jusque-là paraissent relever de simples ajustements logiques, il n'en est rien. Au contraire, ces ajustements relèvent de choix fondés sur des enjeux politiques, culturels et commerciaux, ce qui renforce de les soumettre à une analyse, notamment dans la perspective des résultats que ces choix impliquent pour l'ensemble des acteurs impliqués. Car, considéré(e) sous l'angle d'une perspective commerciale p. ex., il apparaît rapidement que la multitude de facteurs (climatiques, géographiques, biologiques etc.) ne facilite pas la production d'un vin dont on maîtriserait parfaitement les volumes, (le rendement des vignes) ou encore les qualités organoleptiques. Si la nature joue un rôle évident et incontrôlable dans ces variations inévitables, les pratiques humaines peuvent en revanche être soumises à une régulation collective, à travers les institutions, et c'est ce que ce travail de thèse a pour but de mettre en évidence et d'éclairer.

2.3 De la vigne au vin

Les variations d'un millésime à l'autre dont témoignent les vins, pour un ensemble de vignes données, ne sont pas uniquement imputables aux variations liées à la culture de la vigne. La façon dont la matière première, le raisin, sera transformée en vin a un impact tout autant déterminant sur les caractéristiques et par conséquent sur la qualité du produit qui sera mis en

bouteille. Il convient à ce titre de revenir brièvement sur les principales étapes du travail vinicole.

Une fois vendangé (et trié, selon le niveau de qualité recherché), le raisin broyé est pressé directement avec une très faible partie des rafles (la partie ligneuse de la grappe) pour la vinification en rouge, ou séparé de celles-ci pour la production de la plupart des vins blancs. Les rafles étant astringentes, elles ne sont conservées durant la fermentation que pour apporter des tannins au vin. On les enlève en général pour éviter qu'elles n'apportent des arômes trop herbacés au vin. Il en est de même pour les peaux des baies qui contiennent également des tannins : pour les vins blancs, on utilise le « jus de goutte », issu du premier pressage, que l'on laisse ensuite fermenter sans les peaux des baies. Pour le rouge en revanche, on conserve les peaux durant la fermentation pour pouvoir en extraire les polyphénols, qui contiennent les arômes, tanins et pigments (Johnson & Robinson, 2008, p. 33).

Le moût (soit le jus de raisin non fermenté contenant encore les pulpes et les peaux) est ensuite amené à fermenter, parfois après avoir été précédé de quelques jours de macération afin de favoriser l'échange de pigments et d'arômes entre les matières solides et liquides. C'est durant la fermentation, que le sucre contenu dans le jus est transformé en alcool. Les viticulteurs peuvent alors choisir d'utiliser des levures exogènes (sélectionnées en laboratoire) ou de s'appuyer sur les levures naturellement présentes dans l'environnement de production (dites indigènes). Les anciens chais¹⁶ sont bien entendu fortement « colonisés » en levures indigènes, ce qui est moins évident dans les environnements plus récents et davantage stériles. Elles rendent le déroulement (et le succès) de la fermentation moins prévisible, mais permettent d'apporter des arômes plus spécifiques au produit fini. Les caractéristiques d'un vin vont varier selon la température et sa progression durant la fermentation, les vins blancs fermentant à plus basse température que les rouges. L'enjeu central de la fermentation consiste à ce qu'elle ne se termine pas avant que tous les sucres aient été transformés en alcool, au risque d'avoir un mélange vulnérable aux bactéries et à l'oxydation (Johnson & Robinson, 2008, p. 33). Contrairement au vin blanc où le pressurage a lieu avant la fermentation, le moût destiné au vin rouge est pressé après la fermentation alcoolique et

¹⁶ Il s'agit de la partie de la cave où a lieu la vinification et/ou le stockage du vin.

donne lieu au vin dit « de presse », aux tannins plus prononcés, qui est ajouté selon le besoin au vin tiré de la cuve de fermentation.

Durant la fermentation alcoolique - qui dure une dizaine de jours pour les vins rouges mais qui varie en fonction de la vitesse à laquelle les levures transforment le sucre en alcool - on mélange régulièrement la partie solide qui repose à la surface avec le moût (pigeage ou remontage), afin de favoriser la transmission des pigments et des arômes. Afin de s'assurer que la fermentation alcoolique atteigne un degré suffisant d'alcool, surtout dans les régions bénéficiant de peu d'ensoleillement, les viticulteurs utilisent différentes techniques pour augmenter (durant la fermentation) la teneur en alcool de leur vin: chaptalisation (qui consiste à ajouter du sucre ou du moût concentré), concentration ou osmose-inverse. Bien entendu, plus la teneur en sucre naturel est élevée lors des vendanges, moins ces pratiques sont nécessaires. En Suisse, il apparaît que la chaptalisation et la concentration sont encore pratiquement inévitables, comme l'indiquait récemment le président de l'union suisse des œnologues. Toutefois, soulignons qu'un ajout de sucre excessif, s'il favorise une bonne fermentation, peut dégrader les qualités organoleptiques d'un vin et donc altérer sa typicité (Gay, 1985, p. 124). Il s'agit donc avant tout d'un problème dans la relation de confiance entre le consommateur et le producteur quant à l'authenticité des arômes d'un vin. Les proportions maximales autorisées pour la chaptalisation du vin sont fixées dans législation fédérale (cf. section 5.4).

Une deuxième fermentation peut intervenir une fois la fermentation alcoolique terminée, il s'agit de la fermentation malolactique (FML). Le terme de fermentation est une convention, dans la mesure où il s'agit en fait d'une réduction chimique durant laquelle l'acide malique (plus sec et prononcé, au goût de pomme verte) est transformé en acide lactique (plus délicat et onctueux). Mais les nouveaux arômes apportés par cette fermentation ne sont pas systématiquement souhaitables, selon le niveau d'acidité que l'on cherche à obtenir. La FML apporte un léger goût beurré, qui se marie parfaitement avec les arômes de noisette souvent associés au cépage chardonnay, mais qui pourrait nuire à l'équilibre douceur-acidité d'un vin dont le niveau de sucre de la vendange serait particulièrement élevé et pour lequel on rechercherait au contraire davantage de fraîcheur p. ex.

Sans entrer dans les détails, soulignons encore que la douceur d'un vin, parfois indiquée sur l'étiquette par les qualificatifs de « doux » ou au contraire « sec », dépend du niveau de sucre

résiduel une fois la fermentation terminée. Ce niveau n'est pas automatiquement lié à un niveau élevé de sucre naturel dans le raisin ou encore moins à du sucre ajouté. Selon les procédés de vinification utilisés, le sucre résiduel peut être recherché (passerillage, vendange tardive soumis à la pourriture noble, cryo-extraction, etc. pour la production de vin doux) et sera plus ou moins important.

Une fois la ou les fermentations terminées, le vin est stocké dans des cuves en inox ou dans des fûts de chêne selon le niveau de qualité et les souhaits de vinification. Le stockage dans des contenants en bois favorise une très légère oxygénation due à la porosité du bois ainsi que l'apport de tannins et éventuellement d'arômes vanillés selon le degré de chauffe de la barrique. Plus une barrique sera neuve et plus sa taille petite, plus les effets du bois seront perceptibles sur les aspects sensoriels du vin (i.e. une grande barrique implique un rapport de surface de vin en contact avec le bois moins important qu'une petite barrique, ce qui réduit l'effet des échanges avec le bois).

Le vin est ensuite soutiré régulièrement (oxygéné) et assemblé le cas échéant, ceci bien entendu selon les souhaits du maître de chais (vigneron ou œnologue ou dirigeant de l'entreprise de négoce/encavage).

2.4 Relations avec le marché

En termes d'adaptation de l'offre aux évolutions de la demande, il apparaît clairement qu'une réorientation du type de vin produit dans un espace déterminé nécessite un temps d'adaptation relativement important (3 à 5 ans), qui tient avant tout à la modification de l'encépagement. Ceci soulève la question de l'anticipation du vieillissement des vignes, ou de l'adaptation de l'encépagement à des nouvelles demandes du marché. Sachant que l'encépagement ne peut pas être adapté à la même vitesse que la fluctuation des goûts du marché, c'est par le travail à la cave (notamment par les assemblages ou une utilisation plus ou moins marquée du bois) que les producteurs sensibles aux attentes du marché vont tâcher d'orienter les caractéristiques de leurs vins pour qu'ils s'adaptent aux demandes de la clientèle. Or, tous les producteurs n'ont pas le même type de relation avec « la demande », et ne souhaitent pas forcément faire correspondre leurs vins aux aléas de la mode (selon entretiens avec des vignerons-encaveurs, des acteurs politico-administratifs et des négociants), ne serait-ce que pour des questions de coûts de production. En conséquence, si une capacité d'adaptation est

nécessaire à moyen et long terme, à court terme, le monde de la production cherchera une certaine stabilité dans le consensus en termes de goût attendu par les consommateurs. Pour certains, il s'agit même d'obtenir une fidélité de la part des consommateurs, au-delà du goût, fidélité qui permet d'écouler la production d'un millésime que les conditions climatiques auront par exemple rendu moins convainquant (entretien).

3 Contexte national durant les années 1980

3.1 Périmètre et période d'étude

La présentation des politiques publiques et des éléments relevant du système régulateur qui va suivre se borne au cadre de la Suisse (législation et réglementation fédérale) et des cantons étudiés, en l'occurrence celui du Valais pour la présente étude de cas. Cependant, il sera également fait référence aux aspects de la législation européenne ou aux accords internationaux les plus pertinents pour la production viti-vinicole suisse, mais nous verrons que ceux-ci seront surtout structurants à partir du début des années 1990. En ce qui concerne la période d'étude, celle-ci débute avec l'état de la législation en 1981, soit un an avant les récoltes excédentaires de 1982 et 1983 qui suivent deux ans de récoltes relativement faibles (Zufferey-Périsset, 2009, p. 462). Ces deux années correspondent en effet à un choc externe (liés à des conditions climatiques exceptionnelles) majeur, qui a atteint l'ensemble des cantons producteurs en Suisse, mais dont la manifestation est particulièrement forte en Valais pour des raisons que nous allons tâcher d'expliquer au mieux sous un angle historique et politique.

3.2 Evolution de la politique agricole et mesures viti-vinicoles fédérales

La politique agricole suisse entre 1950 et les années 1990 se base sur un principe central selon lequel les prix des produits agricoles doivent couvrir les coûts de production. Tous les instruments mis en œuvre alors suivent cette logique. Outre les mesures prises au niveau intérieur, l'ensemble repose sur un protectionnisme douanier visant à limiter la concurrence des produits étrangers (Barjolle et al., 2008, pp. 16–17).

Entrée en vigueur en janvier 1953¹⁷, la loi fédérale sur l'agriculture¹⁸ fixe les principales dispositions concernant la viticulture, dont une partie importante avait déjà été mise en vigueur durant les décennies précédentes sous forme d'arrêtés fédéraux urgents.

Dans son message au parlement, le Conseil fédéral rappelle quelles sont les particularités de la viticulture. Il souligne qu'il serait erroné de ne pas mesurer son importance, et donc la nécessité d'intervenir en sa faveur, qu'à l'aune de la part qu'elle occupe dans le rendement agricole brut, soit entre 4 % et 5 %, sachant qu'elle joue un rôle essentiel dans de nombreuses régions (Conseil fédéral, 1951, p. 216). Le Conseil fédéral énumère les spécificités de la viticulture, notamment l'intensité du travail qu'elle requiert et son coût élevé, le fait qu'une petite surface cultivée permet de nourrir une famille ou encore qu'elle permette de mettre en valeur des terrains difficiles (coteaux et pentes) sur lesquels d'autres cultures ne dégageraient qu'un très faible rendement (Idem).

La politique agricole, concrétisant le système protectionniste issu de la seconde guerre mondiale (Pitteloud, 2008, p. 146), s'articule sur deux axes principaux (Gay, 1985, p. 29), visant d'une part à garantir le revenu agricole en permettant que l'écoulement des produits indigènes se fasse à un prix couvrant les frais de production (LAgr 1951, art. 29) et d'autre part à adapter la production aux capacités d'absorption du marché (LAgr 1951, art. 18). Or, si la viticulture constitue une branche de l'agriculture et bénéficie dès lors du soutien accordé par l'Etat dans cette politique, elle se distingue néanmoins des autres branches. Gay (1985, p. 30) souligne que le marché du raisin et du vin est indépendant des autres produits agricoles (contrairement au marché fromager, de la viande et des fourrages p. ex. qui sont fortement interdépendants) et que ses produits sont moins homogènes (au sens économique du terme) que ceux de la majorité des productions agricoles. Le secteur appelle dès lors des instruments de régulation spécifiques.

Au moment de la rédaction de la première loi sur l'agriculture, la surface cultivée en vigne en Suisse suivait une forte tendance décroissante, ayant passé de près de 33'000 ha à la fin du XIX^{ème} à 13'000 ha au début des années 1950, tendance à laquelle la concurrence des vins

¹⁷ Arrêté du Conseil fédéral (Du 28 avril 1952) concernant le résultat de la votation populaire du 30 mars 1952 relative à la loi fédérale du 3 octobre 1951 sur l'amélioration de l'agriculture et le maintien de la population paysanne (loi sur l'agriculture), (Conseil fédéral, 1952)

¹⁸ Loi fédérale sur l'amélioration de l'agriculture et le maintien de la population paysanne du 3 octobre 1951, RO 1953 1095, (*Loi sur l'agriculture*, 1953).

étrangers et la propagation des maladies et parasites a grandement contribué. Parallèlement, les rendements à l'hectare se sont fortement améliorés, un succès attribué notamment à un choix plus judicieux des cépages (Conseil fédéral, 1951, p. 216). Dans cette optique, deux instruments sont prévus pour adapter la production viticole. Il s'agit d'une part du cadastre viticole, qui est introduit afin que seules les régions où la culture de la vigne s'impose ou est favorisée par les conditions naturelles puissent bénéficier des soutiens publics, et qui vise également à stabiliser la taille de la surface cultivée (Conseil fédéral, 1951, p. 221). D'autre part, la définition d'une liste de variétés autorisées, couplée au zonage du cadastre, est considérée comme « de la plus grande importance au moment où l'on met l'accent sur l'amélioration de la qualité» (Idem).

La spécificité de la viticulture se concrétise dans la loi sur l'agriculture de 1951 par un chapitre qui lui est spécialement dédié. Les cinq articles portant sur la viticulture fixent les compétences et principaux instruments qu'il nous paraît important de présenter brièvement ici, dans la mesure où ils seront déterminants pour l'ensemble de l'évolution de la régulation du secteur.

Encadré 1

Chapitre viticulture de la loi sur l'agriculture du 3 octobre 1951

L'art. 42 décline, pour le secteur viticole, les grands principes de la politique agricole, soit l'orientation de la production : cette dernière doit être adaptée aux besoins et au pouvoir d'absorption du marché indigène. A ce titre, le Conseil fédéral est compétent, avec l'accord des cantons et après avoir entendu les groupements professionnels, pour prendre des mesures incitatives de manière à favoriser une production de qualité, encourager l'écoulement du raisin de table et encourager le contrôle des vendanges.

L'art. 43 établit un des instruments majeurs qui va permettre de lier les instruments d'intervention de la Confédération sur la production à des terrains ayant été définis comme étant favorables à la culture de la vigne : le cadastre viticole, établi par les cantons.

Le Conseil fédéral obtient, comme indiqué par l'art. 44, la compétence d'édicter des dispositions quant aux « choix des variétés, la sélection, la multiplication, l'importation des plants, boutures et bois à greffer, ainsi que sur la culture des variétés appropriées » ainsi que d'exclure des mesures de soutien pour les variétés non appropriées.

L'art. 45 fixe l'encouragement fédéral pour la reconstitution des vignes touchées par le phylloxéra.

Enfin, l'art. 46 définit que les frais engendrés par l'encouragement de la viticulture et le placement de ses produits seront financés par le biais d'une taxe introduite sur l'importation des vins et des moûts (al. 1), dont les éventuels excédents alimenteront un fond vinicole.

Au-delà de ces mesures spécifiques à la viticulture, les dispositions relatives à la limitation des importations constituent un des piliers du dispositif de la politique agricole d'après-guerre et il s'agit bien entendu d'un enjeu majeur pour la viticulture Suisse dont la quasi-totalité de la production s'écoule sur le marché intérieur. A ce titre, l'article 23 al. 1 (LAgr 1951) stipule qu'afin d'assurer les principes poursuivis par la loi, le Conseil fédéral a la possibilité de limiter l'importation, d'augmenter les droits de douanes ou encore d'obliger les importateurs à prendre en charge des excédents indigènes.

Nous pouvons conclure en reprenant le résumé lapidaire que Gay propose des éléments essentiels de la loi pour le secteur viticole: « Contingentement des importations, prise en charge par les importateurs en cas d'excédents de vins du pays, adaptation de la production aux besoins du marché indigène et encouragement de la qualité » (1985, p. 51).

3.2.1 Le Statut du vin de 1953

L'arrêté d'application de la loi sur l'agriculture dans le domaine viti-vinicole pris par le Conseil fédéral, soit l'ordonnance sur la viticulture et le placement des produits viticoles,

communément nommée «Statut du vin»¹⁹, consacre les principes de la limitation des importations et de la prise en charge fédérale et fixe les mesures de promotion de la qualité associées à l'introduction du cadastre viticole. Le Statut du vin sera révisé en 1971, sans pour autant que les éléments de régulation centraux de 1953 ne soient modifiés (Gay, 1985, 52). Concrètement, la Confédération verse des subsides, d'une part pour la reconstitution des vignes en zones favorables et avec des cépages recommandés et d'autre part à l'arrachage dans les zones de médiocre qualité. De cette ordonnance fondamentale dans la réglementation agricole en général (Moor, 1985, p. 16) Spahni indique qu'elle constitue la « pièce maîtresse de la législation viticole », dans la mesure où « les actes législatifs qui suivirent n'eurent que relativement peu d'importance » (1978, pp. 54–55). En outre, cette ordonnance instaure une délégation de compétence réglementaire au profit du Conseil fédéral qui n'est alors pas anodine. En effet, un observateur contemporain considère que le Conseil fédéral, par le biais de l'art. 117 du Statut du vin de 1953 qui lui attribue la responsabilité d'exécution de la loi, est au bénéfice d'un « véritable monopole législatif » (Spahni, 1978, p. 58). Ce « monopole législatif » au bénéfice de l'exécutif fédéral (et donc aux dépens du parlement) qui caractérise la régulation au début des années 1980 doit toutefois être nuancé sur le plan national : d'une part, les cantons ont la possibilité de formuler des prescriptions plus exigeantes que celles fixées au niveau fédéral (notamment concernant les cépages autorisés) et d'autre part ceux-ci ont pu instaurer la protection de certaines appellations, en rendant leur usage exclusif au vin produit sur le territoire cantonal (notamment le Fendant ou la Dôle en Valais, ou encore le Salvagnin dans le canton de Vaud. Cf. infra désignations des produits viti-vinicoles).

Les sous-sections qui suivent détaillent les modalités de régulations fédérales de la viticulture en vigueur au début des années 1980, qui découlent principalement de la loi sur l'agriculture de 1951 et du Statut du vin mais qui s'inscrivent également dans la législation sur les denrées alimentaires et dans celles relatives aux règles de concurrence.

¹⁹ Ordonnance sur la viticulture et le placement des produits viticoles (Statut du Vin) (Du 18 décembre 1953), RO 1953 : 1179 (Statut du vin, 1953)

3.2.2 Cadastre viticole et mesures fédérales temporaires avant 1980

L'instrument du cadastre (Statut du vin 1953, art. 5-7), prévu pour « restreindre la production vinicole de qualité inférieure et (...) réserver les fonds publics à l'encouragement de celle de qualité supérieure » (Conseil fédéral, 1958, p. 484) divise la zone viticole en zone A, B ou C selon l'aptitude du terrain à la production de vigne, et valorise notamment les coteaux et les terrains en pente.

Les cantons sont chargés du relevé des zones, qui constitue bien entendu un processus complexe et lourd d'enjeu pour le secteur viticole des cantons, étant donné qu'il aboutit à fixer l'usage possible des parcelles et de leur valeur pour les producteurs. Il faudra ainsi plusieurs années aux cantons pour définir le cadastre suite à la promulgation du Statut du vin, le cadastre viticole n'entrant alors en vigueur qu'en 1957. Dans la foulée, sur proposition du Conseil fédéral, l'Assemblée fédérale édicte un arrêté fédéral instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture²⁰ qui concrétise les ambitions poursuivies par la loi sur l'agriculture de 1951 et les articule avec le cadastre. L'arrêté (Assemblée fédérale, 1959) introduit la notion de zone viticole, qui correspond aux zones A et B, et qui sont aptes à une production de qualité. Mais surtout, il interdit la plantation de vignes en zone C (Pitteloud, 2008, p. 147). Cette interdiction de plantation est cependant nuancée par la possibilité accordée aux cantons d'introduction et de classement de nouvelles parcelles en zones A et B, ce dont le canton du Valais notamment fera largement usage (Idem).

En ce qui concerne la prise en compte de la pente du terrain, il s'agit d'un critère qui renvoie à une préoccupation qualitative. Gay rappelle en effet que tenir compte de la pente dans le zonage avait pour but « (...) d'éviter le glissement du vignoble des régions à forte dénivellation vers la plaine, où les coûts d'exploitation sont moindres, mais la qualité insuffisante » (1985, pp. 56–57). Ce point mérite d'être relevé de par le fait qu'il s'agit d'une mesure qui, dès l'introduction du zonage, reconnaît la qualité supérieure du raisin produit en coteaux ou en terrasses et vise à protéger sa production, malgré les coûts plus élevés qu'elle requiert. Dans cette optique, l'introduction des premières mesures temporaires en faveur de la viticulture en 1959 échelonne les subsides de façon croissante avec la déclivité des parcelles.

²⁰ Arrêté fédéral du 6 juin 1958 instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture. RO 1959 147, (Assemblée fédérale, 1959).

Cet arrêté sera complété tous les dix ans, les arrêtés de 1969²¹ et 1979²² venant compléter les mesures mais sans rompre la logique générale d'intervention retenue par le Statut du vin de 1953 (Gay, 1985, p. 52). Ces derniers introduisent notamment l'interdiction de planter hors zone viticole, l'encouragement de la plantation de cépages rouges et le renforcement de la promotion de la qualité. En 1965, le dispositif est complété par un arrêté du Conseil fédéral²³ qui définit les cépages autorisés tout en laissant la possibilité aux cantons d'être plus restrictifs.

Encadré 2

L'introduction du cadastre en Valais

Le relevé des zones est terminé en 1953 et le cadastre viticole valaisan entre en vigueur en 1955. 30 ha sont en zone C (env. 10 % du terrain viticole), 70 % en zone A et 20 % en B (Zufferey-Périsset, 2009, p. 421). Selon un décompte final des zones établi en 1957, le Valais devient le premier canton viticole de Suisse. En outre, sa surface viticole augmente constamment jusqu'en 1980, où elle atteint 39,25 % de la surface Suisse (Idem, p. 422). Dès le début du système de soutien fédéral en 1953 (qui est complété par l'arrêté fédéral²⁴ en 1958 qui attribue la « zone viticole » exclusivement aux zones A et B pour la production de qualité), la tension est vive entre la sécurité qu'apportent les subsides fédéraux et la perte de liberté des vigneronns que leurs conditions d'octroi (respect du zonage notamment) impliquent : la réduction du vignoble local, par le biais des obligations d'arrachage, passe très mal auprès de vigneronns qui soulignent que la Suisse importe du vin dans des proportions importantes. Cette tension atteint son point culminant durant la nuit du 6 juin 1961, où 23 ha de vignes nouvellement plantées hors zone sont détruits par (l'épandage de produits chimiques par) hélicoptère sur ordre du Conseil d'Etat, (des vigneronns de Saxon ayant planté des vignes à cheval sur la date d'entrée en vigueur de l'arrêt). Cet évènement extrême marque durablement les esprits et révèle la

²¹ Arrêté fédéral du 10 octobre 1969 instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture. RO 1970 52, (Assemblée fédérale, 1969).

²² Arrêté fédéral du 22 juin 1979 instituant des mesures en faveur de la viticulture. RO 1979 1369, (Assemblée fédérale, 1979).

²³ Arrêté du Conseil fédéral du 9 février 1965 concernant la liste des cépages. RO 1965 105, (Conseil fédéral, 1965).

²⁴ Arrêté fédéral du 6 juin 1958 instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture. RO 1959 147.

défiance des producteurs face à l'introduction de mesures fédérales (Zufferey-Périsset, 2009, pp. 422-425).

3.3 Commerce des denrées alimentaires

En tant que produit alimentaire, le vin est soumis à la législation fédérale qui vise, depuis la fin du XIX^{ème} siècle, à protéger la santé du consommateur et à le mettre à l'abri de la fraude et de la tromperie (Conseil fédéral, 1899, p. 474). Cette politique est concrétisée par la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels et surtout par l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODA)²⁵. Enfin, la vente des vins est régie par l'ordonnance sur le commerce des vins.

Depuis 1912, la production et la vente de « vin artificiel », c'est-à-dire obtenu à l'aide de raisins secs p. ex. ou en additionnant de l'eau sucrée au moût, sont interdites en Suisse. La seule exception visait la production de « piquette », produite à partir d'une humectation et re-fermentation des marcs issus de la vinification, pour une consommation familiale. Il s'agissait d'une boisson courante chez les vigneron (on peut même parler d'un aliment, couramment consommé durant le travail à la vigne) et consommé jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, notamment en Valais (Zufferey-Périsset, 2009, p. 290). La piquette, et sa consommation durant les travaux à la vigne, ont été abandonnées depuis, et principalement remplacées par la bière.

Dès lors, l'ODA distingue les vins en deux catégories. La première porte sur les vins naturels, obtenus par la fermentation alcoolique du moût. La seconde inclut les vins spéciaux, tels le porto ou le champagne. C'est essentiellement la première catégorie qui est d'intérêt pour notre travail.

En 1980²⁶, le sucrage des vins par chaptalisation est autorisé en Suisse (art. 340 ODA) pour les moûts indigènes, mais interdit pour les moûts et vins étrangers. En outre, l'ODA définit que le vin doit avoir une teneur minimale en alcool de 8°, sans précision pour le moût, ce qui implique une absence de limitation quantitative au sucrage des moûts. Gay (1985, p. 123)

²⁵ Ordonnance sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 26 mai 1936. RS 817.02.

²⁶ Ordonnance sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 26 mai 1936. Etat après modifications du 13 août 1980. RO 1980 1155.

souligne l'absence de disposition plus restrictive dans le cadre des législations cantonales alors que l'ODA leur en donne la possibilité. Une telle auto-limitation serait contre-productive dans la mesure où elle pénaliserait la production locale face à celles des autres cantons. Gay constate par ailleurs que des dispositions plus restrictives en ce qui concerne le sucrage sont difficiles à mettre en œuvre étant donné que le contrôle de leur application serait particulièrement exigeant. A ce titre, il rappelle la pertinence pratique de réguler le niveau de sucre naturel, plus facile à contrôler, pour éviter un recours excessif à la chaptalisation (1985, p. 124).

L'ODA définit la liste des produits autorisés pour le traitement du vin en cave, laquelle est révisée périodiquement (art. 342) ainsi que les valeurs limites, dans les vins et moûts, de certains produits (acide sulfureux, cuivre p. ex.) pouvant être nocifs pour le consommateur. (art. 346-349). Elle proscriit également la vente de vins victimes d'altérations issues de maladies microbiennes, de phénomènes chimiques ou de faux goûts (art. 350).

En ce qui concerne le coupage des vins, l'ODA distingue trois formes pouvant être pratiquées, à la condition que la désignation des vins coupés soit conforme aux prescriptions d'appellations (art. 335), dans le but d'éviter toute tromperie sur la provenance d'un vin. Il s'agit premièrement de l'ouillage, pratique destinée à compenser l'évaporation, limitée par l'ODA à 8 % et qui au-delà ôte le droit à l'appellation du vin (art. 343). S'agissant des blancs, le vin de coupage doit simplement être d'origine indigène. Gay souligne toutefois que plusieurs cantons ont fait usage de leur possibilité d'être plus restrictifs, en interdisant l'utilisation de vins déclassés notamment (1985, p. 127). Deuxièmement, les cantons ont la possibilité d'autoriser le coupage des vins cantonaux jusqu'à 15 % avec des vins extérieurs au canton, de qualité équivalente, à l'exclusion des blancs étrangers (art. 337, al. 6). Finalement, les cantons ont également la possibilité d'autoriser que des assemblages de vins de communes voisines d'une même région puissent bénéficier de la dénomination d'une seule commune (art. 334, al. 4).

3.4 Eléments centraux des dispositions fédérales

Afin de faciliter la lecture de l'ensemble de la régulation qui encadre le secteur viti-vinicole au début des années 1980 et de pouvoir la soumettre plus aisément à notre cadre d'analyse,

nous distinguons les mesures selon trois grands domaines²⁷ : i) production et promotion de la qualité, ii) dénominations des vins et iii) importation et commerce.

3.4.1 Contraintes de production et promotion de la qualité

L'arrêté fédéral instituant des mesures en faveur de la viticulture de 1979 (Assemblée fédérale, 1979) constitue la principale base légale de l'implication des pouvoirs publics dans la viticulture suisse durant les années 1980. Il prolonge les mesures prises jusqu'ici, en maintenant les objectifs d'adéquation de l'offre au pouvoir d'absorption du marché, en cherchant à limiter le volume produit et en promouvant la qualité. Le Conseil fédéral considère que les principales innovations portent sur deux points : i) la possibilité pour les cantons d'élaborer un cadastre des cépages et, ii) l'obligation faite aux cantons d'instituer le paiement obligatoire de la vendange selon sa qualité et de fixer la teneur minimale en sucre au-dessous de laquelle les vins sont déclassés en simple « vin rouge » ou « vin blanc » (Conseil fédéral, 1978, p. 1787), ces deux dernières mesures étant les plus importantes.

En ce qui concerne le contrôle du volume de l'offre, l'interdiction de plantation en dehors de zones A et B, jugée efficace pour maintenir dans la moyenne l'offre de vins indigènes, est maintenue (Conseil fédéral, 1978, p. 1770). En outre, la plantation de nouvelles vignes et le choix des cépages sont soumis à un régime d'autorisation délivré par l'OFAG. Au niveau de la promotion de la qualité toutefois, le Conseil fédéral considère que des mesures supplémentaires doivent être instaurées : « (...) nous envisageons l'adoption de deux mesures complémentaires : le paiement obligatoire de la vendange selon sa qualité et le déclassement en « vin blanc » ou « vin rouge »²⁸, sans autre indication, des vins issus de vendanges n'ayant pas eu une teneur en sucre naturel minimum (ci-après: teneur en sucre minimum) déterminée. Ces deux mesures devraient permettre de contrecarrer certaines tendances à accroître les rendements sans tenir compte de la qualité » (1978, p. 1776). Le Conseil fédéral précise en outre que dans ce domaine une disposition uniforme, donc fédérale, ne serait pas adaptée. Et de poursuivre : « Le vin, produit d'un cru, ne s'accommode pas de l'introduction de normes standards valables pour tout le pays. Les cantons ou les régions doivent pouvoir conserver les

²⁷ Nous reprenons ici partiellement la logique adoptée par Gay (1985), en la recombinaut pour notre propos.

²⁸ Il s'agit bien sûr de la catégorie de vin la plus basse selon les dispositions sur les désignations des vins (cf. section suivante), pour des produits qui ne peuvent pas exploiter une dénomination spécifique (liée à l'origine, à la provenance ou au cépage) et correspond donc à un prix de vente inférieur sur le marché.

attributions et les responsabilités qui sont en rapport avec la politique de commercialisation qu'ils ont de longue date choisie pour leurs vins (...). C'est la raison pour laquelle, conscients de la grande diversité du vignoble suisse et des vins produits, du large éventail des prix pratiqués, des avis différents et subjectifs qu'on a sur ce qu'est un vin de qualité et sur les exigences auxquelles doit satisfaire une vendange pour être jugée qualitativement suffisante, nous sommes arrivés à la conclusion que c'est aux cantons qu'il appartient d'établir les règles devant régir l'application de ces deux mesures, après avoir entendu leurs organisations professionnelles » (1978, p. 1776).

Le compromis retenu dans la version finale de l'arrêté concernant l'instrument du niveau de sucre minimum mérite d'être souligné, dans la mesure où le Conseil fédéral souhaitait initialement que ce seuil soit fixé de façon uniforme pour toute la Suisse. Mais celui-ci se plie aux critiques majoritaires formulées dans la consultation (1978, p. 1786). On notera que le Valais était favorable à la fixation d'une teneur minimum absolue valable pour toute la Suisse, contrairement à Vaud et Neuchâtel p. ex. qui tenaient à ce que cela relève des cantons (Conseil fédéral, 1978, p. 1780). Le Valais aurait été avantagé par une valeur unique fédérale dans la mesure où les conditions géographiques et climatiques du canton permettent aux vins valaisans d'atteindre plus facilement des niveaux de sucre élevés.

Le fait de passer par le niveau de sucre pour orienter la qualité est alors contesté par plusieurs répondants à la procédure de consultation, qui proposaient plutôt de faire usage d'une limitation des rendements à l'hectare. Il s'agit notamment de la Société des encaveurs de vins suisses (SEVS), de certains importateurs, ou encore du distributeur Coop Suisse (Conseil fédéral, 1978).

L'argumentation déployée par le Conseil fédéral pour justifier le choix de fixer un seuil de niveau de sucre plutôt qu'un plafond de rendement renvoie à l'enjeu des limitations de production, objet de fortes controverses en termes de liberté de commerce. Or, le niveau de sucre permet indirectement de contourner cet écueil : «Si cette solution [la limitation des rendements] peut, à première vue, paraître intéressante, nous sommes d'avis qu'elle va à l'encontre de l'esprit d'initiative du vigneron qui, par son savoir-faire, peut, grâce aux soins qu'il apporte aux ceps, augmenter jusqu'à un certain point son rendement à l'hectare sans pour autant en abaisser la qualité. En outre, il faut se rappeler que la relation quantité-qualité est déterminée par la teneur en sucre des raisins et que c'est seulement à partir d'un rendement

plus ou moins élevé que cette teneur diminue fortement. Ainsi, fixer la teneur en sucre minimum au point où la diminution de la qualité devient certaine n'équivaut à rien d'autre, en réalité, qu'à limiter le rendement à l'hectare » (1978, p. 1777).

L'argument du Conseil fédéral est évidemment paradoxal, dans la mesure où, dans un premier temps, il justifie l'instrument en faisant référence à la liberté qu'il laisse au vigneron pour exploiter au maximum le rendement de sa vigne alors que, dans un deuxième temps, il indique que cette limite est *équivalente* à une limitation des rendements, donc à une restriction de la concurrence. Toujours est-il que l'avis de la commission des cartels va dans le même sens que le Conseil fédéral, celle-ci estimant que « les restrictions à la libre concurrence, que chaque vigneron doit accepter, trouvent leur justification dans la nécessité d'obtenir des produits de qualité et d'éviter la formation d'excédents » (1978, p. 1784). La commission des cartels considère ainsi que ces restrictions à la liberté de commerce sont légitimes.

Mais l'équilibrisme dont le Conseil fédéral fait preuve dans ses arguments est surtout intéressant quant à la position qu'occupe la limitation des rendements. Elle est présentée, pour rassurer ceux qui l'invoquaient, comme l'équivalent fonctionnel à la fixation d'un seuil de sucre naturel. Or, nous verrons que si cette équivalence est évoquée ici comme une évidence, correspondant qui plus est à une mesure de restriction de la concurrence dans les termes de la commission des cartels, la situation sera inverse une dizaine d'années plus tard, lorsqu'il s'agira de prouver que la limitation des rendements est avant tout une mesure qualitative et non une entrave au commerce.

En résumé, les critères de définition de la qualité, de son contrôle et des modalités de paiements qui s'y rapportent revient aux cantons et reste ouverte. Gay relève à ce propos la formulation très laconique retenue dans l'arrêté fédéral, lequel indique simplement que « la vendange sera payée selon la qualité » (Art. 9, al 2) (1985, p. 69). La vendange sera ainsi obligatoirement soumise à un contrôle officiel, effectué et organisé par les cantons (par le biais du chimiste cantonal), indispensable pour rendre effectif le paiement à la qualité et les mesures de déclassement (Pitteloud, 2008, p. 147).

Toujours est-il que les mesures de déclassement en « vin rouge/blanc » - qui complètent sur le plan de l'utilisation de certaines désignations (voir infra) la mesure du paiement de la vendange selon sa qualité - sont ambiguës au sein de la législation fédérale : en effet, comme

nous l'avons vu plus haut, l'art. 334 de l'ODA précise que la définition du vin implique de titrer un minimum de 8° d'alcool. Le niveau d'alcool que peut atteindre un vin est directement en relation avec le niveau de sucre présent dans le moût, mesuré en degré Oechsle (°Oe), qui entre en fermentation, selon la formule suivante²⁹ :

$$1) \text{ Volume alcoolique} = (\text{degré Oechsle} - 15) / 6$$

L'équivalence pour définir le degré Oechsle correspondant à un certain volume d'alcool étant la suivante :

$$2) \text{ Degré Oechsle} = 6 \times (\text{volume alcoolique}) + 15$$

En l'occurrence, le niveau de sucre naturel nécessaire serait de 60 à 63 °Oe. Il y aurait donc indirectement un seuil de sucre au niveau fédéral qui pourrait être invoqué comme seuil pour le paiement à la qualité. Toutefois, Gay relève que la formulation de l'ODA renvoie au vin et non au moût et que, par conséquent, on admet de cette disposition qu'elle « n'impose pas une teneur minimale en sucre naturel aux moûts destinée à la vinification » (1985, p. 123), ce qui laisse une large marge dans le recours à la chaptalisation, de surcroît en l'absence de dispositions cantonales plus restrictives, pourtant possibles (Gay, idem). En clair, il n'existe alors pas de seuil de niveau de sucre pour le paiement à la qualité, nous verrons en revanche les détails des dispositions cantonales plus loin.

Relevons que les prescriptions fédérales en faveur de la qualité, et surtout l'instauration du contrôle de la vendange qui est leur corollaire, sont loin d'être anodines en termes *d'extension de l'étendue de la régulation*. Il est à ce titre révélateur que le juriste et observateur contemporain de ce cadre légal qu'est Daniel Gay n'hésite pas à considérer dans un moment de relâchement que « ces nouvelles normes constituent sans aucun doute un nouveau pas vers une mise sous tutelle complète du secteur viticole » (1985, p. 150).

Mais qu'en est-il concrètement du prix payé pour la vendange - en fonction de sa qualité - dans la mesure (contradictoire) où le prix des vins est fixé librement, soit en fonction de l'offre et de la demande (Conseil fédéral, 1978, p. 1789)? L'art. 15 du Statut du vin prévoit que le Conseil fédéral peut encourager « les groupements intéressés à conclure des accords

²⁹ Document de cours en Introduction à la vinification, Changins, septembre 2012. Notons qu'un facteur de 0,94 doit être ajouté à la première relation pour les vins rouges, pour rendre compte de la perte en alcool liée aux marcs.

fixant les prix valables pour les producteurs, les intermédiaires et les détaillants, compte tenu des intérêts légitimes des consommateurs ». Ces accords permettent de fixer des prix *indicatifs* par région pour orienter les échanges entre le négoce, l'encavage et la production. Le secteur suisse romand s'appuie sur un tel accord depuis 1957. Il s'agit (dans sa version de 1983) de l'accord sur la formation des prix des vins indigènes, qui « désigne la formation d'une commission paritaire formée de représentants de la Fédération romande de vignerons, de la Société des encaveurs de vin suisse et de la Fédération suisse des négociants en vin » (Gay, 1985, p. 71).

Or les prix indicatifs fixés dans le cadre de ces accords (l'accord romand ne prévoyant d'ailleurs pas de variation de prix en fonction du sondage de la vendange) sont alors peu respectés : les années de pénurie qui précèdent les récoltes massives de 1982-83 sont marquées par la surenchère (Gay, 1985, p. 72), cette dernière étant potentiellement mais aussi empiriquement en faveur des producteurs. A l'inverse, les représentants de la production indiquent que pour l'ensemble des années 1980, l'absence de prise en considération des prix indicatifs est à l'avantage du négoce et de l'encavage, pour qui le rapport de force est désormais structurellement favorable au détriment des producteurs³⁰. En résumé, le prix de la vendange, s'il doit désormais être fixé en fonction de sa qualité, ne peut prendre qu'une forme indicative et son respect dépend du niveau de consensus ou, dit autrement, du rapport de force régnant dans la filière.

Encadré 3

Le calcul du paiement de la vendange

Les archives de l'Interprofession viti-vinicole du Valais attestent des différents modèles qui ont été développés pour définir le paiement de la vendange selon sa qualité : pour le millésime 1989, une formule (présentée comme un « justicier de correction ») est élaborée, laquelle rémunère à partir d'un certain degré (Oe) de référence et jusqu'à un plafond³¹ (calculé sur une moyenne décennale), afin de pénaliser les producteurs qui n'atteignent pas le minimum ou attendent trop et de

³⁰ Entretien avec l'ancien président de la Fédération des vignerons valaisans, 14 juillet 2011.

³¹ C.-H. Carruzo, Châteauneuf, 9 mai 1989. Archives de l'OPEVAL, Dossier « Paiement à la qualité. Echelle des prix. Du 10.06.1977- », box « OPEVAL prix vendange I ».

récompenser davantage ceux qui se situent dans la fourchette idéale. Contrairement à la précédente échelle de paiement, quasiment linéaire, la nouvelle est convexe et plafonne à son maximum quelques degrés plus tôt, dans le but de favoriser la concentration de la vendange dans une fourchette de degrés considérée optimale (graphique comparatif dans l'édition de Terre Valaisanne du 15 août 1989). Les commentateurs de l'époque, qui louent cette initiative, déplorent toutefois que l'échelle ne soit pas dégressive également passé un certain degré, afin de limiter les tentations de surmaturation (Le Nouvelliste, 28 juillet 1989) qui, rappelons-le, sont également défavorables au plein développement des arômes d'un vin, surtout de son équilibre en acidité. En 1991, l'OPEVAL prend acte de cette incitation non souhaitée et propose une échelle « en cloche », qui pénalise également au-delà d'un certain niveau de sucre ³². Elle ne sera cependant jamais acceptée par l'Interprofession pour la définition de ses prix de référence.

3.4.2 Contraintes de production et promotion de la qualité en termes de ressource

Les mesures fédérales relatives à la production et à la promotion de la qualité présentées jusqu'ici posent les premiers jalons du périmètre potentiel de la ressource. Les mesures de restriction et de promotion, certes encore simples, orientent et stabilisent la localisation du vignoble (zonage et subventions à l'arrachage). Elles encadrent l'usage des infrastructures et amorcent la coordination avec les savoir-faire (niveau de sucre et définition des cépages autorisés). L'encouragement à la plantation de cépages rouges, ainsi que la possibilité pour les cantons de réduire les cépages autorisés renforce cette articulation et y intègre le composant de dispositions de réception des consommateurs. Ces derniers se tournent en effet de façon croissante vers les vins rouges, alors largement minoritaires dans la production suisse, et l'incitation de renforcer l'encépagement en rouge tâche d'y répondre en partie à la faveur de la ressource nationale. En outre, on peut lire la restriction des cépages comme un moyen d'assurer l'adéquation de la production avec la demande mais aussi, et surtout selon nous, comme un moyen de « travailler » les dispositions des consommateurs - nationaux pour la quasi-totalité - à la faveur de certains cépages. *Last but not least*, l'obligation faite aux

³² C.-H. Carruzo, Châteauneuf, 25 mars 1991. Archives de l'OPEVAL, Dossier «Accord concernant la formation des prix des vins indigènes (accord de stabilisation), Prix à la production», box «OPEVAL prix vendange II».

cantons d'introduire un système qui amène à ce que la formation des prix de la vendange dépende de sa qualité constitue un outil incitatif pour maintenir les usages spécifiques (limités et coordonnés) des constituants et, ce faisant, contribuer à l'entretien de la ressource. Au-delà du prix de la vendange, le prix final du produit de la ressource est laissé au marché, donc aux dispositions de réception des consommateurs, dans lesquels les désignations du vin jouent, comme nous allons le voir, un rôle essentiel et font l'objet d'une régulation alors en pleine construction.

3.4.3 Désignations des produits viti-vinicoles

Le second canal de régulation auquel nous nous intéressons tout particulièrement porte sur les dispositions relatives à l'usage des désignations de vin. Précisons tout d'abord que le terme de *désignation* est englobant, et qu'il inclut les notions *d'appellations* et, a fortiori, *d'appellations d'origine*, sans que ces dernières soient toutefois déjà prévues par les dispositions légales portant sur les désignations de vin. Comme nous le verrons, la diversité des sources de législation favorise les possibilités de confusion terminologiques (Gay, 1985, p. 130).

Le vin est probablement le produit agroalimentaire le plus sensible aux caractéristiques (sol, climat et mode de production) - principalement géographiques - propres à son lieu de production, ce qui explique, selon Gay, que « (...) la commercialisation des vins ne se pratique pas sous une appellation générique, mais bien au contraire sous une multitude de désignations spécifiques qui renvoient très généralement au lieu de production ».

L'analyse opérée par le juriste l'amène à conclure, de façon relativement étroite, que l'enjeu de la régulation des désignations renvoie à la protection d'une renommée et au supplément de prix qui y est associé : « Comme de très importants écarts de prix séparent les différentes provenances, la tentation est grande, pour des marchands peu scrupuleux et malhonnêtes, de couper des crus d'appellations renommées avec des vins ordinaires ou d'écouler des produits de faible qualité sous de fausses désignations » (1985, p. 130).

Les commentaires de ce contemporain des années 1980 sont révélateurs d'une vision relativement étroite qui prévaut alors quant aux référents dominants sur le marché des vins, où la réputation est liée à l'origine de production. Cette perspective a fortement été remise en question depuis la montée en puissance des vins de cépage et de marque, dont la réputation

liée à l'origine n'est que peu ou pas valorisée. Il s'agit toutefois des préoccupations principales qui ont mené à la protection des appellations dès les années 1930 en France (protection contre l'usurpation d'une appellation) et la question des fraudes aux appellations reste un enjeu brûlant de la régulation effective du secteur actuellement, comme nous le verrons plus loin. L'accent porté au lieu de production et aux caractéristiques géographiques est en effet typique de la perception du vin qui s'est imposée, depuis la France, durant la première moitié du XX^{ème} siècle. Elle est fondée sur les apports savants issus de la géographie et du droit (et ce, indépendamment de l'absence d'un système AOC en Suisse). Une vision qui, nous le verrons en seconde partie de ce travail, s'est vue contestée dès les années 1990 par une approche qui met l'accent sur les techniques de vinification et qui s'appuie notamment sur l'essor des savoirs en biochimie et en économétrie (Roger, 2010).

Les travaux les plus récents sur les logiques et justifications de la protection des dénominations (d'origine) indiquent néanmoins que, d'une part, la question de la réputation et de la répression de l'usage frauduleux de la désignation d'un produit par sa dénomination d'origine ne constitue qu'un des aspects qui amènent à de telles régulations (Thévenod-Mottet & Marie-Vivien, 2011). D'autre part, les explications qui attribuent les caractéristiques d'un vin (et donc sa réputation) à son terroir d'origine sont vivement contestées au niveau international, justement par ceux qui défendent une vision selon laquelle le vin est avant tout un produit dont une marque privée sera garante des caractéristiques ou encore dont les caractéristiques dépendent avant tout du cépage (Bailly, 2000).

Toujours est-il que les principales dispositions de la législation Suisse en 1980 concernant les désignations des vins s'appuient sur un ensemble complexe de dispositions³³, qui renvoient toutes à la question centrale (autant pour les AOC que pour notre travail) du droit à *l'usage d'un nom*. Le « nœud » de cet usage pouvant alors être résumé comme suit, autour de la notion d'indication de provenance selon la loi fédérale concernant la protection des marques de fabrique (LMF)³⁴:

³³ Les actes du colloque tenu à l'Université de Lausanne le 24 septembre 1982, intitulé « Les indications de provenance et les appellations d'origine en droit comparé » témoignent de cette complexité à l'aune des logiques du droit français, italien, allemand et suisse (1983, 145 p.).

³⁴ Loi fédérale concernant la protection des marques de fabrique et de commerce, des indications de provenance et des mentions de récompenses industrielle, du 26 septembre 1890 (RO 12 1), (LMF, 1891).

« Le droit à l'indication de provenance n'a aucun caractère personnel ; il appartient en commun à tous les producteurs, actuels ou futurs, établis dans le lieu, la région ou le pays. Il n'est pas attaché à l'exploitation : si celle-ci se déplace à l'extérieur, le droit disparaît » (Colloque de Lausanne, 1983).

De fait, deux termes distincts sont utilisés alors pour les désignations des vins, mais la législation suisse ne reconnaît (pas encore) leur différence : il s'agit de la notion de provenance et de celle d'appellation d'origine.

La notion d'appellation d'origine est alors définie uniquement dans le cadre de l'Arrangement de Lisbonne, auquel la Suisse n'est pas partie³⁵, par le biais de son article 2 qui fixe qu'elle consiste en « la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains »³⁶.

L'indication de provenance en revanche, seule reconnue alors en droit suisse, consiste en « l'expression ou le signe permettant d'identifier le pays, la région ou le lieu dont le produit ou le service est originaire » (Gay, 1985, p. 130). La loi fédérale concernant la protection des marques de fabrique (LMF) la définit ainsi : « l'indication de provenance consiste dans le nom de la ville, de la localité, de la région et du pays qui donne sa renommée au produit ». Une condition centrale pour pouvoir bénéficier de la protection de la LMF consiste en l'existence d'une certaine renommée associée aux produits auxquels l'indication de provenance est associée. Précisons que la renommée n'est pas comprise en tant que synonyme de grande notoriété. Gay rappelle que depuis 1912, la jurisprudence du Tribunal fédéral indique « qu'il suffit qu'il existe entre une localité et un produit une relation telle que le nom de la localité serve à qualifier le produit, même lorsque ce produit, et par conséquent ce qualificatif, ne sont connus que d'un cercle restreint de personnes » (1985, p. 138). Cette notion n'implique en revanche aucune garantie explicite de qualité du produit, contrairement à la logique des appellations d'origine que la France connaît alors déjà (Gay, 1985, p. 131).

³⁵ Ni alors et ni à l'heure actuelle.

³⁶ Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international, du 31 octobre 1958, (AL, 1958).

Un arrêt du Tribunal fédéral de 1946 donne des éléments supplémentaires quant à la logique très « géographique » de l'époque pour accorder un usage exclusif (mais commun) à un nom : « ... Bien que les qualités d'un vin dépendent aussi des procédés de vinification, de garde, de mise en bouteille, etc., sa renommée tient avant tout à la valeur des crus provenant d'un certain vignoble » (ATF, 72, 1946 II 380, c. 3). La question d'inclure également le lieu de vinification dans le même périmètre que celui correspondant à la production, déjà discutée à l'époque (Colloque de Lausanne, 1983, p. 35-36), reste ainsi ouverte.

Enfin, pour les désignations géographiques qui ne jouissent pas de la renommée exigée pour être considérées en tant qu'indication de provenance, la loi fédérale sur la concurrence déloyale³⁷, par le biais de son article 1^{er}, offre une protection contre les indications inexactes ou fallacieuses, ou susceptibles de faire naître une confusion avec d'autres marchandises.

C'est enfin au sein de la législation sur les denrées alimentaires que se trouvent les derniers pans de la régulation sur la désignation des vins.

L'art. 336, al. 1 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires³⁸ définit que « toutes les désignations, indications et appellations relatives à l'origine (région de production, lieu de production, cru, clos, château, domaine), à la provenance (Etat, canton, province, département), au cépage, au mode de vinification, au millésime, aux qualités, au degré alcoolique et à la raison sociale doivent être conforme à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie ».

Il est intéressant de relever que si l'ODA ne fait pas de distinction entre indication et appellation, elle distingue la notion d'origine et de provenance en associant la première à un aspect plus naturel (caractéristiques des endroits de production) et la seconde à un aspect politique (ou plutôt administratif) comme en atteste l'art. 336, al. 1 (Gay, 1985, p. 132). La commune est notoirement absente de ces deux catégories, et la désignation d'origine dans le sens de l'ODA n'offre pas plus de garantie en termes de qualité que n'en propose la LMF.

En ce qui concerne la classification relative des vins indigènes, l'art. 337, al. 1 de l'ODA distingue quatre catégories :

³⁷ Loi fédérale sur la concurrence déloyale, du 30 septembre 1943 (RO 1945 1) (LCD, 1944)

³⁸ Ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 26 mai 1936 (RO 52 305), (ODA, 1936)

1. Vins avec désignation d'origine (p. ex. Dézaley dans le canton de Vaud, ou encore clos Balavaud en Valais, etc.), désignation d'origine et de cépage ou désignation d'ensemble sur la base de ce que prévoit la législation cantonale (p. ex. Fendant ou Salvagnin) (Art. 337, al. 5 ODA).
2. Vins avec désignation de provenance, ou de provenance et de cépage (p. ex. chasselas de Romandie). Les cantons ont en outre la possibilité de prescrire que seuls les vins de leur territoire peuvent être commercialisés en tant que « Vin du pays ».
3. Vins avec désignation de cépage.
4. Vins sans indication d'origine, ni de provenance, ni de cépage.

L'ODA donne par ailleurs la possibilité aux cantons de compléter ces dispositions, notamment en créant des appellations générales pour les vins produits dans le canton (Fendant, etc.) ou encore en fixant des exigences de qualité pour certaines des appellations cantonales (p. ex. Salvagnin, Dôle). En ce qui concerne l'utilisation du nom d'une commune, celle-ci est autorisée pour les vins possédants des propriétés semblables, dans la mesure où il revient aux cantons de fixer les limites de la région de production du vin pouvant utiliser la dénomination. Les cantons ont en outre la possibilité de fixer « la proportion dans laquelle le vin de la commune énumérée doit prédominer dans le mélange » (ODA, art. 337, al. 4).

Lors de millésimes défavorables, les cantons peuvent également autoriser le coupage de tous les vins de leur territoire ou des vins avec désignation d'origine, de provenance ou d'ensemble avec des vins de même couleur et de qualité au moins équivalente (mais pas en dessous de ceux à désignation de provenance) à l'exclusion des vins étrangers (ODA, art. 337, al. 6).

Si les normes concernant la définition, et corollairement la protection, des désignations sont dispersées entre d'une part la réglementation sur les denrées alimentaires (via l'ODA), la loi sur les marques (LMF, 1891) et celle sur la concurrence (LCD, 1944), Gay indique qu'il est plus simple et plus économique de solliciter les autorités d'application de la politique des denrées alimentaires en cas de litige sur l'usage d'une dénomination, plutôt que de défendre son droit privé en passant par la LMF ou la LCD (qui s'applique en cas de fausse indication, risque de confusion, tromperie ou procédé contraire à la bonne foi) (Gay, 1985, pp. 138-139).

C'est, à ce titre, une ordonnance complémentaire à l'ODA qui instaure le dispositif permettant l'application de la protection des désignations, il s'agit d'un arrêté du Conseil fédéral sur le

commerce des vins (ACV)³⁹. L'ACV institue deux éléments centraux qui concrétisent la régulation du secteur et, par conséquent, la protection (et la garantie de la véracité) des désignations : d'une part le régime du permis pour l'exercice du commerce des vins et d'autre part le contrôle de la comptabilité des caves.

Le permis est dès lors obligatoire pour toute personne physique ou morale exerçant le commerce des vins en Suisse. La mise en commerce inclut autant la production, la fabrication, la détention et l'offre en vue de la vente, que l'importation, la mise en vente et la vente (art. 1^{er} ACV). Toutefois, l'art. 2, al. 1 de l'ACV concède des exceptions au permis, notamment pour :

- Les producteurs de vin en Suisse qui vendent exclusivement le produit de leurs propres récoltes, sans coupage (il s'agit des vignerons-encaveurs).
- Les aubergistes et hôteliers pour le débit dans leur propre établissement.

Les conditions requises pour l'obtention d'un permis sont précisées à l'art. 4 ACV, et incluent notamment la bonne réputation du requérant, ainsi que des connaissances techniques et commerciales suffisantes.

Le contrôle de la comptabilité des caves a pour objectif de garantir le respect des exigences de la législation sur les denrées alimentaires (art. 7, ACV). A ce titre, les titulaires de permis doivent fournir les pièces justificatives pour comptabiliser les informations permettant de déterminer la nature et la provenance du vin ainsi que l'ensemble des transactions (art. 8, ACV). Toutefois, selon les dispositions de l'ordonnance du département fédéral de l'intérieur (ODFI)⁴⁰ qui complète l'ACV, si certains producteurs-encaveurs sont exemptés de l'obligation du permis, ils sont toutefois astreints à la tenue d'une comptabilité en fonction de certains critères, le permis étant notamment obligatoire pour acheter du raisin au-delà de 20 hectolitres (art. 6, ODFI). Gay rappelle ainsi que «la plupart des propriétaires-encaveurs qui commercialisent eux-mêmes échappent ainsi à la fois au permis et à la tenue d'une comptabilité (...). Pour cette fraction de la population, le contrôle officiel de la vendange fournit cependant à l'autorité les indications qui lui sont nécessaires » (1985, p. 144).

³⁹ Arrêté du Conseil fédéral sur le commerce des vins, du 12 mai 1959 (RO 1959 453), (ACV, 1959).

⁴⁰ Ordonnance du département fédéral de l'intérieur relative à l'arrêté sur le commerce des vins, du 30 avril 1982 (RO 1982 1236), (ODFI, 1982).

Au niveau organisationnel, le Conseil fédéral instaure avec l'arrêté de 1959 la Commission de contrôle des vins (CFCV) (art. 11, ACV), qui doit assurer conjointement avec les autorités cantonales (en général les chimistes cantonaux) l'application des dispositions de l'arrêté. Son rôle « consiste d'une part à donner son préavis aux autorités cantonales pour l'octroi ou le retrait des permis, et d'autre part à procéder aux opérations de contrôle de la comptabilité et des caves » (Gay, 1985, p. 143).

Ce sont dès lors deux acteurs politico-administratifs qui sont en charge du contrôle de l'application et du respect des exigences qualitatives et relatives à l'utilisation de certaines désignations de vin, la CFCV au niveau fédéral, et les chimistes cantonaux au niveau cantonal. En outre, et cela principalement pour des raisons pratiques, une partie importante du contrôle est laissée à la responsabilité individuelle des producteurs, notamment en ce qui concerne l'origine (parcelle, cépage) des raisins vinifiés.

3.4.4 Les désignations du vin en termes de ressource

Une lecture ressourcielle des dispositions relatives à la désignation des vins nous amène à souligner deux éléments essentiels : la faible diversité des services considérés et produits, ainsi que la faible différenciation de la ressource au niveau local.

Nonobstant le fait qu'elles sont issues de secteurs de régulation aussi différents que celui des marques de fabrique ou des denrées alimentaires, les dispositions sur la désignation des vins ne contribuent qu'à la production d'une palette de services très limitée, centrée autour des services symboliques, d'*appellation* bien-sûr, mais n'impliquant pas simultanément la production de services sensoriels très spécifiques et différenciés. Ces dernières prennent essentiellement la forme de *vin de soif*.

Ainsi, l'accès à la ressource - même dans les cas où elle se décline au niveau local dans le cadre d'une désignation d'origine comme le Dézaley p. ex. - reste relativement généreux au-delà des questions d'appartenance des infrastructures à un certain périmètre physique (i.e. disposer de vignes sur les parcelles du Dézaley p. ex.) ou encore « les propriétés semblables » requises des vins prétendant à la même appellation communale. Seuls les services symboliques tels que *vin d'exception* ou encore *vin typique* (p. ex. Fendant, Salvagnin) viennent compléter le service de l'*appellation*.

Parallèlement, le niveau général de différenciation de la ressource est relativement faible et « dilué » au niveau national, à l'exception de quelques désignations d'origines régionales (Fendant, Dôle, Salvagnin) ou locales (Dézaley, clos Balavaud, etc.) ; les cantons ont toutefois la possibilité de créer un niveau de différenciation supérieur.

3.4.5 Limitation des importations

Au tournant des années 1980, les importations de vins ont augmenté de 35 % par rapport à la moyenne de la décennie des années 1960, portant à plus de 58 % la part des vins étrangers consommés en Suisse, avec une forte différence entre les rouges et les blancs (78 % d'importation pour les rouges et 14 % pour les blancs). La quantité de vin que la Suisse exporte est en revanche insignifiante, puisque à 0,6 % (Conseil fédéral, 1978, pp. 1766–1767). Retenons encore que, dans cette configuration, vu que les importations de vins rouges visent à compenser la sous-production nationale, elles sont relativement régulières, contrairement aux importations de vins blancs qui elles fluctuent fortement au gré des faibles récoltes indigènes (Gay, 1985, p. 90).

Partie aux accords du GATT (*General Agreement on Tariffs and Trade*) depuis 1966 (RS 0.632.21, 1966), la Suisse est au bénéfice d'un statut privilégié durant les années 1980. Alors que le GATT se fonde essentiellement sur un principe tel que l'interdiction des limites quantitatives aux importations découlant de l'article XI de l'Accord, l'adhésion de la Suisse à l'accord ne s'est réalisée que lorsque les parties contractantes l'ont autorisée à ne pas appliquer ces dispositions. Sciarini résume le régime particulier dont bénéficie la Suisse dans le domaine agricole comme suit : « Lors de son accession pleine et entière, la Suisse obtient une dispense explicite, permanente et illimitée, d'appliquer cet article XI (...). (...) Cette dispense lui permet de maintenir des restrictions quantitatives à l'importation fondée sur diverses lois internes. (...) la Suisse fait des concessions sur des produits industriels - et aussi agricoles - pour obtenir ce statut particulier ». En outre, un second point accorde également plus de liberté à la Suisse dans l'application de taxes à la frontière : « (...) Le statut particulier de l'agriculture suisse est (...) valable tant que les mesures de protection à la frontière peuvent être fondées sur les dispositions légales qui étaient en vigueur lors de l'adhésion au GATT » (Sciarini, 1994, pp. 111–112). Les dispositions prévues par l'art. 23 de la loi sur l'agriculture, au fondement des interventions sur les importations, sont donc protégées. L'accord de libre-échange conclu en 1972 avec la CEE (Communauté économique européenne) (RS 0.632.401,

1972) exclu également le domaine de l'agriculture de sa portée. Cependant, dans le cadre de l'accord de 1972, des accords spécifiques ont été passés avec des pays fortement exportateurs de vin, définissant un quota minimum d'importation indépendant des besoins du marché indigène. Il s'agit notamment de l'Italie et de la France (RS 0.946.294.542, 1950, RS 0.946.293.492, 1967) (Gay, 1985, p. 94).

Le principe de limitation des importations, établi par l'art. 23 de la loi sur l'agriculture, ne constitue pas une mesure permanente ou systématique. Gay rappelle que le Conseil fédéral ne peut y faire appel que dans les cas où l'importation de produits étrangers « compromet le placement des produits indigènes à *des prix équitables* » (1985, p. 89).

Différents mécanismes concrétisent le protectionnisme dont bénéficie la viticulture durant les années 1980, des mesures qui coexistent avec des accords internationaux (Gay, 1985, p. 89). Nous allons les présenter brièvement, sans entrer dans les détails techniques de leur fonctionnement.

Les instruments qui concrétisent la limitation des importations sont de divers ordres. Nous les résumons sous les points suivants⁴¹.

Les permis d'importation : tous les produits issus de la viticulture, à l'exception du raisin de table, ne peuvent être importés qu'après octroi d'un permis. Des dispositions spécifiques sont cependant accordées aux particuliers et aux restaurateurs dans des cas spéciaux. Sinon, les permis ne peuvent être délivrés qu'aux personnes (morales ou physiques) qui disposent d'un permis de commerce de vins, importent à titre professionnel et exercent régulièrement cette activité.

Les droits de douane : les vins et moûts importés sont soumis à des droits de douane au même titre que toute autre marchandise, selon les dispositions de la loi sur le tarif des douanes de 1959 (RO 1959 1397). Les taux sont différenciés selon leur conditionnement (fût ou bouteille) et selon leur teneur en alcool. Soulignons que ces droits sont alors relativement élevés dans la mesure où ils correspondent à environ 20 % de la valeur des marchandises en 1981 (Gay, 1985, p. 98).

⁴¹ Pour une présentation plus approfondie, nous renvoyons à la présentation très détaillée réalisée par Gay (1985, pp. 87–113), dont cette synthèse est tirée.

La taxe à l'importation : cette taxe, qui ne frappe pas les vins en bouteilles, vise à favoriser la compétitivité des vins nationaux tout en alimentant le fonds viticole destiné au soutien de la production nationale.

L'interdiction d'importer : certains produits de la viticulture sont interdits d'importation, et notamment les vins blancs de consommation courante. Ce segment inférieur de la production viticole suisse est ainsi totalement protégé de la concurrence étrangère.

Le contingentement : les limitations quantitatives portent sur les rouges en fûts et sur les blancs autorisés à l'importation, dits de qualité. Le système de contingentement s'appuie sur un fonctionnement flexible devant permettre une adaptation régulière à la variation de production nationale. Une fois le volume total d'importation fixé, il est réparti entre les pays producteurs puis attribué aux importateurs suisses. La première étape se fait en tenant compte du marché intérieur et des accords conclus avec des pays exportateurs, ce qui induit la définition d'un seuil minimal d'importation. La répartition se décline entre les contingents contractuels (avec certains pays producteurs), les contingents autonomes fixés unilatéralement, et enfin ceux additionnels et extraordinaires. Dernière étape, l'attribution aux importateurs. Ceux-ci sont répartis entre les importateurs en gros (env. 42 % des parts en 1982), les négociants (42 %) et les distributeurs (16 %). Les premiers ont des relations privilégiées avec des fournisseurs étrangers. Les seconds complètent souvent leur contingent personnel auprès des fournisseurs en gros et fournissent le secteur de l'Horeca et les détaillants. Les distributeurs complètent leur propre contingent auprès des deux précédents. Les contingents sont attribués aux importateurs selon divers mécanismes de répartition que nous ne détaillons pas ici, mais sources de multiples conflits entre importateurs, et entre importateurs et autorités attribuant les parts. En effet, précisons qu'au début des années 1980, le mécanisme d'attribution des contingents est régulièrement remis en question pour sa rigidité. Les importateurs en place bénéficient d'une attribution « historique » liée à une première période de recensement qui les privilégie et les révisions régulières prévues pour adapter l'attribution aux besoins de nouveaux importateurs s'avèrent peu effectives. Ce déséquilibre fait place à des reventes de contingents - pratique proscrite par le Statut du vin - par ceux que l'on désigne alors comme « importateurs de salon ». Dans cette configuration dès 1980, plusieurs groupes de travail sont chargés par le département fédéral de l'économie

de proposer une adaptation de l'attribution, et proposent pour la première fois un système de mise aux enchères des contingents.

Notre observateur privilégié de l'époque, Daniel Gay, souligne que depuis 1978 on assiste à une tendance à la globalisation des contingents : plutôt que d'accepter une certaine quantité pour un pays, le volume possible d'importations est globalisé pour plusieurs pays dans un type de contingent, puis les importateurs font leur choix selon leurs besoins (Gay, 1985, pp. 104–105). Cette tendance sera concrétisée en Suisse environ 20 ans plus tard et viendra conclure le processus de libéralisation du marché du vin qui met un terme aux protections douanières que la Suisse pouvait encore maintenir durant les premières années du GATT.

Il apparaît dès lors que les limitations d'importation sont le principal élément de définition du périmètre de la ressource et simultanément l'instrument central du mécanisme d'exclusion - et de différenciation. Les acteurs ciblés par cette exclusion sont avant tout les producteurs étrangers dont le prix de vente en Suisse est accru par les droits de douane. Les principaux pays exportateurs (France, Italie et Espagne) bénéficient toutefois d'un statut « adouci » dans le cadre d'accords bilatéraux. Ces mécanismes d'exclusion, et tout particulièrement l'interdiction d'importation du vin blanc en bouteille, fixent clairement le périmètre de la ressource sur celui de la frontière nationale ; la différenciation des vins suisses se fait ainsi essentiellement par le prix, vis-à-vis d'une concurrence étrangère en pleine croissance depuis une vingtaine d'année.

3.4.6 Le droit foncier rural

Parallèlement à l'introduction de la loi sur l'agriculture est introduite la loi sur le maintien de la propriété foncière rurale (Loi fédérale sur le maintien de la propriété foncière rurale, du 12 juin 1951), qui s'applique aux terrains viticoles. Les vignes sont en effet considérées comme des biens-fonds agricoles depuis 1945 et soumises au droit civil rural. Il s'agit précisément des dispositions des art. 617 à 625 bis du CCS et celles des art. 218ss, 281 bis et ter du CO portant sur les conditions de vente des biens-fonds agricoles (Gay, 1985, p. 70). La législation sur le droit foncier rural a été renouvelée en 1991 (LDFR, 1991), puis remaniée plusieurs fois par la suite, mais sans changement d'importance pour notre analyse. Enfin, il convient de noter que le droit sur le bail à ferme agricole (Loi fédérale sur le bail à ferme agricole, LBFA, du 4 octobre 1985), s'applique également aux exploitations viticoles et encadre les relations contractuelles établies entre les propriétaires des parcelles de vignes et leurs exploitants.

3.4.7 Formation professionnelle et recherche

La recherche et les connaissances techniques relatives à la production de vin jouent un rôle essentiel dans la définition de la ressource. L'histoire du vin est jalonnée d'évolutions techniques qui se sont développées pour, d'une part, faire face aux contraintes sanitaires autant dans la production de raisins que durant son processus de transformation en vin et, d'autre part, améliorer et mieux maîtriser le profil spécifique du goût d'un vin. Il convient de préciser ici que selon la lecture néo-institutionnelle que nous adoptons, ces connaissances techniques, regroupées sous le constituant « savoir-faire » de la ressource, ne sont pas simplement apparues comme une réponse naturelle et évidente à des défis techniques ou commerciaux. L'évolution des savoir-faire doit en effet être comprise comme une imbrication complexe de différents facteurs, parmi lesquels les visions, les intérêts, l'éventuelle position de force de certains acteurs, et le goût du vin occupent une place importante pour expliquer les grandes orientations techniques prises par la viti-viniculture. James Simpson (2011, pp. 30–57) l'a notamment mis en évidence, avec le cas de la France, où la réponse à l'expansion du phylloxéra durant la seconde moitié du XIX^{ème} siècle a longtemps vu s'opposer les « chimistes » aux « américanistes » : les premiers visaient à maintenir les plants de *vitis vinifera* européens par un usage massif d'antiparasitaires chimiques - alors largement subventionnés par le gouvernement central - alors que les seconds défendaient l'usage de pieds de vigne américains (résistants aux pucerons arrivés du même continent). Cette opposition qui, comme on le sait, s'est soldée par l'adoption généralisée de pieds américains, était en partie fondée sur la réticence des producteurs locaux (et leurs autorités locales) à introduire des vignes étrangères. D'une part, les vignes américaines et les premiers hybrides issus de croisements avec les variétés européennes n'avaient ni le même rendement (en quantité et en stabilité) et d'autre part les caractéristiques organoleptiques du vin étaient différentes, même sur la base de raisins issus de plants greffés (la technique encore actuellement utilisée, qui préserve au mieux les caractéristiques des cépages historiquement cultivés en Europe). La maîtrise technique nécessaire et les coûts supplémentaires impliqués pour parvenir à des résultats satisfaisants allaient favoriser la distinction croissante entre une viticulture intensive « capitaliste » à haut rendement, et les exploitants moins intensifs, « paysans », chez qui la vigne côtoie encore d'autres productions végétales, et ceci autant en France qu'en Italie (Simpson, 2011, pp. 38, 46-47).

Les découvertes scientifiques, notamment dans le domaine de la fermentation, grâce aux travaux de Pasteur ou, plus tôt encore, à ceux de Chaptal sur le sucrage des moûts, ont aussi contribué aux améliorations techniques.. La meilleure maîtrise de la vinification et surtout de la fermentation, par la sélection des levures a été permise à la suite des travaux de Pasteur ; ces connaissances ont amené le refroidissement des cuves et surtout l'usage d'anhydride sulfureux (sulfites, ou SO₂), de nouvelles techniques à la faveur des régions plus chaudes (où une température trop élevée menace la fermentation et complique la vinification), et plus généralement des nouveaux pays producteurs (Simpson, 2011, p. 52). Ceci a favorisé le développement de certains vignobles et, par ricochet, de leurs exploitants.

Plus proche de nous, durant la période qui nous intéresse, la question de la législation sur la maîtrise des savoir-faire dans le domaine viti-vinicole peut être distinguée en trois domaines en suivant Moor (1985, pp. 33-34). Deux sont centraux. D'une part, la formation professionnelle - qui occupe dans la loi sur l'agriculture de 1953 une place très conséquente relativement aux dispositions trop lacunaires concernant d'autres domaines, selon le juriste (Moor, 1985, p. 17) - fait l'objet d'une ordonnance fédérale depuis 1975⁴², et sa responsabilité revient aux cantons. Trois niveaux de formation se distinguent : le certificat de capacité, l'apprentissage comme viticulture ou caviste, puis le diplôme fédéral de maîtrise (Moor, 1985, p. 33). D'autre part, des « stations » de recherche relevant de l'OFAG, mènent des recherches et procèdent à des expertises et des examens, selon les dispositions de l'ordonnance sur la recherche agronomique⁴³. La station fédérale du site de Changins (VD) est depuis le centre de compétence national dans le domaine viti-vinicole. Enfin, la vulgarisation agricole constitue également un outil fédéral qui complète (et subventionne) les dispositifs cantonaux (Moor, 1985, p. 33-34).

La station de recherche de Changins jouera désormais, pour la Suisse romande, un rôle croissant dans l'enrichissement des savoir-faire par l'ensemble de ses travaux et prestations aux acteurs. Elle contribue notamment à l'amélioration des connaissances relatives à la conduite de la vigne, le choix ou même le développement de nouveaux cépages (p. ex.

⁴² Ordonnance du 25 juin 1975 sur la formation professionnelle agricole. RS 915.1

⁴³ Ordonnance du 25 juin 1975 sur la recherche agronomique. RS 426.10

gamaret, garanoir, diolinoir, carminoir, solaris etc.)⁴⁴ adaptés aux conditions locales (régionales) et, bien-sûr les techniques de vinification (notamment dans les domaines du pressurage, des types de cuves, de la maîtrise de la température de fermentation, etc.).

3.4.8 Conclusion intermédiaire

Il est intéressant de relever que, de manière générale, même pour les analystes de la législation de l'époque, la période allant de l'après-guerre au début des années 1980 correspond à une relative stabilité du marché du vin, même si les pouvoirs publics fédéraux sont fréquemment sollicités, notamment pour des actions de prise en charge ou de campagne en faveur de l'écoulement du jus de raisin. Paradoxalement, Daniel Gay qui conclut son analyse en 1985, considère que l'absence de crise viticole majeure durant trente ans atteste de l'efficacité du dispositif régulateur fédéral, tout en se disant préoccupé des répercussions qu'auront les deux récoltes exceptionnelles de 1982 et 1983 (1985, p. 52). Ces deux récoltes vont en effet révéler les limites du dispositif en place et soulever, à nos yeux, des questions plus larges quant à la nature de la ressource : quelles règles vont permettre de structurer son entretien, à quelle échelle et pour la production de quels services ? Et surtout comment vont-elles s'insérer dans la régulation du marché du vin, dont plusieurs signaux indiquent, notamment au niveau international, qu'il se dirige vers une libéralisation croissante ?

En effet, si Spahni soulignait que le « monopole législatif » au profit du Conseil fédéral comportait l'avantage de « (...) la possibilité d'une conception cohérente du système d'intervention, ainsi que celle d'une action rapide (...) », il rappelle aussi que l'ensemble de ces mesures d'intervention voient leurs « limites prescrites par la liberté de commerce » (1978, p. 58).

La tension entre le besoin⁴⁵ de régulation - avéré et loué par les observateurs précités au crépuscule de ces années de stabilité - et liberté économique des acteurs apparaît comme particulièrement saillante dans la filière viti-vinicole, bien plus que dans le secteur agricole en général du moins. Nous verrons dans la suite de ce travail que cette tension se traduit fréquemment par des prises de position et des modalités d'action souvent contradictoires de la

⁴⁴ L'arrivée des nouveaux cépages développés par la station fédérale (Charmont, Gamaret et Diolinoir) est présentée comme celle d'outils permettant à la fois de répondre à l'évolution des goûts et d'apporter une plus grande résistance aux parasites (Le journal vinicole suisse no. 6, du 27.3.1990. p. 11).

⁴⁵ Plus exactement son degré d'étendue.

part des acteurs impliqués : les acteurs usagers de la ressource sont en permanente friction entre l'appel à un engagement collectif, qui implique de passer par de la régulation et des instruments publics, la défense de leur liberté d'entreprendre et l'impératif pour les acteurs de « se prendre en main » pour éviter une trop grande intrusion de l'Etat.

La prise de position de Gay en conclusion de son travail est révélatrice de la vision très libérale qui prévaut dans la filière et qui s'oppose à une trop grande intervention correctrice de l'Etat dans un contexte incertain de surproduction et d'instabilité des prix:

« Bien que nous approuvions la politique d'intervention qui a, sans aucun doute, assuré la survie de la viticulture indigène, nous craignons une évolution qui consisterait à répondre à tout nouveau problème viticole, qu'il soit d'écoulement ou de baisse de la qualité, par une extension des mesures coercitives. Il importe en effet, à notre sens, de préserver une certaine autonomie du vignoble, de peur de voir les vignerons, aujourd'hui encore " libres et contents de leur sort ", rejoindre " la cohorte grandissante des gens asservis et grincheux ". Nous doutons également qu'une intervention accrue de l'Etat, sous la forme d'une réglementation de plus en plus contraignante, soit vraiment apte à sauvegarder le lien privilégié qui unit le vigneron et l'amateur de vin, et qui représente manifestement un élément décisif du bon écoulement de la production indigène. (...) C'est pourquoi nous pensons qu'il est désormais de la première importance, pour les milieux de la production, de prévenir les réactions autoritaires des pouvoirs publics en évitant à tout prix de prêter, à l'avenir, le flanc à des critiques telles que celles qui ont suivi la récolte 1982 » (Gay, 1985, pp. 178-179).

Ce commentaire illustre à merveille les tensions que nous évoquions et que nous allons retrouver dans la logique des acteurs tout au long des études de cas. Lire la régulation du secteur à travers le prisme de l'analyse ressourcielle va nous permettre de mettre en évidence de façon détaillée de quelle manière ses tensions s'articulent entre les prescriptions de la législation nationale et les arrangements locaux et quelles formes elles donnent à la ressource dans des différents cas et sur la base de différentes configurations d'acteurs.

4 Principaux chocs sur la ressource

Trois transformations externes majeures qui se sont déployées sur plusieurs années marquent une rupture avec les conditions (de production mais également de régulation) qui précèdent les années 1980 : un choc dans l'équilibre de production au niveau national ; un choc de politique commerciale et économique nationale qui survient en parallèle d'une baisse de la consommation ; enfin un changement, spécifique au Valais, dans l'orientation de l'encépagement dès les années 2000. Ces trois transformations sont, d'une certaine manière, les variables indépendantes de l'évolution de la ressource que nous analysons dans ce travail. Leur nature de « variable indépendante » et leur imbrication dans le processus causal sont discutées en conclusion de la section 4.3.

4.1 Choc dans l'équilibre de production

Une crise de surproduction en 1983⁴⁶ marque une rupture dans le développement du vignoble dans l'ensemble de la Suisse suite à deux années successives de conditions climatiques exceptionnelles. Le marché est saturé, le prix du raisin s'effondre, de nombreux encaveurs font faillite et le nombre de vigneron-encaveurs⁴⁷ s'accroît. L'enjeu majeur qui apparaît est celui du contrôle (et de la limitation) du rendement de raisins, afin d'éviter une saturation du marché durant les années (climatiquement) très favorables. Au niveau fédéral, Berne avait tenté d'introduire une telle limitation par le biais d'une législation fédérale sur les AOC, en s'appuyant sur la première initiative en la matière, concrétisée par le règlement genevois du 28 juin 1988 sur la qualité des vins genevois, leur désignation et leur appellation, qui introduisait pour la première fois le concept des AOC - et la limitation des rendements qui va avec - dans une législation suisse. Or, l'arrêté fédéral proposé en 1989 et visant à définir les AOC au niveau fédéral en suivant les grandes lignes de la logique en vigueur jusqu'alors dans le Statut du vin, est rejeté en référendum en 1990. Ceci « (...) donne un coup d'arrêt à la fédéralisation des AOC viticole » selon Boisseaux et Barjolle (2004, p. 16). Dans le principal canton viticole de Suisse, les acteurs valaisans tardent quant à eux à trouver un accord pour limiter les rendements et les récoltes irrégulières se poursuivent jusqu'à ce que le

⁴⁶ Deux récoltes massives en 1982 et 1983, qui, cumulées, correspondent à plus de trois récoltes normales.

⁴⁷ Soit des producteurs indépendants qui vinifient eux-mêmes leurs récoltes.

gouvernement cantonal impose les AOC en 1990 par un arrêté cantonal⁴⁸, forçant la main⁴⁹ des acteurs de la filière. Attaqué par un triple recours au Tribunal fédéral en septembre 1990, l'arrêté est soumis à un effet suspensif (RVJ, 1991, p. 11). Le jugement du Tribunal fédéral (ATF du 26 avril 1991 X et consorts c/ CE) reconnaît toutefois la légitimité d'une définition cantonale des AOC (RVJ, 1991, p. 13) et surtout de la limitation quantitative de production de raisins produit par surface de vigne (RVJ, 1991, p. 15), dans la mesure où elle est accompagnée d'autres mesures et est réglée avec souplesse. L'arrêté est donc adapté et entre en vigueur pour les vendanges du millésime 1991. Ce jugement du Tribunal fédéral entérine la « cantonalisation » des AOC viticoles. En 1992, le nouvel arrêté fédéral sur la viticulture⁵⁰ impose dès lors des limites de rendement pour les meilleurs vins, mais n'unifie pas les conditions de production des vins AOC en Suisse et se contente de fixer le cadre minimal dans lequel les cantons peuvent définir leur législation (Stéphane Boisseaux & Barjolle, 2004, p. 16).

4.2 Choc de politique commerciale et économique et baisse de la consommation

Dans la ligne des accords du GATT la Suisse réforme sa politique agricole dès les années 1990, en découle une libéralisation marquée de l'importation de vin. Celle-ci est favorable aux producteurs étrangers (du Nouveau Monde notamment) dans la mesure où les coûts de production en Suisse, et tout particulièrement dans les vignobles en terrasses faiblement mécanisés, sont beaucoup plus élevés. Ces différences de coûts d'exploitation sont déjà largement visibles en Suisse même⁵¹ ; bien entendu, les coûts de la main d'œuvre et du foncier sont tout particulièrement « défavorables » à la Suisse (en termes relatifs) au niveau international. Depuis les mesures de libéralisation, les volumes importés restent stables alors que la consommation baisse très nettement.

⁴⁸ Arrêté du 4 juillet sur les appellations des vins du Valais, Bulletin officiel du canton du Valais du 13 juillet 1990.

⁴⁹ Plus exactement le sécateur, afin de limiter le rendement de raisin au m², donc « vendanger en vert » durant l'été.

⁵⁰ Arrêté fédéral sur la viticulture du 19 juin 1992 (RO 916.140.1).

⁵¹ Les enquêtes menées entre 2006 et 2010 par l'organisme de conseil agricole romand (AGRIDEA) indiquent des coûts de 26'485 CHF/ha/an pour la culture avec tracteur la plus économique, alors qu'une culture non mécanisée atteint 48'309 CHF/ha/an, dont la majorité des coûts est allouée à la main d'œuvre (classeur AGRIDEA Viticulture, p. 0.31, 2012).

Tableau 2. Evolution de la consommation de vin en Suisse 1990-2012

	1990	2012	Evolution (base : 1990)
Population >19 ans (en million)	5,2	6,3	+ 21 %
Consommation totale (en hl)	3'173'509	2'654'271*	- 16 %
Vins rouges étrangers (en hl)	1'613'771	1'330'039	- 17 %
Vins blancs étrangers (en hl)	170'647	370'392	+ 117 %
Total étrangers (en hl)	1'784'418	1'700'431	- 4 %
Vins rouges indigènes (en hl)	574'895	506'450	- 12 %
Vins blancs indigènes (en hl)	814'196	463'625	- 40 %
Total indigènes (en hl)	1'389'091	970'075	- 30 %
Consommation*^{bis} annuelle moyenne (en l/habitant)	61	42	- 31 %

* Après soustraction des 16'235 hl (de vins indigènes et étrangers) exportés, selon les précisions du rapport de l'OFAG (OFAG, 2013, p. 19).

*^{bis} Les volumes indiqués sur le tableau ne concernent que les vins tranquilles. Il convient toutefois de relever que la consommation de vins effervescents - non compris dans le contingent d'importation ! - a quasiment doublé durant la même période, passant de 98'840 hl en 1990 à 169'234 hl en 2012 ; des vins en quasi-totalité issus de l'étranger et dont le volume importé en 2012 (170'820 hl) dépasse la consommation de la même année, ce qui traduit leur croissance soutenue (OFAG, 2013, p. 40).

Mes calculs. Chiffres des rapports annuels de l'OFAG (1995, p. 17 ; 2013, p. 19) et de l'OFS (www.ofs.ch) pour les statistiques de la population.

En effet, les chiffres relatifs à la consommation (cf. tableau 2) indiquent une tendance évidente, notamment à la vue de l'accroissement du nombre potentiel de consommateurs: en

1990, la consommation totale de vin en Suisse atteignait un peu plus de 317 millions de litres, contre 265 millions en 2012. Soulignons qu'en parallèle, la population (en âge de boire du vin) passait de 5,2 millions à 6,3 millions. En termes de proportion, il convient de relever que la baisse de la consommation moyenne par habitant est deux fois plus importante que celle de la consommation totale, alors que la consommation de vins étrangers accuse une baisse très faible (- 4 %) due en grande partie à la très forte augmentation des vins blancs étrangers, dont l'augmentation est le résultat le plus immédiat de la libéralisation des importations (cf. section précédente sur les instruments de limitation des importations).

4.3 Réorientation de la stratégie d'encépagement au niveau valaisan

Dès 2000, le secteur viti-vinicole valaisan, d'un commun accord avec les principaux acteurs politico-administratifs (Conseil d'Etat et service de l'agriculture) a choisi d'orienter la production vers la valorisation d'une diversité de cépages, et la revalorisation de cépages traditionnels (cf. section 6.4).

L'ensemble des rivalités et des modalités de l'AR documentées en Valais émergent *principalement* dans le sillage de l'ouverture du marché du vin et de la pression accrue des vins étrangers qui s'ensuit. En effet, la majorité des entretiens et des sources de l'OPEVAL⁵² amènent à considérer cette variable indépendante (appréhendée en tant que « choc » externe porté sur la ressource) comme la plus importante en termes de contrainte mais également de stimulant à l'action des acteurs. Les deux autres variables (considérées ici en tant que chocs externes) - les crises de surproduction qui ont précédé l'ouverture du marché et l'orientation vers les cépages qui l'a suivi - ont structuré le champ des possibles de l'AR actuel. Toutefois, l'introduction des AOC doit aussi être comprise comme une réaction (anticipée) à une ouverture du marché du vin qui se profile alors comme inéluctable. Il ne serait donc pas exact de parler de « variable indépendante » au sens strict pour qualifier ces chocs. La causalité, dont le produit final est l'état actuel de la ressource, tel qu'il se laisse observer à travers les AR étudiés, est très fortement imbriquée. L'orientation vers une diversité de cépages, qui se concrétise une dizaine d'années plus tard, est également une adaptation au choc de la

⁵² Un box complet des archives de l'IVV documente les débats qui ont eu lieu au sein de la filière et entre la filière et les autorités cantonales principalement, durant les années 1990 et 1995, sur la question de la tarification et de l'élargissement des contingents d'importation (Archives de l'IVV, box OPEVAL, tarification).

libéralisation, dans une moindre mesure toutefois que ne l'est la nouvelle législation sur les AOC. Elle doit en tout état de cause être considérée à l'aune des dynamiques qui se sont enclenchées lors de l'élaboration des outils nécessaires à la législation AOC, notamment le relevé de l'encépagement sur l'ensemble du canton. C'est donc une chaîne causale composée de plusieurs maillons qui mène des deux crises de surproduction aux AR que l'on peut observer dès 2010. C'est pourquoi notre démarche analytique dans ces études de cas est de type « *process tracing* » (voir p. ex. Bennett & Elman, 2006), visant à décomposer et identifier les mécanismes causaux (processus sociaux caractérisant la relation entre acteurs, institutions et usages) qui aboutissent à une certaine forme de ressource locale et une certaine distribution de sa valeur, sous la forme des services.

5 Contexte national actuel (2011)

5.1 L'accord de Marrakech et l'enjeu des importations

L'accord de Marrakech qui conclut « l'Uruguay round » du GATT en 1994 est à la base des principaux changements de régulation auxquels l'agriculture suisse fait face et qui ont structuré la politique agricole actuelle (Chappuis et al., 2008; Sciarini, 1994).

Dans le rapport sur la politique économique extérieure de 1996 (Conseil fédéral, 1996), le Conseil fédéral présente la modification des conditions d'importation de vin en Suisse. L'importation des vins blancs notamment, soumise à des restrictions quantitatives jusqu'en 1995, bascule dès 1996 dans un système de contingents tarifaires. Ce passage à un système contingentaire découle des engagements de la Suisse auprès de l'OMC, dans le cadre de l'accord sur l'agriculture de l'annexe I A (accord sur le commerce des marchandises) de l'accord instituant l'OMC⁵³.

Concrètement, l'engagement initial de la Suisse à l'OMC porte, en 1995, sur trois contingents : 162 millions de litres de rouge, 3,06 millions de litres de blanc en vrac et 4,5 millions de litres de blanc en bouteilles, pour un total de 169,56 millions de litres. En 1996, les deux contingents de vins blancs sont globalisés en un seul, porté à 15 millions de litres, ce doublement de la proportion de vin blanc importable étant compensé par une réduction correspondante dans le contingent de vin rouge. En outre, celui-ci sera augmenté progressivement (toujours au détriment du vin rouge) d'un million de litres par an jusqu'en 2000 (Conseil fédéral, 1996, pp. 260–261). Or, il convient de rappeler que, d'une part, au début des années 1990 la Suisse produit encore majoritairement du vin blanc (OFAG, 1996, p. 29) et que, d'autre part, la consommation de vin blanc s'est fortement contractée (OFAG, 1996, p. 6). Dans ce contexte, l'augmentation du contingent de vin blanc exerce une pression marquée sur les producteurs nationaux.

Mais surtout le projet du Conseil fédéral consiste à globaliser (fusionner) les deux contingents dès 2001. Ceci doit être mis en perspective avec les parts respectives de chacun des deux contingents durant les cinq ans qui précèdent la globalisation : la part totale de vin blanc reste

⁵³ Textes détaillés des accords disponibles à : http://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/legal_f.htm#goods. Consulté la dernière fois le 10.07.2013.

très largement minoritaire, atteignant un maximum de 19 millions de litres en 1999, pour 151 millions de litres de rouge (Conseil fédéral, 1996, p. 270). Or, la globalisation des contingents se traduit, dès la première année, par l'importation de plus de 24 millions de litres de vin blanc, soit 25 % de plus qu'avant la globalisation (OFAG, 2002, p. 6).

Plusieurs élus fédéraux issus des principaux cantons producteurs remettent depuis en question le système d'encadrement des importations, en arguant du fait que la Confédération va au-delà même des exigences minimales d'ouverture du marché et d'abandon des barrières tarifaires prévues par les accords GATT/OMC de 1994. Le conseiller national André Bugnon (propriétaire d'une exploitation viticole sur La Côte et président du conseil d'administration de la principale coopérative viticole vaudoise, Uvavins) propose ainsi (en vain) de revenir à des contingents séparés, non proscrits par l'OMC, pour limiter la pression exercée par l'accroissement des importations de vins blancs sur les producteurs indigènes (postulat 03.3079 du 19.03.03). Dix ans plus tard, un conseiller national valaisan remet en question la globalisation des contingents en relevant en outre que le contingent global n'a jamais été épuisé depuis son introduction, le Conseil fédéral confirmant que les importations ont oscillé depuis 2001 entre 152 et 167 millions de litres (motion 12.3482 du 12.06.12).

En conclusion, les importateurs sont libres de choisir le type de vin qu'ils souhaitent importer et aucun n'a jamais dû s'acquitter d'un tarif de douanes plus élevé que les tarifs préférentiels associés aux contingents.

Toutefois, les règles du commerce international reconnaissent la légitimité d'une distinction des vins par le biais d'indications géographiques - un dispositif au cœur de la différenciation de la ressource. Cette reconnaissance de la légitimité (commerciale et juridique) de la protection de l'usage exclusif d'une dénomination aux acteurs/producteurs situés sur le périmètre défini pour sa production et qui respectent le « cahier des charges » de production s'ancre dans les accords relatifs à la propriété intellectuelle à l'OMC⁵⁴. Ceux-ci définissent (annexe I.C des ADPIC, art. 22-23) les indications géographiques et leur protection comme suit :

⁵⁴ Aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, annexe I.C de l'Accord instituant l'Organisation mondiale du commerce, conclu à Marrakech le 15 avril 1994, approuvé par l'Assemblée fédérale le 16 décembre 1994, entré en vigueur pour la Suisse le 1er juillet 1995, RS 0.632.20.

Art. 22, al. 1 : « ...on entend par indications géographiques des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.

2. Pour ce qui est des indications géographiques, les Membres prévoiront les moyens juridiques qui permettent aux parties intéressées d'empêcher:

a) l'utilisation, dans la désignation ou la présentation d'un produit, de tout moyen qui indique ou suggère que le produit en question est originaire d'une région géographique autre que le véritable lieu d'origine d'une manière qui induit le public en erreur quant à l'origine géographique du produit

b) toute utilisation qui constitue un acte de concurrence déloyale au sens de l'art. 10bis de la Convention de Paris (1967) »

Les vins et spiritueux bénéficient en outre d'une protection additionnelle, notamment :

Art. 23, al 1. « Chaque Membre prévoira les moyens juridiques qui permettent aux parties intéressées d'empêcher l'utilisation d'une indication géographique identifiant des vins pour des vins qui ne sont pas originaires du lieu indiqué par l'indication géographique en question, ou identifiant des spiritueux pour des spiritueux qui ne sont pas originaires du lieu indiqué par l'indication géographique en question, même dans les cas où la véritable origine du produit est indiquée ou dans ceux où l'indication géographique est employée en traduction ou accompagnée d'expressions telles que «genre», «type», «style», «imitation» ou autres.

2. L'enregistrement d'une marque de fabrique ou de commerce pour des vins qui contient une indication géographique identifiant des vins ou qui est constituée par une telle indication, ou l'enregistrement d'une marque de fabrique ou de commerce pour des spiritueux qui contient une indication géographique identifiant des spiritueux ou qui est constituée par une telle indication, sera refusé ou invalidé, soit d'office si la législation d'un Membre le permet, soit à la requête d'une partie intéressée, en ce qui concerne les vins ou les spiritueux qui n'ont pas cette origine »

Ces définitions et ces principes sont également repris au niveau bilatéral entre la Suisse et l'Europe, par le biais de l'Accord d'échange de produits agricoles⁵⁵, plus précisément dans son annexe 7 portant sur le commerce des produits viticoles, lequel stipule la protection réciproque des dénominations des produits viti-vinicoles (titre II de l'annexe 7). Une vingtaine de pages d'appendice à cette annexe énumèrent, par canton, la totalité des dénominations géographiques protégées concernées, ainsi que les *mentions traditionnelles* suisses (p. ex. œil-de-perdrix, Terravin, ou encore vin de pays) ainsi que des *dénominations traditionnelles* (p. ex. Dôle, Fendant, Goron, Nostrano, Salvagnin, Paien/Heida, Hermitage/Ermitage du Valais, Malvoisie du Valais, Johannisberg du Valais). En effet, l'utilisation, pour des vins originaires de Suisse, de noms de variétés de vignes usuels uniquement en Suisse et qui correspondent, en Europe, à des dénominations géographiques (p. ex. hermitage/ermitage ou johannisberg), ne peuvent être utilisés et protégés que pour autant qu'ils soient combinés à une dénomination géographique Suisse, qui évite ainsi tout risque de confusion (i.e. Hermitage/Ermitage *du Valais*). Nous verrons dans une section ultérieure (Cépages et AOC) l'équilibre juridique complexe qui lie en Suisse le nom de certaines variétés de vignes avec des dénominations géographiques.

5.2 L'entrée des AOC viticoles dans la législation fédérale

C'est par le biais d'un arrêté fédéral sur la viticulture (du 19 juin 1992)⁵⁶ que les AOC sont inscrites dans la législation fédérale, après avoir déjà été introduites par les cantons de Genève et du Valais au tournant des années 1990. Pour mettre en perspective ce qui est attendu de l'outil de différenciation des catégories de vins qu'apportent les AOC et de leur nécessité, le Conseil fédéral met en avant la pression que ne tarderont pas à exercer les vins étrangers : « L'ouverture imminente des frontières pour les importations de vin (...) placera les vins indigènes dans une situation de concurrence accrue. La vitiviniculture en pourra dès lors survivre qu'avec des produits de première qualité. La production de vins de deuxième ou de troisième catégorie ne permettra pas de couvrir les frais de production » (Conseil fédéral, 1991, p. 460). Outre la dimension qualitative, les pouvoirs publics cherchent également à se doter d'un instrument permettant de s'assurer que les quantités de raisins produits ne

⁵⁵ Accord entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles, conclu le 21 juin 1999, approuvé par l'Assemblée fédérale le 8 octobre 1999. RS 0.916.026.81

⁵⁶ RS 916.140.1

dépassent pas la capacité d'absorption du marché. C'est à cette double fonction que les AOC devront contribuer.

Concrètement, le système en vigueur dans la communauté européenne constitue la mesure de référence, ce qui se traduit par des critères généraux fixés sur le plan fédéral pour les vins de première catégorie que les cantons ont ensuite pour charge d'élaborer dans leur législation cantonale parallèlement à la détermination du droit à l'utilisation de l'AOC. Nuance essentielle en termes de droit de propriété, le Conseil fédéral précise dans son commentaire du nouvel article correspondant aux AOC que ces désignations sont liées exclusivement à un produit et non à une entreprise ou un particulier (Conseil fédéral, 1991, p. 467). Les critères sont énumérés à l'art. 18 de l'arrêté et portent sur la délimitation des zones de production, des cépages, des méthodes de culture, des teneurs minimales en sucre, du rendement maximum, des procédés de vinification et du contrôle organoleptique des vins.

Précisons que, dans ce premier cadre législatif, les vins AOC se partagent la place des vins de première catégorie avec les « appellations d'origines », leur prédécesseur, encore dépourvu, dans les bases légales fédérales (art. 17 du même arrêté) des critères qualitatifs et quantitatifs des AOC. De fait, si les cantons disposent des compétences de définir leur AOC selon ces sept critères, le Conseil fédéral a pris en compte les demandes formulées notamment par le secteur du négoce durant la consultation de l'arrêté et décidé d'introduire dans sa version finale des plafonds de rendement au m², auxquels s'opposaient les producteurs, réduisant ainsi la marge de manœuvre des cantons dans le domaine quantitatifs (Conseil fédéral, 1991, p. 461). Pour prétendre à l'AOC, les vins blancs se voient ainsi limités à 1,4 kg/m² et les vins rouges à 1,2 kg/m² (art. 20 de l'arrêté fédéral sur la viticulture du 19 juin 1992). Ce sont donc deux instruments de désignation des vins de qualité qui cohabitent, une forme de redondance provisoire qui disparaîtra au profit unique des AOC avec la nouvelle loi sur l'agriculture de 1998.

Par la suite, c'est ainsi la loi fédérale sur l'agriculture (LAgr)⁵⁷ qui reprendra - les maintenant et les complétant - les dispositions concernant la production viti-vinicole, en son chapitre 5 (art. 60 à 66), précisées dans le Statut du vin (l'ordonnance sur la viticulture) et menant à l'abrogation de l'arrêté fédéral de 1992.

⁵⁷ Loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture (LAgr) du 29 avril 1998, RS 910.1.

L'art. 60 de la LAgr maintient le régime d'autorisation auquel est soumis la plantation de vignes depuis les années 1950, l'octroi des autorisations incombant aux cantons. L'art. 61 maintient quant à lui l'obligation pour les cantons de tenir un cadastre viticole. L'art. 63, le plus important, classe les vins en trois catégories : les vins d'appellation d'origine contrôlée, qui constituent « la fine fleur des vins suisses » comme le rappelle le message du Conseil fédéral (2006, p. 6124), puis les vins de pays, et enfin les vins de table.

Il est intéressant de relever qu'à l'occasion de la révision de la LAgr moins de dix ans plus tard, en 2006, dans le cadre du paquet de la « Politique agricole 2011 », le Conseil fédéral prévoyait de reprendre le contrôle sur la formulation des règles définissant les vins AOC, ceci notamment dans le but de les rendre compatibles avec les critères de base de la législation de l'Union Européenne : « La Confédération sera désormais chargée de préciser les règles à respecter dans la production et de fixer les exigences minimales, en vue d'une harmonisation entre les cantons et avec les autres législations agricoles. Les cantons resteront compétents pour l'application pratique (...). Ils auront ainsi comme jusqu'à présent la possibilité de définir des règles de production plus sévères et en particulier de fixer de limites de rendement plus basses (...) » (Conseil fédéral, 2006, p. 6124). Concrètement, le projet de modification prévoit que le Conseil fédéral « (...) est chargé de définir les vins AOC, les vins de pays et les vins de table et de fixer des exigences minimales claires concernant la production. (...) Il importe de définir, pour les trois classes et pour toute la Suisse, des prescriptions concernant la délimitation de la zone de production, le choix des cépages, la teneur naturelle minimale en sucre, le rendement maximum à l'unité de surface, etc. Le nouveau classement sera équivalent à celui de l'UE » (Conseil fédéral, 2006, p. 6150).

Toutefois, l'opposition du Valais à cette concentration du pouvoir dans les mains des autorités fédérales a raison de ce projet, notamment grâce à l'intervention d'un conseiller aux Etats valaisan très en verve, qui rallie une majorité à sa cause. Ses propos concentrent en outre une part importante des enjeux que l'on retrouve dans les études de cas et soulignent une fois de plus la dimension politique de la fixation des compétences entre les différentes échelles territoriales, du niveau international à l'échelon communal :

« (...) Les cantons sont les porteurs et les propriétaires de leur nom. L'autonomie des cantons en matière d'exigences pour les AOC est très importante. Il n'y a pas de standard " AOC Vin suisse ". Une AOC uniforme est une aberration. La

Confédération doit dès lors se limiter à définir et à vérifier les points que chaque AOC doit remplir pour obtenir le label. (...) Ce n'est un secret pour personne que des régions sont favorables pour faire tel vin (...). Fixer les mêmes règles de production est une hérésie, cela fût-il décidé à Berne. La qualité du vin dépend en effet de plusieurs facteurs, et l'on ne peut pas réduire cette qualité à une question de sucre et de degrés, comme voudraient le faire certains technocrates, par des ordonnances. (...) La qualité (...) dépend d'autres facteurs que les gens du terrain connaissent mieux que les technocrates : ces sont le climat, l'ensoleillement, l'exposition, le terroir, le mode de production, etc.

(...) Avec ma proposition, nous allons tout à fait dans le sens de l'Union européenne, avec laquelle nous devons harmoniser le cahier des charges. (...) Le cahier des charges que je propose exige que les sept critères⁵⁸ de l'Union européenne y figurent, à savoir la zone de production, l'encépagement, la qualité, le rendement, la méthode de vinification, les pratiques culturales et l'appréciation organoleptique. En revanche, ces sont les cantons qui fixent les exigences pour qu'un vin obtienne l'AOC. (...), La définition des compétences est plus claire : les cantons, qui ont l'expérience du terrain, fixent les exigences pour satisfaire aux sept critères (...) ».

Suite au rejet de la proposition gouvernementale et donc au maintien du *statu quo* en termes de compétences, l'art. 63 (al. 2) attribue finalement au Conseil fédéral la responsabilité d'établir la « liste des critères à prendre en compte pour les vins AOC et les vins de pays », il peut en outre fixer des teneurs minimales en sucre naturel et de limitation de rendement. Ces dispositions sont détaillées dans le Statut du vin (Ordonnance sur le vin, 916.140) présentées plus loin. L'al. 3 du même article L'Agr indique en conséquence que les cantons « fixent au surplus pour chaque critère les exigences pour leur vin AOC et pour les vins de pays produits sur leur territoire sous une dénomination traditionnelle propre (Ndr : p. ex. le Goron en Valais ou le Nostrano au Tessin) ».

Revient au Conseil fédéral (art. 63 al. 4) la compétence de définir les exigences pour les vins de pays sans dénomination traditionnelle et les vins de table. Surtout, il détient le pouvoir de

⁵⁸ Ceux-ci sont définis à l'art. 55 du règlement CE 1493/99.

définir les termes vinicoles spécifiques, en particulier pour les mentions traditionnelles (p. ex. vin des glaciers ou œil-de-perdrix), et règle leur utilisation.

Enfin, la protection juridique des AOC, et notamment le rapport qu'elles entretiennent avec les marques, est fixée par analogie avec les AOC et IGP non viti-vinicoles, selon les termes de l'art. 16, al. 6-t-7 LAgr. Y est notamment précisé que les marques identiques à des AOC, mais déposées et enregistrées de bonne foi avant 1996 ou avant que la dénomination de l'AOC en question n'ait été protégée par une base légale, ne sont pas soumises à l'exigence de respect du cahier des charges (ou plus exactement, dans le cas du vin, aux exigences de production). Surtout, les AOC bénéficient d'une protection contre « toute exploitation commerciale pour d'autre produit exploitant le renom de la désignation protégée ; toute usurpation, contrefaçon ou imitation » (art. 16, al, 7 lit. a-b LAgr).

5.3 Régulation fédérale de la viticulture depuis la politique agricole 2011

L'ordonnance sur la viticulture du 14 novembre 2007⁵⁹ définit les principes de régulation du secteur viti-vinicole contenus dans la loi sur l'agriculture, ceux de l'art. 21 de la loi sur les denrées alimentaires⁶⁰ concernant la protection contre la tromperie dans la désignation particulière de produits agroalimentaires, ainsi que ceux, déjà précis, qui lient la Suisse à la Communauté européenne dans le cadre de l'accord du 21 juin 1999 relatif à l'échange de produits agricoles⁶¹.

5.3.1 Encadrement de la culture de la vigne et reconversion du vignoble suisse

L'ordonnance regroupe les exigences qui portent sur l'ensemble de la chaîne de production du vin. La section 1 porte sur la culture de la vigne (cadastre viticole, autorisation de planter, reconstitutions et assortiment de cépages). Les cantons sont en charge de délivrer les autorisations de planter. C'est en revanche la Confédération, via l'OFAG, qui décide de l'admission de nouveaux venus dans l'assortiment des cépages, sur la base d'une appréciation de leur rendement, de leur teneur naturelle en sucre, de l'acidité totale, de leur résistance aux

⁵⁹ Version en état au 1^{er} août 2010. RS 916.140.

⁶⁰ Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires, LDAI) du 9 octobre 1992. RS 817.0.

⁶¹ Annexe 7 de l'accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif à l'échange de produits agricoles. RS 0.916.026.81.

maladies et enfin et surtout des propriétés organoleptiques des vins qui en sont issus (art. 7, al 2).

La section 2 porte sur les dispositions pour la reconversion des surfaces viticoles durant les années 2004 à 2011. Cette contribution temporaire accordée par la Confédération visait à réduire la surface plantée en chasselas et en müller-thurgau (un cépage blanc, non aromatique comme le chasselas, dominant en Suisse alémanique et appelé riesling-sylvaner en Suisse romande) considérés comme excédentaires et peu adaptés à l'évolution du marché, pour les remplacer par des cépages mieux adaptés à la demande (Schweiger & Mann, 2008). Les vigneron vaudois évoquent à ce propos une mesure visant à « rougir » le vignoble suisse⁶² qui n'a pas suscité d'intérêt majeur de leur part selon les informations dont nous disposons actuellement. Ces contributions n'étaient toutefois accessibles qu'aux cantons ayant des limites de production inférieures de 0,1 kg/m² au maximum autorisé pour les vins AOC selon l'art. 21, al. 6 de la présente ordonnance (fixé à 1,4 kg/m² pour les vins blancs, cf. infra). Ceci exclut le chasselas valaisan (rendement maximum pour l'AOC à 1,4 kg/m²) et les vins blancs vaudois (rendement maximum pour l'AOC également à 1,4 kg/m²), à l'exception des années où l'Interprofession (dans le cas du Valais) ou le Conseil d'Etat (dans celui du canton de Vaud) décide d'abaisser ces quotas de production pour les cépages concernés au plafond inférieur exigé pour l'obtention du subventionnement.

En Valais, les quotas de production ont été abaissés au plafond requis⁶³ en 2004 : 1,25 kg/m², 2005 : 1,3 kg/m², et 2006 : 1,3 kg/m², dernière année à laquelle les subventions fédérales ont été accordées. En outre, le canton, qui a très largement utilisé cette subvention, a même complété les demandes excédentaires adressées par les viticulteurs en finançant lui-même la différence⁶⁴. De 2007 à 2011, le quota pour le chasselas est ensuite revenu au niveau « classique » de 1,4 kg/m².

Cette succession sur trois ans de l'abaissement des quotas exactement au niveau requis pour le soutien fédéral au ré-encépagement traduit selon nous clairement un « jeu » mené bien consciemment - et légitimement - par l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais (IVV),

⁶² Entretien avec un vigneron à Epresses, le 27 septembre 2013.

⁶³ Information par téléphone (le 31.10.2013) d'un responsable de l'office de la viticulture du canton du Valais sur la base des bulletins officiels du Grand Conseil du Valais publiant, en juin de chaque année, la décision de l'IVV quant aux limites quantitatives de production.

⁶⁴ Information par téléphone (le 31.10.2013) d'un responsable de l'office de la viticulture du canton du Valais.

compétente en la matière, dans le but central d'obtenir les subventions. Une fois les surfaces de ré-encépagement souhaitées atteintes, les quotas sont revenus à leur niveau maximum. Nous verrons que le recours (ou non) à ces subventions se reflète dans les stratégies poursuivies par chacun des deux cantons étudiés.

Nous pouvons en outre indiquer que le rapport d'évaluation de la mesure, réalisé par Schweiger & Mann (2008) sur mandat du département de l'économie (soit plusieurs années avant la fin officielle du dispositif mais après qu'il ait été largement sollicité durant les premières années de sa mise en vigueur), conclut à son effet rapide en termes de réduction de la surface du cépage visé, mais ne parvient pas à constater si le revenu des vigneron s'est accru, comme le vise la mesure (Schweiger & Mann, 2008, p. 20).

5.3.2 Dénomination des vins : de l'AOC au vin de table

La section 3 de l'ordonnance porte sur le cœur du dispositif tout particulièrement : les dénominations des vins et les exigences minimales de production. L'art. 19 définit les termes vinicoles spécifiques (via l'annexe I de l'ordonnance), tels que œil-de-perdrix, réserve ou vendange tardive.

Les art. 21 à 24 sont ceux qui retiennent le plus notre attention et méritent une présentation plus détaillée. L'art. 21 définit les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) comme un vin « désigné par le nom d'un canton ou d'une aire géographique d'un canton » (al 1). L'alinéa 2 énumère les sept types de critères que les cantons - compétents dans la définition de leur(s) AOC - doivent impérativement prévoir dans les exigences qu'ils appliquent. Il s'agit :

1. D'une délimitation de l'aire géographique dans laquelle le raisin au minimum est produit ;
2. D'une liste des cépages autorisés ;
3. D'une liste des méthodes de culture autorisées ;
4. D'une teneur minimale naturelle en sucre par cépage autorisé ;
5. D'un rendement maximum à l'unité de surface par cépage autorisé ;
6. D'une liste des méthodes de vinification autorisées ;
7. Enfin, d'un système d'analyse et d'examen organoleptique du vin prêt à la vente.

Les cantons ont la charge de contrôler la conformité des vins AOC aux exigences qu'ils définissent selon les points qui précèdent (art. 21, al. 4).

C'est l'al. 5 qui fixe les teneurs minimales en sucre, différenciées pour les cépages rouges et blancs et selon trois régions suisses. Nous pouvons relever au passage que les « régions vitivinicoles de Suisse » - définies à l'art. 20 et regroupant, sur des critères linguistiques, des cantons ou un canton et une partie d'un autre dans le cas de la région Suisse italienne - pour leur attribuer des niveaux différenciés de sucre minimal et de rendement, relèvent d'une logique pour le moins étrange en termes d'adaptation des critères aux lieux de production comme le souligne clairement Pitteloud :

« (...) La subdivision en trois régions, effectuée selon un critère purement linguistique, est aussi aberrante qu'artificielle, dans la mesure où, à tout le moins en ce qui concerne la Suisse romande, les vignobles sis dans les différents cantons ne présentent aucune similitude. Ainsi, la fixation des mêmes critères de qualité (...) n'est en aucun cas conforme à la volonté du législateur formulée à l'art. 63 al. 2 LAg, à savoir la prise en compte des conditions de production spécifiques aux différentes régions » (2008, p. 149).

Les teneurs minimales en sucre sont dès lors les suivantes⁶⁵ :

	Cépages blancs (% Brix ou ° Oechsle)	Cépages rouges (% Brix ou ° Oechsle)
Région Suisse romande	15,2 % ou 61,9 °	17,0 % ou 69,79 °
Région Suisse allemande	15,8 % ou 64,5 °	17,0 % ou 69,7 °
Région Suisse italienne	15,8 % ou 64,5 °	17,6 % ou 72,3 °

L'al. 6 fixe quant à lui les rendements maximums, également par région de Suisse et selon les cépages rouges ou blancs. Cette limitation du rendement, couplée aux exigences de la teneur en sucre - issues de la première période de régulation comme vu précédemment - constitue la

⁶⁵ Par souci de lisibilité, nous exprimons les niveaux de sucre autant en pourcentage massique de saccharose (% Brix) qu'en leur équivalent en degré Oechsle (°Oe), sachant que les deux types de mesures sont utilisées.

pierre angulaire de la législation sur les AOC et scellent le couple promotion de la qualité-limitation des quantités.

Les rendements maximums autorisés pour prétendre à l'AOC sont ainsi les suivants⁶⁶ :

	Cépages blancs (kg/m ² ou l/m ²)	Cépages rouges (kg/m ² ou l/m ²)
Région Suisse romande	1,4 kg ou 1,12 l	1,2 kg ou 0,96 l
Région Suisse allemande	1,4 kg ou 1,12 l	1,2 kg ou 0,96 l
Région Suisse italienne	1,2 kg ou 0,96 l	1,2 kg ou 0,96 l

L'art. 22 al. 1 définit les vins de seconde catégorie (cette terminologie n'est toutefois plus utilisée), inférieure à celle des AOC, les vins de pays (*chasselas de Romandie* p. ex.). Ces derniers relèvent de la (présente) législation fédérale et leur dénomination concerne un vin « désigné par le nom du pays ou d'une partie de celui-ci dont l'étendue dépasse celle du canton ». Seules trois exigences, forcément moins élevées que celles des vins AOC, s'appliquent au vin de pays :

1. Le raisin doit être récolté dans l'aire géographique qui désigne le vin ;
2. La teneur minimale en sucre doit être au minimum de 14,4 % Brix ou 58,5 °Oe pour les cépages blancs, et de 15,2 % Brix ou 61,9 °Oe pour les cépages rouges ;
3. Le rendement maximum est limité à 1,8 kg/m² (1,44 l/m²) pour les cépages blancs et 1,6 kg/m² (1,28 l/m²) pour les cépages rouges.

Afin que le lecteur puisse se faire une idée de l'exigence relative à laquelle correspondent ces niveaux de sucre, on peut indiquer que la production d'un vin Grand cru en Valais (une catégorie de vin supérieure à celle de l'AOC), l'ermitage du Valais Fully Grand cru (un vin de cépage blanc), doit atteindre 22,6 % Brix ou 95 °Oe ou la syrah Fully Grand cru 22 % Brix – 91,9 °Oe⁶⁷. Pour prendre un exemple vaudois dans le même segment de qualité (Premier

⁶⁶ Par soucis de lisibilité, nous exprimons les rendements en kg/m² et dans leur équivalent en litre/m², sachant que le taux de conversion retenu dans la pratique et dans la législation est de 0.8 litre pour 1 kg de raisin et que selon les législations (cantonales) l'une ou l'autre de ces mesures est utilisée.

⁶⁷ Règlement Fully Grand cru, du 11 mai 2010, art. 6.1

Grand cru), les cépages rouges doivent au moins atteindre 20,5 % Brix – 85 °Oe⁶⁸. En ce qui concerne les rendements, les rouges Grand cru de Fully tout comme les rouges des Premier Grand cru vaudois ne peuvent dépasser 0,8 kg/m² (0,64 l/m²).

L'art. 23 de l'ordonnance fédérale sur le vin définit une catégorie que l'on peut qualifier « d'intermédiaire », entre la logique de celle des vins AOC et celle des vins de Pays : les *vins de pays avec dénomination traditionnelle propre* (le Goron en Valais ou le Nostrano au Tessin p. ex.), dont la production peut s'avérer plus exigeante que celle des vins de pays. Ces vins doivent être obtenus à partir de raisins issus de l'aire géographique d'un seul canton et leur dénomination doit être définie par le canton concerné et mentionnée à l'annexe 3 de la présente ordonnance, qui fait figurer entre parenthèse le canton correspondant à la dénomination traditionnelle. Soulignons que les dénominations traditionnelles qui figurent sur cette même annexe (une dizaine, toutes issues de cantons romands et du Tessin, dont seules trois ne sont pas propres au Valais) ne sont pas réservées à des vins de pays, mais peuvent également correspondre à des vins AOC, telle que la Dôle (VS), le Dorin (VD), le Fendant (VS), le Johannisberg du Valais (VS) ou encore le Païen/Heida (VS). De plus, une dénomination traditionnelle ne peut pas être utilisée simultanément pour un vin de pays et pour un vin AOC (art. 23, al. 2). Ainsi, les vins de pays avec dénomination traditionnelle propre relèvent de la compétence des cantons, qui sont tenus de fixer des exigences supplémentaires à celles en termes de niveau de sucre et de rendement requises pour les vins de pays selon l'art. 22.

Enfin, la dernière catégorie de vins est celle des « vins de table », définie à l'art. 24. Il s'agit de vins « issus de raisins récoltés en Suisse ». Cette dénomination de troisième catégorie n'est soumise qu'à une exigence d'un niveau minimum de sucre - dans la même logique moins étendue du Statut du vin avant l'introduction des AOC - de 13,6 % Brix ou 55,1 °Oe pour les vins blancs et de 14,4 % Brix ou 58,5 °Oe pour les vins rouges. En outre, les exploitants ont l'obligation d'annoncer au canton, chaque année à la fin juillet, ~~au canton~~ la surface qu'ils affectent à cette production, ce qui permet aux autorités de mieux apprécier la cohérence des volumes produits.

⁶⁸ Règlement sur les vins vaudois (RVV), du 27 mai 2009, RSV 916.125.2, art. 51.

5.3.3 Contrôle de la vendange et du commerce des vins

La section 4 de l'ordonnance fixe les dispositions de contrôle de la vendange, dont le règlement et l'exécution revient aux cantons « en fonction des risques encourus », à savoir l'appréciation du risque de fraude (ou d'erreur...) de la part des producteurs (art. 30). A ce titre, les cantons ont la possibilité de prévoir un dispositif de contrôle systématique de la vendange (art. 28, al. 3), mais les contrôles par pointage constituent la norme. Le principe de base prévu par la législation consiste en un autocontrôle - complété par la surveillance du canton - par le biais de l'encaveur, c'est-à-dire de l'acteur, de la matière première qu'il prend en charge. Lui revient la responsabilité de saisir les informations détaillées pour chaque lot de vendange encavée (exploitant, parcelle, cépage, quantité, teneur en sucre, etc.). C'est à ce stade que s'opère définitivement l'appréciation des données qualitatives (quantité et teneur en sucre, par classe de vin), données qui sont ensuite transmises aux autorités cantonales (art. 29). Les données obtenues par les cantons sont transmises annuellement à la Confédération à des fins statistiques (art. 30, al. 4).

Le contrôle du commerce des vins, qui fait l'objet de la section 5 de l'ordonnance, constitue le dernier maillon - avant la mise sur le marché - de la mise en œuvre des dispositions (autant fédérales que cantonales) que l'on peut considérer comme centrales dans la régulation du secteur, à savoir (art. 34, al. 3 let. a-d) celles sur :

1. Les désignations et les dénominations ;
2. Le cépage et le millésime ;
3. Les stocks en cave ;
4. L'utilisation de produits viti-vinicoles.

De même que pour la vendange, le contrôle du commerce se fonde sur le principe de l'appréciation des risques par les organes en charge de son exécution. La diversité des vins commercialisés, les risques en matière d'assemblage et de coupage (quelle proportion de quel cépage, etc.), ainsi que la taille de l'entreprise (le risque augmentant avec le nombre de fournisseurs) et ses antécédents (de fraude) font partie des éléments dont les organes de contrôle doivent tout particulièrement tenir compte dans leur appréciation des risques (art. 35, al. 1). En outre, la fréquence des contrôles ne peut excéder quatre ans (art. 35, al. 2). Toutefois, le contrôle du commerce distingue deux groupes cibles et deux organes de contrôle ont la charge respective de leur surveillance : la fondation « Contrôle suisse du commerce des

vins »⁶⁹ est en charge du contrôle des entreprises d'encavage qui achètent plus de 2'000 litres de vin par an à des tiers, donc en gros de l'ensemble de ce que l'on regroupe sous la famille « du négoce » (par opposition aux vigneronns et vigneronns-encaveurs de la famille « production »). Les entreprises qui encavent essentiellement leur propre production, ne vendent que leurs propres produits et achètent moins de 2'000 litres, donc les vigneronns-encaveurs, sont quant à elles soumises à un contrôle organisé par les cantons (art. 36, al. 2).

En Suisse romande, le contrôle des caves des vigneronns-encaveurs est assuré par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC)⁷⁰, selon l'art. 3.3. de l'accord « intercantonal d'exécution coordonnée du contrôle des vigneronns-encaveurs » établi entre les cantons de Neuchâtel, Vaud, Valais, Jura et Genève⁷¹.

L'OIC indique que ce contrôle décentralisé et distinct de celui auquel sont soumis les négociants est le fruit du « souhait⁷² des associations de vigneronns-encaveurs » de voir les chimistes cantonaux de Suisse romande adopter un système commun de contrôle qui soit adapté pour les vigneronns-encaveurs⁷³. L'accord intercantonal requiert des assujettis, à l'instar du contrôle du commerce des vins, qu'ils collaborent et fournissent les documents essentiels (art. 2.3 de l'accord) : les attestations de droits de production/acquits, la déclaration d'encavage incluant cépage, catégorie et millésime, les attestations de sondages, le récapitulatif des entrées et sorties de cave ainsi que l'ensemble des pièces comptables.

La principale différence du contrôle réalisé par l'OIC réside dans la fréquence des contrôles : alors que les contrôles des négociants ont lieu selon une fréquence maximale de quatre ans, l'OIC pratique des contrôles tous les quatre ans pour les caves ayant une production inférieure à 10'000 litres, ce qui correspond à de très petites exploitations (ou à des producteurs très sévères sur les rendements, mais dont la renommée peut être particulièrement importante), et tous les deux ans pour celles dont la production est supérieure à cette limite⁷⁴. Nous pouvons

⁶⁹ Voir www.cscv-swk.ch.

⁷⁰ Le même organisme en charge de la certification des produits AOC non-viticoles. Cf. www.oic-izs.ch.

⁷¹ Accord intercantonal d'exécution coordonnée du contrôle des vigneronns-encaveurs de Suisse romande, signé par les chefs de département des cinq cantons parties entre le 4 avril 2003 et le 9 mai 2003. Entrée en vigueur des contrôles depuis le 1^{er} juillet 2003. 6 pages.

⁷² Les entretiens avec les vigneronns-encaveurs en Valais et dans le canton de Vaud confirment la volonté de ces acteurs d'être soumis à un contrôle différent et plus adapté à leur taille que celui issu de Berne.

⁷³ <http://oic-izs.ch/fr/page36.html>, consulté le 04.11.2013.

⁷⁴ <http://oic-izs.ch/fr/page36.html>, consulté le 04.11.2013.

indiquer que, pour les deux cantons de Vaud et du Valais qui nous intéressent dans la suite de l'analyse, la part de vigneron-encaveurs dans l'une ou l'autre catégorie varie fortement (données 2002, selon l'art. 2.4 de l'accord ; mes calculs) :

Volume produit	Nombre de caves Valais	Nombre de caves Vaud
Inférieur à 10'000 litres	355 (58 %)	173 (29 %)
Supérieur à 10'000 litres	256 (42 %)	407 (71 %)
Total	611 (100 %)	580 (100 %)

En ce qui concerne les outputs du système de contrôle, relevons que les organes de contrôle « communiquent aux autorités compétentes [i.e. essentiellement aux chimistes cantonaux] toute infraction à la législation agricole ou à celle sur les denrées alimentaires observées dans le cadre de leur activité » (art. 40, al. 2 de l'ordonnance sur la viticulture). Concrètement, la fondation du Contrôle suisse du commerce des vins dispose de sept inspecteurs⁷⁵, qui ont contrôlé 1'191 entreprises de négoce (sur un total de 3'151 entreprises) en 2012 (1'279 en 2011), ce qui correspond à une moyenne de 1,3 jours affectés au contrôle de chaque entreprise⁷⁶.

Encadré 4

Le contrôle face aux affaires actuelles de fraude : l'enjeu de la crédibilité des appellations

On ne peut s'empêcher de souligner ici les récents scandales de fraudes dont la presse s'est faite l'écho et qui jettent de très sérieux doutes sur la qualité de la mise en œuvre des dispositions de contrôle prévues par la législation et sur leur effectivité. Des fraudes qui touchent essentiellement les entreprises de négoce, pour qui l'exposition à la tentation - de par la diversité des vins/moûts qu'elles prennent en charge et qui proviennent d'origine plus ou moins réputée- est bien évidemment plus élevée. En novembre 2012, un vigneron valaisan dénonçait une entreprise de

⁷⁵ Selon le site de la fondation, http://www.cscv-swk.ch/f/ueber_team.htm, consulté le 21.02.2014.

⁷⁶ En supposant une activité à plein temps, soit 225 jours de travail par an.

négoce pour avoir modifié à la hausse - en termes de réputation donc de valeur évidemment – l'origine du raisin que ce dernier lui avait livré. Confronté à ce cas, le directeur du Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV) reconnaissait face aux journalistes que la coordination (des informations) entre ses inspecteurs et les autorités cantonales n'était pas toujours idéale⁷⁷.

Illustrant parfaitement les aveux du directeur de la CSCV quant à l'effectivité très limitée du système de contrôle, il a été révélé plus récemment (décembre 2013) qu'une importante cave du Valais, Giroud Vins, pourtant contrôlée à plusieurs reprises par le contrôle fédéral, faisait l'objet d'enquêtes pénales pour fraude fiscale à hauteur de plusieurs millions et surtout pour fraude aux appellations portant sur une centaine de milliers de bouteilles : du vin valaisan aurait été écoulé sous l'appellation vaudoise (de bonne réputation) du lieu de production St-Saphorin. Dans la foulée, une affaire de fraude aux quotas de production était également dénoncée dans le canton de Vaud. Ces affaires ont donné lieu à des prises de position très virulentes critiquant la qualité du contrôle (autant à la vigne qu'à la cave) et soulignant les problèmes en termes de confiance et de crédibilité des vins d'appellation que de telles fraudes soulèvent⁷⁸.

Plus généralement, ces affaires ont porté à la connaissance du grand public la complexité des règles de production et de vinification qui se cachent derrière les appellations de vins en Suisse, laissant notamment apparaître le fait que le vin n'est pas soumis aux mêmes règles d'information aux consommateurs (étiquetage des bouteilles relatif au contenu exact du vin) que les autres produits alimentaires. Surtout, certains ont alors découvert qu'un vin portant une certaine appellation peut également contenir du vin issu de raisins d'une origine différente de l'appellation, inconnue du consommateur (cf. sections suivantes). Ce qui ne va pas sans soulever certaines rivalités, que nous retrouverons très concrètement dans nos études de cas.

⁷⁷ Accessible à : <http://www.rts.ch/video/emissions/mise-au-point/4422918-qui-controle-que-le-raisin-provient-bien-de-l-endroit-annonce-sur-la-bouteille-les-fraudes-existent.html>.

⁷⁸ Voir notamment l'article du journaliste spécialisé Pierre Thomas, dans un numéro de l'hebdomadaire roman consacré à ces affaires de fraudes : L'hebdo, du 23 janvier 2014.

Les sections 6, 7 et 8 de l'ordonnance concluent cette dernière par des dispositions - secondaires à notre intérêt - portant respectivement sur la certification pour l'exportation, les importations et les dispositions finales. Nous pouvons toutefois souligner, en ce qui concerne le régime d'importation, que les parts du contingent tarifaire de vins blancs et rouges ne sont accessibles que pour les personnes qui importent à titre commercial, qui bénéficient d'un permis d'importation octroyé par l'OFAG et sont soumises au contrôle y relatif (art. 44), et que les parts d'attribution du contingent sont attribuées dans l'ordre de réception des demandes (système dit « du lévrier », art. 45). Le montant global du contingent tarifaire (vins rouges et blancs compris) est fixé au chiffre 13 de l'annexe 3 de l'ordonnance sur l'importation des produits agricoles⁷⁹, et s'élève à 170 millions de litres depuis 2001.

En sus des domaines définis par l'ordonnance sur le vin détaillés ici, d'autres dispositions fédérales centrales pour l'analyse se trouvent dans l'ODFI sur les boissons alcooliques du 23 novembre 2005⁸⁰. Il s'agit des dispositions anciennement contenues dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires, dont la version de la période actuelle⁸¹ constitue désormais la base légale de l'ordonnance du DFI. Suivant la même logique de « mise en relief » retenue pour présenter la législation fédérale jusqu'ici, nous présentons les dispositions qui s'avèrent les plus pertinentes (et/ou les plus saillantes) pour les acteurs locaux.

5.4 Les définitions du vin en tant que boisson

L'organisation internationale de la vigne et du vin définit le vin comme étant « exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin »⁸². Cette courte définition, qui restreint le terme à un produit issu exclusivement issu de la fermentation de raisins frais fait l'objet de nombreuses rivalités au niveau international : cette définition de portée internationale est le fruit d'une vision française et historique de ce qu'est le vin, issue d'une époque marquée par les préoccupations d'adultération du vin (usage de raisins secs, d'eau, de sucre etc.) et est actuellement fortement remise en question par les nouveaux pays producteurs, tenants d'une vision plus souple, selon laquelle le vin n'est qu'un « simple » produit agricole (Roger, 2010). Elle représente dès lors

⁷⁹ Ordonnance sur l'importation de produits agricoles du 26 octobre 2011 (Etat le 1er novembre 2013), RS 916.01.

⁸⁰ RS 817.022.110.

⁸¹ Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) du 23 novembre 2005 (Etat le 1er novembre 2010). RS 817.02.

⁸² Définition de base 18/73, disponible sur le site de l'OIV : <http://www.oiv.int/oiv/info/frdefinitionproduit>, consulté le 4.11. 2013.

une vision de la ressource qui est loin d'être anodine et conditionne une part importante de la multitude de pratiques qui sont (juridiquement, mais aussi culturellement et socialement) considérées comme légitimes dans toutes les étapes de la transformation du raisin en vin.

5.4.1 Les dénominations

La législation suisse actuelle reprend quasiment mot pour mot cette définition, à l'art. 6 al. 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques : « Le vin est une boisson obtenue par fermentation alcoolique de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin ».

La dénomination des vins, nous l'avons vu plus tôt, contribue largement à la différenciation des vins sur le marché et ainsi à la délimitation de la ressource vis-à-vis des consommateurs. Ce sont les prescriptions fédérales sur la dénomination spécifique (art. 9, al. 1-7) qui en définissent les modalités : les vins suisses doivent porter « au lieu de la dénomination spécifique " vin ", le nom de la classe à laquelle ils appartiennent ». Ainsi les vins AOC doivent faire figurer « *l'origine* géographique correspondante », les vins de pays la « *provenance* géographique correspondante », alors que les vins de table doivent indiquer « suisse » mais sont en revanche privés de toute autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime. Enfin, les vins autres que ceux des catégories précédentes ne peuvent afficher que la dénomination « vin », et la couleur, sans aucune autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime.

Le millésime (année de récolte) ne peut quant à lui être affiché que si le raisin est issu à 85 % au moins de la récolte de l'année en question (art. 10, al. 3). Ceci laisse une marge de manœuvre aux acteurs pour écouler d'éventuels stocks excédentaires lors du millésime suivant. Une pratique que certains acteurs - parmi les petits producteurs bien sûr - contestent, pour des raisons de valeur sensorielle, dans la mesure où les 15 % ajoutés dénaturent le « vrai goût » d'un millésime qui ne serait dès lors pas fidèle à l'origine affichée.

Dans une logique qui suit les mêmes proportions que pour le millésime, l'indication du nom d'un ou de plusieurs cépages ne peut apparaître que si le vin est constitué à 85 % au moins de celui-ci ou de ceux-ci (art. 19, al. 4). Dans le cas d'un vin de cépage unique (pinot noir p. ex.), cela laisse une marge de manœuvre aux producteurs pour adapter le goût ou la couleur du vin en y ajoutant du vin issu d'un ou d'autres cépages. Certains cépages, comme l'ancellotta p. ex., sont spécifiquement cultivés et utilisés pour leur forte concentration de couleur ; on les

qualifie parfois de cépages « teinturiers ». Au même titre que pour le millésime, certains producteurs considèrent que cette marge de manœuvre de 15 % « fausse » le goût authentique d'un cépage. Or, cette modification du goût est précisément une des raisons au principe de la souplesse accordée, les autres raisons (principales ?) consistant à faciliter l'écoulement de vins de cépages excédentaires ou moins rémunérateurs (en laissant la possibilité de les « diluer » dans un vin de cépage plus porteur).

Dans la suite des prescriptions relatives à ce que l'on pourrait qualifier de « pureté » du vin, doivent encore être mentionnées les dispositions sur le coupage, une pratique qui consiste « à mélanger entre eux des raisins, des moûts de raisins ou des vins d'origines ou de provenances différentes » (art. 13, al. 1). Principe essentiel, les vins suisses AOC, de pays ou de table avec des vins étrangers ne peuvent en aucun cas résulter de coupage avec des vins étrangers (art. 13, al. 2). Entre vins suisses toutefois, la pratique est limitée comme suit : les vins AOC peuvent être coupés avec des vins de même couleur à hauteur de 10 %, les vins de pays à hauteur de 15 %, les autres vins peuvent être coupés sans limite (art. 13, al. 3).

5.4.2 Le sucre et le goût

Enfin, l'annexe I de l'ordonnance du DFI fixe les pratiques et les traitements œnologiques admis. Il s'agit de points techniques relatifs au processus de vinification, dont l'impact respectif peut être majeur sur les caractéristiques d'un vin, et tout particulièrement son goût. Sous forme d'inventaire à la Prévert, on peut évoquer des pratiques qui paraissent relativement évidentes, telles que l'emploi de levures de vinification, les traitements thermiques, la filtration, etc., et celles telles que le traitement des vins au ferrocyanure de potassium. Enfin, l'usage de copeaux ou « chips » de bois, qui apportent au vin un goût boisé de type barrique, est autorisé, mais dans un tel cas, les mentions faisant allusion à un récipient en bois, tel que barrique ou fût, sont exclues (art. 10, al. 7).

Pour le reste, l'ensemble des pratiques œnologiques admises en Suisse font l'objet d'un « Code des bonnes pratiques »⁸³, réalisé par l'Union suisse des œnologues⁸⁴. L'association, fondée en 1987, et accessible aux titulaires d'un diplôme ou titre en œnologie, a notamment

⁸³ Code des bonnes pratiques œnologiques, mis à jour par l'interprofession des vins suisse, version du 23.12.2002, disponible sur le site de l'union suisse des œnologues, www.usoe.ch ; consulté le 7.11.2013.

⁸⁴ Voir www.usoe.ch.

pour but de collaborer avec les autorités concernées et avec les organisations qui ont des buts similaires et de garantir les principes de l'éthique professionnelle⁸⁵. Ce code se fonde sur les mêmes bonnes pratiques internationales, telles que définies au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), mais également de la réglementation en vigueur dans l'Union européenne, et les complète pour les « adapter au particularisme helvétique » de telle sorte que sa « (...) stricte application garantit aux praticiens le respect des lois et ordonnances en vigueur » (USOE, 2002, p. 1). L'autorégulation sectorielle, dans le domaine des détails des pratiques de vinification - essentiels pour la ressource et le type de service qu'elle pourra alors produire - est ainsi particulièrement importante. Mais nous verrons que toutes ces dispositions ne résument de loin pas le goût et la texture que prendra un vin, dans la mesure où la patte de l'œnologue, et plus généralement tout le savoir-faire déployé allant de la vigne à la cave et spécifique à chaque acteur - ou à chaque entreprise, selon - reste déterminante.

Dans le rapport à l'usage du sucre dans la production du vin, on retiendra surtout que l'enrichissement, c'est-à-dire la chaptalisation (ou sucrage) des moûts dans le but d'accroître leur teneur en alcool est autorisé, selon différentes techniques (concentration des moûts, adjonction de sucre à sec, cryo-extraction⁸⁶, etc.) mais surtout dans une certaine limite : la teneur en alcool ne doit pas augmenter de plus de 2,5 % par l'effet de l'enrichissement (annexe I, section II, art. 1, al. 2).

En ce qui concerne la teneur en sucre résiduel d'un vin, un service sensoriel central de la ressource comme nous aurons l'occasion de le voir, l'art. 10 prévoit la possibilité d'indiquer sur l'étiquette le niveau de sucrosité selon une terminologie semblable à celle habituellement utilisée - et obligatoire en Suisse - dans le monde des vins mousseux. Pour ces vins, l'échelle est sans équivoque (en gramme de sucre résiduel par litre) : *extra-brut* de 0 à 6 g, *brut* pour moins de 15 g, *extra-sec*, de 12 à 20 g, *sec* de 17 à 35 g, *demi-sec* de 33 à 50 g et enfin *doux* au-dessus de 50 g.

En revanche, pour les vins tranquilles, les indications *pouvant* figurer sur l'étiquette peuvent pour le moins prêter à confusion : *sec* jusqu'à 4 g, *demi-sec*, *mi-sec* ou *légèrement doux* entre

⁸⁵ Statuts de l'Union suisse des œnologues, Buts, version de janvier 2010.

⁸⁶ La congélation des baies permet de séparer une part de l'eau sous forme solide et de concentrer la teneur en sucre.

5 et 12 g, *demi-doux* ou *mi-doux* entre 13 et 45 g, *doux* au-dessus de 45 g. La confusion possible traduit selon nous un manque de consensus dans le secteur viti-vinicole, d'une part sur la terminologie à employer, mais également et surtout sur les niveaux limites de sucre résiduel, visible par l'amplitude des fourchettes, surtout celle entre 4 et 12 g. Dès lors, aucun producteur ou négociant n'est tenu d'indiquer le niveau de sucre résiduel que contient le vin. La marge de manœuvre accordée par ce simple alinéa portant sur l'étiquetage est au cœur des principales rivalités en termes de services sensoriels comme nous le verrons dans les études empiriques. Pour schématiser: le vin doit-il être plutôt acide ou plutôt sucré ?

Encadré 4 bis

Le sucre et l'édulcoration depuis le 1^{er} janvier 2104

La question du **sucre** ne se limite pas au « sucre résiduel » après fermentation (donc issu d'une fermentation incomplète - souhaitée ou non). Le sucre résiduel - et donc le caractère plus ou moins *doux ou sec* du vin et du service sensoriel correspondant - peut également venir du sucrage (chaptalisation) du moût, une technique aussi appelée «enrichissement». L'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques⁸⁷ limite le gain en alcool à 2,5 % volume (2,5° d'alcool supplémentaires, dit dans une autre unité). L'enrichissement par sucrage (saccharose diluée dans du moût) qui doit se pratiquer avant ou en début de fermentation se calcule comme suit : 1 kg saccharose /hl => + 4° Oechsle. Et 1 kg saccharose /hl => + 0.6 litre. Enfin, 1.7 kg de saccharose/hl => + 1% volume d'alcool. Donc dans la pratique : 4.25 kg saccharose/hl => + 2.5 % vol. d'alcool. Concrètement, il faut donc ajouter environ 17gr de sucre par litre de moût pour former 1 % vol. d'alcool (soit environ, en masse, 4 % de sucre pour faire monter le niveau d'alcool de 2,5°)⁸⁸.

Les formes d'enrichissement (ajout de saccharose extraite de betterave, de sucre de cannes ou autre, de moût de raisin etc.) sont définies à l'appendice 13 de l'annexe 2

⁸⁷ Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, du 23 novembre 2005, (RS 817.022.110) a été abrogée par l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques 29 novembre 2013 (RS 817.022.110), en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2014. Cette dernière développe davantage dans ses annexes la liste des pratiques et traitement œnologiques admis, qui reprend ainsi l'évolution du code des bonnes pratiques œnologiques (international), mis à jour en 2011 par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV, 2012b) (selon des entretiens menés en juillet avec des vignerons-encaveurs vaudois). Un des changements les plus marquants consiste en l'autorisation de l'édulcoration des vins.

⁸⁸ Formule tirée du classeur Agridea Œnologie, fiche 4.05.11, version août 2009.

de l'ordonnance du DFI. L'auto-enrichissement peut aussi être pratiqué, il consiste en différentes techniques permettant généralement de réduire la teneur en eau du moût (p. ex. congélation), mais ne doit pas conduire à une réduction de plus de 20% du volume de moût initial⁸⁹.

Ces quelques prémices techniques sont essentielles dans la mesure où les chiffres sont révélateurs lorsqu'il s'agit de savoir quel rôle joue le sucre dans le vin. Il apparaît en effet que la très grande majorité des producteurs interrogés (vignerons-encaveurs et négociants confondus) souligne (en la regrettant en général) la concurrence exercée par des vins étrangers qui sont de plus en plus « puissants », donc au niveau d'alcool (relativement) élevé, soit supérieur ou égal à 13%, un service sensoriel particulièrement structurant dans les dispositions de réception des consommateurs et donc dans le demande sur le marché.

De fait, si l'on s'en tient aux seuils de sucre naturel que la vendange doit atteindre pour prétendre à l'AOC et que l'on applique les formules de conversion œnologique, certains vins AOC sont loin de pouvoir rivaliser en termes de puissance dans le palais des consommateurs. Le règlement sur les vins vaudois exige p. ex. qu'un chasselas de La Côte atteigne au moins 64° Oe (relevons que, dans la pratique, le sondage moyen du chasselas de Féchy atteignait 72°Oe, selon le contrôle cantonal de la vendange 2012). En laissant la nature travailler, et en suivant la formule volume alcoolique = (°Oe -15)/6, le seuil minimal de 64° Oe permet d'aboutir à un vin dont la teneur en alcool est de 8,2 % vol. En tenant compte des 2,5° supplémentaires autorisés pour la chaptalisation, l'alcool peut être porté à 10,7% vol. en ajoutant du sucre qui n'était pas présent dans le raisin. Or ce niveau d'alcool est encore bien en dessous de 12% vol., une teneur en alcool souvent évoquée dans la profession comme un seuil minimal à atteindre pour correspondre aux attentes des consommateurs pour du blanc (selon plusieurs entretiens) et, a fortiori, encore plus inférieur aux vins plus puissants issus de l'importation. Les producteurs dont le niveau de sucre naturel n'est pas suffisant pour atteindre ces 12% doivent soit s'en contenter, soit chaptaliser, éventuellement davantage que la limite autorisée. Depuis

⁸⁹ Classeur Agridea Œnologie, fiche 4.05.13, version août 2009.

2014 l'ordonnance limite toutefois le titre volume d'alcool que le vin peut contenir après une opération d'enrichissement à 12% pour les blancs et 12,5% pour les rosés et les rouges, laissant aux cantons la possibilité d'être plus restrictifs pour leurs vins AOC (appendice 13 de l'annexe 2 de l'ordonnance du DFI du 29 novembre 2013).

L'édulcoration du vin : L'ajout de sucre - ou de douceur plus exactement - peut aussi consister en ajout de « moût concentré rectifié » (MCR), un produit qui n'est défini, et autorisé, que depuis 2014 dans l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques. L'art. 15 al 1 indique que par moût de raisin concentré rectifié, on entend le produit liquide non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin, effectuée par toute méthode adéquate autre que le feu direct. L'art. 15 al 2 précise que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre ne doit pas être inférieure à 61,7 % (i.e. le moût concentré contient plus de 61 % de saccharose).

Contrairement à la chaptalisation, le MCR n'est pas utilisé au moment de la fermentation, pour compléter la teneur en sucre du moût, mais *une fois le vin terminé et stabilisé* : il s'agit d'une édulcoration, où l'ajout de sucre (sirop) de raisin permet de masquer des éventuels défauts du vin, notamment de la verdeur ou un caractère herbacé (un défaut qui découle souvent d'un manque de maturité du raisin ou d'un excès de charge de la vigne p. ex.). Depuis le 1^{er} janvier 2014, l'édulcoration a rejoint la liste des pratiques et traitements œnologiques autorisés au même titre que l'enrichissement. Son usage est défini à l'appendice 11 de l'annexe 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques du 29 novembre 2013, qui précise qu'elle « n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un des produits suivants ou de plusieurs d'entre eux : a) moût de raisins; b) moût de raisins concentré; c) moût de raisins concentré rectifié ». En outre, elle n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.

L'ordonnance du DFI, pas plus que l'annexe, ne prévoit toutefois aucune limite à la quantité de sucre qui se retrouvera ainsi dans le vin en bouteille.

Si cette pratique est autorisée dans la réglementation nationale, il ne semble pour l'instant pas y avoir de consensus au sein des branches cantonales.

L'Interprofession de la vigne et du vin en Valais s'est fendue d'un communiqué pour réagir à l'autorisation formelle de cette nouvelle pratique, qui reprend le droit européen, en indiquant qu'elle ne serait pas tolérée pour la vendange 2014 (L'Hebdo, 14 mai 2014). Cette ligne correspond à la vision des vignerons encaveurs, dont le président considère que l'édulcoration et une tromperie du consommateur. Le président de la Société des Encaveurs de Vins du Valais a pour sa part indiqué que la question de l'édulcoration restait ouverte et que son usage devait être discuté et défini par la branche. Le journaliste résumait alors ces profondes divergences en évoquant un « guerre du sucre » (Canal 9, 22 janvier 2014).

Dans le canton de Vaud, le président de la communauté interprofessionnelle des vins vaudois (CIVV), indique (en entretien) pour sa part que les discussions doivent encore avoir lieu mais que pour l'heure aucune position commune - ni à la branche, ni à la famille du négoce - ne se dégage.

5.5 Les cépages et les AOC

Pour conclure cette partie sur les dispositions fédérales de régulation de la ressource vin, il est utile de revenir sur la relation entre les cépages et les AOC, dans la mesure où la logique adoptée dans la législation fédérale n'est pas étrangère aux grandes dynamiques internationales dans le monde du vin et que les dynamiques locales observées sur le terrain y font inévitablement écho, plus ou moins en phase ou à contre-courant comme nous le verrons.

Pour situer les grandes lignes de force des évolutions récentes, il convient de rappeler la formidable montée en puissance des vins du Nouveau Monde (Schirmer, 2012), dont la part dans les exportations mondiales de vins est passée d'environ 5 % dans la deuxième moitié des années 1980 - face à la « vieille Europe » - (mes calculs selon OIV, 1999, pp. 79-81) à 28 % en 2010 (OIV, 2012).

Or, contrairement aux logiques dominantes et historiques de désignation (et donc de différenciation) des vins en Europe, centrées sur les dénominations et appellations géographiques, les vins du Nouveau Monde se caractérisent par une logique fondée sur la marque commerciale (en opposition à l'appellation d'origine, détenue par l'Etat et qui ne peut

appartenir à un seul acteur privé) et surtout de cépage (Hinnewinkel & Velasco-Graciet, 2005; Salomon, 2005; Schirmer, 2010). C'est-à-dire que c'est la variété du cépage utilisé qui est mise en avant, ceci indépendamment du lieu d'origine de production, au cœur de l'AOC.

Ces grandes évolutions se sont répercutées dans la législation communautaire (voir notamment Roger, 2010, pour une analyse détaillée des jeux d'acteurs au fondement de cette évolution ; Jennar, 2007 pour une analyse plus critique des conséquences culturelles et économiques du nouveau dispositif) et se traduit dans la réforme mise en œuvre en 2008 de l'Organisation commune du marché pour les vins en Europe (OCM vin)⁹⁰.

Dans le domaine de la désignation des vins (et donc des règles d'étiquetage), la réglementation européenne interdisait préalablement à la réforme de 2008 que les noms de cépages (et de millésime) apparaissent sur les vins sans indication géographique ; seuls les vins dits « de qualité produits dans des régions déterminées » (VDQPRD, dont les AOC constituaient la pointe) et les vins de pays avec indications géographiques y étaient autorisés. Depuis 2008, tous les vins de l'Union peuvent faire figurer un ou plusieurs noms de cépages et le millésime, une modification qui s'inscrit dans une modification majeure des rapports de pouvoir au sein du monde du vin (Roger, 2010) et que l'administration fédérale suisse, via l'OFAG et l'OFSP⁹¹ résume ainsi, sur un ton d'évidence qui lui est propre :

«(...) Cette mesure a été introduite afin d'abolir les différences avec les vins du nouveau monde, mais aussi de répondre à la demande de consommateurs en matière de vins de cépages. (...) L'union européenne, qui était plutôt restrictive au niveau de ses normes d'étiquetage, les libéralise afin de permettre à ses producteurs de vins de catégories inférieures de se défendre avec les mêmes armes contre la concurrence étrangère » (Rapport cépages, 2008, p. 5).

C'est une synthèse pour le moins enchantée que fait ici l'administration fédérale. De fait, « se battre avec les mêmes armes » ne constitue de loin pas un avantage pour celui qui est amené à remplacer ses propres armes (savoir-faire de production et de commercialisation axés sur les désignations de qualité et géographiques) par celles que son concurrent manie avec une

⁹⁰ Règlement (CE) No 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant sur l'organisation commune du marché vitivinicole. Journal officiel de l'Union Européenne, L 148/1.

⁹¹ Office fédéral de l'agriculture, Office fédéral de la santé publique.

habileté croissante depuis plusieurs décennies, et surtout, avec des coûts de production sans commune mesure. En ce qui concerne les producteurs nationaux - tout particulièrement pour ceux qui, comme les Vaudois, sont axés sur la production d'un seul cépage, qui plus est non-aromatique comme le chasselas, vendu et différencié quasiment uniquement par le biais de ses dénominations d'origine - la question est d'autant plus cruciale que la part d'exportation est insignifiante (env. 2 %) et que la production ne couvre qu'une part minoritaire (env. 36 %) de la consommation domestique, et qui sont ainsi structurellement fortement exposés aux *trends* des vins importés.

De fait, la libéralisation des normes d'étiquetage au niveau européen correspond à l'abandon, au cœur-même de la réforme de l'OCM vin de 2008, de la classification des vins selon un système hiérarchique (VQPRD en haut, vins de table en bas, avec toutefois la possibilité, comme pratiqué en France, d'inclure une sous-catégorie supérieure parmi les vins de table : les vins de pays avec indication géographique) :

« La nouvelle OCM définit des règles générales de production pour le vin, tout en donnant la possibilité aux groupements intéressés de déposer une demande de protection pour un vin avec désignation d'origine (AOC) ou un vin avec indication géographique (IGP). (...) Il en va de même pour les désignations traditionnelles qui constituent une sous-catégorie des appellations d'origine et pour lesquelles une référence à un nom géographique est utilisée ». (Rapport cépages, 2008, p. 5).

Ces sont ces grandes évolutions de la réglementation européenne qui sont au principe de la relation entre cépage et AOC en Suisse, un enjeu de taille à l'aune des dynamiques internationales présentées plus tôt. Les modifications les plus récentes apportées à la législation fédérale dans le domaine sont le fruit d'une consultation menée dans le cadre du premier paquet d'ordonnance de la politique agricole (PA) 2011.

Le rapport réalisé par l'OFAG et l'OFSP et soumis à la consultation proposait, sur mandat du Conseil fédéral et suite aux consultations des premières ordonnances de la PA 2011, d'étudier les possibilités de réserver la mention de certains noms de cépages à l'étiquetage de vins suisses AOC. Sur la requête du canton du Valais, il étudiait également les possibilités d'élargir la liste des dénominations traditionnelles et enfin de réserver certains synonymes de noms de cépages à certains cantons (Rapport cépages, 2008, pp. 1-2).

En effet, pour le Valais, premier canton producteur de vin en Suisse, l'importance accordée aux cépages occupe une place déterminante depuis que les autorités locales et les responsables de la branche ont choisi d'orienter stratégiquement le développement de la viti-viniculture du canton selon cet axe dès la fin des années 1990 (cf. le rapport « Viti 2000 »).

En ce qui concerne les deux derniers objets de l'étude (dénominations traditionnelles et synonymes des noms de cépages), le canton du Valais souhaitait que la liste des dénominations traditionnelles (fixée à l'annexe 3 de l'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin) soit élargie de façon à inclure les termes suivants et ainsi de les réserver à l'usage exclusif du Valais : petite arvine, cornalin, humagne, rève, johannisberg, malvoisie, païen/heida, amigne, ermitage.

Le Rapport cépages souligne que la demande de réserver certains noms de cépages exclusivement à des vins AOC, et donc de priver les vins de pays de cette possibilité de différenciation supplémentaire, va à contre-courant des dynamiques internationales et surtout des évolutions réglementaires européennes, davantage tendues vers une libéralisation (2008, p. 10). En effet, une telle mesure impliquerait une forme de discrimination à rebours à l'encontre des producteurs suisses de vins de pays, dans la mesure où les vins étrangers non-AOC peuvent user de cette distinction par le cépage et qu'il serait impossible d'empêcher qu'ils ne se retrouvent en Suisse « sur les étals à côté de vins suisses AOC, avec des étiquettes portant la mention des mêmes cépages » (2008, p. 11), en vertu des accords internationaux (OMC et bilatéraux avec l'UE).

En revanche, le Rapport cépages et celui qui synthétise la procédure d'audition⁹² à l'issue de ce dernier préconisent de formuler des appellations d'origine qui associent dans le libellé de l'AOC un nom de cépage à un localisant géographique, ce que les législations suisse et européenne permettent. Ce qui permettrait de protéger des dénominations du type « petite arvine du Valais AOC », « cornalin du Valais AOC » ou encore « plant robert vaudois AOC » p. ex. sans pour autant priver les vins de pays d'utiliser parallèlement le nom du même cépage. Le résultat de la procédure d'audition souligne même que cette solution « semble particulièrement bien adaptée aux spécialités valaisannes » (2008, p. 6).

⁹² Résultats de la procédure d'audition sur le Rapport cépages, OFAG & OFSP, 1^{er} octobre 2008, 8 p.

La question des « spécialités » fait justement l'objet des dispositions relatives aux dénominations traditionnelles, définies à l'annexe 3 de l'ordonnance sur la viticulture et qui peuvent être liées aux vins de pays, pour autant qu'une base légale cantonale en précise les conditions et qu'elles ne soient pas utilisées simultanément pour des vins AOC (art. 23 al. 2 de l'ordonnance).

Le « nœud » dans la relation entre dénomination traditionnelle et nom de cépage renvoie au fait que les premières sont reconnues comme indications de provenance et bénéficient de la protection de la loi fédérale sur la protection des marques et des indications de provenance⁹³ alors que l'usage du nom des seconds relève du domaine public, sachant notamment qu'ils servent à distinguer des variétés végétales. Dès lors, « il n'existe pas à l'heure actuelle une disposition de droit public qui permette de monopoliser l'utilisation du nom d'un cépage pour les vins d'une région déterminée » (Rapport cépages, 2008, p. 13).

Un enjeu supplémentaire consiste à définir si des dénominations traditionnelles revendiquées comme telles par des acteurs locaux ou cantonaux ne sont pas, éventuellement, que de « simples » synonymes de noms de cépages, mais qu'il est bien reconnu qu'elles servent à désigner un vin local :

« (...) Il est donc impératif que des noms appartenant au domaine public soient considérés de longue date et par une large majorité de personnes, comme se rapportant à des produits spécifiques liés à des régions définies. Il serait par exemple exclu qu'un synonyme de nom de cépage puisse être inscrit dans la liste comme désignation traditionnelle si seulement une minorité de milieux concernés - consommateurs et producteurs - associaient ce nom à un produit unique provenant d'une région spécifique » (Rapport cépages, 2008, p. 13).

Ainsi, si un synonyme de nom de cépage est déjà utilisé pour un vin produit dans plusieurs régions, il ne peut être transformé en dénomination traditionnelle au risque de générer un risque de tromperie (c'est le cas de la malvoisie, synonyme du pinot gris, revendiquée comme appellation traditionnelle par le Valais, mais déjà utilisée dans la vallée de la Loire et en Savoie). En outre, la reconnaissance d'une nouvelle dénomination au sein de la liste des

⁹³ Loi fédérale sur la protection des marques et des indications de provenance (Loi sur la protection des marques, LPM) du 28 août 1992 (Etat le 1er janvier 2011). RS 232.11.

traditionnelles ne priverait que les autres régions de Suisse de l'usage du nom, mais pas les pays étrangers qui, sauf conclusion d'un nouvel accord international, pourraient continuer à exporter des vins en Suisse vendus sous la dénomination en question (Rapport cépages, 2008, p. 15).

Alors que le canton du Valais demandait de faire inscrire plus de neuf dénominations traditionnelles, seule une seule, Païen/Heida⁹⁴, a été considérée légitime et retenue par l'OFAG pour intégrer la liste figurant à l'annexe 3 de l'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin. Les dénominations refusées sont essentiellement des noms de cépages d'appartenance publique (petite arvine, cornalin, rèze, amigne, humagne) soit des synonymes de nom de cépage (malvoisie), soit des appellations d'origine protégées en Europe (hermitage et johannisberg). Le plant robert, cousin du cépage gamay revendiqué comme dénomination traditionnelle par les vaudois du Lavaux, n'a pas non plus été retenu.

En conclusion, le Rapport cépages ainsi que le résultat de son audition - qui fixent les grandes lignes suivies par la Confédération dans ce domaine de compétence - encouragent, dans une perspective de compatibilité et de convergence avec le droit européen, la combinaison du nom de cépage avec un nom géographique dans le libellé de l'AOC, pour les acteurs qui souhaitent accroître - et protéger - la différenciation de leur vin. Or, c'est bien là une logique que l'on peut qualifier de grand syncrétisme, sachant que la valorisation des cépages, sur le plan international, se construit précisément en opposition à la protection exclusive des dénominations géographiques. A la vue de la configuration des demandeurs dans le cadre du « resserrage » des dénominations de vins et de l'usage de certaines dénominations synthétisé dans le Rapport cépages de 2008, le Valais, par l'ampleur de ses demandes, formulées en vain, n'est pourtant pas étranger à cette vision minimale consensuelle.

Avant que nous nous penchions en détail sur les dynamiques du premier canton producteur de Suisse, une séquence du jeu politique - fédéral - qui se noue dans le prolongement des conclusions du Rapport cépages mérite d'être soulignée. En décembre 2010, un conseiller national valaisan dépose une motion chargeant le Conseil fédéral de « reconnaître et faire reconnaître la " Petite Avine " comme dénomination traditionnelle valaisanne d'un vin issu du

⁹⁴ Cépage essentiellement cultivé dans le Haut-Valais, majoritairement germanophone, sa dénomination est utilisée dans les deux langues, « Païen » étant la traduction littérale de « Heiden », terme à l'origine du nom Heida.

cépage Arvine »⁹⁵. Le requérant argue notamment du fait qu'un sondage réalisé en 2009 indique qu'environ 80 % des consommateurs considèrent que la petite arvine est un vin de qualité et que le même pourcentage affirme⁹⁶ qu'il s'agit d'un vin et non d'un cépage et que dès lors l'utilisation de cette désignation pour un vin de table serait fortement préjudiciable à la réputation de la désignation. Malgré les explications du Conseil fédéral qui reprennent les conclusions du Rapport et soulignent l'impossibilité autant en droit suisse que communautaire, de protéger des noms de cépages, la motion est finalement acceptée en Conseil des Etats en décembre 2012. Les membres de la commission d'économie et des redevances de la chambre des cantons l'ont soutenue, ignorant les arguments du Conseil fédéral et reprenant notamment les arguments quant au risque de tromperie si la désignation est utilisée pour un vin de table⁹⁷.

Ce dernier « retournement » illustre l'attachement de certains acteurs locaux ou régionaux à certaines dénominations et le fait que la volonté de les protéger juridiquement, par le biais des règles de la propriété intellectuelle, ou du moins de les mettre en valeur, est éminemment politique. Dit autrement, les acteurs concernés par une règle de définition de la ressource qui structure en leur défaveur la distribution des services, paraissent peu enclins à abandonner le jeu sur la définition des règles. En l'occurrence, il s'agit d'un exemple typique d'opposition de ressources d'action, entre les détenteurs de la ressource « droit », soit le Conseil fédéral et l'OFAG, et les acteurs valaisans qui parviennent à activer un capital de ressource « majorité politique » pour faire passer leur définition de la ressource au détriment des premiers.

Ce genre de « jeu institutionnel » se décline avec autant de vigueur au sein même du canton, c'est-à-dire entre les acteurs qui défendent et bénéficient tous de la protection de la dénomination traditionnelle « petite arvine ». En effet, dans l'étude de cas sur le canton du Valais les questions relatives aux dénominations de cépage, traditionnelles, « autochtone » et aux autres « spécialités » occupent une place décisive dans le système d'appellation d'origine

⁹⁵ Motion 10.4103 « Reconnaître la Petite Arvine comme dénomination traditionnelle d'un vin valaisan », déposée par Christophe Darbellay le 17.12.2010.

⁹⁶ A tort bien sûr ; mais en l'occurrence l'ignorance de cette nuance d'une forte majorité des consommateurs au niveau suisse plaide en faveur d'une protection de la dénomination.

⁹⁷ Conseil des Etats, Rapport de la commission de l'économie et des redevances du 14 novembre 2012 à la motion Darbellay 10.4103 « Reconnaître la Petite Arvine comme dénomination traditionnelle d'un vin valaisan », 3 p .

du canton et, par ricochet, dans les rivalités qui opposent les différents acteurs locaux. Ces dynamiques sont abordées dans les chapitres suivants de ce travail.

SECONDE PARTIE : LE CANTON DU VALAIS

6 Evolution de la ressource en Valais

La majorité des règles institutionnelles qui définissent la ressource jusqu'aux années 1980 est d'ordre fédéral. Toutefois, au tournant des années 1980, le canton du Valais se distingue déjà par certains éléments que nous présentons dans cette section.

6.1 La viticulture en Valais avant les années 1980

La vingtaine d'années qui précède les années 1980 est caractérisée par une forte stabilité dans la régulation (nationale) du secteur viticole (cf. chapitre précédent). Les principaux instruments de politique agricole (nationaux) visent, nous l'avons vu, à promouvoir la qualité, orienter la production et permettent surtout de protéger le marché intérieur de la concurrence des vins étrangers (taxes et contingents d'importation, importation de vins blancs interdite⁹⁸).

Au niveau régional, le canton du Valais parvient à faire reconnaître dès la fin des années 1970 la protection de quatre dénominations de vins, les appellations alors déjà réputées de Fendant, Johannisberg, Dôle et Goron⁹⁹. L'usage de ces appellations est alors exclusivement réservé pour des vins du Valais, cette exclusivité parvenant à s'imposer face à l'obstacle principal de la liberté de commerce. A titre d'exemple, un arrêt rendu le 13 juillet 1983 par le Tribunal fédéral confirme la légitimité d'une restriction à la liberté du commerce et de l'industrie qu'implique l'obligation cantonale de mise en bouteille sur le territoire valaisan pour le Goron, prescrite par l'arrêté du 7 juillet 1982 sur les appellations d'origine des vins du Valais. La cour avait alors estimé que la mesure était justifiée dans le but de garantir la qualité d'un produit à l'appellation protégée (ATF 109 Ia 116). La légitimité générale de l'exclusivité de l'appellation Goron pour le Valais ne sera toutefois scellée qu'en 1994 (ATF 120 Ia 67)¹⁰⁰.

Au tournant des années 1980, la production globale du Valais est très majoritairement axée sur trois cépages (chasselas, pinot noir et gamay), avec une majorité de vins blancs. Les AOC à proprement parler (caractérisées par un périmètre, des noms protégés, mais surtout un cahier des charges incluant une limitation du rendement qui encadre la production) n'existent pas

⁹⁸ La Suisse, le Valais également, produisent alors majoritairement du vin blanc. Des accords bilatéraux définissant des quotas minimaux d'importation sont toutefois conclus en 1972, notamment avec la France et l'Italie.

⁹⁹ Document des archives du comité de l'OPEVAL, daté du 20 juillet 1983, dossier label de qualité.

¹⁰⁰ Extrait de l'arrêt de la IIe Cour de droit public du 14 mars 1994 dans la cause L. T. contre le Conseil d'Etat du canton du Valais (recours de droit public).

encore et ne seront définies qu'en 1991. Toutefois, juste avant les deux années de surproduction de 1982 et 1983, les acteurs de la filière (représentés par l'Organisation professionnelle de l'économie viti-vinicole valaisanne, ci-après OPEVAL), en collaboration avec les acteurs publics du service cantonal de la viticulture réfléchissent déjà à un système de label qualité. Ils proposent à l'ensemble de la branche un projet de marque de qualité pour les vins du Valais, estimant que « seuls les vins les mieux réussis devraient être vendus en bouteille de 7 dl »¹⁰¹. Les auteurs (la commission de dégustation de l'OPEVAL) dressent un bilan qui éclaire la nature de la production viticole valaisanne au début des années 1980: « Depuis fort longtemps déjà la commission cantonale de dégustation constate que de nombreuses bouteilles de 7 dl, qui sont soumises à son jugement, ne méritent pas cette commercialisation. Nous avons de plus en plus le sentiment que n'importe qui met n'importe quoi en bouteille de 7 dl (...). Ainsi, le consommateur est quelques fois trompé et pour finir il ne sait plus quel argent dépenser pour obtenir une bouteille de vin de qualité, représentant au mieux une région viticole ou le caractère d'un cépage »¹⁰².

En outre, le projet proposé conjointement par l'OPEVAL et le service cantonal soulève plusieurs questions, et ce déjà en 1983. Celles-ci résument parfaitement les dilemmes lancinants qui figurent dans les débats au sein de la branche durant les vingt ans qui précèdent la réponse qui ne viendra qu'avec l'introduction des AOC viticoles dans la législation cantonale en 1991 : Faut-il étatiser cette marque de qualité ou l'organiser en dehors de l'Etat ? Comment financer une telle organisation ? Y a-t-il lieu d'exiger une limitation (du rendement) au m² ? Quel degré Oechsle faut-il exiger : le degré moyen ou X degrés en-dessus du degré moyen cantonal par cépage ? Faut-il exiger une date de vendange, soit X jours après l'ouverture officielle ? La marque de qualité doit-elle être réservée uniquement à la première zone (celle considérée de meilleur qualité) ou également à la deuxième ?

Les appellations locales (communales, Grand cru) sont peu valorisées, même si certaines communes jouissent d'une réputation favorable : le vin est avant tout valaisan, orienté principalement sur le Fendant¹⁰³ et deux cépages rouges (pinot noir et gamay). La demande est forte pour des vins de faible qualité, dit « de soif ». Les prix élevés du kilo de raisins

¹⁰¹ Document des archives du comité de l'OPEVAL, daté 20 juillet 1983, dossier label de qualité.

¹⁰² Document des archives du comité de l'OPEVAL, daté 20 juillet 1983, dossier label de qualité.

¹⁰³ Appellation réservée au Valais pour le cépage chasselas.

favorisent les vigneron·nes et les rivalités portent principalement sur l'accès à des quantités suffisantes de raisins (entre 1960 et 1983, la courbe de production suit une pente ascendante très marquée) et sur le contrôle des surfaces viticoles, extrêmement morcelées en Valais pour des raisons historiques¹⁰⁴. Les vigneron·nes (à plein temps ou non), les encaveurs et les autorités publiques sont les acteurs principaux de cette dynamique.

Le périmètre de la ressource se déploie principalement à l'échelle du canton : cette dernière correspond aux vins du Valais dans leur ensemble. La définition des acteurs autorisés à user de ses services ainsi que les obligations d'entretien (type de cépage, qualité de la parcelle, degré minimum, etc.) relèvent principalement de dispositions nationales. L'accès à la ressource est peu exclusif, la distinction entre '*ins*' et '*outs*' est peu marquée pour l'ensemble des acteurs valaisans, mais en revanche déjà bien structuré juridiquement pour les principales appellations régionales, excluant les acteurs d'autres cantons. L'absence de contrat écrit entre vigneron·nes et encaveurs est la principale « innovation » informelle - propre au Valais - et très robuste de régulation des droits d'accès : ces règles de loyauté sont respectées d'une année à l'autre et les rares producteurs qui y dérogent pour un gain monétaire à court terme¹⁰⁵ s'exposent au discrédit collectif. Les règles d'appartenance de l'AR (FR1) sont donc essentiellement fédérales, celles d'exploitation et d'arbitrage en partie cantonales (notamment pour l'usage de certaines appellations telles que Fendant, ou la Dôle p. ex.). Toutefois, globalement, la faible étendue des règles ne parvient pas à contenir l'expansion de la ressource, par l'accroissement des rendements, une dynamique complexe qui va poser problème à la différenciation de la ressource sur le marché national.

Plusieurs chocs vont transformer le contexte de production et d'exploitation de la ressource et constituer les principales références dans l'organisation actuelle des acteurs et donc des arrangements régulatifs (AR) étudiés dans chaque commune.

6.2 Des crises de surproduction à l'AOC

Les récoltes de 1982 et 1983 bouleversent profondément l'économie viti-vinicole valaisanne : les vendanges sont exceptionnellement élevées, alors que les décennies précédentes étaient

¹⁰⁴ La possession de parcelles de vignes en plaine permet à des générations d'agriculteurs situés dans les vallées de bénéficier d'un revenu et/ou d'une subsistance complémentaire. En se divisant à travers les successions, les parcelles deviennent très petites, et un nombre considérable de propriétaires entretiennent alors les vignes pendant leur temps libre : les « vigneron·nes du samedi », pour qui cette pratique a une forte dimension identitaire (Domeniconi et al, 2010).

¹⁰⁵ Changer d'encaveur pour gagner quelques centimes de plus au kg.

davantage caractérisées par une certaine pénurie de vin. En effet, les années 1960-1970 sont quant à elle caractérisées par une forte demande, pour du vin de qualité moyenne (vin dit de soif), demande que le canton ne parvient pas à satisfaire pleinement (Zufferey-Périsset, 2009). En 1980 les vendanges valaisannes atteignent 37 millions de litres et en 1981 41 millions de litres. Les années 1982 et 1983 vont générer un choc majeur en termes de production : les récoltes sont exceptionnelles dans toute la Suisse, et sur ces deux années, le Valais enregistre respectivement 69 et 80 millions de litres. Les clichés de piscines remplies de vin blanc ou de wagons de train parqués sur des voies et ruisselant de Fendant font partie des images d'Épinal de cette seconde vendange dramatiquement élevée.

Ce bond dans la production découle essentiellement de conditions climatiques très favorables. Mais également d'une forme de spéculation, après des années d'offre insuffisante, ce qui pousse l'ensemble de la branche à tirer les rendements de la vigne vers le haut, et des dispositions idéologiques des vigneron pour qui il était difficile, voire impensable, de « renoncer à ce que la nature leur donnait »¹⁰⁶. S'ensuit une chute spectaculaire et durable des prix de la vendange et une incapacité à mettre en place une gestion (entendre limitation) des rendements, l'opposition des acteurs à toute ingérence de l'Etat à ce niveau étant particulièrement prononcée. Depuis, les vigneron ont subi une perte de revenu importante, beaucoup de petits vigneron ont disparu alors qu'on constate une augmentation marquée du nombre de vigneron-encaveurs. Parallèlement, on observe un phénomène de concentration (rachats et faillites) au sein du négoce et de l'encavage (Zufferey-Périsset, 2009).

Le fils d'une famille d'encaveurs, propriétaires d'une des plus importantes entreprises familiales de négoce du canton fondée en 1874, et qui a connu « un destin tragique d'ampleur cantonale au milieu des années 1980 » (Zufferey-Périsset, 2009, p. 484), a vécu la débâcle causée par ces deux années de récolte depuis le conseil d'administration de son entreprise. Son récit résume à lui seul la dynamique dans son ensemble et l'impact qu'elle a pu avoir sur la structure des acteurs au sein de la filière:

« Vu que les stocks étaient vides l'année d'avant, il y a eu accaparement des stocks, sur-stockage, et la branche a estimé que c'était de la consommation. On attaque la

¹⁰⁶ Entretien avec l'ancien président de la Fédération des vigneron valaisans, Ollon, 14 juillet 2011.

récolte 82 avec encore du Vetliner¹⁰⁷ en cave, le chasselas était à 4.- le kg et on avait pas loin de 3 kg au m². Résultat, environ 80 millions de litres [de vendange]. Au printemps 83, ça bascule. PROVINS, qui tirait la viticulture, décide sans nous contacter de payer le plein prix sur la récolte 82, alors qu'on voyait que 83 allait déjà être chargée. On avait déjà payé 80 % de la récolte, j'ai dit on en reste là, on baisse les prix de 1.- le litre et on occupe le marché. Le conseil d'administration a refusé et a suivi le directeur qui s'était engagé à l'OPEVAL [ndr : où il avait promis que les vendanges seraient payées en totalité]. En parallèle, on a vu venir la grosse récolte 83, on a mis en place de nouvelles caves, vu que tout était plein, avec 10 millions de litres de capacité. Le conseiller d'Etat nous dit que la Confédération va décréter la prise en charge des excédents, il nous dit d'encaver. Du coup, sur ces promesses, on a acheté 5 millions de litres à des caves pleines au début des vendanges 83, payé cash, sans attendre la confirmation de la prise en charge par la Confédération. Finalement les chambres fédérales ont refusé de décréter la prise en charge, pas de chance... Ensuite, l'entreprise s'est retrouvée avec 160 millions de dettes. (...) Je proposais d'utiliser les réserves pour inonder le marché en bradant le stock, mais ça risquait de tuer la viticulture en Valais. Finalement, on a mis deux ans à mourir. Alors qu'il aurait fallu casser les prix et inonder le marché. Ça nous a coûté notre place »¹⁰⁸.

L'entreprise au bord de la faillite est reprise par un concordat de banques en 1986, contraignant les héritiers à se retirer. En 1998, ce sont les frères d'une autre famille d'encaveurs qui rachètent la majorité du capital et détiennent désormais la principale entreprise viti-vinicole de Suisse (Zufferey-Périsset, 2009, p. 485) et un des principaux encaveur du canton par le biais des différentes caves qu'ils possèdent.

La chute drastique des prix de la vendange après 1983, qui contraste avec son niveau élevé durant les années précédant les crises, met tout particulièrement les vigneron sous pression, dont certains, par nécessité, cessent de vendre leurs raisins à un négoce et se mettent à vinifier (et vendre) eux-mêmes leurs récoltes (Zufferey-Périsset, 2009, p. 484 ; une tendance largement confirmée par tous les entretiens menés en Valais).

¹⁰⁷ Face à la pénurie de vin, des quantités importantes de vin blanc autrichien de faible qualité, du cépage Vetliner, avaient été importées.

¹⁰⁸ Entretien avec le président du Groupement des encaveurs négociants indépendants, 30 août 2011.

Plus généralement, ces deux années de surproduction mettent en évidence l'impact délétère que des variations de prix très fortes d'une année à l'autre peuvent avoir pour l'ensemble des acteurs. Ceci soulève la question de la gestion des quantités mises en marché, donc des quantités de raisins produites.

De fait, l'onde de choc de la surproduction se propage sur une décennie. Durant cette période, deux enjeux, qui sont les deux faces de la même pièce, occupent une place centrale dans les discussions au sein de l'organisation de la branche, l'OPEVAL, mais également dans le débat public, comme en attestent les nombreux articles de presse régionale ou locale consacrés au sujet. Le quotidien *Walliser Bote* du 2 août 1989 p. ex. tire à boulet rouge sur l'ensemble de la branche qui refuse obstinément toute limite contraignante de production depuis plusieurs années tout en prétendant s'autoréguler et qui pourtant démontre persister dans l'irresponsabilité en perpétuant les mêmes mécanismes menant à une production excédentaire¹⁰⁹.

Le premier enjeu renvoie de fait à la fixation de quotas de production au m² (ce qui implique de décharger les ceps lors de la formation des grappes), alors que le second a trait à la fixation des prix de la vendange. Les différentes familles de la viti-viniculture s'entendent pour parvenir à la définition d'appellation d'origine (non contrôlée), dans le but de définir les zones d'appellation (avec des projets comme Côte du soleil, Haut Rhône, Losentze, Sion etc.)¹¹⁰ et les critères d'assemblage pour avoir le droit de faire mention de ces appellations ; mais les limitations de production ne font pas partie du projet. De fait, les acteurs ne parviennent pas à un compromis dans le domaine d'une restriction des rendements et, surtout, lorsque des lignes directrices sont fixées, elles ne sont que trop partiellement mises en œuvre. Parallèlement, c'est durant cette même décennie que les preuves du lien (positif) entre la réduction de la charge en raisins par ceps et la qualité des baies s'accumulent. Les archives des procès-verbaux de l'OPEVAL entre 1986 et 1989 attestent de discussions régulières et nourries quant à la définition et à la mise en place d'un système de limitation des rendements. Dès 1986, le représentant du service de la viticulture au sein de l'organisation de la branche souligne l'intérêt du principe mais rappelle qu'aucune base légale ne permet de restreindre, pour des

¹⁰⁹ La vendange de 1989 sera effectivement la troisième la plus importante de la décennie.

¹¹⁰ PV de la séance du 2 mai 1989 de la commission des appellations de l'OPEVAL. Dossier OPEVAL AOC, box OPEVAL arrêté AOC, Archives de l'IVV.

motifs économiques, la quantité de raisins produite¹¹¹. Le système de quotas introduit par l'organisation professionnelle qui voit le jour dès la vendange 1986 est dès lors volontaire ; les entreprises d'encavage sont visées par le dispositif, qui leur attribue un quota - relativement bas pour la dynamique de l'époque : 1,1 kg au m² - qu'elles peuvent répartir ensuite entre leurs différents fournisseurs¹¹². Ce système fondé sur une incitation (morale) de la branche et sur l'autodiscipline de ses acteurs se voit reconduit les années suivantes, l'Union des négociants en vins du Valais se félicite de son efficacité autant en termes de promotion de la qualité, de l'image des vins du canton que des volumes produits et donc de l'état des stocks¹¹³. Ce constat sera de courte durée, dans la mesure où le système ne va s'avérer que peu effectif en cas de conditions favorables (climatiques et liées à l'état du marché) à une récolte plus importante, en 1989 déjà.

Si nous présentons ici les quotas de production sous l'angle de leur utilisation comme un outil de régulation des quantités, c'est-à-dire d'un point de vue économique, il convient de garder à l'esprit que l'enjeu est tout autant qualitatif (cf. discussion à ce sujet au point 3.4.1). Le chef du service de la viticulture à l'origine du projet d'AOC souligne précisément que l'avancement simultané des études réalisées par les stations fédérales de recherche (Agroscope Changins) était important pour donner une base (d'argumentation) solide en termes de promotion de la qualité au dispositif AOC, et pour diluer ainsi son caractère trop ouvertement contraire à la liberté économique¹¹⁴.

A l'instar des quotas, les prix indicatifs de la vendange, également définis par l'OPEVAL, ne sont de loin pas respectés systématiquement non plus, malgré des modalités de calcul des prix qui s'affinent et se complexifient pour favoriser au mieux les vignerons les plus scrupuleux et la qualité de la vendange (courbe de paiement croissante, plate puis décroissante en fonction du degré Oechsle). En résumé, en 1989 encore, le département fédéral de l'économie publique souligne - dans la perspective d'une meilleure maîtrise de la récolte pour obtenir une stabilisation du marché - dans un courrier adressé aux services cantonaux et aux organisations de la branche, que « seul un effort de l'ensemble des partenaires peut préserver [la] viticulture

¹¹¹ PV de la séance du 5 mars 1986, Dossier Opeval limitation à la surface, box OPEVAL, Archives de l'IVV.

¹¹² Courrier de l'OPEVAL aux encaveurs du canton, 19 août 1986, Dossier Opeval limitation à la surface, box OPEVAL, Archives de l'IVV.

¹¹³ Journal Vinicole Suisse, no. 20, 28 septembre 1988, p. 450.

¹¹⁴ Entretien avec l'ancien chef de l'office de la viticulture, Leytron, 2 novembre 2011.

d'un nouveau cortège de difficultés», sachant qu'il « ne dispos[e] pas des moyens légaux (...) permettant d'exiger un dégrappage conséquent »¹¹⁵.

Ainsi, le 29 juillet 1989, le *Nouvelliste* titre sur les « pronostics alarmants » des vendanges de ce millésime. Quelques pages plus loin, l'OPEVAL joint ce que l'on peut qualifier d'appel désespéré au sécauteur à l'attention des vigneron pour limiter les dégâts d'une récolte qui s'annonce pléthorique, « semblable à celle de 1982-1983 » selon les termes de l'organisation. Ces ultimes appels n'auront que peu d'effet au final : la vendange de 1989 atteignant 71,5 millions de litres, contre 45,5 millions un an plus tôt. Son prix - 3,40 CHF le kg en moyenne - est le plus élevé depuis le marasme ayant succédé aux récoltes 1982 (4,12 CHF le kg) et 1983 (2,40 CHF le kg) et il ne fera que reculer depuis, se stabilisant à 2,80 CHF le kg dès 1991, l'année d'introduction des AOC (Zufferey-Périsset, 2009, p. 543).

L'introduction des AOC en Valais pour la vendange 1990 constitue dès lors une rupture majeure dans les règles de production, qui deviennent contraignantes. Les procès-verbaux de la commission des appellations de l'OPEVAL, qui représente l'ensemble des acteurs dans l'élaboration de l'arrêté cantonal sur les AOC, témoignent de la réticence des acteurs (négoce et production confondus) à une limitation généralisée des rendements dès 1990, et leur préférence, coûte que coûte, pour un système de déclassement (en vin de seconde catégorie) volontaire. La Fédération valaisanne des vigneron reste opposée jusqu'au bout à une AOC contraignante, notamment tant que l'introduction des rendements qu'elle implique ne s'accompagne pas d'une « augmentation sensible des prix »¹¹⁶. En revanche, l'ancien secrétaire général à l'agriculture du département de l'économie souligne que le projet de mise en œuvre des AOC que ses services proposent serait « plus efficace et équilibré » que le déclassement volontaire opérée jusqu'alors¹¹⁷. Toutefois, la position du comité de l'OPEVAL est finalement unanime pour soutenir le projet d'arrêté, deux mois avant son entrée en

¹¹⁵ DFEP, 29 août 1989, Dossier Opeval circulaires, box OPEVAL, Archives de l'IVV.

¹¹⁶ *Journal Vinicole Suisse*, no. 10, 16 mai 1990, p. 14.

¹¹⁷ PV de la séance de commission des appellations de l'OPEVAL, du 21 mai 21 mai 1990, dossiers OPEVAL circulaires, box OPEVAL, Archives de l'IVV.

vigueur, en proposant néanmoins quelques modifications pour davantage de souplesse et des quotas plus élevés¹¹⁸, propositions finalement ignorées par le Conseil d'Etat.

L'ancien chef de l'office de la viticulture, véritable cheville ouvrière du projet d'AOC, revient sur cet épisode une vingtaine d'années plus tard, et précise notamment les raisons de l'opposition (de la production comme du négoce !) à une réglementation contraignante :

« (...) Les marchands, dès qu'on parlait de limiter quelque chose, ça les embêtait : eux ils pouvaient même profiter du marasme. Avec un grand chiffre d'affaire, même si la marge est petite c'est toujours intéressant. (...) Il y a toujours eu cette ambiguïté dès qu'on prenait des mesures techniques visant à promouvoir la qualité mais avec forcément un impact sur les quantités. (...) Il y a eu tout de suite un accord sur la limitation des rendements, mais fixer des règles avec l'AOC gênait les marchands ; ils pourraient pas se soustraire à ces règles l'année d'après. (...) L'OPEVAL était tout de suite d'accord sur le fond, ils ont suivi car ils étaient convaincus qu'une limitation fondée sur la qualité pouvait passer. (...) Il y a toujours eu bras de fer, vu notamment les deux casquettes de PROVINS, où les intérêts entre dirigeants de l'entreprise et producteurs n'étaient pas toujours les mêmes. Donc les limitations n'avaient pas d'effet global. Donc ils savaient tous qu'il fallait l'Etat, même si ça les gênait de se mettre dans l'engrenage. Environ deux ans après l'intro des AOC, les négociants voulaient déjà remonter bien au-dessus les quantités. Le marchand il oublie vite les arguments qualité »¹¹⁹.

Dans ce contexte de réticence de l'ensemble de la branche et après de longues tractations au sein de l'OPEVAL, c'est finalement cette dernière option de la réglementation contraignante qui va s'imposer, lorsque le Conseil d'Etat valaisan promulgue l'arrêté sur les appellations des vins du Valais du 4 juillet 1990¹²⁰.

¹¹⁸ Courrier de l'OPEVAL à l'attention du chef du département de l'économie, du 26 juin 1990. Box OPEVAL arrêté AOC, Archives de l'IVV.

¹¹⁹ Entretien avec l'ancien chef de l'office de la viticulture, Leytron, 2 novembre 2011.

¹²⁰ Bulletin officiel du canton du Valais du 13 juillet 1990.

6.3 Introduction de l'AOC et réorientation de l'agriculture

6.3.1 Premières AOC en 1990

Le chef du département de l'économie, en charge de l'agriculture, défend l'arrêté sur les appellations de vins dans des termes qui illustrent clairement la réticence, même du point de vue des acteurs politico-administratifs, à devoir introduire une réglementation contraignante afin d'assurer une qualité accrue et une meilleure maîtrise des quantités mises en marché dans le domaine viti-vinicole :

« ... Si l'on ne veut pas s'en tenir à des règles simples et à une élémentaire solidarité et honnêteté en économie, il vient inmanquablement un jour la règle compliquée, celle qui passe par une nouvelle intervention de l'Etat. Pourquoi faut-il toujours pousser jusqu'à leurs conséquences ultimes les égoïsmes individuels pour ensuite constater qu'il n'y a plus d'autres recours que l'Etat. Cet Etat dont on fustigera par ailleurs toujours l'intervention ? A contrecœur, mais à raison, nos services préparent, avec l'OPEVAL, un système de généralisation de l'AOC en Valais, avec limitation officielle des rendements à l'hectare (...). C'est la voie de la complication qui s'ouvre. C'est celle qui ne peut fonctionner que par un surcroît d'honnêteté pour combler les inévitables lacunes et imperfections d'un système difficile d'application et de contrôle »¹²¹.

D'un point de vue analytique, il nous paraît ici essentiel de relever que son propos met tout particulièrement en évidence deux enjeux essentiels : premièrement, la responsabilité des acteurs quant à l'entretien et à l'usage de la ressource et, deuxièmement et surtout, l'importance de l'implication de ces derniers au-delà, *ou autour* comme nous le verrons, de tout ce que peuvent prévoir la loi et ses dispositions de mise en œuvre.

Concrètement, l'arrêté du 4 juillet 1990 institue l'appellation d'origine contrôlée afin de favoriser la production de raisins et de vins de qualité. Le Valais prévoit deux dispositions qualitatives contraignantes pour l'obtention du label : une teneur minimale en sucre et une limitation des rendements au m².

¹²¹ Journal Vinicole Suisse, no. 12, 13 juin 1990, p. 5.

Ces exigences s'appliquent à tous les vins qui proviennent de vendanges valaisannes et à ceux qui portent des appellations d'origine valaisanne (art. 2) (p. ex. Fendant, Dôle ou Johannisberg).

Les rendements maximums sont fixés pour les quatre principaux cépages, alors que l'ensemble des « spécialités », rouges ou blanches, ont le même quota (art. 2, al. 2).

Cépage	Chasselas	Sylvaner	Pinot noir	Gamay	Spécialités
Rendement max.	1,6 kg/m ²	1,35 kg/m ²	1,3 kg/m ²	1,5 kg/m ²	1,3 kg/m ²

Les niveaux de sucre sont définis parallèlement dans l'arrêté du 4 juillet 1990 fixant les teneurs minimales en sucre naturel des vendanges¹²² alors que les limites de rendement sont fixées chaque année par une commission AOC (art.2, al. 3), nommée par le Conseil d'Etat. Cette délégation de compétence introduit dès la naissance de l'AOC un élément de souplesse dans la gestion des quantités.

Les différents vins sont distingués en trois catégories. Les blancs de la catégorie 1 (art. 4-6) sont des vins AOC et peuvent être du Fendant, du Johannisberg du Valais, ainsi que du chasselas ou du sylvaner du Valais (i.e. leur nom de cépage). La Dôle blanche¹²³ est également un vin AOC (art. 9). Les blancs de la catégorie 2 (art. 7) bénéficient d'une simple appellation de provenance, p. ex. chasselas romand ou sylvaner suisse. Les vins de troisième catégorie sont désignés comme « vin » blanc ou rouge (art. 8). Dans les rouges, la Dôle¹²⁴ est le premier vin défini dans la catégorie 1a regroupant les vins AOC (art. 10-11), suivi par le pinot noir et le gamay.

Le Goron, qu'on peut qualifier de *vin de soif*, de catégorie 1b (art. 12), est défini comme un vin d'appellation d'origine (non « contrôlée »), c'est-à-dire qu'il peut être issu de pinot noir, de gamay ou des deux et produit dans les limites de rendement et de sucre AOC (donc déclassé volontairement), mais aussi de la part de vendange qui est déclassée lorsque la commission AOC abaisse les rendements sous le niveau maximum fixé dans l'arrêté ou

¹²² Bulletin officiel du canton du Valais du 13 juillet 1990.

¹²³ Mêmes critères de composition que la Dôle, cf. note suivante, mais vinifié en rosé.

¹²⁴ Pinot noir pur ou assemblage pinot et gamay dans lequel la part de pinot domine.

encore de vins rouges de catégorie 1a n'atteignant pas les niveaux de sucre minimums pour cette catégorie (art. 3, al. de l'arrêté sur les teneurs minimales en sucre naturel des vendanges). Il s'agit donc d'un vin bénéficiant d'une « simple » *appellation d'origine* qui sert de soupape en cas d'excédents et permet d'alimenter la demande en vin rouge bon marché.

Encadré 5

Focale sur le Goron

Le nom de fantaisie « Goron » a été adopté par l'Organisation de promotion de l'agriculture valaisanne en 1959, pour promouvoir la vente de vin de seconde catégorie. Il s'agissait d'un moyen de valoriser les vins (pinot noir et gamay) déclassés entrant dans la composition de la Dôle, le vin alors le plus connu et réputé du Valais et ainsi de former une sorte de Dôle de deuxième catégorie, « un vin rouge du Valais, plaisant et léger ». Le Goron fut rapidement bien accueilli par le marché et les années de vendanges de bonne qualité, avec peu de déclassement, certains encaveurs déclassent de la Dôle en Goron afin de maintenir les parts d'un vin apprécié jusqu'en Suisse alémanique. La dénomination de ce *vin de soif* facile à boire et bon marché ne sera reconnue propriété exclusive au Valais qu'en 1994, alors que certains négociants et distributeurs hors canton convoitent fortement sa valeur et souhaiteraient pouvoir utiliser ce nom porteur pour leurs produits. (Zufferey-Périsset, 2009, p. 453).

Le cas des spécialités, qui occupent une place importante dans la tradition viticole du canton mais seulement un très faible pourcentage de l'encépagement, ont alors un statut particulier, notamment à la vue des très récentes discussions sur la protection des dénominations traditionnelles (cf. section 5.5). L'art. 16, qui définit les spécialités comme des vins AOC issus de cépages autorisés ou traditionnellement plantés en Valais permet *également* (al. 2) qu'elles soient vendues sous la dénomination de cépage mais sans l'AOC, lorsqu'elles résultent de la part de vendange, déclassée, issue de la différence entre le quota décidé par la commission AOC et la limite maximale autorisée. Si, p. ex., la commission décide que le plafond pour la syrah ou la petite arvine est à 1,2 kg, les 100 g de différence pourront être vinifiés et vendus en syrah ou en petite arvine, mais sans la mention Valais. Donc la frontière

délimitant l'exclusivité et la différenciation de la ressource sur le segment des spécialités reste encore poreuse dans cette première version des règles cantonales.

L'arrêté fixe également les dispositions d'utilisation des appellations géographiques à l'intérieur du canton, des éléments de dénomination (et donc de différenciation) supplémentaires qui sont réservés aux vins AOC. Il s'agit des appellations de communes (art. 19), de crus, telles que clos, château, domaine, lieu-dit etc. (art. 20-26). Enfin, l'art. 27 réserve l'usage d'une simple appellation d'origine géographique (p. ex. Valais, Sion, Molignon, etc.) au Fendant pour les blancs, à l'œil-de-perdrix pour les rosés et à la Dôle pour les rouges.

En termes d'organisation administrative, le cœur du dispositif des quotas s'appuie sur le registre des vignes et sur le système des acquits, qui concrétisent et allouent les droits de production. Un des acteurs importants parmi les vigneron-encaveurs durant cette période charnière a eu cette formule pour souligner l'importance de ce document de mise en œuvre : « Si t'as pas les acquits, t'es pomme avec le bourg »¹²⁵.

Concrètement, les communes doivent tenir à jour un registre des vignes (parcelle, propriétaire, cépage) et transmettre les informations au canton (art. 31). Sur cette base, le canton envoie chaque année avant les vendanges les acquits auxquels le propriétaire a droit. Les acquits sont spécifiques pour chacun des quatre cépages, en revanche un acquit englobe les spécialités blanches, et un autre les spécialités rouges (ce qui permet potentiellement de « mélanger » les rendements de parcelles syrah avec ceux de parcelles de cornalin p. ex., laissant la possibilité de charger les ceps d'un de ces deux cépages au-delà du quota, si l'autre cépage a produit moins que le maximum par m²). Les producteurs joignent leurs acquits à la vendange qu'ils fournissent aux encaveurs afin de justifier les surfaces et les quantités ayant droit à l'AOC (art. 34). Les encaveurs sont chargés de comptabiliser les acquits et la vendange reçue et de déclasser les éventuels excédents (art. 35). Ces données sont enfin transmises au laboratoire cantonal, permettant le décompte définitif de la vendange.

Le dernier élément central de l'arrêté consiste en la création de la commission AOC. Composée de quinze membres, nommés par le Conseil d'Etat sur proposition des organisations professionnelles, elle inclut également un représentant du département de

¹²⁵ Entretien avec l'ancien président de la confrérie St. Théodule, Venthône.

l'économie et un du département de la santé publique (art. 36), elle dispose de compétences importantes dans la surveillance du dispositif des AOC, dans sa mise en œuvre et surtout permet d'y apporter davantage de précisions (art. 37, al 1-2). En effet, c'est elle qui fixe annuellement les rendements maximums, qui peuvent être inférieurs à ceux de l'arrêté, qui organise le contrôle de l'application de l'arrêté notamment pour garantir la concordance du registre des vignes avec les acquits et avec l'encavage effectif. Elle *peut* également mettre sur pied une commission de dégustation. Soulignons ici que la qualité organoleptique des vins ne constitue pas un critère obligatoire pour l'obtention de l'AOC.

Cette importante délégation de compétence à une commission de type néo-corporatiste (associations de la branche et présence de l'Etat) est caractéristique du mode de régulation de la viti-viniculture adopté dans le canton, une forme qui va se développer jusqu'à la période actuelle.

Parmi les dispositions financières et pénales de l'arrêté, deux se distinguent par ce qui sera considéré comme une disproportion : les émoluments de financement de la commission sont perçus uniquement auprès des entreprises d'encavage (art. 38) d'une part, d'autre part en cas de non-respect des acquits lors de l'encavage (dépassement des quotas) l'ensemble de la vendange concernée est déclassée.

Ces deux dispositions feront partie des points du litige qui va opposer, dès la publication de l'arrêté, une centaine d'acteurs de la branche (issus du négoce comme de la production) autour de la contestation, centrale, auprès du Tribunal fédéral, de la légitimité des quotas, en termes de restriction de la liberté de commerce.

6.3.2 Adaptation mais confirmation du principe des AOC cantonales

Un recours déposé contre l'arrêté est traité par le Tribunal fédéral (TF), qui rend son jugement au printemps 1991¹²⁶. L'apport fondamental de ce jugement est triple. Premièrement il reconnaît la compétence des cantons à légiférer pour la définition d'appellation d'origine contrôlée pour les vins produits dans le canton (considérant 4 a-c). Surtout, deuxièmement, il confirme la légitimité des limites quantitatives de la vendange comme critère d'obtention de l'AOC (considérant 5 a et b). Toutefois, si ces limites sont fixées de façon trop uniforme, sous

¹²⁶ ATF du 26 avril 1991, X et consorts contre c/CE. Recueil Valaisan de jurisprudence (RVJ), 1991, p. 9-19.

peine, comme dans le cas d'espèce, de contrevenir à la liberté du commerce et de l'industrie dans la mesure où elles poursuivent essentiellement un but de politique économique (considérant 5 c et d). Troisièmement enfin, la délégation de compétence à une commission afin de fixer les limites maximales dans le cadre de celles prévues par un acte législatif cantonal est également possible (considérant 5 e).

Dans son appréciation de la limitation de quantité de raisins produits, le TF retient la nuance des arguments des chercheurs quant au lien entre rendement et qualité et en fait une condition : « (...) le directeur de la station fédérale de recherches agronomiques de Changins (...) confirmait que la limitation de la charge de la vigne était l'une des techniques qui permettait d'améliorer la richesse en sucre du raisin et la qualité du vin, mais qu'elle devait être nuancée en fonction du cépage, de l'âge et de la vigueur de la vigne, ainsi que de la région et de l'année. (...) Au vu de ces critères, il faut admettre que la limitation de production à la surface a bien pour résultat de renforcer la qualité des vins, mais à la condition qu'elle s'accompagne d'autres mesures et soit réglée avec une certaine souplesse » (considérant 5 b).

Dans la version révisée de l'arrêté (du 3 juillet 1991), le Conseil d'Etat introduit dès lors des quotas adaptés pour six différents secteurs de production, qui tiennent compte des spécificités des différentes zones de production. En outre, le déclassement « automatique » de la vendange excédant les acquits est également adapté, il introduit une marge de tolérance et la possibilité d'un déclassement partiel.

La presse et le monde viticole local se réjouit autant de la confirmation des AOC que de la souplesse qui y est apportée¹²⁷. Le commentaire d'un président de syndicat vigneron communal¹²⁸ invite toutefois à voir au-delà des inévitables et perfectibles défauts d'un tel règlement, pour se concentrer sur les défis qui attendent l'ensemble des acteurs de la branche : l'évolution de la demande et des consommateurs, et surtout les pressions politiques pour la libéralisation des importations, la perspective d'accords au GATT à la faveur « d'arrivée encore plus massive de vins étrangers », ce qui invite à la production de vins de qualité.

¹²⁷ Voir p. ex. le *Journal Vinicole Suisse*, no. 13, 18.07.1991, p. 5 ; ou encore *Le Nouvelliste*, du 27 avril et du 4 juillet 1991.

¹²⁸ Dans *Valais Demain* du 12.07.1991 (Dossier OPEVAL AOC, Archives de l'IVV).

6.3.3 Synthèse du tournant de 1990

Le « choc » de l'introduction des AOC - mesure amère car contraignante mais néanmoins reconnue comme salutaire par la majorité des acteurs du secteur - révèle, après une décennie d'hésitations, un des grands enjeux dans la définition de la ressource, à savoir celui de l'autorégulation des acteurs pour orienter la ressource vers certaines formes de services. Celles-ci apparaissent comme inévitablement plus larges que celles découlant de la production de *vin de soif*, de volumes importants et de quelques *vins typiques* (Johannisberg du Valais, Dôle p. ex.) ; la qualité (gustative) donc les aspects sensoriels et symboliques (construction et protection de dénomination et d'appellation géographique) y occupent une place plus importante.

Dans cette nouvelle orientation de la ressource à l'échelle du canton, les AOC ont un impact indirect ou du moins non explicitement prévu, mais toutefois majeur sur ce qui deviendra la spécificité de la production viticole du Valais : joindre la promotion de cépages à celle des appellations géographiques. Nous avons vu plus tôt (section 5.5), à l'aune des grandes lignes d'évolution de la viti-viniculture mondiale, que ces deux logiques sont historiquement antagonistes. Le Valais s'inscrit en faux dans cette opposition, pour des raisons tout autant historiques qui lui sont propres.

En effet, la préparation de l'arrêté AOC, et surtout du registre des vignes indispensable à la délivrance des acquits aux producteurs, a nécessité d'opérer un travail de relevé des vignes en 1989 dans l'ensemble du vignoble afin de compléter les données du cadastre viticole, ce dont s'est chargé une « commission d'encépagement ». Plusieurs acteurs de la filière ont participé à ce relevé¹²⁹. Durant ce processus, ils ont découvert une quantité de spécimens de vignes très âgés et surtout des variétés locales tombées en désuétude à l'échelle du canton (p. ex des pieds de petite arvine ou d'humagne de plus de 50 ans, etc.). D'entente avec un ingénieur agronome du service de l'agriculture, le responsable de l'office de la viticulture a proposé d'opérer une sélection pour sauvegarder ces découvertes. Une telle démarche se heurte toutefois initialement au scepticisme de la direction du service de l'agriculture et surtout de la station de recherche de Changins, laquelle considère la sauvegarde de vieux cépages comme « un retour en arrière » dans un contexte où de nouveaux cépages développés par les chercheurs (p.

¹²⁹ Entretien avec l'ancien président de la confrérie St Théodule, entretien avec l'ancien chef de l'office de la viticulture, entretien avec un vigneron-encaveur à Fully.

ex. gamaret, garanoir, diolinoir, carminoir, etc.) arrivent sur le marché : les vieux ceps présentent des risques marqués d'accumulation et donc de diffusion de virus - ce qui nécessite justement des analyses pour une sélection de qualité - et sont par conséquent à contre-courant des nouveaux cépages « techniques » développés par croisement et sélection génétique précisément pour cumuler des qualités (notamment résistance aux maladies et adaptations aux conditions régionales de production). Finalement les différentes parties se laissent convaincre, et un partenariat est formalisé entre des pépiniéristes valaisans intéressés par la démarche, le service de l'agriculture et la station de recherche de Changins¹³⁰. Le principal instigateur de cette démarche de sauvegarde rappelle qu'elle vaudra par la suite à la Suisse, et surtout à la station de recherche, le statut de pionnier dans la préservation des patrimoines viticoles au sein de l'organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), au-delà de la réputation déjà acquise dans le développement de nouveaux cépages rouges.

Ce travail de sauvegarde est à la source de deux caractéristiques du régime de viticulture valaisan actuel : d'une part la diversification des cépages bien sûr, corollaire de l'accent qui sera désormais porté sur les « spécialités » et « cépages autochtones » et, d'autre part, un maintien de la diversité génétique du patrimoine viticole valaisan, qui contribue à élever la diversité gustative des vins produits.

En effet, comme le relève un responsable du service de la viticulture, un des principaux participants au travail de sauvegarde, la sélection clonale, appliquée depuis 1897 «...consiste à sélectionner un cep (tête de clone) dans une population et à le multiplier végétativement. Tous les individus obtenus ont donc les mêmes caractéristiques génétiques et sanitaires que la souche mère (...) ». A l'inverse, la sélection massale, qui revient à choisir les ceps les plus intéressants d'une population, entretient la diversité génétique des vignes : « Si la sélection clonale permet d'analyser les aptitudes culturelles, le niveau de production et la qualité des vins, elle conduit par contre à un rétrécissement de la base génétique des cépages (...). La sauvegarde de nombreux types variétaux particulièrement intéressants augmentera à long terme la variabilité génétique d'un cépage. La conservation du patrimoine génétique s'avère donc essentielle pour maintenir la diversité et éviter la banalisation et l'uniformisation des produits ». Or, il souligne que « la dégustation nous apprend que le meilleur vin issu d'un

¹³⁰ Entretien avec l'ancien chef de l'office de la viticulture.

clone (descendance par voie végétative d'un seul cep) est toujours inférieur à l'assemblage des meilleurs clones »¹³¹. C'est dans cette optique que la coalition entre les différents acteurs à la base de la démarche de préservation s'institutionnalise (cf. encadré infra).

Encadré 6

Objectifs de la sauvegarde du patrimoine génétique viticole

L'Office cantonal de la viticulture, la Société des pépiniériste-viticulteurs valaisans en collaboration avec la station de recherche agronomique de Changins ont établi dès 1991, sur la base d'une convention, un programme de sauvegarde du patrimoine génétique viticole valaisan. Ses objectifs sont :

- Préserver la variabilité génétique prioritairement des cépages autochtones du Valais et des quatre cépages principaux chasselas, sylvaner, pinot noir et gamay.
- Orienter le travail de sélection sur d'anciennes vignes parmi lesquelles il y a le plus de chance de trouver une grande diversité génétique.
- Installer des vignes à greffons pour offrir aux pépiniéristes ce matériel sélectionné.
- Permettre la reconstitution du vignoble avec un matériel végétal susceptible d'améliorer l'authenticité, la typicité et par voie de conséquence la qualité intrinsèque des vins d'appellation d'origine contrôlée.

Il est également relevé que la démarche vise une « recherche d'identité » : « (...) Au niveau des pays viticoles du monde, il y a un risque de banalisation de l'encépagement par la plantation de cépages à la mode ou reconnus. Le Valais doit donc orienter sa production plutôt vers des cépages originaux fortement typés et soustraits de ce fait à la concurrence »¹³².

¹³¹ Communication de Michel Pont datée d'août 1996, Office cantonal de la viticulture, 5 p. box 'OPEVAL août 95 octobre 97', Archives de l'IVV.

¹³² Communication de Michel Pont datée d'août 1996, Office cantonal de la viticulture, 5 p. box 'OPEVAL août 95 octobre 97', Archives de l'IVV.

Ces démarches de sélection aboutissent à la protection institutionnelle de la « Sélection Valais » à la fin de la décennie, par le biais de l'ordonnance sur l'authenticité du matériel végétal viticole valaisan du 7 juillet 1999 (RSV 916.148). Celle-ci vise alors à assurer « l'authenticité du matériel végétal viticole valaisan, à préserver la variabilité génétique des cépages (types différents), à sauvegarder le patrimoine viticole du canton et à permettre la reconstitution du vignoble avec un matériel végétal sain susceptible d'améliorer l'authenticité, la typicité et la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée du Valais » (art. 2). Elle scelle le partenariat entre la station de Changins, qui réalise les tests, et les pépiniéristes et définit les modalités de sélection d'anciens céps qui doivent notamment s'opérer en suivant « une distribution régionale dans le vignoble afin d'augmenter la variabilité génétique des sélections » (art. 4, al. 1). Le droit, pour les producteurs, de faire figurer l'appellation Sélection Valais est réservé à ceux qui respectent les dispositions de l'ordonnance, les parcelles plantées en vigne correspondantes sont en outre spécifiquement mentionnées au registre cantonal des vignes (art. 7).

Comme le souligne l'office de l'agriculture (cf. encadré précédent), cette démarche de sauvegarde du patrimoine poursuit dès son début une claire ambition de différenciation de la ressource (« *Le Valais doit donc orienter sa production plutôt vers des cépages originaux fortement typés et soustraits à la concurrence*»). Or, l'accès à l'usage de ces services (*vin typique, arômes spécifiques, complexité*) est accordé à l'échelle de l'ensemble des acteurs valaisans.

En effet, outre son apport à la régulation de la ressource pour la production de différents (et nouveaux par rapport à la période antérieure aux AOC) services (symboliques [*vin typique*] et sensoriels avant tout [*arômes spécifiques, complexité*]), on retient de cette ordonnance qu'elle n'associe pas la sélection de certaines variétés à des zones spécifiques du canton, mais prévoit au contraire une « distribution régionale ». Aucune zone géographique intra-cantonale n'est ainsi privilégiée ni dans la fourniture, ni dans l'obtention de variété à valoriser : la ressource et l'allocation de ses droits d'usage sont définis à l'échelle du canton. Cet apport à la « méta » ressource cantonale contraste, nous anticipons ici l'analyse, avec les dynamiques de valorisation d'un cépage associé à une appellation communale (notamment l'amigne à Vétroz, la petite arvine à Fully, le johannisberg à Chamoson) que nous observons dans les études de cas.

En résumé, nous avons vu que l'introduction des AOC en 1990 en Valais a introduit une limitation de rendement au m² et un taux minimum de sucre naturel par cépage, fixant un socle commun pour le développement de la ressource dans l'ensemble du canton. L'ordonnance sur la « Sélection Valais » de 1999 est venue compléter la maîtrise des rendements et la valorisation de la qualité par un accent porté sur la préservation et la mise en valeur de cépages locaux. Cette seconde dynamique, consolidée dans la décennie 2000, fait l'objet de la section qui suit.

6.4 Les apports des années 2000

Depuis le début des années 2000, les pouvoirs publics valaisans ont entamé une réflexion quant à l'orientation durable de l'agriculture valaisanne, y compris la viti-viniculture. Différentes études sont mandatées et sollicitent notamment l'expertise de hautes écoles en Suisse (nous les verrons plus loin) et leurs résultats nourrissent les réformes dans la réglementation cantonale mais également, nous le verrons dans les études de cas, les dynamiques proprement locales (communales).

Les principaux apports des études mandatées résident selon nous dans le fait qu'elles pointent la complémentarité entre la haute réputation du vin et du vignoble (en terrasses) valaisans et le développement du tourisme, tout en soulignant l'importance de maintenir les externalités territoriales (maintien d'une activité décentralisée) et culturelles (paysage et identité sociale) générées par la branche. Dans cette optique, et constatant que la viticulture valaisanne ne peut rivaliser par les coûts de production (incompressibles au-delà d'un certain seuil), les mesures proposées consistent principalement à mieux segmenter le marché, accroître l'offre dans les segments supérieurs et surtout déconnecter au maximum l'offre des marchés de produits conventionnels menacés par les négociations de l'OMC et la mondialisation des échanges (Lehmann et al., 2000; Réviron, 2006). Grâce à ces dynamiques et à celles générées par la mise en place du système des AOC, la branche viti-vinicole valaisanne s'engage dans la valorisation des vins par les cépages, en partie considérés comme locaux, dits « spécialités » du Valais (Rapport Viti 2006, 2000), un objectif confirmé et renforcé en 2009 (Rapport Viti 2015, 2009).

Cette section résume les principaux apports de ces différentes démarches - dans un ordre non chronologique - qui renforcent et scellent l'orientation prise par la viti-viniculture du canton

durant les années 2000 et qui se concrétisent notamment dans la refonte de l'arrêté sur les AOC de 1990 en ordonnance sur la vigne et le vin en 2004¹³³.

6.4.1 La viti-viniculture dans l'optique d'une agriculture valaisanne durable

Deux travaux de réflexion quant à l'avenir de la viticulture ont un impact central. Il s'agit premièrement d'une étude réalisée, à la demande de l'Etat du Valais, par l'antenne romande de l'Institut d'économie rurale de l'école polytechnique fédérale de Zürich (EPFZ) (Lehmann et al. 2000).

Le rapport a pour objectif de dégager des axes stratégiques pour le développement du secteur agricole du canton dans une perspective de cinq à huit ans, afin de fournir les bases pour une planification stratégique. Les auteurs rappellent qu'en termes de rendement brut, la viti-viniculture occupe une place centrale dans l'agriculture du canton, à hauteur de 188 millions soit 56 % du rendement total ou encore 7 % de l'agriculture suisse (p. 23).

Figure 2. Le rendement de la viticulture en Valais

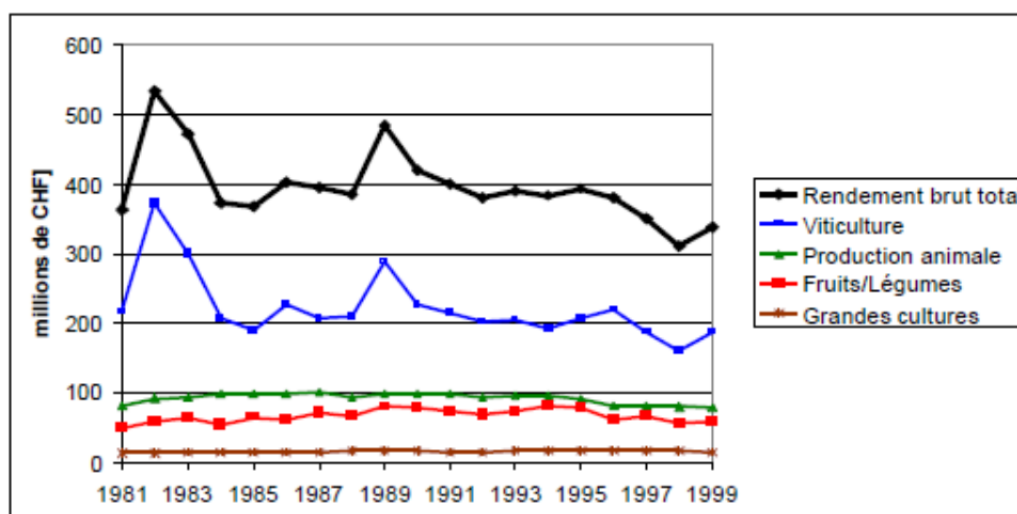


Illustration tirée de Lehmann et al (2000), p. 23.

Relevons au passage que la figure 2 révèle de façon frappante la forte volatilité du rendement du secteur viticole, par rapport aux autres secteurs, particulièrement constants sur la période considérée. En outre, on distingue clairement la stabilisation de la courbe, qui s'opère dès

¹³³ Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142, dernière révision en 2009.

1991 et qui correspond à l'introduction de l'AOC. Seule l'année 1997 témoigne d'une baisse plus conséquente (que nous ne pouvons expliquer ici).

Toutefois, il est souligné que l'agriculture ne doit pas être enfermée dans une vision sectorielle étroite et qu'elle doit être considérée comme pouvant être « au centre d'un complexe d'activités d'un autre secteur, le tourisme par exemple » (Lehmann et al. 2000, p. 8). Les auteurs soulignent ainsi qu'une analyse uniquement économique serait un cul de sac, le marché permettant d'obtenir ailleurs des produits moins chers : « (...) les attentes de la société par rapport à l'alimentation et à l'agriculture ne se rapportent pas seulement aux produits. Elles concernent également les " traces " et les effets externes de l'agriculture ». Pour ouvrir ainsi la perspective économique, le rapport procède par une « approche intégrée » pour analyser l'activité agricole valaisanne en prenant en considération l'attractivité du marché, la position concurrentielle de la filière, ainsi que les externalités territoriales, environnementales et sociales générées (p. 15).

Face aux modifications récentes des conditions-cadre de l'agriculture, qui se traduisent notamment par la pression sur les prix des produits, une augmentation des paiements directs à l'hectare et des possibilités de rationalisation limitées dans le secteur viti-vinicole, le rapport propose plusieurs scénarii pour le secteur viti-vinicole. Relevant entre autres que la viticulture est relativement peu dépendante des paiements directs (34 % du revenu pour la viticulture, et 20 % pour l'encavage¹³⁴, ce qui contraste fortement avec les 246 % de la culture ovine [p. 49]), le rapport indique que le scénario le plus favorable pour la viti-viticulture est celui de la différenciation des produits par des marques distinctives, telles que des AOC et la production de spécialités (p. 55). Globalement, et à la défaveur de scénarii d'accroissement ou de rationalisation de l'exploitation, les auteurs indiquent que « ... la voie de l'amélioration de la valorisation des produits et celle de la recherche de gains annexes paraissent à priori intéressantes dans bien des cas en Valais. En effet, la diversité du tissu économique décentralisé, un site propice aux produits spécifiques et la fréquentation touristique importante sont autant d'atouts pour cette stratégie » (p. 56). En soulignant les synergies possibles avec la promotion territoriale, ils indiquent en outre que l'intérêt de cette orientation doit également être apprécié à l'aune de l'organisation des acteurs : les initiatives régionales et notamment les

¹³⁴ Il s'agit des vigneron-encaveurs.

AOC ont permis de structurer les acteurs de la filière, fournissant ainsi la base pour une action concertée « nécessaire afin d'assurer une répartition équitable des charges et des bénéfices économiques des efforts engagés » (p. 56).

Ces dynamiques d'organisation se traduisent en Valais, et durant l'année de parution du rapport, par la création de l'Interprofession de la vigne et du vin (IVV), nouvelle structure d'organisation de la branche qui remplace l'OPEVAL.

Encadré 7

Fin de l'OPEVAL et naissance de l'Interprofession de la vigne et du vin

L'année 1999 est celle du dernier désaccord au sein de l'OPEVAL, qui débouche sur sa dissolution. Le départ de PROVINS de la table des négociations sur les quantités et le prix indicatif de la vendange 1999 précipite la dissolution. Le fait que les accords sur le prix de la vendange n'est que très partiellement respecté n'y est pas étranger, comme le relève la presse de l'époque : « Chaque année l'essentiel de la discussion [à l'OPEVAL] porte sur le prix de la vendange. (...) Mais les recommandations n'ont pas force obligatoire et, en définitive, chacun n'en fait qu'à sa tête »¹³⁵. Ceci d'autant plus dans un contexte où la production demande toujours des prix revalorisés, et surtout tenus, en contrepartie des réductions de quantité¹³⁶.

Le paroxysme des désaccords au sein de l'ancienne structure interprofessionnelle coïncide avec l'évolution des bases légales fédérales quant à l'organisation des interprofessions : l'ordonnance sur les interprofessions et les organisations de producteurs du 7 décembre 1998¹³⁷ entre en vigueur le 1^{er} janvier 1999. La définition par la Confédération des critères de reconnaissance et des compétences dont peuvent être chargées les interprofessions qu'offre l'ordonnance constitue « une pièce particulièrement intéressante dans sa panoplie d'outils destinés à accompagner la libéralisation de l'agriculture suisse », un instrument directement

¹³⁵ Terre & Nature, 14 avril 1999.

¹³⁶ Dossier et box Comité OPEVAL 1999/2000, archives de l'IVV.

¹³⁷ RS 919.117.72.

inspiré des marchés communautaires, qui permet notamment à l'Etat de « donner force obligatoire à des accords collectifs définis au niveau de branches de production » (Boisseaux, 2012, p. 173).

Au niveau fédéral, l'Interprofession des vins suisses s'est créée en 1997 déjà, la branche genevoise, première à la suite de l'ordonnance, s'organise quant à elle autour de la Communauté interprofessionnelle des vins de Genève le 27 avril 1999. Boisseaux et Barjolle soulignent le pouvoir que les interprofessions peuvent obtenir : « A Genève, qui est le canton le plus avancé sur cette voie, l'Etat a délégué à l'interprofession des tâches importantes : organes consultatif assimilé à une commission d'Etat, elle définit désormais les points essentiels du règlement cantonal sur les vins ; elle est en outre consultée sur les demandes d'autorisation de plantation et sur les limitations de rendement » (2004, p. 68).

Ces changements et ces perspectives ne sont bien sûr pas sans impact sur les acteurs valaisans¹³⁸, dont les représentants de plusieurs associations professionnelles travaillent avec le service de l'agriculture pendant plus d'un an à un projet d'organisation qui pourra succéder à l'OPEVAL¹³⁹.

La nouveauté principale de l'interprofession réside dans le fait qu'elle dépasse la logique d'organisation horizontale par métier, doit être représentative des intérêts au sein de la filière et les représenter paritairement. Dans le cas d'espèce, les deux familles principales (négoce et production) sont représentées de manière paritaire à l'IVV, un désaccord sur le choix de la position de la coopérative PROVINS dans l'une ou l'autre des familles ayant retardé la création de l'IVV (cf. section 6.6.6 pour une discussion de détail).

Surtout, l'IVV intègre la commission AOC, et donc également ses compétences dans la fixation annuelle des limites quantitatives de rendement. Elle se verra déléguer des compétences supplémentaires importantes, qui seront fixées dans l'ordonnance sur la vigne et le vin en 2004 (cf. section 6.8).

¹³⁸ Dossier et box Documents pour constitution IVV, archives de l'IVV.

¹³⁹ Le Nouvelliste, 14 octobre 2000.

Le rapport de l'EPFZ est intéressant à double titre pour notre analyse. Premièrement, du point de vue de la stratégie des acteurs valaisans, il fournit une caution scientifique pour le renforcement de l'option d'une mise en valeur par la différenciation des vins (via l'AOC et cépages « spécialités »). Deuxièmement, d'un point de vue analytique cette fois, il confirme la nécessité de prendre en compte la diversité de valeurs ajoutées, autre que les gains économiques - soit la productivité du secteur dans une perspective macro-économique - sur lesquelles le secteur viti-vinicole a un impact. Le concept d'externalité, malgré l'ouverture qu'il apporte à l'analyse économique en tachant de prendre en considération des activités connexes à ce secteur économique, est toutefois trop vague pour une analyse effective des motivations des acteurs et de leur implication dans la régulation de la ressource : le concept de service/valeur prolonge en revanche de façon opérationnelle les enjeux soulevés par la notion d'externalité.

6.4.2 Accent sur les cépages et les spécialités

Parallèlement à la première étude sur l'avenir de l'agriculture mandatée à l'EPFZ, le Conseil d'Etat met sur pied, dès 1998, une commission ayant pour but de « ... réfléchir à l'avenir de la viticulture en Valais » (Zufferey-Périsset, 2010, p. 12).

Le travail de cette commission, qui s'étale sur deux ans et réunit différents professionnels de la branche, valaisans et étrangers, est essentiel pour comprendre l'orientation stratégique que va prendre le secteur viti-vinicole dans les années suivantes. Une orientation dont la dynamique est lancée par le Conseil d'Etat et le contenu défini par une combinaison entre acteurs de la branche et experts extérieurs (dont des chercheurs universitaires). Ce mode opératoire va être maintenu durant la décennie qui suit et traduit l'ampleur de la réflexion stratégique qui est le fondement de la politique viti-vinicole du canton, autant dans les aspects formels de celle-ci (relations de l'Etat avec l'Interprofession notamment) que dans ses dimensions informelles, que nous aurons davantage le loisir de présenter durant les études de cas.

Le rapport de cette commission, dit « rapport Viti 2006 » (ci-après Viti 2006) prend notamment acte de l'évolution du marché, des différents types de consommateurs et des attentes en termes de goût, dont la dynamique générale traduit un intérêt croissant pour une

qualité plus élevée, dans un contexte global où « l'économie viti-vinicole a subi de plein fouet les accords de Marrakech [OMC] ». A l'aune de l'importance de la filière, au niveau cantonal et suisse, en termes économiques mais également environnementaux et surtout culturels, les auteurs soulignent ainsi l'importance de la cohésion des acteurs de la branche et en appellent à une interprofession forte au niveau cantonal. Ils plaident également pour une concertation des actions avec d'autres secteurs, notamment le tourisme et l'hôtellerie. La part d'achats effectuée en grande distribution (env. une bouteille sur deux) ainsi que la forte concentration des distributeurs en Suisse induit un risque marqué de pression sur les prix, et met d'autant plus en évidence l'appel à la cohésion des acteurs, seule à même d'assurer une position forte dans les négociations.

Concrètement, le rapport propose différents axes d'action : le premier dans la communication, afin de promouvoir l'image du Valais comme « Vallée du vin, pays du sud, du soleil et de la qualité » et de valoriser son paysage viticole au niveau touristique. Deuxièmement, il appelle au soutien à la formation et à la recherche, notamment par l'intensification des collaborations avec les hautes écoles et par la mise en place d'un observatoire du marché du vin. Troisièmement, il propose une nouvelle AOC « Valais terroir » dont le but serait de valoriser les cépages autochtones, avec comme objectif final d'obtenir « 25 % d'encépagement en spécialités d'ici à 2010 ».

Bien entendu, toutes les propositions du rapport ne seront pas retenues. Relevons surtout les plus iconoclastes : qui visent à remodeler le dispositif AOC, par la définition d'une nouvelle AOC « de terroir » - qui signifierait que l'AOC en vigueur ne valorise pas le terroir - scellant l'institutionnalisation de la mise en valeur des cépages autochtones ; ainsi que la formulation d'un Grand Cru au niveau cantonal. L'échec de ces deux propositions révèle en creux l'imbrication assez fine qui se dessine selon nous en Valais entre les ambitions stratégiques portées par les pouvoirs publics et la réalité politique du secteur, hautement conflictuelles : il paraît irréaliste, ou du moins fondamentalement risqué, d'ambitionner introduire une « nouvelle » AOC dans un dispositif qui commence à se stabiliser ; quant aux Grand cru, le fait qu'ils existaient déjà (même antérieurement à l'AOC) sur une base communale à Salquenen et Fully, deux communes viticoles importantes, c'est cette réalité politique qui est privilégiée pour l'avenir du développement du Grand cru au sein de l'AOC.

Nous retenons surtout de Viti 2006 qu'il pose les premiers jalons pour une vision globale du développement de la branche au sein de l'économie du canton et pose des objectifs stratégiques. En ce sens, il est révélateur de la dynamique qui se met en place à l'échelle du canton dès les années 2000 et dans laquelle le pouvoir d'impulsion du Conseil d'Etat et du service de l'agriculture occupe un rôle majeur.

Chronologiquement, et à la suite de Viti 2006, le Conseil d'Etat mandate une actualisation des conclusions de l'étude de l'EPFZ réalisée en 2000 (Réviron, 2006). Cette mise à jour confirme l'intérêt de l'organisation collective des acteurs de la branche, ce qui va dans le sens des initiatives menées par les pouvoirs publics depuis l'introduction des AOC. L'auteur indique en effet qu'il est important d'accorder autant d'importance aux performances organisationnelles (soit la capacité à engager une action collective) d'une filière qu'aux performances commerciales de celle-ci pour parvenir à rendre compte de sa production de valeur. A ce titre, elle souligne l'affirmation et la concrétisation au sein de la filière de la stratégie retenue dès 2000 et portant l'accent sur la différenciation par les spécialités : leur développement prudent mais progressif a permis de maintenir les prix (à un niveau relativement élevé). Celles-ci ont de plus un impact positif sur l'ensemble de la filière : « Ces produits d'image, en soulignant la qualité œnologique de la région, tirent l'ensemble de la production des vins valaisans » (2006, p. 17).

En poursuivant le fil d'une réflexion « intégrée » du développement stratégique de la vitiviniculture, les recommandations de ce second rapport plaident notamment pour la poursuite du développement des vins de haute qualité, qui renforcent la réputation du Valais en tant que région viticole, et invitent parallèlement l'Interprofession à définir une stratégie pour éventuellement resserrer le segment de prix de la Dôle et du Fendant, dont la notoriété est très forte, mais qui doivent mieux se différencier face aux vins étrangers. Enfin, l'auteur du rapport de l'EPFZ relève que l'effort de maintien de la valeur paysagère du canton doit être maintenu, afin notamment d'éviter des « erreurs d'esthétique » difficilement réversibles (Réviron 2006, p. 23-25). Ces enjeux paysagers ont déjà fait l'objet d'études spécifiques quelques années plus tôt déjà, nous y reviendrons (cf. section 6.4.3).

6.4.3 Entretien du paysage viticole

La question du paysage est clairement un enjeu dans l'optique d'un rôle « intégré » de la vitiviniculture dans le développement du canton, notamment dans sa contribution au

développement du tourisme. Une des problématiques centrales qui affecte la qualité du paysage viticole du canton, dont la valeur visuelle et culturelle est caractérisée essentiellement par la mosaïque très fragmentée des parcelles de vignes en terrasses et surtout par leurs murs de soutènement en pierres (souvent sèches) au fil des coteaux, est celle du déclin de l'entretien des murs. L'abandon de la culture de certaines parcelles, par des nouvelles générations de propriétaires qui sont moins enclines à y affecter leur temps libre¹⁴⁰ et surtout le coût que représente l'entretien des murs pour des vigneron·ne·s dont le revenu lié à la vente de raisins est soumis à une pression croissante sont les principales menaces qui pèsent sur la qualité du paysage de vignes en terrasses.

Deux rapports financés en partie par l'Etat du Valais abordent quasiment simultanément deux aspects de cette problématique durant l'année 2001. Le premier est réalisé dans le cadre d'un projet international (programme INTERREG II : Emery, 2001). Il documente la problématique des abandons en fonction des caractéristiques techniques, sociales et d'organisations des différents types de producteurs de raisins (vigneron·ne·s, professionnels ou non, à temps plein ou non, ou vigneron·ne·s-encaveurs). Selon un de ses auteurs, celle-ci résulte de contraintes plus larges qui s'exercent sur la viti-viniculture Suisse :

« Le vent libéral qui souffle (...) sur l'agriculture en particulier (...) a connu une ampleur particulière au cours de la dernière décennie. Le monde viti-vinicole n'as pas échappé à cette turbulence et la croissance considérable de l'internationalisation du marché des vins a placé les régions viticoles dites « de montagne », principalement celle à forte pente et en terrasse dans une situation de concurrence économique difficile à supporter » (Emery, 2001, p. 5).

En conclusion de la recherche menée, le rapport propose diverses mesures pour faire face aux menaces identifiées. Celles-ci consistent notamment dans des améliorations foncières et infrastructurelles (regroupements parcellaires et accès), des propositions de subventionnement pour le maintien du patrimoine paysager ainsi qu'un renforcement de la collaboration avec le tourisme pour valoriser le produit et l'image du vignoble en terrasses (2001, p. 66).

Le second rapport (SEREC, 2001) se concentre plus spécifiquement sur la question des murs en pierres sèches, dont la valeur paysagère et environnementale (absence de mortier/béton,

¹⁴⁰ Et également par manque d'attrait de certaines parcelles pour susciter une reprise par des professionnels.

biodiversité¹⁴¹) est particulièrement saillante. Dans cette optique, il propose des mesures de subventionnement plus ciblées que le rapport précédent pour assurer le maintien des murs et, par ricochet, la valeur du paysage. Les enjeux soulevés par le rapport, les mesures qu'il introduit et leur impact en termes de mise en œuvre sont discutés plus en détails dans une des études de cas (section 7.3.6).

6.4.4 La stratégie actuelle des pouvoirs publics valaisans

La stratégie de l'Etat du Valais se fonde actuellement essentiellement sur une étude mandatée auprès de la faculté des hautes études commerciales de l'université de Lausanne et livrée en 2009 (« Rapport Viti 2015 » ci-après Viti 2015). Elle se fonde sur des données de vente des vins en grande distribution, l'analyse de la TVA des entreprises concernées ainsi que sur une enquête auprès des acteurs (vignerons, vigneron-encaveurs, négociants) de la filière cantonale. Dans la continuité des rapports précédents, il s'agit d'une approche économique intégrée, qui inscrit la filière dans la promotion globale du canton, notamment sur le plan touristique.

Le chef de l'office de la viticulture, ancien diplômé de cette même faculté, n'est pas étranger au choix des auteurs de l'étude, qui révèlent une certaine vision de ce que sera, ou devrait être la survie et l'avenir du vin valaisan : le professeur en charge de l'étude a notamment à son actif de nombreux mandats et recherches dans le secteur des produits de luxe. Or, c'est bien l'enjeu de la valorisation vers le haut, soit une montée en gamme de l'ensemble de la production, qui est au cœur de l'étude.

Plus précisément, Viti 2015 se décline selon quatre axes, qui présentent d'une part les caractéristiques principales du marché, puis les mesures préconisées pour en tirer le meilleur parti à long terme¹⁴². Nous les présentons de façon assez détaillée dans l'encadré qui suit, dans la mesure où ces propositions correspondent à la stratégie des pouvoirs publics cantonaux et expliquent dès lors une part importante de l'attitude que le canton adopte vis-à-vis des communes que nous analysons plus loin - et même de la stratégie de l'une de celles-ci.

¹⁴¹ Voir notamment De Fossey (2004) pour le cas du vignoble de Lavaux.

¹⁴² Nous résumons ici les principaux points soulevés par le rapport. La notion renvoie uniquement aux pages correspondantes du résumé exécutif.

Encadré 8***Les enseignements de l'étude Viti 2015***Caractéristiques marquantes de la consommation de vins valaisans

Le marché des vins en Suisse est un marché à somme nulle, dans lequel il apparaît intéressant d'augmenter la valeur, le prix, plutôt que le volume de production. Ce marché est soumis à une offensive du « Nouveau Monde » qui menace les parts actuelles des producteurs nationaux. L'alternative stratégique consiste *soit à attaquer les importations par des prix compétitifs ou se différencier des autres vins suisses par la qualité* sur les 40 % du marché que la production nationale couvre (p. 10). Selon les auteurs, « la gestion des quantités mises sur le marché demeure un des déterminants essentiels des revenus et donc de la rentabilité de la filière ». En outre, relevant que « ces dernières années le Valais a perdu des positions en volume en Suisse, au bénéfice des étrangers pour les blancs et au bénéfice des autres cantons pour les rouges (...), il y a un futur pour les spécialités valaisannes de qualité ». Et de préciser qu'« il est essentiel, pour que les prix de vente soient maintenus, que la mise sur le marché soit la plus proche possible de la demande potentielle ». Ce qui implique « de disposer d'une gestion collective efficace de l'offre de vins de la filière, aussi bien en *qualité produite* qu'en *quantité mise sur le marché* » (p. 12).

Si les vins du Valais disposent d'une notoriété et d'une image favorable, notamment grâce aux spécialités, les ventes ne les traduisent pas systématiquement. L'enjeu marketing principal revient donc à maîtriser au mieux les réseaux de distribution afin qu'un maximum de consommateurs puissent trouver les vins qu'ils recherchent (p. 13).

Analyse de la filière et de ses différents acteurs

Le rapport souligne sans surprise que l'étape vigneronne de production n'est pas rentable et en détaille quelques mécanismes : « ...Les vigneronns, situés très en amont de la filière, contribuent largement à l'économie du canton, spécialement sous la forme d'emplois, mais n'en dégagent pas d'excédent économique contrairement à leurs partenaires plus proches du marché : vinificateurs ou négociants, ceci du fait de

la topographie valaisanne, mais aussi de la grande atomisation de la phase viticole de la filière » (p. 14).

Cette situation menace le capital-plant des vigneron, qui n'ont pas d'incitation à entretenir la valeur de leur patrimoine en favorisant la qualité. Le rapport en conclut qu'« on pourrait souhaiter un accroissement de leur recette à travers le prix du raisin (...) qui puisse être financé par le consommateur [permettant] d'améliorer la valeur ajoutée pour l'ensemble du secteur ». Les auteurs évoquent l'idéal d'un cercle vertueux, où « la qualité accrue est à la fois la cause et la conséquence de la santé financière des vigneron ». A défaut, la seule solution (très théorique...) consiste à réaffecter les marges dans la filière au profit des vigneron (p. 14-15).

Le rapport indique sans équivoque que les principales menaces qui pèsent sur la filière sont « la concentration de la grande distribution et les vins nouveaux entrant dans le secteur » (p. 15). Il est possible de contrer ces menaces si le canton renforce la spécificité de ses productions, où la différenciation joue un rôle majeur : au niveau de la distribution, « seule une différenciation des vins valaisans » pourra permettre un meilleur accès au réseau de distribution et un rééquilibrage du rapport de force avec la grande distribution. Une gestion optimale des quantités mises sur le marché faciliterait un tel rééquilibrage, afin que la production valaisanne devienne « désirable voire incontournable » pour les distributeurs. Vis-à-vis des vins étrangers, « la stratégie de différenciation s'impose également » (p. 16). Ainsi, l'enjeu consiste à réussir à poursuivre l'amélioration de la qualité des vins du Valais pour les différencier, tout en corrigeant la faible rentabilité de la phase viticole, notamment en incitant économiquement les vigneron à investir suffisamment dans leurs exploitations, ce qui n'est pas le cas actuellement et qui péjore la valeur du vignoble. L'ensemble de la filière doit dès lors accroître sa valeur ajoutée pour éviter de « prendre aux négociants et aux encaveurs » de quoi payer les vigneron (p. 16).

Les objectifs à assigner à la filière viti-vinicole valaisanne

A l'aune de ces constats, et soulignant que les apports du secteur viti-vinicole en termes de : création du paysage, identité valaisanne, peuplement de certaines zones, maintien et développement du tourisme, le rapport recommande d'augmenter la

qualité pour élever le chiffre d'affaire global de la filière. Ce faisant, deux objectifs devraient être poursuivis : « maintenir la viticulture de terrasses et de coteaux, pour des raisons qui dépassent le simple raisonnement économique » et rechercher « un équilibre financier pour chacun des acteurs [de la filière] (...) en s'attachant à améliorer la valeur ajoutée de l'ensemble de la filière par une montée en gamme qualitative qui devrait se répercuter sur les prix de vente publics des vins valaisans » (p. 18). Les auteurs proposent comme objectif d'atteindre une augmentation du prix public de 1,10 CHF au litre, faisant augmenter le chiffre d'affaire de la filière de 10 %. Ils rappellent cependant que « ces objectifs supposent une certaine maîtrise des quantités mises sur le marché pour éviter que d'éventuels excédents ne pénalisent la hausse de prix souhaitée » (p. 19). Ceci souligne l'importance de la gestion et de la distribution des bénéfices tirés de la ressource, via la gestion de l'offre.

Définition de l'offre de vins valaisans

Pour contextualiser la stratégie d'offre qu'il propose, le rapport souligne la « polarisation » du marché du vin, entre le segment qui travaille sur des prix réduits et des volumes importants et celui des vins de dégustation plus sophistiqué. Une structure dans laquelle les vins valaisans devraient opter pour la montée en gamme. A ce titre, les auteurs indiquent que les vins rouges ou blancs dont la consommation augmente le plus en Suisse, sont ceux de la catégorie de 15 CHF et plus, indépendamment de leur origine, alors que les vins valaisans se situent surtout dans la catégorie de 10 - 15 CHF dans la grande distribution (p. 20).

Les auteurs identifient la stratégie d'offre des vins valaisans comme « polymorphe » dans la mesure où elle « utilise la notion de terroir avec son AOC Valais dans lequel s'inscrivent les cépages (e. g. Amigne), sans pour autant négliger les marques (e. g. marque de négociants, voire certaines dénominations traditionnelles comme Dôle et Fendant) » (p. 22). En revanche, si les auteurs considèrent la politique AOC Valais comme logique, ils remettent cependant en question la largeur de cette AOC et proposent de la rendre plus sélective, en « optimisant la gestion et le contrôle des vins, notamment organoleptique » ou encore en « construisant de nouveaux segments qualitatifs au sein de l'AOC Valais : marques, crus, voire des AOC locales » (p. 22).

Pour conclure, le rapport pointe deux questions auxquelles la filière devrait trouver des réponses en continuant à utiliser l'appellation AOC Valais: 1) «quelle perception le consommateur retire de la référence au nom du Valais dans l'appellation, étant donné qu'elle est utilisée dans d'autres secteurs (agricoles et non) et 2) comment éviter que des acteurs de la filière utilisent des dénominations traditionnelles valaisannes pour des vins de pays et de table, sachant que la liste des dénominations protégées est celle, plus limitative, qu'a établie Berne (p. 23).

Enfin, ils concluent que « ...L'AOC Valais actuelle pourrait s'avérer trop large pour bien accompagner la montée qualitative du secteur. Mais la poursuite d'une sélectivité accrue de l'AOC soulève la question de la gouvernance de la profession et de sa volonté/autorité de gestion collective » (p. 23).

Nous retenons de ce rapport l'accent qu'il porte sur la *gestion collective de la filière* dans le but d'une montée en gamme et d'un accroissement de la valeur ajoutée, clé de voûte de la création d'une AOC plus « sélective » et, surtout, d'un meilleur contrôle de la distribution qui implique notamment de prendre de la distance avec la grande distribution. Soulignons à ce propos que l'étude a pu s'alimenter d'un outil de monitoring particulièrement important dont s'est doté le service de l'agriculture pour le pilotage de la filière. Il s'agit de l'observatoire des vins valaisans en grande distribution, opérationnel depuis 2008. Celui-ci « se base sur les données récoltées par l'entreprise spécialisée IHA-gfk sur l'ensemble des ventes de la grande distribution suisse » (communiqué de presse, département de l'économie et du territoire, Sion, 2 juin 2008). Depuis, les résultats (prix, quantité, type de vin) de la vente des vins valaisans en grande distribution, exprimés par rapport aux vins étrangers et aux vins suisses qui y sont vendus à leurs côtés sont publiés semestriellement sur le site du service de l'agriculture¹⁴³.

C'est en tout cas bien la question de la coordination, autant au sein de la filière quand dans sa relation avec les pouvoirs publics, qui apparaît comme enjeu central pour l'avenir du secteur.

Le chef d'office revient sur ces aspects en des termes tranchés, qui témoignent de l'importance que les pouvoirs publics accordent aux conclusions de l'étude Viti 2015 comme

¹⁴³ <https://www.vs.ch/Navig/navig.asp?MenuID=19131>, consulté la dernière fois le 10.03.2014.

base de réflexion stratégique. Il souligne en effet le besoin de coordination entre les acteurs de la filière, notamment au sein de la famille de l'encavage, entre les vigneron-encaveurs et le négoce ; une coordination qui fait encore défaut selon lui, dans la mesure où beaucoup d'entreprises de négoce « jouent » trop le jeu de la grande distribution et par anticipation de surcroît. Dans cette configuration, où les entreprises de négoce tentent de sécuriser leurs parts de marché à titre individuel, lesquelles passent essentiellement par la grande distribution, il est difficile de lancer une dynamique collective de valorisation des prix et donc d'entretien d'une production axée sur la qualité.

De fait, Viti 2015 indique que : « la concentration [des grandes surfaces] et leur approche de la négociation des conditions commerciales ne permet pas à la filière d'avoir une grande marge de manœuvre. Ce rapport de force défavorable pour le canton est confirmé par le fait que le réseau des grandes surfaces fait plus du tiers (37 %) des recettes du secteur viti-vinicole valaisan, alors que, réciproquement, le dit secteur ne représente qu'une part infime de l'activité de ces distributeurs » (p. 75).

Or, pour modifier ce rapport de force, le chef d'office considère qu'une des premières mesures que l'ensemble des acteurs cantonaux doit prendre consiste à s'entendre, notamment pour éviter une concurrence sur les prix :

« Si on part du principe qu'en Valais on produit environ 40 millions de litres par an, c'est ridicule au vu de la production mondiale, donc si on arrive pas à s'entendre, on est vraiment des tabourets. (...) C'est comme si vous avez deux entreprises de maçonnerie dans une région de 10'000 clients, ils ont aucun intérêt à se faire concurrence sur les prix. La concurrence doit se faire en termes de qualité, de relation, de spécificité. C'est une ânerie de faire une concurrence en termes de prix, on est pas capable de produire à bas coût ».

« On voit l'ampleur que prend la grande distribution, c'est inévitable ; mais il ne faut pas pour autant avoir une stratégie en leur faveur dès le début. Il faut mieux choisir et distinguer ses marchés de distribution, l'Etat défend une stratégie de différenciation. Autant du Valais par rapport au reste que les stratégies de communes qui veulent se différencier. Le problème c'est qu'on trouve de tout partout. J'ai vu des exemples où la même bouteille était moins chère en grande surface qu'au prix de sortie cave avec rabais et promotion. C'est du suicide. Actuellement on a 15 % de vente directe, donc

j'ai proposé qu'on tende vers 30 % d'ici dix ans : organisons-nous là où il y a de la marge, on va pas arrêter pour autant la grande distribution. C'est ça une stratégie commerciale. Vous pouvez pas vous amuser à vendre une petite arvine à 6 CHF en grande distribution, le consommateur n'y comprend rien. On doit choisir à qui on vend, quoi, et à quel prix. C'est l'essentiel. Moi je défends une appellation, avec une question de pérennité. Il y a une notion d'association dans l'AOC, qui par définition crée des ententes, certains diront associations de malfaiteurs alors qu'il devrait y avoir de la concurrence, etc. Le Gruyère c'est un succès commercial, parce que les producteurs se sont entendus entre eux. Sinon ça sert à quoi les appellations ».¹⁴⁴

Le chef d'office relève qu'actuellement la coordination avec la filière fait défaut, alors que la stratégie du canton est claire depuis 2009 et la publication de l'étude Viti 2015. Il regrette notamment que l'action collective, via l'Interprofession, se « disperse » actuellement, après plusieurs années de cohérence et de succès. Deux indicateurs traduisent très clairement les limites et difficultés actuelles de la coordination de la branche. Le premier est le contrat de prestations qui lie le financement que l'Etat apporte à l'Interprofession à la mise en œuvre d'une stratégie claire pour l'ensemble de la branche. Le premier contrat de ce type visait à concrétiser les recommandations de Viti 2015 et portait pour la période 2011-2013. Il garantissait à l'Interprofession un subventionnement de 1,8 millions de CHF sur ces trois ans. Or, le contrat qui lui fait suite ne porte que sur un an et sur un montant de seulement 300'000 CHF, soit la moitié de la somme allouée durant les trois années précédentes. Cette dégradation du financement obtenu et de la durée du contrat révèle la péjoration des conditions de dialogue entre l'Interprofession et l'Etat du Valais, qui tiennent essentiellement à l'absence de position commune au sein de l'Interprofession et au rejet par cette dernière, sans proposition alternative, de la stratégie Viti 2015, selon le responsable de l'office.

Le second indicateur de l'absence de stabilisation des rivalités au niveau de la filière apparaît avec les discussions récentes au sein de l'Interprofession quant à la définition du Grand Cru. Le « nœud » réside dans la définition du signe distinctif que doivent arborer les vins Grand Cru, définition dont l'Interprofession a la compétence. Après de nombreuses hésitations et plusieurs retournements de dernière minute au sein du comité - un thème qui a fait l'objet

¹⁴⁴ Entretien avec le chef d'office, 4 décembre 2013.

d'innombrables discussions et des plus folles rumeurs qui nous ont accompagnés durant tout le travail de terrain - l'Interprofession a finalement décidé (impossible pour autant de dire si cette décision est si définitive que ça) d'utiliser une bouteille à la forme distinctive. En l'occurrence une bouteille utilisée jusqu'ici par une commune productrice de Grand Cru, qui proposait de céder ses droits sur cette bouteille à l'Interprofession. En retenant finalement l'option la plus contraignante en termes d'infrastructure (l'usage d'une bouteille spécifique est bien plus contraignant que celui d'une étiquette additionnelle, d'un macaron ou d'une contremarque particulière par exemple), l'Interprofession s'est privée du soutien de la majorité des communes productrices de Grand Cru, et s'est même attiré les foudres des deux plus importantes et renommées dans ce segment de qualité (Fully et Salquenen), qui discutent actuellement de l'opportunité de sortir du dispositif Grand Cru, donc de renoncer à cette dénomination, ce qui affaiblirait l'image de l'ensemble de la filière en Valais, en ajoutant de la diversité et donc très vraisemblablement de confusion, dans la hiérarchisation des distinctions de qualités au sein de l'AOC. A tout le moins, les frasques qui accompagnent le sort des Grand Cru (communaux) du Valais ne révèlent pas une filière favorablement disposée à une action collective coordonnée.

Au-delà du travail réalisé par l'Interprofession, les pouvoirs publics bénéficient toutefois de différents leviers pour orienter l'ensemble de la filière selon la stratégie cantonale. Le chef d'office utilise l'image d'une gare, où différents trains empruntant différents quais permettent de faire avancer les voyageurs dans une certaine direction ; celui-ci dispose ainsi d'une combinaison d'outils incitatifs pour le développement de la branche. Le premier est celui de la formation dispensée par l'école d'agriculture cantonale: le cursus pour les cavistes et viticulteurs a intégré de la matière renforçant les connaissances quant à la vente, l'importance de l'accueil de la clientèle et afin de rendre les candidats attentifs à la notion de filière cantonale. Les 12 ha du domaine du Grand Brûlé, propriété de l'Etat, tiennent notamment lieu de « centre de compétence pour les cépages autochtones et traditionnels du Valais »¹⁴⁵. Y sont menées de nombreuses expériences de sélection et de vinification comparatives afin d'alimenter les pépiniéristes du canton avec les meilleurs clones possible de cépages autochtones issus d'une sélection massale préalable (« Sélection Valais ») et d'apporter des conseils et une expertise techniques aux producteurs. Les vins produits sur le domaine de

¹⁴⁵ Tiré de : <http://www.vs.ch/Navig/navig.asp?MenuID=5938&Language=fr>, consulté le 13.01.2014.

l'Etat sont également commercialisés et offrent à ce titre également un support concret de promotion des vins du Valais pour les pouvoirs publics lors d'évènements officiels. Le travail fait au domaine du Grand Brûlé participe à l'ensemble des activités de « recherche & développement » que l'Etat soutient dans le domaine viti-vinicole, généralement en collaboration avec la haute école cantonale (HES-SO Valais) ou la station de recherche/école d'ingénieurs-œnologues de Changins. Ces activités peuvent également être menées avec les communes (comme dans le cas de Fully), mais pour autant que ce partenariat se fonde sur une charte globale avec le canton, fixant des objectifs et une stratégie approuvées par ce dernier. Dans différents contextes, avec les présidents de commune, les députés au Grand Conseil, les associations, etc., le chef d'office s'efforce de « toujours taper sur le même clou ».

A cette « boîte à outils incitatifs » s'ajoute un instrument de certification « Valais Excellence ». Cet assortiment illustre la diversité d'enjeux qui se cachent derrière tout label et fait écho à la littérature sur les labels, présentée ailleurs (Laesslé, 2012) et les multiples fins poursuivies autant par les acteurs qui cherchent à obtenir le label en question que par ceux, publics souvent, qui en promeuvent l'usage. Le label Valais Excellence, adossé aux « valeurs » défendues par la « marque Valais »¹⁴⁶, un outil de promotion économique lancé par le canton en 2012, vise à apporter une triple garantie au consommateur : « l'origine valaisanne de l'entreprise, une double certification du management de l'entreprise (certification ISO 9001 pour la qualité et ISO 14001 pour l'environnement), ainsi qu'un engagement de l'entreprise dans une démarche citoyenne à l'égard du Valais et de ses habitants »¹⁴⁷. En l'occurrence, s'il constitue très certainement un élément attestant la qualité du travail réalisé par les vigneron-encaveurs certifiés et donc un instrument de différenciation, le label apporte surtout, du point de vue du certifié, un accroissement de savoir-faire dans la gestion de la cave (remise à jour des processus, du suivi de qualité, etc.).

¹⁴⁶ La marque Valais a pour but de fonctionner comme «...un signe de reconnaissance de provenance et de qualité pour des produits emblématiques du Valais. La marque Valais est une marque collective multisectorielle qui a comme ambition de promouvoir le Valais auprès des consommateurs et des hôtes. Par la marque Valais, le consommateur doit avoir la certitude d'acheter et de consommer un produit de qualité mais qui, en plus, provient d'une entreprise soucieuse du respect de l'environnement et de l'éthique sociale ». (<http://www.valais-community.ch/fr/contenus/all/la-marque-valais-0-16>. Consulté le 22.05.2013). La marque Valais est gérée par la corporation de droit public instituée par l'ordonnance sur la création de la société de promotion du Valais du 12 décembre 2012 (RO VS 900.150).

¹⁴⁷ <http://www.valais-excellence.ch/fr/valais-excellence/label-valais-excellence/>, consulté le 13.01.2014.

A titre d'exemple, dans le cas de Fully, l'Etat du Valais a demandé à l'organisme Valais Excellence, financé par l'Etat, de soutenir la certification des vigneron-encaveurs de Fully à des conditions avantageuses ; un soutien indirect de l'Etat qui découle de la démarche de promotion « Fully 100 % Petite Arvine » initiée par les producteurs locaux (cf. étude de cas infra).

En résumé, on observe que les pouvoirs publics - dont l'action la plus importante passe par le chef de l'office de la viticulture - poursuivent de façon volontariste la stratégie de l'étude Viti 2015, qui leur apparaît avant tout comme une réponse rationnelle aux défis de la viticulture. Le chef d'office souligne en conclusion que « la viticulture c'est du commerce, c'est pas de la politique, c'est une branche de l'économie viticole, susceptible de bien nourrir son homme ». A notre sens toutefois, la dimension politique, même pour la mise en œuvre d'une stratégie considérée « rationnelle », soit fondée sur une étude économique et scientifique, est essentielle ; c'est cette dimension, au cœur de la construction de la ressource, que nous allons tâcher de mettre en lumière dans les études de cas.

6.5 Caractéristiques actuelles du vignoble

Le vignoble valaisan compte environ 5'000 ha, dont 62 % sont plantés en cépages rouges et 38 % en blancs¹⁴⁸. La surface de vignes a peu évolué au cours des vingt dernières années, accusant une perte de 4,2 % ou 224 ha. La nature de l'encépagement a en revanche fortement changé. On peut identifier deux grandes modifications qui ont eu lieu durant les vingt dernières années : premièrement, le passage à une nette dominance de cépages rouges, et ce malgré les réductions sensibles de la surface de gamay et de pinot noir (principaux rouges). Le Valais suit ici clairement l'évolution nationale, en dépassant même de quatre points le niveau suisse d'encépagement en rouge, lequel atteint 58 % en 2010¹⁴⁹. Une « avance » similaire à celle du début des années 1990 (en 1994, la Suisse comptait 51 % de rouges)¹⁵⁰. Deuxièmement, le développement marqué, surtout depuis la fin des années 1990, des « spécialités » (arvine, amigne, heida, cornalin, humagne, etc.) qui sont passées de 14,8 % en 1999 à 32,7 % du vignoble en 2010, compensant notamment le fort recul en surface de chasselas depuis 1991 (- 842 ha) (SCA, 2011, p. 16). Le tableau suivant résume l'évolution de l'encépagement du canton sur cette période de vingt ans.

Tableau 3. Comparaison de l'encépagement en Valais entre 1991 et 2010¹⁵¹

Encépagement Valais (hectares)					
VALAIS	1991		VALAIS	2010	
ARVINE	39	0.7%	ARVINE	156	3.1%
CHARDONNAY	46	0.9%	CHARDONNAY	70	1.4%
CHASSELAS	1875	35.6%	CHASSELAS	1033	20.5%
CORNALIN	14	0.3%	CORNALIN	120	2.4%
GAMAY	984	18.7%	GAMAY	687	13.6%
HUMAGNE ROUGE	44	0.8%	HUMAGNE ROUGE	129	2.6%
MERLOT	1	0.0%	MERLOT	89	1.8%
PINOT GRIS/MALVOISIE	52	1.0%	PINOT GRIS/MALVOISIE	76	1.5%
PINOT NOIR	1732	32.9%	PINOT NOIR	1673	33.2%
SAVAGNIN BLANC/HEIDA	14	0.3%	SAVAGNIN BLANC/HEIDA	86	1.7%
SYLVANER/RHIN	271	5.1%	SYLVANER/RHIN	238	4.7%
SYRAH	19	0.4%	SYRAH	160	3.2%
AUTRES CEPAGES	175	3.3%	AUTRES CEPAGES	525	10.4%
TOTAL CEPAGES BLANCS	2'460	46.7%	TOTAL CEPAGES BLANCS	1'907	37.8%
TOTAL CEPAGES ROUGES	2'806	53.3%	TOTAL CEPAGES ROUGES	3'129	62.1%
TOTAL VALAIS	5'266	100.0%	TOTAL VALAIS	5'042	100.0%

Source : Office de la viticulture du canton du Valais, 2012. Mes calculs¹⁵².

¹⁴⁸ Selon registre des vignes valaisan au 31 décembre 2011.

¹⁴⁹ OFAG, 2011, p. 11.

¹⁵⁰ OFAG, 1995, p. 12.

¹⁵¹ Tiré du rapport sur l'évolution de l'encépagement en Valais (Office cantonal de la viticulture, 2010).

Le tableau ci-dessus figure les principaux cépages, mais une des caractéristiques majeures du canton réside dans l'énorme diversité de cépages : plus de 40 sont autorisés pour entrer dans la composition de vins AOC, et une dizaine, souvent venus du sud (tempranilo, barbera ou ancillotta p. ex.) sont autorisés uniquement pour des vins de seconde catégorie. Ce foisonnement de cépages distingue très clairement le Valais au sein des cantons producteurs, et même parmi les autres AOC d'Europe : il s'agit de fait d'un hybride entre *une mise en évidence (et en valeur donc) des cépages simultanée à celle d'une appellation d'origine*, alors que, comme nous l'avons vu plus haut, ces deux logiques sont schématiquement (de façon idéal-typique) antagonistes au niveau international.

Actuellement, l'ordonnance sur la vigne et le vin du canton du 17 mars 2004¹⁵³ fixe les règles pour la production de vin pouvant bénéficier d'une différenciation par le label AOC Valais (cf. point 6.6). Au niveau commercial pour les acteurs de la filière, l'enjeu consiste bien entendu à pouvoir pratiquer un prix de vente plus élevé que pour un vin non soumis à de telles prescriptions de production. En regardant de plus près, on constate toutefois que cette « distinction » commerciale associée au label AOC pourrait être attribuée à *la quasi-totalité de la vendange en Valais*. En effet, en 2011, sur les 59'497'182 kg de la vendange récoltée (26'671'366 kg en cépages blancs, 32'825'816 kg en rouges), seulement 190'367 kg (145'246 kg pour du Goron¹⁵⁴, 45'121 kg en cépages blancs) de vendange ne satisfont pas aux critères de qualité de l'AOC et sont déclassés en vin de pays, donc de deuxième catégorie (*Rapport de vendange 2011*, p. 6). Ce sont donc 99,7 % de la vendange qui peuvent légitimement prétendre à l'obtention du label AOC (99,7 % également en 2010 et 99,8 % en 2009, selon le rapport des vendanges des années correspondantes). Si ce pourcentage peut surprendre à première vue, soulignons qu'il ne préjuge pas de la proportion de *vin* AOC dans le total de la production de vin valaisan qui sera finalement écoulée sur le marché. Les chiffres concernant l'état des stocks donnent un aperçu du rapport que l'on peut s'attendre à trouver sur le marché du vin, entre la part vendue sous le label AOC et celle en vin de seconde catégorie.

¹⁵² Les cépages blancs sont surlignés en jaune, les rouges en rouge.

¹⁵³ Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142.

¹⁵⁴ Le Goron est une dénomination traditionnelle réservée au Valais pour un vin de pays (non AOC), issu de vendanges de deuxième catégorie de cépages rouges provenant exclusivement du vignoble valaisan (Art. 61, al. 2, de l'ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142).

Tableau 4: composition des stocks de vin entre 2009 et 2011(Valais)

Type de vin	Stocks au 31.12 2009 (en million de litres)	Stocks au 31.12 2010 (en million de litres)	Stocks au 31.12 2011 (en million de litres)
Fendant	11,75	11,09	12,24
Johannisberg	2,88	2,72	3,08
Spécialités blanches	6,67	5,85	6,55
Dôle blanche	2,01	2,23	2,43
Pinot noir, gamay et Dôle AOC	20,22	18,12	18,91
Spécialités rouges	6,67	8,24	9,67
Œil-de-perdrix	2,07	1,73	2,75
Rosé AOC	1,64	0,5	1,03
Goron	2,52	2,09	2,09
Rosé de Goron	0,65	0,6	0,72
Chasselas romand	0,34	0,26	0,22
Total	57,42	53,43	59,69
Non AOC	3,51	2,95	3,03
Proportion de non AOC	6,1 %	5,5 %	5,1 %

Source : Mes calculs, sur la base des Statistiques des vins, Service de la consommation et des affaires vétérinaires, Sion, 31 mars 2011 et 31 mars 2012.

Comme l'indique le tableau 4, la part de vin non AOC déclarée dans les stocks, fluctuant entre 6,1 % et 5,1 % entre 2009 et 2011, est sensiblement supérieure à celle exprimée au stade de la vendange. Au niveau du détail, on note que la part de vin blanc non AOC (chasselas romand) est relativement plus faible que celle de Goron. Ceci confirme les proportions identifiées en 1999 par une étude menée par l'EPFZ, où il apparaît que le déclassement des vins rouges, soit principalement le Goron, est plus important que celui des blancs (Lehmann et al., 2000, p. 99).

L'explication principale de ce décalage entre la proportion de raisins produits selon les normes AOC et celle de vins finalement vendus sous cette appellation se situe au niveau des choix commerciaux adoptés par les négociants ou les vigneron-encaveurs : selon leur

appréciation des besoins du marché, ou selon la demande des distributeurs, ceux-ci peuvent tout à fait décider de vendre ce qui pourrait être un Fendant (AOC) en chasselas romand ou un pinot noir (AOC) en Goron. Si le prix au litre est moindre, le producteur (ou plus précisément le négociant ou encaveur) s'assure au moins d'écouler son stock. Un des enjeux de cette « conversion » en non AOC consiste bien entendu en la répartition du coût de cette moins-value au sein de la filière, mais nous aurons l'occasion d'y revenir¹⁵⁵. Au niveau de la Suisse, le Conseil fédéral a également relevé que « (...) *la production se compose à raison de 99 % de vins d'appellation d'origine (AO) ou d'appellation d'origine contrôlée (AOC) (...)* » et que « *ce n'est que lors de la commercialisation que l'offre est ensuite segmentée (...)* ». Il souligne à ce titre que « la part des vins conformes aux exigences qualitatives sévères de la catégorie 1 mais vendus au prix nettement plus bas de la catégorie 2 a ainsi beaucoup augmenté » et poursuit en relevant le problème que cela pose en termes de distribution de la plus-value : « (...) *La production d'un kilogramme de raisins de catégorie 1 coûte entre 2,50 et 6 francs. Or, le prix de vente des vins de catégorie 2 ne couvre pas ces coûts. La réglementation actuelle du classement et de la désignation des vins fausse le rapport prix-qualité et compromet la rentabilité de la production* » (Conseil fédéral, 2006, p. 6122).

Les différences de prix de vente au détail sont donc réelles entre vins AOC et vins déclassés. A titre d'exemple, les variations de prix observées sur le marché du vin en grande distribution¹⁵⁶ entre le Goron (seul vin hors AOC pour lequel nous disposons des données concernant la vente en grande distribution) et les vins issus de cépages qui le composent couramment (pinot noir, gamay) fournissent un ordre de grandeur de la différence de prix pratiquée en fin de filière. En 2011, le prix moyen (par litre) du pinot noir (AOC) en grande distribution est de 13,43 CHF¹⁵⁷ (pour un volume de 897'269 litres), alors que celui du Goron (non AOC ; 377'083 litres) est de 8,57 CHF, ce qui correspond à un supplément de prix de 57 % environ. En prenant comme référence le moins cher des vins AOC - la Dôle (composée essentiellement de pinot noir et de gamay), vendue au prix moyen de 11,63 CHF (2'884'092

¹⁵⁵ Le vigneron, en amont de la filière est le plus susceptible de perdre cette différence : même s'il a produit son raisin en limitant son rendement en prévision d'une production AOC, il suffit que le négociant (encaveur) qui lui achète son raisin ait besoin de plus de Goron que de pinot noir p. ex. pour que le vigneron ne bénéficie pas de son effort de maîtrise des rendements.

¹⁵⁶ L'ensemble des chiffres présentés ici sont issus de : Observatoire des vins en grande distribution en Suisse, situation au 31 décembre 2011. Canton du Valais, Service de l'agriculture, Office de la viticulture (2012).

¹⁵⁷ Le prix moyen de l'ensemble des vins rouges valaisans atteint 12,34 CHF en 2011.

litres) - le supplément de prix est de 35 % environ. En termes de volume relatif, nous pouvons encore indiquer qu'en 2011, le Goron représente environ 7 % des volumes de vins rouges valaisans vendus en grande distribution (5'356'185 litres au total).

Nous pouvons conclure provisoirement de ces quelques éléments que les différences de prix entre vin AOC et non AOC sont conséquentes, mais que la proportion de vin ne bénéficiant pas de la distinction de l'AOC est globalement très faible. Relevons toutefois que l'existence du Grand cru au niveau communal introduit un niveau supplémentaire de distinction locale et de spécification des pratiques autorisées.

Dans la section qui suit, nous présentons les principales dispositions cantonales qui s'inscrivent dans les lois et la réglementation fédérales présentées au chapitre 5 et qui sont celles qui ont le plus d'impact structurant sur les dynamiques locales (communales) analysées dans la troisième et dernière partie de ce travail.

6.6 L'ordonnance sur la vigne et le vin du canton du Valais

Comme nous l'indiquions plus haut, l'ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 (OVV)¹⁵⁸ fixe les règles pour la production de vin pouvant bénéficier du label AOC. Les bases légales de cette ordonnance sont fixées dans la loi cantonale du 8 février 2007 sur l'agriculture et le développement rural (LcADR)¹⁵⁹. Nous considérons que l'ordonnance représente la « colonne vertébrale » des deux arrangements réglementifs que nous allons étudier au niveau communal et mérite dès lors que nous y portions une attention plus soutenue.

Nous appliquons ici la lecture ressourcielle que nous proposons sur des points ciblés de l'ordonnance, qui apparaissent les plus importants pour la structure de la ressource, autant au niveau cantonal que communal (cf. études de cas). Il s'agit de mettre en évidence quelles sont les modalités de régulation qui visent à coordonner le comportement des acteurs dans leur usage des constituants de la ressource (savoir-faire, infrastructure et dispositions de réception) et quels sont les acteurs concernés.

Avec cette ordonnance, le Conseil d'Etat valaisan a pour but de « (...) promouvoir la qualité, et l'authenticité du vignoble, du raisin et du vin du Valais, d'assurer la pérennité du secteur

¹⁵⁸ Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142.

¹⁵⁹ Loi cantonale du 8 février 2007 sur l'agriculture et le développement rural (LcADR), RS/VS 910.1.

viti-vinicole et de favoriser la commercialisation des vins valaisans» (art. 1). Pour ce faire, les pouvoirs publics s'appuient sur des logiques d'intervention qui se déploient en cinq volets (art. 1, let. a-e):

- a) Délimiter l'aire de production.
- b) Fixer les cépages appropriés.
- c) Fixer des limites de production.
- d) Réglementer l'utilisation d'appellations protégées.
- e) Tenir des statistiques sur la production et le commerce du vin.

La lecture que nous proposons tâche de suivre ces domaines d'intervention, à l'exception du dernier, certes essentiel, mais qui relève davantage du pilotage de la filière à long terme que de mesures visant un impact direct sur le comportement des acteurs. Les articles entre parenthèses renvoient bien entendu à l'ordonnance du 17 mars 2004. La présentation faite ici développe uniquement certains points importants. Nous avons toutefois procédé à une analyse complète de l'ordonnance sur la vigne et le vin sous l'angle très spécifique de l'impact que chacune de ses dispositions a sur les constituants de la ressource : usage des savoir-faire, des infrastructures et des dispositions de réception des consommateurs. Cette analyse se trouve en annexe d'un précédent *working paper* de l'auteur (Laesslé, 2012) et nous invitons le lecteur intéressé à s'y référer¹⁶⁰ pour les explications de détails.

6.6.1 Aire de production et cépages appropriés

La définition de l'aire de production autorisée, introduite depuis la mise en œuvre du cadastre viticole en 1956, exclut l'utilisation du sol à des fins de production de raisins pour les propriétaires dont la parcelle n'est pas considérée depuis (les relevés de 1956) comme adaptée à une telle culture. Cette première restriction d'usage du sol (art. 9) permet de délimiter un usage de l'infrastructure et d'exclure par conséquent certains acteurs. Toutefois, la définition des zones viticoles lors de l'élaboration du cadastre en 1956 s'appuyait sur une définition assez souple de son caractère « adapté ». Cette appréciation, que certains acteurs porteurs d'une vision plus exigeante en termes de qualité remettent parfois en question (selon nos entretiens), traduit la dimension politique d'une telle sélection, où l'exclusion sur des critères

¹⁶⁰ Disponible en format pdf ici : <http://www.idheap.ch/e/melaine>

de qualité du sol et d'exposition notamment est parfois difficile à justifier auprès des propriétaires touchés.

Dans la même logique de sélection (art. 14), les secteurs d'encépagement, une mesure centrale, mettent en relation l'usage de l'infrastructure avec le développement du savoir-faire : ils visent à spécifier quel cépage peut être planté (ou devrait être, vu la gradation avant l'interdiction, c'est-à-dire l'impossibilité pour ce cépage de prétendre à l'AOC) sur une certaine parcelle, en fonction des spécificités du sol. La définition des secteurs d'encépagement (26 communes n'ont pas encore de secteur d'encépagement homologué¹⁶¹) s'appuie sur un travail systématique d'étude et de documentation du sol terminé en 2007 dans le cadre du projet d'étude des terroirs viticoles valaisans (SIGALES, 2007). Ce travail conséquent d'analyse du sol¹⁶², complété par une analyse climatique, a été mené en intégrant les vigneronnes (Zufferey, 2008) pour leurs connaissances locales et « historiques » - lorsqu'ils bénéficient de l'expérience de parents ayant travaillé la même parcelle avant eux - et permet ainsi une tentative de codification des savoir-faire à l'échelle cantonale. C'est dans ce prolongement que les communes ont ensuite commencé à définir les secteurs, en se fondant sur l'appréciation des exploitants. Cette modalité d'articulation laisse ainsi une marge importante pour les exploitants locaux, qui contribuent à définir la valeur potentielle de leur parcelle. L'acteur politico-administratif chargé de l'enregistrement des données transmises par les communes peut ensuite les contester - au cas où certains exploitants revendiquaient l'utilisation d'un cépage plus rémunérateur sur un secteur pourtant considéré comme inadapté pour celui-ci p. ex. - sur la base notamment du relevé de l'étude des sols. Il s'agit donc bien d'une mise en relation de savoir-faire local avec une restriction d'usage de l'infrastructure qui se fonde sur des études techniques récentes.

¹⁶¹ Office de la viticulture, 2011, p. 25.

¹⁶² « L'étude des terroirs viticoles valaisans a été lancée le 18 février 2004 et s'est terminée en mai 2007 avec comme objectif de caractériser les unités de sols rencontrés dans le vignoble valaisan, afin d'en faire une cartographie complète. Une étude générale du climat valaisan a complété l'étude des sols, créant ainsi un véritable outil d'analyse et de gestion des potentialités des différents vignobles. L'étude des terroirs, dont le coût s'élève à Fr. 700'000.-, a été financée par l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais et par le canton, service de l'agriculture. Les membres de Vitival, association des viticulteurs valaisans en production intégrée, ont assuré le creusement des profils et son financement. Certaines communes ont pris en charge les frais de creusement ». Extrait du site du service de l'agriculture du canton du Valais.

(<http://www.vs.ch/Navig/navig.asp?MenuID=7541&Language=fr>, consulté le 22.09.2011).

De manière plus anecdotique, la production de Johannisberg du Valais, (le synonyme utilisé en Valais pour le cépage sylvaner, considéré comme une appellation traditionnelle [art. 50]) restreint pour les exploitants l'usage de l'infrastructure à une altitude inférieure à 700 m (art. 11, al. 3), pour des raisons liées à la qualité du développement des arômes au-delà de cette altitude¹⁶³. Il s'agit ici d'une mise en relation des trois constituants : le savoir-faire de production d'un certain vin à base d'un cépage traditionnel doit aboutir à un type de goût qui doit être maintenu et entretenu, afin que les consommateurs retrouvent les arômes qu'ils attendent d'un Johannisberg du Valais.

La définition des cépages (art. 32-33) autorisés pour la production de vin AOC, met également en relation un usage possible de l'infrastructure pour les exploitants avec un savoir-faire lié à certains cépages. L'ordonnance distingue cinq cépages dits « autochtones » (art. 32, al. 1), une vingtaine de cépages « traditionnels » (art. 32, al. 2), encore une vingtaine « d'autres cépages » (art. 33, al. 1) ainsi que six cépages hybrides « interspécifiques » (art. 33, al. 2).

Les 49 cépages autorisés en Valais

Art. 32 Cépages autochtones et traditionnels [les numéros entre parenthèse correspondent à la catégorie de précocité du cépage]

1 Sont considérés comme cépages autochtones les cépages suivants:

a) Cépages blancs

Amigne (2 à 3), Petite Arvine (3), Humagne blanc (2), Rèze (2);

b) Cépage rouge

Cornalin du Valais (3) (Rouge du Pays).

2 Sont considérés comme cépages traditionnels les cépages suivants:

a) Cépages blancs

Chardonnay (1), Chasselas (1), Gouais (Gwäss) (2 à 3), Himbertscha (1 à 2), Lafnetscha (1), Marsanne blanche (3) (Ermitage), Muscat (1 à 2), Pinot blanc (1), Pinot gris (Malvoisie) (1), Riesling (Petit Rhin) (2), Müller-Thurgau ou Riesling-Sylvaner (Riesling x Chasselas de Courtiller) (P), Roussanne (2 à 3), Savagnin blanc (Païen ou Heida) (1 à 2), Sylvaner (Gros Rhin) (1 à 2);

b) Cépages rouges

Durize (Rouge de Fully) (3), Eyholzer Roter (Rouge de Viège) (2), Gamay (1), Humagne rouge (3), Pinot noir (1), Syrah (2 à 3).

¹⁶³ « C'est un cépage qui fait facilement du sucre, même si on le met sous les sapins, il aura les degrés pour l'AOC, mais il semblerait que les arômes ne soient pas présents à trop d'altitude ». Entretien avec un collaborateur agro-scientifique de l'office de la viticulture. Châteauneuf, 20 septembre 2011.

Art. 33 Autres cépages

1 Sont considérés comme autres cépages les cépages suivants :

a) Cépages blancs

Aligoté (1), Altesse (2), Charmont (1), Chenin blanc (2 à 3), Doral (P à 1),
Savagnin rose aromatique (Gewürztraminer) (P), Sauvignon blanc (1 à 2),
Sémillon (2), Viognier (2);

b) Cépages rouges

Ancellotta (2 à 3), Ancellotta x Gamay (1), Cabernet Franc (2), Cabernet
Sauvignon (2 à 3), Carminoir (2 à 3), Diolinoir (1 à 2), Gamaret (1), Garanoir
(P), Merlot (2).

2 Sont considérés comme cépages hybrides interspécifiques, les cépages suivants:

a) Cépages blancs

Bianca (1), Bronner (1), Johanniter (P à 1), Solaris (TP);

b) Cépages rouges

Leon Millot (P à TP), Regent (P à TP).

Cette typologie des cépages n'offre pas de définition quant aux critères exacts servant à qualifier la nature « autochtone » ou « traditionnelle » d'un cépage, mais elle fournit une reconnaissance - et du même coup une base - légale cantonale du caractère identitaire de certains cépages qui semble dire à peu-près cela: ces cépages sont autochtones, donc d'une certaine manière ils sont nés ici il y a fort longtemps, donc ils nous transmettent un peu de l'histoire et de la culture du vin spécifique et authentique du canton » ; « ces cépages sont traditionnels, donc oui on les cultive aussi ailleurs, ils sont d'ailleurs peut-être nés ailleurs, mais beaucoup de gens les cultivent et les vinifient dans le canton depuis longtemps et ils correspondent à l'image de notre culture du vin .

6.6.2 Limites de production

Les limites quantitatives de production (LQP) (art. 43) sont l'instrument principal des AOC couplées à la teneur minimale en sucre (cf. tableaux ci-dessous) que doit avoir le raisin. Ces dispositions articulent une limitation du rendement - financier - qu'un exploitant peut attendre d'un mètre carré de parcelle viticole, en le forçant à éliminer les grappes qui surchargent le cep au-delà de la limite considérée comme permettant de ne pas « épuiser » la plante et de développer suffisamment d'arômes¹⁶⁴. Ceci implique un certain savoir-faire afin d'évaluer la

¹⁶⁴ Entretien avec l'œnologue cantonale, 7 septembre 2011.

progression de la charge de la vigne, et la maturité en sucre du raisin, étant donné que si le vigneron se contente de jeter l'excédent entre la vendange et le pressurage, l'effet de la mesure est nul en termes de qualité. Ces limitations du rendement sont fixées à 1,4 kg/m² pour le chasselas et 1,2kg/m² pour les autres cépages rouges et blancs.

Dans cette optique, le contrôle (par pointage) à la vigne organisé par l'IVV (art. 73, al. 2) vise justement une modification des savoir-faire et favorise un effet pédagogique plus que répressif¹⁶⁵. En 2011, l'IVV a mené des contrôles sur plus de 28'000 parcelles, dont 0,63 % ont été considérées fautives de surcharge. Malgré ce faible pourcentage, les contrôleurs soulignent le pourcentage élevé de surcharge sur les parcelles fautives dans l'ensemble du vignoble (IVV, 2012), ce qui met en évidence l'importance de ce contrôle. Sans cette articulation, les LQP ne seraient qu'un instrument économique visant à contrôler le volume de raisin produit et non à avoir un effet favorable sur la qualité du vin, ce qui constituerait une restriction illégitime à la liberté économique.

Un second élément articule plus finement la restriction d'usage de l'infrastructure par le biais de la compétence attribuée à l'IVV pour adapter les LQP (art. 44). Le fait que ce soit l'Interprofession (qui représente par définition l'ensemble des acteurs de la branche) et non un service de l'Etat, qui réduise le cas échéant les rendements prévus, ce qui a un impact direct sur le revenu des exploitants, est censé accroître la légitimité de la mesure et en favoriser son effet.

L'instrument des « acquits » (art. 25) est le document qui attribue les droits de production par parcelle et concrétise les LQP. Or, les acquits distinguent uniquement trois cépages, les autres sont inclus (donc mélangés) dans deux groupes de cépages : blancs ou rouges. Ce sont le gamay, le pinot noir et le chasselas qui sont identifiés distinctement, sachant que ce sont les trois principaux cépages en termes de volume en Valais. Cette modalité assouplit les contraintes des LQP en laissant une marge à l'exploitant pour parvenir à une moyenne, correspondant aux LQP, parmi les différents rendements de chacun de ces cépages : le pinot noir peut avoir donné plus au m², ce qui compense ce que le cornalin peut avoir donné en moins, ou le surplus du chasselas peut compenser le manque d'une arvine p. ex. Couplé aux teneurs minimales en sucre exigées pour les cépages ou groupes correspondant aux acquits

¹⁶⁵ Entretien avec le président de la Fédération valaisanne des vignerons valaisans, 23 août 2011.

(77, annexe III), ces dispositions reposent sur un certain savoir-faire des vignerons pour parvenir aux résultats, et leur laissent ainsi une marge pour « jongler » avec les acquits.

Tableau 6. Cépages et teneurs naturelles minimales en sucre pour les AOC et vins de pays (VDP)

	AOC		VDP avec dénomination	
	°Oe	%	°Oe	% Brix
Cépages blancs				
Chasselas et autres cépages blancs non mentionnés ci-dessous	70,6	17,2		
Chardonnay, pinot blanc, humagne blanc, rèze	80,3	19,4		
Amigne, arvine, marsanne blanche, roussanne, savagnin blanc, pinot gris, Sylvaner	85,6	20,6		
Cépages rouges				
Ensemble des cépages rouges	83,0	20,0	70,6	17,2

Le revers de cette souplesse porte sur l'articulation avec la compétence de réception des consommateurs dans le cas des cépages autochtones, notamment la petite arvine ou le cornalin, des cépages dont le déploiement maximal des arômes nécessite une limitation plus forte du rendement. Or, les vases communicants que permettent les acquits diluent l'effet qualitatif qu'aurait p. ex. un acquit spécifique au cornalin et à la petite arvine¹⁶⁶ sur la maîtrise de leur profil de goût. Mais cela constituerait une contrainte supplémentaire sur les exploitants et les encaveurs. Son succès politique serait pour le moins peu probable. Nous verrons plus loin que la question de la définition, et surtout du maintien, du goût « authentique » de la petite arvine trouve des réponses dans des formes moins formelles d'ajustement du comportement des acteurs, dans le cadre d'arrangements qui n'en sont pas moins structurants.

6.6.3 Vinification, dénominations et contrôles

Les dispositions concernant la vinification (art. 46-48) délimitent l'usage que les encaveurs peuvent faire de leurs infrastructures et l'articulent avec leur savoir-faire pour une certaine

¹⁶⁶ Entretien avec l'œnologue cantonale, Châteauneuf, 7 septembre 2011.

forme de différenciation, par le goût mais aussi par les aspects symboliques qui lui sont attachés, et qui renvoient à une certaine conception de ce que peut ou doit être un vin. Ces dispositions portent sur les services sensoriels de la ressource, qui permettent à un vin de se distinguer/de distinguer un vin. Elles contiennent le champ des possibles des types de goût - le profil organoleptique du vin - auxquels un vin peut prétendre et définissent le seuil des pratiques légitimes, que le canton peut rendre plus étroit que ce que ne prévoient les mesures fédérales, et permettent également la différenciation de la production des vins de communes ou des vins de domaines notamment.

Pour ses vins AOC, le Valais interdit d'utiliser des copeaux ou « chips » de bois (art. 48a), alternative à une coûteuse vinification en fûts de chêne, une pratique cependant autorisée au niveau fédéral (cf. point 5.4.2). Il s'agit d'une disposition typique d'articulation des trois composants de la ressource : a) l'usage d'une forme de compétence de réception plus ou moins disposée à des vins (notamment) vanillés que le contact avec le bois favorise - dans le courant des goûts dominants¹⁶⁷ ; b) l'usage de certaines infrastructure (copeaux vs barriques) et ; c) d'un savoir-faire lié à un usage « contrôlé » des barriques, qui peuvent, selon leur degré de chauffe, leur âge, la durée et la quantité (par rapport à l'assemblage ultimement mis en bouteille) de vin qui y séjourne générer un effet boisé/vanillé plus ou moins détectable dans la complexité apportée au vin. Ainsi, cette disposition limite l'effet « produit de parfumerie » d'utilisation du bois et impose la maîtrise, et le coût, de la vinification en barrique aux producteurs désireux de faire un usage plus marqué de cet aspect des dispositions de réception. Simultanément, la compétence de réception pour des arômes plus subtils qui peuvent être masqués par le bois, ou encore pour des structures de goût plus sèches et légères, est renforcée, protégeant indirectement la production de Dôle, un vin plus léger, dont l'appellation est réservée au Valais (et dont les règles d'élaboration sont définies à l'art. 55).

Une autre restriction sur le plan de la vinification interdit pour le Fendant les 15 % d'adjonction de vins valaisans autorisés pour tous les vins AOC. Ce qui exclut de « trafiquer » la vinification du principal cépage : le savoir-faire et la restriction d'usage des infrastructures s'articule ici aussi avec le profil de goût du produit.

¹⁶⁷ Même si la demande pour des vins excessivement boisés semble être passée de mode ces dernières années (Cf. Vinum. Le magazine européen du vin. No 4, octobre/novembre 2013, pp. 25-29).

Les articles 49 à 58 énumèrent les « dénominations traditionnelles », qui ne peuvent être que des vins AOC. Y est définie la composition du vin concerné lorsqu'il s'agit de vins issus - potentiellement - de plusieurs cépages comme la Dôle, la Dôle blanche ou le rosé du Valais ou liés à un cépage spécifique comme l'œil-de-perdrix (pinot noir exclusivement), ou le synonyme du nom de cépage pour les autres (le Fendant est du chasselas, le Johannisberg du Valais du sylvaner, le Païen/l'Heida du savagnin blanc, la marsanne du pinot gris, l'Ermitage du Valais de la marsanne blanche, le cornalin du rouge du pays). On retiendra de cette liste qu'elle ne correspond pas exactement à celle des dénominations traditionnelles reconnues (et donc protégées) par la Confédération (cf. point 5.5), qui ne reconnaît comme « dénomination traditionnelle » que le Fendant, la Dôle, le Païen/l'Heida dans les vins AOC, alors que d'autres dénominations indiquées dans l'ordonnance valaisanne ne peuvent être reconnues et protégées *que* sous l'intitulé complet « Ermitage du Valais », « Johannisberg du Valais » ou « Malvoisie du Valais ». Outre les restrictions d'usage des infrastructures pour les exploitants et les encaveur/négociants qu'elles impliquent (de l'Heida ne peut être vendu sous ce nom que pour autant que les prescriptions de production AOC sont respectées, etc.), ces dispositions sur les dénominations traditionnelles construisent également l'image de la ressource. En effet, cette liste définit ce que recouvrent les « dénominations traditionnelles » propres au Valais dans l'esprit du législateur et participent à l'entretien d'une certaine compétence de réception des consommateurs. Elles contribuent également à produire des services symboliques en définissant des marqueurs culturels ou identitaires.

Le cas le plus intéressant est vraisemblablement celui de la petite arvine, dont nous avons vu (point 5.5) qu'elle devra finalement être inscrite sur la liste fédérale des dénominations traditionnelles. Sa définition dans l'ordonnance du Valais (art. 54a : ajouté en modification de l'ordonnance le 20 juin 2007) diffère légèrement des autres dénominations traditionnelles : elle apparaît entre guillemets (contrairement à toutes les autres dénominations du même type), et la formulation spécifie avec redondance (et contrairement à toutes les autres dénominations du même type également) qu'il s'agit de la « dénomination traditionnelle du vin AOC issu du cépage arvine ».

Cette insistance traduit deux éléments : premièrement, la détermination des pouvoirs publics à protéger cette dénomination contre la volonté de la Confédération ; deuxièmement, elle traduit une « ruse » dans la formulation, précisément pour souligner le caractère de dénomination

spécifique (et donc pas uniquement de « simple » nom de cépage, dans la mesure où le nom de cépage est ici dépourvu de l'épithète « petite » qui le précède habituellement. S'il est encore courant en Valais d'employer parfois uniquement le qualificatif d'« arvine » pour les petite arvine, ce qui pourrait expliquer la terminologie retenue pour le cépage dans cet article, c'est pourtant bien la « Petite Arvine » que l'ordonnance qualifie, quelques articles plus tôt (art. 31, al. 1, let. a) de cépage autochtone. C'est cette acrobatie, qui n'est peut-être qu'une simple maladresse dans la cohérence légistique et terminologique de l'ordonnance, ainsi que la véhémence avec laquelle le canton a cherché à faire protéger la dénomination de « Petite Arvine », qui nous pousse à adopter le qualificatif de « ruse » pour la formulation de cette définition, qui traduit bien la créativité des acteurs locaux, en l'occurrence cantonaux, pour tordre le droit fédéral et ainsi apporter une base légale au cépage - et au vin correspondant - à la tête de la promotion d'une viti-viniculture « identitaire ».

Enfin, pour conclure ce survol de l'ordonnance, il convient encore d'indiquer trois éléments importants pour l'analyse empirique. Premièrement, il s'agit des dénominations d'origine, qui permettent une différenciation des vins selon leur origine, au sein de l'AOC Valais, telles que « Château », « Domaine », ou les dénominations de communes. Ces dernières occupent une place essentielle dans la mesure où les communes viticoles ont souvent des caractéristiques - géographiques et donc de terroir - qui leur sont propres et qui leur ont permis d'acquérir une certaine réputation depuis plusieurs décennies. On pense notamment au pinot noir de Salquenen ou au johannisberg de Chamoson, deux communes très différentes sous différents aspects : la première est située dans la partie germanophone du canton, son terroir est historiquement très propice à l'épanouissement du pinot noir, son marché de distribution fortement tourné vers la suisse alémanique - relativement bien plus que celui des communes du bas-Valais francophone, et c'est une des premières communes où les vigneron-encaveurs se sont dotés d'un règlement pour la production d'un vin Grand cru portant la désignation de la commune, dès la fin des années 1980. La seconde, Chamoson, est située en plaine et sur des coteaux naissants au centre de la vallée du Rhône, son terroir particulièrement reconnu et la réputation de ses johannisberg incontestée depuis les années 1960 (cf. point 9). La possibilité de différenciation des noms de communes au sein de l'AOC joue dès lors un rôle important, tout particulièrement bien sûr pour les producteurs d'une certaine commune. L'exigence de base pour pouvoir faire figurer la dénomination de la commune d'origine sur l'étiquette d'un

vin consiste à ce que 85 % du raisin provienne de l'aire de la commune et les 15 % restant d'une commune limitrophe (art. 63).

A la différenciation par l'usage d'une dénomination de commune s'ajoute la distinction par un vin « Grand cru ». Ce second outil, qui apporte une différenciation verticale (soit explicitement qualitative, par rapport à la différenciation horizontale des dénominations communales) au sein de l'AOC est adossé aux désignations communales : les vins Grand cru du Valais sont obligatoirement associés à une dénomination de commune (art. 94). Selon l'ordonnance, le label Grand cru vise à désigner un vin de qualité supérieure au sein de l'AOC, destiné à mettre en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages autochtones et traditionnels (art. 85, al. 1). Il est ainsi associé à une base communale et les communes le souhaitant établissent un règlement Grand cru (art. 85, al 2). Les quinze cépages pouvant prétendre à entrer dans la composition de vins Grand cru sont énumérés (art. 88) et sont tous issus des listes de cépages autochtones ou traditionnels ; ils doivent être plantés sur des secteurs spécifiques, c'est-à-dire particulièrement qualitatifs et identifiés comme Grand cru (art. 89). Les LQP sont bien sûr inférieures à l'AOC (1,1 kg/m² pour le chasselas, 1 kg/m² pour le sylvaner et 0,8 kg/m² pour les autres cépages rouges et blancs) et la teneur en sucre plus élevée (cf. tableau ci-dessous), les règles de vinification et dégustation sont quant à elles plus strictes. En outre, les Grand cru doivent être vinifiés et *mis en bouteille* en Valais, ce qui exclut de l'accès à la ressource certains grands acteurs du négoce et de la distribution dont la mise en bouteille se fait ailleurs.

Tableau 7. Cépages et teneurs naturelles minimales en sucre pour les dénominations « Grand cru »

	°Oe	% Brix
Cépages blancs		
Chasselas	78,0	18,8
Humagne blanc, rèze	85,6	20,6
Amigne, petite arvine, marsanne blanche, roussanne, savagnin blanc, pinot gris, sylvaner	95,0	22,6
Vin surmaturé	130,0	30,2
Cépages rouges		
Pinot noir	91,9	22,0
Cornalin, gamay, humagne rouge, syrah	88,3	21,2

Enfin, et pour terminer cette section de survol de l'ordonnance, le troisième élément qui doit être souligné est celui de la délégation de compétence des pouvoirs publics à l'Interprofession. Cette délégation de compétence touche, nous l'avons vu, à la fixation annuelle des LQP mais également à l'organisation du contrôle à la vigne, des dégustations et du contrôle à la commercialisation (art. 72). L'Interprofession est également en charge de plusieurs points touchant au Grand Cru, notamment d'établir un règlement des procédures de contrôle et de définir le « signe distinctif et uniforme à la commercialisation » (art. 96) qui doit permettre d'identifier les vins Grand Cru issus des différentes communes productrices. Nous avons vu (point 6.4.4) que cette dernière disposition a tardé à être concrétisée, suscitant de longues controverses au sein de la branche, controverses dont nous aurons l'occasion de détailler certains des enjeux durant les études de cas.

6.7 La « Sélection Valais »

L'ordonnance sur l'authenticité du matériel végétal valaisan du 7 juillet 1999¹⁶⁸, qui institutionnalise la méthode dite de « sélection Valais », constitue un élément important de la régulation de la ressource, notamment dans la mesure où elle concrétise de façon très spécifique la valorisation des cépages autochtones selon des modalités qui renvoient, à l'aune de notre grille d'analyse, au maintien d'une diversité de services, notamment sensoriels centrés sur la richesse gustative des cépages concernés. Nous renvoyons au point 6.3.3 pour les détails de ses enjeux et pour l'historique de son apparition.

6.8 Les différents types d'acteurs

Cette section présente les principaux acteurs de la filière et leurs organisations collectives, ainsi que les acteurs davantage « périphériques » à la filière mais essentiels à l'analyse dans la mesure où ils occupent parfois une place importante dans les dynamiques de construction de la ressource, comme les institutions de recherche par exemple. Pour commencer, il importe de souligner le fait que la répartition des différents acteurs du vignoble valaisan s'illustre, d'une part, par la puissante fragmentation de la propriété des parcelles viticoles et, par ricochet, par une proportion impressionnante d'exploitants de très petites parcelles et, d'autre part, par la

¹⁶⁸ RS/VS 916.148

très forte proportion d'exploitants non-professionnels (dont notamment, les « vignerons du samedi », cf. point 6.8.1).

Tableau 8 Parcelles et propriétaires en Valais en 2008

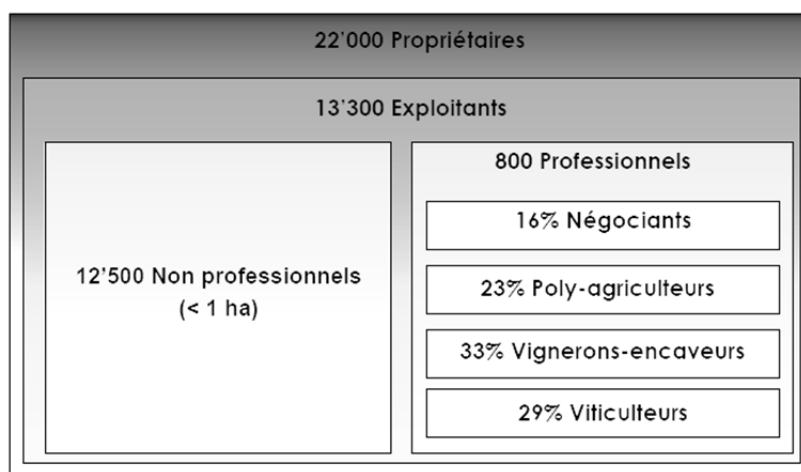
Taille des parcelles (en m²)	Moins de 100	De 101 à 500	De 501 à 1'000	De 1'001 à 5'000	De 5'001 à 10'000	Plus de 10'000	Nombre de parcelles	Surface moyenne
	15 %	50,5 %	20,5 %	13 %	0,8 %	0,2 %	93'000	545 m ²
Parcelle(s) par propriétaire	Une parcelle	2 à 5	6 à 10	11 à 20	21 à 49	50 et plus	Nombre de propriétaires	Surface moyenne/propriétaire
	36,8 %	43,1 %	12,2 %	5,4 %	2,2 %	0,3 %	22'000	2'300 m ²

Tiré de : Zufferey-Périsset, 2009, p. 544

Si le tableau ci-dessus illustre la fragmentation de la propriété et la distribution des parcelles, il doit néanmoins être complété par la répartition en termes d'exploitants (pas toujours propriétaires) et selon la nature de ces derniers. De fait, parmi les quelques 22'000 propriétaires, on compte environ 13'300 exploitants, qui peuvent être distingués en deux catégories. La première est celle des exploitants non professionnels, de loin les plus nombreux avec 12'500 individus (94 %), qui cultivent 30 % du vignoble sur une surface moyenne de 0,17 ha (Viti 2015, p. 66). La seconde est celle des exploitants professionnels. Ceux-ci sont environ au nombre de 800 (6 %) et cultivent environ 70 % du vignoble pour une surface moyenne de 3,4 ha. Parmi ces derniers, on peut encore relever que les 17 exploitants les plus importants cultivent 10 % du vignoble cantonal sur une surface moyenne de 30 ha, soit nettement plus importante que la catégorie précédente. Viti 2015 souligne à ce propos que :

« Le groupe des exploitants professionnels est lui-même très hétérogène puisque 29 % sont des viticulteurs, 23 % des poly-agriculteurs. Ces deux premières catégories effectuent de la « sous-traitance » en livrant le raisin à des encaveurs. Les deux autres catégories (vignerons-encaveurs 33 % et négociants 16 %) offrent une forme d'intégration verticale puisqu'ils vont jusqu'à la valorisation finale » (Viti 2015, p. 66).

Figure 3. Structure de la production de la filière valaisanne



Tiré de : Viti 2015, p. 66

La figure qui précède illustrant le déséquilibre en termes de nombre entre différents types d'acteurs de la production renvoie à un phénomène qui caractérise l'ensemble des acteurs de la filière et qui se traduit sur leur pouvoir de négociation. L'analyse de Viti 2015 propose une lecture schématique de la situation en des termes économiques qui donnent une image brute mais néanmoins utile des grands rapports de force en présence :

« Les différences de rentabilité entre les divers acteurs d'une filière s'expliquent souvent par leur pouvoir de négociation avec leurs interlocuteurs (clients ou fournisseurs) dans ladite filière. Et ce pouvoir de négociation dépend lui-même du degré de concentration de chaque type d'acteurs. Par exemple, plus les encaveurs seront concentrés, plus ils pourront négocier de bonnes conditions en amont ou en aval avec les vignerons ou les négociants. (...) La production apparaît très éclatée (...) [et] chez les vignerons (...), la dispersion est patente » (Viti 2015, p. 65).

En effet, et toujours relativement, la concentration est bien plus forte dans le segment de la vinification/encavage, où ce sont environ 600 entités qui transforment le moût en vin : soit des vigneron-encaveurs, soit des négociants, soit la coopérative PROVINS. En termes de volume, ils se répartissent l'encavage cantonal comme suit (Viti 2015, p. 70):

- Un premier groupe rassemble ceux qui encavent moins de 1'000 hl (22,7 %) et entre 1'000 et 10'000 hl (34,5 %), soit environ 500 vigneron-encaveurs et une centaine de négociants. Ces 600 entités correspondent à 57 % de l'encavage du Valais.
- Un second groupe composé de 10 grands négociants et de la coopérative PROVINS, encavant plus d'un million de litres, assure les 43 % de l'encavage du canton.

Ces considérations sur la répartition du pouvoir dans la filière et sur l'enjeu de la concentration de certains acteurs dans certains segments - celui de la distribution au premier lieu - constituent la toile de fond des dynamiques locales que nous présentons plus loin ; il importe de garder ces grandes lignes de force en tête pour mieux apprécier la nature et l'intérêt des initiatives locales documentées dans les études de cas.

6.8.1 Les vignerons

Nous avons vu dans la section précédente que les vignerons constituent, dans la filière, un groupe hétérogène, dont le niveau de formation, le caractère professionnel ou non de l'activité et, partant, la part que constitue (le temps alloué à) la viticulture dans le revenu varient fortement. Malgré cette dispersion, ceux-ci sont dotés d'une structure fédératrice. L'organisation collective des vignerons, la Fédération des vignerons valaisans (FVV, fondée en 1984), est issue de la grande crise de surproduction de 1982-1983. Elle est composée de syndicats régionaux ou communaux.

Deux constats, valables pour l'ensemble du Valais, caractérisent la situation actuelle de ce groupe d'acteurs: d'une part le coût d'exploitation au m² est élevé dans une perspective internationale bien sûr (coût de la main d'œuvre principalement) mais également régionale, sachant que le potentiel d'exploitation mécanisée d'un vignoble en terrasses est faible, ce qui peut faire varier les frais d'exploitation à l'hectare du simple au double¹⁶⁹. D'autre part, les

¹⁶⁹ Les enquêtes menées entre 2006 et 2010 par l'organisme de conseil agricole romand (AGRIDEA) indiquent des coûts de 26'485 CHF/ha/an pour la culture avec tracteur la plus économique, alors qu'une culture non mécanisée atteint 48'309 CHF/ha/an, dont la majorité des coûts est allouée à la main d'œuvre (classeur AGRIDEA Viticulture, p. 0.31, 2012).

prix de vente du raisin ne permettent que de plus en plus difficilement à couvrir les frais d'exploitation. La FVV estime le rendement annuel brut de la viticulture en 2010 (en Valais) à 39'200 CHF/ha (en tenant compte des primes à la qualité et des éventuels déclassements en vin de 2^{ème} catégorie) alors que les coûts de production sont évalués à 40'000 CHF/ha pour une conduite sur fil faiblement mécanisée et à 50'000 CHF/ha pour une culture en gobelet (FVV, 2010¹⁷⁰). Viti 2015 donne des fourchettes très larges quant aux coûts de production et aux revenus moyens des vigneron, qui indiquent que tous ne font pas face à une situation aussi intenable que celle mise en avant par la FVV, mais l'étude confirme toutefois sans équivoque «(...) la précarité économique de cette étape de la filière pour laquelle revenu et coûts sont très proches » (Viti 2015, p. 68).

Ainsi, selon une dynamique qui se joue dans l'ensemble du canton, documentée depuis le début des années 2000 (Rapport INTERREG II, 2001)¹⁷¹, beaucoup de vigneron amateurs ou à temps partiel, dits « vigneron du samedi », ont ainsi dû renoncer à exploiter eux-mêmes les parcelles ou les ont mis en location à des négociants ou à d'autres vigneron-encaveurs. Cette concentration de l'exploitation des parcelles dans les mains des vigneron-encaveurs se heurte toutefois à un certain seuil, sachant que l'exploitation sur un mode essentiellement familial d'un vigneron-encaveur peut difficilement dépasser 10 ha¹⁷² (au-delà, les coûts de main d'œuvre notamment, deviennent trop importants). En revanche, les négociants y trouvent un moyen intéressant de mieux contrôler l'encépagement de leurs fournisseurs : la reprise de parcelles en location par des négociants s'appuie de plus en plus souvent sur des contrats (écrits) de plusieurs années (5 ans ou 10 ans) dans le cadre desquels le locataire demande au propriétaire de renouveler ou modifier l'encépagement. En contrepartie, le propriétaire (ou un tâcheron engagé par le locataire, variante la plus courante) est rémunéré au m² exploité et non pas au kg. Ce type de contrat favorise une maîtrise des rendements (le producteur n'a aucune incitation à laisser une quantité excessive de raisins par cep) et améliore l'adéquation des cépages avec les caractéristiques des parcelles exploitées, étant donné que les producteurs,

¹⁷⁰ Rapport d'activité de la FVV, avril 2010. Les chiffres sont vraisemblablement poussés à l'extrême (le revenu ne couvrant pas les coûts, ce qui paraît surprenant) de façon à souligner le caractère de plus en plus précaire de la situation des producteurs, dont la fédération a précisément pour but de défendre les intérêts. Le discours adopté a bien sûr également une fonction de mobilisation.

¹⁷¹ Enquête sur l'avenir de la viticulture dans les régions alpines et élaboration de proposition opérationnelles pour prévenir et résoudre le problème des abandons. Projet présenté dans le cadre du programme INTERREG II (septembre 2001).

¹⁷² Entretien avec un vigneron-encaveur, ancien président de la Confrérie St. Théodule.

surtout s'ils ne sont pas professionnels, ne disposent pas des savoirs nécessaires et/ou entretiennent des vignes plantées à une époque où de telles connaissances n'étaient pas disponibles. Ces contrats permettent en outre aux « vigneron du samedi » de poursuivre une activité qui leur coûte de l'argent et du temps mais qui revêt encore une grande importance culturelle et de lien familial¹⁷³. On voit ici l'importance en termes de lien social que peut revêtir une pratique dont tout indique pourtant qu'elle est inexorablement vouée à tomber en désuétude pour des raisons économiques.

6.8.2 Le négoce

Le terme de « négoce » concerne les entreprises qui achètent du raisin, du moût ou du vin pour réaliser (vinifier) et commercialiser leurs propres vins, en bouteille ou en vrac. Le négoce encave environ 60 % du raisin produit en Valais et constitue dans cette optique l'acteur le plus important de la filière. En valais, la Société des Encaveurs de Vins du Valais (SEVV) (anciennement Union des négociants en vins du Valais, UNVV, créée en 1937) est une organisation professionnelle constituée sous forme d'association qui a pour but « de défendre les intérêts de l'encavage et du commerce des vins du Valais, d'améliorer la situation de ses membres ainsi que de sauvegarder leurs droits » (Statuts, Art. 2, 2004). Au niveau national, la SEVV constitue une section de la société des encaveurs de vins suisses (SEVS), laquelle constitue une branche de l'Association Suisse du Commerce des Vins (ASCV). C'est par le biais de ces organismes faitiers que la SEVV est représentée au sein de l'Interprofession Suisse du Vin (ISV). Au niveau valaisan, la SEVV est membre de la famille de l'encavage au sein de l'Interprofession de la Vigne et du Vin (IVV), au côté d'un groupement d'encaveurs indépendants de la SEVV. Outre la défense de l'intérêt de ses membres et la collaboration avec les autres organisations professionnelles, elle élabore notamment à l'intention de ses membres des tableaux de prix recommandés pour le payement des vendanges et la vente des vins. La SEVV regroupe aujourd'hui 51 commerces ainsi que deux membres associés (courtiers). Les membres de la SEVV encavent, selon les années, entre 43 et 45 % de la production valaisanne¹⁷⁴, ce qui traduit leur poids au sein de la branche.

Une poignée de caves « dissidentes » de la SEVV se regroupent au sein du Groupement des Encaveurs et Négociants Indépendants (GENI) ; elles assurent environ un tiers de l'encavage

¹⁷³ Entretien avec un « vigneron du samedi ».

¹⁷⁴ www.sevv.ch, consulté le 5.07.11.

réalisé par le négoce et le groupement dispose de trois voix sur les dix attribuées au négoce au sein du comité de l'Interprofession (cf. infra).

6.8.3 Les vigneron-encaveurs

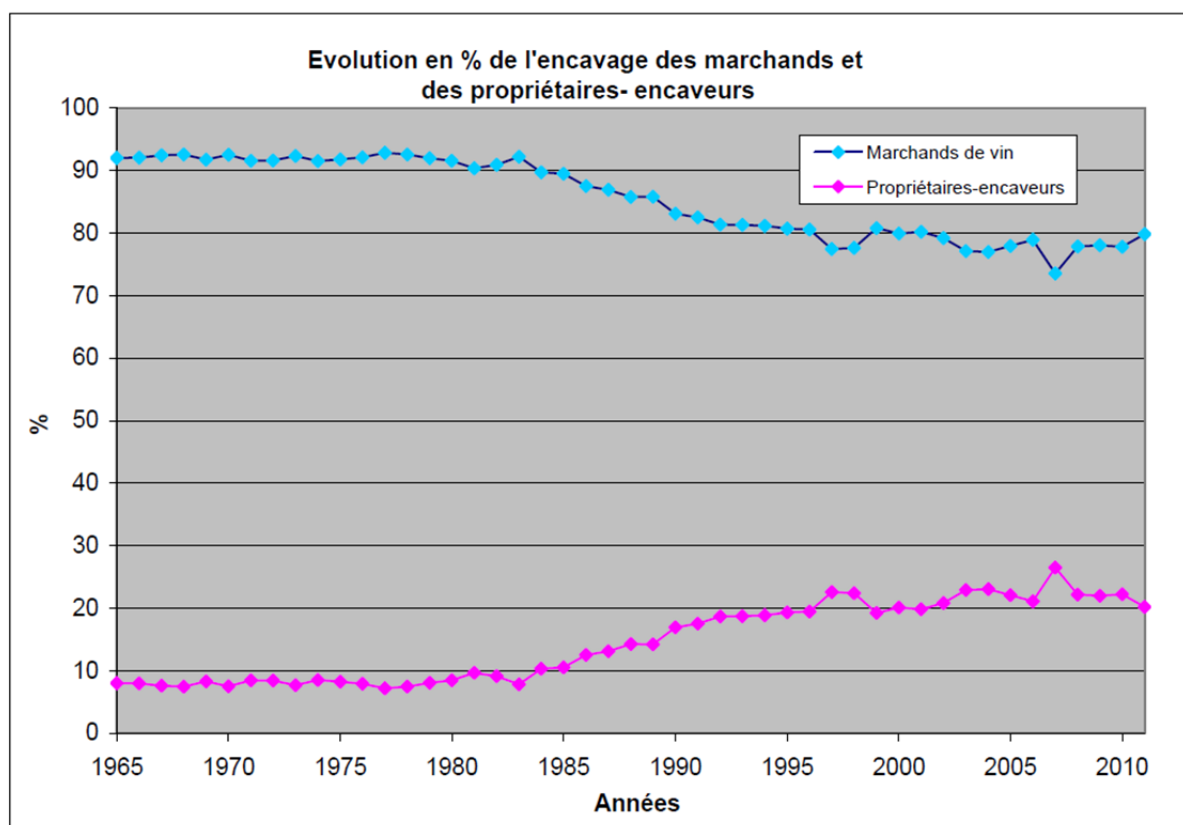
Les vigneron-encaveurs sont à cheval - ou cumulent plus exactement - le travail du vigneron et celui de l'encaveur/négociant : ils vinifient eux-mêmes leur production et peuvent acheter en quantité limitée du raisin, du moût ou du vin à des tiers (moins de 2'000 litres par an). Ceux-ci assuraient 21 % de l'encavage du canton en 2010. Ils bénéficient d'une position plus intéressante dans la filière que celle des « simples » vigneron, de par l'intégration verticale des activités de production, transformation et vente. La forte évolution du nombre de vigneron-encaveurs à la sortie des crises 1982-1983 traduit justement ce phénomène d'intégration verticale - envisageable pour ceux disposant des infrastructures, du savoir-faire et du capital nécessaire - permettant de se protéger en partie des fortes variations de prix et d'intégrer une plus-value qui, nous l'avons vu, est plus importante au niveau de l'encavage et de la vente (Viti 2015). Cette redirection de certains vigneron vers l'encavage indépendant est vue d'un mauvais œil par le négoce (et par PROVINS, cf. infra) qui y voit une concurrence dangereuse ; une crainte qui n'est pas neuve, comme en attestent certains procès-verbaux datant de 1979 et issus des archives de l'Interprofession.

Parallèlement, le niveau de formation a fortement augmenté au sein de la nouvelle génération de vigneron-encaveurs, comme en attestent les chiffres du rapport INTERREG II (2001 : 29)¹⁷⁵ : sur la totalité des propriétaires-encaveurs ayant répondu à l'enquête, 62 % ont passé par une école supérieure en viticulture ou œnologie, 15 % par une école d'agriculture. En revanche, si l'on ne considère que les propriétaires-encaveurs de moins de 40 ans, les pourcentages s'élèvent respectivement à 92 % et à 4 %. Selon la même étude (2001 : 27), si les vigneron-encaveurs sont très largement minoritaires en termes d'effectifs d'exploitants viticoles (parmi les 2'451 exploitants, 2'139 sont des vigneron occasionnels, et seulement 57 des vigneron-encaveurs, soit environ 2 %), ils exploitent en revanche 22 % de la surface totale exploitée par l'ensemble des répondants (vigneron, vigneron-encaveurs, polyculteurs

¹⁷⁵ L'étude ne porte que sur un échantillon issu de trois communes - Fully, Lens et Chermignon, de N= 57. Toutefois, la littérature ainsi que l'ensemble des entretiens confirme très largement ce constat pour l'ensemble du Valais.

et négociants)¹⁷⁶. Et selon les chiffres de l'OIC (art. 2-4 de l'accord intercantonal), en 2002, une majorité de vigneron-encaveurs (58 %) encave moins de 10'000 litres par an.

Figure 4. Evolution de la part des vigneron-encaveurs et du négoce depuis 1965



Source : Rapport de vendange 2011, Service de la consommation et des affaires vétérinaires de l'état du Valais, p. 14.

Actuellement, les vigneron-encaveurs disposent d'une association, l'Union des vigneron-encaveurs du Valais (UVEV), laquelle a récemment intégré une organisation plus ancienne qui a très largement contribué à diffuser l'intérêt pour la qualité parmi les vigneron-encaveurs : la Confrérie de St-Théodule. Fondée en 1966, cette association de vigneron-encaveurs promeut alors uniquement un travail et des produits de haute qualité, son influence à ce niveau est reconnue par la branche, mais elle ne commence à participer aux réunions de l'Interprofession qu'à la fin des années 1980 (Zufferey-Périsset, 2009, p. 440). Selon Zufferey-Périsset, dès sa fondation, la Confrérie témoigne de 25 ans d'avance au niveau des

¹⁷⁶ Même commentaire que la note précédente.

principes de production orientés vers la qualité : elle institue une commission de dégustation et le recours à l'égrappage pour une limitation stricte de la production. En 2005, elle fusionne donc avec l'Association des vigneron-encaveurs du Valais, qui devient l'UVEV, respectant la « Charte St-Théodule » (Zufferey-Périsset, 2009, p. 443). Pour les anciens membres fondateurs de la Confrérie, véritables pionniers de la qualité en leur temps, cette fusion correspond à la dissolution d'une philosophie et d'une garantie de qualité. D'un point de vue extérieur en revanche, cette fusion traduit l'intégration généralisée d'exigences qualitatives élevées au sein des vigneron-encaveurs. Ce qui correspond, en d'autres termes à l'élévation du niveau de formation et de compétence de ces producteurs indépendants par rapport à la fin des années 1970.

6.8.4 PROVINS

La coopérative PROVINS est un acteur central de la viticulture valaisanne depuis sa création, en 1932, à la suite de la forte crise que traverse le vignoble valaisan durant les années 1920. Actuellement, la coopérative compte env. 4'250 membres et encave environ 10 millions de litres par an, ce qui correspond à environ un quart de la production du canton et un dixième de la production nationale¹⁷⁷. Il est par conséquent essentiel de détailler son action, en tant qu'acteur collectif, dans l'organisation de la ressource. La coopérative occupe une place ambiguë entre les deux grandes « familles » au sein de l'Interprofession (cf. section suivante) : elle fait formellement partie de la production vu qu'elle représente l'intérêt de ses fournisseurs, alors que, parallèlement, le volume qu'elle met en marché amène sa direction à adopter des raisonnements et poursuivre des intérêts propre au négoce, parfois antagonistes à ceux des vigneron-encaveurs notamment.

6.8.5 L'Interprofession

Fondée à fin 2000, l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (IVV) est une association faîtière composée à parité des familles Production (vignerons, vigneron-encaveurs et PROVINS Valais) et Encavage (négociants). Interlocutrice officielle de l'Etat du Valais, elle défend les intérêts généraux de la filière (économie, qualité, promotion)¹⁷⁸. L'interprofession remplace l'OPEVAL (Organisation professionnelle de l'économie viti-vinicole valaisanne), dont l'organisation devait être repensée suite aux évolutions des années 1990, notamment

¹⁷⁷ Site de PROVINS : <http://www.PROVINS.ch/fr/societe/PROVINS-0-23>, consulté le 23.09.2013 ; (OFAG, 2013, p. 8).

¹⁷⁸ www.vinsduvalais.ch, 1er juillet 2011

liées à l'apparition des AOC et à un désengagement progressif de l'Etat fédéral. Les autorités cantonales et les partenaires (membres) de l'OPEVAL visent alors à renforcer les compétences et l'influence de l'organisation (Zufferey-Périsset, 2009, p. 440).

L'IVV remplace ainsi depuis la fin de l'années 2000 l'ancienne structure de branche (OPEVAL). Depuis l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur la vigne et le vin (OVV) en 2004, l'IVV bénéficie de délégations de compétences importantes de la part de l'Etat du Valais, notamment dans le domaine du contrôle de la vigne, de la dégustation des vins AOC, du contrôle des prescriptions relatives aux Grand Cru et de la promotion des vins du Valais. Surtout, elle dispose de la compétence de réduire, au mois de juin, les LQP pour les vins de première et seconde catégorie (AOC et vin de pays) dans une proportion de 0.2 kg/m² pour l'AOC et 0.3 kg/m² pour les vins de pays.

En retour, le soutien apporté par le canton est désormais conditionné au fait que l'Interprofession accepte les principes de la stratégie élaborée par le canton sur la base de Viti 2015. Une charte signée par le chef du département de l'économie et la direction de l'IVV lie l'Interprofession au respect de différents critères, qui reprennent et visent à concrétiser les constats établis par Viti 2015¹⁷⁹. Le premier mandat de prestations ayant permis l'octroi de ce soutien financier porte sur trois ans (2010-2012) avec une contribution de 1,8 millions de la part du canton. Les objectifs du contrat de prestation portent autant sur la valorisation du vin (montée en gamme, excellence, vins identitaires, valorisation du concours « Sélection du Valais ») que sur celle de la région (promotion de la destination Valais, du patrimoine viticole, de l'offre touristique), une stratégie dans laquelle les producteurs doivent assurer un rôle « d'ambassadeur du Valais », notamment par la qualité de leur accueil (et de leurs produits) et leur professionnalisme. La charte mentionne en outre à plusieurs reprises le rôle de la marque Valais comme outil de communication¹⁸⁰.

Sur le plan interne, le comité de l'IVV est composé de façon à représenter paritairement les « familles » du négoce et de la production. La famille de la production comprend : la fédération valaisanne des vigneron, la coopérative PROVINS, l'Oberwalliser Weinbauverband, l'union des vigneron-encaveurs du Valais ainsi que la société des

¹⁷⁹ Bulletin d'information du service de l'agriculture, 25^e édition, avril 2011, pp. 29-30.

¹⁸⁰ Charte « Le Valais, une destination vitivinicole incontournable au niveau européen à l'horizon 2015 », Leytron, le 19 janvier 2011.

pépiniéristes-viticulteurs Valaisans. La famille du négoce est représentée par la société des encaveurs de vin du Valais. Chacune des familles dispose de dix délégués à l'Assemblée générale et trois représentants au comité de l'IVV (un règlement interne à la production fixe la représentation de l'IVV de chacun des groupes qui la composent). Enfin, la présidence du comité est assurée par un septième membre, n'appartenant à aucune des deux familles et qui ne dispose que d'une voix consultative¹⁸¹.

La position de PROVINS (dans une famille plutôt que l'autre) est loin d'être évidente. En effet, si la coopérative représente environ 4'000 sociétaires (donc producteurs de raisins), elle encave le quart du vin valaisan et peut procéder ainsi à des choix commerciaux dans la même logique qu'une société de négoce pour s'assurer d'écouler la production et de maintenir ses parts de marché. A ce titre, dans les années qui ont précédé la création de l'IVV, il était prévu que PROVINS intègre la famille de l'encavage, avant de changer de position juste avant la création de la nouvelle Interprofession¹⁸². Ainsi, lorsque les objets de décisions sont particulièrement conflictuels entre la production et le négoce au sein de l'IVV, PROVINS occupe très souvent le rôle-clé en faisant basculer la majorité d'un côté ou de l'autre¹⁸³.

Sans trop de surprise à la vue des vifs débats qui caractérisaient les échanges entre familles au sein de la précédente OPEVAL (notamment au sujet d'alors encore éventuelles limitations du rendement à la surface)¹⁸⁴, l'IVV voit rapidement naître des tensions en son sein, dont certaines se cristallisent sur les choix fait par son directeur. Celui-ci démissionne de l'IVV en 2010¹⁸⁵ et se charge depuis de la communication pour le groupement des vigneron-encaveurs de Fully. Ces différentes casquettes (ou plus précisément la succession de ces casquettes) ajoute aux rivalités pour l'usage de certains services symboliques. Du point de vue des vigneron-encaveurs de Chamoson, notamment de ceux qui se sont impliqués au sein de l'IVV, ce transfert de l'ancien directeur, qui a pris sa stratégie de communication et de promotion dans ses bagages (notamment concernant le signe distinctif pour les Grand cru) n'est pas particulièrement apprécié, comme c'est également logiquement le cas pour d'autres communes viticoles.

¹⁸¹ Statuts de l'IVV du 30 mars 2011.

¹⁸² Le Temps, 11 novembre 2000.

¹⁸³ Entretien avec un membre de la direction de PROVINS

¹⁸⁴ Archives de l'IVV, box OPEVAL, dossier limitation à la surface.

¹⁸⁵ Le Temps du 29 octobre 2010.

6.8.6 Les institutions de recherche et de formation

Il s'agit de l'école d'ingénieurs-œnologues de Changins, de la station fédérale de recherche (Agroscope-Changins-Wädenswil), de la HES-SO du Valais et de l'école d'agriculture du canton du Valais. Ces institutions de recherche et de formation jouent un rôle actif, sur mandat du canton ou des communes dans l'approfondissement des connaissances techniques, autant sur le plan viticole que sur le plan œnologique. Depuis 2012, le bachelor donnant droit au titre d'œnologue peut être prolongé par un master en Life Science spécialisé en viticulture et œnologie, proposé par la HES-SO et dont l'offre de cours s'appuie sur un partenariat entre une dizaine de HES en Suisse. Outre l'approfondissement des connaissances des titulaires d'un bachelor, ce master vise également à renforcer l'image du savoir-faire suisse en matière vitivinicole, au niveau international, comme le souligne la directrice de l'Union suisse des œnologues : « Avec cette nouvelle formation, nous allons drainer des étudiants étrangers et du coup réussir à placer l'image d'une Suisse viticole au niveau international. Les étudiants étrangers devraient être très intéressés par la configuration de notre viticulture : nombre de cépages, microclimats, grandes variétés de terroirs. Nous pouvons leur offrir un laboratoire vivant ! »¹⁸⁶.

Du point de vue des constituants de la ressource, l'augmentation (du niveau) de l'offre de recherche et de formation a un impact direct sur les savoir-faire (connaissances locales approfondies via études des sols, développement et utilisation de levure spécifiques, etc.) mais également sur la nature des infrastructures (type de cépage utilisé, matériel de vinification etc.), ainsi que sur les dispositions de réception des consommateurs (image du vin suisse à l'étranger notamment). L'école d'agriculture du canton du Valais contribue à la formation de cavistes, et viticulteurs au niveau du CFC ainsi que pour l'obtention de brevet, maîtrise et maturité professionnelles dans le cadre de la haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO), en partenariat avec les sites vaudois de Changins et Marcellin. A plus petite échelle, l'école d'ingénieurs de Changins a également développé une offre de formation qui ne débouche pas sur un diplôme (l'école du Vin) destiné à un public non professionnel, qui va de l'introduction à la dégustation à des cours impliquant des essais de vinification, pour un public qui souhaiterait se reconverter. Cette offre a un impact direct sur l'augmentation des compétences de réception des consommateurs et, dans une moindre mesure sur le savoir-faire

¹⁸⁶ Simone De Montmollin, citée dans Le Nouvelliste du 3 mars 2012.

d'acteurs qui peuvent se trouver en périphérie de la ressource, dans le domaine du tourisme (œnotourisme) ou de l'Horeca notamment.

6.8.7 Les acteurs politico-administratifs

Les principaux services de l'administration cantonale impliqués appartiennent au département de l'économie, énergie et territoire, qui s'occupe notamment des questions d'agriculture. Il s'agit du service de l'agriculture, dont relève l'office cantonal de la viticulture, qui constitue le principal interlocuteur du secteur au sein de l'Etat. La création, en 2008 du poste d'œnologue cantonale, a renforcé l'implication de l'Etat dans le suivi de la qualité des vins valaisans. Celle-ci est également très active dans l'organisation des concours, notamment « Sélection du Valais », qui permettent de profiler la production de vins valaisans. Au sein du même service, l'office des améliorations structurelles est notamment impliqué dans les questions d'entretien et d'aménagement des vignes en terrasses. Le service de la consommation et des affaires vétérinaires est lui soumis au département des finances, institutions et santé. Le rôle principal pour la viticulture y revient au chimiste cantonal, notamment dans le contrôle de la conformité des produits avec les dispositions de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires (Odaious), ainsi avec celles de l'OVV.

Au niveau communal, il faut relever que certains acteurs « groupe cible » de la politique vitivinicole cantonale, notamment des vigneron-encaveurs, ont aussi une « casquette » au sein des acteurs politico-administratifs. Le président de la Fondation l'homme et le vin à Chamoson, par exemple, qui a pour but la promotion des vins de la commune (cf. chapitre 9) est également représentant de l'exécutif communal en charge des questions agricoles et impliqué depuis plusieurs années dans la vie politique locale. Il peut ainsi s'avérer que des liens personnels entre acteurs facilitent p. ex. l'enregistrement de certaines parcelles en tant que parcelle Grand cru¹⁸⁷.

6.8.8 La grande distribution

Le segment de la grande distribution s'est fortement transformé durant la période d'étude. On peut résumer ses transformations principales par une forte dynamique de concentration, alors

¹⁸⁷ Sans pour autant que cette démarche soit illégitime ou illégale ! Le responsable communal en question évoque explicitement avoir « fait enregistrer » des parcelles en Grand cru pour un de ses amis, par ailleurs un des principaux négociants du canton, afin d'encourager ce dernier à produire du Chamoson Grand cru.

même que le marché suisse était déjà caractérisé par un indice de concentration industrielle très élevé dès le début des années 1980. Depuis 2008, le canton dispose d'un outil de monitoring pour suivre l'évolution semestrielle de la vente des vins (valaisans) en grande distribution dans toute la Suisse (cf. section 6.4.4). Cet outil s'avère très utile, sachant qu'en 2007, plus de 37 % des vins consommés en Suisse sont vendus par le biais de la grande distribution¹⁸⁸.

Coop et Denner notamment, représentent la part principale de la distribution de vins en Suisse, dans un secteur économique (la grande distribution agro-alimentaire) déjà caractérisé par une forte concentration au niveau national. Leur pouvoir sur la structuration du marché du vin est donc très important. A titre d'exemple, les deux principaux distributeurs de vins en Suisse ont importé, en 2010, 42 % des vin (167'983'851 litres), soit 23 % pour Coop (6'615'946 litres de vins blancs, 31'272'786 litres de vins rouges) et 19 % pour Denner (4'299'275 litres de vins blancs, 28'440'386 litres de vins rouges)¹⁸⁹. Ces capacités massives d'importation, face à une production indigène qui ne couvre à peine que 40 % de la consommation, leur permettent ainsi d'exercer une pression élevée sur les prix demandés par leurs (potentiels) fournisseurs nationaux. L'importance (relative) des volumes de vin importés doit en outre être mise en perspective avec le fait que les contingents d'importation globalisés (pleinement en vigueur depuis 2001), synonymes de tarifs préférentiels jusqu'à concurrence de 170 millions de litres, n'ont jamais été épuisés depuis leur introduction, alors que, parallèlement, la consommation de vin régressait¹⁹⁰. Ceci renforce par conséquent le rapport de force en faveur des distributeurs lorsque vient le moment de négocier les prix auprès d'un fournisseur indigène¹⁹¹.

¹⁸⁸ Résumé du premier numéro de l'observatoire des vins, Sion, 2 juin 2008. Accessible à <https://www.vs.ch/Navig/navig.asp?MenuID=19131>, consulté la dernière fois le 10.03.2014.

¹⁸⁹ Rapport de l'office fédéral de l'agriculture concernant les mesures tarifaires prises durant l'années 2010 ; disponible à l'adresse : <http://www.blw.admin.ch/themen/01423/01498/index.html?lang=fr>. Mes calculs.

¹⁹⁰ Voir notamment la réponse du Conseil Fédéral à la motion Freysinger 12.3482, du 12.06.2012.

¹⁹¹ Evoqué par plusieurs vigneron-encaveurs et négociants interrogés. Nous ne détaillons pas ici davantage les différents mécanismes, liés en majeure partie à la concentration des moyens de production et surtout d'encavage et de vinification, qui renforce la position de la grande distribution par rapport aux plus petits producteurs, qu'ils soient vigneron-encaveurs ou uniquement vigneron. Voir notamment Baudouin (2010 : 165-173) in. (Hinnewinkel, 2010) pour les différences de taux de rentabilité entre la production de raisins et la vinification.

En ce qui concerne les marges d'exploitation de la grande distribution sur la vente de vin, le chiffre de 40 % est généralement évoqué par une majorité d'interlocuteurs¹⁹². A titre de comparaison, les marges du négoce se situent davantage autour de 15 % selon des informations informelles et non vérifiables (évidemment sujettes au secret d'entreprise). Outre le prix de vente, les sources de revenu qui alimentent ces marges sont également issues de la participation au référencement dont les fournisseurs s'acquittent pour que leurs vins soient distribués. Un responsable de PROVINS résume la situation ainsi :

« (...) Vous payez votre place. C'est un argument de négociation [des prix de vente], lorsque vous dites " on arrête de payer ". Ce n'est pas seulement eux qui vendent le produit, c'est vous qui leur payez leur magasin [via référencement] (...) Celui qui est très visible chez Coop, c'est celui qui dépense beaucoup d'argent chez Coop. C'est pas celui que le consommateur demande. (...) Le prix de vente et le référencement sont toujours négociés séparément, donc il faut faire attention à ne pas négocier un prix puis ensuite manger sa marge en devant passer à la caisse pour le référencement. En gros 5 % du chiffre d'affaire qu'un négociant fait chez Coop ou Denner est affecté au référencement, ce qui correspond pour nous à environ 20 % de la marge qu'on y dégage» (entretien PROVINS).

Pour des grands négociants, l'intérêt de passer par la grande distribution est toutefois supérieur, en termes de coût d'opportunité pour la distribution, que de fonctionner avec un *staff* important de représentants, aux résultats et aux coûts variables davantage aléatoires.

Outre ces aspects monétaires, il convient de souligner qu'une emprise importante en termes de part de marché (et donc d'exigences sur le type de vinification à adopter et formulées en amont à l'attention des fournisseurs) renforce le potentiel de prescription des goûts légitimes de la grande distribution. En effet, cette dernière contribue à la formation des dispositions de réception des consommateurs face à certaines appellations ou vins de cépage : si la majorité des petite arvine vendues en grande distribution contiennent plus de 8 g/l de sucre résiduel p. ex. et que le prix est inférieur à 10 CHF, la *majorité* des consommateurs (ou du moins la part

¹⁹² Contactés à plusieurs reprises, les responsables du secteur vin de Coop et de Denner n'ont pas souhaité nous recevoir. En ce qui concerne des distributeurs concurrents et plus récents tels que les *hard discounters* Aldi et Lidl, il semble que les marges sur le vin soient très faibles (plusieurs négociants utilisent le terme imagé « *d'actionniste permanente* » pour souligner les actions ou prix cassés pratiqués de façon continue), le vin étant selon les cas (Aldi apparemment) utilisé comme produit d'appel et les marges compensées sur d'autres rayons.

principale, dont les achats de vins se font en grande surface) est susceptible d'attendre de telles caractéristiques (prix et caractère organoleptique) des prochaines bouteilles de petite arvine qu'elle achète. L'enjeu est important lorsque le vin (entendre l'appellation ou le cépage) en question est promu comme emblème de la production viti-vinicole d'une région, comme la petite arvine pour le Valais¹⁹³, ce qui implique d'entretenir une image de vin typique voire prestigieux, qui s'accorde mal avec des prix très faibles et un niveau de sucre intermédiaire (i.e. trop élevé pour un vin sec).

6.8.9 Le secteur Horeca

La part que représente l'Horeca (acronyme de *hôtellerie-restauration-cafés*) en termes d'écoulement de la production varie selon le producteur (négociant ou vigneron-encaveur). On peut distinguer deux segments principaux dans le type de vin distribué : la vente au litre pour des vins ouverts et les vins destinés à la gastronomie. Les premiers se fondent principalement sur les services sensoriels *vin de soif*, et *facile à boire*, ainsi que les services symbolique *appellation* et *vin typique* (le fendant ou le Goron p. ex. sont très fréquemment vendus en vins ouverts dans la restauration). Les seconds visent en revanche essentiellement à distribuer les services sensoriels *expression du terroir*, *arômes spécifiques*, *complexité*, ainsi que les services symboliques *vin d'exception*, *vin typique* ou encore *vin naturel*. On peut considérer que ces deux segments sont assez bien distingués l'un de l'autre et que l'usage respectifs des services qu'ils font de la ressource est peu sujet à rivalité : il est peu probable que l'un de ces segments soit amené à prélever des services essentiellement attachés à l'autre. En outre, le secteur de l'Horeca, s'il est relativement important en termes de lien avec les consommateurs ne se mobilise pas dans les arrangements que nous avons observés en Valais. Il s'agit essentiellement d'un acteur passif sous l'angle de l'action collective. Même s'il est incontournable en tant que canal de distribution, ses usages semblent bien stabilisés.

¹⁹³ Qui fait office de « produit phare » ou « locomotive » pour la promotion des vins du Valais (entretien avec un membre du comité de l'IVV). Voir également le « Rapport cépages » (OFAG, OFSP, 2008) qui illustre la demande du Valais d'obtenir l'exclusivité sur l'usage de l'appellation « Petite Arvine ». Ce n'est que sur décision du Conseil des Etats (séance du 04.12.12, acceptation de la motion Darbellay 10.4103 pour la reconnaissance de la Petite Arvine comme dénomination traditionnelle d'un vin valaisan) que la dénomination « Petite Arvine » (du cépage arvine) doit finalement être incluse dans la liste des dénominations traditionnelles telles que définies dans l'annexe 3 de l'ordonnance sur le vin du 14 novembre 2007 (RS 916.140).

6.9 Rivalités sur les services de la ressource en Valais

A l'échelle du canton et de la ressource « Vin du Valais AOC », on peut identifier différentes formes de rivalités dont on retrouve les équivalents au niveau communal des études de cas. Nous présentons ici les plus saillantes. Cet exercice révèle que la lecture ressourcielle peut tout à fait être appliquée à différentes échelles. Surtout, ces échelles sont généralement imbriquées : les rivalités que l'on observe dans les études de cas ne sont jamais totalement indépendantes de celles qui sous-tendent le jeu des acteurs au niveau cantonal (et Suisse, et également international). L'exemple du service *vin naturel* est le plus révélateur de cette imbrication comme nous le verrons dans le cas de Fully. Ces sous-sections consacrées aux rivalités à l'échelle du canton nous rappellent ainsi également les limites (conceptuelles et analytiques) de la définition du périmètre des études de cas : la réalité empirique se moque bien des distinctions analytiques dont nous ne pouvons toutefois nous passer. Nous distinguons dès lors les rivalités entre les types de services attendus de la ressource et celles sur la distribution d'un ou de certains service(s) et développons certains exemples qui préfigurent les enjeux et les rivalités que nous retrouverons dans la troisième partie consacrée aux études des cas.

6.9.1 Rivalités entre types de services

Une forme de rivalité relativement englobante (i.e. que l'on peut trouver au principe de plusieurs autres rivalités plus spécifiques) est celle opposant l'accès à des services monétaires à court terme à l'accès à des services symboliques et sensoriels à moyen terme - en l'occurrence la réputation d'une appellation et le goût d'un vin. C'est notamment par son enjeu temporel (*maintenant vs maintenant mais aussi demain*) que cette rivalité nous paraît « englobante » ; on retrouve ces mêmes attentes contradictoires au cœur de nombreuses rivalités. En outre, c'est exactement ce type de contradiction qui fonde le besoin de règles d'entretien de la ressource : les travaux sur la gestion des ressources menés jusqu'à présent ont mis en évidence le fait que si ce sont les usages à court terme qui s'imposent, le risque de non renouvellement de la ressource est accru.

Une des formes concrètes de cette rivalité en Valais se traduit par la volonté du secteur du négoce et de l'encavage (représenté notamment par la SEVV) d'assouplir le cadre législatif et réglementaire afin de pouvoir plus facilement adapter la vinification pour correspondre le plus rapidement possible aux évolutions des goûts des consommateurs. Un représentant du négoce

souligne dans le même temps que cette adaptation perçue comme nécessaire pour maintenir ou accroître les parts de marché ne doit toutefois pas aller jusqu'à « tomber dans les effets de mode », une nuance délicate. La Dôle, par sa composition variable issue de pinot noir et de gamay, et de 15 % d'adjonction d'autres cépages, est typiquement au cœur de cet enjeu d'adaptation du goût, le négoce ayant cherché dès le premier arrêté AOC à ouvrir les règles de sa composition. Objectif : maintenir le nom (l'appellation), porteur, mais faire évoluer le goût¹⁹⁴ (voir l'encadré sur la Dôle dans la section détaillant l'arrangement interne à PROVINS). Ceci peut notamment impliquer d'avoir recours à davantage de « coupage », plus exactement d'adjonction, c'est-à-dire l'ajout de raisins, moûts ou vins d'origine ou de provenance différentes (les apports du coupage doivent provenir de Suisse rappelons-le et, pour les vins AOC, ne doivent pas dépasser 10 %¹⁹⁵), notamment pour assurer une meilleure coloration du vin lors d'années climatiquement défavorables. A ce titre, en 2009, la famille du négoce est parvenue à faire pencher le comité de l'IVV¹⁹⁶ dans le sens d'une demande de réforme de l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin, qui, contrairement à d'autres cantons, interdit le coupage pour les vins AOC (art. 46). L'IVV fait ainsi la demande formelle au service cantonal de l'agriculture¹⁹⁷ de modifier l'article 46 de manière à ce qu'elle obtienne la compétence de fixer annuellement, par cépage, les droits de coupage. Cette proposition est toutefois rejetée par le Conseil d'Etat¹⁹⁸, qui résume sa décision par les motifs suivants : i) le coupage avec d'autres vins suisses affaiblirait le gage d'authenticité et de territorialité de l'AOC, ii) la crédibilité des vins AOC en pâtirait auprès du consommateur auprès duquel l'AOC garanti une valeur ajoutée propre à une culture et à un encavage autochtone de grande qualité, iii) le coupage n'apporterait pas d'amélioration qualitative évidente aux vins AOC du Valais, iv) la requête ne correspond pas à un objectif de développement à moyen terme du secteur. Par ce refus, le Conseil d'Etat stabilise les rivalités en maintenant le potentiel de variation des services sensoriels dans la part des 15 % d'adjonction autorisés, au profit notamment de la « crédibilité » des vins de l'appellation.

¹⁹⁴ Entretien président de la SEVV, 12 septembre 2011.

¹⁹⁵ Selon l'art. 13 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, du 23 novembre 2005, RS 817.022.110.

¹⁹⁶ PV du comité de l'IVV du 15 juillet 2009, Archives de l'IVV.

¹⁹⁷ Courrier de l'IVV du 15 juillet 2009, Archives de l'IVV.

¹⁹⁸ Courrier de l'office de la viticulture à l'IVV du 29 septembre 2009, Archives de l'IVV.

6.9.2 Rivalité sur la distribution des services

Une autre forme de rivalité que l'on observe souvent - c'est peut-être même la plus triviale et celle qui est la plus commune à tous types de ressource exploitée - est celle portant sur la distribution des services monétaires (*flux de revenus*), que ce soit à court ou moyen terme.

Une des manifestations concrètes de cette rivalité à l'échelle du canton renvoie à l'enjeu de la fixation des quotas de production de raisins au m² (LQP). L'Interprofession (IVV) dispose en effet de la compétence de fixer chaque année, pour fin juin, le niveau des quotas, et ainsi de réduire le maximum autorisé par l'ordonnance cantonale jusqu'à concurrence de 0,2 kg/m², ce qui correspond à un abaissement du plafond de 1,4 à 1,2 kg/m² pour les Fendant et de 1,2 à 1 kg/m² pour les autres cépages, soit un pourcentage substantiel de la récolte prévue. Les décisions de l'IVV dans la réduction des quotas cristallisent fréquemment les rivalités entre les familles du négoce et de la production¹⁹⁹. En effet, si la maîtrise globale du volume produit au niveau valaisan est dans l'intérêt de l'ensemble des acteurs de la branche (stabilisation du marché), les producteurs sont ceux qui « payent le prix » le plus élevé en cas de baisse des LQP, sachant qu'elles impliquent une perte nette de revenu au m². En revanche, en cas de stocks excédentaires, les négociants ont tout intérêt à une baisse des rendements pour maintenir leur niveau de prix. Malgré leurs tentatives répétées (littéralement à chaque fois qu'une baisse des quotas se profilait), les vigneron valaisans ne sont jamais parvenus à imposer qu'une garantie d'un prix plus élevé soit associée à une baisse des quotas afin de compenser leur perte²⁰⁰. La répartition de la charge d'entretien de la ressource est par conséquent particulièrement asymétrique.

Ce point soulève une autre modalité de cette rivalité qui se traduit par la différence (de la nature) des coûts de productions auxquels font face les encaveurs/négociants et les viticulteurs. Dans les structures de production actuelles (côté vigneron), le coût de production peut être estimé²⁰¹ à env. 4,00 CHF/m² ou plus selon le niveau de mécanisation alors que les prix (indicatifs !) de la vendange 2012 se situent entre 3,00 et 3,30 CHF/kg pour les principaux cépages. A l'inverse, les encaveurs/négociants sont plus susceptibles de

¹⁹⁹ Entretiens avec les présidents de la fédération des vigneron (FVV) et de la société des encaveurs (SEVV).

²⁰⁰ Les procès-verbaux des séances de comité de l'OPEVAL (et de l'IVV par la suite) attestent, dans les archives que nous avons pu consulter, de ces revendications aussi régulières qu'infructueuses.

²⁰¹ Classeur Viticulture Agridea, fiches techniques, p. 0.31. Frais de production moyens selon niveau de mécanisation, basés sur une enquête menée entre 2006 et 2010.

parvenir à adapter leurs coûts de production et surtout de maintenir des prix suffisants (voir Baudouin 2010, pp 165-173 in. Hinnewinkel, 2010), un constat que partage le rapport « Viti 2015 » en soulignant que la rentabilité est plus élevée de ce côté (aval) de la filière en Valais.

6.9.3 Exemple de stabilisation de rivalité sur le sucre résiduel

Ce que l'on considère communément comme « le goût du vin » est, selon l'analyse que nous construisons ici, la source de profondes rivalités sur le type de services, en l'occurrence sensoriels, que la ressource devrait produire. La présence de sucre résiduel dans un vin (bien perceptible au-delà de 2 g/l déjà) - sucre que le processus de vinification n'a pas transformé en alcool durant la fermentation, volontairement ou non - est une expression typique de la rivalité entre un goût sec ou doux. Or, il s'agit d'un enjeu important pour les cépages (aromatiques) autochtones du Valais, comme la petite arvine. Nous présentons ici la forme de stabilisation de cette rivalité qui s'est récemment imposée à l'échelle du Valais. Cet exemple relève une fois de plus l'enchevêtrement des échelles (territoriales) de la ressource, dans la mesure où il s'agit d'une rivalité centrale dans le cas de Fully.

Depuis la mise en avant de la petite arvine dans la stratégie de promotion des « spécialités » viticoles du Valais, les acteurs se plaignent d'une diversité importante des petite arvine en termes d'arômes, ce qui trouble sa typicité, notamment en termes de sucre résiduel²⁰². Beaucoup d'acteurs reprochent à la grande distribution et à certains négociants de vendre trop bon marché des petite arvine de piètre qualité (sans arôme typique) et trop sucrées qui introduisent de la confusion²⁰³. En d'autres termes, certains acteurs de la distribution notamment font un usage des dispositions de réception favorables à un vin sucré (dont témoignent notamment les jeunes ainsi que les nouveaux consommateurs), plus facile d'accès. Il y a ainsi une rivalité entre les services sensoriels attendus de la ressource (un vin sec vs doux) et dans l'usage des dispositions de réception. Cherchant à homogénéiser le profil de goût de la petite arvine et à la rapprocher des arômes qui la caractérisent²⁰⁴, l'œnologue cantonale s'est activée depuis quelques années dans une stratégie alternative et informelle (du moins relevant de sa propre initiative) visant à privilégier les petite arvine sèches (< 8 g/l)

²⁰² Il s'agit des sucres naturels du raisin qui restent dans le vin après la fermentation. Au-delà de 8 g/l, on considère en général que le vin devient légèrement doux, au-delà de 50g/l il s'agit d'un vin surmaturé.

²⁰³ Entretien avec l'œnologue cantonale, Châteauneuf, 7 septembre 2011. Entretien avec l'ancien chef de service de la viticulture, Leytron 2 novembre 2011. Entretien avec un représentant des négociants indépendants à l'IVV, Montreux, 30 août 2011.

²⁰⁴ Notamment : rhubarbe, parfums d'agrumes et une note salée en finale.

pour l'attribution des médailles dans le concours principal (Sélection du Valais) qu'elle préside²⁰⁵. La « consigne » a ainsi été transmise de bouche à oreille et, selon l'œnologue, les petite arvine, au-delà de celles présentées au concours, sont désormais principalement sèches ou au contraire clairement identifiées comme surmaturées (donc douces). Parallèlement, dans le cadre des buts poursuivis par l'ordonnance sur l'authenticité du matériel végétal viticole valaisan du 7 juillet 1999²⁰⁶ le domaine viticole de l'Etat du Valais reproduit spécifiquement des ceps d'arvine (clones), qui ont été sélectionnés (selon les principes de la « Sélection Valais ») pour la qualité de leur concentration en arôme.²⁰⁷ Ceci permet au domaine cantonal de fournir aux producteurs qui le souhaitent des ceps issus du même clone pour une arvine plus typée²⁰⁸.

C'est donc par des modalités en partie informelles que l'ajustement sur l'usage des dispositions de réception s'est structuré, du moins pour une partie de la production, sachant que les prix des petite arvine en grande distribution restent relativement faible pour certaines d'entre-elles.

6.9.4 Exemple de l'arrangement interne à PROVINS

La coopérative PROVINS, qui vinifie le raisin que lui fournissent environ 5'000 sociétaires, représente la famille de la production dans les organes de l'Interprofession, alors même que les intérêts défendus par sa direction sont davantage en phase avec la logique du négoce, notamment en ce qui concerne le prix accordé à la vendange. Cette position ambiguë de PROVINS se traduit très clairement par les objectifs poursuivis en termes d'organisation de la ressource. En effet, la direction de PROVINS considère²⁰⁹ d'une part que la finalité de la production de la coopérative est donnée par le goût du client et que tout doit être mis en œuvre pour y satisfaire, ce qui implique donc d'adapter le profil organoleptique du vin en fonction de l'évolution du goût du marché. D'autre part, la direction souligne que son objectif central est la promotion et la mise en valeur de l'AOC Valais. Concernant ce deuxième

²⁰⁵ Entretien avec l'œnologue cantonale du 7 septembre 2011.

²⁰⁶ RO/VS 916.148.

²⁰⁷ Une étude menée en partenariat entre la HES-SO du Valais et l'école de viti-viniculture de Changins a identifié les composés chimiques à la base des arômes spécifiques à l'arvine, les mercapto-hexanols, et constaté que ceux-ci se déploient au maximum lorsque le raisin est vendangé à 105 °Oe.

²⁰⁸ Entretien avec l'œnologue cantonale du 7 septembre 2011.

²⁰⁹ L'ensemble des informations qui suivent, hormis indication contraire, sont tirées d'un entretien avec le directeur technique de la coopérative.

élément, la direction déplore le fait que les exigences de l'AOC soient beaucoup trop faibles, ce qui induit une dynamique contre laquelle la coopérative s'active au niveau commercial (produits) et tente d'influer au niveau institutionnel comme nous le verrons.

Au niveau opérationnel, ces objectifs se traduisent par des choix complexes qui reflètent bien la position en porte-à-faux qu'occupe la coopérative entre les valeurs et les intérêts de (petits) producteurs (les sociétaires) et une vision de type industrielle associée aux entreprises de négoce. Les responsables revendiquent le fait que PROVINS est engagé dans une production industrielle - un terme mal perçu et difficilement avouable dans le monde (suisse) du vin - ce qui implique des choix d'organisation (d'entreprise et de production) en conséquence. Le changement le plus important²¹⁰ qu'a entrepris la coopérative et qui caractérise son évolution récente est l'alliance commerciale conclue en 2010 avec un des plus importants importateurs en Suisse, Bataillard AG implanté à Lucerne²¹¹. Pour PROVINS, l'objectif est double : réduire les coûts de mise en bouteille en profitant des infrastructures de Bataillard AG et, surtout, faciliter l'accès au marché suisse-alsacien, au potentiel de développement le plus important, en profitant des canaux de distribution du nouveau partenaire. En contrepartie, PROVINS « reprend le marché de Bataillard à son compte en Suisse romande », et donc joint à son assortiment des vins importés (Le Temps, 27 octobre 2010). Concrètement, une société (« wineD ») est créée pour distribuer les vins issus des deux assortiments²¹². Selon la direction²¹³, 65 % de la production de la coopérative est vendue en grande distribution, 20 % au secteur Horeca, bar à vins et œnothèques, les 15 % restant étant achetés par des consommateurs privés.

Selon un membre de la direction, l'évolution de la demande sur le marché suisse à laquelle font face les producteurs de vin est due à la diversification de la population (immigration) et à la mobilité accrue (voyages vers le sud) des consommateurs, ce qui a renforcé les attentes (dispositions de réception) vers des vins plus puissants et corsés notamment. La présence

²¹⁰ Les trois années précédentes avaient déjà vu la fusion des quatre caves régionales détenues par PROVINS et la centralisation de la vinification sur un seul site à Sion.

²¹¹ Une collaboration qui fait écho à la prise de participation, en 2006 (communiqué de presse des deux sociétés, du 7 juillet 2006), d'un autre grand importateur alsacien, Schuler St. Jakobs Kellerei 1694, dans le capital d'une grande cave « historique » valaisanne, Robert Gilliard. Une opération qui avait également pour but d'étendre l'accès au marché alsacien.

²¹² Blog du journaliste spécialisé Pierre Thomas, *Thomasvino*, billet du 26.10.2010, www.thomasvino.ch, consulté le 13.09.2011.

²¹³ Entretien avec un membre de la direction, 20 septembre 2013.

croissante des vins étrangers (évoquée en premier lieu par tous les autres acteurs interrogés) n'est en revanche pas mentionnée, ce qui n'est certainement pas sans lien avec le partenariat conclu avec l'importateur lucernois.

Pour répondre à ces évolutions importantes, dans un contexte de baisse générale de la consommation en Suisse, la coopérative mise sur une diversification marquée de sa gamme de produits afin de correspondre à différentes attentes de goût, allant du haut de gamme « Maître de Chais » à de la « qualité litre » pour la restauration, en passant par la gamme « Spécialités du Valais ». Cette dernière cristallise les paradoxes dans lesquels se trouve la viti-viniculture du canton : une quinzaine de (vins de) cépages, destinés à la grande distribution pour un public peu expérimenté, sont vendus dans des bouteilles sur les étiquettes desquelles le nom du cépage figure en capitales imposantes. Selon le directeur technique, les vins sont travaillés en cave de façon à « caricaturer » les caractères organoleptiques propres à chaque cépage, pour que les consommateurs peu expérimentés « s'y retrouvent ». La définition des « traits » essentiels que doit avoir cette caricature repose sur l'appréciation et l'expérience (autant sociale - par leur réseau de connaissances - que professionnelle - par les dégustations auxquelles ils participent) des œnologues de la coopérative. Les cépages dits « spécialités du Valais », permettant de décliner une AOC très large en une diversité de cépages typés et au profil de goût bien spécifique, sont ici proposés sous une forme standardisée, bien identifiable, et concentré sur un minimum de marqueurs de typicité ; simultanément, ces mêmes « spécialités » de l'appellation sont au cœur de la promotion des vins de gamme supérieure de la coopérative (Maître de Chais, Collection Chandra Kurt, Grand Metral, Terra Veritas p. ex.), qui sont supposés refléter le plus fidèlement, la typicité des cépages, leur adéquation au sol ou encore les caractéristiques du terroir, etc. comme en atteste le catalogue 2013-2014 des produits wineD. En aval, la coopérative diversifie ainsi son offre par le biais de différentes marques qui s'appuient toutes sur les cépages locaux les plus importants, en ciblant différents groupes de consommateurs, avec des profils de goût à l'authenticité plus ou moins marquée d'une gamme à l'autre pour ces cépages.

En amont, face aux fournisseurs de raisins, la coopérative a complété les relations avec les sociétaires au-delà de ce que prévoient l'ordonnance sur la vigne et le vin²¹⁴ (cf. section 6.7),

²¹⁴ Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142.

les prescriptions de l'Interprofession (notamment ses prix indicatifs pour le paiement de la vendange), ainsi que le principe de prise en charge de la vendange des coopérateurs. En terme d'incitation à la qualité, PROVINS a mis en pratique un système qui n'avait jamais abouti au sein de l'Interprofession : une échelle de paiement progressive de la vendange, jusqu'à un plafond de degrés Oechsle, puis dégressive au-delà de celui-ci (cf. section encadré sur les échelles de paiement de l'OPEVAL en 1989). Un coefficient supérieur ou inférieur à 1 est appliqué au prix de référence de chaque cépage selon le sondage (en °Oe) obtenu. Deuxièmement, différents types de contrats ont été instaurés, qui lient les sociétaires signataires en sus de leur qualité de coopérateur. Ces contrats-ci ont une double fonction : premièrement contrôler plus précisément l'encépagement et deuxièmement accroître la qualité de la vendange en fonction des objectifs poursuivis par la direction.

Le premier type de contrat porte sur le raisin qui sera utilisé pour la gamme Maître de chais, la plus élevée de l'assortiment. Le but consiste à favoriser la production de «vins de haute expression issue de cépages déterminés » (art. 1). L'originalité centrale de ce type de contrat découle du fait qu'il s'agit de contrats dits « au m² » qui portent sur une durée de 5 ans. Contrairement aux contrats habituels, qui voient le producteur rémunéré en fonction de la quantité de vendange (à partir d'une teneur minimale en sucre), les sociétaires sont ici payés pour l'exploitation d'une surface donnée à des conditions définies à l'avance (objectif de rendement à 1 kg/m², limite inférieure à 700 g/m², plage de maturité par cépage spécifique au cas fixée sur le contrat, contrôle des parcelles par PROVINS, etc.). Le prix versé pour chaque cépage correspond à celui fixé par PROVINS pour l'année en cours et destiné à l'ensemble des sociétaires, multiplié par un coefficient s'étalant entre 125 et 140 % (art. 12 let. a du contrat type Maître de Chais). Si le contrat précise que les limites de production légales (i.e. AOC) s'appliquent, la cible de 1 kg/m² convenue est inférieure à celle de l'AOC mais surtout le mode d'incitation (monétaire) destiné à accroître la qualité se voit totalement découplé de la quantité produite : le producteur n'a plus aucun intérêt à accroître son rendement pour améliorer son revenu. Ainsi, le dispositif cantonal se voit complété, par le biais d'accords contractuels, dans l'optique d'une valorisation de la qualité qui implique, entre autre, une réduction du volume de vendange.

Le second type de contrat dont s'est dotée la coopérative s'intitule « Charte d'excellence ». Il a notamment pour but l'amélioration de la qualité, l'adéquation cépage-terroir, la maîtrise du

ré-encépagement du vignoble ainsi que de réaliser et de rétribuer des produits en fonction des critères demandés par le marché (Charte d'excellence, art. 2).

Il permet aux sociétaires signataires d'obtenir une prime allant de 3'000 à 5'000 CHF à l'hectare, échelonnée de façon croissante des cépages (25 au total, art. 20) considérés comme *complémentaires* (p. ex. muscat, malvoisie, chardonnay, pinot noir), *traditionnels* (fendant et gamay), *qualitatifs* (p. ex. amigne, marsanne, cabernet franc, merlot) et enfin *adaptés au marché* (p. ex. petite arvine, païen, cornalin, johannisberg). Pour l'obtention de la prime, la vendange doit - bien entendu - satisfaire à des critères spécifiques, notamment en termes de maturité (entre 100 et 110 % de la plage de maturité annuelle fixée par la coopérative,) et être certifiée VITISWISS²¹⁵. La sélection des parcelles (en fonction de leur adéquation sol-cépage) ainsi que le contrôle périodique de la vigne sont opérés par un collège d'experts formés par la coopérative ; les choix de ré-encépagement nécessitent également l'accord de PROVINS. Parallèlement, PROVINS s'engage à conseiller le sociétaire pour parvenir à une qualité optimale.

Ce second type de contrat peut concerner des parcelles qui font déjà l'objet d'un contrat Maître de Chais (Charte, art. 20), ce qui renforce les incitations adressées aux producteurs et le contrôle (sur l'encépagement et la qualité de la vendange) exercé par la coopérative.

Enfin, troisième élément venant compléter le dispositif de maîtrise accru de la qualité et de l'encépagement, certaines vignes sont exploitées directement par le service technique de la coopérative, ce qui lui offre un contrôle complet pour obtenir les caractéristiques souhaitées de la vendange. Au total, 60 % du raisin vinifié actuellement par PROVINS est produit dans le cadre d'un de ces instruments supplémentaires, les 40 % restants proviennent des apports « classiques » des sociétaires.

Il est intéressant de relever la position de PROVINS en ce qui concerne les vins Grand Cru valaisans, dont les exigences qualitatives, du moins en termes de production, se situent dans une logique semblable à celles des contrats de qualité présentés jusqu'ici. La coopérative ne

²¹⁵ Un label de certification qui promeut la production intégrée, organisé au niveau national depuis 1993 mais initié en Valais au début des années 1980 (Zufferey-Périsset, 2009, pp. 471-475). Il s'agit de pratiques proches du bio mais moins contraignantes, orientées vers la réduction des impacts sur l'environnement, l'usage modéré d'intrants chimiques, la préservation de la biodiversité dans l'écosystème viticole, et qui met l'accent sur l'usage de ressources et de mécanismes de régulation naturels pour lutter contre les maladies/parasites. Outre les critères de la production intégrée, les vins sont également dégustés avant de pouvoir obtenir le label.

produit/commercialise que très peu de Grand cru (un seul dans l'assortiment, depuis 2013). La direction ne se dit pas particulièrement intéressée par le Grand cru, dans la mesure où les faibles volumes concernés ne représentent pas un intérêt commercial majeur. Surtout, la direction souligne la difficulté à s'entendre avec les responsables (communaux) des communes ayant un règlement Grand cru. La commune de Salquenen a mis un terme aux ambitions de PROVINS de commercialiser du pinot noir Grand cru issu de celle-ci en décidant, en assemblée communale, de restreindre le droit au Grand cru aux seules entreprises ayant un domicile fiscal sur le territoire communal. Quant au Fully Grand cru, la direction de la coopérative est peu optimiste de pouvoir un jour en produire une seule bouteille, face aux exigences et réticences apparentes des producteurs locaux. Un membre de la direction résume ainsi laconiquement la situation : « Si ça se trouve, il va bientôt falloir épouser la fille du président (de la commission locale) pour avoir le droit de faire du Fully Grand cru ».

Encadré 9

L'arrangement propre à PROVINS pour des profils sensoriels spécifiques

Nous avons vu que la direction de la coopérative déplore la trop grande diversité présente dans l'AOC Valais, corollaire selon elle du fait que l'accès à l'appellation est trop souple, permettant à trop d'acteurs de produire trop facilement un vin AOC, dont les caractéristiques s'éloignent trop (souvent) de ce que PROVINS considère comme attendu par le marché et donc, dans l'intérêt général de l'appellation, qui appellerait davantage d'homogénéité. Cette diversité étant renforcée (ou rendue plus complexe) par le grand nombre de cépages cultivés en Valais: « il y trop de diversité dans la marque AOC Valais » regrette un membre de la direction. Le risque de confusion du consommateur en serait accru.

Ce sont surtout les (nouveaux) vigneron-encaveurs qui sont le sujet de cette rivalité, le responsable considère qu' il « est trop facile pour n'importe quel producteur de se mettre à son compte et de vinifier et vendre une AOC Valais ».

La Dôle, vin « traditionnel » exclusif au Valais et dont la dénomination bénéficiait déjà d'une protection juridique avant l'introduction des AOC en 1991, est l'exemple le plus évident de ces rivalités. Il s'agit d'un vin rouge, d'entrée de gamme en termes de prix, « ... issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de cépages rouges

comprenant au moins 85 pour cent de Pinot noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot noir domine », selon l'art. 55 de l'ordonnance de 2004.

Pour situer la réputation associée à ce vin traditionnel du canton, il peut être utile d'avoir à l'esprit la définition laconique et peu élogieuse que donne la « bible » internationale des termes du vin à l'entrée Dôle : « (...) *A high proportion of Dôle lacks real interest and concentration but exception exists* » (Robinson, 1994, p. 333).

La souplesse accordée pour la composition d'un vin « typique » par excellence pour le Valais donne lieu à une forte diversité de profils sensoriels en fonction de l'intention du producteur, allant des « puristes » qui emploient 100 % de pinot noir à ceux qui misent sur 15 % de syrah pour donner plus de puissance au vin, en passant par des marques qui ont construit leur notoriété sur un profil de Dôle spécifique.

Pour PROVINS, l'évolution de la demande vers des vins plus puissants appelle à modifier la composition de la Dôle, dont le profil sensoriel est celui d'un vin (trop) léger (fondé sur l'élégance du pinot noir et le fruité du gamay). Pour la coopérative, les exigences de composition fixées à l'art. 55 entravent l'adaptation du goût de la Dôle à la demande du marché. La coopérative a ainsi proposé - sans succès - au comité de l'Interprofession de faire une demande formelle de modification de l'ordonnance afin d'abandonner, ou du moins d'assouplir les exigences relatives à la Dôle.

PROVINS a donc dû se contenter de faire évoluer sa seule offre, laissant la Dôle valaisanne à sa diversité. La Dôle blanche du Valais (un rosé) p. ex. s'est récemment muée (sur une partie de l'assortiment de PROVINS) en un vin de marque à l'étiquette colorée (« Apologia Pink »). Le but étant d'avoir un vin plus « sexy », débarrassé de l'image « vieillot » de la Dôle. Sur le plan technique, la matière première (vendange) est restée la même, mais la vinification s'est adaptée : macération à froid, pas de fermentation malolactique, davantage d'acidité et de fruit. Les produits d'assemblage « Apologia », également déclinés en rouge et en blanc, sont parmi ceux qui ont vu la plus forte croissance dans l'assortiment de PROVINS depuis leur réalisation.

En résumé, la direction de PROVINS indique que sa stratégie générale s'appuie sur la promotion de l'AOC Valais, au sein de laquelle elle essaie de différencier ses gammes, tout en considérant que la principale faiblesse de l'AOC actuelle réside dans son manque d'homogénéité et de sélectivité à l'entrée.

Globalement, il nous apparaît que les revendications de PROVINS peuvent sembler paradoxales voire même contradictoires, ce qui se traduit notamment par la diversité des « modèles » de vins qu'elle produit et la forte diversité des gammes : ici très AOC terroir, authenticité, etc. ; là des marques (« Apologia ») et une communication pour suivre les tendances du marché. En effet, parallèlement à l'appel à davantage d'homogénéité, la direction souhaite simultanément obtenir un assouplissement de l'ordonnance sur la vigne et le vin, notamment en ce qui concerne les cépages autorisés (p. ex. du tempranillo) pour adapter le goût des vins vers du plus puissant, un assouplissement qui ne contribuerait certainement pas à une « homogénéisation » des vins produits sous l'AOC Valais. Dans le même mouvement, la direction exprime la volonté de durcir l'ordonnance sur certains aspects, notamment dans le contrôle et la garantie à la commercialisation pour assurer la crédibilité de l'AOC Valais, notamment sur le marché suisse-alsacien et mettre ainsi un terme à la fraude et au marché gris. Son projet de contremarque pour la commercialisation, le plus contraignant en termes de contrôle et le plus complet en termes de garantie pour le consommateur, a été très décrié lorsqu'il a été présenté à l'IVV, et fût un échec retentissant pour tous ceux qui défendaient davantage de contrôle et de garantie qualité dans la filière valaisanne. Les récents scandales de fraudes (fiscale et dans l'usage des appellations et désignations) rapportés par la presse et touchant des négociants du Valais rappellent l'enjeu d'une telle contremarque et expliquent en partie que certains acteurs y soient opposés, dans la mesure où le marché gris bénéficie vraisemblablement encore à trop d'acteurs.

Selon nous, ces paradoxes cachent le fait que la coopérative regrette surtout l'augmentation du nombre de ses concurrents, internes comme externes au Valais et à l'AOC, dont certains concurrents étrangers ne sont bien sûr pas soumis aux mêmes niveaux de contrainte de production. A l'instar de nombreux producteurs attirés soit par la « solution » de vins de marque et/ou de qualité très élevée, ou encore de vins naturels, la coopérative apparaît partagée entre l'idée de quitter le système de l'AOC (on imagine peu l'ampleur du séisme

politique qu'une telle décision générerait) et le besoin de s'y maintenir en espérant le faire évoluer à sa faveur.

Mais ces problèmes ne justifient toutefois pas une sortie du dispositif AOC pour la direction de la coopérative. Celle-ci s'efforce de faire valoir son analyse (homogénéité et sélectivité accrue) au sein de l'Interprofession mais avec peu de succès, jusqu'à présent, dans cette stratégie pour l'ensemble du Valais. Sur le plan commercial, la direction considère que, sur la base de l'observation d'autres régions viticoles, avec 35 % de parts de marché (soit env. 10 points de plus qu'actuellement) elle aurait suffisamment d'impact pour entraîner dans son sillage – donc vers certains types de vins et certaines pratiques de vinification - une majorité de producteurs. Toujours est-il que dans l'état actuel du rapport de force, il lui apparaît qu'au sein de l'AOC, et dans la famille du négoce même, chacun tient à ses parts de marché et à ses pratiques, ce qui rend la perspective d'une convergence peu probable.

En termes de ressource d'action permettant à la coopérative de peser dans la définition des règles d'usage et d'entretien de la ressource, PROVINS ne dispose plus de leviers politiques au parlement cantonal, depuis une dizaine d'années désormais, comme ce fût encore le cas auparavant avec des relais au sein du PDC (parti démocrates-chrétiens). La direction s'est en revanche tournée vers d'autres mesures institutionnelles pour regagner de l'influence dans la définition des règles d'exploitation de la ressource en sa faveur, mais ailleurs que dans les organes politiques cantonaux : en automne 2013, l'assemblée générale a nommé à la présidence de la coopérative un ancien directeur de l'UBS et de la COOP à la présidence, notamment pour son « réseau dans la grande distribution ».

6.9.5 Synthèse des rivalités au niveau valaisan

Cette section qui conclut la partie dédiée aux dynamiques qui caractérisent le canton du Valais nous a permis de mettre en évidence d'une part l'imbrication (spatiale et institutionnelle) des échelles auxquelles s'exercent les rivalités et d'autre part de distinguer les rivalités *entre* certains types de service de celles qui portent *sur la distribution* de certains. Nous avons également pu montrer que la stabilisation des rivalités peut parfois s'opérer par le biais d'arrangements informels et reposer sur l'initiative de certains acteurs (en l'occurrence une actrice politico-administrative dans le cas du sucre résiduel des petite arvine). En ce qui concerne le jeu dynamique dans lequel s'engagent les acteurs pour orienter le profil de la ressource en leur faveur, l'exemple de la coopérative PROVINS démontre enfin et surtout que lorsqu'un acteur n'arrive pas à modifier les règles formelles (de l'ordonnance cantonale en l'occurrence), il se rabat sur d'autres ressources d'action à sa disposition, tels que les réseaux et les contacts informels que peuvent apporter des ressource humaines spécifiques.

Ces enseignements provisoires au niveau valaisan donnent un avant-goût des enjeux et des logiques d'action que nous observons plus en profondeur dans les études de cas, ce qui nous permet d'opérer une transition idéale vers la troisième et dernière partie de ce travail.

TROISIEME PARTIE : ETUDES DE CAS

7 Précisions méthodologiques pour le choix des études de cas

Cette dernière section rend compte de deux études de cas valaisannes, les communes viticoles de Fully et de Chamoson. A première vue, il peut paraître problématique de retenir l'unité territoriale de la commune en tant que périmètre de cas pour étudier les dynamiques d'acteurs autour de la ressource. En effet, une des premières objections qui peuvent venir à l'esprit renvoie par exemple au fait que beaucoup de vigneron-encaveurs n'ont pas uniquement des vignes à Fully mais également sur d'autres communes et que donc, l'appellation « Fully », n'est pas le seul lièvre que les acteurs convoitent. Les appellations de clos, domaine ou simplement cépage sous AOC sont alors utilisées, ce qui renvoie à une articulation de la ressource à un autre niveau.

Toutefois, le choix de porter l'analyse de cas au niveau communal s'est avéré l'alternative la plus praticable et féconde pour le *design* de cette recherche, pour les raisons que l'on peut résumer comme suit :

- Prendre pour étude de cas l'ensemble du canton, c'est-à-dire le périmètre de l'AOC (qui, contrairement au système vaudois, ne reconnaît qu'une seule appellation d'origine sur son territoire) aurait dilué les modalités d'organisation locales dans l'ensemble des relations (déjà tumultueuses, notamment à travers les oppositions récurrentes entre le négoce et la production) au sein du secteur valaisan.
- En revanche, réduire la focale sur des communes *n'empêche pas* de rendre compte, d'une part, des tensions et dynamiques qui structurent le secteur au niveau valaisan. En effet, les acteurs « non communaux » apparaissent en permanence, en creux, dans le positionnement des acteurs locaux. Ils gravitent autour de - et ont un impact plus ou moins direct sur - la ressource locale qui s'articule sur le cas. D'autre part, cela n'empêche pas non plus de documenter les démarches et dynamiques dans lesquelles s'inscrivent les acteurs locaux *au-delà/en dehors* de l'usage de l'appellation communale, qu'il s'agisse de producteurs biodynamiques p. ex. ou de ceux dont certaines vignes sont situées sur d'autres communes.
- Dans l'optique d'un *design* comparatif, isoler des communes permet de multiplier les unités d'analyse, ce qui rend possible autant la comparaison entre cantons qu'entre

communes, dans la mesure où les principales caractéristiques cantonales sont forcément étudiées avant de pouvoir rentrer dans l'analyse détaillée des cas. De plus, les communes productrices sont caractérisées par certaines spécificités, principalement géographiques, qui déterminent dans une certaine mesure les modalités possibles d'exploitation (mécanisation ou non) et le type de vin qui y est produit (adaptation des cépages, qualités du sol et du climat) et les modalités de sa valorisation (utilisation du paysage pour la promotion notamment). De ce fait, en choisissant des « cas typiques », représentatifs de la diversité des types de communes productrices, le *design* permettra d'obtenir un reflet des principaux enjeux qui se posent pour les producteurs locaux à l'échelle du canton.

Enfin, *last but not least*, au niveau de la régulation de l'AOC, les communes sont dépositaires de deux compétences importantes par le biais de l'OVV²¹⁶, qui portent sur la délimitation des secteurs d'encépagement et la formulation d'un règlement Grand cru (art. 5, art. 14, art. 86 et art. 89). C'est ce point qui ancre le départ de l'analyse empirique des cas : en « entrant » par le règlement Grand cru sur le terrain des communes étudiées, l'analyse remonte les différentes dynamiques d'organisation des acteurs et leur construction de la ressource locale.

²¹⁶ Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142.

8 La commune de Fully

8.1 Résumé de l'étude de cas

Cette étude de cas s'intéresse à la production de vin à Fully, une commune viticole du canton du Valais, située à l'entrée du Valais central, dès le coude du Rhône dans la région de Martigny. La commune déploie son aire viticole de 320 ha (qui correspond en 2011 à environ 2'917'267 litres encavés, soit 0,9 litre par m² ou encore²¹⁷ 1,125 kg par m²) sur des coteaux relativement abruptes de la vallée, exposés plein sud et supportés par des murs en pierres, caractéristiques de la viticulture en terrasses qui structure le paysage régional depuis le XIX^{ème} siècle.

Quatrième du canton en termes de surface, le vignoble de Fully se nourrit d'un sol granitique et cristallin, peu calcaire, ce qui le distingue du reste de la vallée du Rhône. Comme dans la grande majorité des 67 communes viticoles valaisannes, la production de vin à Fully s'est profondément remodelée depuis la rupture du modèle relativement stable qui prévalait jusqu'à la fin des années 1970. Sans surprise par rapport à l'évolution de l'ensemble du Valais, Fully témoigne d'une très forte augmentation du nombre de cépages cultivés sur son territoire, comme en attestent les relevés du registre des vignes valaisan (pas de données au niveau communal avant 1990), reproduite dans le tableau 9. L'évolution massive de l'encépagement n'a toutefois pas altéré la composition (mais uniquement l'ordre d'importance respective aux dépends du chasselas) du trio de principaux cépages cultivés actuellement à Fully, lesquels sont aussi les trois cépages principaux du Valais: gamay, chasselas et pinot noir. Enfin, on observe la même tendance dans l'inversion, dès le début des années 1990, d'une majorité de cépages blancs à une majorité de rouges, majorité qui est toutefois inférieure de 5 points à celle du Valais (62 %) en 2010, et proche de la moyenne suisse²¹⁸. Ce léger décalage en faveur des blancs s'explique par l'encépagement relativement marqué de la commune en chasselas mais aussi en petite arvine, cette dernière ayant été fortement étendue ces dernières vingt années, en passant de 1,6 à 7,4 %, alors que sa proportion au niveau cantonal passait dans le même temps de 0,7 à 3,1 % (cf. tableau 3 sur l'évolution de l'encépagement en Valais).

²¹⁷ En utilisant le facteur de conversion courant : 1 kg de raisins = 0,8 litre de moût.

²¹⁸ 58 % des surfaces en rouges et 42 % en blancs en 2010 (OFAG, 2011, p. 11).

Tableau 9. Evolution de l'encépagement à Fully entre 1991 et 2011

Encépagement Fully (m2)							
	FULLY	1991			FULLY	2011	
1	AMIGNE	1'228	0.0%	1	ALTESSE	751	0.0%
2	ARVINE	58'532	1.6%	2	AMIGNE	1'118	0.0%
3	CABERNET FRANC	298	0.0%	3	ANCELOTTA	13'740	0.4%
4	CABERNET X SAUVIGNON	643	0.0%	4	ARVINE	241'553	7.4%
5	CHARDONNAY	19'216	0.5%	5	CABERNET FRANC	7'854	0.2%
6	CHASSELAS	1'566'553	44.0%	6	CABERNET X SAUVIGNON	17'268	0.5%
7	CORNALIN	2'840	0.1%	7	CHARDONNAY	26'824	0.8%
8	DIOLINOIR	345	0.0%	8	CHASSELAS	847'427	26.1%
9	DURIZE	3'337	0.1%	9	CORNALIN	44'958	1.4%
10	ERMITAGE	50'642	1.4%	10	DIOLINOIR	39'782	1.2%
11	GAMAY	1'266'575	35.6%	11	DORAL	955	0.0%
12	HUMAGNE BLANC	6'645	0.2%	12	DURIZE	5'156	0.2%
13	HUMAGNE ROUGE	26'396	0.7%	13	GALOTTA	1'719	0.1%
14	MERLOT	901	0.0%	14	GAMARET	36'456	1.1%
15	MUSCAT	10'410	0.3%	15	GAMAY	1'043'294	32.1%
16	PINOT BLANC	1'000	0.0%	16	GARANNOIR	8'317	0.3%
17	PINOT GRIS/MALVOISIE	18'851	0.5%	17	GEWUERZTRAMINER	2'873	0.1%
18	PINOT NOIR	406'713	11.4%	18	GRENACHE	278	0.0%
19	RIESLING	23'921	0.7%	19	GROSSE ARVINE	490	0.0%
20	SYLVANER/RHIN	71'511	2.0%	20	HUMAGNE BLANC	19'603	0.6%
21	SYRAH	21'162	0.6%	21	HUMAGNE ROUGE	85'592	2.6%
	TOTAL CEPAGES BLANCS	1'828'509	51.4%	22	MARSANNE BLANCHE	65'056	2.0%
	TOTAL CEPAGES ROUGES	1'729'210	48.6%	23	MERLOT	44'996	1.4%
	TOTAL FULLY	3'557'719	100.0%	24	MUELLER-THURGAU	16'264	0.5%
				25	MUSCAT	7'216	0.2%
				26	PINOT BLANC	5'946	0.2%
				27	PINOT GRIS/MALVOISIE	20'493	0.6%
				28	PINOT NOIR	381'145	11.7%
				29	RIESLING	1'705	0.1%
				30	ROUSSANNE	2'251	0.1%
				31	SAUVIGNON BLANC	7'505	0.2%
				32	SAVAGNIN BLANC/HEIDA	31'785	1.0%
				33	SEMILLON	211	0.0%
				34	SYLVANER/RHIN	82'254	2.5%
				35	SYRAH	133'615	4.1%
				36	VIOGNIER	5'475	0.2%
					TOTAL CEPAGES BLANCS	1'387'265	42.7%
					TOTAL CEPAGES ROUGES	1'864'660	57.3%
					TOTAL FULLY	3'251'925	100.0%

Source : Office de la viticulture du canton du Valais, 2012. Mes calculs²¹⁹.

Comme toutes les communes viticoles du canton, Fully a la possibilité de mettre en place un règlement définissant les critères de production²²⁰ (y compris vinification et commercialisation) autorisant l'utilisation de la mention « Grand cru » sur des bouteilles de

²¹⁹ Les cépages surlignés (jaune pour les blancs, rouge pour les rouges) sont ceux pour lesquels des données existent au niveau de l'ensemble du Valais ; il est ainsi possible de comparer de façon approximative mais satisfaisante les proportions de cépages (et leur évolution) de la commune avec les proportions à l'échelle du canton pour relever la spécificité éventuelle de la commune.

²²⁰ Voir les tableaux en annexe du *working paper* Laesslé 2012 pour le détail des dispositions du règlement Grand cru.

vin issus de la commune. L'ordonnance sur la vigne et le vin de 2004²²¹ (OVV) fixe des critères minimums mais les communes ont bien entendu la possibilité d'être plus restrictives. Le niveau de qualification supérieur prévu par le système valaisan²²² est forcément associé à une appellation communale (OVV, art. 5, art. 85). La mention « Grand cru » est censée correspondre au « sommet de la pyramide des vins » et vise la promotion des cépages considérés comme autochtones ou traditionnels en Valais ainsi le label ne peut être revendiqué que par des vins provenant de ces cépages²²³.

Fully dispose d'un règlement Grand cru depuis 2001 déjà, mais celui-ci a été remanié en 2010 pour satisfaire aux nouvelles exigences de l'OVV entrée en vigueur en 2004. Un des points litigieux portait notamment sur la compétence que le règlement (art. 26 du règlement de 2001) attribuait à la commission de Fully Grand cru de pouvoir fixer des prix minimums²²⁴ pour la vente de Grand cru, les prix minimums risquant notamment d'être contraires à la législation fédérale sur la concurrence (LCart, art. 3). Un autre point relativement central du règlement - le rendement de raisins au m² - allait également au-delà du maximum prescrit par l'OVV (1,1 kg au lieu de 0,8 kg), sans pour autant que le règlement soit remis en question.

Le nouveau règlement de 2010 est entré en vigueur après avoir été validé par le Conseil d'Etat. Les détails des dispositions seront analysés plus loin à l'aune de notre grille de lecture, mais nous pouvons déjà en relever quelques-unes ici : seuls quatre cépages, plantés sur des parcelles spécifiques et délimitées par la commune, peuvent prétendre au label (petite arvine, ermitage, gamay et syrah) ; le rendement maximal pour chacun de ces quatre cépages correspond à 66 % de celui autorisé pour produire du vin AOC ; la teneur en sucre du raisin doit être plus élevée que celle requise pour l'AOC ; plusieurs contrôles par dégustation décident de l'attribution ou non du label et une bouteille spécifique de Grand cru valaisan doit être utilisée. A l'issue des contrôles organoleptiques (dégustation), ce sont environ 60 % à 70 % des prétendants au label Grand cru qui obtiennent le droit d'afficher cette

²²¹ Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142

²²² Le système vaudois prévoit également des mentions Grand cru, mais selon des modalités différentes qui seront abordées dans les cas vaudois.

²²³ Ceux-ci sont énumérés à l'article 88 de l'OVV. Il s'agit, en blancs, de : chasselas, sylvaner, amigne, petite arvine, marsanne blanche, roussanne, savagnin blanc, humagne blanc, pinot gris, rève ; et en rouges : pinot noir, gamay, cornalin, syrah, humagne rouge.

²²⁴ Entretien téléphonique avec le président de la commission Fully Grand cru, 22 mai 2012

distinction²²⁵. En termes de prix, un vin Fully Grand cru se vend environ 20 % plus cher que le même cépage produit aux conditions de l'AOC²²⁶. Concrètement, ce sont environ 5 à 8 % de la production de vin de Fully qui sont vendus sous le label Fully Grand cru²²⁷.

Nous avons vu que le Valais s'inscrit, depuis les années 2000, dans une dynamique de revalorisation et de promotion des cépages « autochtones ». L'AR observé à Fully vise à tirer pleinement parti de cette orientation aux bénéfices des acteurs locaux.

Fondé en 1996, le groupement des vigneron-encaveurs de la commune « Fully Grand cru » (ci-après, FGc, composé actuellement de 23 membres) donne naissance à des échanges entre les producteurs, notamment par le biais de séances de dégustation suite auxquelles s'échangent progressivement les avis et suggestions respectives de vinification. Mais surtout, FGc met sur pied dès 1999 la première manifestation de promotion de la petite arvine « Fully, Arvine en capitale » (ci-après Aec), anticipant alors cette mise en valeur des cépages locaux à l'échelle cantonale. Il s'agit d'une manifestation de dégustation de vins de Fully issus du cépage petite arvine, en présence de producteurs d'autres communes afin de procéder à des dégustations comparatives. Depuis, cette manifestation a lieu tous les deux ans. En 2006, une seconde manifestation de promotion « Fully en terrasses » met en valeur le paysage local et propose chaque été des promenades et dégustations dans le vignoble. En 2010, les membres acceptent d'augmenter de façon conséquente leur contribution financière au groupement (2'500 CHF par personne) afin de pérenniser les activités de promotion, en maintenant l'accent sur le cépage de la petite arvine (qui, rappelons-le, est au centre des démarches de promotion menées par l'organisation interprofessionnelle au niveau valaisan).

En septembre 2011, le groupement annonce de façon très médiatisée (médias locaux et presse régionale, présence du conseiller d'Etat en charge de l'agriculture qui encourage la démarche, etc.) la signature par les 23 vigneron-encaveurs de la commune d'une charte²²⁸ qui suit le principe de « Fully, 100 % Petite Arvine ». Ce slogan implique que la petite arvine (vin) produite par les membres du FGc sera composée de 100 % de raisins issus du cépage arvine

²²⁵ Entretien téléphonique avec le président de la commission Fully Grand cru, 22 mai 2012

²²⁶ Selon mes calculs, sur la base du prix sortie de cave de vigneron-encaveurs de Fully pour du gamay Grand cru par rapport à du gamay AOC.

²²⁷ Entretien téléphonique avec le président de la commission Fully Grand cru, 22 mai 2012

²²⁸ Charte Fully 100 % Petite Arvine, Fully Grand cru 2010.

(l'OVV autorise 15 % de raisins issus d'autre[s] cépage[s]), provenant à 100 % du territoire de la commune (l'OVV autorise 15 % de raisins provenant de communes limitrophes). Ces exigences (le double 100 %) correspondent à celles requises pour les vins Grand cru selon l'OVV, mais relevons qu'ici elles s'appliquent aux « simples » petite arvine AOC produites sur la commune (i.e. qui ne prétendent pas forcément au label Grand cru). Enfin, la charte stipule encore qu'une bouteille dite « identitaire », dont la forme est exclusive à la commune, servira de contenant aux petite arvine produites selon ces normes.

A la suite de cette charte, les membres du groupement ont également signé une seconde charte, qualifiée cette fois de document interne²²⁹, qui les engage à utiliser et valoriser la bouteille identitaire pour les vins qu'ils produisent et commercialisent sous la dénomination « Fully » ainsi qu'à respecter des prix minimums.

Derrière cette description factuelle et de surface se déploient des stratégies et des rivalités complexes entre les acteurs de Fully et les autres opérateurs du marché du vin en Suisse, lesquelles vont apparaître nettement à travers le prisme ressourciel que nous proposons. Seule une lecture du cas « en profondeur » permettra en effet de mettre en évidence l'ingéniosité des modes de coordination adoptés par les acteurs de Fully pour construire et protéger leur ressource, le vin de Fully.

8.2 Contexte les précédant et chocs sur la ressource

Si le contexte précédant les chocs sur la ressource est très généralement commun à l'ensemble des communes viticoles du Valais, quelques ajouts peuvent être apportés concernant Fully. Peu après les crises de surproduction massive de 1982 et 1983, les vigneron-encaveurs de Fully se réunissent déjà sous la forme d'un groupe de vigneron-éleveurs, qui commence alors à générer des échanges de connaissances, ce qui constitue un changement majeur, « la première fois qu'on met des gens ensemble »²³⁰ : la commune viticole est alors profondément marquée par un clivage entre deux familles politiques (principalement entre les deux partis politiques principaux en Valais, démocrates-chrétiens [PDC] et libéraux-radicaux [PLR]), clivage qui pour certains se superpose à une démarche très individualiste à la vigne comme à la cave. En effet, nombreux sont les vigneron-encaveurs qui sont venus agrandir la catégorie

²²⁹ Le FGc a toutefois bien voulu en transmettre un exemplaire à l'auteur.

²³⁰ Entretien avec un vigneron-encaveur.

des producteurs indépendants, encore très minoritaires avant les années 1980, en « s'installant » à leur compte à la sortie des crises d'excédent de 1982-1983. Ceux-ci cherchaient avant tout à s'extraire de l'emprise des grandes caves et des fluctuations du marché auxquelles ils étaient exposés en ne faisant que vendre leurs raisins. Beaucoup de ceux qui ont fait cette transition n'étaient par ailleurs pas vigneron à temps plein mais exerçaient une autre activité rémunératrice en parallèle, qu'ils ont parfois poursuivie avant d'y renoncer progressivement avec la stabilisation et l'essor de leur nouvelle activité²³¹. Pour beaucoup, la prise de risque (financière) qu'implique alors le fait de « se mettre à son compte » et compensée par la prise de contrôle sur la transformation et donc la valorisation commerciale de leurs raisins, mais surtout par l'indépendance que ce nouveau statut procure. Acquis après plusieurs années de doutes et d'instabilité, cette autonomie est centrale pour de nombreux vigneron-encaveurs qui ont réussi à se former une clientèle relativement stable, synonyme de reconnaissance de leur manière de cultiver leur vigne et de faire du vin.

La communication aux membres des résultats des premières dégustations à l'aveugle organisées par le groupement n'est dès lors pas particulièrement bien accueillie, dans la mesure où la légitimité de cette évaluation est loin d'être acquise²³². L'échange de connaissances entre producteurs et vigneron-encaveurs en est donc à un stade embryonnaire. En 1991, 10 vigneron-éleveurs fondent²³³ l'association de vigneron-éleveurs de Fully, qui formalise la volonté de faire connaître les vins de Fully par une promotion commune (statuts, art.3)²³⁴, une promotion dont un des canaux principaux passe par la présence commune au comptoir de Martigny²³⁵. Les membres s'engagent à présenter deux vins par année sous le label de qualité « Appellation d'origine Fully », qui ne correspond encore à aucune base légale. Les contributions des membres (cotisations) sont alors proportionnelles au volume d'encavage (art.15). Par conséquent, même si chaque cave dispose d'une voix en assemblée

²³¹ La pratique de la polyculture était encore importante au début des années 2000 au sein des producteurs de Fully, dont les terrains en plaine accueillent une quantité importante d'exploitations arboricoles ou maraîchères. La seule étude disponible ne permet toutefois pas de distinguer les vigneron-encaveurs qui exercent une activité secondaire des polyculteurs (Rapport INTERREG II, 2001).

²³² « Il fallait éviter les coups lorsqu'on apportait des résultats critiques à un collègue » (Entretien avec un vigneron-encaveur).

²³³ Procès-verbal de l'assemblée constitutive de l'association des vigneron-éleveurs de Fully, 14 mai 1991.

²³⁴ Statuts de l'association des vigneron-éleveurs de Fully, courrier à l'attention du Conseil communal, 15 mai 1991.

²³⁵ Foire annuelle du canton du Valais.

générale, la différence du niveau des contributions à l'organisation collective donne des arguments aux plus grandes caves pour que leur avis soit davantage pris en considération²³⁶.

Ces premiers éléments de coordination, encore très sommaire, sont toutefois significatifs dans le contexte très individualiste et relativement conflictuel qui caractérise l'ensemble du vignoble valaisan durant la décennie qui suit les crises de surproduction. Ils vont jeter les bases nécessaires à l'AR bien plus élaboré que l'on observe une trentaine d'années plus tard.

Comme l'ensemble du vignoble valaisan, Fully a subi les effets de trois transformations externes majeures qui se sont déployées sur plusieurs années. Nous les rappelons brièvement ici tout en renvoyant le lecteur au chapitre 4 pour davantage de détails sur la façon dont ces chocs se sont appliqués à la ressource et surtout en ce qui concerne leur caractère interdépendant.

Une crise de surproduction en 1983²³⁷ marque une rupture dans le développement du vignoble. Le marché est saturé, le prix du raisin s'effondre, des nombreux encaveurs font faillite et le nombre de vigneron-encaveurs s'accroît. Les acteurs valaisans ne parviennent pas à trouver un accord pour limiter les rendements et les récoltes irrégulières se poursuivent jusqu'à ce que le gouvernement cantonal introduise les AOC en 1993, forçant la main²³⁸ des acteurs.

Dans la ligne des accords du GATT la Suisse réforme sa politique agricole dès les années 1990. Il en découle une libéralisation marquée de l'importation de vin favorable aux producteurs étrangers, surtout dans la mesure où les coûts de production en Suisse, et tout particulièrement dans les vignobles en terrasses faiblement mécanisés, sont relativement élevée en comparaison internationale. Depuis, les volumes importés restent stables alors que la consommation baisse (cf. chapitres 4 et 5).

Dès 2000, le secteur viti-vinicole valaisan, d'un commun accord avec les principaux acteurs politico-administratifs (Conseil d'Etat et service de l'agriculture) a choisi d'orienter la production vers la valorisation d'une diversité de cépages, et la revalorisation de cépages traditionnels (cf. chapitre 6). L'encépagement de Fully passe ainsi de 21 à 36 cépages entre 1991 et 2011.

²³⁶ Entretien avec les vigneron-encaveurs locaux.

²³⁷ Deux récoltes massives en 1982 et 1983, qui, cumulées, correspondent à plus de trois récoltes normales.

²³⁸ Plus exactement le sécateur, afin de limiter le rendement de raisin au m², donc « vendanger en vert » durant l'été.

8.3 Caractéristiques de l'AR actuel (période 2010-2012)

8.3.1 Structure de l'analyse

La grille de lecture que nous appliquons aux études de cas doit nous permettre de tester nos hypothèses et d'apporter des réponses à nos questions de recherche. Suivant notre dispositif conceptuel, nous procéderons à l'identification des rivalités qui animent les jeux d'acteurs, d'une part, et des modalités de leur stabilisation par l'AR, d'autre part. Cette étude de cas est par conséquent structurée de la façon suivante : dans un premier temps nous présentons les différents usages²³⁹ qui sont faits de la ressource vin local, puis nous présentons les principaux acteurs locaux impliqués dans les rivalités pour l'accès aux différents services et engagés dans la définition et l'exploitation de la ressource. Ceci nous amènera au cœur de l'analyse, où nous présenterons les différentes facettes institutionnelles de l'AR. L'analyse détaillée des principales caractéristiques de l'AR fera apparaître, en creux ou en négatif, les rivalités qui opposent ou au contraire coalisent les acteurs. Nous verrons alors comment la ressource locale, dont la définition est régulièrement actualisée, s'articule avec le niveau régional et national (i.e. la législation correspondante qui donne les bases de l'organisation formelle de l'AR, ainsi que les autres éléments institutionnels) et quelle est la dialectique qui mène à la définition des usagers légitimes et des exclus. Une dernière partie reviendra sur l'ensemble des résultats de l'étude de cas pour apporter des réponses aux questions de recherche.

La ressource qui se construit dans le périmètre (et au-delà) de la commune de Fully fournit une large palette de services. Soulignons d'emblée que, même s'il n'est pas précisément quantifiable mais toutefois empiriquement observable, le « volume » respectif qu'occupe chaque service dans l'ensemble des usages qui sont faits de la ressource est variable. Certains services peuvent constituer des enjeux dominants dans l'organisation des acteurs, et porter ainsi plus ou moins préjudice à la fourniture d'autres services (p. ex. l'usage plus ou moins marqué de la douceur peut contrarier l'*expression du terroir* ; l'usage d'une bouteille spécifique à la commune ou au contraire au Valais pour le segment Grand cru de la ressource). En revanche, nous ne considérons pas que certains services sont, en soi, plus importants (dans le sens de l'intérêt qu'il conviendrait d'y porter dans l'absolu) que d'autres : leur importance relative est toutefois évidente à travers les rivalités qui animent les jeux entre

²³⁹ Le terme d'usage correspond au point de vue des acteurs-usagers, celui de service au point de vue de la ressource.

acteurs. Ce sont donc les acteurs locaux qui déterminent quelle est l'importance particulière de certains services, lesquels constituent les enjeux de leur action dans l'AR. Ce sont dès lors ces services, et les rivalités afférentes à leur usage, qui attireront tout particulièrement notre attention, même si nous tâchons systématiquement de mettre en lumière la palette la plus large possible des services soumis à rivalités. L'ambition générale de notre démarche consiste *in fine* à exploiter au mieux possible la profondeur locale de notre focale d'analyse, afin précisément d'identifier quels services acquièrent un statut structurant au sein de l'AR, et par quels moyens, et avec quels acteurs.

Enfin, étant donnée la nature de la ressource, ou, dit autrement, des outils conceptuels utilisés pour l'appréhender, les notions de rivalités homogènes (concurrence entre acteurs pour l'accès au même service) ou hétérogènes (concurrence entre l'usage de différents services) doivent être complétées par les rivalités qui se font jour entre la définition (plus ou moins formalisée) de droits d'usage (FR1) et celles des obligations d'entretien (FR2).

A Fully, les *principales* rivalités qui animent l'implication des acteurs portent sur l'accès aux services monétaires bien sûr, essentiels à la survie de l'activité de chacun, mais surtout sur certains services symboliques, tels que *vin typique, appellation, indépendance, paysage identitaire*, et sensoriels tels que *arômes typiques, expression du terroir, sec/doux, et puissant*.

8.3.2 Acteurs locaux principaux

Nous présentons ici la configuration d'acteurs locaux impliqués dans l'usage dans la construction et l'usage de la ressource. Au fur et à mesure du texte, leur implication respective dans l'AR sera détaillée.

Les vignerons-encaveurs

Les vignerons-encaveurs sont un peu plus de 20, dont un « outsider », un producteur biodynamique dont les parcelles se trouvent sur une zone escarpée et enclavée, située à l'extrême est du vignoble de Fully, accessible uniquement (difficilement) à pied ou avec un petit téléphérique privé. Une partie importante d'entre eux s'est « installée » en tant que vignerons-encaveurs à la suite des crises de surproduction (1982-1983) qui ont poussé un grand nombre de producteurs de raisins, qui pouvaient supporter les coûts d'une telle reconversion, vers la vinification. Le canton ne comptait en effet que 250 vignerons-encaveurs en 1970, 300 en 1980 mais déjà 600 en 1990 et 800 en 2000. En termes de parts de

marché, les vigneron-encaveurs voient ainsi la leur passer de 8 % en 1980 à 24 % en 2000 (Bender et al, 2001, p. 43). Les vigneron-encaveurs de Fully sont désormais regroupés localement au sein du FGc.

Il n'est pas évident de déterminer le volume de raisins issus de Fully qui est encavé par les vigneron-encaveurs locaux : certains sont en effet également propriétaires de parcelles qui se trouvent sur d'autres communes. A l'inverse, d'autres ont leur cave à l'extérieur de la commune alors que leurs parcelles de vignes s'y trouvent. Les entretiens indiquent toutefois que la majorité de ce qu'ils encavent provient de la commune. Les chiffres fournis par l'Organisme de Certification Intercantonal (OIC), en charge du contrôle de l'encavage des vigneron-encaveurs, ainsi que ceux des services du chimiste cantonal offrent néanmoins un aperçu des proportions encavées par les vigneron-encaveurs de Fully par rapport à l'ensemble de la production de raisins issue de la commune : la commune compte 32 vigneron-encaveurs répertoriés en tant que tels auprès du service de la consommation et des affaires vétérinaires (chimiste cantonal), lesquels ont encavés plus de 663'000 litres suite aux vendanges 2012, ce qui correspond à environ 25 % de la production de raisins issue de Fully (2'594'798 litres) pour ce millésime²⁴⁰.

Les encaveurs (négociants)

Deux caves sont impliquées dans l'AR et disposent d'un statut de négociant, elles peuvent donc acheter du raisin au-delà de 2'000 litres par an (art. 36, al. 2 de l'ordonnance fédérale sur le vin). En outre, les négociants hors de Fully (y compris la coopérative PROVINS) sont des acteurs qui interviennent plus ou moins directement dans l'AR ; leur comportement est en tout cas structurant pour les modalités de régulation locale dans la mesure où les entreprises de négoce achètent du raisin à des producteurs locaux et produisent potentiellement un vin qui, s'il correspond aux exigences relatives de l'OVV (art. 63, al. 1) pourra afficher le nom de la commune de provenance.

Les vigneron

Fin 2011, Fully comptait 1'879 propriétaires de parcelles viticoles, ce qui illustre à l'extrême la fragmentation de la propriété dans le vignoble valaisan, avec des surfaces d'environ 1700

²⁴⁰ Communication du chimiste cantonal reçue par email le 12 mars 2013.

m² par propriétaire. Les producteurs de raisins n'étant pas organisés au niveau local, il est difficile de savoir combien sont des professionnels et combien des « vigneron du samedi ».

Acteur paysager

Il s'agit du syndicat d'amélioration foncière pour la remise en état des murs de soutènement. Depuis 2008, un syndicat d'améliorations structurelles a été constitué avec notamment pour but la mise en œuvre de mesures de réfection et de sauvegarde des murs en pierres sèches (syndicat AF Fully, statuts art. 4). Il regroupe les propriétaires de parcelles situées sur la partie ouest du vignoble de Fully.

8.3.3 Le règlement Fully Grand cru

Dans le cadre des compétences qui lui sont dévolues par l'OVV, la commune de Fully a établi un règlement pour la production de vin « Fully Grand cru ». Un tel règlement avait déjà été formulé en 2001 ; il a été modifié en 2010, afin notamment de s'adapter aux évolutions de la législation cantonale introduite en 2004 par l'OVV. Ce qu'on pourrait appeler un cahier des charges qui correspond à la fraction - faible en quantité, soit entre 5 et 8 % de la production de Fully²⁴¹ - supérieure de la ressource (le sommet de la pyramide des vins dans la vision du législateur) constitue pour les fins de notre analyse la meilleur porte d'entrée dans la compréhension de l'AR en place à Fully, dans la mesure où une part importante de celui-ci est articulée autour du règlement Fully Grand cru²⁴².

Nous détaillons ici la coordination qu'opère le règlement Grand cru en termes d'ajustement des composants de la ressource. Nous ne discutons ici que des points qui sont spécifiques à Fully ou qui vont au-delà des exigences minimales pour la production de Grand cru, telles qu'elles sont fixées dans l'ordonnance cantonale (OVV, art. 85-97).

Cépages, précision aromatique et secteurs

Les cépages arvine, ermitage, gamay et syrah sont les seuls à pouvoir prétendre à l'appellation Fully Grand cru, dont le but est de mettre en valeur la typicité des terroirs ainsi que la

²⁴¹ A l'issue des contrôles organoleptiques (dégustation), ce sont environ 60 % à 70 % des prétendants au label Grand cru qui obtiennent le droit d'afficher cette distinction (entretien avec le président de la commission Fully grand cru). En termes de prix, un vin Fully Grand cru se vend environ 20 % plus cher que le même cépage produit aux conditions de l'AOC (mes calculs)..

²⁴² Règlement Grand cru du 1^{er} juillet 2010 de la commune de Fully.

spécificité de ces cépages²⁴³ (art 4.2). L'AR fixe ici un ajustement entre l'usage des infrastructures (limité à ces quatre cépages) ainsi que le savoir-faire des producteurs. Un des marqueurs caractéristiques des gamay de Fully est un nez de fumée froide ou de bois brûlé mouillé²⁴⁴ (*services expression du terroir et arômes spécifiques*). Toutefois, ce marqueur n'est pas obtenu systématiquement, malgré la qualité du travail de vinification : certaines conditions peuvent limiter le développement de ce trait organoleptique (le sol de la parcelle notamment), raison pour laquelle il est important dans les critères de dégustation de contrôle des Grand cru de Fully, mais pas obligatoire. Il serait impossible aux contrôleurs de justifier le retrait du label à un producteur pour ce motif²⁴⁵. On touche ici aux limites en termes de prédictibilité et de maîtrise du produit qui caractérisent la viti-viniculture. En effet, alors qu'on pourrait s'attendre, dans une vision absolutiste, à ce que les marqueurs organoleptiques reconnus comme légitimes d'une typicité (reconnus comme tels par une pluralité d'acteurs, donc fondés sur un large consensus) apparaissent *nécessairement* à la dégustation pour obtenir la distinction commerciale et symbolique dont un des buts affichés est justement de « mettre en évidence la typicité des terroirs de la commune »²⁴⁶, il n'en est rien. Pour les acteurs eux-mêmes, cela va de soi. Même les plus exigeants (ou les plus compétents) considèrent que l'on ne peut pas être certain d'obtenir un tel niveau de précision aromatique, malgré un travail de très haute qualité qui satisfait par ailleurs aux exigences Grand cru. Par conséquent, il apparaît aux acteurs que de telles exigences seraient disproportionnées, dans la mesure où le vin candidat satisfait à tous (les autres) critères attendus par la commission de dégustation.

Si l'on ajoute à ce « compromis » pragmatique le fait qu'il est déjà arrivé que la commission de dégustation accorde le label à un vin qui s'est avéré, par la suite, ne pas provenir de raisins cultivés sur des parcelles Grand cru²⁴⁷, on pourrait en conclure hâtivement que les décisions d'agrément sont uniquement subjectives. A tout le moins, ce genre de situations soulève la question des limites du palais humain et de l'influence que les attentes (ou anticipations) du dégustateur ont sur son jugement. Des travaux récents ont documenté l'effet des anticipations

²⁴³ Les articles indiqués entre parenthèses renvoient tous au règlement Grand cru du 1^{er} juillet 2010 de la commune de Fully.

²⁴⁴ Entretien avec des vigneron-encaveurs à Fully, entretien avec le Président de la commission de dégustation pour l'obtention du label Fully Grand cru, lui-même vigneron-encaveur à Chamoson.

²⁴⁵ Entretien avec le président de la commission de dégustation du Fully Grand cru.

²⁴⁶ Selon l'art. 2.1 du règlement Fully Grand cru.

²⁴⁷ Entretien avec le président du FGc. Le vin a été finalement disqualifié lorsque les contrôles en cave ont mis à jour la fraude du producteur en question. La commission n'a toutefois pas souhaité amender le fraudeur.

(issues d'informations positives ou négatives au sujet du vin dégusté) sur l'évaluation d'un vin à la dégustation (Siegrist & Cousin, 2009). Une revue de la littérature en psychologie et neuroscience indique en outre que dans la majorité des études menées, il apparaît que l'évaluation du goût et des arômes à la dégustation va dans le sens (on parle alors « d'assimilation ») du message auquel est exposé le dégustateur, message positif lorsque le prix est élevé, ou que l'origine de production bénéficie d'une réputation favorable (Okamoto & Dan, 2013). Dans la même logique, des vins soumis à une dégustation d'agrément Grand cru sont, par définition, *supposés* être des candidats légitimes ; ils bénéficient ainsi d'un *a priori* positif qui explique qu'un vin non issu d'une parcelle Grand cru ait pu faire « illusion ». Ce que la (neuro)psychologie explique en ses termes correspond, dans les nôtres, à la manifestation physiologique de ce que nous considérons sous l'angle de la socialisation des acteurs et que nous opérationnalisons en termes de dispositions de réception (cf. Laesslé, 2012). Or, ceci implique que, de notre point de vue, l'analyste ne gagne rien à chercher à savoir jusqu'où *exactement* les acteurs (en position de dégustation) sont capables de percevoir et d'identifier des caractéristiques organoleptiques spécifiques. Les acteurs sont en revanche incontestablement différemment disposés - par leur formation, par leur socialisation - à pouvoir apprécier ces différences de goûts et d'arômes. Il serait en outre particulièrement présomptueux de la part d'un chercheur de renvoyer à un relativisme hyper-constructiviste la capacité de jugement des acteurs et de conclure à l'absence totale de critères objectifs dans la dégustation de vins destinés à représenter le « haut de la pyramide ». Nous considérons en revanche qu'il est justement intéressant de mettre en évidence comment se construit le dispositif, au sein de l'AR, de définition, d'appréciation et de sélection légitime des vins qui intègrent la ressource et donc de distributions des services qui en découlent. Ce point, qui pouvait paraître relever du détail, illustre le cœur même de la logique des AOC : la construction de la légitimité (d'un goût, d'une texture etc.) est le produit d'un travail collectif, donc forcément politique. Travail qui articule des éléments objectifs et d'autres plus difficilement saisissables par des acteurs plus ou moins disposés (au double sens de la capacité physique et de l'envie ou de l'intérêt) à les saisir. Nous verrons plus loin que cette même lecture est la seule à même de rendre compte des logiques qui président au choix des parcelles Grand cru²⁴⁸.

²⁴⁸ Ou encore des rivalités entre la production de vin biodynamique et l'AOC.

Ainsi, et pour en revenir au gamay Grand cru, le droit d'usage du service *vin d'exception* et des services monétaires qui y sont associés est ainsi garanti pour les producteurs dont les gamay ne fournissent pas certains services sensoriels pourtant reconnus comme étant caractéristiques et exclusifs aux terroirs que l'on trouve sur la commune de Fully. Cet aspect, certes très limité en termes de volume de vin concerné, illustre le mécanisme de la FR1 de l'AR pour la production de services symboliques, sensoriels et monétaires, qui définit les droits d'usage et l'identité des admis ('*ins*') à la suite du contrôle par dégustation.

De même, les secteurs d'encépagement définis comme tels par la commission communale Grand cru restreignent à certaines parcelles, jugées les mieux adaptées, la plantation des quatre cépages autorisés (art. 5.1). Les secteurs - et ainsi les parcelles - concernés sont désignés individuellement en annexe du règlement. Cette logique prolonge vers un segment de qualité supérieure les principes déjà exigés pour l'obtention de l'AOC. Elle articule un certain usage de l'infrastructure avec les savoir-faire de producteurs, qui s'entendent, sur les bases de leurs connaissances des parcelles concernées, pour définir un cadastre Grand cru. Le processus de définition de ce cadastre régule ainsi également les droits d'usage des services tirés du Grand cru.

Comme on peut s'en douter, des critères autres que ceux liés uniquement à la qualité des parcelles contribuent à l'inclusion de celles-ci au sein du cadastre. Si la définition du cadastre en question a été peu conflictuelle selon les acteurs locaux, le choix des cépages Grand cru (et donc, par ricochet, des parcelles sur lesquelles ils sont plantés) répond quant à lui essentiellement à des préoccupations commerciales et économiques. En effet, l'ancien règlement Grand cru incluait le fendant en lieu et place de la syrah. Cette dernière l'a remplacé pour trois raisons : 1) l'OVV impose un rendement maximum de 1,1 kg/m² pour le chasselas en Grand cru, soit environ 30 % de moins que ce qu'autorise l'AOC, or il est difficile de répercuter une telle différence sur le prix de vente d'un Fendant, même Grand cru ; 2) les vignes de Grand cru doivent être âgées de huit ans au moins (art. 6.3) et l'encépagement en syrah (plus de 4 % du vignoble), issu principalement de campagnes de ré-encépagement de 2004, atteint l'âge requis et correspond à un bon potentiel de croissance. En outre, il est plus aisé de valoriser une bouteille de syrah dans un segment de prix plus élevés que le Fendant. A l'inverse, le cornalin, l'autre cépage autochtone phare du Valais aurait pu correspondre à la fourniture de services sensoriels similaire, avec un avantage en termes de

services symboliques (*vin typique* du Valais) par rapport à la syrah, mais l'encépagement est encore trop jeune et pas assez important (1,4 %) ; enfin, 3) remplacer un cépage blanc par un rouge équilibre l'offre de Grand cru et l'adapte à l'augmentation de la part de vins rouges consommés (en Suisse) par rapport aux vins blancs. Cette part de l'AR organise ainsi la ressource de manière à accroître les services monétaires pour l'ensemble des acteurs qui bénéficient d'un droit d'usage. Une disposition supplémentaire renforce le potentiel de valorisation (par le prix) de la syrah parmi les cépages Grand cru : celle-ci ne peut être commercialisée que dès le 1^{er} avril de la deuxième année qui suit les vendanges (art. 10.1), ce qui correspond généralement à un élevage de 18 mois en barrique. Il s'agit d'un élément de coordination de l'usage des infrastructures et des savoir-faire orientés qui entretiennent la production de services sensoriels *puissant, barriqué, complexité* et *aspect visuel* (couleur) notamment.

Ces explications relatives au choix des cépages et des secteurs ainsi qu'à la précision aromatique illustrent clairement que de multiples AR pour la définition d'une ressource vin local sont possibles. En effet, la ressource peut être définie de différentes façons par les acteurs. Cette remarque vaut à deux niveaux, conceptuel et empirique. D'une part, ceci révèle l'utilité des outils conceptuels employés : la lecture par l'AR permet de rendre compte d'une diversité de combinaisons institutionnelles sous un même concept. D'autre part, au-delà de la projection conceptuelle opérée par le chercheur, les acteurs eux-mêmes sont conscients - dans le cas de Fully très explicitement²⁴⁹ - de la possibilité qui s'offre à eux de « façonner » l'appellation, donc la ressource. Pour certains vigneron-encaveurs, qui jouissent d'une bonne réputation (donc qui, selon les expressions utilisées ne peuvent plus boire leur vin ou n'en n'ont plus à Noël pour eux) c'est même précisément cette latitude de créativité qui les fait encore « jouer le jeu » de l'AOC, qu'ils considèrent comme « politique » mais certainement pas comme une garantie de qualité en soi.

Niveau de sucre résiduel

En ce qui concerne le niveau de sucre de vins, une rivalité présente dans l'ensemble de la filière en Valais (cf. section 6.9), le règlement de contrôle Grand cru de l'IVV (IVV, 2005) requiert que les étiquettes de Grand cru indiquent « légèrement doux » ou « doux » au-delà

²⁴⁹ Selon entretiens avec plusieurs vigneron-encaveurs.

d'un certain niveau de sucre résiduel par cépage : pour le fendant supérieur à 4 g ; pour le johannisberg, l'ermitage, l'humagne blanc supérieur à 6 g ; pour l'amigne, la petite arvine, le païen, la malvoisie et le rève supérieur à 8 g²⁵⁰ (IVV, 2005, art. 11 al 2).

Le règlement Fully Grand cru applique ces dispositions pour ses deux cépages concernés, l'ermitage ou la petite arvine (art. 7.3). Soulignons que cette mesure vaut indépendamment du fait que les vins soient produits avec des raisins surmaturés (i.e. flétris sur souche et atteints de pourriture noble). Ce point de l'AR articule les trois composants de la ressource pour entretenir la production des services sensoriels distincts *sec/doux*. En informant le consommateur du niveau de douceur, l'usage de certaines dispositions de réception est précisé, ce qui permet de définir plus clairement la place (grandissante) occupée par les services sensoriels *sec* et *arômes typiques* que les producteurs attendent de la petite arvine. Du point de vue du producteur qui souhaite maintenir son Grand cru hors catégorie douce, l'enjeu consiste à réussir à « sécher » un vin contenant un haut niveau de sucre, donc à maîtriser parfaitement le processus de fermentation.

Cet élément du règlement vise avant tout la petite arvine. En effet, ce cépage occupe une place importante pour la commune, qui détient environ 25% de l'encépagement d'arvine du canton. Depuis une dizaine d'années, les vigneron-encaveurs font face à un changement de leur clientèle, marqué par un affaiblissement de la part « d'habités », fidèles à une cage et connaissant bien les produits. Or, la diversité des petite arvine en termes de sucre résiduel sur l'ensemble du Valais commença à générer une certaine confusion au sein d'une nouvelle clientèle plus diversifiée, sachant que tous les vigneron-encaveurs n'indiquaient pas si leur petite arvine était sèche ou douce : les amateurs avertis et les restaurateurs recherchant des sèches, alors que les nouveaux consommateurs appréciaient plus les douces. Dans le cadre du précédent règlement, qui n'exigeait pas une indication du niveau de douceur, le président disqualifiait en dégustation les petite arvine «entre-deux » en termes de sucre, afin de labelliser uniquement les sèches ou les surmaturées²⁵¹. C'est de son propre chef que le président de la commission a procédé à cette sélection, dans la mesure où aucun consensus

²⁵⁰ Pour rappel, nous avons vu qu'au niveau du Valais (cf. chapitre 6), les dispositions informelles prises par l'œnologue cantonale pour l'attribution de médailles aux concours impliquaient d'exclure les petite arvine dès 5 g de sucre résiduel dépassés. La possibilité (formelle ici) d'aller jusqu'à 8 g dans les Grand cru laisse une marge de « confusion » du service sensoriel encore appréciable pour les producteurs qui souhaitent en faire davantage usage.

²⁵¹ Entretien avec le président du FGc.

entre les producteurs n'avait encore pu être trouvé pour ne pas faire un usage de la douceur considéré comme excessif et défavorable à l'expression des arômes de la petite arvine. Selon la configuration institutionnelle, il s'avère donc possible qu'un seul acteur parvienne à imposer une forme de coordination en assurant à lui seul la distribution des droits d'usage et donc l'accès à la ressource (ici, à sa partie la plus exclusive, le Grand cru). Au-delà du règlement Fully Grand cru, les vigneron-encaveurs de Fully ne sont en revanche jamais parvenus à se mettre d'accord sur un système d'étiquetage permettant de classer le niveau de sucre résiduel, contrairement à d'autres communes qui en ont fait leur signe distinctif sur la base d'autres cépages soumis aux mêmes rivalités²⁵². Cette disposition du règlement (règlement de contrôle de l'IVV et Fully Grand cru) fixe dès lors de façon formelle cette logique d'entretien de la ressource. Même si elle ne concerne ici qu'une proportion très faible des petite arvine, cette distinction des services sensoriels *sec/doux* se déploie de manière informelle dans l'AR de Fully pour le reste des petite arvine comme nous le verrons plus loin (voir infra).

Ressources financières et règles d'arbitrage

Pour conclure cette lecture des principaux éléments du règlement, une dernière disposition, de type institutionnelle cette fois - contrairement aux précédentes qui étaient d'ordre substantielles - en ce qui concerne les ressources financières de la commission Fully Grand cru. Une contribution de 20 cts au m² et de 40 cts la bouteille, pour un minimum total de 300 CHF doit être versée par les usagers du label Fully Grand cru. A cela s'ajoute une participation de la commune d'au maximum 10'000 CHF. 90 % de ces contributions doivent servir à des activités de promotion du label Fully Grand cru (art. 9.4). Il s'agit d'une articulation entre l'usage des infrastructures (qui implique une contribution financière) et les dispositions de réception (les ressources sont allouées avant tout à la promotion du label, qui est coordonnée par la commission). C'est également une fonction de régulation qui vise l'entretien de la ressource (FR2). Indiquons pour conclure que la commission statue sur les infractions au règlement et sur les recours (art. 3.2), c'est donc l'ensemble de la commission qui est chargée de mettre en œuvre la résolution des conflits (FR3).

²⁵² La commune de Vétroz a introduit avec succès un signe distinctif sous forme d'abeille pour la production de l'amigne, un cépage autochtone valaisan principalement produit à Vétroz : une abeille indique une amigne sèche, trois abeilles une amigne douce.

Synthèse

Les dispositions du règlement, qui, selon notre lecture dans les termes de l'AR articulent les constituants de la ressource et définissent des fonctions de régulation de la ressource constituent une formulation locale de principes généraux et abstraits définis par l'ordonnance cantonale (OVV). Certes, la double restriction d'usages à certaines parcelles et à certains cépages est l'élément du règlement qui fixe la limite la plus marquée en termes de règles d'appartenance : les '*ins*' et les '*outs*' sont clairement départagés sur la base de ces deux critères. Mais l'enjeu principal d'exclusion de l'accès aux bénéficiaires de la ressource se trouve moins à l'intérieur du périmètre communal qu'à l'extérieur de celui-ci, c'est-à-dire que la limite (conceptuelle) de la ressource recoupe celle (territoriale) de la commune. Or, le règlement Grand cru ne permet justement pas d'ériger une barrière d'accès sur les limites de la ressource qui permettrait de maintenir des acteurs externes, en l'occurrence des maisons de négoce, hors de portée de certains de ses services.

De fait, si les points du règlement traduisent bien entendu l'action des acteurs locaux vers une définition structurée de la ressource locale, ils n'épuisent de loin pas les caractéristiques de l'AR ni les motivations qui le fondent, notamment dans la perspective de la définition des droits d'usage et des services concernés. Le règlement fournit bien plus que le socle formel à partir duquel les acteurs locaux vont innover selon des modalités propres à l'étude de cas, qui sont présentées dans les sections suivantes.

8.3.4 AR centré sur la petite arvine

Services et rivalités

Au niveau du Valais, les petite arvine de Fully échappent en bonne partie aux modalités informelles de coordination des niveaux de sucre qui s'opèrent par les concours valaisans (cf. section 6.9). Le sol très cristallin de Fully ne permet pas à certains arômes de l'arvine de se déployer (la rhubarbe p. ex.) et donne plutôt des petite arvine délicates, minérales et « ciselées », moins puissantes que celles issues de terroirs plus calcaires, ce qui rend difficile l'obtention de médailles au concours valaisans²⁵³. Or, les producteurs de Fully se sont « associés » au cépage de l'arvine dès les premiers signes d'orientation de la production

²⁵³ Entretien avec le président du groupement Fgc.

valaisanne vers une mise en valeur des cépages autochtones, afin de profiler leur groupement. L'encépagement en arvine de la commune était relativement faible (1,6 %) par rapport aux principaux cépages (gamay, chasselas et pinot noir), mais déjà plus de deux fois supérieur à la moyenne cantonale de 1991 (cf. tableau 3 pour l'évolution de l'encépagement en Valais), ce qui indique une implantation historique de ce cépage dans la commune. C'est donc autour de l'arvine que l'AR de Fully se construit. De façon synthétique, les éléments d'organisation informels qui se mettent en place visent à stabiliser les rivalités sur :

- l'usage des services sensoriels *sec/doux, expression du terroir, et arômes spécifiques* ;
- l'usage des services symboliques *vin typique, appellation, indépendance/autonomie, paysage identitaire, vin naturel et contenant identitaire* ;
- l'usage des services monétaires par les *vignerons-encaveurs locaux, les négociants extérieurs à la commune et la grande distribution*.

L'enjeu porte sur la différenciation des vins portant l'appellation « Fully », c'est-à-dire correspondant désormais aux exigences de l'art. 63 de l'OVV²⁵⁴. En l'occurrence, les vignerons-encaveurs de Fully tâchent depuis la fin des années 1990 de renforcer l'association entre les vins de la commune et le cépage autochtone valaisan qu'est la petite arvine, en se positionnant sur la dynamique de sauvegarde et revalorisation des anciens cépages locaux initiées par l'introduction des AOC. Avant-même que le premier règlement Grand cru ne voie le jour, un groupement de vignerons-encaveurs (actuellement FGc) se crée, sans structure formelle de type associative, et vient se superposer dès 1996 au groupement des vignerons-éleveurs fondé en 1991. Les deux principales réalisations du groupement sont l'organisation de la manifestation Arvine en capitale (Aec, première édition en 1999), qui se tient tous les deux ans, ainsi que « Fully en terrasses », introduite quelques années plus tard (première édition en 2006).

Deux services symboliques constituent ainsi la pierre angulaire des démarches de valorisation de l'appellation : *paysage identitaire* et *vin typique*. Ces manifestations promotionnelles visent essentiellement à articuler les dispositions de réception des consommateurs avec les savoir-faire déployés et les infrastructures utilisées par les vignerons-encaveurs de Fully : le

²⁵⁴ Seul le vin issu à 85 % au moins de raisin produit sur le territoire d'une commune peut utiliser la dénomination de la commune ; les 15 % restants doivent provenir d'une commune limitrophe.

service paysager identitaire des vignes en terrasses de Fully est associé aux vins de Fully et favorise leur attrait²⁵⁵; les petite arvine de Fully ont des caractéristiques organoleptiques spécifiques qui les distinguent en tant que vins de cépage, et des autres petite arvine du Valais.

Suite à l'élaboration du dernier règlement Fully Grand cru (2010), le FGc correspond formellement à la commission communale Grand cru, élue par le conseil communal (exécutif) comme le prévoient les art. 85-86 de l'ordonnance cantonale (OVV). Toutefois les membres du groupement, soit les 23 vigneron-encaveurs qui y adhèrent, sont quatre fois plus nombreux que les six membres de ladite commission²⁵⁶. Le FGc, à la base de la majorité des dispositions de l'AR de Fully n'a donc *pas de statut juridique formel autre que son « noyau », constitué par les 6 membres la commission communale Grand cru* (voir la figure 5 pour un schéma de l'imbrication des différentes structures).

Toujours est-il que depuis 2010, les acteurs du FGc, sous l'impulsion du président de la commission Fully Grand cru, ont mis en place des éléments de régulation collective qui prolongent et complètent les dispositions qui portent sur les seuls usages relatifs au segment Grand cru de la ressource locale. L'initiative vise essentiellement à renforcer le périmètre de la ressource, par des règles d'entretien plus exigeantes (FR2) et par une définition des droits d'usage (FR1) centrée sur les acteurs locaux, principalement les vigneron-encaveurs.

Il convient de rappeler que l'OVV ne limite pas l'accès à l'appellation Grand cru aux seuls producteurs de la commune. La restriction est centrée sur l'ensemble du Valais, dans la mesure où les vins Grand cru doivent être mis en bouteille en Valais, contrairement aux vins AOC, qui peuvent être mis en bouteille dans toute la Suisse selon l'ordonnance cantonale (cf. section 6.6). Or, le FGc a souhaité se prémunir contre un usage par des acteurs extérieurs (i.e. des encaveurs/négociants hors commune ainsi que la grande distribution) du prestige de l'appellation Fully Grand cru (services *vin d'exception*, *appellation* et *vin typique*), pour obtenir des *flux de revenus* (services monétaires) qui concurrencent ceux des vigneron-encaveurs locaux. Concrètement, l'enjeu consiste à parvenir à conditionner l'usage de ces

²⁵⁵ « Les ballades dans les vignes avec « Fully en terrasses », le paysage ça nous amène du monde, c'est très important » (Entretien avec le président du FGc).

²⁵⁶ Commune de Fully, liste des commissions communales pour la période 2009-2012.

services par les acteurs externes (géographiquement) à une contribution à l'entretien de la ressource. L'articulation de ces deux fonctions de régulations (FR1 et FR2) va prendre diverses formes.

Une charte pour les vigneron-encaveurs

En automne 2011, les vigneron-encaveurs²⁵⁷ de Fully ont lancé de manière très médiatisée - en présence notamment du conseiller d'Etat responsable du département de l'économie, énergie et territoire - le concept « Fully, destination Petite Arvine », qui se fonde sur une charte de qualité, signée par les 23 vigneron-encaveurs ainsi que par le président de la commune et le conseiller d'Etat²⁵⁸. Il convient de préciser que le conseiller d'Etat (élu du Parti Démocrate Chrétien, PDC, originaire Salquenen, une commune viticole réputée du Haut Valais,) a apporté son soutien à cette initiative de son propre chef, dans la mesure où, selon ses propos²⁵⁹, ce genre d'initiatives correspond exactement à la vision de l'avenir de la viticulture qu'il défend. Le texte de la charte explique la démarche dans les mêmes termes, en se fondant sur les conclusions de l'étude Viti 2015, qui encourage la montée en gamme de la production, l'accent sur les cépages autochtones et les synergies à développer avec le secteur du tourisme notamment. On peut relever au passage l'ambiguïté du soutien apporté par le chef du département de l'économie, énergie et territoire, sachant que l'initiative de promotion s'intitule « Fully Grand cru » et valorise une bouteille spécifique à Fully, alors que les services cantonaux défendent l'utilisation d'une bouteille Grand Cru identique à l'ensemble du Valais. Or, il est peu probable que le ministre eût ignoré ce point précis en apportant sa caution à cette initiative communale.

Concrètement, les vigneron-encaveurs signataires s'engagent à respecter des critères plus stricts que ceux de l'OVV pour produire de la petite arvine vendue sous l'appellation de Fully : le vin doit i) être issu à 100 % du cépage arvine²⁶⁰ (alors que l'AOC autorise jusqu'à

²⁵⁷ Précisons que deux membres ont le statut de négociants de vin, c'est-à-dire qu'ils achètent du vin au-delà de 2'000 litres par an et qu'ils gèrent des volumes d'encavage nettement plus importants que ceux des vigneron-encaveurs à proprement parler. Le plus important des deux encave environ 10 fois plus (env. 700'000 litres) que certains vigneron-encaveurs locaux et vend une partie de sa production à la grande distribution.

²⁵⁸ Charte « Fully, destination Petite Arvine », disponible à l'adresse : <http://www.fullygrandcru.ch/notre-engagement-qualité>.

²⁵⁹ Interview de Jean-Michel Cina, Canal 9 (www.canal9.ch), jeudi 8 septembre 2011.

²⁶⁰ Renoncer aux 15 % d'adjonction d'autres cépages est déjà pratiqué « spontanément » en Valais par les vigneron-encaveurs les plus exigeants qui cherchent à rendre au mieux les arômes spécifiques à un cépage (entretien avec l'œnologue cantonale).

15 % d'autres cépages), ii) provenir à 100 % du territoire communal (alors que l'AOC autorise jusqu'à 15 % de raisins provenant de communes limitrophes) et iii) être commercialisé « dans la bouteille identitaire Fully », exclusive à la commune.

Les deux premières mesures correspondent à une articulation (restriction d'usage) des infrastructures avec les dispositions de réception des producteurs et des consommateurs, afin de favoriser la production par la ressource des services sensoriels *arômes spécifiques* et *expression du terroir*. La troisième mesure vise en revanche, également en restreignant l'usage des infrastructures (ici, la bouteille) à contribuer à l'entretien de la ressource, en assurant la production du service symbolique *contenant identitaire*, dans le sens d'une différenciation visuelle plus marquée des vins de Fully sur le marché.

En « liant » la production de petite arvine de Fully à une certaine bouteille, le groupement procède à une stratégie à deux axes. Premièrement, il s'agit de définir un marqueur commercial identifiant les petite arvine « authentiques », « (...) commercialisées dans la bouteille identitaire Fully, garantie de qualité pour [les] clients actuels et futurs » comme le formule sans équivoque la charte. Par conséquent, les petite arvine vendues dans d'autres bouteilles sont, dans cette logique, moins « authentiques ». Deuxièmement, la charte, en tant qu'élément de régulation *ad hoc*, vient compléter le règlement communal Grand cru afin d'inciter certains acteurs (les encaveurs hors commune) à contribuer à l'entretien de la ressource. Etant donnée la très forte proportion de producteurs de Fully qui adhèrent à la charte, les encaveurs-hors communes qui produisent de la petite arvine de Fully ont intérêt à utiliser (donc acheter) la bouteille Fully s'ils veulent éviter de courir le risque d'être considéré comme « non authentiques » à moyen terme sur le marché, une fois que la bouteille aura acquis une forte renommée. Ainsi, la contribution de ces acteurs externes à la ressource consistera essentiellement à participer à la différenciation de la ressource par le contenant visuel. Ceux-ci peuvent également adopter la charte et entrer pleinement dans la démarche, comme c'est déjà le cas parmi certains vigneron-encaveurs signataires, installés sur des communes limitrophes mais exploitant de nombreuses parcelles à Fully.

Dans un deuxième temps, la charte a également pour but d'exclure la grande distribution des circuits de vente et surtout de réduire l'effet qu'elle exerce sur les dispositions des consommateurs, ce qui consiste, comme nous allons le voir dans la section qui suit, à la priver du maximum possible de services de la ressource vin local.

Un AR machiavélique

L'explication de détails du fonctionnement du mécanisme d'exclusion et de protection de la ressource (fonctions de régulation FR1 et FR2) est quelque peu complexe et nécessite d'opérer certains détours. Tout d'abord, il convient de remonter aux dispositions cantonales relatives aux vins Grand cru. L'OVV délègue à l'Interprofession (IVV) la compétence de définir « un signe distinctif et uniforme à la commercialisation » (art. 96, al. 5), devant distinguer les Grand cru valaisans des vins AOC. Après plusieurs années de débats internes, l'idée qu'une bouteille spécifique concrétise ce signe distinctif se précise à l'IVV. Le comité décide finalement en 2011 que la bouteille Grand cru pour l'ensemble du Valais sera celle utilisée jusqu'ici par les Grand cru de la commune de Vétroz, cette dernière ayant proposé de céder les droits sur sa bouteille - qui bénéficie déjà d'une certaine notoriété - à l'IVV (IVV, 2012, p. 58).

Entre temps, le FGc a passé un contrat avec une des principales sociétés de production de bouteilles pour un modèle à la forme spécifique, exclusivement réservé à Fully. C'est la bouteille « identitaire » de la commune, mentionnée dans la charte.

Pour sa part, le règlement Fully Grand cru précise que c'est bien la « bouteille Valais » qui doit être utilisée (art. 37) comme signe distinctif de commercialisation. Sachant que c'était cette option qui se profilait au sein de l'IVV, les producteurs de Fully ont anticipé cette décision formelle du comité, mais à des fins stratégiques : le respect de cette disposition était une condition incontournable pour que le règlement soit homologué par le Conseil d'Etat. En termes de cohérence, on peut d'ailleurs souligner le conflit évident entre cette disposition et celle qui impose une seconde dégustation *après* la mise en bouteille (art. 23) pour les vins Fully Grand cru: un vin mis en bouteille dans la « bouteille Valais » réservée au Grand cru et qui n'obtiendrait pas le score exigé lors de la seconde dégustation, devrait être transvasé dans une autre bouteille, ce qui est bien sûr dommageable au vin. Les acteurs locaux n'avaient ainsi jamais sérieusement prévu de respecter cette exigence cantonale, du moins pas tant que le « signe distinctif » est une bouteille. Cette disposition du règlement Fully Grand cru était donc vouée à être ignorée.

Au sein de l'IVV, Fully et Salquenen, deux communes parmi les premières à avoir produit du Grand cru, ont manifesté leur opposition à la « bouteille Valais » durant les débats à ce sujet et défendu leur préférence pour un simple autocollant « Grand cru ». Conscientes de leur

position relativement avantageuse, de par leur notoriété, dans le rapport de force avec l'IVV, les deux communes ont également évoqué la possibilité de quitter la démarche Grand cru et de créer leur propre label pour les vins les plus prestigieux.

Face à ces oppositions répétées de Fully et Salquenen, le comité de l'IVV a proposé dans un premier temps un compromis : seules les communes *qui le souhaitent* utilisent la « bouteille Valais », laissant la possibilité aux autres d'opter pour un autre signe distinctif. Ce qui vidait bien sûr la disposition de son sens, en abandonnant l'uniformité du dispositif pour tout le canton, une souplesse que le Conseil d'Etat a refusée, par le biais de son représentant à l'IVV²⁶¹. A l'heure actuelle, l'IVV a changé de position et accepté qu'un simple autocollant distingue les Grand cru. Or, entre temps, certaines communes ont déjà adopté la bouteille Valais, ce qui complexifie encore la diversité des bouteilles et dilue le qualificatif « Grand cru » pour l'ensemble du Valais, au profit d'autres éléments de différenciation, dont font partie les dénominations de communes, et à plus forte raison celle renforcées par une bouteille spécifique comme c'est le cas à Fully.

C'est donc par la bouteille identitaire, comme support matériel, que s'exerce concrètement le travail d'entretien de la ressource. Mais le liant institutionnel essentiel à cet entretien se situe encore au-delà de la charte. Si celle-ci remplit une fonction centrale de promotion et a pour vocation d'être un maximum publicisée (elle est fréquemment affichée à l'entrée des caves), c'est un second document, interne au groupement, qui constitue l'élément central de l'organisation.

Cette seconde « charte d'utilisation et de commercialisation de la bouteille identitaire » stipule que la cave signataire s'engage (art. 1.1), en complément du respect de la première charte, à utiliser la bouteille identitaire pour les vins de sa production ayant droit à la dénomination Fully. Désormais, il ne s'agit plus uniquement de la petite arvine « 100 % », mais bien de n'importe quel vin respectant les prescriptions de l'OVV pour l'obtention de l'appellation communale (min. 85 % de raisins issus de Fully et 85 % du cépage). Les signataires s'engagent également (art. 1.2) à ne pas vendre la bouteille identitaire à d'autres caves qu'à celles membres du FGc.

²⁶¹ Entretien avec le président du FGc.

Enfin, les membres signataires s'engagent à valoriser les vins commercialisés dans la bouteille identitaire (art. 2.1) et surtout à respecter des prix de vente minimums fixés dans la charte (art. 2.2). Cette dernière disposition²⁶² exclu de fait la grande distribution, et certains commerces, de la filière et limite la vente exclusivement au départ de la cave: en effet, il est impossible de s'assurer qu'un distributeur ne proposera pas une offre en rayon à un prix inférieur à celui pratiqué à la cave.

Si le mécanisme d'éviction de la grande distribution hors de portée de la ressource est limpide, on voit encore mal comment les restrictions d'usage auxquelles les producteurs locaux acceptent de se soumettre peuvent contraindre les encaveurs sis en dehors de la commune à respecter de telles contraintes. C'est la participation aux activités de promotion organisées par le FGc, avant tout Aec, considérée comme « le bras armé de Fully Grand cru »²⁶³ et jouissant d'une forte notoriété, qui revêt l'intérêt majeur pour les caves extérieures. Ainsi, la signature des deux chartes conditionne l'accès aux activités de promotion. Le président du groupement synthétise la démarche sans ambages: « Etant donné qu'on ne peut pas empêcher les caves de faire du Grand cru, on travaille à séparer les règlements des règles pour participer aux actions de promotion (...). Et elles s'engagent déjà pas mal à partir du moment où elles ont signé ces deux documents ».

L'AR opère ici un ajustement entre l'usage des infrastructures et les dispositions de réception, dans la mesure où la communication de Fully prend la forme de la « bouteille identitaire ». L'enjeu consiste bien entendu au maintien ou au renforcement des services monétaires, symboliques (*vin typique, appellation, contenant identitaire*) et sensoriels (*arômes spécifiques, expression du terroir*, mais uniquement en ce qui concerne la production de petite arvine) prélevés par les acteurs communaux.

Régulation des services sensoriels et symboliques : Arvine en capitale

Les manifestations de promotion, principalement « Arvine en capitale » (Aec), mais également d'autres activités entreprises à l'initiative ou dans le cadre du groupement, concrétisent également, au-delà de leur sens purement promotionnel et de visibilité

²⁶² Qui correspond à une forme d'entente sur les prix, en potentielle contradiction avec les dispositions de la loi fédérale sur les cartels et autres restrictions à la concurrence (LCart), notamment à l'article 5, al. 3 qui proscrit les accords fixant des prix.

²⁶³ Entretien avec le président du FGc.

commerciale, les trois fonctions de régulation de l'AR pour la production de services symboliques et sensoriels à l'échelle de la commune.

Tout d'abord, la caractéristique principale d'Aec consiste à proposer des dégustations comparatives de petite arvine. Des producteurs valaisans de petite arvine extérieurs à Fully, choisis sur la base des médailles qu'ils ont obtenues à différents concours, ont même été invités à venir présenter et faire déguster leurs produits aux côtés de ceux des producteurs du FGc. Ceci visait à montrer et à expliquer aux visiteurs/consommateurs la différence des petite arvine de Fully par rapport à celles du reste du canton. Les producteurs invités y trouvèrent leur compte dans la mesure où il s'agit d'une manifestation connue qui leur apporte une opportunité supplémentaire de faire connaître leurs vins (médaillés de surcroît). Les trois autres cépages inscrits au règlement Fully Grand cru sont également présentés, mais sans dégustation comparative toutefois.

Il s'agit ici clairement d'une articulation entre les savoir-faire et les dispositions de réception qui vise à renforcer l'adéquation des dispositions des consommateurs à celles des producteurs de Fully et à leurs savoir-faire. En outre, les trois fonctions de régulation s'y déploient également :

- *FR1* : les droits d'usage sur une certaine combinaison de services sont attribués *distinctement* aux producteurs du groupement (services symboliques : *vin typique, appellation, contenant identitaire* ; services sensoriels : *expression du terroir, arômes spécifiques, sec/doux*) et aux autres producteurs valaisans (services symboliques : *vin typique* ; sensoriels : *expression du terroir, arômes spécifiques, puissant, sec/doux*). Les 'ins' et les 'outs' de la ressource locale sont clairement identifiés. Certes, le cœur du dispositif porte sur la petite arvine, mais l'ensemble de la production (sous l'appellation Fully Grand cru) du groupement bénéficie d'un renforcement des services symboliques, principalement du service *appellation*.
- *FR2* : l'entretien de la ressource est assuré de deux façons dans le cadre de la manifestation Aec (cf. infra pour la manifestation « Fully en terrasses »). Premièrement, par les *cotisations* des membres au groupement. Celles-ci s'élèvent à 2'500 CHF par cave depuis 2011, indépendamment du volume encavé. Ce point n'est pas anodin sachant que les cotisations pour l'association des vignerons-éleveurs ne s'élevaient qu'à 300 CHF par

cave, puis étaient échelonnées en fonction du volume d'encavage. Les producteurs locaux étaient à ce titre fortement opposés à de telles contributions collectives, perçue dans un premier temps comme une entrave supplémentaire à leur indépendance. Un travail de longue haleine a donc été mené pour convaincre les membres. Il s'agissait d'une part faire reconnaître l'intérêt d'accroître substantiellement les contributions afin d'étoffer et de professionnaliser les activités du groupement (notamment Aec) et d'autre part de mettre en avant les avantages, en termes de choix collectifs, inhérents au fait de mettre l'ensemble des vignerons-encaveurs sur un pied d'égalité de contribution, sur le principe coopératif accordant à chaque membre une voix. Ce qui amenait sérieusement la possibilité d'un rapport de force favorable aux plus grandes caves lors de prises de décisions²⁶⁴. L'ensemble de vignerons-encaveurs, en s'acquittant de ces charges, deviennent dès lors des membres à part entière de la structure de gouvernance de la ressource. En outre, dans cette logique de professionnalisation, la commune accorde un soutien substantiel au groupement, de 55'000 CHF par an, sur une période de cinq ans²⁶⁵. Ce qui amène le budget de ce dernier à hauteur de 100'000 CHF en comptant la participation de divers sponsors supplémentaires. Le FGc peut ainsi s'appuyer sur des ressources d'actions monétaires et politiques conséquentes pour entretenir et sécuriser la ressource, en l'occurrence en tâchant de structurer les dispositions de réception des consommateurs et de les articuler avec un certain savoir-faire et certaines infrastructures.

Deuxièmement, ces sont les non-membres, soit les '*outs*' de la ressource, qui ont pu contribuer, *par leur présence* à Aec, à la seconde partie des charges d'entretien. En effet, en reconnaissant la légitimité de l'exercice des dégustations comparatives, et en s'y soumettant, ils ont fourni un « *benchmark* » de référence essentiel à l'entretien du périmètre de la ressource. En admettant de situer leurs produits dans un autre espace organoleptique, ils ont contribué à reconnaître, en creux, la légitimité de l'espace occupé par la ressource et donc également celle de l'exclusivité de ses services pour les vignerons-encaveurs de Fully. Le mécanisme de cette seconde fonction de régulation fournit la base pour assurer la distribution des services symboliques et sensoriels pour

²⁶⁴ Entretien avec plusieurs vignerons-encaveurs du FGc.

²⁶⁵ Entretien avec le président de commune.

lesquels la première attribue les droits d'usage en exclusivité aux membres du groupement.

- *FR3* : la manifestation Aec forme également un mécanisme de résolution et de régulation des rivalités entre '*ins*' et '*outs*' d'une part, dans la mesure où certains producteurs valaisans « trouvent leur compte » en participant à la manifestation. D'autre part, en accordant les mêmes droits de participation à chacun des membres (via l'égalité des cotisations), l'organisation contribue à ce que les arbitrages en termes de choix collectifs soient perçus de façon plus légitime par les membres, ce qui favorise également la stabilisation des rivalités entre '*ins*'.

Ce que l'on pourrait qualifier à première vue de banale manifestation de promotion révèle ici l'intérêt majeur d'une analyse en termes de ressource. En effet, contrairement à une analyse économique qui ne verrait qu'une forme de marketing, plus ou moins bien ciblé, visant à rendre davantage et différencier le produit sur le marché, on parvient ici à mettre en évidence les stratégies des acteurs pour la coordination de l'action des '*ins*' mais également pour la définition des '*outs*', à laquelle ces derniers contribuent, soulignons-le. En outre, la lecture que nous proposons permet d'identifier la place qu'occupent les aspects liés au goût du produit et à sa symbolique dans les stratégies développées par les acteurs locaux. Seule une prise en compte détaillée de l'ingénierie institutionnelle mise en œuvre permet de rendre attentif à l'importance de ces facteurs non économiques.

Régulation des services sensoriels et symboliques : pratiques œnologiques

Au-delà des manifestations de promotion, le FGc a permis aux acteurs locaux de mettre en place différentes démarches, toujours par le biais d'un cadre institutionnel relativement informel, qui structurent la ressource.

Des dégustations ont lieu régulièrement entre les membres du groupement, en plus des dégustations formellement prévues pour les vins Grand cru. Ces échanges visent bien sûr à partager des informations techniques, des savoir-faire et à obtenir des appréciations pointues afin d'accroître en premier lieu la qualité des vins produits mais également de les diriger vers un profil organoleptique plus homogène. En termes d'organisation, ces échanges entre les membres du FGc constituent aussi un puissant mécanisme de résolution des conflits par anticipation (*FR3*), dans la mesure où le non-respect patent des règles par les membres n'est

pas systématiquement sanctionné, au contraire, l’occultation de cas d’infraction aux règles communes apparaît comme une stratégie satisfaisante, comme l’illustre la remarque d’un des membres influent du groupement :

« (...) Les cépages autorisés sont pas toujours respectés, ni les secteurs d’encépagement. On en parle en FGc, mais ce n’est pas relayé pour éviter les conflits. Il y a clairement une volonté de pas régler les problèmes, de pas embêter les gens »²⁶⁶.

Le président du groupement indique pour sa part dans des termes plus prudents que les « conflits sont réglés en interne » en cas de litige. D’autres entretiens et observations²⁶⁷ menés à Fully ont clairement montré que même parmi les signataires de l’avenant à la charte, l’usage de la bouteille identitaire Fully n’est pas systématiquement respecté : certains producteurs préfèrent maintenir la bouteille historique des vigneron-encaveurs de Suisse, qui porte le signe distinctif de l’association, mais dont le contenant est de 0,7 litre (contrairement au format standard de 0,75 litre de la bouteille identitaire). Ce qui pose apparemment des problèmes de calibre lors de la mise en bouteille²⁶⁸ impliquerait surtout de modifier les prix pratiqués usuellement avec des bouteilles de plus faible contenance. Parmi ceux qui n’utilisent pas la bouteille identitaire, certains font toutefois l’effort d’une mise spéciale de quelques exemplaires, dans la bouteille requise, uniquement pour l’occasion de la manifestation Aec. D’une certaine manière, l’ensemble des acteurs locaux apparaissent ainsi prêts à mettre de l’eau dans leur vin pour maintenir la dynamique de l’organisation collective.

Au niveau de la définition des services et de leur distribution, le niveau de sucre résiduel dans les vins occupe une place essentielle. Un consensus s’est formé lors de ces diverses séances de dégustations pour tâcher de « sécher » au maximum les vins, surtout les rouges puissants comme la syrah. Il est utile d’ouvrir ici une brève parenthèse concernant le fait de sécher les vins. « Sécher » un vin consiste essentiellement à maîtriser la fermentation et sa cinétique de façon à ce que le processus consomme la totalité des sucres naturels présents dans la vendange (« sec » devant s’entendre par opposition à doux). Ce processus, cœur de la vinification, peut être influencé par une multitude de facteurs, dont les plus importants sont la température et l’action des levures (qui transforment le sucre en alcool). Parvenir à une bonne

²⁶⁶ Entretien avec un vigneron-encaveur à Fully.

²⁶⁷ Entretien avec un vigneron-encaveur à Fully ; visite de Aec, en novembre 2013.

²⁶⁸ Entretien avec un vigneron-encaveur à Fully.

maîtrise de la fermentation, précisément en fonction de conditions variables, requiert un savoir-faire important. Les aléas de la fermentation laissent toutefois une irréductible part d'incertitude à l'issue du processus même pour les meilleures œnologues. Toujours est-il que plus le niveau de sucre est élevé, p. ex. 100 °Oe, plus il est difficile de parvenir à une transformation totale de celui-ci en alcool. A cela s'ajoute le fait que plus le niveau d'alcool dans le moût augmente, plus l'action des levures est ralentie ce qui ralentit d'autant la cinétique de fermentation. Sachant que le degré alcoolique est en relation directe avec le niveau de sucre naturel (selon la formule : degré Oechsle = 6 x (volume alcoolique) + 15), il est quasiment impossible de mener un vin, par fermentation naturelle, au-delà de 16 % ce qui correspond à environ 111 °Oe, au-delà les levures sont empoisonnées par l'alcool produit. Même si très peu de raisins sont amenés à de tels niveaux de maturité, parvenir à la transformation totale du sucre avec des vendanges de 100 °Oe est loin d'être aisé, alors même que c'est parfois précisément à ces niveaux de sucre naturels que les arômes du cépage se déploient au maximum. Fin de la parenthèse.

Les producteurs locaux ont recherché explicitement à conserver un mode de vinification qui leur correspond traditionnellement²⁶⁹ (visible notamment dans la Dôle, un vin léger et « friand ») mais qui est contraire aux caractéristiques d'une très grande partie des vins rouges importés, qui ont un niveau de sucre résiduel bien plus élevé (souvent corolaire d'une teneur en alcool et d'une concentration également plus élevée)²⁷⁰. Or, ceci a un impact sur le marché en général, sachant qu'une quantité plus importante de sucre rend les vins plus *facile à boire*, ce qui permet d'obtenir plus facilement des parts de marché auprès de consommateurs jeunes ou novices (cf. section 5.4.2), ou sur certains marchés qui y sont plus disposés, notamment en Suisse alémanique²⁷¹. Le tropisme vers la production de vins plus concentrés (inclus dans le service sensoriel *puissant*) et affichant davantage de sucre résiduel semble être spontané, ce qui n'est probablement pas sans lien avec la faveur de nature biologique que les humains réservent au sucre, pour des raisons liées à l'évolution de l'espèce²⁷². Lors des dégustations

²⁶⁹ Entretien avec le vigneron-encaveur ayant le plus grand volume d'encavage au sein du FGc.

²⁷⁰ Entretien avec un vigneron-encaveur du FGc.

²⁷¹ Les vins rouges de Salquenen, principale commune viticole du Haut-Valais réputée pour la qualité de ses pinot noir, dont les producteurs ont davantage de débouchés sur le marché suisse-alémanique, attestent globalement de niveau de sucre résiduel plus élevé.

²⁷² Sachant que le sucre à toujours représenté la principale source d'énergie disponible, principalement par les fruits et le miel, l'évolution a maintenu une disposition favorable au sucre, les récepteurs de la sensation du sucré étant - contrairement à ceux qui identifient les saveurs amer, acide et salé - également présents dans les intestins et pas uniquement sur la langue (Steiner et al, 2011).

pratiquées par les membres du groupement, il arrive que les vigneron-encaveurs apprécient de prime abord un vin (rouge) puissant et au sucre plus élevé, mais qu'ils se «reprennent» en réalisant « qu'on dirait un vin étranger ou du Haut-Valais»²⁷³ et qu'il faut au contraire éviter ce type de vinification pour maintenir le caractère de la production locale. Donc, dit autrement, maintenir la différenciation de la commune sur les services symbolique *vin typique* et sensoriel *vin sec*. L'AR opère ici une régulation de la rivalité entre la production (et le prélèvement en conséquence) de *flux de revenus* (plus faciles à dégager à court et moyen terme avec des vins légèrement plus doux) pour les vigneron-encaveurs et le service symbolique *vin typique* à la faveur de ce dernier. Cette « perte » de revenu doit toutefois être nuancée dans la mesure où les vigneron-encaveurs ne paraissent pas accuser une perte monétaire immédiate en suivant cette ligne de régulation. Plutôt, ils renoncent à un gain de revenus, notamment en part de marché, donc en volume, qu'ils pourraient obtenir en suivant ce « *trend* » de consommation.

Au-delà des règles d'étiquetage du règlement Grand cru, la gestion du niveau de sucre résiduel pour le vin phare de la commune, la petite arvine, se fait également par la persuasion et l'échange de conseils en séances de dégustations. Celles-ci accueillent un acteur-clé en termes d'expertise des vins valaisans : à plusieurs reprises durant la période d'élevage de vins (ce qui laisse la possibilité d'éventuellement adapter la suite de la vinification avant la mise en bouteille), l'œnologue cantonale vient déguster à l'aveugle les vins (syrah, gamay et petite arvine principalement) des membres du groupement et apporter ses recommandations. Ceci a notamment mené à abandonner la fermentation malolactique (qui transforme l'acide malique en acide lactique, plus tendre, cf. chapitre 2) pour la vinification de la petite arvine. En effet, des recherches²⁷⁴ menées sur l'expression des arômes de ce cépage ont montré que ceux-ci atteignent leur maximum lorsqu'il est vendangé à 105 °Oe, ce qui constitue un niveau de sucre naturel très élevé, et qui nécessite une grande maîtrise des processus œnologiques pour être séché²⁷⁵. L'abandon de la malolactique permet de conserver de l'acidité et de la fraîcheur, ce qui équilibre l'éventuel excès de douceur.

²⁷³ Entretien avec le responsable de la plus grande cave du FGc.

²⁷⁴ En partenariat entre la HES-SO du Valais, les laboratoires de Changins et le FGc.

²⁷⁵ Entretien avec un vigneron-encaveur du FGc.

Les apports de la recherche occupent de fait une place importante dans l'articulation locale du savoir-faire des producteurs avec les infrastructures et dispositions de réception. D'une part, le groupement a participé (et contribué à financer) à des recherches menées par la HES-SO Valais et/ou la station de Changins. Celles-ci ont permis d'enrichir les connaissances sur la nature des sols de Fully et surtout leur adéquation avec certains cépages. D'autres ont remis en question les principes fondamentaux respectés par les producteurs locaux (notamment sur la contribution positive du stress hydrique au développement des arômes de certains cépages)²⁷⁶. Globalement, mais ce n'est pas spécifique à Fully, les connaissances retirées de la recherche ou des formations (de la plus jeune génération) à Changins ont profondément accrus les savoir-faire. Ainsi, les pratiques locales ou les modes de vinification défendus par les acteurs locaux comme traditionnels ne doivent en aucun cas être compris comme archaïques : la recherche de la précision aromatique sur des cépages traditionnels et donc la production du service symbolique *vin typique* est renforcée par la meilleure maîtrise technique d'aspect tels que les températures et les durées de fermentation ou encore la finesse d'ajustement de la pression lors du pressurage²⁷⁷.

Dans la même logique, un projet lancé durant l'année 2012 illustre le très haut degré de maîtrise et surtout de coordination des savoir-faire que les producteurs locaux visent afin de sécuriser certains services symboliques et sensoriels, notamment *vin typique* et *arômes spécifiques*. Il s'agit de mener une étude, par le biais d'un travail de diplôme réalisé au sein de la HES-SO Valais sur la présence (éventuelle) de souches de levures spécifiques (des levures dites « indigènes ») au terroir de Fully et permettant d'exprimer au mieux les arômes caractéristiques de la petite arvine. L'objectif, poursuivi actuellement par le président du groupement, consiste premièrement à faire breveter cette levure, au cas où elle serait identifiée, pour la rendre exclusive à la commune. Deuxièmement, il s'agit de la faire adopter par l'ensemble des membres du FGc afin d'homogénéiser le profil-type des arvine de Fully et de renforcer leur différenciation par rapport aux autres petite arvine du Valais²⁷⁸.

Une rapide remarque épistémologique doit être faite ici selon nous. Le très récent projet de levures « indigènes », que l'on retrouvera dans l'analyse d'une autre commune viticole, n'a

²⁷⁶ Entretien avec le président du FGc.

²⁷⁷ Entretien avec des vignerons-encaveurs.

²⁷⁸ Entretien avec le président du FGc.

pas été immédiatement compris dans toute son ampleur par le chercheur (comme certainement tant d'autres éléments, admettons-le). Ce n'est que par l'attention toute particulière que nous nous efforçons d'accorder aux « détails » techniques liés à la viticulture et à la vinification, que nous pouvons mettre en évidence comment une certaine souche de champignon peut en arriver à être investie d'enjeux institutionnels qui touchent toute la ressource. Même s'il est - heureusement - impossible pour nous d'atteindre le niveau de compréhension technique des acteurs par rapport aux processus fondamentaux de la viticulture et de l'œnologie, cet exemple montre à quel point il est important de tâcher de s'en rapprocher du mieux possible, si l'on tient à éviter de passer à côté de points essentiels aux modalités institutionnelles d'organisation que nous cherchons à comprendre et expliquer. Or, la lecture ressourcielle que nous proposons ici nous invite justement à maîtriser autant que faire se peut le « langage des acteurs » pour être le plus précis possible dans l'explication des articulations qui s'opèrent entre savoir-faire, infrastructures et dispositions de réception, articulations dont les principes de régulation sont, en l'occurrence, parfois difficile à trouver dans les textes de loi ou d'ordonnance, et doivent être recherchés et obtenus ailleurs.

Enfin, un dernier projet, axé sur la communication, est également en train de se développer au sein du groupement, même s'il ne fait pas l'unanimité des membres. Il s'agit d'une démarche pour l'obtention de la certification qualité « Valais Excellence », qui certifie des pratiques de management qui suivent les valeurs de la marque « Valais », qui permet d'obtenir le droit d'afficher, à la cave et sur le matériel de promotion y relatif, le label Valais Excellence, déclinaison visuelle de la marque Valais. « L'obtention de la certification Valais Excellence représente une étape supplémentaire du positionnement de la petite arvine dans la stratégie de promotion de Fully Grand Cru » souligne le site de la marque²⁷⁹. Sept caves parmi les 23 membres du FGc souscrivent actuellement à cette démarche, initiée par le président du groupement, dont le but est « (...) d'échanger les expériences et les informations, de mettre en commun les compétences et de rechercher les synergies afin d'être performant, de servir d'exemple, de référence et de force de proposition pour les autres membres du groupement, lesquels ont de tout temps la possibilité de se joindre au processus »²⁸⁰. Au-delà de ces éléments, celui-ci souligne également que la démarche en elle-même, qui nécessite de

²⁷⁹ <http://www.valais-excellence.ch/fr/news/en-quete-de-la-qualite-totale-0-36953>. Consulté le 22.05.2013.

²⁸⁰ Idem.

nombreuses séances qui passent au crible le fonctionnement de la cave, lui permet de remettre en question certains modes de fonctionnement et d'organisation internes à la cave et d'améliorer ainsi son savoir-faire et sa gestion des infrastructures²⁸¹.

Synthèse de la stratégie du FGc

Le principal élément qui ressort de l'analyse des dynamiques locales qui animent la ressource à Fully est le caractère particulièrement actif et innovant des démarches du groupement. Cette trajectoire a certes déjà débuté durant les années 1990, mais le renforcement conséquent en ressources financières et humaines dès 2011 témoigne le plus clairement de l'activité du groupement.

En termes de stratégie, le lecteur aura certainement constaté que les risques de confusion quant à ce que recouvre réellement le terme «Grand cru» sont sérieux: s'agit-il d'un vin *d'exception*? De vigneron-encaveurs qui font du vin *d'exception* ou simplement *typique* et légitime de *l'appellation* (AOC et désignation communale bien sûr)? Est-ce la bouteille à la forme bien spécifique, dans le verre de laquelle apparaît le nom de Fully en relief qui correspond au vin prestigieux Grand cru ou à une «simple» *appellation* avec désignation communale? Il apparaît en tout état de cause que la notion même de Grand cru, qui mobilise des dispositions de réception favorables de la part des consommateurs, déborde du cadre réglementaire fixé par l'OVV et le règlement communal. Vraisemblablement à l'avantage de l'ensemble de la production de Fully qui est commercialisée dans la bouteille identitaire. Toujours est-il que l'hybride «commission communale Fully Grand cru - groupement Fully Grand cru» promeut l'appellation Fully Grand cru dans une mesure qui semble bien plus ambitieuse que les compétences formellement attribuées à la seule commission.

On peut se demander si cette potentielle confusion est voulue ou non, et si elle représente une partie de la stratégie de promotion du groupement. Il est peu aisé de trancher, et seuls les acteurs locaux sont à même de savoir dans quelle mesure la confusion est volontaire. Il nous semble qu'elle l'est en partie, sachant que les personnes en charge de la communication du groupement disposent d'une très bonne connaissance des dynamiques et projets en cours au niveau valaisan (cf. infra). En outre, il ne nous semble pas qu'il y ait une intention réelle de tromperie au principe de l'utilisation du nom «Grand cru» pour le groupement, mais qu'il

²⁸¹ Entretien avec le président du FGc.

s'agit plutôt d'une volonté d'afficher l'indépendance des choix communaux face aux démarches et prescriptions de l'Interprofession (IVV).

En effet, les ressources humaines dont dispose le groupement fournissent en outre une partie de l'explication des choix opérés à Fully. Le responsable actuel de la promotion du groupement n'est autre que l'ancien directeur de l'IVV, qui a quitté cette dernière en 2010 suite à plusieurs mois de tensions avec le comité, et a rejoint Fully. Or, c'est sous sa direction que l'IVV s'était orientée vers le choix d'une « bouteille Valais » comme signe distinctif des Grand cru valaisans. L'opiniâtreté de la résistance de Fully à l'utilisation de la bouteille Valais au profit d'une bouteille communale comme support de différenciation visuel n'est ainsi pas étranger au parcours professionnel de certains acteurs. Un autre élément, qu'il convient de considérer avec beaucoup de précaution et qui ne saurait constituer à nos yeux un facteur explicatif solide, peut, selon l'avis de certains vignerons²⁸², s'ajouter à une explication qui prend au sérieux les parcours individuels : le chef du département de l'économie, énergie et territoire, qui a apporté son soutien volontaire à l'initiative « Fully 100 % Petite Arvine » est originaire de la commune de Salquenen, laquelle est l'alliée de la commune de Fully dans sa résistance à l'Interprofession. Pour certains, il est ainsi possible que le ministre, démocrate-chrétien, s'active indirectement en faveur des producteurs de sa commune d'élection originaire.

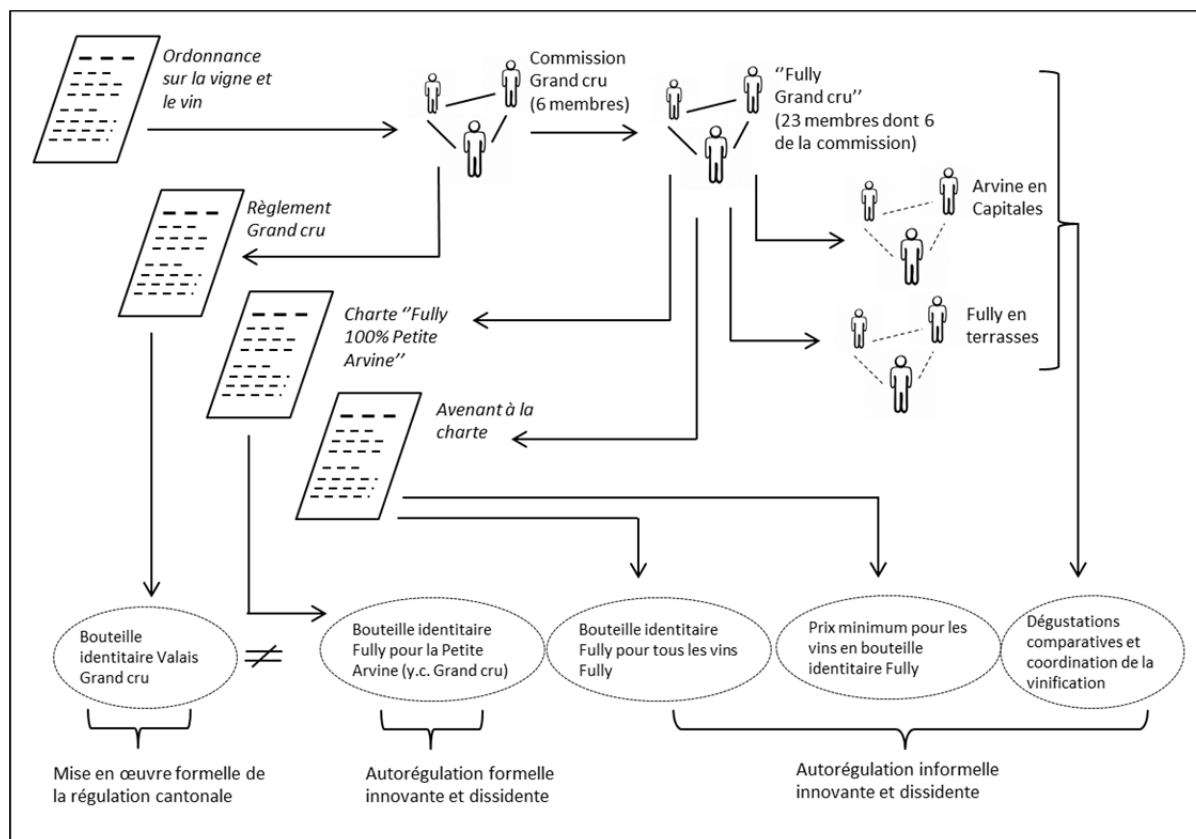
Pour conclure, il nous paraît important de souligner l'habileté témoignée par le FGc en ce qui concerne sa capacité à réunir, mobiliser et coordonner, donc à manager, ses ressources d'action (Knoepfel et al, 2006, pp. 68–98). Les ressources « monétaires » importantes proviennent d'une mobilisation de relativement longue haleine des ressources « soutien politique » et « confiance »: c'est en s'appuyant sur ces ressources qu'il a été possible de convaincre les membres de payer des cotisations relativement élevées (2'500 CHF) par rapport aux niveaux antérieurs et de bénéficier du soutien des autorités locales (au sein desquelles les acteurs moteurs du groupement sont bien présents) pour obtenir une contribution annuelle substantielle de la commune, correspondant à 50 % du budget du groupement. En outre, le degré relativement important d'intégration de l'AR que le groupement atteint est selon nous à mettre au crédit d'une gestion de la ressource

²⁸² Entretien avec des vignerons-encaveurs d'une autre commune valaisanne.

« organisation », combinée finement aux « ressources humaines » et en « information » : le directeur de la communication recruté par le groupement a amené avec lui un niveau de connaissance extrêmement pointu des enjeux, dynamiques, conflits et rapports de force en cours dans la branche, autant au niveau du canton que par rapport au marché suisse.

Cette combinaison adroite permet aux acteurs locaux organisés au sein du groupement de s'opposer avec succès aux acteurs publics, en l'occurrence l'Interprofession (qui bénéficie d'une délégation de compétence), détentrice par excellence de la ressource « droit », laquelle s'avère ici inopérante. Paradoxalement, il apparaît qu'une contribution non négligeable à l'efficacité de cette combinaison pour la différenciation de la ressource vin local est issue du soutien politique que le chef du département de l'économie, énergie et territoire a apporté : ce soutien s'est traduit en termes de légitimité, ressentie (pour les '*ins*') ou perçue (pour les '*outs*'), de la démarche collective entreprise. En outre, la certification « Valais Excellence » entreprise par plusieurs vignerons-encaveurs témoigne également du fait que les meneurs du groupement sont en phase avec la stratégie cantonale, ce qui leur apporte un soutien public supplémentaire.

Figure 5. Synthèse de l'AR de Fully avec accent sur le rôle du service *contenant identitaire*



8.3.5 Des producteurs de vin naturel à la marge de la ressource

La commune de Fully compte un couple de producteurs qui se situe relativement en marge des démarches de mise en valeur de l'appellation communale mais également des critères cantonaux, et fédéraux, de production de raisins et de vin. Il s'agit d'une exploitation biodynamique de 7 ha, dont 6 se trouvent d'un seul tenant, sur une forte pente située entre 740 m et 900 m d'altitude, à l'extrême est de la commune, au-dessus d'une falaise abrupte et dont le principal accès se fait par un petit téléphérique privé. La première impression d'isolement géographique du domaine de Beudon renforce la singularité du mode de production défendu par les exploitants.

Cette exploitation constitue un acteur relativement exclu de l'accès à la ressource au sein même du périmètre communal et elle illustre parfaitement le caractère mouvant des limites de la ressource. En effet, le couple de producteurs ne partage pas la même ressource «vin local »

que les producteurs de Fully membres de FGc. Selon le président de ce dernier, le domaine de Beudon est la seule exploitation située sur la commune qui n'est pas membre du groupement. La désignation du vin est celle du domaine, le nom de la commune n'apparaît que dans la mention de l'adresse figurant sur l'étiquette, mais pas en tant que désignation communale. La ressource « vin local » des exploitants de ce domaine correspond au périmètre de leur domaine et à son articulation avec une communauté internationale, ou, plus précisément, sans limite territoriale, soit la communauté (internationale) que forment les producteurs biodynamiques, dans le domaine plus large des vins dits naturels.

Le couple de producteurs biodynamiques recherche certains services dont la production et le prélèvement est en rivalité avec ceux que l'AR de Fully s'efforce à sécuriser. Ces services sont en outre également en rivalité avec le « socle » de services considérés comme légitimes selon les dispositions de l'AR cantonal (prescription de l'OVV et appréciations de l'IVV). Cette confrontation a entraîné ces producteurs dans l'aménagement de leur propre AR face à ces deux niveaux de régulation de la ressource. C'est ce que cette section va s'attacher à détailler, pour en conclure que « ce qui fait » ressource aux yeux des acteurs peut être fondamentalement différent et que le service qui à ce titre semble particulièrement structurant pour expliquer les choix d'organisation institutionnelle opérés par les acteurs - donc les modalités de l'AR - est celui de *l'indépendance/autonomie*, c'est-à-dire la possibilité de défendre, et pratiquer, leur vision du vin.

Production biodynamique

Concrètement, les producteurs du domaine de Beudon considèrent que le vin est avant tout un aliment, ce qui se traduit par la volonté de maintenir une texture forte, en renonçant à la filtration, et donne à l'ensemble de leurs vins un aspect visuel (turbidité notamment, également en blanc) qui les distingue déjà de la grande majorité des vins du marché. Cette vision s'inscrit dans une démarche qui recherche avant tout à maintenir la « vérité du goût », qui implique nécessairement une diversité des goûts qui doit se retrouver d'un millésime et d'un produit à l'autre dans la mesure où chaque parcelle, cep et année donne des traits organoleptiques divers selon ces producteurs. Ainsi, la notion d'origine est identifiée à celle de l'expression du terroir, un idéal de production recherché au niveau sensoriel par ces producteurs, en opposition fondamentale avec des vins qu'ils qualifient de standardisés, au

goût uniformisé²⁸³. Il apparaît pour nous que ceux-ci recherchent la production et le prélèvement des services sensoriels *expression du terroir, arômes spécifiques, complexité*, ainsi que des services symboliques *vin typique, vin biodynamique (naturel), et indépendance/autonomie*. Les flux de revenus semblent occuper une place secondaire quant à eux, dans la mesure où ces producteurs estiment que les prix qu'ils pratiquent sont suffisants pour couvrir les frais de production. Surtout, ils refusent toute idée d'augmentation des prix de vente, qui leur permettrait éventuellement de pallier leur difficulté de débouchés auprès d'une nouvelle clientèle, justement par crainte de perdre une clientèle sensible à leur démarche mais qui ne pourrait pas payer davantage pour leur vins.

Dans leur démarche biodynamique, les producteurs de Beudon portent un accent tout particulier à la partie viticole de leur production. Ils satisfont ainsi largement aux prescriptions de la charte de production de l'association internationale « Renaissance des appellations »²⁸⁴, dont ils sont membres et qui constitue la principale organisation collective (parmi d'autres) dans laquelle ils s'engagent. Cette association, d'origine française, défend une « agriculture saine », une production du vin qui ne se fasse pas en usine, et cherche à ce que « les pratiques de cave ne faussent pas la pleine expression du goût de l'AOC », ce qui indique en creux qu'elle considère qu'en l'état actuel, le simple respect de l'AOC ne permet pas la pleine expression du goût. Les membres de l'association doivent voir leur vin approuvé à l'unanimité par le comité de dégustation de celle-ci et souscrire à une charte de production pointue dont le niveau minimal d'exigence requiert une certification d'agriculture biologique depuis trois ans et la pratique de la biodynamie depuis au moins deux ans. Ceci implique notamment un travail des sols par enherbement, sans désherbant, des apports de compost et d'engrais exclusivement organiques ainsi que l'utilisation de produits de traitement naturels seulement.

Sur le domaine de Beudon, les ceps ne sont pas issus d'une sélection par clonage, mais uniquement de sélection massale, afin de maintenir de la diversité génétique et de goût. Selon les exploitants, le mode de culture doit justement permettre de rendre les « vraies » caractéristiques du sol. Le producteur souligne d'ailleurs qu'il est agriculteur et qu'à travers le vin, c'est surtout le rapport à la terre qui lui tient à cœur. Ceci implique un positionnement en

²⁸³ Entretien avec les producteurs du domaine de Beudon.

²⁸⁴ <http://renaissance-des-appellations.com/>. Consulté la dernière fois le 28 mai 2013.

porte-à-faux même par rapport aux recommandations de fumures sur la base des analyses du sol (prévues par l'art. 12, al. 3) de l'ordonnance fédérale sur la production biologique²⁸⁵ : l'apport d'un minimum d'engrais minéraux qui leur est recommandé après analyse, leur apparaît comme une incitation à une pollution superflue sur un sol bien assez fertile et surtout comme un facteur extérieur qui perturbe le potentiel d'expression du vrai goût (du raisin et donc du vin) issu de l'origine de production. Au niveau de la vinification, la logique est identique : aucune levure standardisée « les mêmes que celle utilisées en Nouvelle-Zélande ou en Australie » n'est utilisée, au profit de levures indigènes, présentes sur leurs raisins et à la cave. Le but recherché consiste ici à renoncer à tout produit destiné à corriger le moût durant la vinification. De même, ils s'efforcent de récolter et vinifier la petite arvine lorsque les baies sont atteintes de pourriture noble et de caillé, une pratique qui semble²⁸⁶ également recherchée par la majorité des vignerons-encaveurs : les arômes typiques du cépage sont alors renforcés. Or, les producteurs de Beudon indiquent qu'en renonçant à tous les produits antiparasitaires conventionnels (pesticide, herbicide, fongicide, etc.), une plus grande diversité de souches de pourritures et de levures peut se développer sur les baies, ce qui enrichit la complexité aromatique du vin. Formellement, les pratiques de culture et de vinification suivent un cahier des charges²⁸⁷ très exigeant, issu d'un mouvement de vignerons biodynamiques italien et qui complète la charte de Renaissance des appellations. Ceci n'est toutefois communiqué nulle part sur les étiquettes des bouteilles ; alors que ce mode de culture abouti à un rendement qui fluctue entre 0,2 et 0,5 kg/m² selon les années, soit largement en-dessous du maximum autorisé par l'AOC cantonale (pour rappel, 1,4 kg pour le fendant, et 1,2 kg pour le reste).

Or, c'est précisément face aux exigences cantonales que se heurte, depuis 2008, la production issue de ce domaine. En effet, l'OVV de 2004 exige (art. 72 et 83) que les vins AOC soient dégustés afin de « préserver la qualité et l'authenticité des vins valaisans » (OVV, 2004, art. 71). Selon ces mêmes dispositions, c'est à l'Interprofession (IVV) qu'incombe l'organisation de ces contrôles par dégustations.

Rivalité sur les services sensoriels pour le droit à l'AOC

²⁸⁵ Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques du 22 septembre 1997 (RO 910.18).

²⁸⁶ Selon nos entretiens en Valais.

²⁸⁷ Dit « TRIPLE A », pour Agriculteurs, Artisans, Artistes, que nous avons pu consulter durant l'entretien.

Le règlement de dégustation de l'IVV²⁸⁸ prévoit à cette fin une procédure de contrôle par sondage²⁸⁹, des échantillons étant prélevés auprès de chaque metteur en marché « en principe au moins une fois tous les quatre ans » (Règlement dégustation, art. 5, al. 2). La commission de dégustation est composée de 20 membres issus paritairement des familles de l'IVV (art. 2). La grille de dégustation (art. 8) porte sur les critères suivants : a) vue : limpidité, aspect ; b) odorat : intensité, franchise, qualité ; c) goût : intensité, franchise, qualité, persistance ; d) harmonie et jugement global. Les vins obtenant 71 points au moins sur un total de 100 sont acceptés, ceux entre 66 et 71 sont acceptés avec avertissement, ceux en dessous de 66 sont refusés. En cas de refus, le metteur en marché peut faire recours dans un délai de dix jours, la commission de recours est alors composée de cinq membres (art. 10). Le chimiste cantonal reçoit systématiquement un rapport des commissions des dégustations sur la base duquel il rend la décision à l'attention du producteur.

Les chiffres fournis par l'IVV permettent de situer les *outputs* de cette commission. Sur les 332 vins dégustés par l'Interprofession en 2011, 301 ont été acceptés (soit 90 %), 22 avertis (7 %) et 9 refusés (3 %). Toutefois, aucun vin n'a finalement été refusé parmi les 12 présentés à la dégustation de recours (IVV, 2012, pp. 57-58).

Lors du premier contrôle auquel ils ont été soumis, en 2008, les producteurs de Beudon ont choisi - ils en ont la possibilité - de présenter deux de leurs vins qu'ils estimaient bien réussis, un gamay et un Fendant, pour la dégustation de l'IVV. Le gamay est averti et le Fendant quant à lui refusé. Les producteurs font alors déguster ces vins à des vigneron-encaveurs valaisans qui jouissent d'une très forte notoriété ainsi qu'à différents experts, qui ne retrouvent aucun des qualificatifs organoleptiques négatifs évoqués par la commission de dégustation (œuf pourri, oxydé, caoutchouc). Ces arguments sont soulevés dans la lettre de recours adressée alors à la commission pour contester la pertinence de son appréciation, un courrier qui souligne dans un ton sans équivoque la gravité que cette décision de refus revêt pour les producteurs, décisions qui leur apparaissent prises avec légèreté : « Votre décision nous paraît être une insulte pour nous et les autres vigneron responsables et à l'avant-garde.

²⁸⁸ Règlement sur l'organisation et le fonctionnement de la commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée Valais (AOC Valais) du 2 février 2005.

²⁸⁹ Cette procédure de contrôle organoleptique par sondage distingue la logique d'attribution de l'AOC valaisanne de celle en vigueur en France notamment, où les dégustations d'agrément ont lieu chaque millésime.

(...) Si nos vins avaient vraiment les tares mentionnées par votre commission, nous ne les aurions pas commercialisés avec notre étiquette car nous n'avons aucun intérêt à faire fuir nos clients avec des vins tarés »²⁹⁰.

Encadré 10

Une autre conception de l'origine

Les producteurs joignent à cette demande de recours un post-scriptum pour expliciter la vision qu'eux-mêmes ont de ce que devrait être une « AOC », notamment qu'elle « ... ne devrait pas considérer uniquement les particularités organoleptiques des vins mais aussi les analyser pour détecter les résidus de pesticides chimiques nocifs pour la santé des consommateurs »²⁹¹. Il nous semble utile de reproduire ici cette définition dissidente de l'AOC - manifeste en faveur d'une vision biodynamique de la production de raisins et de vin - qui est révélatrice de rivalités fondamentales portant sur les éléments de définition cantonaux de la ressource:

« Quelques considérations sur le mot origine :

- Le sol de nos vignes est vivant, les plantes ne peuvent se gaver d'éléments NPK²⁹² facilement solubles, car aucune fumure minérale ne lui est fournie.
- Les levures de nos propres vignes et non pas celles d'origine étrangère qui sont sélectionnées, connues et reconnues dans le monde entier, sont responsables de la fermentation des jus de nos raisins.
- L'alcool de nos vins provient des sucres de nos raisins et non pas de la transformation de sucre de betteraves du plateau suisse ou des cannes à sucre d'Amérique ou d'ailleurs²⁹³.
- La personnalité organoleptique de nos vins n'est pas amincie ou transformée par des filtrations ou des collages.

²⁹⁰ Correspondance entre Domaine de Beudon et Commission de dégustation de l'IVV, recours pour une seconde dégustation, Fully, 7 juillet 2008.

²⁹¹ Idem.

²⁹² Azote, phosphore, potassium : les principaux éléments chimiques à la base des engrais minéraux, i.e. opposés d'une fumure organique.

²⁹³ Le producteur fait ici référence au sucrage (chaptalisation), autorisé par le droit fédéral (cf. point 5.4.2).

- Pour nos divers travaux à la vigne et à la cave, nous tenons compte des forces telluriques et cosmiques qui agissent chez nous.

Avec un tel respect des conditions à l'origine de nos vins, nous considérons qu'il s'agit vraiment de vins de terroir, d'origine. L'utilisation aveugle de tous les intrants étrangers n'a-t-elle pas changé le goût typique qui marque l'origine ? A tel point qu'un excellent cru d'origine paraît étrange et ne peut plus passer devant une commission dite d'AOC Valais ! »²⁹⁴.

Le Fendant incriminé est alors soumis à une seconde dégustation, mais qui ne fera qu'enrichir la liste des qualificatifs négatifs (dilué/aqueux, amertume négative) pour confirmer le refus de l'AOC. C'est finalement le chimiste cantonal qui, avant de prononcer l'interdiction de mise en vente sous l'étiquette AOC Valais, procède à une ultime dégustation d'expertise par la « commission cantonale de dégustation de vin », composée de trois experts nommés par le Conseil d'Etat ainsi que de quelques collaborateurs du laboratoire cantonal. Cette commission de « dernière instance » a pour vocation d'être la plus neutre possible, mais ne se fonde sur aucune base légale spécifique: il s'agit d'une règle informelle qui est toutefois respectée systématiquement, afin de renforcer la légitimité des décisions prises par ce « tribunal fédéral des vins en Valais »²⁹⁵. Selon les griefs reprochés au vin litigieux, une analyse chimique complète si nécessaire et de façon ciblée la dégustation (p. ex. si l'on soupçonne un blanc de contenir du rouge, le laboratoire procède à une analyse des cépages présents, etc.), la commission de dégustation de l'IVV peut en effet mandater le chimiste cantonal pour effectuer de telles analyses (art. 4, al. 2 règlement IVV). Toutefois, la possibilité d'une telle analyse étant réservée, le règlement de l'IVV prévoit simplement que le chimiste cantonal exécute la décision de la commission de dégustations de l'IVV : « *Sur la base du rapport en force de la commission*, le chimiste cantonal rend une décision et la communique au metteur en marché ... » (art. 11, al. 1, c'est moi qui souligne). Le chimiste cantonal a institué une commission d'experts *ad hoc*, en s'appuyant sur la base légale large en la matière de l'art. 8 al. 3 et 4 de la loi cantonale d'application sur le contrôle des denrées alimentaires²⁹⁶ qui relève

²⁹⁴ Correspondance entre Domaine de Beudon et commission de dégustation de l'IVV, recours pour une seconde dégustation, Fully, 7 juillet 2008.

²⁹⁵ Selon l'expression employée par un des chimistes du laboratoire.

²⁹⁶ Loi concernant l'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 21 mai 1996, (RS/VS 817.1).

que le chimiste cantonal « organise le contrôle des vendanges » et « [qu']il peut avoir recours à des spécialistes pour des études particulières ». Dans la pratique, les quatre experts sont désignés par le Conseil d'Etat pour une durée de douze ans, sur proposition de l'IVV, qui choisit les membres de façon paritaire entre les deux familles. Des collaborateurs du laboratoire peuvent compléter cette commission mais ne disposent que d'un avis consultatif.

Dans le cas d'espèce, cette commission cantonale a finalement considéré que le Fendant est conforme à l'AOC, mais qu'il est « de petite qualité »²⁹⁷. Pour le producteur concerné, ce dernier retournement en sa faveur est clairement le fruit d'une suite de décisions « politiques » : son Fendant, présenté dans une suite de Fendant « conventionnels » se reconnaît immédiatement comme étant celui « de Beudon ». Selon leur propre appréciation, c'est probablement davantage les producteurs eux-mêmes et leur *manière de faire du vin*, qui sont sanctionnés par la commission de l'IVV. En outre, dans la même logique, mais pour des préoccupations autres, cette manière de faire du vin est au contraire sanctionnée plus favorablement, avec une pesée des intérêts différente, par le chimiste cantonal : ce dernier n'est pas insensible à l'intérêt de cette production biodynamique en termes de santé publique (absence de résidus de pesticides notamment). Le chimiste cantonal et les producteurs de Beudon se sont en effet rencontrés une fois en 2007 lorsque ces derniers allaient chercher une médaille d'argent obtenue à Vinea²⁹⁸ sur un de leurs crus. Il leur avait alors confié qu'il appréciait leur manière de faire du vin consistant à renoncer aux (pesticides ou engrais) chimiques. Les producteurs y voient ainsi un signe d'approbation informelle en faveur de leur vin, malgré son rejet par l'Interprofession.

Un scénario similaire se déroule au contrôle suivant, en 2012, scénario qui semble confirmer le caractère relativement « politique » des prises de décision de la commission de l'IVV. Après avoir refusé les deux vins du domaine, celle-ci procède d'emblée à une seconde dégustation (dite « de recours »), sans que les producteurs concernés n'aient pourtant (encore) eu le temps de faire recours : ces derniers reçoivent les deux courriers de notification dans un intervalle d'une semaine, alors que le délai de recours suite à la première dégustation est de dix jours, selon l'art. 10 du règlement de la commission. Ce chevauchement des étapes de contrôle et des recours se conclut par une dégustation de troisième instance, réalisée par le

²⁹⁷ Rapport d'analyse du Laboratoire cantonal et des affaires vétérinaires adressé au Domaine de Beudon, le 29 septembre 2008.

²⁹⁸ Un salon des vins organisé chaque septembre à Sierre en Valais et réunissant plus de 200 producteurs du canton et du pays.

chimiste cantonal. Le fendant incriminé y sera qualifié de « pas franc, amer, atypique, oxydé, évolué »²⁹⁹ et en conclusion sujet à une interdiction de vente pour ce millésime. Toutefois, le vice de procédure (non-respect des délais de recours par la commission) mènera finalement à annuler cette interdiction de vente.

Dans ce second épisode, il est intéressant de relever comment, dans un courrier intermédiaire, le chimiste cantonal résume la rivalité sur les services sensoriels qui peut fonder l'exclusion des vins du domaine de Beudon de l'AOC. Ses termes peuvent en effet être lus quasiment mot pour mot dans le langage en termes de ressource que nous utilisons pour conceptualiser l'articulation permanente qu'opère l'AR entre dispositions de réception et savoir-faire:

« Il n'est pas facile de répondre à la question concernant un goût "oxydé" par exemple, qui est lié à la vinification bio et qui est alors typique pour ce type de vin ou, quand un tel goût représente un défaut pour un vin bio. Les amateurs et connaisseurs de vin comprendront très bien la différence organoleptique d'un vin bio ou non bio. Le consommateur "normal", si nous osons le nommer de cette manière, sera peut-être surpris d'avoir acheté un vin bio AOC Valais légèrement oxydé »³⁰⁰.

Synthèse

Le domaine de Beudon offre plusieurs enseignements qui dépassent la singularité du cas. En premier lieu, il atteste combien les frontières de la ressource sont mouvantes et sont le produit d'une lutte de définition permanente entre les acteurs. Premièrement, les producteurs du domaine, qui revendiquent une pratique clairement en marge de la production conventionnelle de raisins et de vin ne souhaitent pas s'intégrer dans la dynamique de coordination qui a lieu au niveau communal. Ceci pour plusieurs raisons. Ils évoquent d'une part le coût élevé de la participation au groupement et aux manifestations (les 2'500 CHF de cotisation). D'autre part, leur disponibilité pour participer - doublée d'un certain isolement géographique - manque

²⁹⁹ Rapport d'analyse du Laboratoire cantonal et des affaires vétérinaires adressé au Domaine de Beudon du 4 février 2013 et décision suite à opposition du 19 février 2013. L'analyse réalisée par le laboratoire cantonal consiste en fait en une "simple" dégustation, ce que les producteurs incriminés contestent notamment dans l'opposition qu'ils adressent au laboratoire (courrier du 8 février 2013 adressé au chimiste cantonal), en soulignant que le règlement sur la commission de dégustation de l'IVV prévoit à l'art. 4 que « Au besoin, [la commission de dégustation] mandate le chimiste cantonal pour l'examen analytique des vins ». Une formulation qui, pour les producteurs, devrait renvoyer uniquement à une analyse "en laboratoire" des vins, soit biologique-chimique.

³⁰⁰ Courrier du chimiste cantonal (Laboratoire cantonal et des affaires vétérinaires) adressé au Domaine de Beudon, le 13 décembre 2012.

cruellement. Enfin, le vin qu'ils produisent valorise le nom du domaine, pas celui de la commune, et puis ils revendiquent leur attachement à la bouteille en flûte alsacienne, bien loin de la bouteille identitaire du FGc. Ils n'ont donc que peu d'intérêt à participer. Si l'on se situe du point de vue du FGc, l'absence de ces producteurs est bénéfique à la promotion d'une ligne de goût plus homogène au niveau communal, dans la mesure où ces vins biodynamiques ont des caractéristiques qui les font sortir assez fortement de la fourchette des profils de goût courants. Justement, les litiges quant à la légitimité (organoleptique) de ces vins de porter le label AOC indiquent qu'il serait d'autant plus difficile de les faire « cadrer » au profil de goût vers lequel le groupement tend. Cette exclusion de plein gré de l'accès à la ressource vin local qui est en cours de définition par le FGc va de pair avec un risque manifeste d'exclusion de la ressource « vin AOC du Valais ». Alors même que cette dernière est très facile d'accès pour les producteurs valaisans dans la mesure où plus de 99 % du raisin produit dans le canton est de qualité AOC (Laesslé, 2012, p. 90) et le pourcentage de refus en dégustation également très faible. Si la non-participation à la ressource locale est voulue, l'exclusion de l'AOC cantonale est redoutée, pour deux raisons : premièrement, au niveau commercial, il s'agit de pouvoir continuer à vendre les vins sous l'appellation du domaine de Beudon. Or, l'utilisation de la dénomination d'un domaine (définie à l'art. 67 OVV) est une dénomination d'origine, donc réservée aux vins de catégorie AOC.

Deuxièmement, la reconnaissance du droit à l'AOC, malgré les divergences d'interprétation de ce que *devrait* être l'AOC comme nous l'avons vu plus haut, constitue pour les producteurs de Beudon un minimum de reconnaissance symbolique attestant de la légitimité de leur vin, les en priver revenant à mépriser et insulter leur travail. Il s'agit donc pour eux de sécuriser *a minima* leur accès au service symbolique *appellation*, en maintenant suffisamment « ouverte » la fonction de régulation FR1 (définition des ayants droits et répartition des droits d'accès, de façon à ce que les services sensoriels qu'ils recherchent (*arômes spécifiques* et *vin de terroir* notamment) puissent être maintenus en tant que produits de la ressource, et donc potentiellement associés à d'autres services légitimes, notamment *appellation* et *flux de revenus*. Le « succès » de ce maintien dans les ayants-droits à la ressource est fortement lié, pour l'épisode du refus initial du Fendant incriminé en 2008, à la fonction de régulation FR3 (règles d'arbitrage) mise en place de façon informelle par le chimiste cantonal, soit la dégustation de « troisième instance », dont aucune base légale ne spécifie qu'elle peut aller remettre en question la décision de la commission de dégustation (de recours) de l'IVV. Ce

complément institutionnel au sein d'un service cantonal s'avère avoir un impact déterminant, par son arbitrage, sur la définition des ayants droits légitimes et sur les services produits par la ressource vin local, dans la mesure où les dispositions cantonales de l'AOC fournissent le socle de n'importe quel AR pour une ressource vin local comme à Fully. Ce complément de régulation ne doit pas être surestimé toutefois. D'une part l'IVV désigne les experts de façon paritaire, l'objectif de trouver un « ultime » consensus est donc partagé par l'Interprofession. D'autre part, le chimiste cantonal indique que depuis le début des années 2000, le nombre de vins dégustés en troisième instance a très fortement chuté, ce qui atteste selon lui de l'élévation générale de qualité dans la filière³⁰¹.

Ce positionnement sur le périmètre instable et mouvant de la ressource est compensé par une inscription dans des alliances sur des réseaux non territoriaux de défense de l'agriculture biodynamique, notamment l'association internationale « Renaissance des appellations ». C'est à cette échelle et dans ce type d'organisation que les producteurs de Beudon contribuent à la définition (en bonne partie concurrente de celle de l'AOC Valais) de la ressource qu'ils souhaitent défendre et exploiter. C'est également à cette échelle, par le biais de manifestations internationales de promotion des vins bios et naturels, coûteuses mais consenties par ces producteurs, que ces derniers cherchent à articuler leur savoir-faire avec les dispositions de réception des consommateurs.

Ces éléments mettent en évidence les multiples rivalités pour l'accès à certains services qui se traduisent par des définitions parfois antagonistes de la ressource « légitime », ainsi que par des dynamiques d'inclusion/exclusion aux différents niveaux territoriaux et institutionnels. Dans le cas de Beudon, les producteurs sont très peu dotés en ressource d'action pour parvenir à modifier l'AR, du moins dans ses dispositions cantonales, pour s'assurer un usage pérenne des services sensoriels et symboliques qu'ils recherchent, notamment leur *indépendance/autonomie*, lequel est très fortement lié à celui de *vin naturel*. Un usage judicieux de la ressource d'action du droit (recours et oppositions), combiné à un soutien politique (officieux) du chimiste cantonal leur permet de résister à une éviction de l'AOC et de maintenir le socle de légitimité et de reconnaissance permettant la différenciation de leur production.

³⁰¹ Entretien par téléphone, le 31 mai 2013.

Ce cas dissident dans la commune de Fully est également intéressant en ce qu'il illustre des rivalités qui paraissent totalement évacuées (ou totalement stabilisées), ou qui tout au moins n'apparaissent pas, lorsque l'on analyse l'AR de Fully centré sur le FGc. Ces rivalités s'avèrent toutefois très structurantes au niveau cantonal (AOC), national et international, avec une vision fortement différente de la production agricole et donc du vin en général. Il apparaît de fait que les réseaux d'organisation de la biodynamie, ou plus largement de promotion des vins dits « naturels », semblent essentiellement se développer au niveau international, et fédèrent des producteurs qui soit se revendiquent comme tels, soit sont présentés comme des sortes de « parias » faisant face aux exigences normalisatrices et poussant à la standardisation de leur législation nationale respective. Dans cette ligne, la ville italienne de Bologne a accueilli en novembre 2013 les « journées de l'illégalité », dont l'auteur du film *Mondovino* (2003) et de l'ouvrage subséquent « Le goût et le pouvoir » (2007), deux travaux qui mettent en évidence les mécanismes de standardisation du goût dans le domaine du vin, Jonathan Nossiter, fait la promotion³⁰². Celui-ci, très engagé pour la défense de vins « naturels » face aux forces des grands groupes agroalimentaires, avait déjà apporté son crédit aux vins du domaine de Beudon, « ébloui et bouleversé » à leur dégustation, en indiquant que le domaine avait placé la barre très haut en termes d'expression du terroir valaisan³⁰³. A la pression des vins standardisés - qui est pourtant aussi la principale menace qui amène les producteurs de Fully à s'organiser à travers le groupement - la production de vins naturels ne semble pouvoir répondre que par une dissidence dont le minimum de coordination s'opère à l'échelle internationale, tant les rivalités sur les services revendiqués par ce mode de production sont solidement régulées au niveau national : la production du service symbolique *vin naturel* et des services sensoriels qui s'y associent, est minoritaire, périphérique ou encore inexistante selon les dispositions cantonales ou locales de l'AR.

Ceci souligne l'intérêt de la lecture ressourcielle en montrant que les dynamiques de construction/inclusion/exclusion se jouent à plusieurs niveaux institutionnels et sont sujettes à la créativité institutionnelle des acteurs (ici, complément institutionnel par le chimiste cantonal) et aux rapports de force ou alliances/consensus qui peuvent s'établir.

³⁰² Interview par Antonin Iommi-Amunategui, publié le 28 mai 2013 sur le blog No wine is innocent (<http://blogs.rue89.com/no-wine-is-innocent>) consulté la dernière fois le 29 mai 2013.

³⁰³ Interview par Patricia Briel, dans *Le Temps*, édition du mardi 1 septembre 2009.

8.3.6 Entretien du paysage identitaire

Le paysage, qui nous prenons en compte dans notre grille de services en tant que *paysage identitaire* occupe une place importante dans la promotion du groupement, mais également dans celle qui est pratiquée à titre individuel par les caves. Le qualificatif « identitaire » souligne qu'il ne s'agit pas d'un simple élément de communication opportuniste ou cynique, mais bien d'un aspect structurant de la pratique des vigneron-encaveurs. Il est courant de voir trôner bien en vue dans la cave une image du paysage des vignes en terrasses de la commune et des vignes exploités (les supports de communication ou de contact, site web ou fiche descriptive de la cave reprennent aussi ces éléments, et ce n'est de loin pas une spécificité de la commune de Fully mais bien une caractéristique des vigneron-encaveurs valaisans, voir notamment Bender et al, 2001). Nous prenons dès lors davantage de temps pour présenter les modalités d'exploitation et d'entretien de ce service, sachant que le cas de Fully bénéficie d'une reconnaissance fédérale de la qualité de son paysage pour la partie ouest de la commune, avec une inscription à l'inventaire fédéral du paysage.

Rivalités et tentatives de régulation

Un rapport d'étude réalisée en 2001 pour l'office des améliorations foncières du service cantonal de l'agriculture souligne que le vignoble en terrasses du canton du Valais est « un véritable 'espace-monument' [qui] se caractérise non seulement par un potentiel économique et agronomique important, un support pour un développement touristique de qualité et une richesse écologique, mais aussi par un patrimoine construit et des savoir-faire à conserver et sauvegarder. (...) Le vignoble en terrasses est cher au cœur des Valaisans et revêt à leurs yeux, comme à ceux des visiteurs, des aspects paysagers et culturels uniques » (SEREC , p. 1). Il s'agit ici d'un service - *paysage identitaire* - dont les droits d'usage sont reconnus autant pour les acteurs locaux que pour les touristes (consommateurs), mais dont l'usage est menacé à moyen terme.

L'état des (infra)structures porteuses du paysage que constitue ce vignoble se détruit en effet progressivement : si des murs sains subsistent, une proportion croissante de murs est détériorée et même parfois effondrée, alors que des murs totalement ou partiellement bétonnés se répandent de façon également croissante. Dans d'autres cas, les vigneron qui n'ont pas les moyens de remonter un mur préfèrent parfois, quand la topographie le permet, défoncer les parcelles supportées jusqu'alors par les murs et replanter sur des banquettes (un rang de vigne

par palier) permettant un accès avec des outils mécaniques³⁰⁴; ce qui contribue à lisser l'aspect du paysage. En effet, alors que les vigneron voient leurs revenus diminuer depuis les crises de surproduction de 1982-1983 (cf. encadré sur les abandons), force est de constater que la grande majorité des viticulteurs ne parvient pas à faire face aux coûts que nécessitent la reconstruction voire la consolidation des murs. L'étude SEREC estime à 600 CHF/m² les coûts de reconstruction, alors que le prix du terrain avoisine les 18 CHF/m² (dans le vignoble de Fully, selon les entretiens menés sur place, le prix du m² est plus proche de 10 CHF) ce qui rend inévitable un subventionnement (SEREC, p. 67). Si cette dynamique n'est pas contrée par une remise en état des murs qui respecte les lignes de force du paysage, « le risque est grand de voir disparaître non seulement une partie d'une vitiviniculture de très haute qualité mais aussi un pan du patrimoine bâti cantonal » (SEREC, p. 67).

Dans cette optique, l'étude avait pour but de « donner des éléments (actions) pour concevoir une stratégie de sauvegarde à long terme des murs en pierres sèches dans le cadre d'une valorisation globale du vignoble en terrasses en tenant compte des besoins agricoles, des fonctions socioculturelles, patrimoniales, paysagères, naturelles et biologiques, ainsi que des fonctions sécuritaires, dont les divers aspects ne doivent pas être minimisés» (Rapport SEREC, 2001, p. 1).

L'étude propose dans ses recommandations de déterminer rigoureusement les critères de subventionnement, notamment en réalisant une approche macro, qui repose sur une série de critères pour déterminer les périmètres pertinents, en évaluant leurs fonctions (viticole, touristique, paysagère, etc.) dans le cadre d'une procédure complexe, ainsi que d'expérimenter des approches intégrées au niveau micro. Ces dernières doivent permettre de déterminer, au niveau communal et de manière concertée, les mesures de sauvegarde, d'amélioration et de rationalisation d'exploitation du vignoble concerné en mettant l'accent sur l'état des murs. Ceci devant ensuite servir de base aux subventionnements (Rapport SEREC, 2001, p. 57).

C'est dans le prolongement des recommandations de ces travaux que le Grand Conseil valaisan alloue un crédit-cadre de 3,7 millions de CHF en 2008 pour une durée de douze

³⁰⁴ Entretien avec le trésorier du syndicat pour les améliorations structurelles du vignoble de Fully.

ans³⁰⁵ afin de lancer un projet pilote³⁰⁶ sur la partie ouest du vignoble de Fully, sur un secteur qui jouxte directement les parchets intégrés dans le site des Follatères, inscrit à l'inventaire fédéral du paysage. Un syndicat pour les améliorations structurelles du vignoble de Fully est constitué dans la foulée en décembre de la même année.

Mais le projet pilote de Fully se bloque très rapidement pour différentes raisons. Les statuts du syndicat indiquent que ses buts ne se limitent pas à la rénovation des murs, mais portent également sur l'amélioration du réseau de desserte (accès avec transporteurs mécaniques, monorail, etc.) et d'irrigation. Dans la pratique toutefois, l'activité du syndicat telle qu'elle était perçue par les membres de son comité portait uniquement sur la question de la réfection des murs (art. 15 des statuts)³⁰⁷. Alors que, conformément à l'art. 84 de la LcADR qui prévoit que dans le cas de syndicats d'améliorations foncières « les propriétaires concernés participent, proportionnellement aux avantages retirés », les statuts du syndicat prévoient bien que les membres participent aux frais engagés en fonction des surfaces qu'ils possèdent et selon une échelle de répartition définie à l'avance, dans la pratique, aucun frais collectifs n'ont été engagés. Concrètement, aucun propriétaire n'est prêt à contribuer à la restauration d'un mur qui ne lui appartient pas. Le litige se situe dans (les critères de) la procédure prévue pour le financement : elle laisse l'entier des coûts de réfection aux propriétaires des murs endommagés, la subvention n'intervenant qu'une fois le processus de rénovation terminé et surtout si et seulement si les conditions fixées par les services cantonaux et fédéraux sont respectées. Ce sont ces critères qui posent problème à Fully, principalement l'élément essentiel que constitue l'absence d'utilisation de mortier ou de ciment dans la construction du mur. L'office cantonal des améliorations structurelles indique en effet que la « stabilisation »

³⁰⁵ Décision du Grand Conseil valaisan concernant l'approbation de l'avant-projet de sauvegarde du vignoble en terrasses et des murs en pierres sèches de la commune de Fully et l'octroi d'un crédit-cadre pour l'exécution des mesures prévues à l'avant-projet, du 11 septembre 2008.

³⁰⁶ Dans les années qui vont suivre, d'autres projets du même type verront le jour, notamment à Visperterminen, qui semble rencontrer davantage de succès que les démarches entreprises à Fully, comme en atteste une récente présentation de l'office des améliorations structurelles (présentation au colloque sur les murs en pierres sèches, 16.11.2012). Un élément explicatif de la rapidité de la concrétisation du projet de Visperterminen serait le fait que la quasi totalité du raisin produit sur les parchets concernés est achetée par un seul et même négociant.

³⁰⁷ Entretien avec le trésorier du syndicat.

correspond à l'usage de mortier et n'est autorisée que pour le fondement et la couronne du mur comme l'indique l'art. 15a, al. 1, let. f de l'OAS³⁰⁸ (OAS, 16.11.2012)³⁰⁹.

Or, à Fully, le sol granitique se prête moins facilement à la formation de pierres plates, comme c'est le cas dans les zones plus calcaires du canton. Les pierres ont plus facilement la forme de grosses boules granitiques et leur apporter une forme qui convienne à l'édification de murs en pierres sèches représente un travail de taille plus important et donc plus coûteux que dans la majorité du vignoble. Les murs de Fully reconstruits avec les pierres locales sont composés d'environ un tiers de béton, afin de stabiliser l'ouvrage et surtout de l'ancrer dans le terrain. Le coût correspond à 400 à 500 CHF/m², alors que les critères de subventionnement impliquent des coûts entre 600 et 900 CHF/m². En revanche, les subventions accordées couvrent 80 % du coût total (Office AS, 16.11.12).

Mais les propriétaires voient d'un mauvais œil une procédure qu'ils estiment imposée « d'en haut », qui suit des motivations qui leur apparaissent en profond décalage avec leur vision du mur en tant « qu'outil de travail », dans un contexte où la vente de raisins ne suffit généralement pas à couvrir les frais de production sans mur à reconstruire. Ils considèrent la procédure à suivre pour obtenir les subventions comme trop complexe et, pour certains, ne souhaitent pas que des bureaux d'ingénieurs privés (requis pour réaliser les expertises préalables) bénéficient des subventions alors qu'eux-mêmes n'ont jamais eu recours à une telle expertise. En clair, la prise en charge collective des démarches de rénovation leur paraît trop intrusive par rapport aux économies financières qu'elle permet pourtant.

Un élément supplémentaire renforce la réticence du comité du syndicat face à la procédure exigée pour l'obtention de subventions. A l'extrême ouest des coteaux de la commune se trouve une zone protégée depuis 1996 dans le cadre de l'inventaire fédéral du paysage³¹⁰, les Follatères. De nombreux parchets de vignes se situent dans cette zone. Or, ici aussi plusieurs murs se sont effondrés *depuis* la mise à l'inventaire du site, et ils ont été reconstruits selon les

³⁰⁸ Ordonnance sur les améliorations structurelles dans l'agriculture (ordonnance sur les améliorations structurelles, OAS) du 7 décembre 1998 (Etat le 1er juillet 2011). RS 913.1.

³⁰⁹ Présentation de l'office des améliorations structurelles à l'occasion du colloque sur les murs en pierres sèches, Sierre, 16.11.2012. Disponible à : <http://www.vs.ch/Navig/avig.asp?MenuID=27206&Language=fr>.

³¹⁰ Ordonnance concernant l'inventaire fédéral des paysages, sites et monuments naturels d'importance nationale. Numéro 1712 : Les Follatères - Mont du Rosel. Inscription : 1996.

pratiques usuelles à Fully (i.e. usage de mortier) tout en bénéficiant de subventions fédérales réservées à l'entretien des sites protégés. La procédure d'approbation pour l'octroi des subventions fait intervenir un responsable communal ainsi qu'un représentant du service de l'agriculture cantonal, qui constatent la réfection du mur et transmettent la demande de subvention au service fédéral concerné³¹¹. Le périmètre du projet pilote de Fully est contigu à celui des Follatères. Face aux exigences contradictoires entre des instruments qui s'alimentent tout deux d'une contribution fédérale (env. 33 % dans le programme qui finance le projet pilote de Fully), le comité du syndicat tâche, en vain, de faire reconnaître la légitimité des pratiques admises aux Follatères.

Le blocage du projet pilote laisse dès lors libre cours aux initiatives individuelles de réfection de murs complétant les paiements directs qui « oublient par trop les vigneron qui n'exploitent que de petites surfaces » selon le chef de l'office cantonal de la viticulture (Rapport INTERREG, 2001. p. 6). Des initiatives dont les acteurs locaux regrettent parfois l'impact négatif qu'elles peuvent avoir sur le service *paysage identitaire*³¹². A titre d'exemple, une des principales entreprises de négoce du canton a fait venir des pierres de type calcaire (ardoises) d'une autre commune pour reconstruire certains de ses murs à moindres frais. Visuellement, les couleurs de ces murs se détachent nettement de l'apparence des murs en pierres locales et les producteurs de Fully ne peuvent que déplorer cette perte dans l'intégration du paysage³¹³. Toutefois, face aux exigences actuelles des règles institutionnelles cantonales et fédérales, les acteurs locaux, responsables politiques inclus (entretien avec le président de la commune), l'initiative individuelle est préférée à toute forme d'organisation collective pour la remise en état des murs du coteau.

Synthèse

L'ensemble des Valaisans, mais également les touristes (nationaux ou étrangers), disposent d'un droit d'usage sur le service *paysage identitaire*, reconnu par les règles institutionnelles fédérales (loi et ordonnance sur la protection du paysage, ordonnance sur les améliorations

³¹¹ Entretien avec le trésorier du syndicat, également le responsable communal pour le site des Follatères.

³¹² Soulevé spontanément dans quatre entretiens à Fully.

³¹³ Le respect de « l'identité locale » dans l'apparence des murs constitue d'ailleurs un facteur primordial dans les critères du programme de subventionnement : la couleur des pierres tout comme leur aspect faiblement travaillé (taillé) doivent être cohérents (Présentation de l'Office AS, 16.11.2012).

structurelles dans l'agriculture) et cantonales (LcADR³¹⁴, OcADR³¹⁵, directives spécifiques du département) qui fournissent des bases pour déployer des règles d'entretien de la ressource (périmètre valaisan) pour le maintien de ce service. Au niveau de Fully, les acteurs locaux (FGc) ont intégré l'usage de ce service dans l'AR pour le coupler à la production de revenus et d'autres services symboliques (*appellation, vin typique*) qu'ils prélèvent sur la ressource : la manifestation « Fully en terrasses » renforce (en les institutionnalisant) les droits d'usage sur ce service, autant pour les consommateurs que pour les producteurs.

Ainsi, les rivalités concernant l'usage du service *paysage identitaire* doivent être formulées en termes d'entretien de la ressource. L'AR intègre ce service dans une fonction de régulation des droits d'usage de la ressource (FR1). En revanche, il ne parvient pas à intégrer une articulation entre les infrastructures et les savoir-faire dirigée vers la production du service paysager dans la fonction de régulation des obligations d'entretien, ni finalement à formuler une quelconque charge d'entretien (FR2). Les acteurs locaux ne parviennent pas à tirer profit de l'incohérence des exigences entre le site des Follatères (inscrit à l'inventaire fédéral) et le reste des coteaux pour faire reconnaître la légitimité de leurs pratiques. Il en découle un usage non coordonné des infrastructures et des savoir-faire qui est en décalage par rapport aux dispositions de réception des usagers du service paysager : des murs à l'apparence étrangère, des murs effondrés qui favorisent l'abandon définitif des parcelles, ou encore des murs qui disparaissent au profit de vignes cultivées en banquettes.

8.4 Synthèse générale de l'arrangement à Fully

L'arrangement observé à Fully se caractérise par la créativité des « extensions » qui y sont apportées : il s'appuie sur des dispositions de régulation formelles et légales, pour en développer d'autres, qui revêtent une forme moins formelle et parfois à la limite de la légalité (notamment lorsqu'il s'agit d'ententes sur les prix).

La perspective ressourcielle et la prise en compte des divers services produits par la ressource permet d'expliquer des stratégies qui, si on ne les considérait que sous un angle trop rationnel, apparaissent comme contradictoires ou du moins paradoxales : p. ex. le fait de revendiquer

³¹⁴ Loi cantonale sur l'agriculture et le développement rural, du 8 février 2007, (VS).

³¹⁵ Ordonnance sur l'agriculture et le développement rural du 20 juin 2007, (VS).

d'une main la mise en valeur du terroir, donc d'attribuer de la valeur aux spécificités de chaque parcelle et aux diverses modalités de leur mise en valeur³¹⁶ et de chercher, avec l'autre main à définir un profil de goût pour l'ensemble de la dénomination communale (en tout cas pour le cépage petite arvine) dans le but de mieux différencier la ressource, alors même que le territoire de Fully est lui-même composé de parcelles de terroir bien différentes (p. ex. les Follatères, les Claives, etc).

Il apparaît également que l'ingéniosité institutionnelle dont font preuve les acteurs locaux est dirigée de façon délibérée vers la production de certains services et vers certains acteurs. Elle *complète* et *étend* la régulation de la ressource là où les règles institutionnelles sont encore trop lacunaires (trop faible étendue) ou incohérentes du point de vue des acteurs locaux, qu'il s'agisse d'exclure des acteurs de l'accès à la ressource ou de concilier des coûts de production élevés et l'entretien d'un goût et d'un paysage culturel avec l'ouverture des frontières et un marché de plus en plus concurrentiel sur les prix.

L'enseignement principal de cette étude de cas renvoie à la créativité dont font preuve les acteurs dans le cadre de l'arrangement, autant au niveau de l'application des règles institutionnelles qu'au-delà de ce qui est prévu. Cette créativité se manifeste doublement : d'une part dans la forme et la nature des (nouvelles) règles et pratiques plus ou moins formelles qui donnent toute sa « chaire » à l'arrangement, et d'autre part dans la capacité à créer et/ou à se doter de ressources d'action différentes du droit et des ressources monétaires, pour façonner la régulation de la ressource.

8.5 Réponses provisoires aux questions et aux hypothèses de recherche

Le premier point à relever suite à cette première étude de cas est que la lecture ressourcielle telle que nous la proposons est fertile et pertinente pour rendre compte des stratégies d'adaptation des acteurs locaux. Nous pouvons dès lors apporter des réponses (provisaires) aux hypothèses de recherche telles que formulées à la section 1.4 et rappelées ici.

H0 : les acteurs/producteurs locaux ont réagi/participé à l'ouverture du marché en s'organisant au niveau local, par le biais de règles formelles et informelles, afin de sécuriser

³¹⁶ En adoptant la définition, largement partagée par les acteurs locaux, qui inclut dans la notion de terroir autant les facteurs naturels que ceux liés au travail des hommes.

leur accès aux bénéfices symboliques, sensoriels et monétaires qu'ils retirent de la ressource, en considérant que le flux de ces bénéfices ainsi que leur accès à ceux-ci était mis en danger par l'ouverture du marché.

- H0 validée. On observe que les acteurs réagissent au niveau local en s'organisant par le biais d'un arrangement composé de règles formelles et informelles.

H1a : La valeur d'un vin local se forme à travers une coordination de l'usage des infrastructures de production (sol, vigne, équipement, etc.), du savoir-faire des producteurs et des dispositions de réception des consommateurs. Cette coordination prend la forme d'un arrangement régulateur (AR), orienté vers la différenciation du produit et composé de dispositions formelles et informelles. La valeur de la ressource se décline sous la forme de services symboliques (pouvoir, culture et identité), sensoriels (goût du produit) et monétaires (revenus générés).

- H1a validée. On observe une coordination des usages des trois constituants, coordination orientée vers la différenciation mais qui varie selon le « contexte » de production/d'exploitation de la ressource et les services attendus (telle coordination dans le cadre d'Aec, telle autre par le biais du règlement Fully Grand cru, telle autre dans les activités informelles menées par le groupement, etc.).

H1b : Par rapport au début des années 1980, et notamment sous l'influence de l'abandon des barrières douanières, les dynamiques actuelles de coordination des acteurs favorisent la distribution de la valeur aux producteurs les plus organisés au niveau du périmètre de la ressource (certains vigneron, vigneron-encaveurs organisés en groupement, producteurs locaux de Grand cru) et aux plus grands producteurs (encaveurs-négociants) et courtiers extra-locaux (principalement les enseignes de grande distribution : Coop, Denner, etc.). Les vigneron peu ou pas organisés collectivement (et/ou à temps partiel ou non professionnels) sont les principaux perdants de cette évolution.

- H1b semble pour l'instant plausible, mais nous disposons d'encore trop peu d'informations empiriques. Une réponse plus solide sera possible une fois les quatre études de cas réalisées (besoin d'informations concernant les deux cantons). Par ailleurs, nous sommes de moins en moins convaincus par la pertinence même de l'hypothèse ou plutôt de sa validité interne : est-il vraiment possible de comparer

« terme à terme » la distribution des services du début des années 1980 à celle observable actuellement ?

H2a : Les acteurs vont chercher à définir les règles de l'AR en complétant, contournant ou ignorant les règles en vigueur de façon à orienter le profil de différenciation de la ressource vers des services qui leur reviennent.

- H2a validée. Selon les « contextes » d'usages ou de production de la ressource, on peut observer des contournements, des compléments ou simplement le non-respect des règles formelles.

H2b : Les services symboliques et sensoriels sont particulièrement structurants dans l'organisation des acteurs au niveau local pour l'ajustement des aspects liés au goût et aux savoir-faire.

- H2b validée. C'est d'ailleurs l'hypothèse qui souligne le plus l'intérêt de la lecture analytique adoptée ici dans la mesure où la recherche de certains services sensoriels ou symboliques occupe une place centrale dans l'AR. Un détail peut être relevé dans le cadre de cette hypothèse pour cette étude de cas: le projet de brevet sur une levure « Fully », qui vise à privatiser, au bénéfice des usagers locaux, la production d'un certain goût. Ceci apporterait une nouvelle couche de propriété intellectuelle *privée*, en sus de la propriété intellectuelle, sur l'appellation garantie par les règles de l'AOC cantonale.

H2c : Tous les acteurs recherchent une part incompressible de services monétaires. Toutefois certains recherchent un certain équilibre entre services monétaires, symboliques et sensoriels, alors que d'autres sont principalement orientés vers les services monétaires.

- H2c en partie validée. Tous les acteurs, même les intermédiaires dans le commerce du vin en vrac, recherchent toujours une part de services sensoriels. Même pour des hectolitres de Fendant achetés en vrac et vendus en chasselas de Romandie (vin de deuxième catégorie), un certain service sensoriel sera recherché (p. ex. *vin de soif*). Toutefois, il nous semble que l'hypothèse est difficile à falsifier, ce qui rend quelque peu triviale (voir tautologique) la distinction entre les acteurs qui recherchent « un certain équilibre » et ceux qui sont « principalement orientés vers les services monétaires ». Mais ce résultat peut également nous inviter à poser le problème (donc

la question et l'hypothèse) différemment, ou à en formuler une autre ultérieurement : si un usage (ou, plus généralement, un type de service) est volontairement et systématiquement exclu de l'AR, alors l'implication des acteurs est négativement affectée et l'AR est plus fragile. Cette piste sera développée dans la thèse, à l'aune des résultats obtenus dans les prochaines études de cas.

H2d: Les acteurs exclusivement implantés dans le périmètre de la ressource (une commune) cherchent à mettre en relief « l'authenticité » de leur production en renforçant les règles d'entretien et d'accès à la ressource. Ceci implique des modalités informelles d'ajustement des constituants de la ressource, afin de renforcer l'exclusivité de l'accès à la ressource et la proportion (volume) des services qu'elle génère. Formulé dans les termes de l'analyse ressourcielle : les acteurs vont chercher à augmenter l'étendue et la cohérence de l'AR, notamment par le biais des fonctions de régulation 1 et 2 (FR1 et FR2), afin de maintenir ou accroître leurs droits d'usage. Leur action sera dirigée soit sur le type de *services* régulés, soit sur le type *d'acteurs* ayants droit.

- H2d validée. On observe clairement une organisation des acteurs qui vise à renforcer les FR1 (règles d'appartenance) et FR2 (règles d'exploitation et d'entretien), en se concentrant sur certains services, favorables aux vignerons-encaveurs locaux et en cherchant à exclure ou augmenter les coûts de participation de certains acteurs. Il y a une vraie stratégie - orientée « en finalité » - des acteurs dans leur jeu sur les règles de l'AR.

H3 : L'introduction d'une régulation de la ressource par le biais d'un système AOC fournit les conditions cadres favorables pour que les acteurs locaux élaborent un AR visant à 1) une différenciation plus marquée de la ressource au niveau local, et 2) orienté vers la production d'une plus grande variété de services.

- H3 en partie validée et rejetée : 1) les acteurs locaux construisent effectivement les principales dispositions de leur AR sur la base de celles de l'AOC, en allant plus loin (dans l'intensité de la régulation formelle et informelle) et *ailleurs* (notamment en termes de caractéristiques organoleptiques) vers une différenciation plus marquée de la ressource et 2) pour une plus grande variété de services, qui se voient en outre davantage spécifiés (les services sensoriels notamment). Toutefois l'hypothèse est un peu trop évidente, voire tautologique : il paraît difficile d'ignorer totalement les dispositions de l'AOC et d'avoir

un AR qui suit une logique totalement différente, sachant que 99,8 % du raisin produit en Valais est conforme à l'AOC. De plus, il est difficile sur la base d'une seule étude de cas, et malgré la perspective diachronique, de dire dans quelle mesure l'introduction de l'AOC favorise la production d'une diversité de services ; il est difficile de comparer « terme à terme » une fois de plus, d'autant plus que pour les 'outs' locaux (producteurs biodynamiques) l'AOC réduit au contraire la variété des services que la ressource peut produire et auxquels il (leur) est (désormais im-) possible d'accéder.

9 La commune de Chamoson

9.1 Résumé de l'étude de cas

Cette étude de cas s'intéresse à la production de vin à Chamoson, la première commune viticole du canton (en termes de surface et de volume produit), située à une distance équivalente entre Sion et Martigny, sur la rive droite du Rhône. La commune déploie la grande majorité de son aire viticole de 420 ha (pour environ 3'614'280 litres encavés en 2011) sur un terrain dont la faible pente se termine dans le Rhône et qui prend naissance aux pieds de coteaux où sont cultivées des vignes en terrasses (soit env. 10 % du vignoble de la commune).

Le vignoble de Chamoson plante ses racines dans un sol constitué essentiellement du cône de déjection d'un torrent, la Losentze, qui est à la base d'un sol essentiellement calcaire et particulièrement bien drainé³¹⁷. La surface moyenne des parcelles de vignes se situe aux environs de 443 m², pour une moyenne de 3'800 m² par propriétaire.

Comme dans la grande majorité des 67 communes viticoles valaisannes, la production de vin de Chamoson s'est profondément remodelée depuis la rupture du modèle relativement stable qui prévalait jusqu'à la fin des années 1970. Sans surprise par rapport à l'évolution de l'ensemble du Valais, Chamoson témoigne d'une très forte augmentation du nombre de cépages cultivés sur son territoire, ainsi que d'une augmentation de la proportion de rouges, comme en attestent les relevés du registre des vignes valaisan (pas de données au niveau communal avant 1990), reproduits dans le tableau 10. La proportion de chasselas est celle qui a fondu le plus massivement en 20 ans, en perdant plus de la moitié de sa surface (de 28 à 12 %), soit bien plus que la moyenne cantonale (de 35 à 20 %). En revanche, le pinot noir se maintient à un niveau relativement élevé pour la commune, même s'il y occupe une proportion beaucoup plus faible qu'au niveau cantonal. La réputation de la commune pour ses johannisberg (i.e. cépage sylvaner ou aussi rhin) se traduit dans la constance de l'encépagement de cette variété, qui a même légèrement progressé. On peut en outre relever, pour conclure le commentaire de ce tableau 10, l'explosion en 20 ans de la quantité de merlot et la multiplication par dix environ de la surface de syrah et de cornalin. L'évolution massive

³¹⁷ Information du site de la commune : <http://www.chamoson.ch>, consulté la dernière fois le 24 avril 2013.

de l'encépagement n'a toutefois pas altéré la composition des quatre principaux cépages cultivés actuellement à Chamoson³¹⁸ et qui se détachent assez nettement des suivants, mais uniquement leur ordre d'importance respective, aux dépens du chasselas et du gamay essentiellement.

Tableau 10. Evolution de l'encépagement à Chamoson entre 1991 et 2011

Encépagement Chamoson (m ²)			Encépagement Chamoson (m ²)		
	1991			2011	
CHAMOSON			CHAMOSON		
1 ALIGOTE	1'510	0.0%	1 ALIGOTE	2'781	0.1%
2 AMIGNE	1'298	0.0%	2 AMIGNE	7'672	0.2%
3 ANCELLOTTA	375	0.0%	3 ANCELLOTTA	21'722	0.5%
4 ARVINE	42'562	1.0%	4 ARVINE	127'358	3.0%
5 BERNARDE	430	0.0%	5 BARBERA	2'002	0.0%
6 CABERNET FRANC	12'122	0.3%	6 CABERNET FRANC	34'089	0.8%
7 CABERNET X SAUVIGNON	8'455	0.2%	7 CABERNET X SAUVIGNON	37'990	0.9%
8 CHARDONNAY	44'272	1.0%	8 CARMINOIR	18'750	0.4%
9 CHARMONT	480	0.0%	9 CHARDONNAY	58'811	1.4%
10 CHASSELAS	1'214'117	28.7%	10 CHARMONT	1'464	0.0%
11 CORNALIN	9'607	0.2%	11 CHASSELAS	530'125	12.7%
12 DIOLINOIR	6'850	0.2%	12 CHENIN BLANC	255	0.0%
13 ERMITAGE	10'637	0.3%	13 CORNALIN	93'520	2.2%
14 GAMARET	749	0.0%	14 DIOLINOIR	85'833	2.1%
15 GAMAY	1'118'879	26.5%	15 DORAL	96	0.0%
16 GEWÜRZTRAMINER	5'795	0.1%	16 GALOTTA	7'085	0.2%
17 HEIDA	400	0.0%	17 GAMARET	61'190	1.5%
18 HUMAGNE BLANC	6'058	0.1%	18 GAMAY	687'445	16.4%
19 HUMAGNE ROUGE	53'354	1.3%	19 GARANOIR	31'063	0.7%
20 MERLOT	0	0.0%	20 GEWÜRZTRAMINER	7'766	0.2%
21 MUSCAT	25'319	0.6%	21 HUMAGNE BLANC	29'838	0.7%
22 PINOT BLANC	9'140	0.2%	22 HUMAGNE ROUGE	182'288	4.4%
23 PINOT GRIS/MALVOISIE	60'934	1.4%	23 MAGLIOCCO CANINO	1'133	0.0%
24 PINOT NOIR	822'914	19.5%	24 MARSANNE BLANCHE	18'526	0.4%
25 RIESLING	9'045	0.2%	25 MERLOT	115'549	2.8%
26 RIESLING X SYLVANER	8'322	0.2%	26 MOURVEDRE	408	0.0%
27 SAUVIGNON BLANC	950	0.0%	27 MUELLER-THURGAU	2'318	0.1%
28 SYLVANER/RHIN	720'033	17.0%	28 MUSCAT	28'566	0.7%
29 SYRAH	29'345	0.7%	29 PETIT VERDOT	1'495	0.0%
TOTAL CEPAGES BLANCS	2'161'302	51.2%	30 PINOT BLANC	17'483	0.4%
TOTAL CEPAGES ROUGES	2'062'650	48.8%	31 PINOT GRIS/MALVOISIE	72'907	1.7%
TOTAL CHAMOSON	4'223'952	100.0%	32 PINOT NOIR	818'235	19.6%
			33 REZE	460	0.0%
			34 RIESLING	5'956	0.1%
			35 ROUSSANNE	1'374	0.0%
			36 SANGIOVESE	2'667	0.1%
			37 SAUVIGNON BLANC	13'097	0.3%
			38 SAVAGNIN BLANC/HEIDA	62'479	1.5%
			39 SYLVANER/RHIN	762'589	18.2%
			40 SYRAH	224'287	5.4%
			41 TANNAT	1'072	0.0%
			42 VIOGNIER	4'792	0.1%
			TOTAL CEPAGES BLANCS	1'756'713	42.0%
			TOTAL CEPAGES ROUGES	2'427'823	58.0%
			TOTAL CHAMOSON	4'184'536	100.0%

Source : Office de la viticulture du canton du Valais, 2012. Mes calculs³¹⁹.

³¹⁸ Parmi lesquels on retrouve sans grande surprise les trois cépages principaux du Valais: le pinot noir, le chasselas, et le gamay.

³¹⁹ Les cépages surlignés (jaune pour les blancs, rouge pour les rouges) sont ceux pour lesquels des données existent au niveau de l'ensemble du Valais ; il est ainsi possible de comparer de façon approximative mais satisfaisante les proportions de cépages (et leur évolution) de la commune avec les proportions à l'échelle du canton pour relever la spécificité éventuelle de la commune.

Depuis 2011, Chamoson dispose également, comme six autres communes viticoles du canton, d'un règlement Grand cru, qui vise à valoriser le johannisberg, la petite arvine, le pinot noir et la syrah. Alors que la production de Grand cru ne semble pas faire beaucoup d'adeptes du côté des producteurs, il s'avère que la définition des zones du vignoble (combinées à certains cépages, considérés comme adaptés) pouvant prétendre à cette désignation de qualité a vu s'opposer deux visions, plus ou moins exigeantes ou restrictives. Ces conflits importants dans la construction du règlement semblent recouper en partie ceux entre les deux familles politiques principales de la commune (PLR et PDC). Ils sont en outre caractéristiques des tensions entre acteurs locaux, porteurs de visions différentes quant à la manière légitime (entendre plus ou moins exigeante sur certains aspects qualitatifs) de faire du vin, et sont ainsi révélateurs de la difficulté d'organiser une action collective cohérente autour de la ressource au niveau local.

Si le Grand cru peut constituer un révélateur de la dynamique qu'on observe à Chamoson, il n'occupe en effet pas pour autant une place centrale dans l'AR. L'organisation des acteurs autour de la ressource se déploie à travers plusieurs structures, dont certaines réactualisent des formes d'organisation locales mises en place durant les années 1980.

Au même titre que de nombreuses communes viticoles, un nombre important de vigneron-encaveurs se sont installés à leur compte à Chamoson - certains ayant repris la cave et l'exploitation d'un membre de la famille - au milieu des années 1980. On peut parler d'une génération de nouveaux vigneron-encaveurs, qui ont actuellement entre 40 et 60 ans environ, dont la très forte majorité a suivi une formation d'œnologie, ce qui contraste avec les générations précédentes. Dans ce contexte, une dynamique centrée sur l'amélioration des connaissances techniques (du vignoble et de la vinification) s'est alors développée. Celle-ci s'est concrétisée en 1987 par la création d'une association locale, Viti 2000, au nom futuriste évocateur. Cette dernière a permis la réalisation d'études techniques (sol, climat, vinification) sur le site de Chamoson, menées en partenariat avec l'école professionnelle de Changins, par laquelle la majorité des porteurs de cette dynamique étaient passés, certains ayant alors également des responsabilités professionnelles dans l'institution.

Malgré la production de connaissances détaillées du terroir de Chamoson, utilisées partiellement par l'office cantonal de la viticulture pour l'ensemble du Valais par la suite, l'association s'essouffle rapidement. Des conflits (des « jalousies », selon plusieurs acteurs y

ayant participé) récurrents entre les membres et des défections, puis surtout le manque de relève générationnelle et de disponibilité des membres pour assurer le fonctionnement de l'association ont eu raison de son activité.

En 2005, quelques vigneron-encaveurs (de cette même génération installée au début des années 1980), impliqués dans les institutions politiques locales et désireux de mettre en valeur la culture du vin de la commune, décident de fonder une nouvelle structure pour « relancer » l'action de Viti 2000. Le but est de sortir de l'écueil du bénévolat ainsi que de pouvoir prendre des décisions et de réaliser des projets plus rapidement. Une fondation (Fondation l'homme et le vin) est créée en même temps qu'une (nouvelle) association Viti 2000, des Amis de la fondation, laquelle sert de structure de financement pour les projets de la fondation³²⁰.

La même année, la fondation réactive une association faîtière au niveau de la commune (l'association pour la valorisation du terroir de Chamoson), qui regroupe depuis 1999, outre la fondation, la société locale de développement, les artisans locaux ainsi que la commune. Les nouveaux statuts de cette structure fédératrice lui attribuent pour principale fonction « de promouvoir le tourisme et l'économie locale (et) de créer des synergies entre les différentes branches économiques de la commune (...) par l'intermédiaire d'activités communes à concrétiser, à développer ou à améliorer » (statuts, art. 3)³²¹. Du point de vue de la fondation³²², cette structure a pour but d'anticiper les oppositions potentielles d'acteurs locaux à des projets de promotion de la ressource, de « mettre les gens autour de la table» afin de créer du consensus et de mettre en commun les ressources financières (ce qui permet notamment de créer un poste à plein temps). Dès lors, les projets de valorisation de la production locale de vin sont discutés avec les autres « corps » économiques locaux, puis, une fois acceptés, financés paritairement par la commune et la fondation.

Concrètement, les projets se concentrent sur la promotion (liée) du johannisberg et du nom de Chamoson, ainsi que sur des manifestations culturelles et éducatives en rapport avec la vigne et le vin. Toutefois, l'indépendance que chacun (vigneron-encaveur ou négociant) attache à sa

³²⁰ Les fondations n'ont pas le droit de percevoir des cotisations auprès de leurs membres.

³²¹ Statuts de l'association pour la valorisation du terroir de Chamoson, version adoptée en assemblée générale le 1^{er} avril 2011.

³²² Entretien avec le co-président de la fondation.

façon de travailler est très marquée et limite les projets qui auraient de trop importantes ambitions de coordination de la ressource au niveau communal (notamment en termes de vinification).

Second volet local de l'AR, le caveau de Chamoson est l'autre organisation principale qui structure la ressource et la distribution des services. Créé en 1984 et agrandi en 2003, sous la forme d'une œnothèque proposant également des produits du terroir locaux, le caveau est une société coopérative qui appartient à l'ensemble des producteurs de Chamoson, vigneron-encaveurs ou négociants locaux, dont les vins y sont vendus et différentes manifestations, notamment axées sur la dégustation des vins, y sont organisées et contribuent à l'entretien de la ressource et à la distribution des services. Le caveau apparaît également comme un lieu de lien social qui parvient à surmonter les divergences politiques locales. Les clivages politiques entre membres ou électeurs du Parti Démocratique Chrétien (PDC) et du Parti Libéral Radical (PLR) ont en effet été toujours particulièrement marqués selon plusieurs vigneron-encaveurs de Chamoson, et ils ont laissé des traces dans les relations entre acteurs³²³. Historiquement, le PDC était majoritaire dans le canton et dans la commune mais son emprise s'est peu à peu érodée et il est désormais présent à égalité avec le PLR à au sein de l'exécutif communal (deux sièges PDC, deux PLR), en compagnie récente d'un représentant de la droite populiste (Union Démocratique du Centre, UDC). Dans la même logique, le caveau distribue aussi des vins produits par des grands encaveurs implantés hors commune, mais grands acheteurs de raisins locaux, encaveurs dont les couleurs politiques correspondent également à l'un ou l'autre des deux partis politiques.

Ainsi, différentes dynamiques se déploient en parallèle autour de la ressource, portées par des acteurs qui, nous le verrons, ont des stratégies parfois fondamentalement opposées, ce qui se traduit par des structures institutionnelles peu cohérentes, qui accordent une place centrale à l'autonomie des acteurs.

³²³ Il apparaît que les membres de deux principaux partis opposés ne fréquentent pas les établissements publics (cafés et restaurants) de la commune dont le propriétaire est de l'autre parti, ce qui en dit assez long sur les oppositions politiques entre certains acteurs locaux.

9.2 Contexte les précédant et chocs sur la ressource

Si le contexte précédant les chocs sur la ressource est très généralement commun à l'ensemble des communes viticoles du canton, il convient toutefois de relever quelques aspects propres à Chamoson pour cette période. De fait, la commune bénéficie alors déjà d'une bonne réputation pour la qualité du johannisberg produit sur ses terres, qui semblent bien adaptées pour ce cépage. L'encépagement de la commune en sylvaner traduit cette orientation jusqu'à l'heure actuelle (cf. tableau 10). Alors que la fin des années 1970 connaît des excédents récurrents de johannisberg et une baisse flagrante de sa qualité, notamment due à une production sur des sols inadaptés ou à trop haute altitude, les encaveurs de Chamoson en appellent à un système permettant de distinguer et valoriser les bons johannisberg. En outre, ces derniers étendent leur raisonnement à plusieurs appellations valaisannes : « Chamoson est (à l'égard de la qualité des zones de production du Sylvaner) bien placée et ne voudrait pas perdre l'avantage que lui procure le fait de produire de bons Johannisberg. (...) D'une manière générale, il faudra s'acheminer vers une protection de nos appellations Dôle, Fendant et Johannisberg par un déclassement de ce qui est produit dans les zones peu favorables »³²⁴.

Comme l'ensemble du vignoble valaisan, Chamoson a subi les effets de trois transformations externes majeures qui se sont déployées sur plusieurs années. Nous les rappelons brièvement ici tout en renvoyant le lecteur au chapitre 4 pour davantage de détails sur la façon dont ces chocs se sont appliqués à la ressource et surtout en ce qui concerne leur caractère interdépendant.

Une crise de surproduction en 1983³²⁵ marque une rupture dans le développement du vignoble. Le marché est saturé, le prix du raisin s'effondre, de nombreux encaveurs font faillite et le nombre de vigneron-encaveurs s'accroît. Les acteurs valaisans ne parviennent pas à trouver un accord pour limiter les rendements et les récoltes irrégulières se poursuivent jusqu'à ce que le gouvernement cantonal introduise les AOC en 1993, forçant la main³²⁶ des acteurs.

Dans la ligne des accords du GATT la Suisse réforme sa politique agricole dès les années 1990, en découle une libéralisation marquée de l'importation de vin favorable aux producteurs

³²⁴ Archives de l'UNVV, 23 septembre 1976, cité dans (Zufferey-Périsset, 2009, p. 481).

³²⁵ Deux récoltes massives en 1982 et 1983, qui, cumulées, correspondent à plus de trois récoltes normales.

³²⁶ Plus exactement le sécateur, afin de limiter le rendement de raisin au m², donc « vendanger en vert » durant l'été.

étrangers dans la mesure où les coûts de production en Suisse, et tout particulièrement dans les vignobles en terrasses faiblement mécanisés, sont relativement élevés en comparaison internationale. Depuis, les volumes importés restent stables alors que la consommation baisse (cf. chapitres 4 et 5).

Dès 2000, le secteur viti-vinicole valaisan, d'un commun accord avec les principaux acteurs politico-administratifs (Conseil d'Etat et service de l'agriculture) a choisi d'orienter la production vers la valorisation d'une diversité de cépages, et la revalorisation de cépages traditionnels (cf. chapitre 6). L'encépagement de Chamoson passe ainsi de 29 à 42 cépages entre 1991 et 2011.

9.3 Caractéristiques de l'AR actuel (période 2010-2012)

9.3.1 Structure de l'analyse

La grille de lecture que nous appliquons aux études de cas doit nous permettre de tester nos hypothèses et d'apporter des réponses à nos questions de recherche. Suivant notre dispositif conceptuel, nous procéderons à l'identification des rivalités qui animent les jeux d'acteurs, d'une part, et des modalités de leur stabilisation par l'AR, d'autre part. Cette étude de cas est par conséquent structurée de la façon suivante : dans un premier temps nous présentons les différents usages³²⁷ qui sont faits de la ressource vin local, puis nous présentons les principaux acteurs locaux impliqués dans les rivalités pour l'accès aux différents services et engagés dans la définition et l'exploitation de la ressource. Ceci nous amènera au cœur de l'analyse, où nous présenterons les différentes facettes institutionnelles de l'AR. L'analyse détaillée des principales caractéristiques de l'AR fera apparaître, en creux ou en négatif, les rivalités qui opposent ou au contraire coalisent les acteurs. Nous verrons alors comment la ressource locale, dont la définition est régulièrement actualisée, s'articule avec le niveau régional et national (i.e. la législation correspondante qui donne les bases de l'organisation formelle de l'AR, ainsi que les autres éléments institutionnels) et quelle est la dialectique qui mène à la définition des usagers légitimes et des exclus. Une dernière partie reviendra sur l'ensemble des résultats de l'étude de cas pour apporter des réponses aux questions de recherche.

³²⁷ Le terme d'usage correspond au point de vue des acteurs-usagers, celui de service au point de vue de la ressource.

La ressource qui se construit dans le périmètre (et au-delà) de la commune de Chamoson fournit une large palette de services. Rappelons que, même s'il n'est pas précisément quantifiable mais toutefois empiriquement observable, le « volume » respectif qu'occupe chaque service dans l'ensemble des usages qui sont faits de la ressource est variable. Certains services peuvent constituer des enjeux dominants dans l'organisation des acteurs, et porter ainsi plus ou moins préjudice à la fourniture d'autres services (p. ex. l'usage plus ou moins marqué de la douceur peut contrarier l'expression du terroir ; l'usage d'une bouteille spécifique à la commune ou au contraire au Valais pour le segment Grand cru de la ressource). En revanche, nous ne considérons pas que certains services sont, en soi, plus importants (dans le sens de l'intérêt qu'il conviendrait d'y porter dans l'absolu) que d'autres : leur importance relative est toutefois évidente à travers les rivalités qui animent les jeux entre acteurs. Ce sont donc les acteurs locaux qui déterminent quelle est l'importance particulière de certains services, lesquels constituent les enjeux de leur action dans l'AR. Ce sont dès lors ces services, et les rivalités afférentes à leur usage, qui attireront tout particulièrement notre attention, même si nous tâchons systématiquement de mettre en lumière la palette la plus large possible des services soumis à rivalités. L'ambition générale de notre démarche consistant *in fine* à exploiter au mieux possible la profondeur locale de notre focale d'analyse, afin précisément d'identifier quels services acquièrent un statut structurant au sein de l'AR, et par quels moyens, et avec quels acteurs.

Enfin, étant donné la nature de la ressource, ou, dit autrement, des outils conceptuels utilisés pour l'appréhender, les notions de rivalités homogènes (concurrence entre acteurs pour l'accès au même service) ou hétérogènes (concurrence entre l'usage de différents services) doivent être complétées par les rivalités qui se font jour entre la définition (plus ou moins formalisée) de droits d'usage (FR1) et celles des obligations d'entretien (FR2).

A Chamoson, les principales rivalités qui animent l'implication des acteurs portent sur l'accès aux services monétaires bien sûr, essentiels à la survie de l'activité de chacun, mais surtout sur certains services symboliques, tels que *indépendance*, *appellation*, *vin d'exception*, *vin typique*, et sensoriels *expression du terroir* et *arômes spécifiques*.

9.3.2 Acteurs locaux principaux

Nous présentons ici la configuration (de famille) d'acteurs locaux impliqués dans la construction et l'usage de la ressource. Au fur et à mesure du texte, leur implication respective dans l'AR sera détaillée.

Les vigneron-encaveurs

Chamoson compte 29 vigneron-encaveurs répertoriés en tant que tels auprès du service de la consommation et des affaires vétérinaires (chimiste cantonal). Il n'est pas évident de déterminer le volume de raisins issus de Chamoson qui est encavé par les vigneron-encaveurs locaux : certains vigneron-encaveurs sont en effet également propriétaires de parcelles qui se trouvent sur d'autres communes. A l'inverse, d'autres ont leur cave à l'extérieur de la commune alors que leurs parcelles de vignes s'y trouvent. Les entretiens indiquent toutefois que la majorité de ce qu'ils encavent provient de la commune. Les chiffres fournis par l'Organisme de Certification Intercantonal (OIC), en charge du contrôle de l'encavage des vigneron-encaveurs, ainsi que ceux des services du chimiste cantonal offrent néanmoins un aperçu des proportions encavées par les vigneron-encaveurs de Chamoson par rapport à l'ensemble de la production de raisins issue de la commune : les 29 vigneron-encaveurs que compte la commune ont encavé plus de 706'000 litres suite aux vendanges 2012, ce qui correspond à environ 19 % de la production de raisins issue de la commune (3'614'280 litres) pour ce millésime³²⁸, ce qui correspond à la proportion d'encavage moyenne de l'ensemble des vigneron-encaveurs au niveau du canton (20 %).

Les encaveurs (négociants)

Plusieurs grandes caves, dont la coopérative PROVINS, sont impliquées, - ou du moins incluses - dans l'AR de Chamoson. Deux grandes caves sont situées sur le territoire de la commune et encavent respectivement environ 1,5 millions et 2,5 millions de litres par an, ce qui correspond à un dixième de l'encavage du canton. La plus « petite » de ces deux dispose par ailleurs de surfaces importantes de vignes sur la commune. Les négoce extérieurs à la commune (comme PROVINS) sont des acteurs qui interviennent plus ou moins directement dans l'AR ; leur comportement est en tout cas structurant pour les modalités de régulation locale dans la mesure où ces entreprises achètent du raisin à des producteurs locaux et produisent potentiellement un vin qui, s'il correspond aux exigences relatives de l'OVV (art.

³²⁸ Communication du chimiste cantonal reçue par email le 12 mars 2013.

63, al 1) pourra afficher le nom de la commune de provenance. Mais surtout, indépendamment de l'utilisation de l'appellation communale, ils constituent des acheteurs important pour les nombreux producteurs de raisins (vignerons professionnels ou non) que compte la commune. En outre, les grandes entreprises de négoce « historiques » pour la commune, c'est-à-dire celles qui ont toujours acheté une partie importante du raisin de Chamoson, sont associée à une certaine couleur politique, qui se traduit (déteint) sur celle de leur fournisseurs de raisin : la coopérative PROVINS est associée au PDC alors que les Fils Maye a été fondée par des vignerons de Chamoson minoritaires politiquement, proches du PLR. Cette dernière s'est implantée à Riddes (commune voisine) pour des raisons logistiques (présence d'une gare de chemin de fer) mais elle est bien l'expression de la production de Chamoson³²⁹. Enfin, l'importante cave Orsat, historiquement implantée à Martigny, correspondait au pendant radical (PLR) de l'encavage, face à son traditionnel concurrent PROVINS, liée au PDC. Mais depuis son rachat par les frères Rouvinez, négociants implantés à Sierre, en 1998, les cartes politiques sont en partie brouillées, dans la mesure où l'un des nouveaux propriétaires a exercé un mandant politique local pour le PDC.

Les vignerons

Chamoson compte 1'120 propriétaires de parcelles viticoles (pour environ 9'800 parcelles)³³⁰, ce qui illustre la fragmentation de la propriété dans le vignoble valaisan, avec des parcelles faisant en moyenne 440 m². Les producteurs de raisins n'étant pas organisés au niveau local, il est difficile de savoir combien sont des professionnels et combien des « vignerons du samedi ». Toutefois, les vignerons professionnels ont été largement intégrés dans la définition du Grand cru (cf. infra).

9.3.3 Le règlement Chamoson Grand cru

Nous débutons la présentation des structures de l'AR par le règlement Grand cru, alors même que les premières bouteilles bénéficiant du label sont celles du millésime 2013 et que l'on ne peut dès lors pas (encore) préjuger de son impact sur la ressource en termes de proportions de services produits notamment. Son intérêt majeur réside toutefois dans son élaboration et dans

³²⁹ Entretien avec un vigneron-encaveur.

³³⁰ Chiffres issus du site internet de la Fondation l'homme et le vin : <http://www.chamoson.com/index.php/2012-03-06-17-18-30/presentation>, consulté la dernière fois le 24 avril 2012.

ce que celle-ci propose comme esquisse des tensions et des rapports de force entre les principaux acteurs locaux.

Avant tout, rappelons par souci de lisibilité, que le Grand cru constitue un démultiplicateur de la différenciation locale de la ressource, soit à l'échelle du périmètre communal (cf. Laesslé, 2012). En effet, comme le précise l'art. 94 al. 1 de l'OVV, « l'appellation Grand cru ne peut être utilisée qu'en rapport avec le nom de la commune ou de la région d'où provient la vendange »³³¹. Ainsi, « entrer » dans l'analyse de l'AR du cas par cette structure institutionnelle permet de situer d'emblée dans quelle mesure la différenciation de l'appellation communale, sous sa forme la plus institutionnalisée et associée à des services tels que *vin d'exception*, *appellation* ou encore *contenant identitaire* revêt de l'importance pour les acteurs locaux et/ou s'avère être la source de rivalités entre acteurs locaux ou entre acteurs locaux et acteurs extérieurs.

Comme toutes les communes viticoles du canton, Chamoson a la possibilité de mettre en place un règlement définissant les critères de production (y compris vinification et commercialisation) qui ouvrent les portes à l'utilisation de la mention « Grand cru » sur des bouteilles de vin issus de la commune. L'ordonnance sur la vigne et le vin de 2004³³² (OVV) fixe des critères minimums mais les communes ont bien entendu la possibilité d'être plus restrictives. Le niveau de qualification Grand cru, supérieur à l'AOC, prévu par le système valaisan³³³ est forcément associé à une appellation communale (OVV, art. 5, art. 85). La mention « Grand cru » est censée correspondre au « sommet de la pyramide des vins » et vise la promotion des cépages considérés comme autochtones ou traditionnels en Valais, ainsi le label ne peut être revendiqué que par des vins provenant de ces cépages³³⁴.

³³¹ La « région » de provenance évoquée dans cet alinéa reste toutefois non structurante à l'heure actuelle : la dénomination de région, qui renvoie selon l'art. 64 OVV à « des communes voisines qui présentent une homogénéité du milieu naturel » peut être obtenue sur demande au laboratoire cantonal, mais aucun cas de ce type n'existe à notre connaissance. A l'aune des difficultés que semblent rencontrer les communes, prises individuellement, pour que les producteurs locaux s'entendent sur la définition de l'appellation Grand cru locale, il apparaît peu probable que la formulation d'un Grand cru adossé à une dénomination régionale s'invite à l'ordre du jour à court terme.

³³² Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004, RO/VS 916.142.

³³³ Le système vaudois prévoit également des mentions Grand cru, mais selon des modalités différentes qui seront abordées dans les cas vaudois.

³³⁴ Ceux-ci sont énumérés à l'art. 88 de l'OVV. Il s'agit, en blancs, de : chasselas, sylvaner, amigne, petite arvine, marsanne blanche, roussanne, savagnin blanc, humagne blanc, pinot gris, rève ; et en rouges : pinot noir, gamay, cornalin, syrah, humagne rouge.

Comme six autres communes valaisannes, Chamoson a décidé de se lancer dans la production de vin Grand cru, les bouteilles du millésime 2013 seront les premières à pouvoir prétendre à cette qualification. Il est donc encore trop tôt pour connaître le succès de cette démarche en termes de nombre de participants et donc de bouteilles Chamoson Grand cru qui seront mises sur le marché. Les entretiens indiquent toutefois que bien moins d'une dizaine de vigneron-encaveurs sur la trentaine que compte la commune y souscriront et il ne semble pas y avoir d'intérêt de la part du négoce non plus. Les tergiversations au sein de l'IVV au sujet de l'usage ou non de la bouteille Grand cru Valais ont apparemment également contribué à la réticence des vigneron-encaveurs à se lancer rapidement dans la logique du Grand cru.

Définition des secteurs et cépages

Comme prévu par l'OVV, seuls quatre cépages plantés sur des parcelles spécifiques délimitées par la commune peuvent prétendre au label. A Chamoson, il s'agit du sylvaner, de l'arvine, du pinot noir et de la syrah ; la charge maximale au m² pour ces quatre cépages et la teneur en degré Oechsle sont identiques aux exigences minimales de l'OVV pour des Grand cru (art. 90 et 91) ; les producteurs n'ont donc pas cherché à être plus exigeants. Plusieurs contrôles par dégustation - autant avant qu'après la mise en bouteille - décident de l'attribution ou non du label et la bouteille spécifique de Grand cru valaisan doit être utilisée. Il va sans dire que, comme dans le cas de Fully, cette disposition semble désormais caduque, sachant que l'IVV serait en passe d'adopter un autocollant en lieu et place d'une bouteille spécifique pour distinguer les Grand cru.

Le cas du Grand cru illustre les conflits relativement importants qui opposent les acteurs locaux, principalement les vigneron-encaveurs, et qui se répercutent dans toutes les démarches d'organisation collective entreprises au niveau local. Adopté par le Conseil d'Etat en 2011, le règlement Grand cru de Chamoson est en effet le produit d'un long et laborieux processus ayant mené à un accord entre les différents vigneron-encaveurs impliqués dans la commission y relative. Les conflits portaient surtout sur la définition (combinée) des zones Grand cru et des cépages autorisés pour chaque zone : certains défendaient une vision plus restrictive, d'autres une version plus souple du Grand cru, donc moins sévère sur le choix des bonnes zones et des cépages adéquats pour ces zones.

Concrètement, ces divergences de perspectives se traduisent de la façon suivante : un membre³³⁵ de la commission, également impliqué dans la direction de la Fondation l'homme et le vin (ci-après FHV, cf. sections suivantes), ami proche du deuxième principal encaveur du canton, a « inscrit »³³⁶, de son propre chef (mais avec l'accord du propriétaire des parcelles bien entendu), les vignes propriétés de cet encaveur³³⁷ au sein du zonage Grand cru de la commune, alors même que celui-ci ne produit pour l'instant aucun Grand cru mais ce concentre sur des dénominations de domaine³³⁸. Le « promoteur » de cette initiative très volontariste considère qu'il s'agit d'une opportunité pour la valorisation de l'appellation communale, qui pourrait éventuellement amorcer, chez l'encaveur visé, une réorientation de stratégie commerciale vers la production de Grand cru : « ça serait un plus pour nous en image s'il vend 60'000 bouteilles de qualité avec le nom Chamoson »³³⁹. C'est donc une vision centrée sur la promotion, par la visibilité sur le marché, de l'image et surtout du nom de la commune qui est au premier plan.

Sans discuter ici (aucune source disponible ne le permet) de la légitimité, en termes de qualité du sol et d'adéquation du cépage sur la zone concernée à être incluse dans les secteurs Grand cru, cette initiative correspond à une approche que l'on peut qualifier de centrée sur la valorisation de l'image³⁴⁰. Elle renvoie à la production du service *appellation*, dont une des caractéristiques est le large « spectre » de sa distribution : par définition, la notoriété (positive ou négative) de la désignation Chamoson auprès des consommateurs, se répercute, plus ou moins directement, sur l'ensemble des producteurs de la commune, qu'ils soient vigneron-encaveurs ou négociants, notamment en termes de *flux de revenus* (potentiels ou avérés).

³³⁵ La commission pour la préparation du règlement Grand cru comptait quatre membres, deux vigneron-encaveurs et deux vignerons professionnels (entretien avec le président de la commission).

³³⁶ C'est-à-dire qu'il a fait la demande formelle, obtenue en commission, afin que les parcelles concernées soient reconnues comme habilitées à produire du Grand cru.

³³⁷ Qui n'est pas originaire ou implanté sur la commune, contrôle cinq caves dans le canton suite à des opérations d'achats et dont les seuls liens avec la commune passent par la possession de certaines parcelles, l'achat de raisins et les liens d'amitié avec quelques acteurs locaux, dont le principal meneur de la Fondation l'homme et le vin, noués principalement par le biais d'un engagement dans l'organisation des concours suisses et internationaux, tels que le Mondial du Pinot Noir.

³³⁸ Régies par l'art. 67 de l'OVV, dénominations qui constituent une alternative, donc une concurrence en termes de différenciation, avec la dénomination communale associée au Grand cru.

³³⁹ Entretien avec le vigneron-encaveur à la base de cette initiative.

³⁴⁰ En suivant les termes utilisés durant l'entretien par le principal intéressé.

Surtout, en l'occurrence, ce service peut être produit (et prélevé) par des acteurs qui ne sont pas sur la commune, mais qui produisent du vin sous cette désignation.

Deux visions opposées

Le consensus qui a fini par s'établir pour parvenir à la rédaction du règlement Grand cru a été marqué par des « anticipations » politiques et économiques de la part des commissaires³⁴¹. Ces anticipations, que l'on doit comprendre comme n'étant pas le fait d'une pression directe ou explicite exercée par des acteurs potentiellement favorisés par la décision de zonage, ont mené à favoriser (ou du moins à retenir une appréciation plus souple de la qualité des zones qui leur appartiennent dans les secteurs Grand cru prévus) certains acteurs politiques locaux, « qui ont fait beaucoup pour la commune »³⁴², et issus de la même famille politique que celle des commissaires soutenant l'inclusion de leurs parcelles. Ces anticipations ont également un fondement économique, outre les services symboliques potentiels pour la participation à la production de Grand cru, sachant que les parcelles Grand cru acquerront probablement une valeur foncière supplémentaire dans les années à venir, pour autant que la démarche Grand cru « prenne » bien entendu. Or, ceci peut constituer un avantage financier à moyen terme pour les propriétaires « favorisés par anticipation » qui ne sont apparemment pas tous producteurs de vin. La valeur d'échange du foncier qu'ils possèdent est ainsi favorisée. Toutefois, si ces dynamiques se sont exercées au sein de la commission, il serait faux de penser qu'elles ont été l'unique critère de définition des secteurs. Elles ont en revanche pesé lorsqu'il s'agissait d'inclure ou non des zones plus litigieuses, aux qualités objectives moins évidentes.

Cette vision « plus souple » de la qualification des zones Grand cru se retrouve chez un des principaux négociants du canton (env. 2,5 millions de litres) qui résume de manière assez lapidaire les enjeux liés à la création et à la distribution du service *appellation*. Installé sur la commune depuis quelques années, il indique qu'environ 25 %³⁴³ de son volume d'encavage bénéficie de la dénomination de Chamoson, depuis deux ans, avec un succès croissant. Dans

³⁴¹ Entretien avec le président de la commission, entretien avec un vigneron-encaveur « dissident » (i.e. porteur de la « vision centrée sur l'authenticité » discutée plus loin).

³⁴² Selon la formule utilisée par un vigneron-encaveur.

³⁴³ Vendu en vrac uniquement. Il n'utilise pas la dénomination communale sur sa gamme bouteille.

sa logique commerciale³⁴⁴, renforcer la visibilité de la dénomination communale « c'est bon pour tout le monde, on peut vendre plus cher, même en vrac. « *Ach ! Chamoson, je connais, super*³⁴⁵ ! » On peut vendre 20 centimes plus cher. Et après, sur une carte on voit Chamoson, le client prend³⁴⁶. Afin d'être cohérent avec cette analyse, cet encaveur est également membre de la fondation FHV (il s'acquitte des cotisations mais sans s'y engager à titre personnel) dont il souhaite soutenir le travail de promotion de l'appellation communale qu'elle entreprend (cf. sections suivantes).

Ce même encaveur indique en outre que dans les rapports d'achats dans le domaine du négoce de vin en vrac, les acheteurs (concrètement, principalement les grands distributeurs, tels que la Coop ou le groupe Fenaco³⁴⁷ p. ex., ou les intermédiaires qui les fournissent) souhaitent « tenir » l'appellation : ils sont favorables à ce qu'elle « monte » un peu pour avoir des « produits sexy » dans leurs rayons, mais en veillant à ce qu'elle ne devienne pas pour autant trop forte (donc plus puissante lors de la négociation des prix) : « Ils (les acheteurs) aimeraient une marque, mais ils ne sont pas prêt à la financer ». En l'occurrence, la désignation communale est l'équivalent fonctionnel d'une marque, en tant que support de notoriété. Or, pour l'instant, la « force de la marque » dans le négoce en vrac mais également en bouteille est le produit du travail des vigneron-encaveurs locaux, comme le souligne ce négociant : « A Chamoson, il y a les meilleurs encaveurs du Valais, et Chamoson c'est réputé grâce à eux ».

L'usage du service *appellation* et les flux de revenus qu'il procure sont ainsi largement distribués, bien au-delà de ceux qui contribuent à assurer, à titre individuel, la production de ce service, ou du moins sans qu'une contribution spécifique d'entretien en soit requise. Les 20 centimes supplémentaires obtenus par litre de vrac vendu sous l'appellation correspondent à une telle contribution d'entretien, acquittée par la prime de prix à laquelle l'acheteur final consent. Mais il est impossible de savoir si cette plus-value est effectivement répercutée

³⁴⁴ Qui se fonde essentiellement sur le volume et le fait de préparer des grandes quantités de moûts selon les attentes du client.

³⁴⁵ Avec une imitation d'accent suisse-alsacien pour signifier qu'il s'agit du marché éponyme.

³⁴⁶ Rappelons si besoin est que le vin vendu en vrac est considéré comme de qualité moindre qu'un vin produit et mis en bouteille sur l'exploitation, essentiellement pour des raisons qualitatives liées aux manipulations engendrées par le transport (voir à ce propos les considérants de l'arrêt de la cour de justice des communautés européenne, CJCE 388/95 , p. 3167 au sujet du Rioja, résumé dans Laesslé 2012, p. 42).

³⁴⁷ Coopérative agricole suisse qui fournit aux agriculteurs les intrants, achète leurs produits et contrôle notamment deux enseignes de commerce de détail, Volg et Landi, qui distribuent également du vin et des spiritueux.

jusqu'au producteur de raisins (il est même plus vraisemblable qu'elle reste au niveau du négociant, à en juger par son argumentaire). Nous verrons plus loin que, dans le cadre de la fondation FHV, les acteurs réfléchissent précisément à l'introduction d'une telle contribution qui devrait être mise à la charge d'acheteurs (extérieurs à la commune) de raisins de Chamoson donnant droit à l'usage de l'appellation.

Pour un acteur charnière (entre le niveau communal et la [grande] distribution de certains services symboliques tirés de la ressource) tel que l'encaveur dont il est question dans les lignes qui précèdent, l'avènement du Grand cru est accueilli favorablement, dans la mesure où cette distinction supplémentaire renforce la valorisation de la dénomination communale, donc permet de vendre plus cher. Toutefois, l'élément-clé sur lequel se construit le Grand cru, à savoir la définition des zones et des cépages adaptés, est moins bien perçu. En effet, il s'agit de la disposition essentielle de l'AR propre au Grand cru qui assure les fonctions de régulation FR1 (définition des ayants droits) et FR2 (modalités d'exploitation et d'entretien de la ressource) en articulant l'usage des infrastructures avec les savoir-faire. Or, les zones Grand cru ne font « que » prolonger de manière plus exigeante la logique des secteurs d'encépagement, introduits depuis 2006 et visant à ce que « le bon cépage se retrouve au bon endroit » (Office de la viticulture, 2011:25) : elles limitent l'usage des infrastructures (tel cépage ne doit pas être planté sur tel secteur). Une restriction d'usage qui, depuis qu'elle est venue étendre et concrétiser sur le terrain la signification du « C » de l'AOC³⁴⁸ en 2006, n'est pas appréciée par les acteurs qui cherchent à pouvoir satisfaire au plus vite la demande d'un acheteur de vrac, comme le rappelle le principal négociant de Chamoson: « les zones de plantation (i.e. les secteurs d'encépagement), ça commence à merder. C'est un peu gênant quand il vous faut tant d'un certain cépage et que les vignerons que vous avez ne peuvent planter et vous proposer que tel ou tel cépage ». L'intérêt pour la plus-value potentielle liée à la réputation de l'appellation est bien là (les fameux 20 centimes supplémentaires par litre de vrac p. ex.), mais ces acteurs perçoivent les restrictions d'usage de la ressource (définies pour assurer l'entretien et la production des services sensoriels principalement) avant tout comme des entraves infondées, donc illégitimes.

³⁴⁸Selon la formule utilisée par plusieurs vignerons et vigneron-encaveurs. Un contrôle qui prend, en autres mesures, la forme du contrôle à la vigne, assuré depuis 2004 par l'IVV, par le biais de pointage.

A l'opposé de cette vision « centrée sur l'image » s'en trouve une autre que l'on peut qualifier de « centrée sur l'authenticité », et qui a formé, contre la première, le front de rivalités de la commission Grand cru. Rivalités que l'on retrouve, comme évoqué plus haut, à des degrés d'intensité différents, dans l'ensemble des relations entre les acteurs locaux.

Certains membres de la commission Grand cru souhaitaient une sélection plus stricte des zones³⁴⁹, sur la base notamment des résultats d'études scientifiques menées sur les caractéristiques des sols, des microclimats et des cépages de la commune au début des années 1990. Pour ces commissaires, il était central que le Grand cru ne puisse être produit que sur des zones dont la qualité supérieure pouvait être établie par des critères objectifs. Or, ces critères ne recourent que rarement exactement le découpage parcellaire. Dans cette optique, l'enjeu principal réside dans la possibilité d'exprimer au mieux les caractéristiques sensorielles des quatre cépages éligibles pour le Grand cru. En revanche, il y avait « consensus » parmi les commissaires quant au degré (Oechsle) minimum requis par cépage : c'est le niveau minimum fixé par l'OVV qui a été retenu, afin de laisser une marge de manœuvre au producteur en cas de saison défavorable, et non un niveau supérieur, plus exigeant mais potentiellement favorable à une expression encore plus élevée des caractéristiques d'un cépage.

Le compromis qui a finalement abouti des travaux de la commission Grand cru, fixé dans le règlement homologué par le Conseil d'Etat, ne convient ainsi pas à une partie des vigneron-encaveurs de la commune³⁵⁰, partisans de cette seconde vision « centrée sur l'authenticité ». Ceux-ci utilisent dès lors une version antérieure du document, plus détaillée et davantage restrictive en ce qui concerne les zones Grand cru³⁵¹.

Ce point mérite d'être souligné dans la mesure où les acteurs qui préfèrent suivre cette ancienne version non approuvée par la commission, « davantage technique », et pas « celle pour les juristes » (selon les termes du président de la commission), le font à rebours de toute

³⁴⁹ Il convient de relever que ce clivage au sein de la commission ne recoupe pas le clivage de « famille » entre les commissaires vigneron-encaveurs et les commissaires négociants.

³⁵⁰ Malgré notre insistance auprès des producteurs interrogés, il est impossible de connaître la proportion exacte qu'ils représentent par rapport à l'ensemble des (futurs) producteurs de Grand cru. Mais l'existence de cette « dissidence » est avérée, ce qui est l'essentiel pour la fiabilité de notre propos.

³⁵¹ Entretien avec le président de la commission. Si nous avons pu voir le document antérieur en question, il nous a toutefois été impossible d'en obtenir un exemplaire.

rationalité économique utilitariste³⁵². En effet, sachant que le vin vendu sous le label Grand cru correspond à un supplément de prix de 20 % environ³⁵³, en refusant de vinifier et de commercialiser en Grand cru du raisin qui y aurait droit, issus de (leurs propres) parcelles, les producteurs en question renoncent à une part du service *vin d'exception* et à une augmentation en conséquence de leur chiffre d'affaire (services monétaires). Convaincus du fait que certaines de leurs propres parcelles (ou de celles qu'ils louent à des tiers) ne sont pas qualitativement légitimes pour satisfaire leur vision du Grand cru, *alors même que* d'autres ne se priveront pas de mettre sur le marché des Grand cru « illégitimes » selon cette optique, ces producteurs renoncent à une part de revenu. Ils privilégient de ce fait la production des services sensoriels *expression du terroir, arômes spécifiques*, liés avec le service *vin d'exception*.

Autonomie et autorégulation

Au-delà du Grand cru (et donc de la production des services *vin d'exception* et *flux de revenus* supplémentaires qui en découlent quasiment mécaniquement), d'autres producteurs adoptent une perspective identique mais n'envisagent pas (ou refusent expressément) de produire du Grand cru pour autant. Ceux-ci vont en effet parfois bien au-delà des pratiques qualitatives minimales exigées autant par l'OVV que par les dispositions Grand cru, soit principalement l'adéquation sol-cépage et la charge de raisins au m². Pour certains vigneron-encaveurs, cela correspond à une production qui fluctue entre 200 g et 400 g au m², (alors que pour rappel l'AOC autorise jusqu'à 1,2 kg/m² et 1,4 kg/m² pour le chasselas). Globalement, on peut relever que pour plusieurs vigneron-encaveurs interrogés, les usages respectifs qu'ils font des constituants de la ressource sont très semblables et forment une vision commune, sans qu'il n'y ait de démarche de coordination collective, mais bien plus des référents communs quant à ce qui est juste et ce qui ne l'est pas dans la manière de faire du vin³⁵⁴.

Parmi les éléments saillants chez plusieurs des vigneron-encaveurs, on retrouve notamment le « trois fois 100 % » dans la vinification des vins de cépage (cépage, zone/parcelle ou

³⁵² Il convient de garder à l'esprit que cette démarche dissidente s'opère concrètement pour la première fois, pour le millésime 2012, soit le premier à pouvoir bénéficier de l'appellation Grand cru.

³⁵³ Sur la base du cas de Fully.

³⁵⁴ A la vue du matériel empirique, il est difficile de ne pas penser aux travaux de Boltanski et Thévenot sur les différentes « mondes » ou « cités » de la justification (Boltanski & Thévenot, 1991), pour rendre compte des valeurs communes que partagent ces producteurs.

parcelle de provenance, millésime), qui s'impose comme évidence pour la production des services sensoriels *expression du terroir* et *arômes spécifiques*, alors que la législation fédérale³⁵⁵ et cantonale³⁵⁶ autorisent respectivement 85 % comme seuil minimum pour pouvoir indiquer la dénomination de cépage, de provenance et de millésime. Ensuite, certains s'attachent à faire des cuvées au plus proche de leurs zones de production (i.e. vinifier séparément le raisin de chaque parcelle ou zone homogène), ce qui peut pousser très loin le degré de coordination entre le savoir-faire et l'usage des infrastructures. A ce titre, la barrique (contenance de 225 litres seulement³⁵⁷) s'avère un outil de production idéal pour la vinification de petites quantités (par parcelle donc), mais qui requiert un savoir-faire et un investissement en temps considérable. Plus généralement³⁵⁸, la vision partagée par ces vigneron-encaveurs renvoie souvent à limiter au minimum les interventions mécaniques sur le raisin et sur le vin, ainsi que les ajouts (enzymes activateurs de fermentation ou sulfites notamment), afin de respecter et de laisser parler la matière première (le raisin), de laisser faire le vin, pour avoir un vin qui a une âme, qui n'est jamais pareil d'un millésime à l'autre. Cela correspond souvent à l'expression de « vinification traditionnelle » défendue par ces mêmes acteurs, qui ne signifie en aucun cas rejet des évolutions technologiques mais bien plus une utilisation ciblée de certaines innovations (le contrôle très fin du pressurage notamment, en puissance et en durée), tout en soulignant que peu de technique est nécessaire pour faire du vin qui correspond à leur vision.

La question de l'autonomie et de la possibilité de faire « le vin que j'aime » - entendue par opposition à l'adaptation aux variations de goût et d'attentes que peut formuler le marché - est essentielle pour ces vigneron-encaveurs, et implique d'avoir et d'entretenir (parfois en cherchant à l'éduquer³⁵⁹) une clientèle disposée à acheter un tel vin. Cette dernière caractéristique, la sécurisation de l'usage du service symbolique de *l'autonomie*, constitue à nos yeux la clé de voûte des démarches poursuivies par chacun de ces vigneron-encaveurs, dans la mesure où elle est valorisée par les acteurs comme étant en opposition directe avec

³⁵⁵ Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcoolisées (RO 817.022.110).

³⁵⁶ OVV.

³⁵⁷ Le format bordelais, un des plus courants. Le format bourguignon correspond à 228 litres.

³⁵⁸ L'ensemble des formulations qui suivent ne sont pas mises entre guillemets pour alléger la lecture mais elles sont extraites des entretiens menés avec les vigneron-encaveurs en question (5 au total). D'autres entretiens menés à Fully ou ailleurs en Valais laissaient apparaître des préoccupations parfois très similaires.

³⁵⁹ Plus précisément à la « driller », pour reprendre les termes exacts employés par un vigneron-encaveur.

l'augmentation des pressions du marché vers la production d'un certain type de vin, au profil de goût homogène et davantage standardisé. Chacun de ces acteurs est conscient de s'inscrire en faux par rapport à cette dynamique générale - qui valorise les vins *puissants*, plus *facile à boire*, plus *doux* et souvent *typiques* d'une (grande) *marque privée* - et que cette autonomie constitue un certain privilège, qu'ils cherchent à maintenir par-dessus tout. L'accent porté sur le maintien de la possibilité de « faire du vin comme ils aiment », qui correspond à des degrés d'exigence ou de différenciation par rapport à un type de vin considéré comme plus standard différents pour chaque acteur, explique selon nous autant le difficile consensus pour le soutien de la démarche Grand cru que la fragmentation des structures institutionnelles de l'AR ainsi que la « dispersion » de la participation des acteurs.

Enfin, l'enjeu de l'autonomie individuelle se manifeste également dans le domaine de l'entretien du paysage et plus particulièrement des murs en pierres sèches. Il s'agit d'une problématique peu centrale à Chamoson dans la mesure où seulement 10 % du vignoble communal est supporté par de tels murs. Toutefois, l'augmentation des abandons de la culture sur certaines parcelles pour cause d'effondrement de murs représente le même problème qu'ailleurs en Valais. Ici, aucun syndicat d'amélioration foncière ne s'est créé (pour obtenir les subventions de remise en état), mais tous les vigneron-encaveurs interrogés assument eux-mêmes le temps et le coût de l'entretien ou de la remise en état de leurs murs et sont nombreux à avoir suivi les cours dispensés par l'école d'agriculture de Châteauneuf pour se former à cette fin.

Synthèse

Cette première dimension institutionnelle « Grand cru » de l'AR, et les visions opposées portées par les acteurs qui en découlent illustrent les grandes « lignes de front » des rivalités entre différents groupes de services produits par la ressource locale. Les rivalités portent clairement entre la production de services monétaires, qui peuvent être accessibles pour une large proportion d'acteurs qui ne contribuent pas à la production et à l'entretien de la ressource. En l'occurrence, ces services monétaires sont liés à l'usage des services symboliques (*appellation* et *vin d'exception*). Leur prélèvement par des acteurs locaux et externes (négociants et distributeurs) se fait en rivalité, et au risque d'une soustractibilité, avec l'usage des services que les vigneron-encaveurs recherchent, principalement les services sensoriels *arômes spécifiques* et *expression du terroir*, ainsi que les services symboliques

indépendance, et en partie *appellation* et *vin d'exception*. En outre, revers de la même pièce, les rivalités portent sur la distribution des charges d'entretien de la ressource : alors même que les usagers externes à la commune reconnaissent que ce sont les vigneron-encaveurs qui sont à la base des flux monétaires associés au service *appellation* («... la réputation de Chamoson est là grâce aux vigneron-encaveurs »), ils ne souhaitent pas contribuer à l'entretien de la ressource³⁶⁰, notamment par le biais d'un ajustement davantage restrictif de ses constituants savoir-faire et infrastructure.

On peut se demander ici dans quelle mesure la « vision commune » (orientée vers l'authenticité) sur laquelle s'appuie l'autorégulation des acteurs doit être considérée comme ayant le statut d'une règle informelle. S'il est évident qu'elle est structurante pour l'AR fragmenté qu'on observe à Chamoson, nous considérons qu'elle traduit davantage des règles « apprises par corps » (Bourdieu, 1980), soit l'évidence de leur *habitus* pour certains producteurs, qui ne peuvent pas concevoir la production autrement que s'il elle aboutit vers certains résultats tangibles - services sensoriels et symboliques - irréductibles au « simple » fait de faire du vin que des clients doivent acheter. En ce sens, il s'agit davantage d'une économie des grandeurs axée vers l'authenticité, forme de déclinaison, vers une grandeur commune caractérisée par le terroir, du « monde domestique » dépeint par Boltanski et Thévenot (1991), au sens où cette forme de grandeur renvoie à des références telles que la tradition, ou le devoir notamment (pp. 206-222). Toutefois, la notion d'*habitus* nous apparaît ici comme la mieux adaptée pour rendre compte de l'évidence, partagée par plusieurs acteurs mais déclinée en une infinité de variations propres à chacun, de certaines pratiques, qui ne relèvent pas de la règle sociale pour autant. En effet, chacun de ces acteurs cherche justement à préserver son autonomie face à la potentielle instauration d'une règle, fût-elle informelle, qui impliquerait une certaine forme de sanction sociale en cas de transgression. Ce service symbolique de l'*autonomie* correspond à la possibilité pour chaque producteur qui le revendique de pouvoir opérer une articulation fine, à l'échelle de son exploitation, entre les trois constituants en faisant la part belle à ses savoir-faire.

Dans un registre formel, le règlement Grand cru (du moins « la version pour les juristes »...), articule quant à lui les constituants de la ressource et définit, de manière locale et concrète, les

³⁶⁰ A l'exception de la participation aux cotisations de la fondation FVH, pour « soutenir les démarches de promotion de l'appellation ».

fonctions de régulation de la ressource, fixée par l'OVV. La définition des degrés Oechsle minimums, des cépages et des zones adaptés, fixe les règles d'appartenance et les règles d'exploitation et d'entretien (FR1 et FR2) en identifiant (une partie) des usagers et des usages légitimes et qualifiant les '*ins*' et les '*outs*'. Le constat est exactement le même en ce qui concerne les secteurs d'encépagement³⁶¹, qui concernent quant à eux l'ensemble de la commune et non pas uniquement les zones les plus qualitatives.

Toutefois, des acteurs locaux dont l'ensemble des services recherchés (principalement sensoriels) sont (ou du moins apparaissent fortement comme l'étant) subordonnés à la possibilité de prélever le service *autonomie*, étendent ces deux fonctions de régulation, en *contournant* les dispositions du Grand cru (utilisation d'une ancienne version du règlement) et en *complétant* celles de l'OVV et de la législation fédérale, par le biais d'une *autorégulation informelle et non coordonnée*. L'élément le plus marquant dans cette démarche réside dans le fait qu'ils se privent également eux-mêmes d'une partie des services monétaires qu'ils pourraient prélever afin de préserver la production des services symboliques et sensoriels. Il convient en outre de souligner le caractère non coordonné de cette démarche. Ceci implique que les services sensoriels, notamment *arômes spécifiques*, pour certains cépages ne vont pas tendre vers une « ligne organoleptique commune » au niveau de la commune³⁶² dans la mesure où chaque producteur concerné maintiendra sa propre définition, qui ajoutera à la diversité apportée par ses parcelles. En revanche, au niveau de l'ensemble de la ressource locale, le service sensoriel *expression du terroir* est renforcé, sachant que les combinaisons spécifiques des facteurs géographiques et humains³⁶³ propres à chaque vigneron-encaveur sont expressément visées par cette autorégulation, ce qui maintient la diversité des (multiples) terroirs de la commune et s'avère également propice à une plus grande diversité d'un millésime à l'autre.

Au-delà des dispositions du Grand cru et de l'autorégulation d'une partie des vigneron-encaveurs, des éléments formels de coordination de la ressource, plus ou moins étendus et plus ou moins aboutis ont été mis en place sur la commune de Chamoson. Ils se déploient à

³⁶¹ Définis à l'art. 14 de l'OVV, ajouté à l'ordonnance le 1^{er} juillet 2007.

³⁶² Contrairement aux démarches collectives entreprises par le FGc pour la petite arvine.

³⁶³ A ce propos, le président de la commission de dégustation du FGc considère qu'à la dégustation, on reconnaît en premier lieu le style de vinification, donc l'identité du producteur, avant de retrouver les caractéristiques des aspects « non humains » du terroir d'origine.

travers des structures institutionnelles différentes qui, prises dans leur ensemble, constituent l'AR de cette étude de cas. Ce sont ces éléments que les prochaines sections vont détailler.

9.3.4 Le caveau de Chamoson

Le caveau de Chamoson est une vitrine pour les vins de Chamoson, c'est du moins la première impression qui frappe le visiteur qui, en y entrant, se trouve face à plusieurs étagères sur lesquelles sont présentées une quantité impressionnante de bouteilles, contenant apparemment toutes du vin issus des producteurs locaux. En y regardant de plus près toutefois, des bouteilles de grands négociants valaisans, ou de la coopérative PROVINS, qui ne sont pas des producteurs locaux, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas implantés dans la commune, sont également vendues parmi les bouteilles de caves de la commune. Cette section présente les détails de l'organisation qui aboutissent à la valorisation des certains vins locaux par le biais du caveau.

Structure et buts du caveau

Ce caveau est une structure coopérative (au sens des articles 828 ss CO). Son existence est relativement ancienne (la première ouverture date de 1984). Contrairement aux quatre autres caveaux de la commune, qui appartiennent à des propriétaires privés, cette coopérative appartient à ses membres (par définition), soit essentiellement les producteurs locaux. En effet, les buts poursuivis par la coopérative consistent à : « (...) faire connaître les vins produits, encavés ou vendus par ses membres » (statuts, art. 2). Le même article précise que le caveau ne sert que des vins et autres produits de la vigne, ainsi que des mets d'accompagnement issus de spécialités valaisannes (pain, fromage, etc.). L'édifice ancien dans lequel se trouve le caveau appartient à la bourgeoisie de Chamoson, laquelle a accordé à la coopérative un droit de superficie de 70 ans mais n'apporte aucun autre soutien monétaire (notamment à l'occasion de l'agrandissement du caveau, où elle avait été sollicitée).

Le statut de membre est réservé aux producteurs locaux³⁶⁴ avec toutefois des exceptions express qui révèlent une ouverture formelle de l'accès à certains services (essentiellement aux *flux de revenus* mais également au service symbolique *appellation*) de la ressource pour des acteurs externes : « Peut devenir membre de la société tout propriétaire - encaveur ou

³⁶⁴ Plus de 90 % des caves de la commune sont membres du caveau.

négociant en vin - domicilié à Chamoson. Il est fait exception pour les maisons suivantes qui acquièrent chaque année des quantités importantes de raisins et de vins à Chamoson : PROVINS, Orsat SA, Les Fils Maye SA » (art. 3). Ces trois caves étaient des acheteurs « historiques » importants de raisins de Chamoson et les inclure parmi les membres permettait d'apporter des ressources financières (parts sociales) supplémentaires à la coopérative et d'apporter des « locomotives » dans l'assortiment avec des vins assez largement connus. Les vins peuvent autant être consommés sur place que vendus à l'emporter et les commandes de vin peuvent être transmises aux propriétaires concernés. Les prix des vins sont fixés de façon homogènes (entre les caves qui fournissent le caveau) pour les vins courants, soit 11 CHF pour le Fendant, 11 CHF pour le gamay et 12 CHF pour la Dôle ; les prix des autres vins sont libres.

Contribution du caveau à l'AR de Chamoson

Les principales activités du caveau, en amont de la vente de vins, peuvent être lues comme étant essentiellement centrées sur l'articulation des dispositions de réception des consommateurs avec les vins produits à Chamoson³⁶⁵. Premièrement, les vins qui sont présentés et vendus au caveau doivent passer par une dégustation d'agrément. L'accès à la valorisation et à la distribution par le caveau n'est donc pas automatique pour les membres. Des producteurs externes à la commune (vignerons-encaveurs et sommeliers) dégustent à l'aveugle les vins soumis par les membres, qui peuvent proposer six vins au maximum. Les vins proposés doivent obtenir un minimum de 16 points sur 20, mais les points ne sont pas communiqués dans le verdict. Le président du caveau indique que chaque année, environ 20 à 25 % des vins proposés sont refusés. Il souligne dans le même temps que cette dégustation a avant tout pour but d'éliminer les vins présentant des défauts manifestes, mais qu'il ne s'agit pas d'un concours. En outre, il a déjà dû inviter les dégustateurs à modérer leurs exigences afin de garantir l'accès d'un nombre suffisant de vins aux étals du caveau, pour rester dans une optique de valorisation non de sanction. Le seuil d'attribution des droits d'accès aux services de la ressource qu'offre le caveau est ainsi relativement bas, à dessein, pour les producteurs qui en sont membres : le but est d'assurer la valorisation d'un maximum de vins afin de distribuer le plus largement possible l'accès aux services. Toutefois, certains critères

³⁶⁵ A l'exception bien sûr des trois négoce hors commune.

qui, dans d'autres régions de Suisse, ne seraient pas rédhibitoires sont ici incontournables, telle que la présence d'un certain niveau de gaz carbonique dans le Fendant. Il s'agit d'assurer la production des services sensoriels *vin de soif* et *arômes spécifiques* et symbolique *vin typique*, pour un vin qui a un statut culturel exclusif au Valais, voire même «ethnique» selon plusieurs vignerons-encaveurs locaux : le Fendant doit être très légèrement pétillant et il se boit pour l'apéro, dès 10h. On peut souligner ici que la présence de CO₂ dans le Fendant semble s'être imposée, de façon quasiment systématique, dès le début des années 1990³⁶⁶. Alors qu'avant la présence ou non de gaz carbonique était liée aux aléas de la fermentation, dans certaines caves valaisannes, les producteurs en ajoutent désormais peu de temps avant la mise en bouteille, pour s'assurer de sa présence résiduelle une fois en bouteille (env. 1,2 g/l).

D'autres manifestations organisées par le caveau contribuent quant à elles à façonner les dispositions de réception des consommateurs et à (potentiellement) valoriser le savoir-faire des producteurs. Il s'agit de concours de dégustations à l'aveugle auxquels n'importe qui peut participer, organisés une fois par mois. Il s'agit de reconnaître le cépage et, éventuellement, le millésime, parmi des vins issus bien entendu de l'assortiment du caveau. Ces événements, qui connaissent un succès grandissant, attribuent une récompense purement symbolique aux gagnants, dont les noms sont affichés d'une session à l'autre. Comme le président du caveau l'indique, les producteurs dont les vins sont dégustés et, surtout, dont le cépage est identifié, en tirent également une reconnaissance de la qualité de leur savoir-faire, ici essentiellement pour la production de services sensoriels (*arômes spécifiques*) et symbolique (*vin typique*) : « ça fait plaisir quand on reconnaît que ma syrah est bien typée »³⁶⁷.

Le caveau est également un instrument important de production du service symbolique *lien social* à Chamoson. Si ce point est assez évident en ce qui concerne les habitants de la commune (ou d'ailleurs) qui fréquentent le caveau, il mérite davantage d'être relevé en ce qui concerne les vignerons-encaveurs et négociants communaux. Nous avons déjà vu plus tôt que les tensions politiques entre les producteurs pouvaient être relativement importantes dans la commune or, ce caveau est justement qualifié par l'ancien président de la commission Grand cru comme le « seul endroit public de la commune où les deux familles politiques mettent les pieds ». Plusieurs réunions (toujours infructueuses) ont eu lieu au caveau, sorte de terrain

³⁶⁶ Entretien avec le président du caveau.

³⁶⁷ Ibidem

neutre, lors de tentatives d'organisation collective et de coordination. En 2000, la quasi-totalité des représentants des caves de la commune se sont réunis pour discuter de la possibilité d'utiliser une bouteille identitaire, exclusive à Chamoson. Si ce projet a échoué à l'échelle de tous les producteurs, huit sont toutefois parvenus à s'entendre sur l'usage d'une même bouteille, dans le verre de laquelle le nom de la commune figure en relief. Dans le même ordre d'idée, c'est à l'occasion d'une réunion au caveau que plusieurs producteurs ont décidé de se mettre en commun pour centraliser leurs achats de bouchons et ainsi réduire leurs coûts. Un projet d'économie d'échelle qui a cependant pris fin quelques années plus tard, pour des raisons totalement externes, un lot de bouchons ayant été contaminé³⁶⁸. Le *lien social* ainsi entretenu permet de déclencher des dynamiques de coordination, même partielles, qui s'ajoutent à l'AR, et contribue à la production et à la distribution d'autres services.

L'agrandissement du caveau en 2004, qui a abouti à l'aménagement d'une œnothèque au *design* résolument moderne qui contraste avec l'aspect traditionnel de la salle initiale, a largement contribué au succès du caveau et à son rôle-clé en termes de production de *lien social*. Le succès des soirées « raclettes », organisées deux fois par mois, et qui permettent d'écouler le fromage d'alpage de la commune, est une illustration de l'importance que revêtent ce que nous considérons comme des éléments de régulation informelle pour assurer le « liant » dans des éléments d'organisation collective, davantage formalisés, axés vers la différenciation de la ressource.

En effet, le caveau collabore avec l'Association de valorisation du terroir de Chamoson (AVTC, cf. section suivante) et fournit une institution supplémentaire qui permet de faire participer des acteurs (les membres du caveau) à l'entretien de la ressource et à l'usage des services produits, alors même que certains d'entre eux, pour des raisons « politiques » locales, refusent d'entrer dans des dynamiques collectives à l'échelle de la commune. La collaboration du caveau avec l'AVTC, qui prend la forme de participation à l'organisation de manifestations culturelles de mise en valeur de la ressource, telles la fête de la taille en mars et le sentier didactique dans les vignes du mois de juin, permet ainsi d'ancrer le travail de différenciation de la ressource vin de Chamoson dans les intérêts économiques et culturels

³⁶⁸ Ce qui se traduit par un goût de bouchon dans les vins des producteurs affectés qui, même s'ils récupèrent la valeur commerciale par le biais de leur assurance, accusent un manque à gagner certain en termes d'image auprès de leur clientèle.

plus généraux de la commune, en complément de ce que permet la structure formelle de l'AVTC.

Synthèse

Plusieurs points doivent être retenus en ce qui concerne la contribution du caveau à l'ensemble de l'AR de Chamoson. Premièrement, il alimente le *lien social* entre les acteurs locaux, mais également entre ceux-ci et des acteurs externes (les trois caves extérieures), ce qui permet une stabilisation des rivalités et la possibilité de développer l'AR sur d'autres plans de coordination collective. Deuxièmement, il contribue bien évidemment à la distribution de la ressource et aux compétences de réception des consommateurs. Donc essentiellement une fonction de « conciliation » entre les acteurs locaux ; qui se traduit aussi par le fait que le caveau ne cherche pas à être exclusivement local dans la distribution des vins : en reconnaissant le statut de membre aux sociétés de négoce ou la coopérative PROVINS, extérieures à la commune, et en ménageant une place pour la distribution de leurs vins, le caveau associe ces derniers à la ressource locale, et avant tout à la distribution des *flux de revenus*. Les vins des caves en question n'ont nullement l'obligation de porter l'appellation Chamoson, ou encore moins Grand cru Chamoson, pas plus que ceux issus des propriétaires « indigènes » d'ailleurs, il peut très bien s'agir de « simple » AOC Valais. La contribution de ces caves à la ressource locale correspond à l'achat de raisins à des vigneron/propriétaires locaux, à l'élan qu'elles apportent à la vente de vins par le caveau via leur notoriété ainsi qu'à la souscription de parts sociales qui alimentent la coopérative en liquidités.

Ce que l'on pourrait considérer comme une « brèche » dans la différenciation des vins de Chamoson à laquelle contribue le caveau doit au contraire être comprise comme un mécanisme qui assure simultanément les fonctions de régulation FR1 et FR3 : il attribue les droits d'usage et d'accès à la ressource, essentiellement sur le *lien social* et les *flux de revenus*. En outre, en incluant des acteurs externes importants dans les '*ins*', il permet une résolution par anticipation de certains conflits, qu'il s'agisse des rapports commerciaux entretenus par certains acteurs locaux avec ces encaveurs externes ou des possibilités de discussion qu'il favorise entre acteurs locaux. On retrouve ici, de manière cohérente dirons-nous, un équilibre similaire à celui observé dans le cas de la délimitation des secteurs Grand cru, étant donné qu'une des trois caves extérieures fait partie des acteurs qui ont été

particulièrement pris en considération par les tenants d'une définition plus « souple » du Grand cru.

9.3.5 L'association Viti 2000, la FHV et l'AVTC

Dans cette section nous allons présenter les diverses structures institutionnelles qui constituent l'essentiel de l'AR que l'on peut observer à Chamoson. Nous verrons que globalement le degré de coordination collective est faible, mais que les diverses « pièces » institutionnelles de cette construction forment un édifice complexe qui vise à apporter ce que nous pensons pouvoir désigner comme *le minimum d'organisation de la ressource sur lequel les acteurs locaux parviennent à s'entendre*. En effet, c'est grâce à la créativité institutionnelle de quelques acteurs « meneurs » que se développe progressivement cette organisation incrémentale de l'AR, dans un contexte où la majorité des acteurs est hostile à toute forme de contrainte sur son activité et où les tensions (personnelles, politiques ou liées à des déceptions dans le cadre d'anciens projets collectifs locaux) entre acteurs freinent l'engagement collectif.

L'association Viti 2000

En 1987 naît un projet novateur de l'initiative d'une nouvelle génération de vigneron-encaveurs installés à Chamoson, qui se distinguent de leurs prédécesseurs notamment par leur niveau de formation et leurs compétences techniques en œnologie. Il s'agit d'un projet unique en Valais (Zufferey-Périsset, 2009, p. 551) qui vise à diffuser les nouveaux savoir-faire et techniques au sein de la filière et à accroître le niveau de maîtrise des acteurs, dans un contexte encore très marqué par le choc des deux récoltes excédentaires de 1982 et 1983. Il s'agissait également de revaloriser « scientifiquement » la profession : un responsable communal, vigneron-encaveur, rappelle qu'au sein des familles (entendre non-professionnelles), c'était souvent le plus idiot des enfants qui héritait des vignes. Étant donné la forte proportion de « vignerons du samedi » dans l'ensemble du vignoble valaisan comme à Chamoson, cette nouvelle élite de vigneron-encaveurs considérait qu'il était vital d'augmenter le niveau de professionnalisme des producteurs, au-delà du cercle des vigneron-encaveurs. L'association Viti 2000 correspond également à l'expression de la minorité politique locale (radicaux, actuel PLR) parmi les vigneron-encaveurs. L'un des fondateurs se souvient³⁶⁹ qu'au début des années 1980, Chamoson était encore PDC à 80%, les radicaux ne

³⁶⁹ Entretien avec un vigneron-encaveur.

représentant qu'une petite minorité. La constitution de cette association traduisait alors aussi une démarche de contestation politique forte des structures et des forces dominantes. Les clivages politiques très marqués d'alors (et bien plus estompés depuis) se révélaient également, pour les vigneron·s, livrant leur raisin à PROVINS (PDC) ou au contraire aux caves Orsat ou aux Fils Maye, deux entreprises au couleur radicales.

Une réalisation d'ampleur concrétisée par l'association cristallise à elle seule la palette des nouveaux outils fournis permettant d'enrichir les connaissances relatives aux principales variables de production et de mieux contrôler les paramètres de la qualité, du raisin au vin. Ce vaste projet de recherche, auquel il sera désormais fait référence comme « l'étude Viti 2000 » fût lancé en 1998 et mené avec le partenariat - indispensable - de l'école de viticulture et d'œnologie de Changins. Concrètement, l'étude a mesuré dans le détail la composition des sols (notamment en calcaire actif), leur faculté de drainage, de remontée capillaire, mais également, l'ensoleillement et les précipitations sur l'ensemble du vignoble. Parallèlement à ces relevés techniques, des questionnaires ont été adressés à l'ensemble des producteurs (vigneron·s et vigneron·s-encaveurs) afin de documenter leur choix d'encépagement notamment. Enfin, afin de joindre les aspects du sol avec ceux des cépages pour concrétiser la recherche de l'adéquation optimale entre sol et cépage, plusieurs micro-vinifications ont été menées (12 en pinot noir et 12 en chasselas) issues de parcelles de terroirs différents. De nombreux travaux de diplôme en viticulture et en œnologie ont résulté de cette étude et, sur le terrain de la commune, les résultats ont permis d'aboutir à une cartographie fine du vignoble, distinguant cinq terroirs principaux (qualifiés de manière détaillée pour l'ensemble des critères mesurés) et définissant quatre niveaux d'adéquation entre le cépage et sa parcelle d'implantation³⁷⁰. Les résultats de cette démarche très complète, inédite pour l'ensemble du vignoble suisse, sont diffusés auprès des vigneron·s et vigneron·s-encaveurs de la commune, l'association tâchant de convaincre un maximum de producteurs de suivre les enseignements de l'étude³⁷¹.

Malgré le degré de précision et d'aboutissement des *outputs* de l'étude Viti 2000, sa logique n'est pas reprise par les autorités politico-administratives valaisannes (principalement l'Office

³⁷⁰ L'ensemble des informations relatives à l'étude Viti 2000 ont été recoupées sur la base d'entretiens menés avec quatre vigneron·s-encaveurs différents impliqués dans la jeune association Viti 2000.

³⁷¹ Les cartes produites à la suite de cette étude se retrouvent souvent affichées en évidence dans les caves de certains vigneron·s-encaveurs

de la viticulture) pour être promue dans d'autres communes viticoles. Ce nouvel apport de savoir-faire finement articulé (potentiellement du moins, chaque exploitant devant choisir d'adapter son encépagement le cas échéant) à l'usage des infrastructures semble alors se limiter à la ressource locale uniquement. Ceci peut sembler paradoxal dans la mesure où un groupe d'experts mandatés par le Conseil d'Etat et dont les travaux débutent dès 1998 pour fournir le rapport « Viti 2006 » en 2000 ne mentionnent pas explicitement l'étude Viti 2000 mais indiquent simplement que « d'excellents travaux ont été faits en ce qui concerne les zones d'encépagement » et qu'il convient de continuer dans cette ligne en « délimitant, homologuant et mettant à jour les secteurs d'encépagement » (Viti 2006, pp. 12-13). Or, le seul élément qui sera repris dans la définition, exigée de toutes les communes, de leur secteur d'encépagement dès 2006 est la qualification des cépages en quatre catégories selon leur niveau d'adéquation au secteur. Comme le résume lapidairement un ancien membre porteur de l'étude Viti 2000, « le choix des secteurs d'encépagement se fait sur une base locale très politisée », donc à l'opposé d'une coordination des savoir-faire avec les infrastructures. Selon les principaux protagonistes de l'étude Viti 2000, leur démarche a été peu promue au niveau cantonal pour éviter des jalousies de la part d'autres communes, ou simplement des oppositions directes à reprendre ou se voir imposer « ce que fait Chamoson »³⁷².

Le décalage entre le niveau de connaissance et de maîtrise potentiel de la ressource locale et ce qui est fait au niveau cantonal se renforce en 2004, lorsque le canton du Valais mandate un laboratoire français pour effectuer ce qui deviendra « l'étude des terroirs » (SIGALES, 2007)³⁷³. Cette étude des sols et du climat à l'échelle du Valais ignore les travaux de Viti 2000 tout en reproduisant exactement le même type d'analyse, ce qui n'enchant pas exactement les producteurs de Chamoson. Il apparaît ainsi que seul le recours à un laboratoire étranger, sans référence spécifique à Chamoson, rendait acceptable pour l'ensemble de la branche le fait de

³⁷² Entretien avec des vigneron-encaveurs.

³⁷³ « L'étude des terroirs viticoles valaisans a été lancée le 18 février 2004 et s'est terminée en mai 2007 avec comme objectif de caractériser les unités de sols rencontrés dans le vignoble valaisan, afin d'en faire une cartographie complète. Une étude générale du climat valaisan a complété l'étude des sols, créant ainsi un véritable outil d'analyse et de gestion des potentialités des différents vignobles. L'étude des terroirs, dont le coût s'élève à Fr. 700'000.-, a été financée par l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais et par le Canton, Service de l'Agriculture. Les membres de Vitival, association des viticulteurs valaisans en production intégrée, ont assuré le creusement des profils et son financement. Certaines communes ont pris en charge les frais de creusement ». Extrait du site du service de l'agriculture du canton du Valais.

(<http://www.vs.ch/Navig/Navig.asp?MenuID=7541&Language=fr>, consulté le 22.09.2011).

consentir à cet investissement (monétaire et temporel), par le biais de l'IVV. Si ce rapport a bien servi de référence d'appui durant le processus de définition des secteurs d'encépagement, il n'a toutefois jamais été complété par une étude de l'adéquation des cépages avec les parcelles analysées et identifiées³⁷⁴. Le canton reste ainsi sur la logique de définition communale des secteurs d'encépagement³⁷⁵. Cette valorisation en demi-teinte des résultats de l'étude explique en partie l'essoufflement de la première version de l'association Viti 2000.

Contribution des institutions de recherche

Un dernier élément doit être relevé en ce qui concerne l'étude Viti 2000, même si cela impliquerait que nous nous éloignons trop de notre propos pour pouvoir le discuter en profondeur. Il s'agit de la collaboration avec les institutions de recherche. En l'occurrence, si l'étude Viti 2000 a permis de développer un degré d'articulation entre savoir-faire et infrastructures si élevé pour la ressource locale, c'est grâce à la participation de l'école de Changins, qui trouvait un intérêt dans ces travaux de recherche. L'association Viti 2000 n'aurait pas pu assumer les coûts d'une telle analyse s'il avait fallu mandater une étude, p. ex. auprès de la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil (distincte de l'école et dépendante du département fédéral de l'économie), qui n'as pas le même intérêt dans la production de travaux de diplôme. Le fait que des vigneron-encaveurs engagés dans l'association travaillaient alors aussi à l'école de Changins a largement facilité la mise en œuvre de cette collaboration³⁷⁶. Dit autrement, cette proximité des acteurs locaux avec l'école de Changins leur a permis de combler la faiblesse de leurs ressources d'action monétaires par des ressources humaines, informatives et organisationnelles.

A l'inverse, un cas très récent illustre comment de telles ressources d'action peuvent s'épuiser ou tout simplement s'avérer insuffisantes, en elles-mêmes ou même combinées à d'autres ressources d'action face à des acteurs rivaux mieux dotés pour faire contribuer des institutions

³⁷⁴ Contrairement au canton de Vaud p. ex., qui a procédé à la même analyse de leurs terroirs viticoles, en mandatant le même laboratoire, et qui ont été « jusqu'au bout » en mandatant une seconde étude (Prométerre, 2011) visant précisément à connaître et affiner l'adéquation sol-cépages.

³⁷⁵ Vu les logiques de détails présentées dans le cas de Chamoson, cela en dit potentiellement long sur la logique de définition « politique ou économique » des secteurs dans les autres 68 communes viticoles du canton, à l'inverse d'une définition des secteurs d'encépagement fondée autant que possible sur des données les plus objectives possibles, qu'une étude scientifique (venant prolonger l'étude terroir 2007) aurait pu apporter.

³⁷⁶ Entretien avec un vigneron-encaveur.

de recherche (publiques donc) à leur AR. En 2011, un des anciens initiateurs de Viti 2000, entre-temps vigneron-encaveur au profil très axé sur la recherche de qualité et de faible volume, également à la tête d'un laboratoire de conseil en œnologie qui suit la vinification de nombreux vigneron-encaveurs valaisans, lance un projet de recherche. Il s'agit d'identifier des éventuelles levures indigènes propres au terroir de Chamoson. Cette concentration sur le rôle des levures dans l'expression du terroir s'inscrit pleinement dans le prolongement de l'étude Viti 2000 en allant vers une micro-sélection de la flore indigène pour renforcer et sécuriser la différenciation de la ressource et ses services sensoriels. Concrètement, ce producteur soumet un questionnaire aux vigneron-encaveurs de la commune pour sonder leur usages et leurs attentes principales quant aux levures (capacité à transformer la totalité du sucre, à révéler les arômes d'un cépage, la minéralité d'un terroir, etc.) puis invite les intéressés et leur soumet un protocole de recherche détaillé³⁷⁷. Malgré l'intérêt d'une dizaine de producteurs, le projet est abandonné : la HES-SO Valais, qui devait « fournir » un étudiant pour réaliser des parties indispensables au projet s'est finalement rétractée. Quelques temps plus tard, un projet identique est lancé par les membres du FGc, réalisé par un étudiant de la même école. L'organisation collective de Fully apparaît avoir été plus efficace, donc mieux dotée en ressource d'action, pour réussir à obtenir le soutien de cette institution de recherche, aux dépens de l'initiateur du projet, qui aura indirectement (et bien malgré lui !) contribué au développement de l'AR de Fully et, potentiellement, à la différenciation de la ressource y relative.

Ce détail dans l'AR de Chamoson révèle les rivalités que peuvent susciter de potentielles extensions de la régulation de la ressource par l'AR et l'importance des ressources d'action dont sont respectivement dotés les acteurs en présence.

Malgré son essoufflement, la structure de l'association Viti 2000 a été réactivée en 2011 et ses statuts remodelés, ceci dans le but de fournir des ressources financières à ce qui apparaît comme la nouvelle colonne vertébrale de l'AR actuel de Chamoson, la Fondation l'homme et le vin.

³⁷⁷ Détaillé dans les documents, fournis par l'initiateur, du « projet biomasse 2012 », 5 p.

La Fondation l'homme et le vin

Créée en 2005, la Fondation l'homme et le vin (dorénavant FHV) réunit une majorité des producteurs de la commune (vignerons-encaveurs, négociants ou vignerons professionnels).

Il nous paraît important de présenter dans le détail les buts que poursuit la FHV, buts qui illustrent l'axe et le mode de régulation vers lequel tend l'AR de Chamoson, qui correspond à un contexte local où les acteurs sont - nous l'avons vu plus haut - très peu enclins à céder une part de leur autonomie en ce qui concerne les pratiques de vinification. La fondation a donc pour buts (art. II des statuts)³⁷⁸ de

1. « développer la culture du vin en diffusant auprès du public les dernières connaissances en la matière, dans les domaines technique, scientifique, historique, artistique et hédoniste.
2. La Fondation encourage et soutient les jeunes souhaitant entreprendre une formation dans le domaine viti-vinicole en leur octroyant notamment des bourses, des prêts sans intérêts et toutes autres formes de soutiens utiles à l'accomplissement de la formation choisie.
3. La Fondation veille à la conservation du site de Chamoson, à la préservation de la qualité de la vie ainsi qu'à la protection du périmètre viticole, en privilégiant le développement durable. Elle met en place une stratégie de communication pour une reconnaissance nationale et internationale de la notoriété de l'aire d'appellation.
4. La Fondation a un caractère d'utilité publique et ne poursuit aucun but lucratif ».

Le capital initial de 50'000 CHF dont la fondation est dotée doit permettre de financer ces buts (art. III). La FHV fonctionne actuellement avec des ressources d'environ 100'000 CHF/an provenant de l'association Viti 2000 (cf. infra) et de subventions ou *sponsoring*³⁷⁹. En outre, les statuts indiquent que la FHV comporte six commissions permanentes, dont les buts sont spécifiés à l'art. VI. Celles-ci ont les intitulés suivants, les buts sont résumés en parenthèses:

1. Vin et santé (prévention de la consommation excessive de vin, mise en avant des bienfaits d'une consommation modérée) ;

³⁷⁸ Statuts de la FHV, légalisés à Martigny le 1^{er} février 2005.

³⁷⁹ Entretien avec le vice-président de la FHV.

2. Histoire du vin (recherche dans les archives locales pour documenter la relation historique entre l'homme et le vin et publication des recherches) ;
3. Vin et art (création et soutien à des expositions, concerts, créations artistiques « à la gloire du vin ») ;
4. Grand cru (préparation d'un règlement communal Grand cru) ;
5. De dégustation (encourager les efforts qualitatifs par des dégustations comparatives, un soutien logistique pour la participation à des concours nationaux ou internationaux, la sélection des crus représentatifs du terroir de Chamoson pour réaliser un guide) ;
6. Touristique (organisation de manifestations pour la présentation du millésime, proposer des itinéraires pédestres, offres de restauration et logement liées au vin, encouragement des propriétaires à la mise en valeur de sites et bâtisses d'intérêt).

A l'exception de la commission Grand cru, aucunes de ces commissions ne sont effectivement actives, par manque d'engagement des membres. Les buts des différentes commissions sont toutefois maintenus et en partie concrétisés par le biais de projets ou manifestations réalisés par la FHV³⁸⁰. La commission de dégustation, la plus sensible en ce qui concerne la coordination et la régulation des services sensoriels, est impossible à mettre sur pied pour ces mêmes raisons. Toutefois, le vice-président souligne l'existence de plusieurs sous-groupes de dégustation informels qui se forment par affinités entre plusieurs vigneron-encaveurs et qui, de façon fragmentée, permettent une élévation du niveau de savoir-faire et de la qualité globale de la ressource vin local. A moyen terme, l'idée de commission est vouée à s'effacer, au profit de mandats attribués à des professionnels, comme c'est le cas depuis peu en ce qui concerne la communication : un ancien directeur de la coopérative PROVINS est désormais mandaté par la FHV pour des projets de communication³⁸¹.

Les membres sont officiellement membres de l'Association Viti 2000, mais ils sont toutefois présentés en tant que tels sur le site de la fondation³⁸². Formellement en effet, la Fondation (selon les articles 80 ss du Code Civil) ne s'appuie pas sur une structure de membres cotisants. Suivant un « montage » institutionnel très courant notamment dans le domaine de la culture en Suisse, la fondation puise ses ressources par le biais de cotisations des membres

³⁸⁰ Entretien avec le vice-président de la FHV.

³⁸¹ Entretien avec le vice-président.

³⁸² www.chamoson.com, consulté la dernière fois le 4 juin 2013.

d'une association de soutien : l'association des amis de la FHV, Viti 2000. Pour l'actuel vice-président de la FHV, le but affiché de cette construction est de réduire les structures démocratiques au minimum : le conseil de fondation composé de trois membres peut prendre des décisions rapidement quant à l'affectation des ressources de la FHV. Les statuts de la FHV indiquent simplement que la majorité des membres du conseil de fondation doit être issue de l'Association Viti 2000 afin de garantir que le contrôle de la fondation reste dans les mains des producteurs locaux. Il s'agit ici clairement d'une définition simultanée des charges d'entretien et de droit de participation à la structure de gouvernance de l'AR, relevant de la fonction de régulation FR2.

L'article 4 des statuts de Viti 2000 fixe également l'autre partie de cette seconde fonction de régulation. L'article opère une triple distinction, qui échelonne les niveaux de contribution monétaire (et les droits de participation) en fonction du type d'acteur, donc de membre : 1) les membres de la « famille vin » doivent s'acquitter d'une cotisation de 500 CHF, plus 100 CHF par hectare, mais au maximum 1'000 CHF. A ces règles formelles s'ajoute une règle de contribution informelle mais non moins incontournable, qui consiste en un apport annuel, pour la « famille vin » de l'équivalent de 1'000 CHF en bouteilles de vin, afin d'alimenter en nature les manifestations organisées par la fondation³⁸³. 2) Les membres de la « famille vigneron professionnels et pépiniéristes » s'acquittent quant à eux d'un montant de 500 CHF. 3) Enfin, les membres « famille vigneron et amis de la fondation »³⁸⁴ contribuent à hauteur de 100 CHF. Cette dernière famille n'a en outre que le droit à un délégué lors des votes, alors que les membres des deux familles précédentes votent de plein droit. Cette dernière famille est en outre valorisée en tant que « Confrérie du Johannis », ou « Confrérie des amis de la FHV » (sans statut associatif particulier, mais présidée par un habitant de la commune qui n'est pas un professionnel de la branche). Cette Confrérie a clairement pour vocation de faire le lien entre les professionnels impliqués dans l'AR et les dispositions de réception des consommateurs. Le site de la FHV contextualise ainsi le rôle de celle-ci : « (...) Avec l'évolution rapide des modes de consommation, le stress de la vie moderne, nous oublions d'échanger ou même de se parler en toute simplicité. De plus, les récents scandales liés à

³⁸³ Entretien avec le vice-président, entretiens avec des producteurs à Chamoson.

³⁸⁴ Le lecteur notera que le terme de famille pour désigner des groupes d'acteurs dans le secteur du vin, à l'instar de l'Interprofession, mais que contrairement à la définition cantonale, les vigneron-encaveurs sont ici associés au négoce, la troisième famille ayant pour but de distinguer les vigneron amateurs (« vigneron du samedi ») et les particuliers, des vigneron professionnels.

l'industrie alimentaire ont terni l'image des produits de consommation, mais également ont fait prendre conscience de l'importance de produits authentiques et de bonne facture. Il est important de *transmettre à la jeune génération notre style de vie, l'utilisation idéale du bien boire et du bien manger*. Le vin fait aujourd'hui partie intégrante de la culture ». La Confrérie a ainsi concrètement pour but de « devenir un vrai réseau d'amis qui seront les ambassadeurs de Chamoson »³⁸⁵.

Parmi les membres de Viti 2000, il y a les « encaveurs », parmi lesquels on compte 16 raisons sociales, dont 13 sont des vigneron-encaveurs. L'une des trois entreprises d'encavage se distingue des autres dans la mesure où elle n'est pas située sur la commune de Chamoson. Elle appartient également aux trois caves extérieures qui sont membres de la coopérative du Caveau. En étant membre, cette cave contribue ainsi financièrement à l'action collective locale. Les statuts de l'association Viti 2000 spécifient cependant que le statut de membre peut être obtenu par « tous les vigneron, les pépiniéristes, les propriétaires-encaveurs, les négociants en vin, les coopératives viticoles et les personnes indépendantes *exerçant leur activité à Chamoson*, ainsi qu'à toutes les entreprises viti-vinicoles *commercialisant l'appellation Chamoson* »³⁸⁶. Il y a donc une exigence spécifique (une règle d'entretien de la ressource typique de la fonction de régulation FR2 de l'AR) portant sur la valorisation de l'appellation locale pour les acteurs qui ne sont pas sur le périmètre (communal) de la ressource. Contrairement au caveau, l'achat d'une quantité importante de raisins sur la commune ne suffit pas.

Sont enfin également membres trois viticulteurs professionnels, trois entreprises de pépiniéristes sises sur la commune ainsi que trois caveaux de Chamoson (deux privés ainsi que la coopérative du caveau de Chamoson).

Pour expliquer la création de la FHV, le vice-président souligne avec des propos imagés que les tensions locales étaient telles que l'association Viti 2000 (première version) n'était plus opérante : « Dans l'association tu brasses de l'air, les membres ne viennent qu'une fois par an gueuler sur le président, oublient de venir ou arrivent fin gelés et puis après ils vont se tirer

³⁸⁵ Site de la FHV, <http://www.chamoson.com/index.php/les-amis-de-la-fondation/confrerie-des-amis>, consulté le 10.06.2013. C'est moi qui souligne.

³⁸⁶ C'est moi qui souligne.

des claques au caveau et ne se parlent plus pendant une année. C'était vraiment le village gaulois »³⁸⁷. Ainsi, plusieurs vigneron-encaveurs de la commune refusent encore fermement de participer à la FHV. Des oppositions politiques (familles politiques déjà opposées dans le cas du Grand cru), des mésententes entre personnes mais surtout des désaccords sur l'affectation des ressources financières dont dispose la FHV. Celle-ci sponsorise notamment le Rallye International du Valais, dans une optique promotionnelle visant à « faire découvrir les vins de Chamoson à un public plus large »³⁸⁸, une manifestation motorisée qui ne fait pas l'unanimité. On retiendra que ces désaccords opposent les mêmes acteurs porteurs des visions antagonistes centrées « sur l'authenticité » et centrée « sur l'image » : ce sont une fois de plus des petits vigneron-encaveurs qui refusent de participer à cet élément de l'AR, alors que des plus grandes caves (négoce) et les autres membres y voient, dans le cas d'espèce conflictuel, une contribution à la production du service symbolique *appellation*.

Dit de manière synthétique, l'idée générale au principe de cette réorganisation de l'AR autour de la fondation est celle du besoin de professionnalisation des structures institutionnelles, l'engagement bénévole des producteurs locaux devenant de plus en plus difficile à assurer et surtout de moins en moins efficace. Cette professionnalisation allant de pair avec des objectifs d'action collective ajustés afin que les charges d'entretien de la ressource ne « coûtent » pas trop aux acteurs locaux en termes de service symbolique *indépendance*. Ainsi, les deux structures (Viti 2000 et la FHV) sont indissociables.

L'association pour la valorisation du terroir de Chamoson

Si la FHV peut être perçue comme un tropisme autocratique, pragmatique certes face aux tensions locales du point de vue d'un acteur meneur qui cherche à faire avancer la reconnaissance de l'appellation, elle trouve une contrepartie institutionnelle locale qui va au-delà des seuls acteurs du secteur viti-vinicole. Il s'agit de l'association pour la valorisation du terroir de Chamoson (AVTC), fondée initialement en 1999³⁸⁹, qui a notamment pour but de « créer des synergies entre les différentes branches économiques, culturelles et touristiques de la commune (...) par l'intermédiaire d'activités communes à concrétiser, à développer ou à améliorer » (statuts, art. 3). Quatre groupes d'acteurs locaux (associations ou corporations de

³⁸⁷ Entretien avec le vice-président de la fondation

³⁸⁸ <http://www.chamoson.com/index.php/les-amis-de-la-fondation-2>, consulté le 17.06.2013.

³⁸⁹ Statuts de l'AVTC du 1^{er} juillet 20005, modifiés en AG extraordinaire le 1^{er} avril 2011.

droit public) sont membres de cette association, sous une forme de corporatisme à cinq membres dans la mesure où la commune l'est également. Il s'agit de la société de développement de Chamoson (habituellement en charge de la promotion économique dans les communes valaisannes), des Amis du village du livre (une société locale qui exploite une librairie et organise des événements dans ce cadre), le Groupement des artisans, commerçants et industriels de Chamoson ainsi que la FHV.

L'enjeu essentiel au principe de la création de l'AVTC consistait à réunir un maximum d'acteurs locaux « autour de la table » pour trouver un consensus et parvenir à réaliser des projets sectoriels, tout en bénéficiant d'une mise en commun des ressources de chaque groupe. L'AVTC et son mode de financement ont été lancés avec des financements initiaux du programme RégioPlus dès 1999³⁹⁰. C'est initialement autour de l'association du « Village du livre » que le financement de 600'000 CHF a été accordé par la Confédération, ce qui souligne la dimension culturelle à la base de cette imbrication institutionnelle entre des acteurs locaux issus de divers secteurs, même si la finalité économique de la mise en valeur culturelle est ouvertement revendiquée par cette association dans sa demande au fonds RégioPlus. En effet, l'association a alors pour buts « d'assurer la compétitivité économique et une notoriété de la région de Chamoson, par la création et la promotion d'une destination touristique et culturelle unique en Suisse. (...) De mettre en valeur le potentiel culturel, touristique, et viticole par la concertation des branches économiques locales ». Toutefois, c'est bien l'AVTC, créée à cette occasion, qui assure la promotion de ce projet collectif³⁹¹.

Actuellement, les quatre groupes membres de l'association partagent un bureau ainsi qu'un poste de secrétaire à plein temps. Les ressources de l'AVTC proviennent quant à elles formellement des cotisations assurées par les membres, de leurs contributions ainsi que de dons ou subventions éventuelles (statuts, art. 5). En ce qui concerne les projets et réalisations concrètes souhaitées par chaque groupe, ils doivent être approuvés par l'ensemble des membres. Après discussion et approbation collective, le financement, attribué pour quatre ans,

³⁹⁰ Il s'agit d'un programme fédéral d'impulsion du Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO) qui visait à soutenir les mutations structurelles dans l'espace rural (www.regioplus.ch), en vigueur de 1997 à 2007. Ce programme a été remplacé par la Nouvelle politique régionale (NPR) de la Confédération dès le premier janvier 2008. Consulté la dernière fois le 7 juin 2013.

³⁹¹ Selon le descriptif du projet http://www.regioplus.ch/rpf_Village_du_Livre.html.

est assuré pour moitié par ses membres, le reste provenant d'une subvention communale. Cette règle de parité dans le financement est informelle mais fonctionne systématiquement³⁹².

Sur le *plan interne de l'organisation de la ressource*, ces modalités d'approbation collective des projets et de répartition des charges de financement correspondent aux fonctions de régulation FR3 et FR2 de cette partie l'AR. D'une part, il s'agit clairement d'un mécanisme de résolution *ex ante* des rivalités entre le groupe des acteurs de la viti-viniculture et ceux des autres secteurs économiques, qui sont en rivalité pour l'obtention de ressources d'action telles que le *soutien politique* et les moyens financiers qui, en l'occurrence, en découlent potentiellement. Du point de vue plus exclusif des acteurs de la FVH, l'AVTC permet de créer du *consensus* avec les autres secteurs économiques locaux, indispensable pour obtenir les deux ressources d'action convoitées par l'ensemble des membres de l'AVTC. D'autre part, le mode de financement paritaire AVTC- Commune (avec quelques sponsors externes selon les projets) répartit les charges d'entretiens à la ressource vin local en le communalisant parmi l'ensemble des acteurs économiques, et également parmi les contribuables locaux.

Sur le *plan externe de l'organisation de la ressource*, depuis sa création l'AVTC permet à la FHV de réaliser des projets axés essentiellement sur les dispositions de réception des (futurs) consommateurs (et éventuellement le savoir-faire de potentiels futurs producteurs). Un sentier didactique à travers les vignes de Chamoson (« du Cep à la Cime ») a été réalisé, il est « animé » une fois par an, en juin, par le biais d'une promenade comportant plusieurs arrêts pour des dégustations de vin (notamment à la coopérative du caveau) ou des activités musicales. En mars, une « fête de la taille » est organisée, le public visé est essentiellement composé de familles. En mai, les caves ouvertes s'étalent sur un week-end. Un service de navettes de bus permet au public de se déplacer d'une cave à l'autre. A ce titre, une contribution spécifique a été demandée aux six caves non membres de Viti 2000, trois d'entre-elles ont toutefois refusé de participer à le financer et donc à être desservies par le bus³⁹³. En novembre, la FHV organise également un évènement sur le thème de la vigne avec les écoliers. Ces différents projets organisés par la fondation s'adressent principalement aux jeunes, ou plus globalement à un public supposé peu au fait de la culture (au double sens du terme) de la vigne et du vin, d'où le caractère essentiellement culturel de ces manifestations.

³⁹² Entretien avec le vice-président de la FHV ; entretien avec la secrétaire de l'AVTC.

³⁹³ Entretien avec la secrétaire de l'AVTC.

Comme le souligne le vice-président de la fondation, « on a gardé le côté technique de Viti 2000, mais en ouvrant plus, les gens peuvent faire partie de la fondation, pour sensibiliser les jeunes à la vigne. Avant, on avait une connaissance familiale du vin, mais maintenant ce sont surtout des citadins. On fait aussi des cours où les classes vont suivre l'évolution de la vigne »³⁹⁴.

Le fait que la FHV se concentre essentiellement sur des activités culturelles (comme ces manifestations ou encore la Confrérie informelle en témoignent), ou centrées sur l'œnotourisme³⁹⁵ pour articuler les savoir-faire des producteurs locaux avec les dispositions de réception de (futurs) consommateurs ou producteurs s'explique principalement par le pragmatisme du meneur du projet (le vice-président de la fondation). Celui-ci porte une vision de la ressource particulièrement étendue (en termes de besoin de régulation des usages individuels), mais il fait face à un faible niveau de consensus entre les acteurs locaux, qui limite une trop grande extension de la régulation locale. Il souligne qu'en l'état actuel, il est par exemple impossible - le projet ayant été discuté - d'instaurer une charte définissant une certaine « ligne » de production du vin à Chamoson (ni même sur le visuel de communication, donc encore moins sur les caractéristiques organoleptiques). Il n'y a donc pas de coordination formalisée orientée vers la production de certains services sensoriels par les '*ins*' de la ressource.

Face aux acteurs situés à la périphérie de la ressource, sur la zone mouvante entre '*ins*' et '*outs*' ce meneur local évoque un projet qui ne verra très probablement jamais le jour, mais qui est révélateur de la vision de cet acteur : instaurer une taxe au m² de vigne exploitée à Chamoson dont devraient s'acquitter les propriétaires, ou les encaveurs, qui ne sont pas sur la commune, afin de soutenir la promotion de l'appellation locale (dont ces derniers bénéficient potentiellement comme nous l'avons vu jusqu'ici). Or, le rapport de force avec ces acteurs extérieurs qui ont « un pied » dans la ressource (par l'achat de raisins locaux notamment) est trop largement en faveur de ces derniers, les promoteurs/défenseurs de l'appellation n'ayant ni contrepartie à revendiquer autre qu'une réputation, reconnue certes, mais difficile à estimer, ni

³⁹⁴ Entretien avec le vice-président de la FHV

³⁹⁵ Selon la secrétaire de l'AVTC.

moyen de contrainte. Ce qui est d'ailleurs caractéristique des ressources « *common pool* »³⁹⁶, dont l'enjeu majeur consiste justement dans la régulation de l'accès des usagers.

Les derniers projets lancés par la FHV, outre les manifestations évoquées plus haut qui ont lieu depuis plusieurs années, se concentrent sur la valorisation du nom de Chamoson, une stratégie *a minima* qui trouve un consensus parmi l'ensemble des acteurs locaux, dont ceux, nécessaires pour obtenir une dynamique collective, qui ne sont pas exclusivement acteurs de la viti-viniculture³⁹⁷. Cette stratégie se décline, au niveau de la ressource vin local, par l'ambition d'associer de façon de plus en plus marquée le cépage johannisberg au nom de Chamoson, même si les principaux intéressés, les vigneron-encaveurs, sont conscients du faible impact d'une telle démarche au-delà d'un certain éloignement géographique de la commune où c'est davantage la désignation Valais qui se distingue³⁹⁸. Dans cette optique, l'association du nom de cépage à la ressource vin local revêt ainsi une double dimension. En effet, certains acteurs locaux considèrent que la démarche de Fully qui cherche à « s'approprier » le cépage petite arvine est illégitime, mais que toutefois, elle est bénéfique pour l'ensemble de la filière en Valais : justement parce qu'au-delà de 50 km, le nom de la commune se « dissout » dans l'appellation plus globale, c'est-à-dire l'AOC Valais. Dès lors, valoriser l'appellation Chamoson en l'associant à son cépage « historique »³⁹⁹ a d'une part un intérêt en termes de différenciation de la ressource au niveau du Valais, vis-à-vis des autres communes viti-vinicoles. D'autre part, cette association entre cépage et nom de commune constitue également une contribution au niveau régional (entendre valaisan) de la ressource, et se place comme une sorte de complément tacite à la démarche de Fully.

Dans un premier temps (en 2011), une coalition de vigneron-encaveurs et de négociants de Chamoson⁴⁰⁰ a tenté sans succès de déposer la marque « Johannis⁴⁰¹ de Chamoson ». Des raisons liées notamment à la trop grande proximité de la dénomination Johannis avec le prénom germanophone Johannes (i.e. le caractère générique de la dénomination) ont en partie

³⁹⁶ Pour une discussion de la nature « *common pool* » de la ressource vin local, voir Laesslé (2012).

³⁹⁷ Entretien avec le vice-président de la FHV.

³⁹⁸ Entretien avec plusieurs vigneron-encaveurs ; une position qui contraste avec l'analyse commerciale faite par le principal négociant établi sur la commune évoquée dans la section sur le Grand cru.

³⁹⁹ Ce caractère historique ne rend pas pour autant l'appropriation de son nom de cépage pour la promotion du nom de la commune davantage légitime que dans le cas de la petite arvine à Fully, ou, par extension, dans le cas de n'importe quelle autre commune

⁴⁰⁰ Entretien avec le président de la société des encaveurs de vin valaisans (SEVV).

⁴⁰¹ L'abréviation " Johannis " est très courante à Chamoson et en Valais pour désigner le cépage johannisberg et le vin correspondant.

motivé le refus de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle⁴⁰². Ce projet a désormais pris une autre tournure, avec comme ambition à moyen terme un resserrement de la ressource vin local autour de ce cépage, impliquant une certaine extension de l'AR pour la définition et la production de certains services sensoriels, notamment *arômes spécifiques*, en lien avec des services symboliques *vin typique* et *appellation*. Le projet, lancé officiellement au printemps 2013, vise à créer un « conservatoire » des meilleurs Johannisberg de Chamoson, afin de pouvoir démontrer, après plusieurs années de garde, que le Johannisberg de Chamoson est un « grand vin »⁴⁰³, donc que la ressource produit le service symbolique *vin d'exception*. Ceci implique, pour les nombreux producteurs locaux (vignerons-encaveurs et négociants) qui prennent part au projet de s'entendre dans un premier temps sur le profil organoleptique d'un Johannisberg typique de Chamoson, donc de définir la référence des services sensoriels *arômes spécifiques*, *expression du terroir* et *sec/doux*, qu'il sera légitime d'associer aux services symboliques *vin typique*, et *appellation*. Pour l'instant, à titre d'exemple, les critères qui ont été retenus par les porteurs du projet sont les suivants : « Une note d'amande, douce, grillée au nez, une certaine ampleur, de la richesse en bouche, un vin sec, avec du gras, du volume, avec une amertume typique en finale, positive »⁴⁰⁴. Une fois cette base acquise, les producteurs participants pourront déposer un certain nombre de bouteilles de johannisberg, sélectionnées par dégustation, qui seront ensuite dégustées tous les cinq ou dix ans afin de suivre et documenter l'évolution des vins, et d'attester de leur potentiel de garde et du fait que le johannisberg tiré du terroir de Chamoson est digne des plus grands vins⁴⁰⁵. Ce projet unique dans le canton fait écho à son équivalent national, l'association «Mémoire des vins Suisses » (une association à portée nationale fondée en 2004, qui entretient une collection de vins devant notamment représenter l'expression de la typicité de leur région et avoir le potentiel de se développer pendant dix ans au moins)⁴⁰⁶.

Synthèse

D'une manière générale, l'on retient que ces trois structures (FHV, association Viti 2000 et AVTC) forment une mosaïque complexe dont le « liant » tient, nous semble-t-il, surtout au

⁴⁰² Entretien avec le vice-président de la FHV.

⁴⁰³ Entretien avec le vice-président de la FHV.

⁴⁰⁴ <http://www.canal9.ch>, émission d'information du 23 avril 2013.

⁴⁰⁵ <http://www.canal9.ch>, émission d'information du 23 avril 2013.

⁴⁰⁶ <http://www.mdvs.ch/>, consulté la dernière fois le 10.06.2013.

fait que le processus de stabilisation (d'institutionnalisation) des relations entre les acteurs a été suffisamment long pour parvenir à trouver la combinaison permettant aux rouages de ces trois pièces institutionnelles de s'emboîter de telle sorte à permettre une action collective. Dans les termes de l'AR, chacune des trois structures assure une certaine fonction de régulation : Viti 2000 concrétise le prélèvement des charges d'entretien (FR2), une fonction à laquelle contribue également l'AVTC en ouvrant l'accès aux subventions communales ; la FHV a essentiellement pour vocation la définition des règles d'appartenance (FR1) en attribuant les droits d'usage aux acteurs inclus dans la ressource et en définissant les services. Relevons ici que le cercle des ayants droit dépasse celui des seuls membres de Viti 2000 pour toucher tous les utilisateurs de la désignation vinicole « Chamoson », outre les acteurs plus restreints visés par les projets menés par la FHV (jeunes, participants au conservatoire du Johannis, etc.). Enfin, la FHV et l'AVTC assurent toutes deux de façon opposée mais essentielle et complémentaire l'arbitrage des rivalités : la FHV par voie « autoritaire », en tranchant et choisissant des projets stratégiques pour les acteurs viticoles locaux, lesquels seront toutefois toujours soumis à l'arbitrage plus large et « démocratique » de l'AVTC.

Enfin, soulignons le rôle de *leader* d'un acteur-clé, au profil marqué et reconnu dans l'ensemble du canton, qui cumule différentes casquettes : vigneron-encaveur, élu local en charge des questions agricoles, président-fondateur de la FHV, ancien président de l'Union des œnologues suisses, expérience à l'étranger et dans des organisations internationales.

9.4 Synthèse générale de l'arrangement à Chamoson

L'arrangement observé à Chamoson se caractérise par sa complexité : il y a peu de coordination formelle entre ses principales structures institutionnelles (Grand cru, caveau, FHV/Viti 2000/AVTC) et néanmoins une forte créativité pour imbriquer au mieux (en termes de coordination vers un profil spécifique de ressource) certaines structures entre elles, notamment autour de la FHV. Chacune des structures mises en place peut en outre être comprise *comme le moyen le plus efficace et le plus approprié localement* pour créer/mobiliser les ressources d'action nécessaires à la construction de l'AR: Viti 2000 apporte les ressources financières ; la FHV la majorité pour prendre des décisions ; l'AVTC le consensus et la majorité politique, les finances et les ressources humaines ; le caveau le consensus ; le Grand cru le droit et l'infrastructure en créant du parcellaire valorisant le

foncier. Et enfin, l'imbrication volontaire de Viti 2000, de la FHV et de l'AVTC, l'organisation.

Cette complexité de l'arrangement de Chamoson fait écho à la très forte valorisation que les vigneron-encaveurs locaux attribuent à leur indépendance (service symbolique *indépendance/autonomie*) et qui contraint l'élaboration de l'action collective. Cette aspiration à l'autonomie n'est toutefois pas forcément exclusive à une participation à l'action collective : elle peut en effet même amener certains acteurs à une autorégulation encore plus contraignante que les règles définies collectivement. C'est le cas d'un membre de la commission ayant élaboré le règlement Grand cru, qui s'applique à lui-même des critères (parcellaires) plus sévères que le plan défini par la commission, afin de correspondre à la vision qu'il défend du service *expression du terroir* associé au service *appellation* Chamoson.

Il nous paraît important de relever que la réticence à l'action collective pour la défense de la ressource, au profit de l'autonomie, n'est ni figée dans le temps, ni de principe. Un vigneron-encaveur au profil très axé sur la recherche de qualité incarne la subtilité et la fragilité des relations sociales qui peuvent mener à l'institutionnalisation d'une action collective autour de la ressource ou au contraire à son délitement : issu de la « génération des œnologues » des années 1980, il s'implique fortement dans la création de (la première version de) l'association Viti 2000 et dans la réalisation de sa cartographie détaillée du terroir de Chamoson. Face au manque de reprise, autant par les producteurs locaux que par celle partielle de l'Etat du Valais par la suite (qui finance une étude « doublon »), des recommandations de ce travail, il renonce à l'action collective. Récemment, il tente toutefois de relancer un projet d'identification et de sélection des levures indigènes au terroir de Chamoson, qui suscite l'intérêt de quelques producteurs, mais c'est finalement la commune de Fully qui parvient à concrétiser un projet identique avec la participation des institutions de recherche cantonales.

De manière générale, les acteurs locaux ne sont pas en phase - est ne cherchent pas à l'être, ou du moins pas majoritairement et que tardivement - ni en alliance avec les acteurs politico-administratifs cantonaux, ni avec l'Interprofession. Les réticences et le manque d'intérêt manifeste face à l'élaboration d'un règlement Grand cru en témoignent. Quant à la récente initiative originale de conservatoire du Johannisberg, elle intervient relativement tardivement par rapport à la stratégie cantonale de valorisation des cépages autochtones, cela d'autant plus que le Johannisberg - positivement associé au nom de Chamoson - est une variété

traditionnelle qui dispose d'une forte notoriété, depuis plusieurs décennies déjà, au-delà des frontières cantonales.

Ce cas témoigne également de la force des rapports politiques (au sens non exclusivement institutionnel, mais bien de relations de pouvoir locales et régionales) dans le processus de définition de la ressource : la structure de l'arrangement - du choix du parcellaire pour le Grand cru au rôle de terrain politiquement neutre qu'assure la coopérative du caveau - reflète ces lignes de rivalités qui ajoutent à la recherche d'autonomie si chère à chacun.

Surtout, on constate que l'ouverture (l'érosion) de l'ancienne majorité politique locale (PDC) coïncide avec l'essor de l'arrangement enchevêtré et « pragmatique » qui se développe à Chamoson. Le vigneron-encaveur meneur qui réactive l'association Viti 2000 et lance la FHV est issu des premiers producteurs alors politiquement minoritaires et contestataires, à la base de Viti 2000 en 1987 est entretemps parvenu à intégrer l'exécutif communal. Ces positions multiples qu'il occupe favorisent sa capacité à générer du consensus pour ancrer l'action collective autour de la ressource. En outre, les liens d'amitié qu'il entretient avec le propriétaire d'une cave acheteuse historique de raisin de Chamoson, anciennement associée au PLR mais au profil politique récemment bien moins marqué, contribuent également à diluer les clivages politiques au profit d'une action collective qui puisse susciter une plus large adhésion.

Enfin, il apparaît que selon les possibilités et limites (d'action collective) du terrain local - comprendre : en termes de ressources d'action disponibles, ici essentiellement du *consensus* et de l'*organisation* - les acteurs qui s'investissent dans l'arrangement vont œuvrer à une forme de mise en équivalence institutionnelle des contributions respectives à l'entretien de la ressource avec les bénéfices (services) attendus, de façon à ce que, dit autrement, la distribution des services soit le plus possible en adéquation avec le « bassin » de répartition des charges d'entretien. Dans le cas de Chamoson, toutes les structures institutionnelles de l'arrangement - plus ou moins coordonnées, nous l'avons vu - se fondent chacune sur une limitation des charges d'entretien de façon à ce que ces dernières n'entament pas trop, ou juste ce qu'il faut, le service *indépendance/autonomie* recherché par les acteurs locaux.

9.5 Réponses provisoires aux questions et aux hypothèses de recherche

Nous pouvons apporter les réponses (provisoires) suivantes aux hypothèses de recherche telles que formulées à la section 1.4 et rappelées ici.

H0 : les acteurs/producteurs locaux ont réagi/participé à l'ouverture du marché en s'organisant au niveau local, par le biais de règles formelles et informelles, afin de sécuriser leur accès aux bénéfices symboliques, sensoriels et monétaires qu'ils retirent de la ressource, en considérant que le flux de ces bénéfices ainsi que leur accès à ceux-ci était mis en danger par l'ouverture du marché.

- H0 validée. On observe que les acteurs réagissent au niveau local en s'organisant par le biais d'un arrangement composé de règles formelles et informelles. Toutefois, comme c'est le cas ici, cet arrangement peut être de nature très fragmentée, traduisant un niveau d'organisation peu élevé en termes d'intégration de ses différentes structures institutionnelles.

H1a : La valeur d'un vin local se forme à travers une coordination de l'usage des infrastructures de production (sol, vigne, équipement, etc.), du savoir-faire des producteurs et des dispositions de réception des consommateurs. Cette coordination prend la forme d'un arrangement régulateur (AR), orienté vers la différenciation du produit et composé de dispositions formelles et informelles. La valeur de la ressource se décline sous la forme de services symboliques (pouvoir, culture et identité), sensoriels (goût du produit) et monétaires (revenus générés).

- H1a validée. On observe une coordination des usages des trois constituants, coordination orientée vers la différenciation mais qui varie selon le « contexte » (ou la structure institutionnelle : le caveau, le Grand cru, la FHV, etc.) de production/d'exploitation de la ressource et les services attendus.

H1b : Par rapport au début des années 1980, et notamment sous l'influence de l'abandon des barrières douanières, les dynamiques actuelles de coordination des acteurs favorisent la distribution de la valeur aux producteurs les plus organisés au niveau du périmètre de la ressource (certains vigneron, vigneron-encaveurs organisés en groupement, producteurs locaux de Grand cru) et aux plus grands producteurs (encaveurs-négociants) et courtiers extra-locaux (principalement les enseignes de grande distribution : Coop, Denner, etc.). Les

vignerons peu ou pas organisés collectivement (et/ou à temps partiel ou non professionnels) sont les principaux perdants de cette évolution.

- H1b partiellement rejetée et partiellement validée: la distribution des services profite autant à ceux qui ont pu/su se faire une réputation seuls, sans organisation collective locale, et restent jaloux de leur autonomie. En revanche, des négociants à cheval sur ou même extérieurs au périmètre de la ressource ont un accès large à ses services. Mais une réponse plus solide ne sera possible qu'une fois les quatre études de cas réalisées (besoin d'informations concernant les deux cantons). Par ailleurs, nous confirmons le sentiment quant à la pertinence limitée de l'hypothèse ou plutôt de sa validité interne : difficulté de comparer « terme à terme » la distribution des services du début des années 1980 à celle observable actuellement.

H2a : Les acteurs vont chercher à définir les règles de l'AR en complétant, contournant ou ignorant les règles en vigueur de façon à orienter le profil de différenciation de la ressource vers des services qui leur reviennent.

- H2a partiellement validée. Selon les « contextes » d'usages ou de production de la ressource (FHV, AVTC, Viti 2000, etc.), on peut observer que des compléments, plus ou moins formels, sont apportés à la régulation cantonale. La formulation du Grand cru local témoigne en partie d'une certaine forme de contournement, en assouplissant les critères de sélection des parcelles pour favoriser certains acteurs ; un assouplissement qui est « corrigé » par certains, qui le complètent par de l'autorégulation plus restrictive.

H2b : Les services symboliques et sensoriels sont particulièrement structurants dans l'organisation des acteurs au niveau local pour l'ajustement des aspects liés au goût et aux savoir-faire.

- H2b validée. C'est ici encore l'hypothèse qui souligne le plus l'intérêt de la lecture analytique que nous adoptons, dans la mesure où la recherche de certains services symboliques surtout (*indépendance/autonomie, appellation, mais aussi lien social et paysage identitaire*) occupe une place centrale dans l'AR. En outre, les services sensoriels *expression du terroir* et *arômes spécifiques* sont également déterminants, notamment dans la construction (institutionnelle) du conservatoire du Johannisberg.

H2c : Tous les acteurs recherchent une part incompressible de services monétaires. Toutefois certains recherchent un certain équilibre entre services monétaires, symboliques et sensoriels, alors que d'autres sont principalement orientés vers les services monétaires.

- H2c en partie validée. La réponse est ici identique au cas de Fully. Tous les acteurs, même les intermédiaires dans le commerce du vin en vrac, acheteurs de raisins à Chamoson, recherchent toujours une part de services sensoriels. Même pour des hectolitres de Fendant achetés en vrac et vendus en chasselas de Romandie (vin de deuxième catégorie), un certain service sensoriel sera recherché (p. ex. *vin de soif*). Toutefois, il nous semble que l'hypothèse est difficile à falsifier, ce qui rend quelque peu triviale (voir tautologique) la distinction entre les acteurs qui recherchent « un certain équilibre » et ceux qui sont « principalement orientés vers les services monétaires ». Mais ce résultat peut également nous inviter à poser le problème (donc la question et l'hypothèse) différemment, ou à en formuler une autre ultérieurement : si un usage (ou, plus généralement, un type de service) est volontairement et systématiquement exclu de l'AR, alors l'implication des acteurs est négativement affectée et l'AR est plus fragile. Cette piste sera développée dans la thèse, à l'aune des résultats obtenus dans les prochaines études de cas.

H2d: Les acteurs exclusivement implantés dans le périmètre de la ressource (une commune) cherchent à mettre en relief « l'authenticité » de leur production en renforçant les règles d'entretien et d'accès à la ressource. Ceci implique des modalités informelles d'ajustement des constituants de la ressource, afin de renforcer l'exclusivité de l'accès à la ressource et la proportion (volume) des services qu'elle génère. Formulé dans les termes de l'analyse ressourcielle : les acteurs vont chercher à augmenter l'étendue et la cohérence de l'AR, notamment par le biais des fonctions de régulation 1 et 2 (FR1 et FR2), afin de maintenir ou accroître leurs droits d'usage. Leur action sera dirigée soit sur le type de *services* régulés, soit sur le type *d'acteurs* ayants droit.

- H2d validée. On observe clairement une organisation des acteurs, mais qui se concentre surtout sur la FR2 (règles d'exploitation et d'entretien), en se concentrant sur certains services, favorables aux vigneron-encaveurs locaux - mais pas à eux uniquement ! - sans chercher pour autant à exclure des acteurs extérieurs. Eu égard aux difficultés à générer un engouement pour l'action collective locale dans un

environnement encore particulièrement conflictuel, la stratégie des acteurs impliqués dans l'arrangement est de nature très pragmatique. Elle consiste en effet tout d'abord à renforcer la ressource et sa capacité à produire certains services qui font l'objet de peu de rivalité : en l'occurrence, l'action est dirigée *sur le type de services plutôt que sur le type d'acteurs ayants droit*.

H3 : L'introduction d'une régulation de la ressource par le biais d'un système AOC fournit les conditions cadres favorables pour que les acteurs locaux élaborent un AR visant à 1) une différenciation plus marquée de la ressource au niveau local, et 2) orienté vers la production d'une plus grande variété de services.

- H3 en partie validée: 1) les acteurs locaux construisent effectivement les principales dispositions de leur AR sur la base de celles de l'AOC, en allant en partie *plus loin* (notamment en coordonnant la promotion de la dénomination communale avec les autres corps économiques de la commune via l'AVTC) et surtout *ailleurs* (un projet de conservatoire pour mettre l'accent sur le potentiel de garde associé au service *vin d'exception*) vers une différenciation plus marquée de la ressource. En ce qui concerne le point 2) de l'hypothèse, il semble effectivement que l'arrangement élaboré sur la base de l'AOC est favorable à la production d'une plus grande variété de services, qui se voient en outre davantage spécifiés (les services sensoriels notamment) ; cependant, les bases formelles de l'AOC cantonale n'expliquent qu'une partie de cet arrangement : la génération d'œnologues installés durant les années 1980 et leurs savoir-faire supplémentaires (techniques) ont largement contribué à la variété des services produits.

10 Discussion conclusive

Le principal enseignement qui apparaît à la lumière de ces deux cas est celui de la relation très structurante qui lie (les modalités de) l'organisation institutionnelle des acteurs - par le biais de l'arrangement régulateur local - à la forme que va prendre la ressource et au « profil » de services qu'elle produit. Ainsi, dans les deux cas, autant l'hypothèse centrale H0 que l'hypothèse H1 sont validées.

Surtout, le cadre de lecture conceptuel de ressource et d'arrangement semble jusqu'ici être tout à fait adapté pour cerner la spécificité des cas tout en offrant une vision plus générale des problématiques liées à la ressource. C'est en analysant les processus qui animent l'arrangement (au double sens de donner vie et d'inciter au mouvement) et les mécanismes causaux qui transmettent la force sociale canalisée par ces rouages institutionnels vers le comportement des acteurs que l'on parvient à expliquer pourquoi et comment la ressource correspond à certaines caractéristiques et impératifs locaux. De fait, on observe que la créativité institutionnelle des acteurs locaux leur permet de construire une action collective qui est opérante (qui fonctionne) précisément parce qu'elle correspond aux contraintes et spécificités (en termes d'acteurs et d'institutions) locales. Rappelons ici à titre d'exemple que l'association Viti 2000, lorsqu'elle a été créée en 1987 à Chamoson, représentait aussi l'expression d'une contestation politique locale et pas uniquement la volonté de promotion d'une viticulture plus compétente et qualitative. A Fully, cette dimension politique n'était pas présente de la même manière au sein de la première association de vignerons éleveur qui a servi de base au groupement actuel, même si le clivage politique local était alors tout aussi marqué⁴⁰⁷ qu'à Chamoson. Dans le cas de Fully, l'association a au contraire en partie permis de dépasser les oppositions politiques, notamment par le biais des premières dégustations qu'elle organisait, mettant les producteurs sur un pied d'égalité.

On constate que selon les cas des services différents vont occuper une place centrale dans la définition et la construction de la ressource, ici davantage des *arômes spécifiques*, là plutôt l'*indépendance* des producteurs. Cette diversité, ou, plus précisément l'ajustement très local de l'arrangement se traduit également dans le fait que les acteurs les plus impliqués vont

⁴⁰⁷ Entretien avec le président de la commune de Fully (téléphone du 7 juillet 2014).

porter leur action (organisation) sur l'une ou l'autre fonction de régulation, la plus susceptible de contribuer effectivement à la construction de la ressource. Alors que les acteurs de Fully parviennent autant à façonner les règles d'appartenance (FR1), d'entretien (FR 2) que d'arbitrage (FR3), ceux de Chamoson se concentrent sur les règles d'entretien. Ces différences dans la stratégie d'organisation peuvent être « lues » analytiquement comme traduisant le capital variable en ressources d'action dont disposent les acteurs locaux. A ce titre, il apparaît clairement que selon la capacité (et/ou la volonté) des acteurs locaux d'être en phase avec les options stratégiques poursuivies par les autorités cantonales dans les politiques viticoles (ou dans des politiques publiques connexes comme la promotion économique par le tourisme), la dotation en ressource d'action au niveau local peut être significativement étendue. On le constate à Fully, où l'AR y gagne en *personnel, droit, soutien politique, et organisation*.

Au-delà de ces différences, un trait commun aux deux cas réside dans la faculté (ingéniosité) qu'ont les acteurs locaux à articuler (dans un processus de réactivation permanent) leurs plus récentes initiatives avec des institutions locales déjà relativement anciennes, donc bien ancrées socialement et porteuses pour l'action collective, sujette à rivalité, qu'ils souhaitent développer. On constate en outre que si ce sont précisément ces mêmes institutions qui peuvent avoir généré des rivalités dans le passé, leur nouvel avatar conserve les bases « fonctionnelles » pour y ajouter les nouvelles structures (p. ex. Viti 2000). C'est pourquoi nous préférons parler ici de créativité institutionnelle et non pas d'innovation institutionnelle. Qui sait si telle ou telle modalité d'organisation n'a pas déjà été pensée et pratiquée ailleurs dans un but similaire ? La notion de créativité permet en revanche justement de souligner l'ingéniosité avec laquelle les acteurs élaborent de nouvelles institutions, règles ou pratiques et parviennent à les combiner avec des structures déjà existantes pour compléter, détourner ou se soustraire à des règles existantes.

Nous souhaitons terminer cette discussion conclusive en revenant plus en profondeur sur un élément qui nous paraît très présent dans les deux études de cas et qui nous permet de revenir à une problématique plus générale pour les AOC. Il s'agit de la nature - conflictuelle et paradoxale - du lien entre l'action collective pour l'AOC au niveau local et la quête d'autonomie des acteurs qui s'y engagent. En utilisant le vocabulaire de notre analyse, ce lien

représente une rivalité entre les services symboliques *indépendance/autonomie* et *appellation ou marque*.

Autant la présentation de l'évolution de la ressource et des rivalités au niveau valaisan que les deux cas mettent en évidence les enjeux de contributions à la ressource, qui se mêlent à l'imbrication des différents niveaux de ressource (entre le cantonal et le communal) : la question de la participation à l'action collective - pour développer l'AOC sur le plan cantonal autant que pour une dénomination communale (Grand cru ou non) - se pose de façon saillante pour ceux qui ont déjà « un nom », c'est-à-dire une réputation (et une clientèle) bien ancrée ou même (encore) incertaine. Le nom individuel d'un vigneron-encaveur peut être l'équivalent de celui d'une marque, ou d'une raison sociale pour une entreprise de négoce. Comme le relevait paradoxalement un vigneron-encaveur de Chamoson, pourtant très impliqué dans l'arrangement local, « on boit avant tout du untel ou untel [le nom d'un producteur local de renom], pas du Chamoson ». L'option d'une « sortie de l'AOC » qui est « uniquement politique », ou encore « un instrument de maîtrise des rendements et du marché », mais pas une garantie de qualité, est de fait souvent évoquée par les acteurs. Le fait que plus de 99 % du raisin produit dans le canton bénéficie de l'AOC va dans le sens de ces appréciations. A l'inverse, la réputation acquise de longue haleine par des vigneron-encaveurs ou des marques de négociants serait une garantie plus sérieuse de qualité pour les consommateurs selon ces détracteurs.

Pour les acteurs qui portent ce regard critique et potentiellement séditieux sur l'AOC, la question de l'opportunité de contribuer à la ressource, de participer à une action collective dont ils ne croient pas (ou que peu ou plus) au bien-fondé et aux potentiels avantages collectifs, même diffus, se pose avec acuité. L'alternative - la « sortie » de l'AOC - consiste concrètement à renoncer à l'appellation Valais et à faire du vin de pays (2^{ème} catégorie) ou de table (3^{ème} catégorie) en mettant en avant leur propre nom, ou leur *marque*. Mais pour l'instant, malgré la récurrence de ces critiques, à notre connaissance aucun producteur dans le canton du Valais n'est « sorti » complètement et durablement de l'AOC.

Deux hypothèses principales peuvent expliquer cette relative inertie et le maintien du *statu quo* en restant dans l'AOC. La première est celle de l'ambition « transformiste » d'acteurs plus ambitieux, qui s'impliquent dans l'arrangement local précisément parce qu'ils considèrent qu'ils ont la chance de pouvoir « façonner » l'appellation (l'usage de la

dénomination communale en l'occurrence). C'est le cas de certains meneurs à Fully, qui soulignent que, contrairement à leur *alter ego* français qui se retrouve parfois « coincé » dans les règles strictes de l'AOC (notamment en termes de profil de goût), les valaisans ont la possibilité de définir et construire leur AOC au niveau communal. Donc le jeu en vaut la chandelle, malgré toutes les faiblesses que ces acteurs attribuent à l'AOC Valais.

La seconde hypothèse, la plus simple mais peut être la moins avouable pour les acteurs, est celle de la crainte de ne plus être pris au sérieux, en sortant ainsi du rang, et de perdre des clients et des parts de marché : vu que la majorité des vins de deuxième catégorie sont des vins issus de raisins AOC déclassés volontairement pour la commercialisation, intégrer d'emblée une infime minorité - alors précisément que l'accès à l'AOC est « si simple » - implique un risque d'image certain.

Trois exemples illustrent de façon différente cette explication. Le premier est celui des producteurs biodynamiques, en marge de l'arrangement de Fully. Nous avons vu qu'ils n'utilisent pas la dénomination de Fully, mais ils ont toutefois besoin de l'AOC pour pouvoir continuer à afficher le nom du domaine sur lequel ils sont installés depuis plus de trente ans. Ils tiennent bien sûr à conserver le nom commercial utilisé pour leur vin, qui est celui du terroir qu'ils défendent. Malgré leur rejet des principes de l'AOC Valais, du monde de production agricole sur lequel elle s'appuie et des contraintes en termes de goût qu'elle implique, ils ont besoin de l'AOC « parce que tout le monde la demande », même les réseaux (internationaux) dans lesquels ils sont impliqués se fondent précisément sur un rejet des AOC et accueillent de nombreux producteurs de vin de pays.

Le second exemple est celui d'un vigneron-encaveur de Chamoson, bénéficiant d'une très large réputation, qui vinifie « en parcellaire » pour exprimer au mieux les variations de terroir de ses vignes et produit environ 300 g/m² en culture biologique et biodynamique pour mettre tout l'accent sur la qualité des 8'000 bouteilles qu'il produit par an. Sa communication (commerciale) est très axée sur sa personne, comme en attestent les étiquettes des bouteilles : l'étiquette principale n'affiche que son patronyme et une illustration stylisée de son visage. La mention de l'AOC et de la dénomination communale n'apparaît que sur la contre-étiquette (au dos de la bouteille). Au-delà du fait que cette manière d'étiqueter est contraire à ce que prévoit l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin, qui spécifie (art. 70, al. 2) que la

mention AOC doit figurer en toutes lettres sur l'étiquette principale, ceci traduit la réticence du producteur à séparer totalement son nom, et sa réputation, de l'AOC.

Enfin, le dernier exemple est celui d'un négociant implanté à Chamoson dont l'entreprise connaît une croissance rapide et qui vinifie actuellement (négoce de vrac inclus) plus de 2 millions de litres par an, soit une des plus grandes caves du canton. S'il produit aussi des vins AOC Valais, ses vins « phares » sont des vins de table, dont le profil de goût s'inscrit dans le *trend* dominant pour une clientèle internationale ; vins qu'il n'hésite pas à vendre dans un segment de prix élevés. Une enseigne de la grande distribution propose un de ses vins de table à 45 CHF la bouteille, ce qui correspond au prix de la bouteille la plus chère de l'appellation la plus prestigieuse parmi les vins vaudois, un Dézaley. Il s'agit d'un des rares acteurs qui « ose » sortir de l'AOC en faisant du vin de table. Cependant, il ne renonce pas totalement aux vins AOC et s'appuie sur des noms de fantaisie apparemment tirés du patois valaisan et savoyard pour ses vins de table, ce qui leur apporte un peu de l'image symbolique du canton, indépendamment de l'origine des cépages. Surtout, ce négociant soutient (financièrement) l'arrangement local, en considérant que « tout ce qui est bon pour la réputation de Chamoson est bon pour moi », et qu'il est donc intéressant d'y contribuer.

Ces exemples peuvent également évoquer une explication alternative, moins rationnelle, à ce maintien « malgré tout » au sein de l'AOC, que l'on retrouve au détour de certains entretiens. Il s'agit du fait de se sentir redevable, d'une sorte d'obligation morale et tacite, de volonté d'entretien et de contribution minimale à un bien collectif à l'échelle du canton. C'est finalement plus certainement un mélange de ces trois motivations qui explique cette inertie.

Au final, on retient que *l'indépendance ou l'autonomie* recherchée par les acteurs s'accommode ainsi assez facilement de l'organisation collective de la ressource au niveau cantonal, mais moins évidemment au niveau local, où des arrangements plus subtiles et complexes doivent être imaginés pour susciter l'engagement d'un maximum d'acteurs dans la construction et l'entretien de la ressource.

11 Liste des abréviations

- Aec Manifestation « Fully, Arvine en capitale »
- AVTC Association de valorisation du terroir de Chamoson
- CSCV Contrôle suisse du commerce des vins
- FGc Groupement des vigneron-encaveurs Fully Grand cru
- FHV Fondation l'homme et le vin
- FR 1/2/3 Fonction de régulation de l'arrangement régulateur
- FVV Fédération des vigneron valaisans
- GATT *General Agreement on Tariffs and Trade*
- GENI Groupement des Encaveurs et Négociants Indépendants
- IVV Interprofession de la vigne et du vin du Valais
- LQP limites quantitatives de production
- ODFI Ordonnance du département fédéral de l'intérieur
- OPEVAL Organisation professionnelle de l'économie viti-vinicole valaisanne
- OVV Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004
- SEVS Société des encaveurs de vins suisses
- SEVV Société des Encaveurs de Vins du Valais
- VDQPRD vins dits « de qualité produits dans des régions déterminées »

12 Liste des personnes interrogées

Bender Gaetan, négociant, Fully.

Besse Gilles, œnologue, Vétroz.

Carron-Federer Gilles, négociant, président du groupement FGc, Fully.

Carrupt Gérald, directeur technique, PROVINS, Sion.

Clavien Corinne, œnologue cantonale, office de la viticulture, Châteauneuf.

Cordonnier François, vigneron, ancien président de la FVV, Ollon (VS).

Crittin Claude, négociant, président de la SEVV.

Dorsaz Benoit, vigneron-encaveur, Fully.

Dorsaz Vital, vigneron-encaveur, Fully.

Favre Guillaume, collaborateur agro-scientifique, office de la viticulture, Châteauneuf.

Favre Jean-Claude, vigneron-encaveur, membre de la commission Grand cru, Fully.

Favre Mike, vigneron-encaveur, vice-président de la FHV, conseiller communal, Chamoson.

Favre Simon, vigneron-encaveur, ancien président de la confrérie St Théodule, Venthône.

Fellay Edouard, Président du conseil municipal, Fully.

Flaction Cédric, négociant, Chamoson.

Germanier Eric, vigneron pépiniériste, président de la FVV.

Granges Gérard, trésorier du syndicat pour les améliorations structurelles, Fully.

Granges Marion et Jacques, vigneron-encaveurs, Fully.

Joris Didier, vigneron-encaveur, Chamoson.

Le Coz-Heren Isabelle, coordinatrice de l'AVTC, Chamoson.

Maret Nestor, vigneron (non professionnel), Fully.

Maye Axel, vigneron-encaveur, Chamoson.

Orsat Jacques-Alphonse, négociant, représentant du GENI au comité de l'IVV.

Produit Pierre-George, ancien chef de l'office de la viticulture, Leytron.

Remondeulaz Stéphane, vigneron-encaveur, président du caveau, Chamoson.

Roduit Pierre-André, chef de l'office de la viticulture, Châteauneuf.

13 Bibliographie

Accord commercial du 21 octobre 1950 entre la Suisse et l'Italie. RS 0.946.294.542 (1950).

Accord commercial du 28 novembre 1967 entre la Confédération suisse et la République française. RS 0.946.293.492 (1967).

Accord du 22 juillet 1972 entre la Confédération suisse et la CEE. RS 0.632.401 (1972).

Accord général du 30 octobre 1947 sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT). RS 0.632.21 (1966).

Accord instituant l'Organisation mondiale du commerce, conclu à Marrakech le 15 avril 1994, approuvé par l'Assemblée fédérale le 16 décembre 1994, entré en vigueur pour la Suisse le 1er juillet 1995, RS 0.632.20

Actes du colloque tenu à l'Université de Lausanne le 24 septembre 1982 (1983), « Les indications de provenance et les appellations d'origine en droit comparé », Librairie Droz, Lausanne.

Archives de l'OPEVAL/ de l'IVV dès 2000. Différents (une trentaine) box d'archives sans classement systématique, contenant des dossiers thématiques, procès-verbaux ou rapports.

Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (1958).

Arrêté du 4 juillet sur les appellations des vins du Valais, Conseil d'Etat du Valais.

Assemblée fédérale Arrêté fédéral du 10 octobre 1969 instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture. RO 1970 52 (1969).

Assemblée fédérale Arrêté fédéral du 22 juin 1979 instituant des mesures en faveur de la viticulture. RO 1979 1369 (1979).

Assemblée fédérale Arrêté fédéral du 6 juin 1958 instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture. RO 1959 147 (1959).

- Assemblée fédérale. Arrêté fédéral du 10 octobre 1969 instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture. RO 1970 52 (1969).
- Assemblée fédérale. Arrêté fédéral du 22 juin 1979 instituant des mesures en faveur de la viticulture. RO 1979 1369 (1979).
- Assemblée fédérale. Arrêté fédéral du 6 juin 1958 instituant des mesures temporaires en faveur de la viticulture. RO 1959 147 (1959).
- Assemblée fédérale. Loi fédérale concernant la protection des marques de fabrique et de commerce, des indications de provenance et des mentions de récompenses industrielles, du 26 septembre 1890. , RO 12 1 (1891).
- Assemblée fédérale. Loi fédérale sur la concurrence déloyale, du 30 septembre 1943. , RO 1945 1 (1944).
- ATF du 26 avril 1991 X et consorts c/ CE
- Bailly, A. S. (2000). Le temps des cépages. Du terroir au système-monde//Local or global stratégies for wine-growing. *Annales de Géographie*, 109(614), 516–524.
- Barjolle, D., Chappuis, J.-M., & Eggenschwiler, C. (2008). L'agriculture dans son nouveau rôle. Lausanne: Presses polytechniques et universitaires romandes.
- Bender, G., Hofer, R., Dubuis, B., & Couchepin, P. (2001). Professions de vin. Sierre: Editions Monographic.
- Bennett, A., & Elman, C. (2006). Qualitative research: Recent Developments in Case Study Methods. *Annual Review of Political Science*, 9(1), 455–476.
- Boisseaux, S. (2012). Les appellations d'origine et indications géographiques en Suisse, 1990-2006: politisation, institutionnalisation, nouveaux pouvoirs.
- Boisseaux, S., & Barjolle, D. (2004). La bataille des AOC en Suisse: les appellations d'origine contrôlées et les nouveaux terroirs. Lausanne; [Paris]: Presses polytechniques et universitaires romandes; [diff. Geodif].
- Boltanski, L., & Thévenot, L. (1991). De la justification: les économies de la grandeur. [Paris]: Gallimard.

- Bonroy, O., & Christos, C. (2012). The economics of labels: a review of literature (p. 40). Presented at the 6èmes Journées de recherche en sciences sociales, Toulouse School of Economics.
- Bonroy, O., & Lemarié, S. (2012). Downstream labeling and upstream price competition. *European Economic Review*, 56(3), 347–360.
- Bourdieu, P. (1980). *Le sens pratique*. Paris: Éditions de Minuit.
- Chappuis, J.-M., Barjolle, D., & Eggenschwiler, C. (2008). *L'agriculture dans son nouveau rôle*. Lausanne: Presses polytechniques et universitaires romandes.
- Charte d'Excellence, exemple de contrat. PROVINS, VS, 2013.
- Conseil de l'Union Européenne (1999). Règlement (CE) No 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole.
- Conseil fédéral Arrêté du Conseil fédéral du 9 février 1965 concernant la liste des cépages. RO 1965 105 (1965).
- Conseil fédéral. (1899). Message du Conseil fédéral à l'Assemblée fédérale concernant le projet de loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et des objets d'usage domestique. (Du 28 février 1899.) *Feuille Fédérale*, 1899, I, 10, pp. 469-520.
- Conseil fédéral. (1951). Message du Conseil fédéral à l'Assemblée fédérale à l'appui d'un projet de loi sur l'amélioration de l'agriculture et le maintien de la paysannerie du 19 janvier 1951 (*Feuille Fédérale*, 1951, I, 05) (pp. 141–304).
- Conseil fédéral. (1958). Message du Conseil fédéral à l'Assemblée fédérale concernant l'institution de mesures temporaires en faveur de la viticulture (Du 11 février 1958). *Feuille Fédérale* 1958, I, 07, pp. 477-500.
- Conseil fédéral. (1978). Message concernant des mesures en faveur de la viticulture du 22 novembre 1978. *Feuille fédérale*, II, 52, pp. 1757-1810.
- Conseil fédéral. (1991). Message relatif à l'arrêté fédéral sur la viticulture, du 25 novembre 1991. *Feuille Fédérale* 1992:1 437-491.
- Conseil fédéral. (1996). Rapport sur la politique économique extérieure 96/1+2 et Messages concernant des accords économiques internationaux ainsi que des modifications de la

liste d'engagements de la Suisse notifiée à l'OMC et de la loi sur le tarif des douanes (RS 97.002). FF 1997 II 261.

Conseil fédéral. (2006). Message concernant l'évolution future de la politique agricole (Politique agricole 2011) du 17 mai 2006. FF no. 29, 25 juillet 2006, pp. 6027-6288 (No. 06.038) (pp. 6027–6288).

Conseil fédéral. Arrêté du Conseil fédéral concernant le résultat de la votation populaire du 30 mars 1952 relative à la loi fédérale du 3 octobre 1951 sur l'amélioration de l'agriculture et le maintien de la population paysanne (loi sur l'agriculture) (Du 28 avril 1952). , Feuille Fédérale, 1952, I, 04 781–782 (1952).

Conseil fédéral. Arrêté du Conseil fédéral du 9 février 1965 concernant la liste des cépages. RO 1965 105 (1965).

Conseil fédéral. Arrêté du Conseil fédéral sur le commerce des vins, du 12 mai 1959. , RO 1959 453 (1959).

Conseil fédéral. Ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 26 mai 1936. , RO 52 305 (1936).

Contrat Maître de Chais, exemple de contrat. PROVINS, Valais, 2013.

Daniel Dufaux, président de l'USOE. (2010, Décembre). Vinum.

De Fossey, A. (2004), Changement du régime institutionnel du paysage. Le cas du Lavaux (VD). Working paper de l'IDHEAP 13/2004. Chaire politiques publiques et durabilité, Chavannes près Renens: IDHEAP

Département fédéral de l'intérieur. Ordonnance du département fédéral de l'intérieur relative à l'arrêté sur le commerce des vins, du 30 avril 1982 (1982).

Emery, S. (2001). Rapport INTERREG II (2001). Enquête sur l'avenir de la viticulture dans les régions alpines et élaboration de propositions opérationnelle pour prévenir et résoudre le problème des abandons. Le Valais. Projet présenté dans le cadre du programme INTERREG II, Septembre 2001, Chambre valaisanne d'agriculture.

Gay, D. (1985). Le statut du vin: étude de la législation vitivinicole. Lausanne: Payot.

Hinnewinkel, J.-C., & Sous la direction de. (2010). La gouvernance des terroirs du vin: entre local et mondial, au Nord comme au Sud. Bordeaux: Féret.

- Hinnewinkel, J.-C., & Velasco-Graciet, H. (2005). Les vins de l'hémisphère Sud et la mondialisation de la planète vitivinicole. *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 231-232, pp. 267–280
- IVV (2005). Règlement de contrôle Grand cru
- Jennar, R. M. (2007). *Menaces sur la civilisation du vin*. Bruxelles: Aden.
- Johnson, H., & Robinson, J. (2008). *L'atlas mondial du vin*. Paris: Flammarion.
- Knoepfel, P., Larrue, C., & Varone, F. (2006). *Analyse et pilotage des politiques publiques* (2e ed.). Zurich: Rüeeggler.
- Laesslé, Tippenhauer et Schweizer (2013), Reconfigurations des institutions locales en milieu rural. Communication présentée au colloque international CANAL (Circulation et appropriation des normes de l'action locale), Agropolis International, Montpellier, 20-23 mars 2013.
- Le Temps, 27 octobre 2010 «PROVINS mettra en bouteille en Suisse alémanique », par Xavier Filliez.
- Lehmann, B., Stucki, E., Claeysman, N., Miéville-Ott, V., Réviron, S., Rognon, P. (2000), *Vers une agriculture valaisanne durable. Etude réalisée, à la demande de l'Etat du valais, par l'antenne romande de l'Institut d'économie rurale de l'école polytechnique fédérale de Zürich. ETHZ IER-AR, GR-Ecublens, 1015, Lausanne. 306 p.*
- Loi concernant l'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 21 mai 1996 (RS/VS 817.1)
- Loi fédérale du 19 juin 1959 sur le tarif des douanes suisses. RO 1959 1397 (1959).
- Loi fédérale du 4 octobre 1991 sur le droit foncier rural, RS 211.412.11 (1991).
- Loi fédérale sur l'amélioration de l'agriculture et le maintien de la population paysanne du 3 octobre 1951. , RO 1953 1095 (1953).
- Loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels. (Du 8 décembre 1905.) Feuille Fédérale, 1906, I, 1, pp. 1-18 (1906).
- Loi fédérale sur le maintien de la propriété foncière rurale, du 12 juin 1951, FF 1951, II, 26. pp. 391-406 (1951).

- Moor, P. (1985). *Agriculture*. Lausanne: Presses polytechniques romandes.
- OFAG (1995), *L'Année Viticole 1994-1995*. Berne.
- OFAG (2011), *l'Année viticole 2010. Statistiques vitivinicoles*. Berne.
- OFAG (2013), *l'Année viticole 2012. Statistiques vitivinicoles*. Berne.
- OFAG, OFSP (2008). *Rapport sur la réservation de la mention de certains noms de cépages à l'étiquetage de vins AOC (Rapport cépages)*. Berne, 2008.
- OFAG. (1996). *L'année viticole 1994/1995*. Berne: Office fédéral de l'agriculture.
- OFAG. (2002). *L'année viticole 2001/2002*. Berne: Office fédéral de l'agriculture.
- Office cantonal de la viticulture. (2010). *Situation et évolution de l'encépagement du vignoble valaisan. Registre des vignes au 31.12.2010*. Sion.
- Office de la viticulture (2011), *Année viticole 2010, Etat du Valais*, Sion.
- Office de la viticulture du canton du Valais, 2012. *Extrait du registre des vignes envoyé par mail le 23.11.2012*.
- OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) (1999), *Situation et Statistiques du Secteur Vitivinicole Mondial en 1999*, 98 p. Accessible à : <http://www.oiv.int/oiv/info/enstatistiquessecteurvitivinicole>
- OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) (2012a), *Statistical report on world vitiviniculture*, 30 p. Accessible à : <http://www.oiv.int/oiv/info/enstatistiquessecteurvitivinicole>
- OIV (2012b), *Code international des pratiques œnologiques, édition 2012*, 298 p.
- Okamoto, M., & Dan, I. (2013). *Extrinsic information influences taste and flavor perception: A review from psychological and neuroimaging perspectives*. *Seminars in Cell & Developmental Biology*, 24(3), 247–255.
- Ordonnance du 12 mai 1959 sur le commerce des vins. RO 1959 453 (1959).
- Ordonnance du 18 décembre 1953 sur la viticulture et le placement des produits viticoles, RO 1953 1179 (1953).
- Ordonnance du 26 mai 1936 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (O sur les denrées alimentaires). RO 52 305 (1936).

- Ordonnance sur la création de la société de promotion du Valais du 12 décembre 2012 (RO VS 900.150).
- Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques du 22 septembre 1997 (RS 910.18)
- Overton, J., & Heitger, J. (2008). Maps, markets and Merlot: The making of an antipodean wine appellation. *Journal of Rural Studies*, 24(4), 440–449.
- Pitteloud, F. (2008). “Du cep à l’AOC”. *Législation agricole sur la vigne et le vin, en Suisse et dans le canton du Valais. Revue de droit administratif et de droit fiscal*, 1, 145–172.
- Postulat Dobler. BO AF 1980, II, pp. 1981-182 (1980).
- Prométerre (2011), *Etude de l'adaptation des cépages aux différents terroirs viticoles du canton de Vaud*. Lausanne, 2011.
- Révion, S. (2006), *Accroître la valeur des filières durables de produits agricoles en Valais à l’horizon 2011. Rapport final de la collaboration entre l’Institut d’économie rurale et l’Etat du Valais*. ETH, Zürich, décembre 2006.
- Roger, A. (2010). *Constructions savantes et légitimation des politiques européennes. La circulation des savoirs sur la vigne et le vin. Revue Française de Science Politique*, 60(6), 1091–1113.
- RVJ, *Recueil valaisan de jurisprudence*, volume 1991, p. 11
- Salomon, J.-N. (2005). *Nouveaux vignobles et évolution des anciens face à la mondialisation. Les Cahiers d’Outre-Mer*, (231-232), 397–428.
- Schirmer, R. (2010). « Le point de vue du géographe ». In Hinnewinkel, J.-C. (Dir.), *La gouvernance des terroirs du vin. Entre local et mondial, au Nord comme au Sud (189-200)*. Bordeaux: Féret
- Schirmer, R. (2012). *Un nouveau monde des vins. Pour*, (215-216), 115–121.
- Schweiger, J., & Mann, S. (2008). *Evaluation der Umstellungsbeiträge Rebbaue (p. 25)*. Tänikon: Agroscope Reckenholz -Tänikon ART.
- Sciarini, P. (1994). *La Suisse face à la communauté européenne et au GATT: le cas test de la politique agricole*. Genève: Georg Editeur.

- Service cantonal de l'agriculture (SCA). (2011). Etat de santé de l'agriculture valaisanne. Rapport statistique 2010. (p. 63). Sion.
- Siegrist, M., & Cousin, M.-E. (2009). Expectations influence sensory experience in a wine tasting. *Appetite*, 52(3), 762–765.
- Simpson, J. (2011). *Creating wine: the emergence of a world industry, 1840-1914*. Princeton: Princeton University Press.
- Spahni, P. (1978). *Le Marché des vins en Suisse: structure et comportement (Analyse statistique)*. Juris, Zürich.
- Statuts de l'association pour la valorisation du terroir de Chamoson, version adoptée en assemblée générale le 1er avril 2011
- Statuts de la « Fondation l'homme et le vin » de siège social à Chamoson, légalisés à Martigny, le 1er février 2005.
- Statuts de la société coopérative « Caveau de Chamoson, centre de dégustation de vins », adoptés par l'assemblée constitutive du 2 mai 1984. Version adoptée par l'assemblée générale extraordinaire du 14 décembre 2009.
- Statuts de Viti 2000, Association des Amis de la fondation l'homme et le vin, approuvés par l'AG du 21 décembre 2004.
- The Oxford companion to wine. (1994). Oxford; New York: Oxford University Press.
- Thévenod-Mottet, E., & Marie-Vivien, D. (2011). Legal debates surrounding geographical indications. In *Labels of origin for food: local development, global recognition* (Elizabeth Barham & Bertil Sylvander., pp. 13–28). Cambridge Massachusetts: CABI.
- Tregear, A., & Gorton, M. (2005). Geographic Origin as a Branding Tool for Agri-Food Producers. *Society and Economy*, 27(3), 399–414.
- USOE, Union suisse des œnologues (2002) Code des bonnes pratiques œnologiques. Version 2000. 9 p.
- Velasco-Graciet, H. (2010). « La gouvernance des vignobles du sud, une inversion d'échelle? » In Hinnewinkel, J.-C. (Dir.), *La gouvernance des terroirs du vin. Entre local et mondial, au Nord comme au Sud*, (175–188). Bordeaux: Féret
- Vinum. Le magazine européen du vin. No 4, octobre/novembre 2013

Viti 2006, (2000), Stratégie pour l'avenir à moyen et à long terme de la viti-viniculture valaisanne. Rapport du groupe de travail viti-viniculture Valais 2006 (synthèse). Sion, juillet 2000.

Viti 2015, (2009), Stratégie vitivinicole valaisanne à l'horizon 2015. Analyse économique de filière. Prof. Bernard Catry 2008-2009, HEC, Université de Lausanne.

Zufferey-Périsset, A.-D. (Dir. (2009). Histoire de la vigne et du vin en Valais: des origines à nos jours. Sierre/Salquenen; Gollion: Musée valaisan de la vigne et du vin; Infolio.