

SOMMAIRE

Introduction	7
1. Le besoin de démarcation des exploitations viticoles	9
1.1. Des problématiques de l'échelle mondiale à nationale	9
1.2. Les problématiques à l'échelle locale, la concurrence : cas d'AOC d'Indre et Loire....	12
1.2.1. Contextualisation de la concurrence dans le bourgueillois : Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil.....	13
1.2.2. Contextualisation de la concurrence entre Vouvray et Montlouis-sur-Loire.....	15
1.2.3. Méthodologie mise en place	18
2. Le bourgueillois, deux appellations travaillant pour un même projet.....	19
2.1. La viticulture biologique amenée comme une conviction personnelle plus qu'un argument commercial.....	20
2.2. La vente directe privilégiée.....	21
2.3. Des différences sont cependant à noter sur l'image qu'elles véhiculent	22
3. Montlouis-sur-Loire et Vouvray, des domaines quant à eux relativement différents.....	24
3.1. La durabilité, un concept différent dans les deux appellations	25
3.2. Des stratégies de commercialisation pas axée sur les mêmes consommateurs.....	27
3.3. Une communication à première vue similaire pour se développer	27
4. Discussion générale.....	29
4.1. La viticulture durable	29
4.2. Des couples d'AOC subissant l'urbanisation de façon différente	31
4.3. Miser sur l'oenotourisme pour se démarquer	33
Conclusion	36
Annexes.....	38
Bibliographies	41

Introduction

La France a toujours eu la réputation d'être le "pays du vin" et a toujours fait en sorte de la conserver à l'international. Par conséquent, les viticulteurs ont toujours été les premiers privilégiés sur le marché de l'exportation ce qui représente le premier poste des exportations agroalimentaires de la France (Cesar, 2002). Pourtant ce marché a connu et connaît encore de profonds bouleversements. D'après des comparaisons entre 1971-1973 et 2008-2010, les superficies viticoles mondiales ont diminué de 24% et la consommation de 12% (Peynaud, Blouin, 2012). En France, malgré sa renommée, l'évolution est encore plus violente. Les surfaces ont diminué de 36%, la consommation de 48% et le nombre de producteurs est passé de plus d'un million à moins de cent quarante mille (Peynaud, Blouin, 2012).

En 1935, pour magnifier le terroir viticole français et aussi pour lutter contre les fraudes, l'INAO (Institut National des appellations d'origines) a créé la notion d'AOC (appellation d'origine contrôlée). L'obtention de cette appellation permettait à une zone géographique délimitée par des variables géologiques de posséder un titre pour son vignoble. Cette reconnaissance imposait alors aux vignerons de suivre un cahier des charges strict et d'utiliser notamment des cépages traditionnels prédéfinis pour garantir l'authenticité de leur production (Institut National de l'Origine et de la Qualité, ministère de l'agriculture et de l'alimentation)¹.

La révolution productiviste apparue pendant les 30 glorieuses, la mécanisation et la mise en place de la Politique Agricole Commune (PAC) ont intensifié l'agriculture auparavant familiale. En effet, il fallait nourrir la population grandissante. Pour cela, les parcelles ont été regroupées pour en faire de plus grandes et l'agriculture a dû s'intensifier pour accroître les rendements. Ce renouvellement a permis dans un premier temps de bons résultats économiques de la filière à l'international. Cependant des difficultés sont apparues dans les années 1980-1990 avec la prise de conscience des problématiques environnementales et du retour au terroir (Fassier-Boulanger, 2014). Le monde viticole est reconnu comme l'agriculture la plus consommatrice de produits phytosanitaires. Concernant 3,3% de la Surface Agricole Utile (SAU) en France, elle consomme 14,4% des dépenses phytosanitaires et 12,5 IFT (indice fréquence traitement) par hectare avec une forte variabilité entre les régions productrices (d'après des données de 2006 d'Ecophyto) (Butault, Dedryver et al, 2010). Cette utilisation intensive de produits phytosanitaires a un impact fort sur l'environnement et la santé des exploitants viticoles. Ce traitement, alors plutôt préventif que curatif face aux maladies potentielles, entraîne pollution des sols, des eaux, appauvrissement voire disparition de la biodiversité. En effet, la crise du phylloxera au XIX^{ème} siècle suffit à rappeler aux vignerons les ravages qu'une maladie peut entraîner sur la vigne. Dans les années 1870, ce puceron attaquant les racines des vignes fut responsable d'épouvantables dégâts dans les vignobles

¹ <https://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite>

provoquant une crise économique, sociale et sanitaire importante dans le monde viticole (Legros, Jean Paul, 1993).

Les consommateurs, aujourd'hui conscients de la nécessité de préserver leur environnement, sont de plus en plus attentifs à la qualité des produits. Ils ont le choix entre trois modes de cultures principales: la viticulture conventionnelle, raisonnée intégrant une démarche environnementale et biologique et biodynamique où les produits phytosanitaires de synthèse ne sont pas utilisés. Pour permettre à la clientèle d'avoir des précisions sur le mode de culture, en plus des appellations, les labels se multiplient afin de garantir qualité et production locale au consommateur. Un viticulteur s'engageant dans une viticulture raisonnée, qui est une agriculture se voulant plus durable en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement, peut bénéficier du label « Terravitis », certification environnementale reconnue par le ministère de l'agriculture, ou encore HVE (haute valeur environnementale). Un viticulteur biologique bénéficiera du label AB délivré par le ministère de l'agriculture. D'autres labels sont reconnus par l'état tels que « Nature & Progrès » ou encore « demeter » pour insister sur la typicité du produit. ² Dans une recherche de durabilité et de stabilité économique, les viticulteurs utilisent ces signes de qualité pour conserver un tissu relativement dense d'exploitations grâce à la valeur ajoutée obtenue (Schirmer, 2004).

Face à une demande de respect de l'environnement de plus en plus accrue, la viticulture française doit aujourd'hui se réinventer. Troisième plus grande région française, le Val de Loire doit jouer un rôle important dans ce changement d'agriculture. En effet, la réputation de cette région viticole vient de quelques appellations ayant réussi à se créer un nom à l'international. En plus de cela, historiquement, lors de la création de ces périmètres, des clivages se sont créés entre vignobles proches géographiquement ajoutant des problématiques supplémentaires aux exploitants.

L'étude suivante portera donc sur la viticulture durable comme moyen pour sortir d'une crise viticole persistante et elle questionnera cette même durabilité pour se démarquer face à d'autres AOC. Les AOC de Vouvray, Montlouis-sur-Loire, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil seront analysées dans ce sens.

Tout d'abord, l'étude montrera les piliers de la crise viticole actuelle. Ensuite, la méthodologie mise en place pour récolter des données sera expliquée et les résultats seront détaillés.

² <http://avina-conseil.fr/blog/2015/06/30/reconnaitre-signes-officiels-de-qualite-et-origine-vin/>

I. Le besoin de démarcation des exploitations viticoles

Comme introduit précédemment, les raisons de la crise qui sévit dans le monde viticole actuel seront précisées tout d'abord à l'échelle mondiale, européenne ainsi que française. Elles seront ensuite insérées dans le contexte des AOC étudiées.

1.1. Des problématiques de l'échelle mondiale à nationale

Auparavant seul sur le marché viticole, le vignoble français doit faire face à l'émergence de nouveaux pays producteurs de vins. Cette concurrence s'inscrit comme une menace pour le vignoble français. Des pays développés comme les Etats-Unis et l'Australie se spécialisent dans ce type d'agriculture et consomment donc en priorité leurs propres produits. De plus, les pays du nouveau monde tels que le Chili, l'Argentine ou encore l'Afrique du Sud viennent ajouter à la concurrence du marché français depuis les années 1990 (Liégeois, 2004).

De plus, au niveau européen, la PAC qui avait historiquement encouragé l'intensification des pratiques agricoles et le système productif agit aujourd'hui pour le développement d'une viticulture durable sur le territoire dans un contexte de changement climatique. Pour cela, les aides sont données en priorité aux exploitants biologiques ou inscrits dans une démarche durable en HVE³ ou dans un groupe ECOPHYTO (actant pour une utilisation de produits phytosanitaires en adéquation avec des objectifs de développement durable). Des aides sont mises en place à l'installation en agriculture biologique ou en conversion pour l'achat de nouveaux matériels (Chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Cependant, malgré les incitations financières, certains viticulteurs peuvent être récalcitrants à se lancer dans la viticulture biologique ou même dans la viticulture raisonnée (Boulanger-Fassier, 2008). En effet, ces pratiques obligent le vigneron à prendre des risques financiers les premières années dans un contexte économique qui est relativement tendu (Boulanger-Fassier, 2008). Passer en agriculture biologique coûte cher à l'exploitant aussi bien en temps que d'un point de vue économique. Le travail du sol entraîne une augmentation du nombre d'heures de travail. Des alternatives contre les ravageurs et les maladies de la vigne comme le mildiou doivent être trouvées et tout ceci en prenant des risques énormes sur les trois premières années de conversion où une chute de rendement est observée (Schirmer, 2012). Lié à cela, le viticulteur doit s'attendre à une diminution de sa SAU ou alors l'embauche d'un nouveau salarié. En effet, la vigne

³ Le niveau 3 de certification environnementale dit "HVE" permet aux vignerons de se démarquer de la viticulture conventionnelle en arguant que leur mode d'exploitation est plus respectueux de l'environnement par rapport à des exploitations traditionnelles qui le sont moins.
(<https://www.domaine-biodynamie.com/post-quest-ce-que-le-label-hve-viticulture,62.html>)

travaillée en agriculture biologique demande beaucoup d'entretien et de temps ce qui peut obliger l'exploitant à réduire son parcellaire s'il ne peut embaucher.

Néanmoins, en plus d'un argument commercial, se détourner des produits chimiques permet de redonner au sol ses fonctions premières et d'éviter nombres de maladies pour les plantes comme pour l'exploitant viticole. Le viticulteur entrant dans cette démarche pourra attribuer à ses produits la mention « agriculture biologique » ainsi que le logo AB (sous réserve de la labellisation). La biodynamie, agriculture encore plus restrictive que l'agriculture biologique, est bien développée sur le territoire viticole à hauteur de 15% des domaines en AB. Inventée en 1924 par Rudolf Steiner, cette méthode imprégnée de croyances lunaires cherche à dynamiser les échanges entre la vigne et son environnement en stimulant les capacités de défense de la plante en réalisant des préparations à base de matières animales, végétales et appliquées selon le calendrier lunaire. Pratique située entre philosophie et agronomie, la science a longtemps été silencieuse sur ces pratiques considérées comme ésotériques (Legrand, 2017)⁴. Certaines tentatives scientifiques sont cependant réalisées et démontrent les résultats positifs et encourageants de la biodynamie qui rivalise au niveau gustatif avec les vins issus de l'agriculture biologique (Boulanger-Fassier, 2008). L'obtention des labels DEMETER et BIODYN aident ces exploitants à se démarquer en tant que producteurs en agriculture biodynamique.

En plus de cela, les maires de communes agricoles et viticoles françaises veulent protéger leurs habitants en interdisant le traitement des parcelles à proximité des habitations. C'est notamment le cas du maire de Langouët (Ile et Vilaine) en Bretagne qui avait voulu instaurer une zone de non traitement de 150 mètres dans son village de 600 habitants. Ne disposant pas d'une autorité suffisamment compétente pour instaurer ce type d'interdiction, l'Etat a promulgué un arrêté le 27 décembre 2019 imposant une distance de non traitement (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Le titre IV " DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES AUX DISTANCES DE SÉCURITÉ AU VOISINAGE DES ZONES D'HABITATION ET DES ZONES ACCUEILLANT DES GROUPES DE PERSONNES VULNÉRABLES " de ce texte de loi explique qu'une distance de sécurité minimale de 20 mètres est requise pour l'utilisation de produits phytopharmaceutiques "présentant une des mentions de danger suivantes [...] ou contenant une substance active considérée comme ayant des effets perturbateurs endocriniens néfastes pour l'homme. "⁵ Les produits composés uniquement de substances de base ou de substance à faible risque doivent respecter une distance de sécurité minimale de : "10 mètres pour l'arboriculture, la viticulture, les arbres et arbustes, la forêt, les petits fruits et cultures ornementales de plus de 50 cm de hauteur, les bananiers et le houblon et de 5 mètres pour les autres utilisations agricoles et non agricoles " (Voir annexe n°1).

⁴ Biodynamie : tentative d'analyse scientifique, Agence 3C agroconseil

⁵ <https://www.legifrance.gouv.fr/>

Ainsi, les viticulteurs en agriculture conventionnelle ou raisonnée devront respecter une distance de non traitements de 20 ou 10 mètres selon la toxicité de leurs produits et les viticulteurs en agriculture biologique ne seront pas impactés. Le ministère de l'agriculture détaille dans un communiqué que *"ces distances s'appliqueront à compter du 1er juillet 2020 pour les cultures ensemencées avant le 1er janvier 2020, à l'exception des produits les plus préoccupants"*⁶

Associée à cela, la localisation géographique des vignobles devient de plus en plus problématique pour certains. En effet, les domaines situés en zones périurbaines subissent la pression de l'urbanisation, pression pouvant aller jusqu'à la suppression de leurs terres pour être transformées en zone résidentielle (Peres, Gaussier, 2010). Les surfaces viticoles se réduisent et tendent encore à se réduire avec l'expansion urbaine. La crise agricole actuelle n'incite pas à la transmission des exploitations intergénérationnelles. Ainsi, des exploitations vont même jusqu'à la disparition (Fassier-Boulanger, 2014). De plus, les terrains viticoles, même classés en AOC, coûtent généralement moins cher qu'une zone à bâtir ce qui peut pousser certains viticulteurs à céder leurs terres dans ce contexte économique difficile (d'après les élus 2). Couplé aux actuelles ZNT, les vignerons devront s'attendre à une perte de leurs Surface Agricole Utile (SAU). Une terre en viticulture utilisant des produits de synthèse proche d'habitations sera dans l'obligation d'arracher des pieds de vignes dans ce périmètre pour éviter la propagation de maladies comme le Mildiou (d'après le vigneron 1). Dans le cas de l'AOC Bourgueil, une perte de 75 hectares de vignes est attendue soit 5% de sa surface. Un vigneron habitant en plein centre ville de Bourgueil, entourée d'un côté par un gymnase, un collège, une garderie, de l'autre des maisons explique *"Sur la parcelle, j'ai une vingtaine de rangs. Quand j'aurais appliqué la ZNT à 10 mètres, je vais perdre 6 rangs sur les 20"*⁷. D'un autre sens, cet arrêté est bien nuancé et la bouillie bordelaise (produit phytosanitaire utilisé en AB) peut-être pulvérisée sans avoir à respecter une distance contrairement aux produits les plus dangereux. Cette loi pourrait donc influencer davantage de conversion.

Mais surtout, la baisse de la consommation domestique vient enfoncer le monde viticole français dans une crise dont il a du mal à se défaire. En 1975, la consommation était de 100 litres par habitant et par an alors qu'en 2010, elle était de 50 litres (Fassier-Boulanger, 2014). Ajoutée à cela, la demande du consommateur au profit d'une viticulture plus durable augmente (Fassier-Boulanger, 2014). Remise en cause par les pouvoirs publics (ECOPHYTO 2018, CEPTIVITI) (Le plan Ecophyto, 2017), l'utilisation abusive de pesticides en agriculture est aussi questionnée par la société civile. En effet, les consommateurs sont de plus en plus exigeants en ce qui concerne la qualité des produits et l'impact de ceux-ci sur leur santé et

⁶ <https://www.lecourriercauchois.fr/actualite-222079-seine-maritime-des-agriculteurs-vent-debout-contre-les-zones-de-non-traitement>

⁷ <https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/a-bourgueil-le-vignoble-pourrait-perdre-75-hectares-avec-les-znt-les-zones-de-non-traitement-1578038988>

l'environnement. Les consommateurs aujourd'hui, veulent boire un vin sain, respectant l'environnement, sans résidus de pesticides. Dans une enquête du CCAF (Consommation et comportements alimentaires des Français) réalisée en 2007, les français déclarent à 51% que le vin est un produit « présentant un risque pour la santé ». Officiellement reconnue en 1981, l'agriculture biologique apparaît aujourd'hui comme une réponse évidente à la demande de la société consistant en une agriculture prenant en compte l'environnement, la biodiversité et la santé du consommateur (Fassier-Boulanger, 2014). L'effet de mode indéniable des produits issus de l'agriculture biologique assure au producteur une demande importante de ses produits (Celerier, 2013).

Le déclin de l'activité lié à toutes les menaces citées est la plus grosse menace pesant sur le monde viticole (d'après le vigneron 1). Cependant, même si le point de vue des consommateurs est ouvert face à l'émergence de nouvelles pratiques de production viticoles, les producteurs, eux, ont du mal à intégrer la dimension environnementale dans leurs dynamiques de production. Les mentalités des viticulteurs et donc de l'offre changent mais lentement vis-à-vis de la demande qui, elle, est de plus en plus croissante (Alongo, 2011).

1.2. Les problématiques à l'échelle locale, la concurrence: cas d'AOC d'Indre et Loire

Il est indéniable que le vignoble français subit une pression constante à petite échelle et le Val de Loire, troisième plus grande région viticole française forte de ces 25 AOC en 2012, ne déroge pas à la règle. A ces problématiques mondiales, nationales ou encore communales viennent s'ajouter une concurrence inter-AOC, produisant généralement le même type de produit. Tirant sa renommée de la qualité de ses cépages majeurs tels que le Cabernet Franc, le Chenin ou encore le Sauvignon, ce vignoble est aussi reconnu grâce à ses diverses AOC. En effet, le paysage du Val de Loire et particulièrement celui à proximité de la métropole tourangelle est authentique. La vigne est mêlée aux zones urbaines, périurbaines et rurales. En effet, à seulement quelques kilomètres de la ville de Tours et donc en zone périurbaine se trouvent les AOC Montlouis-sur-Loire et Vouvray. Toutes deux productrices de vins issus de chenin blanc, elles sont délimitées de part et d'autre par la présence de la Loire. En s'éloignant à l'Ouest de l'agglomération, les domaines des AOC Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil ont créé les paysages ruraux du Bourgueillois. Ces deux appellations cultivant le cépage du cabernet franc, elles ont été délimitées historiquement lors d'un clivage politique (voir figure n°1).

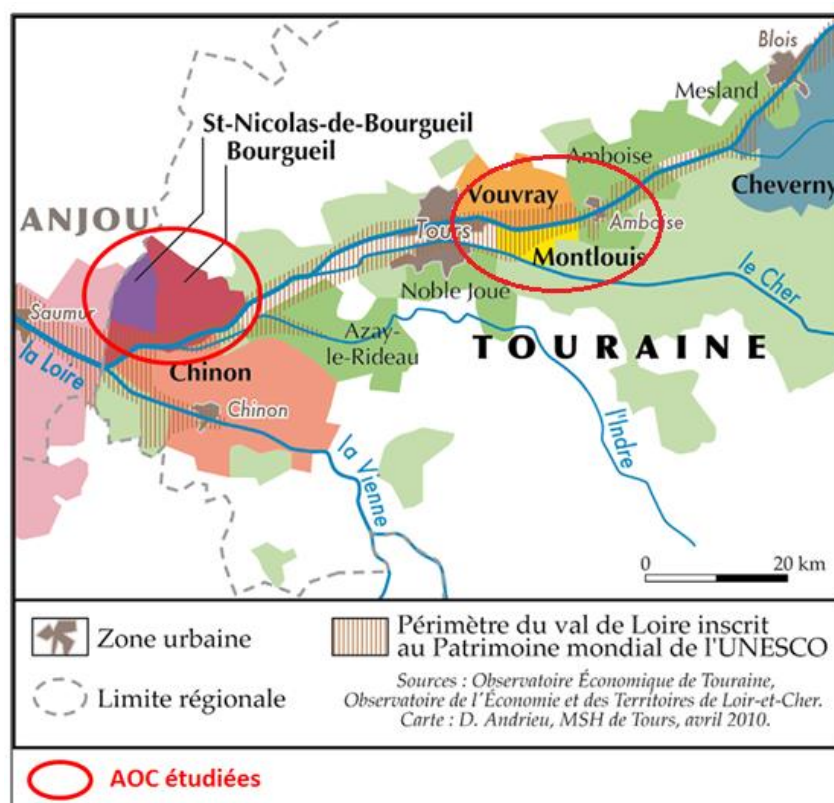


Figure n°1 : Localisation des AOC étudiées

La recherche effectuée a pour but d'étudier les aspects de la crise viticole de petite et de grande échelles sur ces 4 AOC. Corrélié à cela et comme expliqué précédemment, un état des pratiques culturelles plus durables sera effectué puis analysé comme tremplin pour se démarquer. En effet, suite aux pressions et aux demandes accrues pour des produits plus respectueux de l'environnement et de la santé auxquelles le monde viticole fait face, ces 4 AOC doivent se réinventer. Selon la chambre d'agriculture d'Indre et Loire, un objectif pour un futur proche est d'obtenir 100% de la labellisation HVE3 (viticulture raisonnée) sur les domaines viticoles d'Indre et Loire.

La suite de cette étude concerne ces domaines du val de Loire, à commencer par la contextualisation de la concurrence dans ces deux couples d'AOC.

1.2.1. Contextualisation de la concurrence dans le Bourgueillois : Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil

Séparés seulement par des lignes cadastrales, les vignobles de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil sont bien 2 AOC différentes. En effet, les sols y sont relativement similaires car géologiquement parlant, ils ont été formés de la même manière et à la même période. Néanmoins, la création de 2 AOC distinctes a créé un clivage entre ces deux grands producteurs du val de Loire.

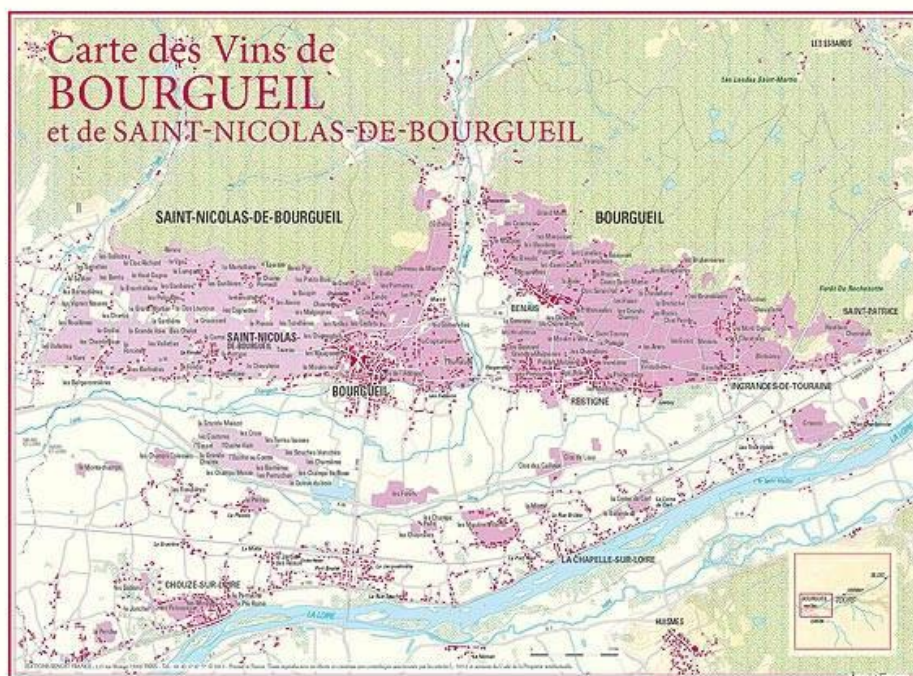


Figure n°2 : Carte des vins de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil⁸

L'AOC Bourgueil s'étend sur 1 400 ha et les vignerons ont réparti leurs exploitations sur 6 communes : Restigné, Benais, Coteaux sur Loire (Ingrandes de Touraine, Saint Patrice), Chouzé-sur-Loire, La Chapelle-sur-Loire et Bourgueil (Yengue, 2018). L'AOC Saint-Nicolas-de Bourgueil, quant à elle, s'étend sur une superficie non négligeable de 1 100 hectares et sa particularité est d'être circonscrite dans les limites de sa seule commune (Robert, (pas disponible), 2020). La renommée de ces AOC est due à leur production de vins rouges à partir d'un seul cépage: le cabernet franc, puis marginalement en vin rosé (1% pour Saint-Nicolas de Bourgueil et 4% pour Bourgueil) (Yengue, 2018 ; Robert (pas disponible), 2020) (voir figure n°2).

Nées la même année, les deux appellations concurrentes ont une histoire commune. Saint-Nicolas-de-Bourgueil, enclavée dans sa propre commune, paraît être une « extension » de l'AOC Bourgueil alors qu'elles sont bel et bien 2 AOC distinctes. Historiquement, à la période de la révolution française, il est écrit qu'il y avait 2 églises à Bourgueil ce qui a poussé la création de 2 communes distinctes : Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil. La création des AOC a permis à Saint-Nicolas-de-Bourgueil de gagner de la superbe vis-à-vis de sa voisine grâce à son nom composé qui rappelle les grands vignobles ayant un « saint » dans leur nom.

Lors de la création des appellations en 1937, un arrangement entre le maire de Bourgueil et une personnalité de Saint-Nicolas de Bourgueil aurait été mis en place ; celle-ci aurait renoncé à son titre de conseiller général, en échange de la reconnaissance de l'AOC Saint-Nicolas, lui permettant de s'assurer le soutien des viticulteurs de sa commune pour son élection comme maire (Robert, pas disponible,

⁸ <https://www.athenaeum.com/livre/6626475-carte-des-vins-de-bourgueil-et-de-saint-nicolas--benoit-france-benoit-france>

2020). Ce clivage aurait été relativement mal vécu par les acteurs du monde viticole de Bourgueil: *“Auparavant Saint-Nicolas de Bourgueil faisait parti de l’appellation Bourgueil, ils ont voulu se détacher, prendre leur indépendance, et oui, ça a été assez mal vécu évidemment”* (d’après les élus 1). Cependant, « Nombre de viticulteurs de Bourgueil et même de Saint-Nicolas-de-Bourgueil – encore aujourd’hui – reconnaissent que la délimitation des deux appellations n’est pas des plus logiques » (Caslot, 2011). L’exemple de Saint-Nicolas de Bourgueil viendrait donc conforter l’idée de R. Dion (1990) selon laquelle *« les vignobles sont des créations de l’homme plus encore que des expressions du milieu naturel »*. La distinction entre les deux terroirs paraît donc antérieure à l’apparition des deux AOC en 1937.

Par la rencontre d’acteurs du monde viticole et d’élus de ces 2 AOC, cette concurrence semble aujourd’hui encore présente culturellement et économiquement, même si celle-ci tend à devenir de plus en plus faible. Les vignerons dénomment cette querelle *“guerre picrocholine”* désignant un conflit dont les causes sont peu connues et ridicules (d’après le vigneron 1). Les vignerons de Bourgueil ont pâti et pâtissent encore de cette concurrence et jalourent leurs voisins du fait de leur vins, différents sur la bouteille mais géologiquement similaires, de l’écart de prix qui a pu se creuser entre les deux vins rouges. Un litre de Saint Nicolas de Bourgueil pouvait historiquement être vendu le double d’un Bourgueil. Aujourd’hui l’écart de prix est réduit, la vente directe dans ces 2 AOC se réalisant au même prix mais une différence est toujours effective en ce qui concerne la vente en grande distribution. En effet, en effectuant une simple simulation sur la cave d’une grande surface où il n’y a qu’un produit de disponible pour chaque AOC, un Bourgueil n’est pas vendu plus de 5 euros alors qu’un Saint-Nicolas de Bourgueil est vendu au delà de 10 euros. Il sera détaillé par la suite les stratégies de l’AOC Bourgueil pour rester concurrentielle dans ce marché.

1.2.2. Contextualisation de la concurrence entre Vouvray et Montlouis-sur-Loire

Séparés par la Loire, Vouvray et Montlouis-sur-Loire étaient historiquement regroupés en un seul vignoble. La création de deux AOC a dû obliger les vignerons à se démarquer l’un de l’autre (voir figure n°3).

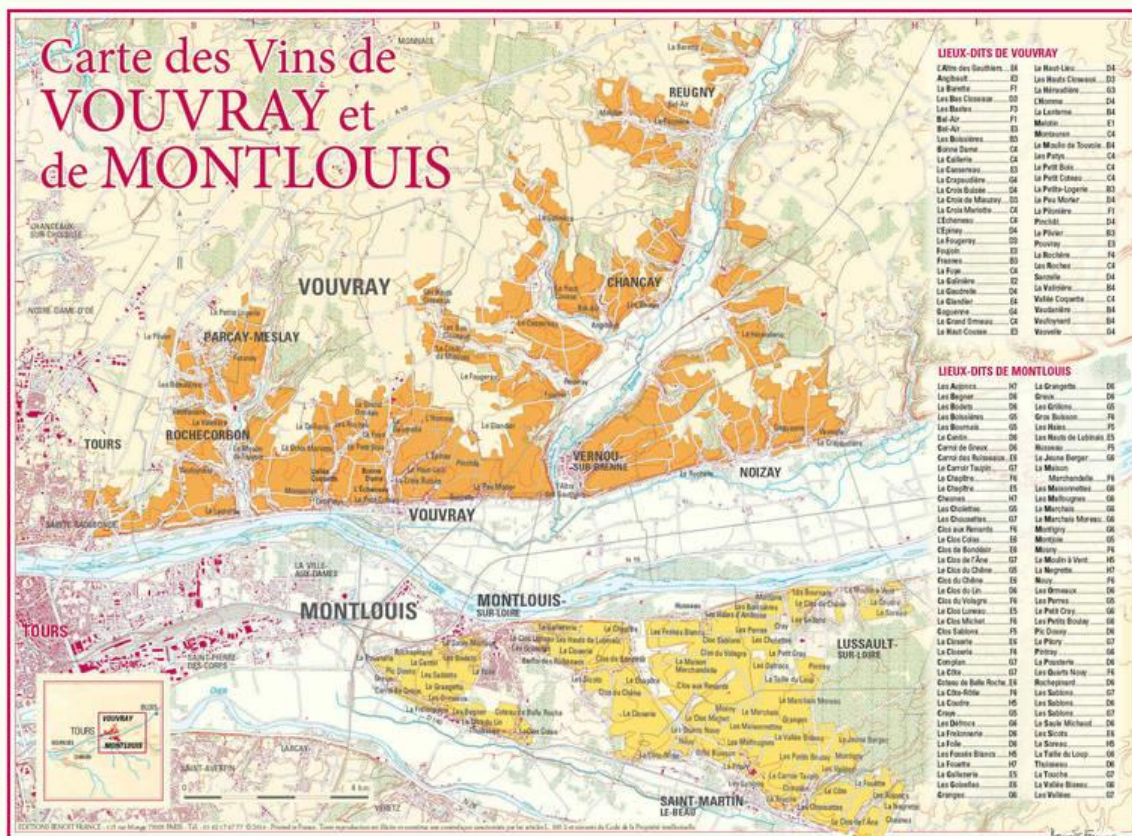


Figure n°3 : Carte des vins de Vouvray et de Montlouis-sur-Loire⁹

Grâce à sa renommée déjà bien ancrée, Vouvray est le premier vignoble de France à recevoir une appellation en 1936. Cette dernière se répartit sur huit communes d'Indre et Loire : Chançay, Parçay-Meslay, Noizay, Reugny, Rochecorbon, Sainte Radegonde (Tours), Vernou-sur-Brenne et Vouvray, sur une surface totale de 3000 ha dont 2250 ha en production (d'après le syndicat des vins de Vouvray). Implantée sur les coteaux de la rive droite de la Loire, elle est connue pour ses vins blancs. L'AOC Vouvray peut décliner ses produits en mousseux, pétillant ainsi qu'AOC tranquille. Étant l'un des derniers vignobles situés à proximité de Tours, ce territoire viticole est fortement convoité par l'extension urbaine (Yengue, 2018). Montlouis-sur-Loire quant à elle, occupe le secteur proche de la confluence Cher-Loire et son AOC créée en 1938 s'étend sur 3 communes (Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau). Comprenant 740 hectares en 1986 (Blondeau, 1986) elle ne compte plus que 385 hectares aujourd'hui. En effet, le vignoble a connu une forte régression due à la pression de l'urbanisation.

La situation géographique de ces deux appellations joue bien évidemment un rôle dans le goût des vins produits et donc de la concurrence présente aujourd'hui mais l'histoire de ces deux territoires y joue un rôle très important. Dès 1935 et la

⁹ <http://www.benoitfrance.com/images/cartes/d58.jpg>

création des appellations d'origine contrôlée, une délimitation stricte de l'AOC de Vouvray détermina l'exclusion des communes où se situe l'AOC Montlouis-sur-Loire aujourd'hui. Cette décision porta préjudice à l'AOC Montlouis-sur-Loire qui ne se développa qu'à partir des années 50. Ce renom porté par l'AOC de Vouvray lui a valu bien des privilèges dans ces années d'essor. Cependant, dans les années 1990, ces deux secteurs n'ont pas échappé à la crise viticole et ont dû se démarquer pour se renouveler. L'export a constitué pour le vignoble de Vouvray une échappatoire à la crise et a permis notamment au vignoble de se maintenir tout en creusant davantage l'écart des bénéfices obtenus avec le vignoble voisin (Blondeau, 1986).

Aujourd'hui, les deux AOC étudiées subissent l'urbanisation de la métropole tourangelle. Le vignoble de Vouvray a fait le choix de « garder de la souplesse et faire confiance à la corporation » (Yengue, Robert, 2018) tandis que son territoire est très convoité par divers projets tels que le projet Belambra ou le projet du périphérique Nord-Est. Prisée par la métropole Tours Val de Loire, les communes où l'AOC Vouvray est présente préfèrent garder leur identité rurale en restant dans leur propre communauté de communes Touraine-Est-Vallées par peur de l'urbanisation à l'inverse des communes de Rochecorbon et de Parçay-Meslay qui ont rejoint cette métropole. Cela rappelle le cas de la commune de Sainte-Radegonde qui ne comporte plus qu'un hectare et demi de vigne sur son territoire, le reste étant aujourd'hui occupé par l'urbanisation croissante de la ville de Tours (Yengue, Chaballier, 2018). Le domaine de l'AOC s'étendant sur un périmètre relativement élevé, les vignerons interrogés ne se sentent pas forcément impactés par l'urbanisation de la ville de Tours (d'après vigneron 5 ; syndicat des vins). Selon le syndicat des vins, la création d'une ZAP (zone agricole protégée) sur la commune de Vouvray est tout de même envisagée dans une optique de prévention (Syndicat des vins de Vouvray).

Ces projets d'urbanisation empiètent aussi sur le secteur de Montlouis-sur-Loire et font peur aux viticulteurs. En effet, il y a une grosse pression urbaine sur ce secteur. Les élus ont choisi de renforcer la protection du vignoble en créant sur la zone une ZAP. En effet, la commune de Montlouis-sur-Loire a engagé dès 2001 des réflexions qui ont conduit à l'établissement d'une zone agricole protégée (ZAP), servitude d'utilité publique qui garantit la vocation agricole des terrains. Tout d'abord, la ZAP voulait être étendue à toute l'AOC de Montlouis-sur-Loire, mais dans un souci d'urbanisation future de la ville, elle compte 274 hectares de vignes soit 93% de la surface viticole communale (Master 2 Environnement, Territoire et Paysage, 2019). Un viticulteur de Lussault-sur-Loire ajoute qu'il compte même, en se présentant en tant que maire de sa commune, créer une nouvelle ZAP.

En plus de l'aspect historique, culturellement, une "guerre de voisinage" s'est mise en place. *" Il paraît qu'à Paris, lorsqu'il y a un Montlouis dans une cave, on le considère comme un Vouvray "* (d'après le vigneron 5). La compétition est évidente selon lui et selon la chambre d'agriculture, elle est présente dans les esprits et est, *"ridicule et collégiale". "Les vignerons de Vouvray parlent de Montlouis avec condescendance et les vignerons de Montlouis parlent de Vouvray avec colère. C'est*

ancré dans les mémoires, c'est comme une tradition, un automatisme, mais derrière il n'y a rien de réellement fondé " (d'après le vigneron 5). D'un point de vue financier, si la même simulation que celle réalisée pour les deux vins de l'AOC précédente est effectuée, il est observé que l'écart de prix reste relativement faible. En effet, les deux AOC proposent toutes deux des vins haute gamme mais la moyenne se situe aux alentours de 12 euros.

1.2.3. Méthodologie mise en place

Afin de répondre au sujet préalablement expliqué, un état de l'art avait été réalisé pour cibler les enjeux et en ressortir une problématique dans un premier temps. Certaines hypothèses avaient pu en être ressorties à petite échelle grâce à la recherche d'articles scientifiques variés.

Dans un second temps, des entretiens semi-directifs ont dû être effectués auprès des acteurs du monde viticole. En effet, ce type d'entretien permet de laisser la parole et inciter ainsi à la spontanéité de l'interrogé permettant d'obtenir des données qualitatives avec des réponses larges une fois le lien de confiance réalisé avec l'interlocuteur (Imbert, 2010). Pour cela, la première partie du travail a été de cibler les acteurs à rencontrer. Ces derniers ont été classés en deux groupes:

- Les exploitants: ce sont les acteurs les plus interviewés de cette étude. En effet, rencontrés au nombre de 7, ce sont eux qui ont pu parler au mieux des défis de leur travail et des raisons au passage en agriculture biologique. Le but premier était de rencontrer pour chaque AOC, un viticulteur pour chaque mode de gestion (soit AB, raisonnée, conventionnel) pour avoir un panel d'informations plus important. Cependant, par manque de temps, et dans l'optique de cibler au maximum la viticulture durable, seuls des vignerons en agriculture biologique ou biodynamique ont été rencontrés.
- Les autres acteurs reliés au monde viticole: Des élus (données sur les communes et sur la concurrence) ainsi que le syndicat des vins de Vouvray (données générales sur la viticulture à Vouvray), la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire (données générales sur l'agriculture, la viticulture, la PAC) et un doctorant de la MSH réalisant une thèse à ce sujet ont été rencontrés. Ces rencontres ont été très enrichissantes et déterminantes dans la réalisation de ce projet car elles ont permis d'avoir un regard extérieur. Ce fut très important pour ne pas prendre de parti au cours de la rédaction.

Pour la réalisation de ces entretiens semi-directifs, une grille d'entretien a été préparée au préalable. Pour les vignerons, le parti pris a été de conserver la même grille pour tous pour ne pas inciter davantage la parole à une AOC. Pour les autres

acteurs, les grilles d'entretiens ont été davantage ciblées (voir annexe 2 : grille d'entretien).

Le tableau ci-dessous montre les acteurs rencontrés et les différentes caractéristiques qui leurs sont propres. Pour cela, les contacts ont été obtenus par les différents syndicats des vins mais aussi grâce au salon des vins biologiques "biotyfole" présent à Tours début décembre.

Tableau n°1 : Acteurs rencontrés

Acteurs	AOC correspondante	Commune	Mode de gestion
Elus 1	Bourgueil	Restigné	
Vigneron 1	Bourgueil	Ingrandes de Touraine	Conversion AB
Vigneron 2	Bourgueil	Chouzé sur Loire	Demeter
Elus 2	Bourgueil	Bourgueil	
Vigneron 3	Bourgueil/Saint-Nicolas de Bourgueil	Bourgueil	AB
Vigneron 4	Saint-Nicolas de Bourgueil	Saint-Nicolas de Bourgueil	AB / Nature et Progrès
Syndicat des vins	Vouvray	Vouvray	
Vigneron 5	Vouvray	Vouvray	AB
Vigneron 6	Montlouis-sur-Loire	Lussault	AB
Vigneron 7 (compte rendu d'entretien)	Montlouis-sur-Loire	Montlouis-sur-Loire	Biodynamie
Chambre d'agriculture d'Indre et Loire			
Doctorant MSH			

Grâce aux témoignages obtenus, des résultats ont pu être ressortis. La partie résultat est divisée en deux, la première axant les résultats sur le bourgueillois et la deuxième analysant le couple Vouvray et Montlouis-sur-Loire.

2. Le bourgueillois, deux appellations travaillant pour un même projet

Il a été mis en avant précédemment qu'une concurrence était présente entre ces deux AOC. Reposant sur des querelles historiques, elle est encore présente d'un point de vue culturel et économique. Néanmoins, il semblerait que les différences entre les deux domaines s'atténuent. Certains vignerons vont même dire qu'il n'y a pas de concurrence entre ces deux AOC (selon le vigneron 4).

Certains vignerons exploitent même des terres dans les 2 AOC, produisant alors du Saint-Nicolas de Bourgueil ainsi que du Bourgueil. C'est notamment le cas du vigneron du domaine de la Closerie (voir figure n°4). Cependant, il n'est pas le seul vigneron, selon un doctorant, 20% de ceux-ci (AOC Saint-Nicolas de Bourgueil et Bourgueil confondus) seraient en gestion de vignes dans les 2 appellations en même temps. Un écart de prix substituant toujours, certains vignerons dans ces cas

transforment du Bourgueil en Saint-Nicolas de Bourgueil (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire).

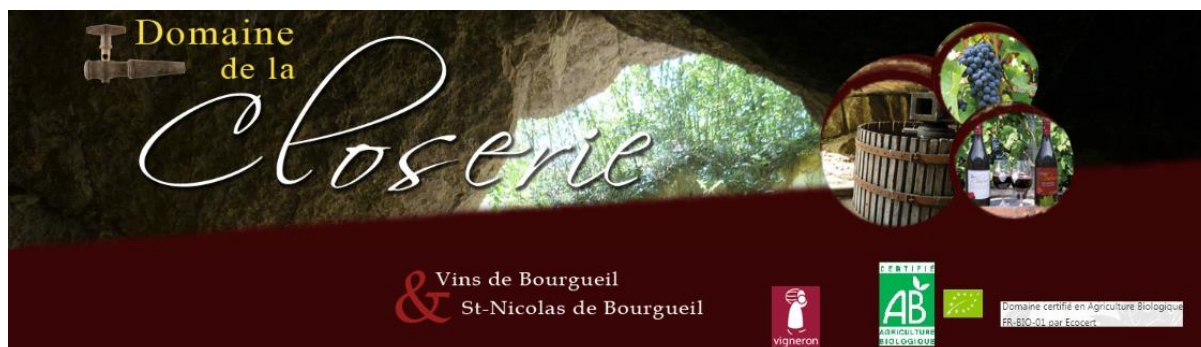


Figure n°4: Le domaine de la closerie, vins de Bourgueil et de St-Nicolas de Bourgueil

Il semble que ces deux AOC jumelles travaillent même dans une optique similaire de production, de commercialisation et commercialisent leurs productions de la même façon (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire ; Robert, pas disponible, 2020).

2.1. La viticulture biologique amenée comme une conviction personnelle plus qu'un argument commercial

Saint-Nicolas de Bourgueil ainsi que Bourgueil, situées toutes deux en zone rurale, ont une volonté commune d'orienter leurs productions vers des techniques culturales plus durables (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Sur l'AOC Bourgueil, 28% des surfaces sont en agriculture biologique et 25% sur Saint-Nicolas de Bourgueil. Ces chiffres tendent encore plus à augmenter du fait des nombreuses conversions qui sont en cours sur ces domaines (d'après vignerons 1, 2, 3, 4). Il faut noter aussi un développement de la labellisation HVE3. Cependant, d'après le vigneron 4, le développement de l'HVE3 pourrait ralentir le mouvement des futures conversions en Agriculture Biologique dans un premier temps.

En effet, tous les acteurs rencontrés (chambre d'agriculture, vignerons, élus) ont insisté sur le fait que ces deux AOC optaient pour développer une agriculture plus respectueuse de l'environnement et de la santé. Cela vient peut être aussi du fait que ces deux AOC contiennent davantage de néo-vignerons (doctorant ; chambre d'agriculture d'Indre et Loire). En effet, sur 3 vignerons rencontrés, 2 sont des néo-vignerons (qui ne sont pas issus du monde viticole de par leur famille en général). Ces nouveaux acteurs du monde viticole n'ont pas connu les traditions familiales anciennes et ne sont pas dans une logique de productivisme, ainsi lors de leur installation en tant que viticulteur, ils privilégient une viticulture plus respectueuse de l'environnement. C'est notamment le cas du viticulteur 4, arrivé en 1998, qui a choisi son mode de gestion de façon totalement "*éthique, personnelle, philosophique*". Il réalise aussi des vins de France sur des ZER (zones écologiques de refuge) où ce

vigneron a mis en place de l'agroforesterie pour amener de la biodiversité sur ses parcelles. Titulaire du label "nature et progrès", il pratique la biodynamie sur ses vignes mais n'est pas certifié car il voit cela comme un argument commercial qui ne l'intéresse pas. Présent à Chouzé sur Loire, le vigneron 2, néo vigneron lui aussi, anciennement ingénieur en informatique, a choisi la biodynamie suite à une conférence avec Pierre Maçon où il a réellement trouvé sa voie et sa conviction. *"Persuadé de réaliser des vins vivants, avec une petite étincelle faisant voyager"*, il est convaincu que les vins en biodynamie apportent quelque chose de plus. Ce mode de gestion permet, qui plus est, de diminuer la dose de cuivre ajoutée aux parcelles. Actuellement en conversion biologique, le viticulteur 1 présent sur Ingrandes de Touraine, est passé en agriculture biologique en 2018. Ce domaine créé en 1869 avait toujours été sous l'influence d'une agriculture traditionnelle et donc consommatrice de produits phytosanitaires. Les convictions de ce dernier étaient elles aussi personnelles et l'impact sur la santé a été évoqué. Il cite que l'engouement pour l'agriculture biologique des vigneron alentours l'a poussé à passer le cap. Il n'oublie pas de préciser aussi que la vente de vins biologiques est un réel critère de commerce. En effet, lors de sa conversion en AB il précise que de vieux clients sont revenus vers lui.

Sur ces 2 AOC, l'agriculture biologique se développe et les anciens viticulteurs convaincus du conventionnel commencent à s'ouvrir vers de nouvelles pratiques (Vigneron 1), même si selon le vigneron 2, l'amour propre vient jouer un rôle aussi et certains vigneron n'oseront jamais parler des bienfaits de l'agriculture biologique. La biodynamie se développe aussi sur ces AOC à hauteur de 150 hectares sur les deux AOC réunies (Vigneron 2). Un groupement de viticulteurs en biodynamie a même été créée inter-AOC réunissant les deux domaines.

Un engouement pour les vins natures, c'est à dire sans souffres, est aussi observé. En effet, c'est une technique qui est difficile à mettre en place pour la conservation des vins mais les sulfites peuvent être allergisants pour une partie de la population (d'après les vigneron 1, 2, 3 et un doctorant).

Actant pour un même but culturel, l'étude va porter maintenant sur le mode de commercialisation des produits de ces 2 AOC pour analyser une éventuelle piste de démarcation.

2.2. La vente directe privilégiée

Au sein de ces deux AOC, la vente directe est privilégiée par les deux domaines. En effet, sur l'AOC Bourgueil, la vente directe paraît le meilleur mode de commercialisation pour se démarquer. A hauteur de 75% des vins produits sont vendus aux cavistes, restaurants ou encore aux particuliers. 10% de la production est vendue aux négociants et notamment à la grande distribution. En effet, il y a moins de profit réalisé sur cette vente à l'inverse de son voisin concurrent. Enfin 15% de la production est exportée vers les Etats-Unis, l'Angleterre ou encore la Belgique, l'Australie (Vigneron 1). D'après le vigneron 4, le vin de Bourgueil est mieux connu à l'export tandis que ceux de Saint-Nicolas de Bourgueil sont mieux vendus en restauration. Ainsi, d'après des données de l'interprofession Interloire en 2017, 4%

des vins de Saint-Nicolas de Bourgueil seraient exportés, 27% vendus à la grande distribution et 69% dans des circuits spécialisés et à la restauration. En effet, dans les deux cas il a été dit que la commercialisation des vins se faisait selon *“des relations de collaboration, c’est le bouche à oreille qui fait que les vins se vendent.”* (Vigneron 4) ou encore *“on fait connaître nos vins en se faisant connaître nous-mêmes, par le biais de salon, de représentations”* (vigneron 2).

2.3. Des différences sont cependant à noter sur l’image qu’elles véhiculent

A première vue, les deux AOC “jumelles” paraissent relativement similaires. En jetant un œil sur le site de leur syndicat des vins respectifs, l’histoire ainsi que le terroir qu’elles partagent sont similaires (Robert, pas disponible, 2020). Cependant, les images qu’elles cherchent à véhiculer sont différentes. Selon des élus de Restigné, l’AOC Saint-Nicolas de Bourgueil joue sur sa délimitation communale pour se faire connaître et se démarquer. En effet, sur le dossier de presse de cette dernière, l’une des premières phrases écrite est : *“ La planète Saint Nicolas de Bourgueil: une appellation communale dans un village “d’irréductibles” vignerons résumant cet écosystème”* (voir dossier de presse 2019 de Saint-Nicolas de Bourgueil). Une des premières images du dossier de presse est la suivante (figure n°5) véhiculant l’image de prestige que l’appellation communale veut montrer.



Figure n°5: Présentation du dossier de presse de l’AOC Saint-Nicolas de Bourgueil

Cette communication autour de l’appellation est réalisée aussi grâce à l’interprofession Interloire. Celle-ci a pour but premier de faire découvrir les vins du val de Loire en réalisant leur publicité. En plus de cela, ces professionnels réalisent des

études de marché précises ainsi que des études expérimentales sur les diverses appellations de leur périmètre.

De cette interprofession, l'AOC Bourgueil a décidé en 2008 de ne plus en faire parti. N'étant plus en accord avec les politiques mises en place, ils ont redistribués l'argent qu'ils donnaient préalablement pour faire eux-mêmes la communication de leur vignoble. En effet, au début des années 2000, deux grandes multinationales Castel et Grand Chais de France sont arrivées sur le territoire et ont racheté une grande partie des anciens négociants qui constituaient l'association d'Interloire. Ces deux grands groupes décidaient alors tout et l'aspect "local" qui existait préalablement dans cette interprofession n'était plus. Après un ultimatum envoyé aux AOC de la Loire, les vignerons de cette AOC Bourgueil ont décidé de la quitter (Vigneron 1). Par les économies réalisées, ils ont choisi de faire 2 maisons des vins pour insister sur l'œnotourisme et de proposer des activités innovantes dans différents salons des vins (tel qu'un restaurant pour déguster à Angers) (Vigneron 1). La première maison des vins est située en plein centre ville de Bourgueil. La deuxième quant à elle a été placée à un endroit stratégique, au pied du château de Langeais pour un meilleur rayonnement auprès de touristes. Sur le site il est écrit: "Après une visite du Château, faites une halte dans notre boutique !". Ainsi, en multipliant les points de vente, l'AOC Bourgueil obtient une démarcation et n'est plus forcément associé à son voisin Saint-Nicolas de Bourgueil.

De plus, les offices de touristes de Bourgueil et de Langeais se sont associées et ont créé leur propre office "Touraine Nature à Langeais" où l'aspect nature est bien mis en avant par le slogan même : " Vos sens au naturel". Sur la première page du site web de Touraine Nature, le vignoble de l'AOC Bourgueil est très clairement corrélé par les notions de "Nature" et "Naturel" (voir figure n°6).

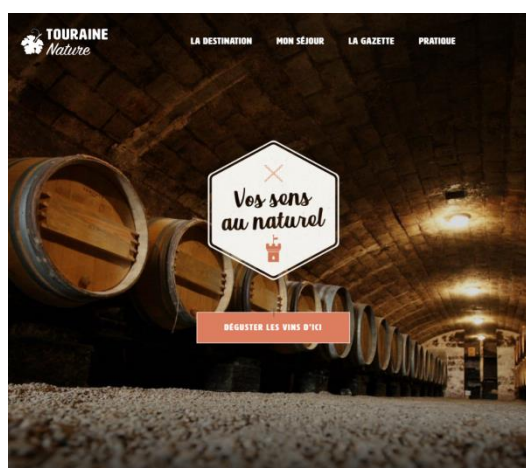


Figure n°6: Page d'accueil de l'office du tourisme Touraine Nature

En plus de cela, l'AOC Bourgueil a cherché des stratégies de démarcation originales pour rester concurrentielle sur ce marché. La prononciation de "Bourgueil" étant très difficile internationalement, des idées pour angliciser le nom ont été

abordées, de même que l'ajout d'un "saint" dans le nom de l'AOC. Cependant ces changements sont difficiles à mettre en place et ont vite été abandonnés (Vigneron 1). En plus de cela, les vignerons de Bourgueil veulent mettre en place des cépages de Chenin sur leurs parcelles et faire reconnaître leur production au titre de l'AOC. La demande pour du vin blanc est très forte dans le Val de Loire. Cependant cette procédure doit passer par l'INAO pour être reconnue comme faisant partie de l'AOC Bourgueil et ces démarches peuvent prendre jusqu'à 15 ans (Vigneron 1).

3. Montlouis-sur-Loire et Vouvray, des domaines quant à eux relativement différents

Après avoir étudié les méthodes de différenciations des deux AOC de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil, celles-ci vont être analysées pour le couple Vouvray et Montlouis-sur-Loire.

Différents par les problématiques qui les préoccupent, ces deux AOC séparées par la Loire ont une histoire qui les a liées mais aussi qui a créé un clivage. Selon le syndicat des vins de Vouvray, la concurrence n'existe plus aujourd'hui, mais existait historiquement sur des relations de voisinage. *"On ne voit pas du tout les deux appellations comme étant concurrentes. Premièrement, car elles ne sont pas du tout de la même taille, et même si les vins peuvent être comparables, les marchés sont différents, une production qui va varier selon les aléas climatiques. Pour nous, les appellations sont davantage complémentaires plus que concurrentes."* Le président du syndicat des vins insiste même sur le fait que cette concurrence fictive est surtout envenimée par les médias et les journalistes mais que l'AOC Vouvray voudrait désamorcer ce débat car ce dernier ne valorise pas les vins des deux domaines. Le lieu de vinification pourrait être la raison menant à certaines incompréhensions et à certains débats. En effet, sur l'AOC Vouvray il est obligatoire de vinifier sur l'aire Vouvray ou sur une partie de la commune de Nazelles-Négron (zone de proximité immédiate) mais il est impossible de vinifier le produit à Montlouis-sur-Loire.

La chambre d'agriculture d'Indre et Loire, quant à elle, explique que la concurrence existe toujours entre ces deux AOC. Pour cette personne, le terroir de Vouvray serait plus qualitatif que celui de Montlouis-sur-Loire, beaucoup plus haut de gamme, mais les pratiques culturales sur Vouvray ne sont pas excellentes. *"Le vin de Vouvray n'est pas meilleur que celui de Montlouis-sur-Loire"*.

Dans cette partie seront étudiées les différences de pratiques culturales et de démarcation entre ces deux domaines.

3.1. La durabilité, un concept différent dans les deux appellations

Sur l'AOC Montlouis-sur-Loire, il y a environ 40% d'agriculture biologique ou en biodynamie (en terme de surface), 40% d'agriculture raisonnée et 20% en conventionnel (Vigneron 7). Selon le vigneron 6, il y aurait un réel engouement pour la viticulture biologique sur Montlouis-sur-Loire : *“il y a quelques années, il n'y avait pas de dialogue. Aujourd'hui il y a de plus en plus de convertis ou d'intéressés”*. Il explique que pour beaucoup, passer en agriculture biologique a été un argument commercial mais que sa décision à lui a été réellement personnelle. En effet, il a vu dans son environnement familial des problèmes de santé se développer et lors de la reprise de l'exploitation familiale il a directement lancé la procédure de conversion en AB. Le vigneron 7, un autre exploitant de Montlouis-sur-Loire est lui passé en biodynamie il y a plus de 20 ans pour des raisons personnelles. Il explique qu' *“avant, le bio était mal vu, c'était plutôt une posture, une opinion, qu'une activité agricole. A l'époque, il ne fallait pas entrer en conflit avec ceux en conventionnel, il fallait instaurer un dialogue”*, il ajoute ensuite que *“aujourd'hui c'est bon, le bio est vraiment installé”*

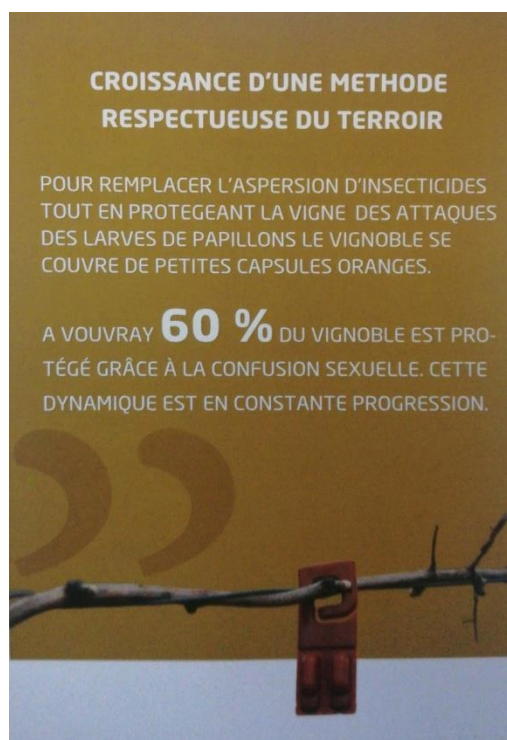
Historiquement, sur l'AOC Montlouis-sur-Loire, le sol n'était pas très favorable à la culture de la vigne et en plus celui-ci n'aurait pas été très bien entretenu par les viticulteurs (D'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Par ce sol peu favorable à la culture, le rendement n'était pas très élevé. Ainsi les vignerons ont petit à petit délaissé la fertilisation pour favoriser une agriculture plus respectueuse de l'environnement (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Ajouté à cela, les exploitations de Montlouis-sur-Loire sont de petits domaines qui dépassent rarement les 10 hectares donc la conversion en agriculture biologique est plus facile comparé aux exploitants de Vouvray d'un point de vue technique (Vigneron 6).

En plus de s'orienter vers une viticulture moins consommatrice en produits chimiques, des exploitants vont plus loin et introduisent des espèces couvre sol, des nichoirs à oiseaux etc. Une évolution du cahier des charges de l'AOC est souhaitée pour instaurer un désherbage écologique des rangs de vigne par le biais de l'agropastoralisme ou par l'installation de volailles (Master 2 Environnement, Territoire et Paysages, 2019).

De l'autre côté de la Loire, l'AOC Vouvray est un vignoble plus riche et donc plus facilement entretenu. Sur l'AOC, l'agriculture biologique se développe sur de petites surfaces : *“le développement est observé sur des surfaces de 2, 3, 4 hectares principalement. Des plus grands domaines de 10 hectares passent aussi le pas”* (Vigneron 5). Cependant, les domaines de Vouvray sont grands, en moyenne de 20 hectares (Vigneron 6) et grossissent beaucoup depuis une dizaine d'années (Vigneron 5). Selon la chambre d'agriculture d'Indre et Loire, il y a encore beaucoup de travail à Vouvray pour mettre en avant la durabilité. Selon le syndicat des vins de Vouvray, 20% de la surface serait en agriculture biologique. Le témoignage d'un viticulteur de Vouvray, néo-vigneron en agriculture biologique depuis 2017, explique ses motivations. *“Je ne suis pas né dans le désherbage contrairement aux autres, bien sur il y a la question de la santé mais je dirais que j'ai fait ce choix par romantisme”*

(Vigneron 5). Le vigneron explique aussi qu'il y a cependant un réel manque de développement de l'agriculture biologique sur l'AOC et que ceci vient du fait que le foncier n'est pas disponible. En effet, selon lui, le profil parfait d'un viticulteur durable est un néo-vigneron qui arrive avec peu de terres. *“Les surfaces à 30 hectares ne passeront jamais en biologique, ça demande trop de réactivité”*. Il ajoute aussi que *“par la volonté de toujours vouloir augmenter ses surfaces, Vouvray se met une balle dans le pied”* (Vigneron 5).

Cependant sur cette AOC, l'accent est davantage mis sur la viticulture raisonnée et le développement dans un futur très proche en HVE3 de la plupart des domaines. En effet, les vignerons font un effort sur le travail du sol pour limiter les insecticides. Le vigneron 5 explique que pour les viticulteurs de Vouvray en conventionnel, s'ils veulent rester concurrentiels sur le marché de la vente à la grande distribution, l'HVE3 va leur être imposé. *“Vouvray dort, mais pas à poings fermés”* (Vigneron 5).



Une agriculture durable et respectueuse de son terroir est tout de même présente sur le territoire de l'AOC Vouvray. Sur le dossier de presse de “Vouvray au fil de son terroir”, des mises en avant de pratiques respectueuses du terroir sont montrées. En effet sur la figure jointe, il est expliqué que des “capsules oranges” sont installées dans le vignoble pour remplacer l'aspersion d'insecticides. En effet, ces capsules diffusent des phéromones de synthèse ce qui perturbe l'activité sexuelle des tordeuses de la grappe (larves de papillons). Cette confusion sexuelle empêche la prolifération et diminue donc les doses d'insecticides dans le Vouvrayillon.¹⁰

Figure n°7: Croissance d'une méthode respectueuse de l'environnement (Vouvray)

Différentes par les pratiques culturales établies, l'étude va porter maintenant sur le mode de commercialisation des produits de ces 2 AOC.

¹⁰ agro.basf.fr

3.2. Des stratégies de commercialisation pas axée sur les mêmes consommateurs

Sur l'AOC Montlouis-sur-Loire, la vente se réalise en moyenne selon le gradient suivant: 60% aux particuliers, 20% à l'export et 20% aux cavistes et aux restaurateurs. Il y a, en plus de cela, des vigneron très connus sur l'AOC Montlouis-sur-Loire qui ont peu de surface et qui font très peu de rendements mais qui vendent leurs vins très chers (Selon la chambre d'agriculture d'Indre et Loire).

A Vouvray, en ce qui concerne les vins tranquilles, 37% sont vendus en France contre 63% à l'export (principalement aux Etats-Unis). Les fines bulles sont vendues à 96% en France et 4% à l'export. Pour la segmentation du marché en France, les ventes au domaine, la restauration, les cavistes représentent 50% de la production. Les autres 50% étant vendus aux grandes surfaces.

Selon un vigneron de Montlouis-sur-Loire, « *Vouvray produit davantage de la bulle pas chères pour les grandes surfaces et pour en vendre le plus possible* ». En effet, on observe une grande dynamique de l'AOC Vouvray à l'exportation de leurs produits comparé aux autres AOC étudiées et notamment comparé à Montlouis-sur-Loire. Le vigneron 7 de Montlouis-sur-Loire explique qu'au début Montlouis-sur-Loire suivait la même dynamique que Vouvray à hauteur de 70% d'exportation. Cependant, avec la crise de 2008, ils se sont recentrés sur la France et l'Europe afin de minimiser les risques. Il est indéniable de dire que Vouvray est beaucoup plus connu à l'échelle nationale et internationale par leur politique à l'exportation et que Montlouis-sur-Loire connaît un défaut de notoriété à ce niveau (vigneron 6).

3.3. Une communication à première vue similaire pour se développer

Sur ces deux AOC qui ont chacune des opinions différentes sur le travail de leur sol, des façons de communiquer diverses ont été mises en place. Tout d'abord, les deux AOC mettent en avant la viticulture durable sur leurs sites internet ou les documents qu'ils véhiculent. En ce qui concerne Montlouis-sur-Loire, le dossier de presse de 2019 montre dès l'introduction la volonté de ce domaine de se tourner vers une agriculture plus respectueuse du terroir et de l'environnement: *“Les différents domaines ont préservé leur caractère familial et leur authenticité. Néanmoins, les vignerons ont su évoluer dans leurs méthodes de vinifier et de cultiver la vigne tout en respectant l'environnement, dans un but commun, celui de trouver les meilleures expressions de terroir qui compose le vignoble de Montlouis-sur-Loire”*.

Sur le site des vins de Vouvray, un onglet propre est dédié au développement durable où on peut lire ceci en terme d'engagement du vouvrillon pour acter en faveur de l'environnement : *“Aujourd'hui dans l'appellation Vouvray une prise de conscience se développe. Les regards changent. Comme d'autres, en France et dans le monde, le vigneron vouvrillon regarde sa plante sous de nouveaux angles, s'interroge, teste,*

expérimente. Sur cette rive droite de la Loire le phénomène est tout particulièrement marqué depuis une dizaine d'années. Plusieurs symptômes en témoignent. Il en est un que tous les amateurs peuvent observer, simplement, en se promenant dans le vignoble : certains vignerons laissent pousser des herbes plus ou moins librement dans leurs vignes. Il s'agit pour eux, selon les cas, de maintenir les taux d'humus, de réduire leurs rendements, de protéger l'environnement, de lutter contre l'érosion. Ou tout cela à la fois.”.

Vouvray est unique

[RETOUR ACCUEIL](#)

Développement durable

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT : UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE EN ACTION DANS LE VOUVRILLON



Figure n°8: La mise en avant du respect de l'environnement dans le Vouvillon

On peut donc dire que ces 2 domaines sont engagés en matière de viticulture durable et qu'ils cherchent tout deux à le mettre en évidence pour faire connaître leurs produits. En plus de cette communication réalisée sur le développement durable, ces deux AOC doivent faire connaître leurs produits et ont toutes deux choisi de miser sur l'œnotourisme à leur manière. Cependant, il a été montré précédemment que les moyens des deux AOC étaient bien différents (Syndicat des vins de Vouvray ; Vigneron 6 ; Vigneron 5). Même si les images de durabilité qu'elles cherchent à véhiculer semblent similaires, les moyens de communication permettent à Vouvray de rayonner davantage que sa voisine.

4. Discussion générale

Dans ces deux couples d'AOC, on observe un engouement pour l'agriculture biologique. Cependant, ce ne sont pas les mêmes profils de vignerons qui vont être retrouvés que l'on se positionne en zone rurale ou en zone péri-urbanisée. A l'Ouest de la métropole de Tours, les domaines de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil situés en zone rurale attirent, à première vue et selon un nombre d'interlocuteurs faibles, beaucoup de néo-vignerons s'installant directement en AB ou en biodynamie. A l'inverse, à quelques kilomètres de la ville de Tours sont retrouvées les AOC Vouvray et Montlouis-sur-Loire. En zone péri-urbanisée, il y a peu de place pour l'installation de nouveaux vignerons, les profils retrouvés vont davantage être traditionnels, c'est à dire qu'ils suivent en général l'exploitation familiale (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire).

4.1. La viticulture durable

Dans le cas du Bourgueillois, une réelle dynamique est en cours pour promouvoir la viticulture biologique. Il reste cependant un fond de concurrence entre ce couple d'AOC et c'est un fait: Saint-Nicolas de Bourgueil a beaucoup moins de problématiques pour écouler son vin (600 euros l'hl contre 140 euros l'hl à Bourgueil) (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). De ce fait, il y a tout de même moins d'efforts effectués pour la durabilité et l'œnotourisme sur Saint-Nicolas de Bourgueil (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Néanmoins, cette dernière conserve une grande volonté de développer la viticulture durable (élus 2, vigneron 3). Il en est de même pour l'autre couple d'AOC, face à l'appellation Vouvray considérée comme un "*dinosaure*" en matière de travail du sol (vigneron 6), les vignerons de Montlouis-sur-Loire se sont remis en question et travaillent sur leur image en respectant l'environnement dans lequel ils évoluent (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Il faut cependant nuancer ces propos. En effet, la psychologie et les profils des vignerons sont différents dans les 2 couples d'AOC. Néanmoins, d'un point de vue terroir et qualité du sol, il est plus facile de mener une agriculture biologique sur le bourgueillois (Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil) que dans les deux autres appellations (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire, Vigneron 5).

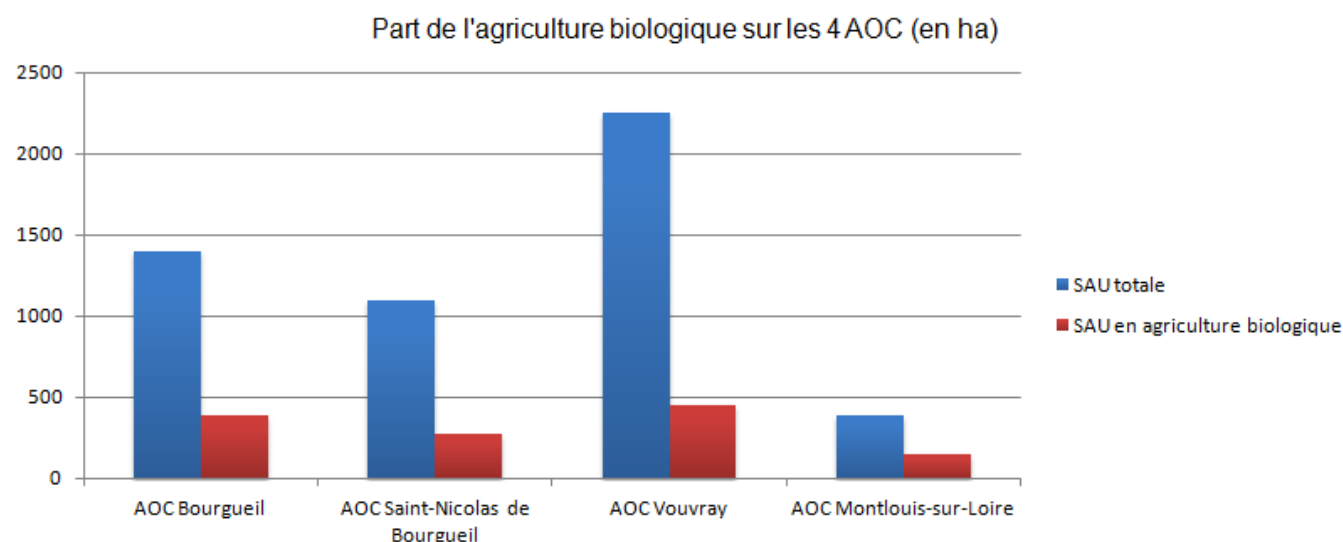


Figure n°9: Part de viticulture biologique sur les 4 AOC

Sur le graphique ci dessus montrant la part de SAU en agriculture biologique comparé à la SAU totale, on observe que visuellement Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil suivent tous deux la même dynamique de promouvoir la durabilité. Vouvray et Montlouis-sur-Loire quant à elles, sont deux AOC réellement différentes par leurs tailles. Le domaine de Vouvray est 6 fois plus grand que celui de son voisin, mais proportionnellement la part de viticulture biologique ou biodynamique est beaucoup plus élevée à Montlouis-sur-Loire. En effet, s'approchant des 50% de la surface en AB, Montlouis-sur-Loire est une des communes du département avec le plus d'agriculture biologique (Master 2 Environnement, Territoire et Paysage, 2019). Vouvray, tout comme Saint-Nicolas de Bourgueil effectuent davantage de profits à leurs produits. Arrivant à écouler leurs stocks sans problèmes, ils sont moins poussés à changer leurs pratiques culturelles (D'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire).

La taille des domaines moyens propres à chaque AOC explique aussi ces mutations de l'activité. Vouvray a une taille moyenne de 20-25 hectares par domaine, Montlouis-sur-Loire rarement plus de 10 hectares, et environ 15 hectares pour les domaines de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil. Un petit domaine est beaucoup plus facile à passer en agriculture biologique. En effet, les vignerons en AB rencontrés avaient souvent une surface agricole utile comprise entre 2 et 15 hectares. Il y a cependant des exceptions à la règle, un vigneron de Montlouis-sur-Loire (Vigneron 7) a passé son exploitation de 43 hectares en AB à force de patience. Le vigneron 1, un exploitant de Bourgueil a lui aussi réalisé cette conversion sur une surface de 46 hectares. Ces vignerons, tous deux issus du monde viticole et ayant repris le domaine familial, montrent que les mentalités évoluent. Ils sont des exemples à suivre pour les générations actuelles de vignerons et pour les néo-vignerons arrivant dans ce milieu (Vigneron 2).

Selon le vigneron 4, la reconnaissance de l'appellation AOC est seulement utile aux viticulteurs pratiquant une agriculture conventionnelle. Les viticulteurs biologiques, quant à eux, mettent en évidence leurs labels ou mention privée. De plus, selon le doctorant rencontré, les viticulteurs passant en AB veulent réaliser des parcelles expérimentales pour leurs débuts et ainsi ne pas forcément respecter les closes de l'INAO. Pour cela, ils sont dans l'obligation de déclasser leurs terres et de réaliser du vin de France qui ne sera pas reconnu comme un produit de l'AOC. On peut alors se questionner sur le rôle des AOC et leur influence dans la conversion d'un vignoble plus durable.

4.2. Des couples d'AOC subissant l'urbanisation de façon différente

Par la pression commerciale, sanitaire et sociétale la demande et donc l'offre qui en découle pour l'AB ont fortement augmenté (d'après la chambre d'agriculture d'Indre et Loire). "L'agribashing" qui figure dans toutes les actualités dénigre et déconsidère d'une certaine façon le travail des agriculteurs français via divers arrêtés anti-pesticides. C'est notamment le cas des ZNT (zones de non traitements), loi appliquée début 2020. Toutes les AOC (Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Vouvray, Montlouis-sur-Loire) sont touchées par cette législation. Sur la figure ci-dessous est observée la prédominance du monde rural (présence de terres cultivées) qui caractérise les domaines de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil.



Figure n°10: route séparant les deux communes de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil

Le vignoble de Bourgueil pourrait perdre jusqu'à 75 hectares de vignes.¹¹ Mais ce n'est pas grand chose comparé aux domaines de Vouvray et de Montlouis-sur-Loire.

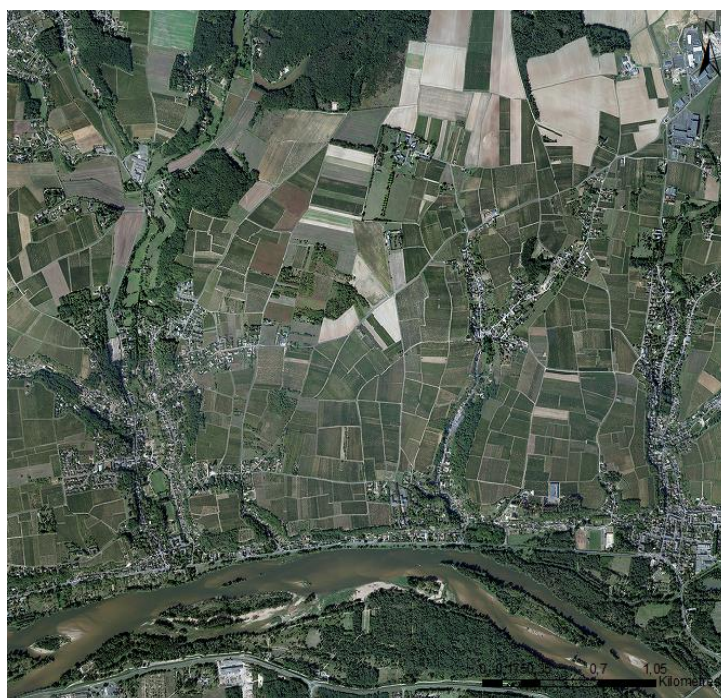


Figure n°11: paysage typique du Vouvray



Figure n°12: paysage typique de Montlouis-sur-Loire

¹¹ <https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/a-bourgueil-le-vignoble-pourrait-perdre-75-hectares-avec-les-znt-les-zones-de-non-traitement-1578038988>

En effet, les figures ci-dessus montrent la place des vignes dans les paysages du Vouvrillon et de Montlouis-sur-Loire. L'urbanisation a pris une grande place sur ces domaines. Une ZAP est déjà effective sur Montlouis-sur-Loire. Une autre devrait bientôt naître sur Vouvray (Syndicat des vins de Vouvray). En effet, une ZAP protège car il faut une autorisation préfectorale pour la déclasser et la placer en zone à urbaniser au sein du Plan Local d'Urbanisme de la commune. Au vu de l'urbanisation autour de ces domaines, une zone de non traitement effective de 10 ou 20 mètres serait un désastre et amènerait presque à la disparition de viticulteurs et d'une grande partie des domaines (selon le syndicat des vins de Vouvray). Pour le syndicat des vins de Vouvray, une perte de 10% des surfaces plantées seraient à diagnostiquer soit près de 230 hectares dans le meilleur des cas. Ainsi, par un tel arrêté, un passage en agriculture biologique s'oblige de lui-même face à des pertes économiques qui seront énormes. En effet, la distance à respecter sera moindre et davantage de pieds pourront être conservés. Le syndicat des vins de Vouvray espère tout de même que des alternatives pourront être créées comme des chartes environnementales pour palier aux ZNT et ne pas les rendre effectives à la date butoir. Pour la chambre d'agriculture, une réelle opportunité de durabilité est observée dans cette loi. En effet, *“les AOC vont être touchées. Pour Vouvray et Montlouis, ça va obliger à modifier la qualité de pulvérisation”* (Chambre d'agriculture d'Indre et Loire). Selon la chambre d'agriculture, il y a un problème de produits phytosanitaires dans les sols et les eaux bien évidemment mais le plus gros problème vient des viticulteurs qui n'ont jamais appris à pulvériser et dans des quantités amplement suffisantes pour un résultat optimal. Ces réactions pourraient bien “imposer” ces conversions face à de réels problèmes économiques.

4.3. Miser sur l'œnotourisme pour se démarquer

Il a été mis en avant précédemment que les terroirs et les profils des vigneronns étaient plus enclins dans certains domaines à pratiquer la viticulture biologique. Ainsi, en s'éloignant un peu du sujet de l'agriculture durable, certaines AOC choisissent, assisté de l'interprofession INTERLOIRE, de miser sur l'œnotourisme pour se démarquer.

Cette interprofession a notamment mis en place le label “cave touristique du Val de Loire” pour développer l'œnotourisme sur son territoire. Ce label est renouvelable tous les 3 ans pour garantir le niveau de la qualité d'accueil et le développement des prestations œnotouristiques (visites, dégustations thématiques, événements,...). A ce jour, 350 caves constituent ce réseau et plus de 80 d'entre elles ont obtenues la mention “excellence” au vu des prestations proposées. C'est notamment le cas du vignoble de la Jarroterie à Saint-Nicolas de Bourgueil:



Notre intégration dans le **réseau des Caves touristiques** a été soulignée par l'obtention de la mention **Cave d'excellence en 2009, 2012, 2015 et 2018**. Le dynamisme des offres que nous proposons à notre clientèle et aux groupes en matière d'**œnotourisme** a ainsi été validé par une reconnaissance. Convivialité et bonne humeur au rendez-vous pour un moment inoubliable !

Pour plus de renseignements sur notre site touristique d'œnotourisme, contactez-nous.

Figure n°13: Mise en avant de l'appartenance au réseau caves touristique, vignoble de la Jarnoterie

Il est indéniable de dire que l'obtention de ce label mis en évidence par les vigneron et par Interloire, développant l'image des vins de Loire, apporte une plus-value non négligeable.

Il en est de même pour l'appellation Vouvray. Pour cela, l'interprofession INTERLOIRE assiste l'AOC Vouvray dans son rayonnement à travers la réalisation d'études économiques et statistiques (selon le syndicat des vins de Vouvray). De la même manière qu'expliqué préalablement, les labels "caves touristiques" ont été décernés à quelques domaines de cette AOC, pouvant aller jusqu'à la reconnaissance "excellence". C'est notamment le cas de la cave des producteurs de Vouvray située au sein même de la commune. Selon le site internet, beaucoup d'activités d'œnotourisme sont proposées telles que les traditionnelles visites de caves suivies de dégustation de vins ou encore de produits du terroir de Touraine. Il est aussi possible de se promener dans les vignes accompagné par un guide pour comprendre le travail effectué. Ces visites guidées sont faisables à pied, en canoë-kayak mais aussi en quad. Des initiations à l'œnologie sont proposées aussi à la cave des producteurs de Vouvray. De plus, l'été, un Food truck est installé devant la cave pour proposer aux touristes de manger tout en dégustant un verre¹². Les producteurs de Vouvray, aidés d'Interloire, ont donc misé beaucoup sur l'œnotourisme pour plus de reconnaissance.

¹² cavedevouvray.fr

A l'inverse de son voisin concurrent, l'AOC Montlouis-sur-Loire (comme celle de Bourgueil) a décidé de quitter l'interprofession. En effet, selon le vigneron 6, Vouvray avait et a toujours davantage de moyens que Montlouis-sur-Loire. Cette AOC-ci rayonnait davantage par le biais d'Interloire. Par un budget communication de 25 000 euros par an, l'interprofession ne proposait que 2 pages sur la revue des vins de France. Trouvant la visibilité faible, elle a décidé d'organiser ses propres événements, et notamment à l'international (comme un départ en Belgique pour représenter les produits). Un autre viticulteur de Montlouis-sur-Loire ajoute qu'il est dégoûté des organisations professionnelles telles qu'inter-Loire qui fait de l'industrie. Ces organisations “ *veulent mettre en place des obligations non tenables (interdiction des produits phytosanitaires etc.) sans essayer de trouver de vraies solutions pour les vignerons*” (Vigneron 7). La cave de Montlouis-sur-Loire met en avant parmi les activités qu'ils proposent, la visite des caves par le biais d'audio-guide commenté en Français, Anglais, Allemand, Italien et Espagnol (vigneron 6).¹³

Il semblerait que selon les observations réalisées et les témoignages de différents acteurs, les deux AOC de Vouvray et de Saint-Nicolas de Bourgueil miseraient davantage sur l'œnotourisme que leurs concurrentes. En effet, Bourgueil et Montlouis-sur-Loire, en quittant l'interprofession réalisent leurs communication eux-mêmes pour un budget moindre. Des activités relativement similaires sont organisées dans ces 4 AOC mais on peut se demander si le rayonnement national et international est le même.

¹³ cave-montlouis

Conclusion:

L'augmentation des surfaces françaises en agriculture biologique répond à des pressions sociétales, sanitaires et environnementales. En effet, dans un contexte de réchauffement climatique, l'agriculture en général doit se réinventer. L'effet de mode indéniable du "manger sain, manger bio" implique une demande très forte pour ces produits. Les domaines de Bourgueil et de Saint-Nicolas de Bourgueil, situés en zone rurale, l'ont bien compris en passant près de 25% de leurs domaines en agriculture biologique. En zone périurbaine sont retrouvés les domaines de Vouvray et de Montlouis-sur-Loire. Ces deux appellations concurrentes sont, comparées au couple précédemment, très différentes. La petite AOC de Montlouis-sur-Loire, en surface, a instauré une belle dynamique de durabilité sur ses domaines. Vouvray, quant à elle, est une grande appellation tirant sa renommée de l'exportation internationale et des prestations oenotouristiques qu'elle propose. Subissant moins de pression (crises, aléas de l'offre et de la demande, urbanisation), la viticulture biologique s'y développe beaucoup plus doucement au profit d'un engouement pour le label "Haute Valeur Environnementale".

L'histoire, la situation géographique, le terroir ainsi que le profil des vigneron·ne·s de ces 4 AOC ont influencé les dynamiques qu'elles reflètent aujourd'hui et la vitesse à laquelle elles réagissent. Cependant, face aux événements climatiques que la planète subit actuellement, les producteurs et les consommateurs deviennent très vigilants au renouvellement de l'agriculture et privilégient donc un indice de traitements qui sera plus faible et avec des produits beaucoup moins impactant pour les sols et la biodiversité. Néanmoins, ce réchauffement impacte en premier lieu l'agriculture. Les calendriers culturels sont raccourcis et les cultures deviennent très sensibles aux stress thermiques. Ce changement du climat que nous vivons de manière accélérée aujourd'hui a comme conséquence des sécheresses l'été, des jours de grêles plus présents et un gel tardif qui ne cesse de détruire les récoltes (Master 2 Environnement, Territoire et Paysage, 2019).

En effet, les vigneron·ne·s rencontrés ont tous émis leurs craintes quant à la durabilité à long terme de leur travail. Sur l'AOC Bourgueil, le vigneron 2 explique qu'il a décidé de réduire sa SAU à cause des aléas climatiques (de 6 ha à 2 ha). Durant 2 années consécutives, il a perdu 50% de sa récolte à cause du gel et a dû réduire son domaine de 4ha lorsqu'il a perdu plus de 80% de sa récolte en 2016 à cause de ce dernier qui arrive bien trop tard dans la saison (en avril - mai). A Saint-Nicolas de Bourgueil, le vigneron 4 ne réalise chaque année que 29 hl de rendement alors que normalement il est de 45 hl. Il est compliqué de dire, en plus de cela, si les vignes plantées dans une parcelle en agriculture biologique et respectueuse de l'environnement subiront davantage les aléas climatiques que celles menées en conventionnel. En effet, elles sont plus sensibles aux maladies qui sont liées aux conditions climatiques (mildiou, oidium) parce que les traitements (bouillie bordelaise) sont préventifs et non curatifs. Par exemple, lorsque la pression au mildiou est forte

(au printemps après un orage), les vignerons en bio doivent passer avant l'orage pour couvrir les pieds de vigne avec du cuivre, les conventionnels peuvent attendre que l'orage passe et ensuite aller traiter avec leurs produits curatifs. Pour pallier à ces pertes, les vignerons ont développé des techniques telles que la mise en place d'ombrage végétal, des vendanges nocturnes, des brises vents, des convecteurs d'air chauds etc (Master 2 Environnement, Territoire et Paysage, 2019). Pour lutter contre le gel, les vignerons installent des tours anti-gel à proximité des vignes. C'est le cas à Saint-Nicolas de Bourgueil où sans cela 100% du vignoble gèlerait. L'AOC veut équiper toutes les parcelles. Cependant il ne faut pas oublier que ces tours vont fonctionner au pétrole et que celles-ci ont un coût. C'est un cercle vicieux où pour lutter contre le réchauffement climatique et assurer sa production, il faut du pétrole (selon le doctorant rencontré). Il n'y a en effet pas de solutions miracle mais la plus efficace est d'adapter les systèmes de culture au changement du climat. C'est à dire changer le matériel génétique de la plante, changer de cépages pour choisir des variétés plus résistantes. Pour continuer à produire du vin, le choix du déplacement géographique des vignobles semble une solution (établir un domaine plus au nord ou en altitude)¹⁴.

Cette étude, menée sur plusieurs mois, aurait pu être plus complète. En effet, l'idée de base était de rencontrer, dans chaque AOC, un vigneron pour chaque type de pratique culturale. Cependant, par manque de temps et pour cibler au mieux le sujet de la durabilité et de la viticulture biologique, seuls quelques vignerons en AB ou en biodynamie ont été rencontrés. Il est vrai que la durabilité est mieux expliquée par ceux qui la pratiquent mais rencontrer des profils variés, comprendre leur fonctionnement et la raison qui ne les poussent pas à changer de mode cultural auraient été tout aussi enrichissant et intéressant pour compléter ce rapport. Comme cité précédemment, il a eu un manque de temps certains pour compléter au mieux cette étude. En effet, de septembre à fin novembre, les vignerons n'étaient peu, voire pas du tout disponibles pour un entretien. Occupés par la vinification dans un premier temps puis par les salons dans un second temps, les rendez-vous avec les viticulteurs n'ont pu débuter qu'à partir de fin novembre/début décembre. Le profil des viticulteurs a donc dû être discuté et réfléchi à nouveau pour rendre un travail le plus complet possible.

Ensuite, il a été difficile pendant les entretiens, lors de l'analyse de ceux-ci et pendant la rédaction de ne pas prendre partie pour l'une ou l'autre AOC en concurrence. Ce fut un travail psychologique assez compliqué à mener pour ne pas dévaloriser ou mettre en avant l'une par rapport à l'autre.

Néanmoins, grâce aux acteurs rencontrés, des résultats fiables ont pu être mis en évidence. D'un point de vu personnel, cette étude a apporté beaucoup de connaissances théoriques et techniques sur le monde agricole et les problématiques auxquelles les exploitants doivent faire face. Un sentiment de proximité a pu être développé avec les personnes sondées apportant une dimension sociale très agréable à la réalisation de cette étude.

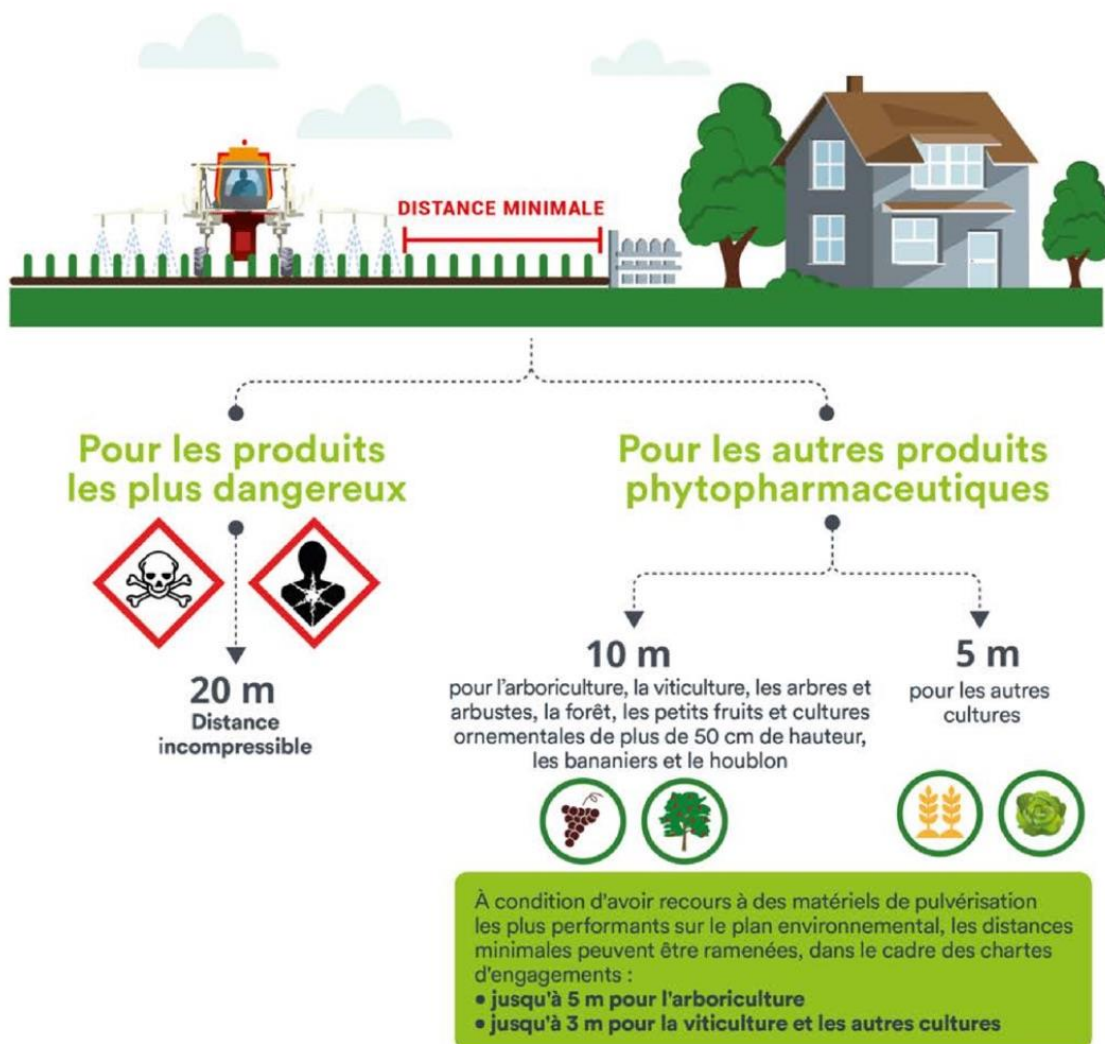
¹⁴ agrométéo.fr

ANNEXES

DISTANCES MINIMALES

entre les zones d'épandage et les zones d'habitation

DATE D'APPLICATION : 1^{er} JANVIER 2020



Annexe n°1: Principe schématique des zones de non traitements et des distances à respecter¹⁵

¹⁵ <https://www.pleinchamp.com/actualites-generales/actualites/znt-riverains-l-arrete-et-le-decret-sont-parus>

Questions posées lors des entretiens :

- Aux viticulteurs et au syndicat des vins de Vouvray :

1. Dans un premier temps, pouvez-vous me parler de vous, de votre exploitation ?
2. Histoire de l'AOC, comment a-t-elle évoluée au cours des années ? (réduction de la SAU, autres problématiques...)
3. Est-ce que vous subissez une pression de l'urbanisation ou autre sur vos terres ?
4. Avez-vous connu une réduction de votre SAU ?
5. Vos terres sont-elles protégées ?
6. Quel type d'agriculture réalisez-vous ? Pour quelles raisons avez-vous choisi ce type d'agriculture ?
7. (Si AB) Quand vous êtes vous converti en AB ?
8. Pensez-vous que c'est une bonne solution l'AB pour sortir de la crise viticole ?
9. Y a-t-il un développement de l'AB sur l'AOC ?
10. Depuis combien de temps est-elle effective ?
11. Si non, développement de l'HVE3 ? de la viticulture raisonnée ?
12. Existe-t-il une stratégie collective sur l'ensemble de l'AOC pour le développement de ses vins ?
13. Comment vendez-vous vos vins ? vente directe / export / GD ?
14. Quelle part de viticulture biologique, biodynamie, intensif, durable ? en SAU ?
15. De quel type est la concurrence entre ce couple d'AOC (Montlouis-sur Loire/Vouvray ou Bourgueil/Saint-Nicolas de Bourgueil) ?
16. D'où est partie cette concurrence ? Comment est-elle ressentie ?
17. Qu'est ce qui a pu être mis en place pour pallier à cette concurrence dans les 2AOC ?
18. Stratégie mise en place dans votre AOC ? Viticulture biologique, Biodynamie, Viticulture durable, Oenotourisme ? Autres ?
19. (Si départ d'Interloire) Quelles-ont été les raisons de votre départ de l'Interprofession ?
20. Avez-vous des contacts à me donner sur l'AOC qui pourraient m'aider dans ma recherche?

- **A la chambre d'agriculture :**

Questions générales

1. Quelle est la part de viticulture biologique comparé à l'agriculture biologique en général ?
2. Est-ce que vous voyez une forte affluence en bio en viticulture ? de plus en plus de reconversion ou de changement d'agriculture ?
3. Est-ce que la demande pour l'AB augmente ?
4. Est-ce que vous pouvez me parler d'une quelconque concurrence entre les AOC de Vouvray et Montlouis ? de Bourgueil et de Saint Nicolas de Bourgueil ?

(Sur quoi repose cette concurrence ? quelles sont les stratégies adoptées pour la contrer ? (hausse des prix, implantation de nouveaux types de viticultures, place du tourisme ?)

5. Chiffres : AOC Vouvray/montlouis sur Loire : part de viticulture biologique/durable/biodynamie/intensive
6. Chiffres : AOC Bourgueil/Saint Nicolas de Bourgueil : part de viticulture biologique/durable/biodynamie/intensive

Questions ciblées sur la PAC

7. Qu'est-ce que la PAC demande aux viticulteurs ? Part d'IAE, distance à respecter, baisse des intrants ?
8. Quelles sont les aides de la PAC en viticulture ?
9. Comment la nouvelle réforme de la PAC (applicable en 2020) va influencer la viticulture ?
10. Comment diffèrent les aides de la PAC en intensif/durable et viticulture biologique ?
11. Question du non traitement à proximité des habitations : quelle est la distance à respecter ? comment cela est pris pour les viticulteurs ? Est-ce que les AOC précédemment citées sont impactées par cette réforme ? Est-ce que certains viticulteurs réagissent en adoptant une stratégie plus durable face à ces réformes ? (changement d'agriculture/Infrastructures agro-écologiques)

Annexe 2 : Questions posées aux acteurs rencontrés

BIBLIOGRAPHIE AVEC AUTEUR

ALONGO Adeline. « Une approche évolutionniste de la réduction des pesticides en viticulture », 2011.

BLONDEAU Pascal. « Vouvray et Montlouis. Deux vignobles tourangeaux dynamiques. » In : *Norois*, n°131, Juillet-Septembre 1986. pp. 365-387

BOULANGER-FASSIER Sylvaine. « La viticulture durable, une démarche en faveur de la pérennisation des territoires viticoles français ? », 2008.

BOULANGER-Fassier Sylvaine. « Les mutations de la filière viticole en France », *Revue Géographique de l'Est [Online]*, vol. 54 / 1-2 | 2014.

BUTAULT J-P, Dedryver C, Gary C, Guichard L, Jacquet F, Meynard J, Nicot P, Pitrat M, Reau R, Sauphanor B, Savini I and Volay T. « Ecophyto R&D. Quelles voies pour réduire l'usage des pesticides ? » Synthèse du rapport d'étude. 90p. 2010

CELERIER F. « Bordeaux : l'impossible fabrique d'un territoire viticole biologique ? » 2013

CESAR Gérard. « L'avenir de la viticulture française : entre tradition et défi du Nouveau Monde », 2002.

IMBERT Geneviève, « L'entretien semi-directif : à la frontière de la santé publique et de l'anthropologie », *Recherche en soins infirmiers*, 2010/3 (N° 102), p. 23-34.

DESRIERS Maurice. « L'agriculture : nouveaux défis. L'agriculture française depuis cinquante ans : des petites exploitations familiales aux droits à paiement unique », 2007.

LEGOUY F. « Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) viticoles dans la région Centre-Val de Loire et les châteaux : une impossible équation », 2013.

LEGRAND Quentin, ISA : « Positionnements et influences de la silice de corne 501 en viticulture biodynamique. », 2017.

LEGROS Jean-Paul. « L'invasion du vignoble par le phylloxéra, Académie des sciences et lettres de Montpellier », Conférence n°2102, Bull. n°24, pp. 205-222, 1993.

LIEGEOIS Marie. « Un vignoble en crise : la viticulture française et le marché mondial du vin », ENS LSH, 17 octobre 2004.

PERES Stéphanie, GAUSSIÉ Nathalie. « La conversion de parcelles viticoles en usage résidentiel : le cas de l'aire urbaine de Bordeaux. » *Canadian Journal of Regional Science, Canadian Regional Science Association*, 2010, 33, pp.123-136.

PEYNAUD E., Blouin J., « Connaissance et travail du vin », Paris, Dunod, 2012, 370p.

Robert Amélie, pas disponible. « Le terroir pour le géographe, un concept « bicéphale » entre nature et culture, sujet à débats, Questionnements à travers les exemples des AOC Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil », 2020.

SCHIRMER Raphaël : « La viticulture bio, une nouvelle modernité. Colloque francoquébécois, Des produits de qualité pour des paysages de qualité », Nov 2004, Die (Drôme, France).

SCHIRMER Raphaël. « Un nouveau monde des vins », novembre 2012.

TEIL Genevieve, Sandrine Barrey. « La viticulture biologique : de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir ». Innovations Agronomiques, INRA, 2009, 4, pp.427-440

YENGUE Jean-Louis, 2018 « Paysage viticole et Patrimoine dans le Val de Loire (France). Exemple des AOC Vouvray et Bourgueil », 2018

YENGUE Jean-Louis et Amélie Robert. « Le vignoble périurbain : entre préoccupations locales et contexte local. L'exemple de Vouvray », 2018.

YENGUE Jean-Louis et Clothilde Chaballier. « Le Paysage, outil de résistance face à l'urbanisation Quelques enseignements dans les vignobles de Vouvray et de Montlouis sur Loire », 2018.

BIBLIOGRAPHIE SANS AUTEUR

Le plan Ecophyto de réduction d'usage des pesticides en France : décryptage d'un échec et raisons d'espérer, 2017

Biodynamie : tentative d'analyse scientifique, Agence 3C agroconseil

**Directeur de recherche :
étudiant**

Marion Delobea

Amélie Robert

PFE/DAE5

IUT/ADAGE

2019-2020

L'agriculture biologique comme moyen de se distinguer : Etude des AOC Vouvray et Montlouis-sur-Loire et des AOC Bourgueil et Saint- Nicolas-de-Bourgueil

Résumé : L'augmentation des surfaces françaises en agriculture biologique répond à des pressions sociétales, sanitaires et environnementales. Pour étudier cette dynamique à l'échelle du Val de Loire, des entretiens semi-directifs auprès d'acteurs du monde viticole ont été réalisés permettant l'obtention d'un panel d'informations. L'écoute des différents témoignages a permis la mise en avant de résultats fiables. L'histoire, la situation géographique, le terroir ainsi que le profil des vignerons des 4 AOC étudiées ont influencé les dynamiques qu'elles reflètent aujourd'hui et la vitesse à laquelle elles réagissent. Les AOC de Bourgueil et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, situées en zone rurale, sont relativement similaires. Elles montrent toutes deux un réel engouement pour le développement d'une viticulture biologique sur leurs territoires malgré les clivages qui les opposent. Dans la périphérie de la métropole Tours Val de Loire, les AOC concurrentes Vouvray et Montlouis-sur-Loire ont, quant à elles, des positions différentes sur l'avenir de leurs domaines. Tandis que les exploitants de Montlouis-sur-Loire actent pour développer une viticulture biologique sur leur AOC, Vouvray ne voit pas en cette dernière un réel moyen de se démarquer. L'appellation mise davantage sur la viticulture raisonnée, la communication, la renommée et le développement de l'œnotourisme pour rayonner.

Mots clés : Viticulture biologique, AOC, concurrence, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Montlouis-sur-Loire, Vouvray.

