Christelle Pineau, *La corne de vache et le microscope.
Le vin “nature”, entre sciences, croyances et radicalités*

Romain Blancaneaux

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/etudesrurales/16513>
DOI : 10.4000/etudesrurales.16513
ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2019
Pagination : 192-193
ISBN : 978-2-7132-2788-2

Référence électronique

Romain Blancaneaux, « Christelle Pineau, *La corne de vache et le microscope. Le vin “nature”, entre sciences, croyances et radicalités* », *Études rurales* [En ligne], 203 | 2019, mis en ligne le 01 janvier 2019, consulté le 08 janvier 2022. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/16513> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.16513>

Christelle Pineau,

La corne de vache et le microscope.

Le vin «nature», entre sciences, croyances et radicalités,

Paris, La Découverte, 2019, 234 p.

L'anthropologue Christelle Pineau signe l'ouvrage *La corne de vache et le microscope. Le vin «nature», entre sciences, croyances et radicalités*, dans lequel elle s'interroge sur ce qui permet de qualifier aujourd'hui des vins et des vigneronns de «nature». C'est au sein de vignobles où ils se développent (Anjou, Beaujolais, Minervois...) qu'elle enquête. Dans une démarche anthropologique – comme l'atteste son carnet de terrain tenu pendant 12 mois au sein du domaine de Gimios –, elle y observe l'hétérogénéité des pratiques et des savoirs en lien avec des représentations de la nature, en s'appuyant sur les travaux de B. Latour, de P. Descola, de T. Ingold ou encore de E. Kohn. Il en ressort un livre qui délimite un objet encore peu abordé, dont il reste pour autant à circonscrire plus systématiquement les conditions d'émergence.

Associer nature et vin est une revendication vigneronne ancienne et évolutive. Ainsi en 1907, la défense des vins dits naturels s'opposa à ceux «fabriqués» par adjonction d'eau (mouillage) et de sucre (chaptalisation) (p. 15-16). Elle ouvrit la voie à la première définition légale du vin comme boisson issue de la fermentation de raisin frais, sans pour autant bannir des intrants chimiques de synthèse. Or leur sophistication et leur multiplication, qui ont accompa-

gné le productivisme et ses effets indésirables (sanitaires, organoleptiques...), concentrent désormais des critiques. Depuis les années 1980, notamment, des vigneronns «nature» se sont érigés face à ceux dits conventionnels qui y recourent. L'agriculture biologique (sans engrais ni pesticides chimiques) en constitue «l'axiome» (p. 20), qu'ils dépassent en s'interdisant soufre et manipulations à la vinification, et en empruntant aux préconisations de l'agriculture biodynamique (calendrier lunaire ou usage de préparations). Entre ces dimensions, les vigneronns nature articulent, comme le résume la métaphore du titre du livre, croyances pseudo-scientifiques (la corne de vache, enfouie des mois durant et dont est extraite une préparation aux vertus supposées) et sciences de la raison (le microscope).

Issus de trajectoires individuelles distinctes (rupture avec les traditions vitivinicoles familiales conventionnelles ou continuité avec un parcours militant), ces vigneronns entendent favoriser «l'autonomisation» de la vigne et du vin (p. 95) en s'affranchissant des contraintes des institutions dominantes, des pratiques et des normes conventionnelles : par une revalorisation de l'activité biologique et organique des sols (labour, réintroduction d'animaux...), des plantes

et de leur feuillage (pharmacopée à base d'huiles essentielles, de préparations), récolte et tri manuels. Techniques et interventions existent (utilisation de levures indigènes⁵, contrôle des températures) mais sans résultats garantis. Les vins obtenus sont réputés « libérés » (p. 119) de l'œnologie classique (la limpidité n'indique plus la qualité, la turbidité signale l'absence de filtrations, une meilleure gamme aromatique) et des cahiers des charges d'appellation d'origine contrôlée (AOC) bridant leur créativité (notamment en matière de cépages, contenants ou macérations).

Cette orientation comporte des coûts psychologiques (avec les risques encourus), physiques (avec le retour à un outillage simple) et temporels (avec la moindre maîtrise des aléas). Néanmoins, elle revalorise le terme et le métier de paysan, figure d'un renouveau agricole progressiste. Les vignerons nature, opérant en dehors des réseaux professionnels classiques (AOC, syndicats, distributeurs...), empruntant à des méthodes non reconnues – comme la « cristallisation sensible »⁶ – s'en écartent, mais tissent des relations qui les rapprochent d'autres groupes (militants, néo-ruraux).

Les relations avec les vignerons non nature sont labiles, voire conflictuelles. Certains syndicats

d'AOC se sentent menacés par les risques d'épidémies – liés aux refus de vignerons nature de traiter chimiquement. Ils leur reprochent, en outre, d'inscrire sur leurs étiquettes le nom d'une localité associée à une AOC, sans en respecter le cahier des charges. Dès lors, des vignerons nature voient leur vin inscrit dans la catégorie des Vins de France (VDF), la plus permissive et la seule qui autorise leurs pratiques.

Il y a là un paradoxe absent de l'ouvrage et qui gagnerait à être abordé : comment se fait-il qu'une catégorie – les VDF –, réputée inférieure dans la hiérarchie vitivinicole, constitue désormais un espace attirant producteurs et consommateurs de vins naturels ? C'est aux conditions sociologiques de structuration de la compétition vitivinicole et des institutions marchandes qu'on pourra s'intéresser. Comment et pourquoi des AOC, notamment, ont-elles cessé de garantir à certains de leurs bénéficiaires et consommateurs les rétributions – économiques et symboliques – attendues, au profit des vins nature et des VDF ? Cette interrogation pourra retenir l'attention de sociologues et de politistes, qui trouveront dans l'ouvrage de Christelle Pineau des éléments pour questionner la transformation d'institutions marchandes.

Romain Blancaneaux

politiste, chercheur associé

au Centre Émile-Durkheim (UMR5116)

Sciences Po Bordeaux

5. Micro-organismes présents sur la peau des raisons, qui réalisent la fermentation alcoolique.

6. « [...] sorte de diagnostic qui permet d'évaluer la qualité de tout organisme vivant [...] » (p. 157).