

LIBRES COURS

Les métiers de la vigne et du vin

DES TERROIRS
AUX TERRITOIRES PROFESSIONNELS

Sous la direction de C. Gadea et S. Olivesi

PUG

Sous la direction de
Charles Gadea et Stéphane Olivesi

Les métiers de la vigne et du vin

Des terroirs aux territoires professionnels

PUG

Introduction.

Les métiers de la vigne et du vin

Des terroirs aux territoires professionnels

CHARLES GADEA ET STÉPHANE OLIVESI

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

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

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

C'est à l'analyse de ces dynamiques professionnelles qu'est consacré cet ouvrage. Le lobby *Vin & Société*¹ revendique, mais sans citer ses sources, près de 560 000 emplois liés au vin, dont 300 000, plus de la moitié, seraient des emplois indirects incluant les tonneliers et chaudronniers, les fabricants de verres, les imprimeurs d'étiquettes, les banquiers et assureurs, auxquels il faudrait ajouter les salariés des syndicats professionnels, les enseignants des lycées agricoles et même les douaniers... Plus restrictif, le ministère de l'Agriculture recensait, en 2016, 131 200 emplois viticoles répartis dans 61 260 exploitations (à comparer aux 97 570 actives en 2000), dont 53 980 exploitants ou conjoints d'exploitant et 77 240 salariés, mais seulement 43 810 salariés permanents. Entre ces deux estimations s'étend un espace professionnel aux contours incertains, réunissant des dizaines de métiers, des plus visibles, comme les sommeliers ou les critiques vinicoles, aux plus méconnus, comme le foudrier, des plus connectés aux nouvelles technologies, comme les e-cavistes, aux plus traditionnels (et presque disparus), comme les remueurs de champagne. Autant dire qu'il est impossible de les prendre tous en compte, d'autant plus qu'il n'existe ni inventaire complet, ni définition consensuelle de cet ensemble, ni travaux de recherche qui aient seulement esquissé une telle synthèse.

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

Une série de ruptures

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

1. Voir : <http://www.vinetsociete.fr/> [consulté le 24 juin 2019].

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

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

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

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

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

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

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

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

Du vigneron aux experts : un déplacement des perspectives

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La conquête d'une juridiction culturelle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

déterminer sa valeur symbolique, sa qualité, prennent place au cœur de la filière. Cette évolution ouvre un vaste champ d'action aux médiateurs, critiques, organisateurs d'événements, coordinateurs et autres entrepreneurs de réputation, mais elle met surtout de nouvelles opportunités à la portée des œnologues-conseils, cet élargissement de leur domaine d'intervention à des activités fortement valorisées et médiatisées de l'aval de la filière ne faisant que renforcer l'emprise générale des œnologues.

Une division du travail à géométrie variable

Si centraux soient-ils, ces phénomènes ne peuvent expliquer à eux seuls la dynamique des groupes professionnels de la filière vitivinicole et ne doivent pas conduire à supposer que l'empire des œnologues soit absolu et incontesté. Les configurations professionnelles en présence sont trop diverses pour se réduire à l'image d'une domination pure et simple. Pour n'en retenir qu'une figure, mais centrale, celle du vigneron, on ne peut que constater l'étonnante variété des formes de division du travail qu'elle peut revêtir.

Un peu comme la notion d'artisan telle que la concevait Max Weber (1992), la notion de vigneron fait l'objet d'un usage flottant qui conduit à confondre dans une même catégorie un salarié agricole, un fermier cultivant une terre qui ne lui appartient pas, un exploitant en faire-valoir direct, un entrepreneur employant des salariés, un propriétaire de domaine qui s'en remet au travail du maître de chai et qui vit à des centaines de kilomètres de là. La possibilité de différencier le viticulteur¹⁰ qui apporte du raisin à la cave et le vigneron qui cultive la vigne mais produit son vin limite le flou mais ne résout pas le problème, si l'on tient compte du fait qu'un même acteur peut commercialiser lui-même son vin mais aussi livrer une partie de son raisin, voire le premier vin, à un négociant ou à une cave coopérative. Le brouillage s'amplifie si l'on tient compte des différences de taille des exploitations, des traditions régionales et des zones d'appellation, du type de vin produit, des formes d'organisation de la production, des stratégies de positionnement sur le marché, du recours à l'œnotourisme, des relations aux institutions vinicoles, etc.

À cela s'ajoute que des choix peuvent être faits, qui sont lourds de sens pour leurs auteurs, lorsqu'il s'agit de rompre avec la logique productiviste

10. La contribution de Fabien Gaveau au présent ouvrage éclaire le contexte historique de différenciation de ces catégories.

ou de se risquer au bio, à la biodynamie et aux diverses façons de réintégrer les processus naturels dans la production de vin. L'ampleur des dynamiques professionnelles qui en découlent – par exemple l'éventualité de sortir de la typicité collectivement définie au sein d'une appellation contrôlée – fait de ces choix de véritables paris qui ne sont pas pris sans hésitation. Choix économiques, mais aussi stratégiques et éthiques, voire politiques, ils engagent les producteurs sur des voies divergentes, nécessitant la maîtrise de savoir-faire spécifiques, le renouvellement des méthodes à la vigne comme au chai, souvent la redéfinition de leur identité professionnelle. Le fait que de tels engagements soient assumés, même de manière très minoritaire, indique bien que les cas de figure sont trop nombreux et différents pour considérer que l'emprise des œnologues s'exerce uniformément sur des producteurs dépossédés de toute autonomie. Certains vigneron, rares il est vrai, parviennent à produire sans leur aide, et parfois sans formation spécifique, des vins d'une étonnante qualité gustative.

Et s'il en est ainsi pour le seul couple vigneron-œnologue, on imagine l'infinie diversité des configurations qui peuvent prendre forme avec les autres professionnels : pépiniéristes, tonneliers, fournisseurs de l'amont, sommeliers, négociants, cavistes, courtiers, exportateurs de l'aval, chefs de culture, vendangeurs, salariés du chai, conducteurs des lignes dans les grandes maisons industrialisées et automatisées, techniciens de maintenance et autres métiers au cœur de la production ou dans les activités connexes, sans oublier les juristes spécialisés dont la complexité des réglementations locales, nationales, internationales en cas d'exportation, rend l'intervention nécessaire.

Prenons le cas des relations entre vigneron et négociant, et l'on trouvera une division du travail dont les modalités ne s'expliquent ni par le seul facteur de la taille de l'entreprise, ni par des caractéristiques propres au produit ou aux traditions locales. Elle varie dans le temps et dans l'espace en fonction de facteurs économiques et organisationnels, mais aussi réglementaires, accompagnant les nombreuses luttes sociales, ouvertes ou feutrées, qui ont scandé l'histoire vinicole.

Aujourd'hui tenue pour une région typique de production de vigneron, la Bourgogne accordait au XIX^e siècle une très large place au négoce, dont témoignent encore quelques grandes maisons ayant perduré jusqu'à nous. Cette région fut victime d'une dépréciation des vins de négoce causée en grande partie, au-delà de facteurs conjoncturels liés à la concurrence des vins du sud de la France et de l'Algérie, ainsi qu'à la restructuration du vignoble sous l'effet des maladies (phylloxéra, mais aussi mildiou, oïdium),

par des pratiques peu louables comme le coupage de leurs vins¹¹. Le phénomène incita les viticulteurs, simples producteurs de raisins, à s’émanciper de ce modèle de production pour conquérir leur indépendance, devenir vigneron et commercialiser leur propre vin. Dans ce contexte, les lois de 1905 et de 1919 sur la reconnaissance des origines ouvrirent la voie à une réappropriation de la production par ces acteurs au moyen de la valorisation collective de leur terroir (Jacquet et Laferté, 2006). Cet exemple montre que les formes de la division du travail et les transformations des métiers du vin s’avèrent solidaires des modèles de production, des déterminations économiques présidant à leurs évolutions et de l’encadrement réglementaire qui les accompagne.

La naissance du mouvement des vignerons indépendants en apporte une autre preuve. C’est en effet dans la conjoncture de crise du productivisme des années 1970 que des viticulteurs, originaires cette fois du sud de la France, se détourneront de la coopération pour se lancer à leur tour dans la production et la commercialisation de vins, donnant ainsi naissance à l’important mouvement des vignerons indépendants (Blancaneaux, 2016) qui couvre à présent l’ensemble du territoire et compte plusieurs milliers d’adhérents. Véritable marque collective venant concurrencer d’autres catégories marchandes, les « VI » s’imposent comme le principal organisateur de foires marchandes consacrées aux vins qui ne relèvent ni du négoce ni de la coopération (Olivesi, 2019). Ce constat conduit à souligner deux phénomènes : le marketing et la promotion des vins de producteurs indépendants restent largement intégrés à la filière, contrairement à d’autres productions qui recourent plus facilement à des prestataires externes (agences de communication spécialisées dans le digital, l’événementiel, les relations presse, etc.) pourtant spécialisés dans le secteur ; la force de cette marque collective réside dans la volonté des producteurs qu’elle réunit, de promouvoir leurs vins en s’autonomisant du négoce et de la coopération, mais aussi en s’émancipant de l’emprise de la GD sur la distribution.

Cette évolution du métier de vigneron laisse entrevoir, en contrepoint de la montée en puissance des œnologues, une personnalisation croissante de la production. Le phénomène se reflète dans l’importance accordée à la figure de l’artisan-vigneron, parfois érigé en vigneron-artiste comme en témoigne

11. Il faut rappeler que le coupage était encore pratiqué dans les années trente afin d’améliorer des vins prestigieux de la région de Beaune en leur ajoutant des vins du Rhône sud afin de leur donner plus de corps quand le millésime s’avérait peu satisfaisant.

explicitement le mouvement du triple AAA¹² impulsé en Italie par Luca Gargano et, plus près de nous, la portraitisation des producteurs proposée par certains guides ou sur des blogs. L'appréciation de la qualité et de la valeur marchande des vins s'avère de plus en plus indexée sur l'engagement pratique et éthique du producteur, véritable « auteur de vins ». Ce phénomène témoigne d'une transformation des rapports marchands au sens d'un renforcement des marques « artistes » au détriment des marques « collectives » traditionnelles que sont les appellations. Il traduit une nouvelle étape dans ces incessants mouvements de redéfinition des identités et des territoires professionnels puisque, au-delà du vigneron, agriculteur, artisan et artiste, ce sont aussi les rapports avec les autres acteurs de la filière qui s'en trouvent redéfinis au sein de nouvelles économies du goût, adossées à des cultures structurant les rapports entre protagonistes.

Une autre forme de coopération significative réside dans les relations que tissent les producteurs avec leurs fournisseurs d'équipements. Certains métiers, comme celui de tonnelier, s'inscrivent dans des traditions ancestrales, d'autres se profilent à la faveur de spécialisations encore bourgeonnantes ; chacun d'eux constitue un maillon de la filière et fournit sa part d'intelligence productive collective qui se matérialise dans le produit final. C'est ainsi qu'en réponse à une demande croissante d'amphores¹³ (*dolium* ou *kvevril/qvevri* originaire de Géorgie) émanant de producteurs reconnus, issus de toutes les régions françaises, des artisans potiers français ont réorienté leur activité vers ce nouveau débouché. Outre l'émergence de nouveaux savoir-faire relatifs aux formats, aux dispositions et aux qualités attendues pour ces contenants en terre cuite, se dessinent aussi des groupements informels de vignerons se coordonnant pour définir leurs besoins d'équipements. Partageant un même engouement autour de la redéfinition gustative de leurs propres vins au moyen de l'élevage et parfois de la fermentation alcoolique dans ces contenants, ces derniers se tournent vers des fournisseurs avec lesquels ils co-élaborent ces nouveaux outils de production. Ainsi s'esquissent des réseaux de coopération, des entrecroisements de projets, de choix techniques ou stratégiques, qui semblent d'un côté dissoudre le monde professionnel du vin en une myriade de micro-entités, mais qui contribuent également

12. Agriculteurs, Artisans, Artistes, voir : <http://www.triplea.it/triplea> [consulté le 25 juin 2019].

13. Plus neutres que les fûts et les contenants en bois, elles ne marquent pas le vin et permettent d'en conserver « le fruit » tout en apportant l'oxygénation nécessaire à son amélioration en raison de la porosité de la terre.

à l'émergence de nouveaux segments porteurs de forces de rassemblement et de dynamiques qui animent leurs groupes professionnels respectifs et entretiennent le mouvement d'ensemble de la filière, tout en accentuant sa diversité.

Figures singulières et écologies professionnelles

La coexistence de dynamiques professionnelles et de modèles productifs hétéronomes, allant de l'artisanat paysan à l'industrie du luxe, de la viticulture conventionnelle au « nature », du local à l'international, laisse entrevoir une des étrangetés de cet espace professionnel. Là où, en beaucoup d'autres secteurs économiques, la division du travail s'impose comme l'expression évidente de la rationalité économique, dans les mondes du vin, la concentration de savoirs et de savoir-faire garantissant la maîtrise de toutes les dimensions de la production dans les mains d'un seul individu semble en certaines circonstances et sous certaines conditions être gage d'efficacité, de performance. Comment expliquer qu'un producteur indépendant, voire un individu, parvienne à faire du vin aussi bien sinon mieux, sous l'angle économique de la valorisation du produit comme sous celui de sa qualité gustative, qu'une organisation productive intégrant de nombreux acteurs spécialisés? On peut certes imaginer qu'un artisan œuvrant pour son propre compte s'implique davantage dans son activité que des travailleurs salariés, ou qu'il maîtrise davantage le pilotage de la production, mais cela ne suffit nullement à résoudre le paradoxe. En ce domaine, c'est-à-dire dans un espace économique juxtaposant des logiques productives hétérogènes (avec à un pôle une économie de biens standardisés et, à un autre pôle, une économie de la singularité, pour reprendre les termes de Karpik), gains de productivité, rentabilité et amélioration de la qualité ne semblent pas découler mécaniquement de la division du travail; d'autant que des formes de division du travail plus discrètes, consistant par exemple pour un producteur à externaliser une partie de l'activité relative à la marchandisation, à la communication, à la distribution, jouent en parallèle un rôle structurant. Il faut surtout mesurer que des modèles productifs hétéronomes cohabitent au sein d'une même filière: pour les uns, la division du travail, la rationalisation de la production, le recours à l'expertise, s'imposent pour accroître la rentabilité; inversement, pour les autres, l'intégration du pilotage s'impose pour singulariser la production, la différencier et la valoriser par des voies différentes.

Complémentaire, un second paradoxe s'observe dans le mouvement de « déspecialisation » qui s'esquisse aujourd'hui. On s'est habitué depuis Adam

Smith à voir dans la spécialisation de l'activité une forme évidente d'amélioration des performances économiques et, de ce fait, à tenir la polyculture, qui constituait pourtant encore dans les années 1960 le modèle agricole dominant, pour un simple archaïsme. S'il ne s'agit pas de renouer avec la polyculture de cette période consistant à juxtaposer des activités faiblement différenciées qui se complètent et s'équilibrent au sein d'une économie vivrière, on peut néanmoins observer qu'un nombre significatif de producteurs tend à se diversifier avec une offre de services – l'œnotourisme – et, parfois, avec des productions agricoles complémentaires au sens où, secondaires par rapport à l'activité vitivinicole principale, elles apportent un complément de revenus, participent à l'affichage des valeurs du producteur et permettent de diversifier un peu la production pour ne pas trop dépendre de la seule activité vitivinicole et de ses aléas. Elles peuvent constituer également un moyen de trouver un accord dans les transactions familiales qui entourent la succession en permettant de distribuer les activités entre héritiers.

Plus surprenant encore pour un regard extérieur, un troisième paradoxe réside dans la capacité d'acteurs plus ou moins autodidactes à faire beaucoup mieux que des vigneron héritiers d'un domaine, titulaires de BTSA quand ce n'est pas d'un diplôme national d'œnologue¹⁴. En Languedoc-Roussillon, en Loire et dans quelques autres régions au sein desquelles des terres qualitatives restent accessibles à l'achat, il n'est plus rare de rencontrer d'anciens cadres supérieurs, brillamment reconvertis, ou de jeunes urbains passionnés, venus reconquérir la terre et promouvoir une vitiviniculture « nature ». Ces quasi-autodidactes que la passion du vin anime présentent un certain nombre de particularités, comme celle d'avoir eu d'abord une connaissance gustative des vins, d'avoir également su se former non pas dans le moule des institutions d'enseignement mais auprès d'autres vignerons admirés, véritables maîtres et parrains, d'avoir opté pour un modèle économique éloigné de celui prôné par les tenants de l'interprofession...

Leur autodidaxie n'est en ce sens que très relative, mais elle soulève deux questions fondamentales : celle de l'orientation et de la pertinence des formations

14. On peut citer des cas déjà anciens comme celui d'Alain Graillot, ingénieur reconverti à la viticulture dans les années quatre-vingt, et rapidement devenu un producteur adulé de crozes-hermitage, ayant largement contribué à la notoriété actuelle de l'appellation. Quelques vignerons singuliers illustrent aujourd'hui encore ce phénomène : Hervé Souhaut, biologiste de formation, exploitant une poignée d'hectares en Ardèche ; Jean-Baptiste Menigoz, professeur des écoles en Arbois et progressivement passé à la viticulture ; Mark Angeli faisant à présent école en Loire auprès de jeunes vignerons qui s'inspirent de son expérience et de ses méthodes, etc.

professionnelles qui défendent principalement une agriculture conventionnelle et les modèles économiques dominants dans une conjoncture de renouvellement des méthodes de production et de segmentation croissante des mondes du vin ; celle des ressources, jouant positivement ou négativement, qui conduisent certains entrants à réussir mieux que les héritiers dans un secteur pourtant fermé à la fois économiquement et symboliquement. Plusieurs facteurs peuvent expliquer ce type de phénomènes. L'absence d'héritage direct se lit comme un handicap économique, mais aussi comme un atout symbolique permettant à l'entrant de positionner plus librement sa production en fonction de sa compréhension des marchés et non pas d'une tradition familiale et d'une socialisation locale, synonyme d'entraves. Ces nouveaux venus disposent souvent d'un bagage culturel, social ou technique (en gestion, en communication, etc.) dont les héritiers sont dépourvus et qui, dans un contexte de renouvellement des marchés et de mutation des modèles productifs, leur permet de mieux comprendre les tendances de la consommation et de mieux ajuster leur production sur celles-ci, en optant également pour de nouveaux modes de distribution. Cette compréhension apparemment spontanée ne repose sur aucune étude de marché mais se fonde avant tout sur leur propre socialisation dans les mondes du vin, les conduisant à produire des vins conformément à un idéal qu'ils se sont progressivement forgé au fil de confrontations, d'échanges, de rencontres avec d'autres producteurs et des dégustateurs partageant leurs valeurs et leur conception du vin. Enfin, si les particularités locales leur échappent parfois, ils connaissent par contre beaucoup mieux les vins en général, savent souvent ce qu'est un vin à forte valeur ajoutée et ce qu'il faut produire pour être apprécié par les acteurs influents de la filière, et ainsi devenir attractif auprès des acheteurs.

Ces exemples, et tous ceux qu'on pourrait mobiliser pour illustrer l'originalité du monde professionnel du vin, ne sauraient toutefois empêcher les lois ordinaires de l'économie de s'exercer. Des modèles productifs largement répandus en France et au plan international, tels que la coopération, le négoce et les grands domaines, fonctionnent sur la base d'une division du travail très largement comparable à celle que l'on observe ailleurs dans le monde des organisations, avec des installations industrielles automatisées et des postes de travail qui nécessitent peu de qualification.

Toutes les configurations, division pointue du travail et émiettement des prestations ou incorporation maximale des fonctions et des savoirs dans la seule personne du vigneron, coexistent de manière caractéristique dans les mondes du vin. Même lorsqu'elles présentent les plus singulières propriétés,

ces activités sont intégrées dans une vaste chaîne d'interdépendances, une véritable écologie professionnelle, à la fois immense, car elle est mondiale, et très localisée, car elle s'ancre dans des terroirs, voire dans des parcelles, très atomisés. Elle relie une foule de métiers se fournissant les uns aux autres des produits, des services, des conseils, des ressources techniques ou financières. Ces professionnels coopèrent ou se combattent, intégrés dans un nombre non moins grand d'organisations au statut divers : associations, coopératives, comités professionnels et interprofessionnels, syndicats, institutions et administrations publiques nationales et européennes, groupements organisés ou informels, parfois clandestins. Cette chaîne se décompose en de multiples entités : pays, régions, appellations et autres indications d'origine, chacune traversée par ses tensions intérieures, ses tentatives de fédération et ses tentations de scission. Elle s'insère dans un jeu complexe de forces institutionnelles et politiques, avec des instances au niveau local (circonscription, municipalité), souvent sensibles aux enjeux viticoles, et des relais puissants au ministère de l'Agriculture, des lobbys trouvant des oreilles bienveillantes à Bruxelles, mais aussi avec des forces hostiles, des entrepreneurs de morale condamnant la consommation d'alcool, des médecins et des organisations influentes au ministère de la Santé qui incitent à renforcer les contraintes législatives. Ainsi, chaque acteur de cette écologie professionnelle « se situe dans une coalition reliant un groupe de firmes, d'agences gouvernementales, d'associations volontaires, qui agissent contre d'autres alliances, regroupant d'autres compagnies, entreprises et associations non lucratives » (Abbott, 2003, p. 31).

Un ouvrage pluriel pour un objet aux facettes multiples

Comment rendre compte de phénomènes d'une telle ampleur et d'une telle diversité ? Le propos ne peut être que très modeste, et la démarche collective s'impose comme seul moyen sinon de résoudre le problème, du moins de lui donner un début de réponse adéquate. Tel est le sens des contributions qui ont été rassemblées dans cet ouvrage. Elles viennent, on l'a déjà signalé, d'horizons disciplinaires et théoriques différents, et il ne saurait être question de les enrôler sous la bannière d'un cadre d'interprétation unique. Elles apportent, chacune à sa façon et avec ses matériaux, un éclairage original, un exemple d'approche possible de ce vaste monde professionnel. Cet ouvrage vise délibérément à répondre à la diversité des dimensions et facettes de l'objet par la pluralité des approches. Il se propose de réunir des matériaux pour un dialogue aussi riche et constructif que possible entre observateurs de ce vaste monde professionnel, en espérant que l'incomplétude inévitable

du résultat sera lue comme un encouragement à poursuivre cette tâche d'accumulation progressive de figures professionnelles appelées à prendre place dans cette vaste fresque.

Plutôt que de diviser l'ouvrage en parties étanches, un itinéraire de lecture est proposé au lecteur. Il invite d'abord à se pencher sur la genèse des catégories utilisées pour désigner les producteurs et leur activité. Fabien Gaveau scrute cette histoire lexicale, repérant les manières plus ou moins stabilisées de distinguer l'activité professionnelle du vigneron de celle du viticulteur. Au fil des discours analysés, éclairant un processus continu de professionnalisation, se dessinent à la fois la trame d'identités toujours vivantes et les palettes de compétences progressivement associées à celles-ci.

Prolongeant cette problématique, Serge Wolikow déplace notre regard pour le faire porter sur la Champagne, plus précisément sur la Côte des Bar qui présente la particularité de s'être développée beaucoup plus tardivement, à partir des années 1960. L'étude de ce territoire dans la courte durée permet d'éclairer les dynamiques professionnelles et les évolutions des métiers sans jamais les dissocier du contexte économique dans lequel elles s'inscrivent, soulignant l'adaptabilité des structures et des producteurs aux variations de l'activité.

Dans le texte suivant, Nicolas Beaumert dépayse notre regard en nous entraînant vers le lointain Japon pour cartographier les divers métiers de la production du « vin de riz », en les saisissant là encore dans leur dynamique historique. L'analyse des transformations récentes de cette production et de la consommation du saké ne sont d'ailleurs pas sans rappeler les transformations de la production de vin sous l'effet d'une demande croissante de produits de qualité différenciés. Mais au-delà de l'analogie, l'article invite à une réflexion comparatiste sur les dynamiques professionnelles, sur les évolutions de métiers largement interdépendants, mais aussi sur les formes très variables de la division du travail qui, comme pour la filière vitivinicole, ne se réduisent pas à une détermination économique mécanique.

Sous la forme d'une première ponctuation vient ensuite la retranscription de la rencontre avec Michel Issaly, vigneron en terre de Gaillac, développant une viticulture en harmonie avec l'environnement. Président de l'Association des vignerons indépendants de 2008 à 2014, il livre un regard synthétique et réflexif sur le métier de vigneron et les principales problématiques auxquelles sont aujourd'hui confrontés ces acteurs. L'entretien présente, à ce titre, un double intérêt : témoignage d'un acteur, éclairant son propre parcours et sa pratique professionnelle, il est aussi celui du représentant d'un monde

vitivinicole confronté à des tensions économiques persistantes et à des enjeux institutionnels renouvelés.

L'itinéraire proposé au lecteur se poursuit par des investigations portant à la fois sur ceux qui expérimentent la dureté du travail à la vigne et celles qui restent longtemps éloignées des chais, peu visibles au sein de ce monde. Basé sur une enquête ethnographique, l'article d'Ibrahima Diallo nous donne à voir le quotidien de travailleurs africains mobilisés en Champagne durant la période des vendanges. Loin des bulles et des paillettes, c'est à une immersion dans les vignes, à la cueillette des précieuses baies, à l'organisation ritualisée du travail, que le texte nous convie, soulignant à la fois la saisonnalité et la pénibilité de ce type d'activité. Il entre en résonance avec la récente enquête journalistique réalisée dans le Bordelais par Ixchel Delaporte (2018). Comment les régions vitivinicoles les plus riches génèrent-elles une misère quelque peu occultée, recourant à une armée de précaires chargés de fournir la précieuse matière première sans jamais pouvoir revendiquer une redistribution moins inégalitaire de la richesse produite? L'article de Jean-Louis Escudier montre qu'historiquement, les vendanges donnaient lieu à des migrations saisonnières mobilisant une abondante population féminine venant de régions environnantes, en raison de l'attrait très relatif de la rémunération proposée. Cantonnées à des travaux à la fois pénibles, répétitifs et peu reconnus sous l'angle salarial, ces femmes vivaient une réalité bien éloignée de l'image folklorique et festive des vendanges, mais qui s'est perpétuée jusqu'à la mécanisation de la cueillette.

28

Les rapports sociaux de genre n'en connaissent pas moins des changements significatifs, en particulier lorsqu'il s'agit de prendre part aux transmissions d'exploitation en assumant le rôle de responsable de celles-ci. Enquêtant dans la région Centre-Val de Loire, Christèle Assegond, Hélène Chazal, Charlène Rocafull et Françoise Sitnikoff interrogent les modalités du choix de l'héritier et les conditions de transmission à la fois d'un patrimoine matériel et du métier. Combinant la perspective du genre avec une approche méso-sociologique, leur analyse ne reste pas au niveau des interactions familiales mais intègre celles-ci dans une réflexion plus large sur le rôle que jouent ces modalités de transmission dans les transformations du groupe professionnel.

L'article suivant, d'Emmanuelle Leclercq, prolonge la réflexion sur cette thématique de la transmission et de l'héritage, mais en opérant un double déplacement du regard: d'abord économique et régional, puisque l'on passe de la Loire à la Champagne, et ensuite, professionnel, en se focalisant exclusivement sur les titulaires du DNO (diplôme national d'œnologue).

L'intérêt de cette population réside dans la mise en tension générationnelle qui résulte de l'acquisition de compétences techniques et scientifiques dont les générations précédentes étaient dépourvues. L'acquisition de ces savoirs et de ces nouvelles compétences en rupture avec les savoir-faire traditionnels conduit à négocier très diversement la transmission d'un patrimoine professionnel familial déprécié au profit du seul patrimoine matériel (foncier et bâti). À partir des cas étudiés, l'article explore différents scénarios : reprise du domaine familial, reprise partielle ou tardive, absence de retour à la terre.

Ces acteurs centraux que sont les œnologues font l'objet d'une attention particulière puisque, à la suite de l'article d'Emmanuelle Leclercq, deux autres contributions leur sont consacrées. L'enjeu est de mettre en lumière la manière dont ils ont étendu leur emprise sur la conduite de la vinification et, au-delà, sur la production des vins pour l'adapter aux évolutions du marché, contribuant ainsi à sa rationalisation. D'ordre historique, consacré à la région Languedoc-Roussillon, l'article de Sonia Fedoul nous permet de suivre comment ces acteurs, initialement comparés à des pharmaciens ou à des médecins du vin, ont progressivement conquis des positions institutionnelles dans l'interprofession mais aussi au sein des structures de production, caves coopératives et maisons de négoce. Il éclaire à quel point ils sont parvenus à diffuser des normes collectives et à imposer des critères « qualitatifs » à l'ensemble des acteurs, se rattachant à leur science comme à une bouée de secours leur permettant d'améliorer leur production et de répondre à des exigences sanitaires et gestionnaires de plus en plus pressantes. C'est d'ailleurs ce qui fait l'intérêt de l'étude de cette population, comme le montre l'article de Stéphane Olivesi. Objet polymorphe, la profession d'œnologue recouvre à présent une diversité de métiers qui s'étendent depuis les traditionnelles activités de vinification et de direction des domaines jusqu'aux métiers du conseil, à la formation professionnelle, au contrôle de la production dans l'interprofession, quand ce n'est aux relations publiques... Il résulte de cette emprise une « œnologisation » de la filière au sens où cette science appliquée, véritable idéologie professionnelle, s'est largement répandue, constituant une sorte de ciment intellectuel pour tous les acteurs de la filière, mais aussi en ce qu'elle s'apparente à un critère de différenciation et de spécialisation de ceux-ci en fonction de leur propre degré de compétences œnologiques.

L'importance de l'œnologie et la conquête de la filière par les œnologues se comprennent dans un contexte de transformation de la production liée à l'évolution des marchés, à la nécessité d'ajuster l'offre et de rationaliser la production. L'étude réalisée par Camille Hochedez et Benoît Leroux permet de voir comment les producteurs au sein d'un terroir déterminé font évoluer

leurs propres pratiques en matière viticole comme vinicole en fonction des marchés qu'ils visent, de contraintes économiques et institutionnelles liées à leur organisation collective locale, en fonction également de convictions personnelles. Leur contribution éclaire plus particulièrement les conditions du passage au « bio », c'est-à-dire les considérations économiques, climatiques et pratiques qui jouent dans ce type de décision, mais aussi l'importance du contexte social, culturel et politique qui conduit un producteur à franchir ou à ne pas franchir le pas.

Dans ce cheminement, une deuxième ponctuation intervient sous la forme de l'entretien réalisé avec Nathalie Viet, spécialiste de l'économie du secteur vitivinicole, et en particulier de la Champagne, actuelle directrice du SCP (Syndicat des cavistes professionnels), qui regroupe à la fois des réseaux commerciaux et des cavistes indépendants (représentés par la FCI : Fédération des cavistes indépendants). Outre l'intérêt intrinsèque de son analyse du monde des cavistes et des évolutions de la distribution, cet entretien éclaire les métiers de « l'aval », de la commercialisation et, surtout, fait porter le regard sur la distribution. L'ensemble de la production étant aujourd'hui structuré par l'aval, l'ajustement aux marchés et aux tendances de la consommation joue un rôle majeur, et il importe pour l'ensemble des acteurs de la filière de mettre en valeur les produits par l'accompagnement de la vente, le conseil, la prescription.

30

L'étude proposée par Yun Zhang sur l'émergence de nouveaux métiers en Chine se focalise d'ailleurs sur la formation non seulement des sommeliers, des œnologues ou des autres professionnels, mais aussi des consommateurs, éclairant le caractère incertain des frontières séparant le monde professionnel de celui des profanes « initiés » à la dégustation et, surtout, la nécessité de former ceux-ci afin de les amener à consommer des produits de qualité à forte valeur ajoutée. L'engouement pour la consommation de vin fait de la Chine un grand pays producteur, un important marché pour les exportateurs, notamment français, mais aussi une terre d'acculturation où la recherche de distinction se doit de passer par la connaissance du breuvage et des façons de le goûter. Le marché de la formation connaît à ce titre un développement sans égal, à côté d'autres métiers plus attendus, comme ceux de la vente en ligne ou de la viticulture largement inspirés de ce qui se pratique en France.

Dans un marché mondialisé, lieu de concurrences exacerbées, de spectaculaires virages stratégiques permettent à des régions entières de production de se repositionner, à toute une économie de se métamorphoser autour d'objectifs redéfinis. Présenté par Ariel Sevilla, le cas argentin illustre le phénomène et vient conclure l'ouvrage. Il livre de précieux enseignements

sur la diversité des modèles d'organisation de la production et la géométrie de la division du travail en leur sein selon le degré plus ou moins grand d'intégration des différentes étapes : production de la matière première, transformation de celle-ci, conditionnement, distribution, commercialisation. Pour un regard habitué à l'Ancien Monde – on fait référence aux pays européens de tradition vitivinicole –, l'organisation de la production en Argentine avant la crise des années 1980, puis la violence des mutations induites par celle-ci et, enfin, le rôle joué par une poignée d'acteurs dans le renouveau de la filière donne l'image d'une économie prompte à s'adapter aux évolutions des marchés, à importer savoirs et savoir-faire, à redéfinir des identités et à remodeler les groupes sociaux concernés.

Table des matières

Remerciements	5
Introduction. Les métiers de la vigne et du vin	7
CHARLES GADEA ET STÉPHANE OLIVESI	
Une série de ruptures.....	8
Du vigneron aux experts : un déplacement des perspectives	11
La conquête d'une juridiction culturelle	15
Une division du travail à géométrie variable	19
Figures singulières et écologies professionnelles	23
Un ouvrage pluriel pour un objet aux facettes multiples	26
Chapitre 1	
Cultiver la vigne, histoire d'une spécialité professionnelle	33
FABIEN GAVEAU	
Des mots en débat chez les notables	34
Le « vigneron » et le « viticulteur »	38
Derrière les mots, un corpus de compétences rassemble une profession.....	45
Conclusion.....	50
Chapitre 2	
Métiers et qualifications dans le vignoble de la Côte des Bar en Champagne de 1950 à nos jours	51
SERGE WOLIKOW	
Les métiers : perspectives historiques, ancrages territoriaux	52
Essor de la Champagne viticole.....	52
Émergence et différenciation du vignoble de la Côte des Bar.....	54
Le territoire de la Côte des Bar	56
Transformations et évolutions dans la filière.....	59
Un monde professionnel en mouvement.....	60

Évolutions et mutations dans les métiers.....	62
Genre, conjoncture et redéfinition des métiers.....	63
Conclusion.....	65

Chapitre 3

Les métiers du saké : vers un retour aux sources ?	67
---	----

NICOLAS BAUMERT

Faire un vin à partir d'une céréale : hommes, techniques et territoires.....	68
L'évolution des métiers du saké : un retour des artisans et des paysans dans un monde encore très industrialisé.....	72
Les propriétaires (<i>kuramoto</i>).....	73
Les <i>tōji</i>	76
Les producteurs de riz.....	78
Suite à l'évolution de la consommation, une recomposition des territoires et des métiers.....	80
Conclusion.....	84

Entretien avec Michel Issaly	87
---	----

PROPOS RECUEILLIS PAR CHARLES GADEA

Chapitre 4

« Tuubab gole xote » : le travail des vendangeurs d'Afrique subsaharienne en Champagne	111
---	-----

IBRAHIMA DIALLO

Des intermédiaires entre les employés et les vigneron.....	112
L'organisation des vendanges.....	116
La pénibilité des vendanges.....	116
<i>Tuubab gole xote</i>	120
Conclusion.....	123

Chapitre 5

Une fonction viticole cruciale au cœur des rapports de genre : la vendange	127
---	-----

JEAN-LOUIS ESCUDIER

Les femmes mobilisées pour la cueillette des raisins et interdites de chai.....	128
Les vendangeuses, des travailleuses enrégimentées.....	128
La vendangeuse espagnole, cette inconnue.....	131
L'ostracisme dans les chais ou l'instrumentalisation d'une croyance ancestrale....	132
Une ségrégation professionnelle faussement protectrice.....	134
Des qualités innées ou la négation de la qualification féminine.....	134
La cueillette, un travail pénible.....	135
Les femmes, chaperons des enfants.....	138

Les écarts de rémunération selon le genre	139
Le salaire des vendangeuses, objet de rapports de force	140
Une rémunération féminine toujours nettement inférieure	141
Le revenu des vendanges comme espace d'autonomie féminine	143
Conclusion	144

Chapitre 6

La transmission de l'exploitation viticole à la croisée de stratégies individuelles, familiales et professionnelles 145 |

CHRISTÈLE ASSEGOND, HÉLÈNE CHAZAL, CHARLÈNE ROCAFULL ET FRANÇOISE SITNIKOFF

Une enquête en région Centre-Val de Loire	146
De l'exploitation familiale à l'entreprise viticole	147
Une intrication de valeurs et de représentations professionnelles et familiales	149
Une approche par la sociologie des groupes professionnels pour mieux saisir les rationalités à l'œuvre	150
La transmission de l'exploitation à l'articulation de stratégies individuelles et collectives	151
Pérennisation du patrimoine professionnel et du village viticole	152
Quand l'absence d'héritier-repreneur fait primer la logique patrimoniale sur la logique professionnelle	154
L'accession des filles aux places professionnelles	156
L'arrivée inespérée de l'héritière et la redécouverte du métier	157
La transmission à une fille, un impensé	159
Faire sa place dans un univers masculin	160
Des places professionnelles non genrées?	162
Conclusion	163

Chapitre 7

Être œnologue « héritier » en Champagne 165 |

EMMANUELLE LECLERCQ

Cadrage méthodologique	166
Des socialisations qui se renforcent	167
Diplôme et socialisation primaire	167
Parcours individuels et formes d'influences familiales et économiques	170
Trois catégories de parcours professionnels	171
La construction du parcours de formation en vue du retour au domaine familial: construction des savoirs au service de l'innovation	171
Le retour au domaine après une expérience professionnelle: un parcours façonné par les temporalités de l'héritage	175
Le retour impossible: les contraintes de l'héritage façonnent un parcours orienté vers une carrière de spécialiste	179
Conclusion	181

Chapitre 8

Vignerons et œnologues en Languedoc-Roussillon (1950-1980) 183

SÉNIA FEDOUL

L'encadrement technique et scientifique du Languedoc-Roussillon jusqu'à la Seconde Guerre mondiale	185
La création de l'Institut coopératif du vin	186
La création du diplôme national d'œnologue (DNO) en 1955 et la reconnaissance d'une profession (1959)	188
Quand l'œnologue se rend dans la cave	191
L'affirmation de l'œnologue dans la crise de transition du vignoble	193
La diversification des fonctions	196
Vers « la dégustation saine »	199
Conclusion	202

Chapitre 9

Portrait de l'œnologue en *winemaker* 203

STÉPHANE OLIVESI

Le discret triomphe d'une profession	205
Une profession française?	205
Qui sont les diplômés?	207
Profession, métiers, territoires	209
Œnologue-conseil : de la chimie à la commercialisation du vin	209
Œnologues en production	213
La diversification des métiers de l'œnologie	214
Un territoire professionnel à l'échelle d'une filière	216
La filière sous contrôle œnologique	216
Registres de compétences et ressources stratégiques	219
De l'œnologue-conseil à l'œnologue-communicant	220
L'œnologie et la reconfiguration des métiers du vin	222

Chapitre 10

Les viticulteurs de l'île de Ré et de l'île d'Oléron face au changement climatique 225

CAMILLE HOCHEDÉZ ET BENOÎT LEROUX

Une évolution du métier en lien avec des changements environnementaux	228
Un autre rapport au climat et à son changement	228
Un rythme de travail qui s'accélère	231
Un autre rapport au produit fini : vers une valorisation de la qualité des vins de pays face au cognac	232

Vers une écologisation des pratiques viticoles ?	233
L'agriculture biologique, un mode de production mieux adapté aux effets du changement climatique?	234
« Proche du bio » ou en « agriculture raisonnée » : le développement d'une voie entre deux... ..	237
Une implantation en fonction des caractéristiques insulaires : logiques collectives à Ré vs logiques individuelles à Oléron?	240
Conclusion	242
 Entretien avec Nathalie Viet	245
PROPOS RECUEILLIS PAR CHARLES GADEA	
 <u>Chapitre 11</u>	
École du vin et e-commerce	269
YUN ZHANG	
Les échanges entre la Chine et la France autour du vin : flux matériels et immatériels	270
La Chine dans le commerce international du vin	270
Investir en Chine pour produire du vin	273
S'inspirer des techniques françaises et européennes pour cultiver la vigne et fabriquer du vin	274
Consommation et distribution	276
Le consommateur chinois de vin : la recherche de la distinction	277
De nouvelles manières de vendre : le vin en ligne	279
Les écoles du vin, entre formation professionnelle et diffusion culturelle	281
Se former en Chine, se former en France	281
Autour du vin : professionnels et amateurs	285
De nouveaux métiers en perspective	288
Conclusion	291
 <u>Chapitre 12</u>	
Les vigneron argentins à la recherche d'une reconversion régulée	293
ARIEL SEVILLA	
Secteur vitivinicole et composantes du groupe professionnel dans la crise des années 1980	295
Mutations précédant la reconversion	297
De la mise en bouteille « à destination » à la mise en bouteille « en origine » (1986)	298
La fin de l'intervention publique dans la vitiviniculture : la privatisation de Giol	299
Organisations patronales et patrons : de l'initiative individuelle à l'action collective	300
Initiatives individuelles vers une reconversion	300
La recherche de nouvelles régulations collectives	305
Conclusion	308

Bibliographie générale	311
Table des documents	329
Chapitre 2	329
Chapitre 3	329
Chapitre 7	329
Chapitre 11	329