



**HAL**  
open science

## Faire du bio! Faire du terroir? Le terroir viticole de Gaillac au risque de l'agriculture biologique

Michaël Pouzenc, Jean-Louis Vincq

### ► To cite this version:

Michaël Pouzenc, Jean-Louis Vincq. Faire du bio! Faire du terroir? Le terroir viticole de Gaillac au risque de l'agriculture biologique. *Sud-Ouest Européen*, 2013, 36, pp.149-160. 10.4000/soe.519 . hal-01568953

**HAL Id: hal-01568953**

**<https://hal.science/hal-01568953>**

Submitted on 26 Jul 2017

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

---

## Faire du bio ! Faire du terroir ? Le terroir viticole de Gaillac au risque de l'agriculture biologique

*Producing organic wine! Producing 'terroir' wine? In Gaillac, 'terroir' productions go organic as well*

*¿Producir orgánico! ¿Producir 'terroir'? El 'terroir' de los vinos de Gaillac al riesgo de la agricultura orgánica*

**Michaël Pouzenc et Jean-Louis Vincq**

---



**Édition électronique**

URL : <http://soe.revues.org/519>

DOI : 10.4000/soe.519

ISSN : 2273-0257

**Éditeur**

Presses universitaires du Midi

**Édition imprimée**

Date de publication : 1 décembre 2013

Pagination : 149-160

ISBN : 978-2-8107-0292-3

ISSN : 1276-4930

Ce document vous est offert par Université  
Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées



**Référence électronique**

Michaël Pouzenc et Jean-Louis Vincq, « Faire du bio ! Faire du terroir ? Le terroir viticole de Gaillac au risque de l'agriculture biologique », *Sud-Ouest européen* [En ligne], 36 | 2013, mis en ligne le 18 septembre 2014, consulté le 19 juillet 2017. URL : <http://soe.revues.org/519> ; DOI : 10.4000/soe.519

---



Sud-Ouest européen – Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

## FAIRE DU BIO ! FAIRE DU TERROIR ? LE TERROIR VITICOLE DE GAILLAC AU RISQUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Michaël POUZENC\*, Jean-Louis VINCQ\*\*

---

**RÉSUMÉ** – *Le cas de Gaillac est particulièrement illustratif d'un essor rapide du bio participant à un repositionnement de l'ensemble du vignoble. La viticulture bio peut-elle se passer du terroir et d'un modèle AOC qui s'essouffle, ou constitue-t-elle un moyen de reformuler le terroir et d'actualiser l'AOC, en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs? Face à cette interrogation, nous nous intéressons ici aux producteurs bio, à leurs représentations et leurs pratiques. L'analyse d'une trentaine d'entretiens semi-directifs nous conduit à identifier des groupes portant autant de pôles de redéfinition du terroir, tour à tour recentré sur l'écosystème local, offert à la créativité ou réactivé dans le prolongement de l'AOC.*

**ABSTRACT** – *PRODUCING ORGANIC WINE! PRODUCING 'TERROIR' WINE? IN GAILLAC, 'TERROIR' PRODUCTIONS GO ORGANIC AS WELL. The case of Gaillac is very illustrative of the present quick rise in organic farming, which sets a new frame for the entire vineyard. Does such trend mean that both traditional terroir and AOC system have become irrelevant to organic wine productions? Or could it be, the other way round, that going organic might help both reframing the terroir and bringing the appellation system up to date, in line with the new expectations of consumers? To tackle these questions, we here focus on the organic producers, their representations and practices. The analysis of thirty semi-structured interviews leads us to identify several groups, according to the way they redefine the concept of 'terroir'. These either focus on the local ecosystem, stress on creativity, or are eager to reactivate the geographical appellation.*

**RESUMEN** – *¿PRODUCIR ORGÁNICO! ¿PRODUCIR 'TERROIR'? EL 'TERROIR' DE LOS VINOS DE GAILLAC AL RIESGO DE LA AGRICULTURA ORGÁNICA. El caso de Gaillac es particularmente ilustrativo del crecimiento rápido de la agricultura orgánica, participando en reposicionar todo el viñedo. ¿Puede la viticultura orgánica desarrollarse sin 'terroir' ni modelo que se desacelera de indicación geográfica? O constituye un medio para reformular el 'terroir' y actualizar la indicación geográfica, en línea con las nuevas expectativas de los consumidores? Ante estas preguntas, nos dedicamos aquí a los productores orgánicos, sus representaciones y prácticas. El análisis de treinta entrevistas semi-estructuradas nos lleva a identificar unos grupos, cada uno tiene su redefinición del 'terroir', centrado en el ecosistema local, ofrecido a la creatividad o reactivado en la extensión de la indicación geográfica.*

VITICULTURE BIOLOGIQUE – TERROIR – TERRITOIRE – GAILLAC

ORGANIC WINES – 'TERROIR' – TERRITORY – GAILLAC – FRANCE

VITICULTURA ORGÁNICA – 'TERROIR' – TERRITORIO – GAILLAC – FRANCIA

---

\* Maître de conférences en géographie à l'Université de Toulouse, UMR 'Dynamiques Rurales', [pouzenc@univ-tlse2.fr](mailto:pouzenc@univ-tlse2.fr)

\*\* Ingénieur du Génie Rural, UMR 'Dynamiques Rurales', [jean-louis.vincq@educagri.fr](mailto:jean-louis.vincq@educagri.fr)

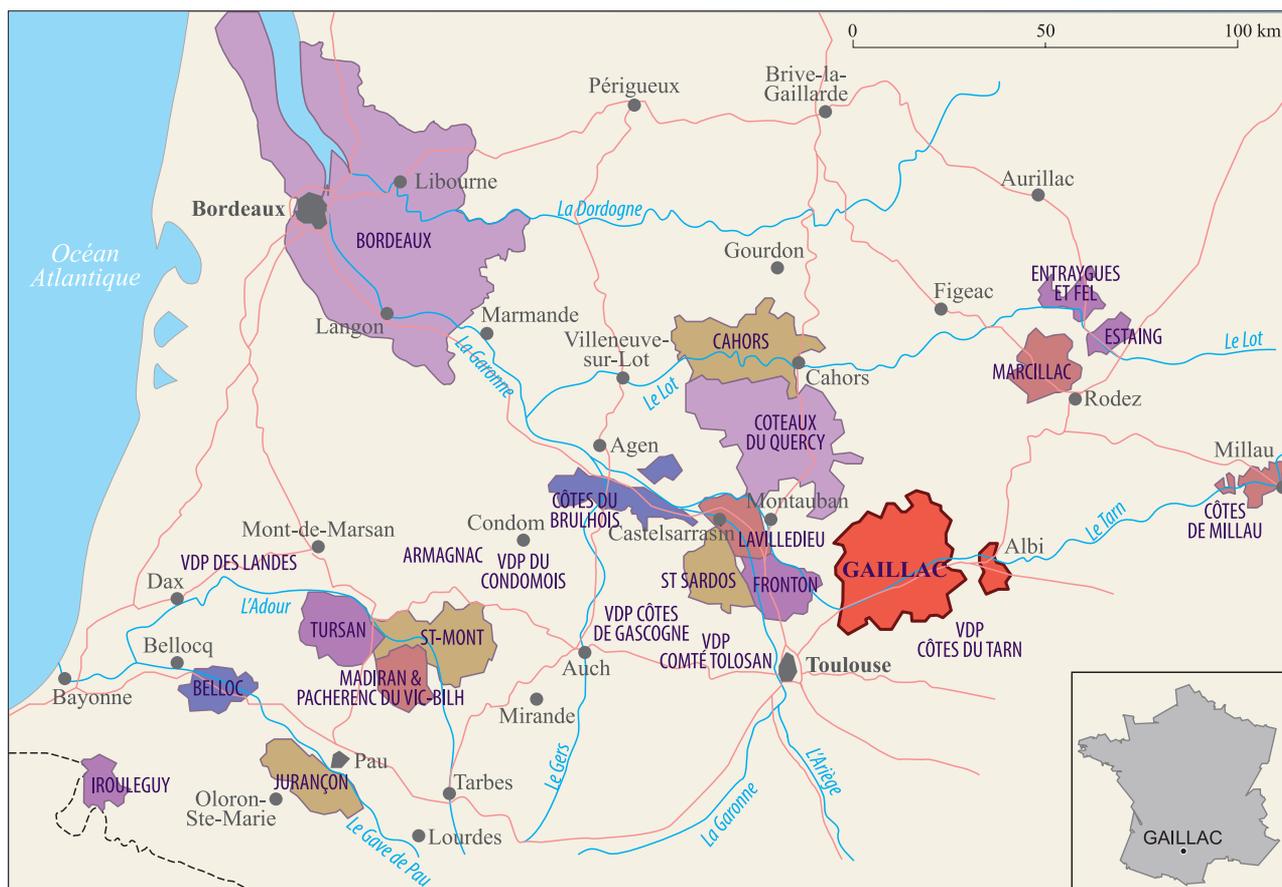


Fig. 1 – Gaillac parmi les vignobles du Sud-Ouest

Gaillac, situé à 50 km au nord-est de Toulouse, s'inscrit parmi les vignobles du Sud-Ouest français (fig. 1). Il illustre les orientations prises par nombre de ces vignobles à partir des années 1970: le renforcement de la discipline collective (interprofessions), la préservation de spécificités dans la conduite de la vigne et la vinification, l'amélioration des chais et le retour à de plus fortes proportions de cépages locaux ont assuré le développement d'une viticulture dite de qualité. Celle-ci, formalisée par la démarche Appellation d'origine contrôlée (AOC), est unanimement exprimée en termes de vins de terroir, malgré (ou grâce à) la polysémie de ce mot. Qu'il soit défini par « une partie du monde scientifique [comme] une entité agronomique, caractérisée par l'homogénéité des éléments géologiques et pédologiques (texture, granulométrie, épaisseur, nature minéralogique, composants chimiques), topographiques (altitude, pente, exposition), climatologiques (pluviométrie, température, insolation), complétés par des facteurs humains » (Hinnewinkel, 2004), ou bien comme « un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits

culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains »<sup>(1)</sup>, ou encore simplement comme un territoire d'appartenance et un support de communication, le terroir ne constitue pas une référence partagée de la même manière par tous les producteurs pour définir l'authenticité et la qualité de leur production.

Quoi qu'il en soit de ces débats, la production sous AOC Gaillac s'est développée pendant un temps, conjointement à l'essor des caves individuelles, les surfaces cultivées passant de 1 200 ha en 1973 à 4 200 ha en 2003, en adéquation avec une consommation des Français plus irrégulière mais s'orientant vers les vins de qualité. Cependant, comme ailleurs (Legouy, 2008), l'orientation prise n'a pas permis d'endiguer la crise des années 2000 et les surfaces cultivées sous AOC ont régressé depuis lors, jusqu'à 3 300 ha en 2010. Leur part est repassée sous les 50 %, tandis que les vins de table voient leurs surfaces se stabiliser autour de 1 000 ha et

1) Groupe de travail INRA/INAO, Rencontres internationales de l'UNESCO, 10.11.2005.

augmenter en valeur relative dans la superficie du vignoble, les vins de pays représentant quant à eux quelque 2 700 ha (source: entretiens avec le Comité Interprofessionnel des Vins de Gaillac – Maison des vins de Gaillac, 2012).

Dans un contexte de marchandisation et de mondialisation, les usages locaux, loyaux et constants, tels que reconnus par un signe officiel de qualité, peuvent-ils résister à la tendance à l'homogénéisation des vins autour de types identifiables ? À Gaillac comme ailleurs, le modèle AOC est mis en question et les voies actuellement explorées sont de deux ordres. D'un côté, l'acceptation des règles du jeu concurrentiel autour des vins de cépage et des vins technologiques, identifiés par des marques, exprimant les exigences de l'aval des filières, est particulièrement portée par le groupe Vinotalie, d'origine gaillacoise. De l'autre, la production localisée de vins de terroir, particulièrement portée par les domaines et châteaux, cherche à se relancer et se démarquer, revendiquant l'expression des patrimoines matériels et immatériels (sols, cépages, savoir-faire), soulignant par le millésime la difficulté d'obtenir un vin homogène d'une année sur l'autre, si l'on se cantonne à des usages locaux naturels et que l'on refuse les technologies qui permettent d'obtenir des vins constants.

Bien entendu, ces repositionnements sont très influencés par les nouvelles tendances de consommation, entre autres l'engouement pour le bio et plus largement les produits naturels. Le vin bio (expression raccourcie pour désigner un vin de raisins issus de l'agriculture biologique) est en plein essor durant les années 2000, au point que la Commission européenne a jugé nécessaire d'en donner une définition officielle par un règlement du 8 février 2012. En France, entre 1995 et 2010, les surfaces de vignes conduites en bio ont été multipliées par 10, passant de 4 854 ha à 50 268 ha (Agence BIO, 2010). Ce développement est porté par une forte demande: entre 2005 et 2010, la consommation de vin bio a augmenté de 60 % (Revue *Nature & Progrès*, n° 79, 2010); 40 % du vin bio est exporté, mais la concurrence est déjà forte avec l'Italie et l'Espagne, les plus gros producteurs bio d'Europe. Le développement du vin bio recoupe celui des vins dits « naturels », que nous nous proposons d'entendre, en première approximation, comme des vins produits en limitant le plus possible les interventions humaines dans le processus de vinification (réduction voire suppression de l'utilisation des sulfites, par exemple)... mais sans forcément recourir à des raisins issus de l'agriculture biologique, ce qui peut être source de bien des confusions chez le consommateur.

Cet essor du bio et du naturel implique-t-il un effacement ou au contraire une redynamisation des références au terroir ? La viticulture bio peut-elle se passer de la qualité de terroir (Barrey, Teil, 2011) et d'un modèle AOC qui s'essouffle, ou constitue-t-elle un moyen de reformuler le

terroir et d'actualiser l'AOC, en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs ? Dans quel sens la notion de terroir est-elle alors entendue ? Face à ces interrogations, nous nous intéressons ici aux producteurs, à leurs représentations et leurs pratiques de la viticulture biologique. Comment appréhendent-ils leur vin bio ? Comment concourent-ils à dynamiser le marché des vins de Gaillac en valorisant les caractéristiques qualitatives du vin bio et, ce faisant, comment participent-ils au réagencement de ce qui fait ressource dans ce territoire ?

Face à ces interrogations, nous avons conduit une trentaine d'entretiens semi-directifs auprès de responsables professionnels (Maison des vins, chambre d'agriculture) et surtout auprès des trois quarts des viticulteurs bio de Gaillac. Il s'est agi à chaque fois de préciser les caractéristiques de l'exploitation (surfaces, productions, caractéristiques agronomiques, techniques utilisées, circuits de commercialisation), les motivations et engagements de l'exploitant, ce qui l'a conduit à la viticulture bio, ses réseaux professionnels et non professionnels, ses représentations du territoire, son avis sur l'AOC Gaillac, les liens entre sa pratique de la viticulture bio et le terroir.

L'analyse de ces entretiens nous conduit à identifier trois groupes de producteurs bio, d'une dizaine d'individus chacun, même si le rattachement à un groupe plutôt qu'à un autre peut se discuter dans quelques cas. Ces groupes portent autant de pôles de redéfinition du terroir, redéfinition qui s'imbrique étroitement avec bien d'autres remises en question, concernant le métier de viticulteur, la qualité du vin, sa naturalité, les pratiques conduisant à cette qualité, cette naturalité et leur valorisation économique.

Ainsi, après avoir souligné ce qui rapproche les viticulteurs bio de Gaillac, nous examinerons ce qui spécifie chacun des groupes identifiés et les conduit à une redéfinition particulière du terroir, résultant tout à la fois :

- d'un positionnement volontairement au cœur ou à la marge de la profession vitivinicole,
- de circuits et réseaux de mise en marché particuliers,
- d'un certain modèle de développement territorial,
- d'un certain positionnement par rapport aux composantes « classiques » du terroir.

## I – Un contexte commun, un discours partagé

Dans un contexte de diminution globale de la consommation de vin, le vignoble de Gaillac s'est fortement rétracté, passant de 24 000 ha en 1973 à 7 000 ha en production aujourd'hui (Maison des vins de Gaillac, 2012). Néanmoins, ce vignoble présente toujours une importante

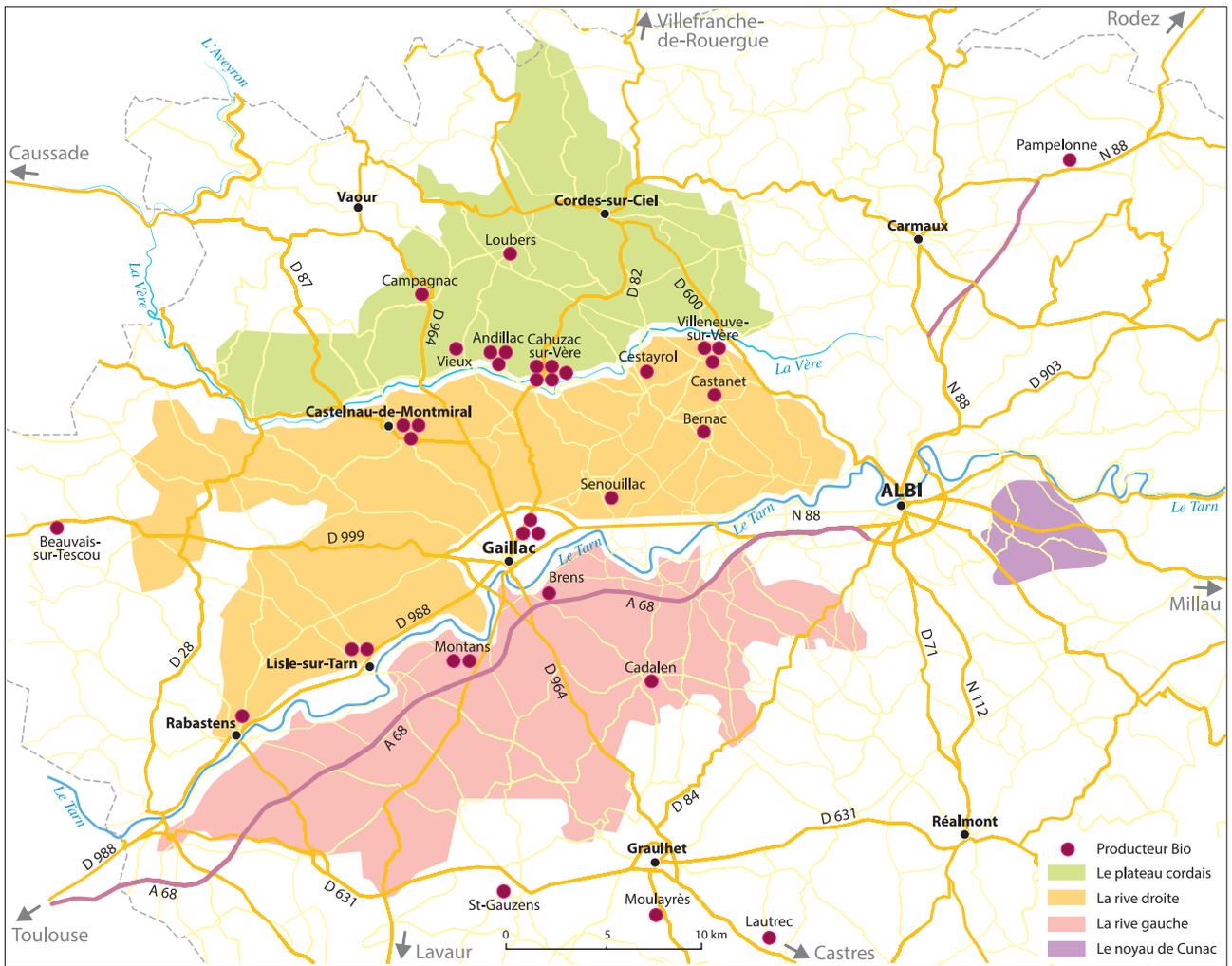


Fig. 2 – Les viticulteurs bio dans les terroirs de Gaillac

diversité, permettant de produire tous types de vins (rouge, primeur, rosé, blanc sec, perlé, doux, mousseux). Cette diversité tient aux cépages : plus d'une douzaine sont reconnus aujourd'hui encore dans le décret d'AOC. Elle tient également aux conditions pédoclimatiques : même en ne considérant que la zone AOC, la plaine et les graves des terrasses en rive gauche du Tarn diffèrent fortement des coteaux argilo-calcaires de la rive droite, exposés plein sud et relativement protégés par la forêt de la Grésigne, ainsi que des schistes acides du noyau de Cunac ou encore des sols argilo-calcaires du plateau de Cordes, dont l'altitude (250 à 300 m) en fait la zone la plus tardive de maturation du raisin (fig. 2 et Rouvellac, 2008).

Aussi les différents supports de communication parlent-ils tantôt *des* terroirs de Gaillac, mettant l'accent sur la diversité pédoclimatique, tantôt *du* terroir de Gaillac, soulignant l'unité culturelle et technique établie au fil d'au moins 2000

ans d'histoire (Plageoles, 2007), quitte à appréhender le terroir comme une forme de territoire parmi d'autres, bien davantage que comme une entité agronomique.

Le développement du bio est particulièrement marqué dans ce vignoble. S'il ne comportait que trois producteurs bio en 1995, il en compte une quarantaine actuellement, certifiés ou en conversion, sur un total de 110 vigneronns en commercialisation directe et sur un total général de 400 vigneronns (Maison des vins de Gaillac, 2012). Les producteurs bio se répartissent sur l'ensemble du vignoble, sans préférence particulière pour tel ou tel ensemble pédoclimatique (fig. 2). Ils participent à l'essor général du bio dans le Département du Tarn où la surface en vignes bio, qui comptait 30 ha en 1995, atteint plus de 560 ha en 2011, soit 5 % de la SAU viticole (fig. 3).

Ce contexte commun se double d'un discours partagé sur l'environnement et la qualité, du moins sur certains points.

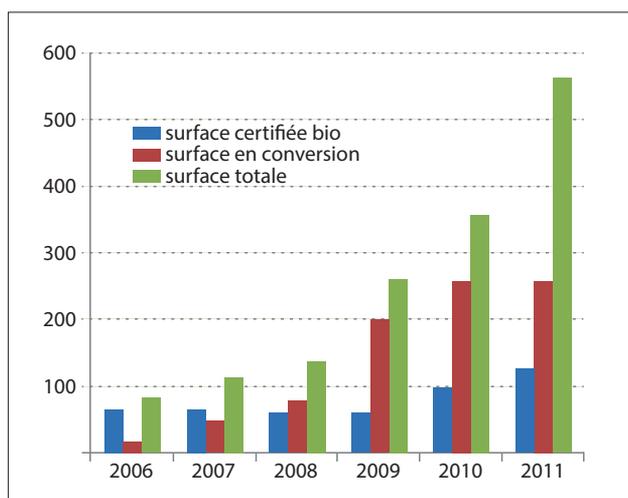


Fig. 3 – Évolution récente de la viticulture bio dans le Tarn (en ha)

Ce qui rapproche les producteurs bio et fonde la qualité commune de leurs vins, c'est leur naturalité, un ensemble de représentations culturelles de la nature centrées sur la recherche d'un vin sans additif, sans apports exogène ou chimique, par opposition à l'artificialité d'un ensemble d'interventions perçues comme intempestives et comme relevant d'une logique productiviste, considérant le sol comme un simple support et les conditions naturelles comme des contraintes à lever. Ainsi, telle qu'elle est envisagée, la viticulture biologique respecte les grands équilibres naturels, la diversité des espèces végétales et animales, s'interdit l'emploi de produits chimiques de synthèse, donc participe à la préservation de la planète et propose des vins de qualité environnementale (Teil, 2010), avec les vins de terroir et l'agriculture raisonnée. Au-delà de représentations culturelles communes de la nature, les producteurs bio partagent des valeurs de respect du bien commun et d'engagement citoyen; ils ont le souci du monde-citoyen, le respect du consommateur, de l'usager de l'espace. Ils s'intègrent dans un monde civique (Boltanski, Thevenot, 1991) au sens de l'économie des conventions, dont la justification est l'intérêt général (Favereau, 2010).

Sur ces bases, les viticulteurs bio développent une capacité à justifier leurs actions, donnent une légitimité à leurs pratiques en formulant un principe supérieur commun: le bio comme attitude responsable, respectueuse du monde des hommes et soucieuse de l'environnement. La naturalité est d'abord entendue comme un vin soucieux des équilibres naturels. Mais il faut bien constater l'existence d'autres objectifs de production, une pluralité de motivations et de représentations de la qualité qui ne touchent pas de la même manière tous les producteurs de vins bio. La naturalité et

le rapport au terroir sont déclinés de différentes manières, nous conduisant à distinguer trois groupes de producteurs, que nous dénommerons de manière simplifiée les alternatifs, les esthètes et les modernisateurs de l'AOC.

## II – Le terroir recentré sur l'écosystème local

Les alternatifs visent avant tout le respect du consommateur du point de vue de la sécurité sanitaire, en particulier la santé des proches, de la famille, des voisins, des amis, des clients fidélisés. Le plus important est l'absence, dans les produits de traitement, de substances considérées comme dangereuses, ou du moins la réduction maximale de leur utilisation dans le cas du soufre et du sulfate de cuivre. Ils revendiquent le moins d'interventions possible: le recours faible au sulfitage en vinification, voire sa suppression, est un critère important, de même que pas ou peu de levurage. Ils se disent *producteurs citoyens*. Le vin bio est un vin *alternatif*, un vin différent parce que sain, du moins selon les critères qui viennent d'être évoqués. Ces producteurs correspondent aux *historiques* ou aux *pionniers*. Le début de leur implantation dans le Gaillacois peut être précisément daté à 1985, année d'installation du premier producteur bio encore en activité. Ils voient la viticulture comme un mode de vie, incluant le respect de la nature, la convivialité, le cadre de vie et d'exercice du métier. Ils ont souvent des productions autres qu'ils mènent en bio (céréales, oléo protéagineux, petits animaux, pains...); la certification AB doit être étendue à toute l'exploitation. Leur mode de vie, de consommation en particulier, respecte ce principe de base. Partisans pour beaucoup de la décroissance, ce sont eux qui tiennent le discours le plus militant. Sur les stands et les lieux de vente, plus que les autres catégories de viticulteurs bio, ils essaient de convaincre les consommateurs des bienfaits du vin bio sur la santé. Ils sont proches de la Confédération Paysanne. Sur leurs stands, on trouve de la presse engagée, mise en vente ou à disposition (tract « *Pourquoi nous avons fauché les vignes OGM de l'INRA* »). Ce sont des alternatifs également au sens où ils se sont heurtés et se heurtent à la Profession et au développement agricoles. La lutte contre la flavescence dorée<sup>(2)</sup> montre de manière particulièrement nette comment les pionniers de la bio se sont positionnés en marge de la profession agricole institutionnelle. L'arrachage des vignes infectées leur a été demandé et il leur a fallu valider le recours à la roténone

2) La flavescence dorée est une maladie d'origine bactérienne véhiculée par un insecte, la cicadelle. Le cep infesté dépérit et meurt. Les traitements classiques contre les insectes sont efficaces, mais interdits en bio.

puis aux pyrèthres naturels contre les cicadelles, en expérimentant des techniques originales, pour réussir à ne pas arracher toutes leurs vignes. Le préjudice subi a été considérable. La profession a fait amende honorable... un peu tard ! Ce groupe de pionniers revendique le statut de paysan. On trouve parfois l'inscription *paysan vigneron* sur les bouteilles. Il ressort de nos entretiens qu'ils s'installent directement en bio, à très peu d'exceptions près. Ce sont pour beaucoup des migrants. Ils ne sont pas forcément des héritiers, enfants de viticulteurs. Pour quelques-uns, les plus jeunes, l'installation est progressive, avec parfois un refus de la DJA (Dotation Jeunes Agriculteurs).

Ce groupe est marqué par une forte solidarité et beaucoup d'entraide. La coopération porte sur les processus techniques, la mise en marché, l'installation, le partage de salarié(s), de terres, l'échange de matériel, les Coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA), la location de stands dans les salons. Ce sont clairement des producteurs partageant une même représentation du rôle de la viticulture biologique qui se retrouvent : repas en commun, solidarité syndicale, amitié, chorale commune... Nature & Progrès a accompagné, depuis l'origine, le développement du bio sur le Gaillacois. Elle regroupe aujourd'hui plus de 15 producteurs locaux. Comme le précise son site internet, l'association « rassemble des professionnels et des consommateurs autour d'un objectif commun : promouvoir une agriculture respectant le vivant, ce qui la met à la pointe du développement de l'agro-écologie ». Elle garantit la conformité des pratiques aux exigences des cahiers des charges, en y associant les consommateurs. Elle assure aussi des fonctions de transfert technologique aux agriculteurs. C'est un lieu d'échange, de reconnaissance et de réalisation de projets, en particulier liés à la promotion et à la commercialisation des vins bio. L'association Nature & Progrès est ainsi le lieu privilégié de la solidarité et de la relation entre producteurs et consommateurs, où est porté un *aspect éthique* : « les paysans ont encore la parole ».

Le mode de mise en marché privilégié est le vrac et la proximité, avec la vente à la ferme, même si les alternatifs développent la bouteille sur la période récente et s'organisent collectivement pour participer à des marchés, foires, salons et manifestations, avec l'appui de Nature & Progrès. Le vin est positionné comme un produit du quotidien bien plus que comme un produit d'exception. Les prix affichés et pratiqués (vrac et bouteilles) sont comparables à ceux des producteurs conventionnels.

La conduite de la vigne est avant tout une question d'équilibres assurés par la diversité (entre cépages, entre variétés de ceps plantés, entre parasites...). « Longtemps vécue comme une entrave à la typicité du terroir, la diversité (la multiplicité de nos cépages locaux) est un atout écologique majeur : elle donne à notre vignoble sa capacité naturelle de

résistance aux maladies ou aux aléas du climat, son potentiel d'adaptation sur le long terme ; elle nuance à l'automne les couleurs de nos coteaux et façonne nos paysages ; elle est un gage de créativité pour le vigneron et de liberté pour le dégustateur attentif » (plaquette de présentation du salon des vins bio du Tarn Nature & Progrès, décembre 2012).

Ainsi, les alternatifs ne partagent pas les craintes d'autres viticulteurs, qui voient le renouvellement des cépages effectué durant les décennies antérieures comme des concessions faites à des modèles étrangers, masquant la spécificité du terroir gaillacois. Les alternatifs concentrent leur attention sur les pratiques et les itinéraires techniques de conduite, de culture et de vinification, plutôt que sur la recherche de cépages typiques. « Pour notre santé et celle de la terre », la charte de Nature & Progrès, ne fait pas référence directement aux qualités gustatives. L'AOC non plus n'est pas particulièrement recherchée et un rejet marqué de l'appellation apparaît parfois : les critères des comités d'agrément et de leurs personnalités ne coïncident pas avec ceux des alternatifs. Ceux-ci préfèrent recourir à des intitulés non déposés mais expressifs du lieu, attachés à l'exploitant et à l'exploitation, notamment des noms originaux, amusants ou critiques, autrement dit des marques mais distancées souvent avec humour (fig. 4 : Matens).

Pour les alternatifs, le terroir n'existe pas vraiment, du moins au moment de leur installation : il est alors appréhendé avant tout comme une ressource foncière générique. « Mon installation aurait pu se faire n'importe où... je suis venu ici parce que le foncier n'était pas cher » et même la viticulture n'est qu'une des voies possibles. Certains avaient choisi le maraîchage, d'autres voulaient développer de la polyculture-élevage avec ou sans la vigne, pour disposer d'une exploitation cohérente avec un assolement équilibré et une autonomie (fumier, semences...). Une fois l'installation effectuée, le terroir correspond principalement à un écosystème dont on mesure les spécificités locales par la pratique et l'expérimentation, saison après saison. Ce n'est qu'ensuite que la recherche de valorisation conduit certains à appréhender le terroir comme une ressource spécifique, celle de la typicité des indications géographiques, avec mise en bouteilles, demande d'appellation, agréments et recours aux cavistes.

Ainsi, les alternatifs définissent la naturalité en priorité comme bonne pour la santé et respectueuse des équilibres naturels. Ils s'attachent à produire un vin sain et naturel et ne se réfèrent qu'à demi à la figure du terroir : concentrés sur les facteurs naturels et les caractéristiques particulières du milieu physique, ils attachent moins d'importance à l'histoire technique et culturelle développée localement par une collectivité. Pour eux, le terroir correspond d'abord à un écosystème local dont les modalités d'usages sont « loyales ».



Texte au dos: « Au sein des éléments qui caractérisent un vin, l'expression d'un terroir symbolise ce qu'il y a de plus durable et de moins soumis à la volonté humaine. La diversité de nos sols et les relations qui unissent la vigne à son environnement (microclimat) donnent à nos raisins un tel degré de complexité qu'il est impossible de le copier de manière artificielle. Notre rôle en tant que Vigneron est d'accompagner cette matière première, sans la détériorer par des intrants chimiques, pour que s'exprime la complexité de nos sols. Cela donne à ce vin une originalité que l'industrie ne pourra jamais reproduire. »



© photos Daniel Avril, UTM

Fig. 4 – Les combinaisons des vins naturels et des vins bio

(certifié AB, Déméter, Nature & Progrès) avec le terroir, la renommée du producteur, le domaine et/ou bien d'autres références : symbole hypnotique, opposition à l'industrie, citation de Confucius, nez de clown qui fait rire la souris, panneau d'interdiction aux blaireaux, jeu de mots, musique et liberté... © photos Daniel Avril, UTM

### III – Le terroir offert à la créativité

Les esthètes (étymologiquement qui perçoivent par les sens) forment un groupe d'une douzaine de viticulteurs-vignerons, très en pointe, actifs et très en vue à une échelle nationale voire internationale. Il ressort de nos entretiens que pour eux, le bio est bien sûr la recherche d'un « équilibre écologique entre viticulture et milieu naturel » mais il est également l'approfondissement des qualités organoleptiques du vin : « l'expression naturelle de notre terroir et des parfums de nos cépages ». Il faut « laisser faire » la nature ! « S'il n'y a pas d'apports, alors c'est le milieu naturel seul qui nourrit la plante et qui s'exprime ». Ils travaillent sur toutes les dimensions du processus viticole : les ressources naturelles (sols, exposition, cépages...) et les techniques (taille, cuvaïson...), « tout est en jeu ! ». Le vin, produit traditionnel, est un « produit de goût », « un produit pour les grandes occasions » (avant même d'être un produit diététique). Les références à l'histoire collective sont entretenues et mises en avant. Les esthètes sont également attachés aux usages locaux qu'ils revendiquent particulièrement. En direction des organes de la presse spécialisée, des cavistes, ils vendent un ensemble complexe constitué du terroir, des cépages, des techniques traditionnelles adaptées. Ils réalisent une articulation forte entre des caractéristiques organoleptiques, un noyau technologique et des cépages nouveaux ou retrouvés, avec des références nombreuses au passé (vin d'*antan*, de l'*oubli*, *claret*...) et le retour aux cépages historiques du Gaillacois : Mauzac et Len de Lel, Braurol, Duras, Prunelard, Ondenc...

La très grande majorité des producteurs qui adhèrent à l'association Terre de Gaillac (TdG) appartiennent à la catégorie des esthètes. L'association n'est pas affiliée à la fédération nationale Terra Vitis, qui prône l'agriculture raisonnée, mais sa charte s'en inspire<sup>3)</sup>. Elle précise que le vin de nature doit exprimer le « génie des lieux, accepté jusque dans son défaut ». C'est « un produit bien fait respectueux de la nature... Loin de l'esprit des vins commerciaux qui sont volontairement standardisés au goût d'une forme de clientèle, les vins naturels sont des « produits » à l'opposé de la normalisation, qui essaient d'être au plus près de la qualité de goût des raisins et de puiser leur typicité dans leurs terroirs respectifs... ».

À de rares exceptions près (fig. 4 : Issaly), les adhérents de TdG sont en bio et y sont venus par la démarche des vins naturels. Il n'y a pas de système de certification pour ces vins mais ils se caractérisent par un minimum d'interventions,

3) On trouve d'autres associations, confidentielles, qui visent à promouvoir une viticulture de qualité en lutte contre la dérive des AOC, telles que « Renaissance des AOC » liée à la viticulture biodynamique et « Sève », groupe associatif protestataire.

des produits de traitement en faible quantité, des vignobles à faible rendement, des vendanges à la main, pas de sucre ajouté, pas de levure exogène, pas de correction d'acidité, pas de filtrage (dans l'idéal) et très peu de soufre.

Les esthètes sont souvent installés depuis longtemps, plusieurs générations parfois, mais le mouvement prend de l'ampleur et quelques producteurs sont présents depuis peu. Ce sont des vignerons indépendants bien implantés dans le Gaillacois, se posant comme un des fers de lance de la viticulture agrobiologique. Mais la forte innovation qu'ils développent tend paradoxalement à les marginaliser. En valorisant l'originalité plutôt que la typicité des appellations (Baudoin, 2003), ils se mettent à dos une grande partie de la profession agricole, aussi bien les professionnels que les techniciens. Leurs vins sont traités d'*artistes*, *perfectionnistes*, *excentriques* ou *fantaisistes*, en particulier, chez les autres viticulteurs bio interrogés, par les alternatifs, les tenants de l'AOC ou de la coopération viticole. Eux trouvent les vins des bios alternatifs *peu originaux*, *austères*. Il s'agit d'une réponse différente de celle des alternatifs à la crise du vin. D'un côté, la santé, le vin « naturel », bien fait, sans produit chimique de synthèse; de l'autre une revendication de vins originaux, de prestige, réguliers dans leurs arômes, expression des cépages et dans une moindre mesure des terroirs.

Les esthètes cultivent l'originalité, pas seulement dans le goût, dépendant des cépages et des techniques, mais également dans la mise en scène, les professions de foi, un journal, les formes des bouteilles. La présentation des étiquettes, souvent riche voire chargée, est très élaborée soit par la mise en scène de l'unité avec la nature dans un discours et/ou une symbolique pensée et revendiquée, soit par une distance avec l'artificiel et une critique parfois humoristique de la production de masse et de la société de consommation (fig. 4 : Issaly et Plageoles).

La demande est forte et ils n'ont pas de stocks, même si le prix de vente de leurs vins est élevé, voire très élevé (13 à 15 € la bouteille est un prix courant chez les esthètes, soit le double du prix le plus courant chez les autres producteurs) : les rendements sont faibles, les coûts de production et de vinification élevés, font-ils valoir. Le travail de persuasion auprès des acheteurs est essentiel, motivant une forte présence dans les guides œnologiques et d'importants échanges avec les critiques et les faiseurs de renommée. Les signaux de confiance passent par les marchés à prescripteurs (Hatchuel, 2010, Karpik, 2007).

Les esthètes adhèrent également aux formules individuelles et collectives de l'œnotourisme : auberges vigneronnes, boutiques de vente collective ou privée, alimentations spécialisées, marchés de pays, chambres d'hôtes avec présentation des itinéraires techniques, participation au marché bio du mardi soir, vitrines gastronomiques à

la ferme, route des vins labellisée par l'Europe (Iter Vitis), journées dégustation avec produits locaux du terroir (mais pas les foires aux vins locales, bio ou non). Quelques-uns, les plus connus, ont investi dans un restaurant local qui a pignon sur rue et leur sert de vitrine, *Vigne en foule*, où l'on peut déguster leurs vins et passer commande.

Le rapport des esthètes aux labels est ambivalent. Ils ne sont pas fondamentalement attachés aux labels AB ; ceux-ci leur semblent constituer une bonne base, en particulier le label Demeter, mais ils trouvent que la vinification est trop permissive et standardisée. Par ailleurs, ils présentent leurs vins en comité d'agrément de l'AOC mais ce n'est pas une revendication forte car l'AOC, disent-ils, est un modèle professionnel qui tend à standardiser le vin. Ces vigneron·n·s n'en ont pas vraiment besoin. Ils dénoncent la manière avec laquelle les vins AOC sont sélectionnés par les jurys de dégustation parfois composés, selon eux, de personnes *incompétentes* qui ne savent pas tenir compte de l'innovation ou juger des vins singuliers. On peut parler d'une distanciation vis-à-vis de l'AOC, voire d'un dépassement car les esthètes apportent néanmoins une forte contribution à la renommée des vins de Gaillac.

Ainsi les esthètes voient avant tout dans la naturalité un moyen de créer des vins originaux et prestigieux. Ils visent à renouveler et approfondir la qualité des vins locaux en recherchant une originalité créée dans l'exposition et la pédologie de chaque parcelle, le climat (millésimes) et surtout les cépages. Ceux-ci constituent l'élément principal de l'histoire technique et culturelle locale que l'on cherche à redécouvrir. Plus qu'une construction stable édifée peu à peu au fil des générations, le terroir est un ensemble de composants éprouvés de longue date, localement, et offerts à la créativité de la génération actuelle pour permettre un produit final unique. Le terroir, décliné de manière variable et complexe par chaque producteur, constitue en somme une ressource spécifique qui doit rendre un vin original.

#### IV – Le terroir classique réactivé

Venus tardivement au bio, déjà en place en conventionnel et souvent installés depuis longtemps, disposant de réseaux de vente étoffés et d'exploitations souvent plus vastes que la moyenne, très connus pour leur production AOC, les modernisateurs de l'AOC sont des producteurs animés d'abord par des logiques marchandes, qui visent à répondre aux attentes des distributeurs et des consommateurs. On pourrait parler de producteurs alignés au sens où ils prennent le train des attentes sociales. Le bio correspond à une logique de consolidation de la clientèle dans un monde concurrentiel. Alors que les esthètes et surtout les alternatifs se sont construits contre l'AOC, les modernisateurs de

l'AOC se sont convertis au bio tout en restant très attachés à l'appellation d'origine, qui est au cœur de leur production et que le label AB prolonge « naturellement ».

Une part importante de la production est exportée. Les règles imposées sont strictes, vers l'Allemagne et les EUA en particulier, les plus gros marchés. L'accord de Nuremberg du 15 février 2012, signé entre la Communauté Européenne et les États-Unis, qui prévoit la reconnaissance des labels de l'agriculture biologique des deux côtés de l'Atlantique, est favorable aux modernisateurs de l'AOC. Localement, leurs vins sont référencés dans les supermarchés (ils l'étaient déjà avant leur passage en bio). Certains sont également référencés dans des chaînes de restauration. Parfois, ils possèdent un restaurant, seul ou à plusieurs, comme les esthètes.

Les modernisateurs de l'AOC gardent une part de leurs cuvées en conventionnel non bio. Ils ont la plupart du temps plusieurs domaines tenus par des membres de la famille qui permettent de tenir une gamme large, caractéristique du Gaillac. Dans ces conditions, tout en essayant de maintenir les caractéristiques des vins produits, le bio sert à élargir la gamme et à répondre à de nouvelles demandes de consommateurs. Le bio, même s'il est moins mis en évidence que le logo AOC associé au paysage et à l'histoire, est ainsi un argument de vente visant à relancer le marché des vins d'appellation.

Les modernisateurs de l'AOC sont couramment qualifiés d'*opportunistes du bio* par les autres catégories de producteurs bio ; leurs grandes exploitations sont parfois qualifiées d'*industrielles*. Ils ne sont pas affiliés auprès de Nature & Progrès ou engagés en biodynamie ; ils sont essentiellement intéressés par le logo AB, la certification étant le principal signal de confiance qu'ils adressent aux consommateurs. Ils sont attachés à une rémunération par les aides (la rémunération de reconnaissance de la FNAB). Les bénéfices sociaux et environnementaux, les impacts positifs de l'agriculture biologique et le coût des contributions doivent donner lieu à rétribution des producteurs.

Les modernisateurs de l'AOC bénéficient d'un appui important des institutions agricoles. L'Institut Français de la Vigne et du Vin, intégré au dispositif professionnel installé à Montans près de Gaillac, met en avant ses programmes de recherche-développement d'une viticulture durable. Visant à « assurer la conservation du patrimoine génétique » et « la compréhension des arômes de certains cépages autochtones » (Serrano, Directeur, Gaillacinfo. fr, nov. 2011), ces travaux expriment les axes de recherche de l'interprofession et répondent aux préoccupations de ces viticulteurs déjà en appellation (mais également des viticulteurs de la catégorie précédente, celle des esthètes, très en vue dans le vignoble). La chambre d'agriculture du département a également pris le train du bio en viticulture. Elle accompagne les conversions de grands domaines viticoles en

mettant à leur disposition des conseillers agricoles. Elle promeut l'œnotourisme, notamment l'iter Vitis, la route des vins du pays gaillacois, et le réseau Bienvenue à la ferme auxquels participent bon nombre de modernisateurs de l'AOC. Mais les installations en bio peinent toujours à être reconnues lorsqu'il s'agit d'installations progressives hors cadre familial sur de petites surfaces ou lorsque les caractéristiques de l'exploitation s'éloignent trop du modèle professionnel.

Ni les conduites techniques, ni la vinification, ni les modèles ne font l'objet de changements notables chez les modernisateurs de l'AOC. Ils disposent de matériel imposant et récent, ce sont des techniciens qui bénéficient de l'expérience accumulée avec l'appellation. La maîtrise technologique traduite par l'équipement permet une certaine assurance et une fiabilisation des caractéristiques des vins produits. Les vendanges à la machine sont maintenues et les traitements phytosanitaires (bouillie bordelaise et soufre) assimilés aux itinéraires techniques. Le sulfitage n'est pas mis en question et ils ont en la matière des pratiques conventionnelles. Le nouveau règlement européen joue en leur faveur et ne bouleverse pas leurs pratiques, avec l'autorisation de taux de sulfites élevés et de pratiques œnologiques « industrielles », au risque de banaliser le vin bio. Les modernisateurs de l'AOC considèrent souvent que leur engagement dans le bio est *réversible*, notamment en cas d'*urgence sanitaire*.

Les modernisateurs de l'AOC sont adeptes d'un terroir réactif par l'agriculture biologique. Le terroir est à la fois un patrimoine à revaloriser et un ensemble de facteurs naturels, conditions de la qualité et supports de l'expression du vin. Ils soulignent que la vigne, en monoculture depuis longtemps, aboutit à des impasses (résistance des champignons pathogènes aux traitements chimiques, apparition de viroses, intoxication des sols, etc.). Le bio est un pari technique, il n'est plus perçu comme une impasse technique. L'intérêt de la biodiversité pour l'adaptation aux contraintes du milieu physique est fortement souligné. Celle-ci représente un atout autant paysager et économique, à travers la diversité des cultures, que sanitaire, la biodiversité dans et autour des champs et au sein du patrimoine génétique des vignes permettant de mieux lutter contre les invasions et les maladies. Là encore, les cépages locaux semblent plus adaptés. L'argumentaire des modernisateurs de l'AOC est basé sur l'image du vin bio préservant les ressources naturelles, protégeant l'environnement. La certification bio est le moyen de renforcer les caractéristiques des vins de Gaillac, de requalifier la ressource spécifique vin de Gaillac. Un slogan qu'ils utilisent peut leur être attaché : « le respect de la nature et du terroir ». Le vin bio, pour mieux exprimer le terroir !

En somme, les modernisateurs de l'AOC considèrent la

naturalité comme un prolongement du travail effectué avec l'AOC sur la qualité des vins de terroir. Ils continuent de produire le même type de vin qu'avant l'essor du bio. Pour eux, la certification AB régénère l'AOC en y ajoutant l'expression du terroir naturel, expression néanmoins stabilisée par la technique, fiabilisée d'une année sur l'autre et mise en conformité avec une communauté d'intérêt autour du produit vin. La figure du terroir classique est réactivée et modernisée par le bio.

## **Conclusion : Le bio, une territorialisation renouvelée de la production viticole**

La typologie des viticulteurs bio de Gaillac à laquelle nous aboutissons est proche de celles développées dans d'autres études sur l'agriculture biologique, par exemple les militants, chercheurs de sens, chercheurs d'or et convertis de Denise Van Dam (2005). Plus largement, notre typologie s'apparente aux groupes de pionniers, opportunistes et suiveurs généralement rencontrés à chaque fois qu'il s'agit d'expérimenter et développer une pratique innovante (voir par exemple Smith, 1967, Miles *et al.*, 1978). Nous avons montré toutefois que l'attitude des esthètes ne se résume pas à un comportement opportuniste, pas plus que celles des modernisateurs de l'AOC ne se réduit à un comportement de suiveur.

Surtout, si les viticulteurs bio de Gaillac partagent les mêmes préoccupations sur le respect de l'environnement et une qualité du produit tenant à sa naturalité, ils le font selon trois sensibilités différentes. Pour les premiers, la naturalité d'un vin tient d'abord à la quantité de produits exogènes qu'il contient. Le vin est un produit de base, de consommation pour tous, qu'il ne faut pas souiller avec des additifs. Il faut un certain laisser-faire dans les conduites et chercher à diminuer la chimie corrective. Pour les deuxièmes, la naturalité est une notion proche de l'authenticité, l'expression des terroirs et des cépages associés ; il s'agit de ne pas déformer le goût et les arômes avec des techniques et des pratiques artificielles. Le bio correspond à un produit naturel en tant qu'expression de la nature non asservie. Pour les troisièmes, le vin bio est un produit maîtrisé permettant la réactivation de l'AOC, apurant la qualité du vin et son image par élimination maximale des substances chimiques, selon un processus industriel fiable et respectueux de la nature. La naturalité du vin tient d'abord à la protection des ressources du milieu, du terroir naturel (sols, biodiversité, paysages) et du patrimoine local.

Ces différentes approches concourent à promouvoir un bien collectif, la naturalité. Elles s'attachent à différencier un bien original, voire d'origine au sens de Lagrange et Valceschini (2000), en révélant et activant, de manières

différentes selon les groupes, un ensemble de ressources génériques et spécifiques, les premières étant transférables ou reproductibles ailleurs, au contraire des secondes (Colletis, Pecqueur, 2005). Dans un contexte général où l'activation de ressources spécifiques tend à s'effacer par banalisation desdites ressources (comme dans d'autres secteurs, par exemple celui du tourisme, Pouzenc, Olivier, 2011), ces différentes approches participent ainsi à une redéfinition de ce qui fait ressource dans le vignoble gaillacois.

Trois modes de révélation et d'activation des ressources du vignoble sont permises par le vin bio. Les alternatifs s'attachent à produire un vin sain et naturel et ne se réfèrent qu'à demi à la figure du terroir : concentrés sur les caractéristiques particulières du milieu physique, ils attachent moins d'importance à l'histoire technique et culturelle développée localement par une collectivité ; pour eux, le terroir correspond d'abord à un écosystème local. On peut parler d'activation de ressources génériques. Les esthètes visent à renouveler et approfondir la qualité des vins locaux en recherchant une originalité ancrée dans le terroir, ses sols, son climat (millésimes) et surtout ses cépages. Ceux-ci constituent l'élément principal de l'histoire technique et culturelle locale que l'on cherche à redécouvrir. La figure du terroir est réinventée : plus qu'une construction édifée peu à peu au fil des générations, le terroir est un ensemble d'ingrédients légués par les générations passées et offerts à la créativité de la génération actuelle pour produire des vins originaux, festifs et prestigieux. On peut parler de spécification de ressources. Les modernisateurs de l'AOC continuent de produire le même type de vin qu'avant l'essor du bio. Pour eux, la certification AB régénère l'AOC en y ajoutant l'expression du terroir naturel, expression

néanmoins stabilisée par la technique, fiabilisée d'une année sur l'autre et mise en conformité avec une communauté d'intérêt autour du produit vin. La figure du terroir classique est réactivée et modernisée par le bio. On peut parler de réactivation de ressources spécifiques qui aboutit à une requalification du terroir.

Terroir recentré sur l'écosystème local, terroir offert à la créativité ou terroir classique réactivé, ces différentes manières de faire terroir sont en interaction parfois très conflictuelle les unes avec les autres. Dans tous les cas, elles témoignent d'une territorialisation (au sens de Debarbieux, 2009) renouvelée de la production vitivinicole. Par une volonté de retour au terroir, à la typicité, à travers des pratiques vitivinicoles caractéristiques de la région et respectueuses de l'environnement, par une commercialisation de proximité et une implication dans la vie locale, la viticulture bio s'inscrit à plein dans une logique de re-territorialisation telle que définie par Rieutort (2009) : elle participe d'une manière ou d'une autre à ce processus reposant sur trois piliers (la durabilité, l'origine des produits attestée par des signes de qualité, la patrimonialisation des pratiques paysannes) et par lequel l'agriculture, insérée dans les institutions du développement local, redevient un facteur de développement, de création de valeur ajoutée pour les producteurs et pour le territoire.

Dans le processus ainsi à l'œuvre, il est difficile de dire jusqu'où ira l'élimination ou la réactivation des composantes communément admises du terroir, d'autant plus que cette redéfinition est loin d'être menée par les seuls groupes de producteurs bio évoqués ici. Elle résultera des rapports de force entre des groupes d'acteurs bien plus larges et porteurs de stratégies contradictoires, entre terre à taire et terre à clamer.

---

---

### **Hommage à Jean-Louis Vincq**

*Cet article est l'un des tout derniers coécrits par Jean-Louis Vincq, emporté trop tôt par la maladie en juin 2013. Ingénieur du Génie Rural et membre du laboratoire 'Dynamiques Rurales', il a enseigné pendant plus de quinze ans au Département de Géographie de l'Université Toulouse – Le Mirail. Très investi dans ses cours et dans l'accompagnement des étudiants, il aura marqué tous ceux de la filière aménagement et développement territorial par ses analyses passionnées sur l'histoire des politiques agricoles, jusqu'à son récent départ à la retraite. L'article publié ici, fruit d'une dernière collaboration, a été l'occasion de recevoir l'un de ses plus beaux enseignements : mettre toute sa vitalité dans les sujets qui tiennent à cœur, même quand la mort se tient tout près. Merci Jean-Louis.*

## Références bibliographiques

- BAUDOIN P., « AOC: originalité ou typicité? », contribution au débat lancé par le Ministère de l'Agriculture sur l'avenir des vins français, 2003, <http://www.slowfood.fr/article/00001734/AOC.pdf>.
- BARREY S., TEIL G., « Faire la preuve de l'« authenticité » du patrimoine alimentaire », *Anthropology of food*, 2011, n° 8, <http://aof.revues.org/index6783.html>
- BOLTANSKI L., THEVENOT L., *De la justification. Les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard, 1991, 483 p.
- COLLETIS G., PECQUEUR B., « Révélation de ressources spécifiques et coordination située », *Revue Économie et Institutions*, 2005, n° 6-7, 17 p.
- DEBARBIEUX B., « Territoire-Territorialité-Territorialisation: aujourd'hui encore, et bien moins que demain... », in VANIER M. (dir.), *Territoires, territorialité, territorialisation. Controverses et perspectives*, Rennes, PUR, 2009, p. 19-30.
- FAVEREAU O., « La place du marché », in HATCHUEL A., FAVEREAU O., AGGERI F. (dir.), *L'activité marchande sans le marché?*, Presses des Mines/Colloque de Cerisy, 2010, 386 p.
- KARPIK L., *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007, 373 p.
- HATCHUEL A., « Activité marchande et prescription: À quoi sert la notion de marché », in HATCHUEL A., FAVEREAU O., AGGERI F. (dir.), *L'activité marchande sans le marché?*, Presses des Mines/Colloque de Cerisy, 2010, p. 159-180.
- HINNEWINKEL J.-C., *Les Terroirs Viticoles. Origines et devenir*, Bordeaux, Féret, 2004, 228 p.
- HOUARD F., *La viticulture biologique à Gaillac: Une nouvelle approche du territoire*, mémoire de master 1 « Dynamiques Rurales », Département de Géographie-Aménagement, Université de Toulouse2-Le Mirail, 2011, 133 p. + annexes.
- MILES R. E., SNOW C. C., MEYER A. D., COLEMAN H. J., « Organizational Strategy, Structure, and Process », *The Academy of Management Review*, n° 3, 1978, p. 546-562.
- LAGRANGE L., VALCESCHINI E. (coord.), « Les signes officiels de qualité: efficacité, politique et gouvernance », *Économie Rurale*, 2000, n° 258, p. 4-5.
- Legouy F., « La France viticole dans la mondialisation », *Historiens et Géographes*, 2008, n° 402, p. 123-151.
- PLAGEOLES R., *La saga des cépages gaillacois et tarnais en 2000 ans d'histoire*, Paris, éd. Jean-Paul Rocher, 2007, 128 p.
- POUZENC M., OLIVIER V., « Qu'est-ce qui fait ressource en espace rural? Réflexions à partir des activités touristiques de Rocamadour (département du Lot, France) », *Cahiers de Géographie du Québec*, Montréal, 2011, n° 155, p. 215-235.
- RIEUTORT L., « Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture », *L'Information géographique*, 2009, n° 1, p. 30-48.
- RIOL J.-L., *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours et l'emploi de ses vins à Bordeaux*, Paris, éd. C. Amat - H. Champion, 1913, 388 p.
- ROUVELLAC É., « Les spécificités du vignoble gaillacois, un siècle de reconstruction et de reconnaissance de la qualité », in CTHS (Éd.), *La vigne en Méditerranée occidentale*, 2008, p. 89-101.
- SMITH N. R., « The Entrepreneur and His Firm: The Relationship between Type of Man and Type of Company », *Occasional Papers, Bureau of Business and Economic Research*, Michigan State University, 1967, 109 p., <http://ssrn.com/abstract=1510005>
- TEIL G., « Articuler les qualités environnementales et gustative des vins », communication au 33<sup>e</sup> Congrès Mondial de la Vigne et du Vin, 20-27 juin 2010, Tbilissi (Géorgie), [www.oiv2010.ge](http://www.oiv2010.ge).
- VAN DAM D., *Les agriculteurs bio, vocation ou intérêt?*, Namur, Presses universitaires de Namur, 2005, 201 p.