

N° 286

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2002-2003

Annexe au procès-verbal de la séance du 13 mai 2003

RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la commission des Affaires économiques et du plan (1) et du groupe d'études Economie agricole et alimentaire (2) sur les Actes du Colloque «Vin, santé et alimentation» organisé par le Sénat le 6 novembre 2002,

Par MM. Gérard LARCHER et Gérard CÉSAR,
Sénateurs.

(1) Cette commission est composée de : M. Gérard Larcher, président ; MM. Jean-Paul Emorine, Marcel Deneux, Gérard César, Pierre Hérisson, Bernard Piras, Mme Odette Terrade, vice-présidents ; MM. Bernard Joly, Jean-Paul Émin, Patrick Lassourd, Jean-Marc Pastor, secrétaires ; MM. Jean-Paul Alduy, Pierre André, Philippe Arnaud, Gérard Bailly, Bernard Barraux, Mme Marie-France Beauvils, MM. Michel Bécot, Jean-Pierre Bel, Jacques Bellanger, Jean Besson, Claude Biwer, Jean Bizet, Jean Boyer, Mme Yolande Boyer, MM. Dominique Braye, Marcel-Pierre Cleach, Yves Coquelle, Gérard Cornu, Roland Courtaud, Philippe Darniche, Gérard Delfau, Rodolphe Désiré, Yves Détraigne, Mme Evelyne Didier, MM. Michel Doublet, Bernard Dussaut, Hilaire Flandre, François Fortassin, Alain Fouché, Christian Gaudin, Mme Gisèle Gautier, MM. Alain Gérard, François Gerbaud, Charles Ginésy, Francis Grignon, Louis Grillot, Georges Gruillot, Charles Guené, Mme Odette Herviaux, MM. Alain Journet, Joseph Kergueris, Gérard Le Cam, Jean-François Le Grand, André Lejeune, Philippe Leroy, Jean-Yves Mano, Max Marest, Jean Louis Masson, Serge Mathieu, René Monory, Paul Natali, Jean Pépin, Daniel Percheron, Ladislas Poniatowski, Daniel Raoul, Paul Raoult, Daniel Reiner, Charles Revet, Henri Revol, Roger Rinchet, Claude Saunier, Bruno Sido, Daniel Soulage, Michel Teston, Pierre-Yvon Trémel, André Trillard, Jean-Pierre Vial.

(2) Ce groupe d'études est composé de : M. Gérard César, président ; MM. Marcel Vidal, Jean-François Picheral, Michel Pelchat, Marcel Deneux, Daniel Soulage, Hubert Durand-Chastel, vice-présidents ; MM. Hilaire Flandre, Gérard Le Cam, secrétaires ; MM. Philippe Adnot, Bertrand Auban, José Balarello, Jean Besson, Joël Billard, Claude Biwer, Jean Boyer, Mmes Yolande Boyer, Monique Cerisier-ben Guiga, MM. Roland Courteau, Gérard Delfau, Claude Domeizel, Michel Doublet, Bernard Dussaut, Bernard Fournier, Alain Gérard, Francis Giraud, Louis Grillot, Patrick Lassourd, Jean-François Le Grand, Mme Hélène Luc, MM. Serge Mathieu, Gérard Miquel, Louis Moinard, Paul Natali, Georges Othily, Jean-Marc Pastor, Bernard Piras, Mme Gisèle Printz, MM. Charles Revet, Yves Rispat, André Rouvière, Bruno Sido, Simon Sutour, Michel Thiollière, Pierre-Yvon Tremel, François Trucy, André Vallet, André Vézinhet.

VIN, SANTÉ ET ALIMENTATION

C O L L O Q U E

**Sous le haut patronage de
Monsieur Christian PONCELET, président du Sénat**

**et la présidence de
Monsieur Gérard LARCHER, sénateur des Yvelines,
Président de la commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat
et de
Monsieur Gérard CÉSAR, sénateur de la Gironde,
Président du groupe d'études Économie agricole et alimentaire du Sénat**

PALAIS DU LUXEMBOURG

Paris

Le mercredi 6 novembre 2002

Débats animés par M. Jean-Claude Larrivoire, journaliste indépendant

La Commission des Affaires économiques du Sénat et le groupe d'études sur l'économie agricole et alimentaire ont organisé, le 6 novembre 2002, un colloque intitulé « *Vin, santé et alimentation* ».

Ce colloque s'inscrivait dans le prolongement du rapport du groupe de travail sénatorial sur l'avenir de la viticulture française, publié en juillet 2002. Il visait à engager, avec les acteurs concernés, un débat constructif et prospectif sur des questions variées telles que l'évolution des modes de consommation du vin et la situation de la filière viticole française, mais aussi à faire le bilan de la recherche scientifique s'agissant des effets du vin sur la santé et d'en tirer les enseignements en termes de communication.

Le présent rapport d'information présente les actes de ce colloque, chaque intervenant ayant donné son accord à la transcription de ses propos telle qu'elle figure dans le présent document. La Commission des Affaires économiques en a approuvé la publication lors de sa réunion du mercredi 7 mai 2003.

SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
ALLOCUTION D'OUVERTURE	7
• <i>Lecture, par M. Gérard Larcher, Président de la Commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat, du message d'accueil de M. Christian Poncelet, président du Sénat</i>	7
INTRODUCTION DU COLLOQUE	9
• <i>M. Gérard Larcher, sénateur des Yvelines, président de la commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat</i>	9
PREMIÈRE PARTIE - LA PLACE DU VIN DANS LA SOCIÉTÉ	13
PREMIÈRE TABLE RONDE : ART DE VIVRE ET ÉVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION	13
1. <i>M. Denis Verdier, président du conseil de direction de l'Office national interprofessionnel des vins (ONIVINS)</i>	13
2. <i>Mme Béatrice Elvinger, responsable d'étude au Centre de communication avancée (CCA International)</i>	14
3. <i>M. Jacques Blanc, sénateur de la Lozère, président de l'Institut Européen Vin et Santé des régions Viticoles (IEVSRV)</i>	18
4. <i>M. Claude Fischler, directeur de recherche au CNRS, professeur à l'Ecole des hautes études en sciences sociales (EHESS)</i>	20
• <i>Débat avec la salle</i>	22
DEUXIÈME TABLE RONDE : ATOUTS ET HANDICAPS DE LA FILIÈRE VITICOLE FRANÇAISE	27
1. <i>M. Michel Doublet, sénateur de la Charente-Maritime, membre du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française</i>	27
2. <i>M. Dutruc-Rosset, directeur général de l'Office international de la vigne et du vin</i>	32
3. <i>M. Etienne Montaigne, professeur à l'Ecole nationale supérieure agronomique de Montpellier (ENSAM)</i>	35
4. <i>M. René Renou, président du Comité national des vins et eaux de vies de l'INAO</i>	36
5. <i>M. Jean-Louis Vallet, président-directeur général de Prodis, responsable de la filière vins du groupe Carrefour</i>	38
6. <i>M. Philippe Feneuil, président de la Confédération nationale des producteurs de vins et eaux de vies à appellations d'origine contrôlée (CNAOC)</i>	40
7. <i>M. Jean Huillet, président de l'Association nationale interprofessionnelle des vins de table et de pays de France (ANIVIT)</i>	44
• <i>Débat avec la salle</i>	48
CONCLUSION DE LA PREMIÈRE PARTIE	53
• <i>M. Gérard Delfau, sénateur de l'Hérault, président du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française</i>	53

DEUXIÈME PARTIE - MYTHES ET RÉALITÉS DES EFFETS DU VIN SUR LA SANTÉ.....	55
TROISIÈME TABLE RONDE : BILAN DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE.....	55
1. <i>M. Guy Riba, directeur scientifique de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA).....</i>	<i>55</i>
2. <i>M. Ludovic Drouet, chef du service « hématologie biologique », hôpital Lariboisière, président du comité scientifique « Vin et santé » de l'ONIVINS.....</i>	<i>58</i>
3. <i>M. Jean-François Rossi, chef du département Hématologie-Oncologie – CHU Montpellier Lapeyronie, président du conseil scientifique et technique de l'Institut Européen Vin et Santé des Régions Viticoles (IEVSRV).....</i>	<i>62</i>
4. <i>M. Jean-Paul Broustet, cardiologue, professeur des universités.....</i>	<i>64</i>
5. <i>Mme Jeanne Étiemble, directeur du Centre d'expertise collective de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM).....</i>	<i>66</i>
• <i>Débat avec la salle.....</i>	<i>69</i>
QUATRIÈME TABLE RONDE : COMMUNIQUER AUTREMENT POUR VALORISER LES BIENFAITS DU VIN SUR LA SANTÉ	73
1. <i>M. Jean-Marc Orgogozo, chef de service neurologie à l'Hôpital Pellegrin de Bordeaux, président du groupe d'experts « Vin et Santé » de l'OIV.....</i>	<i>73</i>
2. <i>M. Michel Bernard, président de Vin et Société et président d'InterRhône</i>	<i>75</i>
3. <i>M. Jean-Pierre Poulain, maître de conférence en sociologie à l'université de Toulouse</i>	<i>78</i>
4. <i>M. Gérard Delfau, sénateur de l'Hérault, président du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française.....</i>	<i>80</i>
CONCLUSION DU COLLOQUE	83
• <i>M. Gérard Larcher, sénateur des Yvelines, président de la commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat</i>	<i>83</i>
ALLOCATION DE CLÔTURE.....	85
• <i>M. Hervé Gaymard, Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales.....</i>	<i>85</i>

ALLOCUTION D'OUVERTURE

Lecture, par M. Gérard Larcher, Président de la Commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat, du message d'accueil de M. Christian Poncelet, président du Sénat

« Monsieur le Président, chers collègues sénateurs, mesdames et messieurs, chers amis, sachez que vous êtes les bienvenus au sein de cette assemblée.

Je tiens, tout d'abord, à féliciter mes collègues Gérard Larcher et Gérard César pour l'intéressante idée qu'ils ont eue d'organiser un colloque sur le thème « Vin, Santé et Alimentation », en collaboration avec Gérard Delfau.

Ce thème peut apparaître provocateur pour un néophyte, mais ne l'est nullement pour un public averti comme le vôtre.

Loin est le temps où, en 1938, l'État, par le biais du ministère de l'Agriculture, réalisait des campagnes d'affichage qui faisaient rimer « Vins de France » avec « Santé, Gaieté, Espérance »... Depuis cette époque, les effets bénéfiques d'une consommation modérée de vin ont été occultés par un amalgame avec la consommation excessive. La passion est entrée dans le débat, au point qu'il est devenu difficile aujourd'hui d'aborder ce sujet de manière scientifique, impartiale et sereine.

Depuis une vingtaine d'années, les spécialistes se sont penchés sur ce qu'il est convenu d'appeler le French paradox, c'est-à-dire la relation entre le faible taux des maladies cardio-vasculaires et la consommation de vin dans certains pays européens dont les habitants sont pourtant réputés être de gros consommateurs d'aliments riches en matières grasses, comme c'est le cas de la France. À juste titre, ce sujet intéresse à la fois le monde viticole et celui de la santé publique, les maladies cardio-vasculaires représentant la principale cause de décès aux États-Unis et constituant un important facteur de mortalité en Europe. Les recherches scientifiques sur la consommation de vin et la santé se multiplient, tant au niveau national que sur la scène internationale. Le congrès mondial de la Vigne et du Vin, qui s'est tenu en juin 2000, a permis le rapprochement entre les scientifiques, les médecins et les acteurs de la vigne, preuve de l'importance de ce sujet.

Ces travaux démontrent que, pour une consommation modérée de vin, de l'ordre de un à trois verres par jour, la mortalité cardio-vasculaire serait de 44 % inférieure à celle des non-consommateurs. Si une consommation modérée entraîne un effet relaxant sur les vaisseaux sanguins, elle apparaît aussi avoir un effet anti-oxydant permettant d'activer le système d'immuno-défense, notamment dans un certain nombre de maladies du cancer ou du virus HIV. Plusieurs pistes de recherche sont actuellement à l'étude dans le but de vérifier ces actions physiologiques, notamment aux États-Unis.

Pendant, prenons garde à ne trouver que des bienfaits à la consommation d'alcool. Il convient, en effet, de rappeler qu'elle doit être raisonnable, qu'elle concerne uniquement les vins et les spiritueux, qu'elle ne doit pas être associée à l'usage du tabac et qu'il ne faut pas systématiquement conseiller au public de consommer du vin, en particulier aux jeunes, sous prétexte que celui-ci agirait comme un remède. Le message à passer, me semble-t-il, n'est pas de commencer à boire pour vivre plus vieux, mais plutôt d'apprendre à boire de façon raisonnable et d'être conscient des bienfaits comme des dangers potentiels de l'alcool, notamment celui de la dépendance. Faire de l'exercice physique, avoir une alimentation saine et prendre le temps de déguster un verre de vin de qualité : voilà finalement le secret d'un cœur en bonne santé et d'une grande longévité.

Nous devons être particulièrement fiers de nos viticulteurs qui produisent du vin dont la qualité est en amélioration permanente.

Une rencontre comme celle-ci est de nature à favoriser la rencontre entre deux milieux professionnels qui peuvent paraître opposés – le milieu des producteurs et celui des professionnels de santé –, mais qui ont tous deux en commun le souci de la santé publique.

Je vous souhaite un plein succès pour cette manifestation. Je ne doute pas que vous vérifierez le proverbe *in vino veritas*, en contribuant à proposer de nouveaux savoirs et de nouveaux développements en matière de vin et de santé publique pour le troisième millénaire. »

INTRODUCTION DU COLLOQUE

M. Gérard Larcher, sénateur des Yvelines, président de la commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat

Monsieur le Président, mes chers collègues, mesdames et messieurs, le colloque qui se tient aujourd'hui s'inscrit dans la droite ligne du rapport publié en juillet dernier par le groupe de travail sur l'avenir de la viticulture, créé par notre commission des Affaires économiques.

À cet égard, je tiens tout d'abord à excuser notre collègue Gérard César, vice-président de cette commission et auteur de ce rapport : il devait présider cette journée mais, devant subir une légère intervention chirurgicale, il ne peut participer à nos travaux, qui lui tenaient pourtant particulièrement à cœur.

En son nom, je vous salue et vous remercie de votre présence.

À la suite de Jacques Banc, ce colloque sera présidé par notre collègue Marcel Deneux, vice-président de notre commission. Michel Doublet, sénateur de la Charente-Maritime, qui a participé activement aux travaux du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture, se chargera de nous lire l'intervention de Gérard César.

L'une des propositions du groupe de travail sénatorial était d'organiser un débat public sur les relations vin et santé : c'est précisément l'objet de ce colloque.

Il s'agit d'abord, sans occulter les dangers liés à une consommation excessive, de dresser un bilan des travaux scientifiques montrant les effets positifs sur la santé d'une consommation modérée de vin. Attestés par des études épidémiologiques, ces effets commencent à être expliqués en termes biologiques et chimiques.

Dans le même temps, cette manifestation devait être l'occasion de rassembler des acteurs de différents horizons, de la filière vitivinicole au milieu médical en passant par le secteur de la santé publique, afin de permettre un débat dépassionné sur les enseignements à tirer de ces travaux, en particulier en termes de communication.

Il serait, bien entendu, excessif de considérer le vin comme une médication. Cependant, ne pourrait-on pas au moins faire en sorte que les campagnes de prévention cessent d'utiliser systématiquement le vin comme unique symbole de la consommation d'alcool ? Si, comme les autres alcools, le vin et ses abus exposent à des risques, comme celui de provoquer des accidents de la route, force est de reconnaître que les comportements les plus dangereux, en particulier chez les jeunes, sont plus souvent induits par la consommation d'alcools « durs » et la prise de stupéfiants.

N'y aurait-il pas, par ailleurs, intérêt à mettre plus largement l'accent sur la place que peut avoir le vin dans toute alimentation équilibrée ? Cela renvoie naturellement aux bienfaits du régime méditerranéen, qui privilégie une alimentation à base de céréales, de fruits et légumes et d'huile d'olive, mais aussi, plus largement, à la dimension culturelle et hédoniste du vin comme élément incontournable de notre patrimoine.

Ces questions constituent le cœur de notre colloque. Elles seront abordées cet après-midi au travers des deux tables rondes, dont la première est destinée à dresser un bilan de la recherche scientifique, et la seconde à définir une communication adaptée sur ce sujet.

Il était toutefois difficilement imaginable d'organiser une journée de débats autour du vin sans s'interroger au préalable sur le contexte de la consommation et de la production, qui connaissent aujourd'hui d'importantes évolutions.

La consommation de vin apparaît de plus en plus occasionnelle, à dimension festive, alors que le modèle traditionnel de cette consommation, à chaque repas, tend à s'estomper. Plus de 60 % des consommateurs seraient occasionnels. Cette évolution est imputable à des changements d'ordre sociologique, notamment des conditions de travail, avec comme corollaire une augmentation de la part des repas pris hors du domicile. La sédentarisation des modes de vie explique la disparition de la fonction du vin-aliment au profit d'autres boissons. Chez les jeunes consommateurs urbains, dont la culture viticole est moins affirmée, le vin s'achète pour le plaisir ; il doit étonner et correspondre à la qualité attendue.

Ces nouvelles tendances de la consommation ne peuvent être ignorées si l'on souhaite définir des perspectives pertinentes pour l'avenir de la filière.

Cette filière est, en outre, confrontée aujourd'hui à d'autres défis, au premier rang desquels la concurrence croissante sur le marché international des vins, qui a pour conséquence une érosion de nos parts de marché. La France a perdu 6 % de ses parts de marché à l'exportation en dix ans, alors que, dans le même temps, les exportations des pays dits du « nouveau monde » progressaient à un rythme impressionnant.

Parmi les autres défis, il convient également de citer les attentes environnementales de nos concitoyens, ou encore la pression exercée sur nos producteurs par les circuits de distribution. La grande distribution assure, en effet, 75 % des ventes de vins aux ménages.

Face à ces défis, le diagnostic de la filière mérite d'être approfondi et des pistes nouvelles doivent être explorées. Il va nous falloir rendre l'offre plus compétitive, plus lisible et plus communicante.

C'est pourquoi cette journée va commencer par un débat consacré à la place du vin dans la société, organisé autour de deux tables rondes.

La première portera sur l'évolution des modes de consommation du vin, la deuxième sur les atouts et les handicaps de la filière viticole française.

Le vin, sujet de société, c'est une évidence. Le vin, objet de culture, nous en avons tous l'assurance. Le vin, enjeu territorial, nous l'avons bien perçu à travers les conséquences de la désertification viticole de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle. Le vin est aussi un atout économique.

Enfin, le vin est présent dans le Livre le plus ancien, comme symbole de l'offrande et du passage de l'Homme à Dieu. Puisse le vin, plus laïquement, contribuer à la convivialité et aux travaux de cette journée, que je vous souhaite excellente.

PREMIÈRE PARTIE

LA PLACE DU VIN DANS LA SOCIÉTÉ

PREMIÈRE TABLE RONDE : ART DE VIVRE ET ÉVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION

1. M. Denis Verdier, président du conseil de direction de l'Office national interprofessionnel des vins (ONIVINS)

Je remercie d'emblée ceux qui ont eu l'initiative de nous rassembler ici, en ce haut lieu de la démocratie, afin de nous permettre d'exprimer un certain nombre de recommandations et d'idées, avec le souci d'améliorer la situation d'un secteur à la croisée des chemins.

La période est propice, des challenges importants sont à relever ! Ce colloque est de nature à éclairer des voies futures pour notre filière qui a un rôle stratégique pour l'avenir, notamment en termes commerciaux.

L'Office du vin a pris les choses très au sérieux, notamment en vous distribuant cette plaquette, qui se positionne en interrogation : *Quelle place pour le vin dans la société française ?* Elle comporte un certain nombre de chiffres qui sont les résultats de travaux de la division Études et marchés de l'Office. Cette plaquette sera bien entendu largement diffusée au-delà de cette enceinte, car les questions qui vont se poser sont, je crois, déterminantes.

De manière structurelle, on observe une profonde modification du mode de consommation des vins. Tout se passe comme si à des consommateurs quotidiens âgés se substituaient des consommateurs occasionnels jeunes. Ceci est un cadre de base à l'intérieur duquel nous devons mener toutes nos réflexions.

Globalement, cette substitution entraîne une forte baisse quantitative de la consommation, compensée en partie par une recherche de qualité plus élevée.

Nous sommes, par ailleurs, appelés à réfléchir sur un produit particulier. Il n'a pas un statut agroalimentaire traditionnel. Il est un marqueur du repas festif et convivial, y compris chez les ménages qui ont décidé, de

manière générale, de ne pas consommer de vin. Celui-ci devient donc une boisson de « loisir ».

Le débat sur la santé est vif et passionné. De notre point de vue, il y a intérêt à considérer le vin dans l'ensemble de ses composantes, depuis sa composition biochimique jusqu'à ses modes de consommation, afin d'essayer de mesurer ses effets sur la santé et définir les modes de communication les plus adaptés. Il serait dangereux de considérer qu'il n'existe aucun risque, mais il serait déraisonnable de considérer également qu'une consommation modérée peut présenter des risques graves.

En ce qui concerne l'évolution de la consommation, nous sommes condamnés à nous tourner vers l'exportation : c'est une donnée vitale pour le développement de notre filière et de nos entreprises. Sur le marché mondial, la concurrence est vive, des producteurs nouveaux apparaissent sur le marché européen. Le débat de fond sur le choix de nos appellations contrôlées intervient alors. Ces appellations, avec les vins de pays, ont fait notre succès, mais les nouveaux produits ne suivent pas le même type de démarche.

Voilà donc quelques points sur lesquels je propose que notre table ronde réfléchisse, sachant qu'il nous faut trouver l'équilibre entre les bienfaits et les dangers, comme cela a déjà été évoqué.

2. Mme Béatrice Elvinger, responsable d'étude au Centre de communication avancée (CCA International)

À la demande de l'ONIVINS, nous avons mené une recherche spécifique sur les grandes tendances sociétales et leurs conséquences sur l'univers du vin. Nous avons également défini une typologie des Français dans cet univers.

Cette étude a travaillé sur 10 000 individus de 15 ans et plus, représentatifs de la population française.

Les grands courants socioculturels

Un courant particulièrement lourd correspond à une quête de sens, fortement corrélée à des valeurs de gestion et d'hygiène de vie, de qualité et d'aspiration à des valeurs culturelles, à l'éthique, à l'authenticité et à l'écologie. Dans l'univers du vin, ces valeurs peuvent se traduire par l'aspiration à l'art de vivre et à l'esprit gourmet.

Un autre courant fort cherche la « assurance », notamment en termes de santé, mais porte aussi vers plus de pérennité et de terroirs. Il s'agit ici d'une quête de traditions et de racines.

Ces courants socioculturels peuvent être traduits en tendances prospectives exploitables dans l'univers du vin.

Les tendances prospectives

Face à un monde qui évoque le chaos, à une société qui semble de plus en plus déstructurée et face au stress grandissant, on observe une tendance à l'« égologique ». Chacun tente de reconstruire autour de soi sa bulle privée de sérénité et d'équilibre, mais aussi de plaisir. Dans le domaine de la boisson, on notera une tendance porteuse vers plus d'hédonisme compensatoire. Celui-ci se marquera par un goût prononcé pour la convivialité et le plaisir de partager de bons moments entre amis, autour d'un bon repas accompagné de vin et d'alcools. Cet hédonisme sera aussi marqué par l'esprit gourmet. Il s'agit dans ce cas de s'offrir du plaisir en phase avec *le* sens et avec *les* sens, ceci tant au plan gustatif qu'au plan de la connaissance du vin. Il s'agit donc de valoriser le plaisir du gourmet, de l'initié ou du privilégié, qui a accès aux grands crus ou aux excellents « petits vins ».

Une deuxième tendance est importante : la tendance « j'existe ». Elle correspond à l'affirmation de soi face à un monde de plus en plus standardisé et à la mondialisation. Cette tendance a pour conséquence la valorisation du micro-social.

Dans l'univers du vin, la tendance prospective la plus porteuse dans ce contexte sera celle des régions et des labels AOC. Il s'agit d'affirmer l'intérêt, la personnalité et les qualités d'un terroir vis-à-vis de ce qui est trop standardisé, de mettre en valeur son identité régionale, ses racines et son ancrage traditionnel.

Une tendance prospective moins marquée que les deux premières correspond au développement de la personnalisation. Celle-ci pourra se jouer autour des choix pour constituer sa cave, de recettes de cocktails à base de vin, et plus encore des services qu'un distributeur ou un producteur va apporter dans ce domaine.

La tendance « évaison » est, elle aussi, motivée par un stress omniprésent ; elle incite à trouver des occasions « d'échappées belles »... Dans l'univers du vin, cela consiste à saisir des occasions de pauses autour d'un apéritif, dans un bar à vins ou lors d'un léger repas gourmet. Mais il s'agit aussi et surtout d'être porté vers plus de découverte. Certains seront

tentés de voyager dans leur verre comme l'on peut voyager dans son assiette, en appréciant les cuisines étrangères.

Dans ce contexte, la France doit effectivement craindre l'intrusion des vins étrangers. Pour contrer ce phénomène, nos producteurs peuvent jouer la carte de la diversité française et régionale, sachant que le terroir français traditionnel est particulièrement porteur.

La dernière tendance lourde est celle visant à la pacification. Face aux grandes peurs alimentaires et sociales, et face aux problèmes liés à l'environnement, cette tendance porte vers plus de gestion de vie pour plus de sécurité et d'équilibre.

Dans l'univers du vin, il s'agira dès lors de jouer la carte de la nature et du naturel, d'assurer un moment de plaisir avec une boisson garantie naturelle à 100 %, voire « bio », et dont les composants et les dosages sont parfaitement sains. La gestion de vie passe par l'hygiène de vie. Le marché du vin, qui évolue vers une baisse de parts de marché pour les vins ordinaires, mais qui augmente pour les vins de qualité, illustre ce courant. Nous retrouvons là l'incidence de l'esprit gourmet, phénomène qui va se développer dans les années à venir. Il faut donc jouer la carte de la tempérance, mais d'une tempérance non-ascétique, qui s'orientera vers la qualité. La gestion de vie passe aussi par la gestion de l'environnement. Il s'agit d'être en phase avec l'écologie par le biais de l'exploitation et du conditionnement. Le conditionnement en verre, préféré des Français, participe déjà à un bon positionnement.

La typologie de l'univers du vin

Le traitement statistique des réponses à un questionnaire sur des principes de vie et des valeurs posé à notre échantillon de 10.000 individus de 15 ans et plus, nous a permis de recenser quatorze styles de vie.

Un « style de vie » est une sorte de portrait-robot un peu caricatural d'un groupe d'individus décrits dans tous les chapitres de leur vie - vie privée, professionnelle, sociale, imaginaire -, mais aussi dans tous les chapitres de leur consommation. Des regroupements apparaissent ainsi, autour de cinq grandes mentalités dans l'univers du vin.

- Les « novices » représentent 9,8 % : ils sont proches des valeurs d'exploration et de sensation.

- Les « cocooneurs » représentent 21 % : ils sont proches des valeurs de tradition et de sensation.

- Les « découvreurs » représentent 25 % : ils sont proches des valeurs d'exploration et d'esprit gourmet.
- Les « esthètes » représentent 27,4 % : ils sont proches des valeurs d'esprit gourmet et de tradition.
- Les « réguliers » représentent 16,8 % : ils sont proches des valeurs de tradition.

Les novices sont de très jeunes urbains et rurbains, issus de classes moyennes et modestes. Ils consomment très peu de vin, ils boivent plutôt des alcools forts lorsqu'ils sortent ou qu'ils sont entre amis. Ils ne s'intéressent pas aux connaissances en matière de vin et n'en achètent pratiquement pas.

À l'opposé, les réguliers sont des couples de seniors ruraux, de petites villes et de classes moyennes et modestes. Ils boivent du vin à chaque repas, des anisés en apéritifs et des liqueurs traditionnelles en fin de repas lorsqu'ils sont entre amis. Leur culture du vin est populaire et traditionnelle, c'est une boisson d'habitude. Ils achètent régulièrement du vin de table standard dans des commerces de proximité et parfois chez le producteur. Ils sont attentifs au prix, leurs revenus étant moyens dans l'ensemble.

Les cocooneurs sont des couples d'âge moyen, rurbains de classe modeste et moyenne. Ils consomment le vin irrégulièrement, lors de repas entre amis. Ils boivent des anisés en apéritif et ils ont perdu toute culture par rapport au vin en passant de la culture rurale à la culture urbaine. Ils achètent du vin de façon occasionnelle, n'ont pas de vin en cave, mais seulement quelques bouteilles en réserve, qu'ils achètent en grande distribution en cherchant systématiquement le prix le plus bas.

Les découvreurs sont des couples d'âge moyen, de jeunes célibataires ou de jeunes couples, urbains, de classe moyenne et aisée. Ils reçoivent régulièrement des amis et boivent du vin en ces occasions, durant le repas et aussi en apéritif pour éviter les mélanges. Ils apprécient aussi le champagne en apéritif, aiment le vin et les bons vins, dont ils ont une connaissance intuitive. Les bons vins font pour eux partie d'un art de vivre auquel ils veulent adhérer. Ils sont amateurs de découverte, possèdent une cave « moyenne », et ils achètent à prix élevés. Le prix est en effet pour eux un moyen de s'assurer de la qualité, leurs connaissances n'étant pas suffisantes pour pouvoir juger. Ils renouvellent leur stock de façon non-planifiée, achètent des quantités moyennes, le plus souvent chez un caviste, en grande distribution ou sur Internet.

Les esthètes, enfin, sont des couples d'âge moyen et des jeunes seniors, urbains, de classe moyenne et aisée. Ils boivent souvent du vin au

cours des repas, mais pas systématiquement. Pour l'apéritif ils choisissent champagnes, anisés, whiskies ou vins cuits. Ils ont une solide culture du vin et sont curieux de se perfectionner. Le vin fait pour eux partie d'un art de vivre et d'un esprit gourmet valorisant. Ils achètent peu souvent mais en quantité, et ils pratiquent un renouvellement de vins de gardes. Ils possèdent des caves importantes, qu'ils complètent, en achetant principalement chez le producteur et le caviste. Ils cherchent un bon rapport qualité/prix.

Les tendances porteuses

Les tendances porteuses se retrouvent en fonction de cette typologie.

Ces tendances sont la culture, le sens, l'authenticité et l'esprit gourmet.

Les réguliers sont en phase avec ce qui est traditionnel : régions franco-françaises, AOC... Mais leurs habitudes sont bien ancrées, il sera difficile de les faire changer.

Les découvreurs sont en phase avec l'esprit gourmet et de découverte des terroirs régionaux français et étrangers. Ils sont tentés par les étiquettes « 100 % naturel » et « bio ». Un problème risque donc de se poser concernant les vins étrangers.

Les esthètes feront sans doute de plus en plus d'achats gourmets, de connaisseurs, en valorisant le vin comme faisant partie d'un art de vivre. Ils se tourneront vers les grands vins et vers les terroirs français.

Ceci n'est qu'un aperçu d'une étude très complète. Je reste à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

3. M. Jacques Blanc, sénateur de la Lozère, président de l'Institut Européen Vin et Santé des régions Viticoles (IEVSRV)

Je voudrais rendre hommage au président Edgar Faure, qui avait eu le premier l'idée de créer une association des régions européennes viticoles, et qui a ensuite participé à la mise en place de l'IEVSRV. Cet institut associe à la fois les responsables des régions viticoles d'Europe, qui entendent peser, et les plus éminents scientifiques et professeurs de médecine de tous horizons géographiques.

La démarche se veut fondée sur une indépendance totale des chercheurs. Le rôle n'est pas de nous permettre d'assurer la promotion du vin mais de nous donner les bases d'un dialogue.

Personne ici ne me contredira si je dis que nous vivons des évolutions importantes des comportements alimentaires. L'ancien neuropsychiatre que je suis pourrait discourir longuement pour expliquer les causes de ces évolutions, ces changements de rythmes alimentaires et ces pertes d'habitudes.

J'assistais dernièrement à la présentation d'une thèse sur la chirurgie de l'obésité. Un éminent endocrinologue indiquait que l'obésité révélait un échec total de la médecine. Il s'agit d'une maladie chronique, avec des conséquences importantes en morbidité, en accidents vasculaires, etc. On a souvent oublié de dire cela car on était trop centré sur les rapports entre vin et santé.

Le vin peut être responsable de perturbation s'il est excessivement consommé, mais il ne s'agit pas de le mettre en avant pour expliquer les comportements des jeunes à la sortie des boîtes de nuit, puisque nous savons que ce n'est pas du vin que ces jeunes consomment, mais d'autres alcools, souvent en association avec des drogues.

Le thème « Vin, Santé et Alimentation » choisi pour cette journée au Sénat montre bien l'évolution qui s'est opérée dans les approches et les analyses. On s'aperçoit qu'il ne faut pas dissocier certains éléments.

On étudie aujourd'hui les aliments fonctionnels, qui peuvent être considérés comme un « traitement ». Il est réconfortant de constater que l'on entame une approche globalisée, sortant ainsi du rapport strict vin/alcoolisme. Cela nous amène à prendre des distances vis-à-vis de certaines déclarations ou dispositions législatives. La loi Évin avait pour ambition de lutter contre l'alcoolisme : son échec prouve qu'elle ne proposait pas une approche pertinente. Il faut associer l'ensemble du monde de la viticulture à la lutte contre l'alcoolisme.

La diète méditerranéenne est reconnue comme bonne pour la santé. Le travail de notre institut est d'ailleurs complété par celui d'un institut de recherche euro-méditerranéenne sur les aliments fonctionnels. Cela montre que l'on peut aujourd'hui traiter ce sujet sans être soupçonné de n'y voir que l'intérêt économique de nos régions. Nous sommes ouverts sur la réalité des comportements nouveaux dans notre société. Combien de familles françaises aujourd'hui suivent un rythme de repas classique, matin, midi et soir ? Combien sont enfermées dans une sédentarité dommageable ?

On pourra ne plus être montré du doigt si l'on dit que le vin est bon pour la santé !

Les viticulteurs jouent un rôle indispensable pour nos paysages et pour notre environnement. Ils sont un facteur de vie.

La rééducation du goût est une dimension qui participe aux comportements du goût. Le bonheur peut modifier les métabolismes. Retrouver des rythmes et des modalités alimentaires grâce à des composants plus adaptés et naturels est essentiel. De plus, on ne le dit pas assez mais cela permet de renforcer la cellule familiale. Une bonne organisation alimentaire a des conséquences directes sur la société, sur la cellule familiale, sur l'amitié.

Cela procède d'un environnement qui a sans doute beaucoup plus d'influence qu'on ne le croit sur les mécanismes organiques : certains cancers en sont la preuve.

Nous sommes donc ici au cœur d'un sujet de société que nous n'abordons pas à travers une vision étroite qui ne considérerait que les intérêts des viticulteurs. Nous abordons, au contraire, ce sujet avec une ambition : que notre société, qui en a bien besoin, retrouve le goût, notamment le goût de vivre, la convivialité, l'équilibre dans la composition des repas et de l'alimentation, ainsi que la pratique de l'exercice physique.

Un peu de vin du Languedoc-Roussillon, beaucoup d'air de Lozère, d'exercice physique et un régime équilibré permettraient à bien des jeunes obèses de perdre 30 ou 40 % de leur poids !

Nous sommes bien au cœur d'un problème de société qu'il faut traiter sans complexe, ce dont je vous remercie.

**4. M. Claude Fischler, directeur de recherche au CNRS,
professeur à l'Ecole des hautes études en sciences sociales
(EHESS)**

On a longtemps parlé des raisons de *ne pas* boire de vin. Je voudrais m'attarder sur les raisons d'en boire.

Pour quelques-uns de nos voisins d'outre-atlantique, certaines de ces raisons sont prédominantes. On se souvient de l'émission *Sixty minutes*, sur CBS, il y a une dizaine d'années, dans laquelle le nutritionniste et épidémiologiste, Serge Renaud, exposait que certaines caractéristiques de la mortalité coronarienne, en particulier, nécessitaient quelques explications. Il envisageait que la consommation conviviale, en France, de certains produits régionaux était à l'origine du fait que les Français se portaient mieux, au moins sur le plan coronarien.

Je nuancerais ces conclusions. J'ai consulté l'annuaire des causes de mortalité de l'INSERM sur le fameux « paradoxe français » : on constate que les décès à la suite d'une attaque cérébro-vasculaire sont plus nombreux dans la région toulousaine... Sur le plan scientifique, il convient de garder une distance avec les modes médicaux reprises largement par la presse et à des fins commerciales !

La télévision américaine a donc établi une croissance spectaculaire de la consommation du vin rouge au détriment du vin blanc, puisque ce sont les antioxydants qui étaient mis en avant, et cela a entraîné une prolifération de recherches. Les Américains se sont mis à boire du vin... pour des raisons de santé !

Mais il existe bien d'autres motivations de boire du vin.

Une enquête est actuellement en cours dans six pays - Allemagne, États-Unis, France, Italie, Royaume-Uni et Suisse. Il a été demandé aux échantillons d'attribuer au vin une note de « valeur-santé ». Le score est particulièrement bas pour les États-Unis et très élevé, en revanche, chez les Anglais. On se rend compte que ce sont les individus « tout-venants » - si l'on peut dire -, qui sont le moins au fait des bienfaits du vin, alors que les médecins, toujours aux États-Unis, notent de manière relativement élevée la valeur-santé du vin.

Concernant ces rapports différentiels au vin selon les cultures, il nous faut distinguer les notions de plaisir et de confort. Un économiste américain a écrit il y a une dizaine d'années *The Joyless Economy*, « L'Économie sans joie ». Le confort, c'est d'avoir la climatisation ou le chauffage : ce sont les choses dont nous n'avons plus conscience, mais qui manquent cruellement en cas de panne. Le plaisir fait l'objet d'une attente, d'une préparation, d'une mise en scène, de descriptions, de commentaires, de verbalisations. Cela devient ce que les Linguistes appellent un « objet conversationnel », prenant ainsi un rôle important sur les plans individuels et sociaux. Certains en ont déduit que dans certaines cultures l'idée de confort est peut-être plus importante que l'idée de plaisir, ou inversement. Pour le vin, comme pour d'autres produits, on peut observer les comportements sous cet angle. Les deux dimensions, de confort et de plaisir, se côtoient.

Le confort serait le vin de table. Les plaisanteries ou les citations de Pasteur sur les vertus du vin et, parallèlement, sur les dangers de l'eau, n'étaient pas sans fondement : jusqu'à une période encore relativement récente, c'est en effet l'eau qui était le véhicule des maladies et des infections.

Au XIX^e siècle apparaît l'idée de vin-aliment : il est une source de calories, et est présent à tous les repas en tant qu'élément indispensable du rituel. Cette construction du vin-aliment va de pair avec ce que j'appelle le

« vin-Zola » ou le « vin-Assommoir ». Ces deux aspects vont coexister longtemps, même si l'on voulait en oublier la part négative.

Oublier cette part négative est plus aisé aujourd'hui. On nous dit que la production mondiale de vin augmente, que la consommation globale baisse, ou en tout cas stagne, et que la consommation « traditionnelle » baisse fortement. Cette consommation traditionnelle, c'est celle des « litrons étoilés », du vin tiré à la citerne, etc., que l'on ne trouve plus que de façon résiduelle. Ce n'est, bien entendu, pas le vin de cave qui est victime de cette baisse de consommation.

Il n'y a donc pas beaucoup de sens à considérer globalement la consommation de vin comme s'il s'agissait d'un seul produit.

Les Français, buveurs de vin, sont devenus au quotidien des buveurs d'eau et des mangeurs de yaourts. Il faut donc relativiser les images qui sont véhiculées, comme celle des bons buveurs autour d'une assiette de charcuterie du terroir ! Il faut aussi relativiser ce que nous disent les gens sur la crise des habitudes alimentaires et le déclin de la qualité sanitaire de l'alimentation. Les choses sont plus compliquées. L'obésité progresse, certes, mais la consommation de produits « sains » est en croissance continue.

La consommation de vin-aliment, de confort, a donc cédé la place à autre chose, qui n'a plus rien à voir avec cela. Il faut examiner de manière autonome cette nouvelle consommation circonstanciée, occasionnelle, de vin AOC ou de Pays, ou de ce vin sur lequel on veut accumuler du savoir, de la connaissance et de la compétence. Ceci a son importance, puisque nous sommes passés à une consommation très consciente et chargée de symbolique sociale, une consommation située sur le versant du plaisir. Pour certaines classes, le vin devient pratiquement un objet culturel, voire une œuvre.

C'est sur ces segments que se font la croissance et la valeur, sur des marchés nouveaux.

Ainsi, entre 1995 et 1998, le marché japonais a-t-il augmenté de 300 %, principalement sur le segment des « super-premiums », c'est-à-dire les vins qui coûtent plus de 20 dollars la bouteille, et dans le monde féminin.

Débat avec la salle

Didier Fages, président de Sofralab :

M. Blanc a insisté sur le comportement alimentaire et sur le rôle que l'éducation pouvait jouer en ce sens sur les jeunes. Au niveau national, comment l'éducation peut-elle intervenir sur la pratique du repas ? Nous

n'avons plus de cours de cuisine ou de couture. Par conséquent, si les parents ne font pas ce qu'il faut, les jeunes se trouvent déstructurés et livrés à eux-mêmes, sans avoir été sensibilisés au vin, par exemple.

Jacques Blanc :

Le sujet est vaste !

La décentralisation pourrait notamment permettre de créer des liens nouveaux avec le corps enseignant, qui ne demande qu'à aborder la dimension régionale des connaissances, par exemple à travers les produits régionaux.

Il me semble que cette éducation doit être issue de comportements différents plutôt que d'un quelconque *diktat* émanant du ministre de l'Éducation nationale.

Claude Fischler :

Il y a quelques années, Jacques Puisais avait lancé l'initiative des « classes du goût ». Il s'agissait d'initier des enfants de dix ou douze ans à la dégustation de tous les produits.

Pour avoir participé à cette opération, j'ai le souvenir de gamins qui goûtaient délicatement des fromages ou du pain, en formulant des commentaires sophistiqués, utilisant un vocabulaire très choisi auquel on les avait initiés. Les professeurs de français étaient enchantés !

Ce type d'exercice permet de former des consommateurs éclairés et connaisseurs, ce qu'attendent également les acteurs de l'univers du vin.

Colette Faller, président-directeur général du domaine du Weinbach :

Nous déplorons, bien entendu, la baisse de consommation de vin en France, mais je pense que le gouvernement en est le premier responsable. La loi Évin a fait beaucoup de dégâts en pénalisant le vin, alors qu'il est aussi source de santé et d'économie. La baisse du taux d'alcoolémie autorisé a conduit à ce que les clients, au restaurant, n'osent plus boire de vin.

Jacques Blanc :

En ce qui me concerne, j'avais voté contre, et proposé une nouvelle loi de lutte contre l'alcoolisme. Il ne s'agit pas de refuser toute action contre l'alcoolisme. Je souhaiterais en ce sens que les représentants de la filière

agricole dans son ensemble soient les acteurs essentiels des campagnes contre l'alcoolisme.

L'équipe de rugby de Narbonne se rend à Londres pour une finale de championnat européen. En raison de l'inscription sur les maillots « Les Grands Vins du Languedoc-Roussillon », France 3 refuse de retransmettre l'épreuve, alors que la BBC accepte. Cette vision des choses me semble dépassée ! Nous devons faire des propositions concrètes de façon à substituer à la loi Évin, par exemple, un Conseil de prévention contre l'alcoolisme auquel participeraient les équipes de chercheurs mobilisées et l'ensemble des acteurs de la filière. Il s'agit de se débarrasser de la pesanteur de la pensée unique. Si l'on ose dire qu'il faut boire du vin, on est accusé de vouloir gagner des voix chez les viticulteurs ou de faire des affaires !

Nous sommes tout de même capables d'avoir et de transmettre une vision nouvelle de la société.

Patrick MacLeod, président de l'Institut du goût :

L'initiative de Jacques Puisais, dont parlait Claude Fischler, n'est pas une histoire terminée. Le travail se poursuit de manière associative, presque semi-souterraine, mais avec cependant un peu d'aide de la part des pouvoirs publics. Cela se concrétise actuellement par la sortie d'un cédérom intitulé « Les cinq sens et le goût », qui s'adresse aux instituteurs. Nous espérons ainsi relancer l'intérêt à la base afin d'orienter les enfants vers une découverte que le milieu familial ne leur offre généralement pas. Nous attendons cependant que les familles s'investissent, et que ce qui se fait avec les enfants remonte aussi jusqu'aux familles.

Jacques Puisais et moi-même travaillons actuellement sur une préoccupation récente qui se développe. Il s'agit de vulgariser les connaissances scientifiques récemment acquises dans le domaine du fonctionnement sensoriel de l'homme. Il faut savoir, par exemple, que le « goût » de quelque chose dépend autant du dégustateur que de ce qu'il déguste.

Enfin, je poserais une question à Claude Fischler : si l'on a abandonné la consommation de vin, a-t-on pour autant abandonné la consommation d'alcool ?

Claude Fischler :

La consommation d'alcool, en litres *per capita*, diminue. Le phénomène est mondial, et n'est pas lié forcément à la législation : celle-ci accompagne le mouvement plutôt qu'elle ne le détermine.

Patrice Versac, vice-président des Vignerons franciliens réunis :

En favorisant le renouvellement des vignes en Île-de-France - on en compte actuellement plus de cent trente et il ne se passe pas une semaine sans qu'une collectivité territoriale nous appelle pour l'aider à monter un projet de vigne -, nous constatons un retour aux racines dans cette région. Au XVIII^e siècle, avec 42 000 hectares, l'Île-de-France était la première région productrice de vin en France.

De plus en plus, les jeunes enfants des écoles sont associés, on leur fait suivre le cycle de la vigne, on leur apprend ce qu'est le vin en tant qu'élément alimentaire et social.

M. Fischler pourrait-il nous éclairer sur la notion de « créateur de vin » ou de « retrouveur de vin » ?

M. Blanc pourrait-il, quant à lui, nous apporter un soutien afin que nous puissions accompagner ce renouveau du vin en Île-de-France ?

Claude Fischler :

Ce que vous dites est effectivement visible, et pas seulement pour ce qui concerne le vin. Il existe actuellement en France un rapport patrimonial et culturel à l'alimentation en général, qui se développe. La part que tiennent ces « vins nouveaux » dont vous nous parlez est essentielle, et pas seulement en France.

Nous préparons actuellement un travail sur l'idée d'origine, les « racines » du vin. Nous vérifions que le monde du vin se divise entre ceux qui accordent la primauté à l'origine et ceux qui veulent avoir la liberté de vendre de la marque ou du cépage. C'est, si l'on peut dire, le vin-produit contre le vin-créditation. On retrouve cette opposition au sein des organismes internationaux. Mais lorsque l'on va sur le terrain, on s'aperçoit qu'en Australie ou en Californie, dans le nouveau monde du vin qui nous inquiète tant, on retrouve, sans le savoir ou sans le dire, ces mêmes notions d'origine, de terroir, etc. Les Australiens parlent de « distinguished sites »...

Cette idée de racine et d'ancrage est pratiquement indissociable du vin, et elle est très positive.

Jacques Blanc :

Au niveau des régions viticoles d'Europe a été établie une Charte définissant le vin comme un produit de culture : c'est ce qui nous oppose à la conception du vin dans certains autres pays. Nous avons besoin de permettre la

découverte de ces éléments de culture, comme nous avons besoin de faire redécouvrir aux jeunes qui ont perdu la culture rurale l'essentiel des valeurs de l'agriculture.

Cela se conjugue aussi avec le développement du tourisme viticole, qui me paraît être un élément fondamental pour permettre de savoir ce qu'est une vigne et comment le vin est produit. Cela participe de l'ouverture et de l'éducation dont nous parlions précédemment.

Jean-Paul David, président fondateur de l'association Vins Santé Plaisir de Vivre :

Fils de viticulteur, je suis devenu médecin grâce à la vigne et au vin, auxquels j'ai payé mon tribut en créant l'association Vins, Santé, Plaisir de Vivre.

Le problème de l'alcool est complexe, puisqu'il faut considérer un double aspect : le plaisir et le déplaisir.

Nous avons aussi mené des enquêtes. L'une des questions était très simple : « *Connaissez-vous un problème d'alcool dans votre entourage ?* » 40 % des Français répondent « oui ». Parmi ceux-là, 40 % disent en souffrir. Cela fait 10 millions de personnes qui ne sont pas des consommateurs potentiels pour les viticulteurs. Ces 10 millions de personnes sont ignorées des statistiques la plupart du temps. Cela me semble assez grave.

Nos amis québécois ont mené un véritable programme pédagogique : le vin est devenu le premier produit consommé au Québec.

Roland Courteau, sénateur de l'Aude :

En 1990, lorsque le projet de loi Évin est venu en discussion au Sénat, nous avons pris position avec quelques sénateurs contre certaines dispositions de cette loi. Un amendement sortait le vin de son champ d'application. Nous refusions l'amalgame entre le vin et les alcools durs. Nous avons mis en évidence le fait qu'une consommation modérée et régulière de vin était bénéfique à la santé. Des courbes de l'OMS attestaient d'ailleurs nos propos. On nous a alors ri au nez ! Nous avons sans doute tort d'avoir raison trop tôt... !

Aujourd'hui, les résultats scientifiques sont particulièrement nombreux et intéressants ; ils commencent à être bien perçus par l'opinion publique. Cela signifie qu'il faut communiquer sur ce point. Nous devons le faire d'autant plus que les campagnes de prévention de l'alcoolisme brouillent l'image du vin.

DEUXIÈME TABLE RONDE : ATOUTS ET HANDICAPS DE LA FILIERE VITICOLE FRANCAISE

1. M. Michel Doublet, sénateur de la Charente-Maritime, membre du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française

Mon collègue Gérard César, empêché, m'a chargé de vous lire l'intervention qu'il a préparée :

« Mon propos s'appuiera en grande partie sur l'analyse et les conclusions du rapport que j'ai présenté en juillet dernier au nom du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française. Je tiens à y associer mon collègue Serge Mathieu, président du groupe d'études sénatorial de la viticulture de qualité.

Souvent considérée comme le fleuron de l'agriculture française, notre viticulture est aujourd'hui confrontée à des évolutions qui fragilisent ses fondements.

Avec un chiffre d'affaires de 9 milliards d'euros, le vin est la deuxième production agricole française et constitue le premier poste des exportations agroalimentaires de notre pays. La contribution de la viticulture à l'emploi et à l'occupation de l'espace ne doit pas non plus être oubliée. Ses performances placent notre pays au premier rang des producteurs de vin à l'échelle mondiale, suivi de près par l'Italie.

Cependant, depuis deux ans, un certain nombre de « clignotants » sont au rouge. Les exportations diminuent, après six années de croissance ininterrompue, entraînant une érosion des parts de marché du vin français sur les marchés extérieurs. Parallèlement, la consommation domestique accuse une baisse dont le volume cumulé représente près de 6 millions d'hectolitres sur les trois dernières campagnes. Très rapidement, la situation du secteur viticole s'en ressent, la mévente entraînant un gonflement des stocks et une baisse des cours, rendant nécessaire le recours à trois distillations de crises successives.

Les difficultés de la filière s'expliquent notamment par l'accentuation récente de la concurrence internationale sur le marché mondial des vins. Le vignoble mondial a grandi de 164 000 hectares entre 1998 et 2000, soit d'une

surface équivalente à un cinquième du vignoble français. Cette croissance entraîne une augmentation des volumes produits. L'expansion est surtout le fait d'un petit groupe de pays nouveaux producteurs : l'Australie, la Californie, le Chili, l'Afrique du Sud, l'Argentine et la Nouvelle-Zélande, communément désignés par le nom de « pays du nouveau monde ». Compte tenu de l'étroitesse ou de l'absence de solvabilité de leurs marchés, ces pays sont contraints d'exporter. Entre 1994 et 2000, leurs exportations ont progressé de 170 %.

Cette concurrence accrue ne s'accompagne malheureusement pas d'une augmentation de la consommation au plan mondial. En effet, la croissance de la consommation dans les pays non producteurs, comme le Royaume-Uni et les pays du Nord de l'Europe, compense tout juste la diminution de consommation dans les pays latins traditionnellement producteurs, comme la France, l'Espagne ou l'Italie, alors que le reste du monde se montre peu dynamique.

Compte tenu de ces évolutions, il est à craindre que l'excédent mondial, qui représentait 56 millions d'hectolitres en 2001, devienne structurel.

La viticulture française est donc confrontée à de nouveaux défis.

Le premier de ces défis est, bien entendu, le succès croissant des vins du nouveau monde, cantonnés pour l'heure aux marchés tiers, traditionnellement clients de la France, mais qui s'étendra peut-être demain à notre marché domestique. Leur succès tient à leur simplicité, à leur accessibilité et à leur qualité régulière, souvent garantie par une marque. Des conditions de production favorables comme un climat propice, de faibles charges de main d'œuvre et un cadre réglementaire souple garantissent un prix de revient bas, qui permet de dégager des marges importantes, réinvesties massivement dans la communication.

D'autres défis se présentent, comme la nécessité de mieux préserver l'environnement ou l'évolution des modes de distribution et de consommation. La grande distribution assure aujourd'hui les trois quarts des ventes de vin aux ménages, contre seulement 46 % il y a dix ans. Cette évolution peut s'avérer contraignante dans la mesure où les distributeurs maîtrisent le contenu de l'offre qu'ils présentent en linéaire et développent leurs propres marques, dont la notoriété freine l'émergence des marques issues de la filière.

On constate, par ailleurs, une régression de la consommation régulière au profit d'une consommation occasionnelle, le vin passant, quant à lui, d'une fonction alimentaire à un statut plus festif.

L'analyse de la capacité de l'offre française à répondre à ces défis révèle un certain nombre d'inadaptations structurelles.

La première est une attention inégale portée à la qualité, tout d'abord en raison de l'existence, dans le vignoble, d'un reliquat de cépages inadaptés, tels le carignan en Languedoc-Roussillon, mais aussi en raison d'une insuffisante maîtrise des rendements de vignes et d'un agrément qui, pour les vins d'appellation, n'a pas toujours joué son rôle de filtre.

Une autre inadaptation réside dans le caractère peu lisible de l'offre, en raison de la multiplicité des appellations, de la complexité de l'étiquetage des vins et, surtout, de l'absence de cohérence entre la segmentation actuelle de l'offre -qui distingue les vins AOC et les autres-, la réalité des prix et la qualité des vins. Ainsi, un bon vin de pays d'Oc pourra se vendre mieux et plus cher qu'un vin d'appellation mal fait.

Il faut également évoquer l'insuffisance de l'effort consenti en matière de communication et de promotion. Ainsi, sur le marché national, les investissements publicitaires en faveur du vin ne représentent que le quart des dépenses investies pour les eaux minérales.

Enfin, la filière souffre d'un manque global de compétitivité.

Il ne faut cependant pas occulter les atouts dont dispose la viticulture française : la grande diversité de ses terroirs et de ses vins, sa notoriété à travers le monde, ses liens avec un patrimoine gastronomique réputé, ainsi que la culture viticole ancienne des consommateurs français et l'influence de la France dans la formation et dans la recherche en œnologie.

Face à ces constats, le groupe de travail sur l'avenir de la viticulture a formulé des propositions qui s'ordonnent autour de cinq grands axes.

Nous ne développerons pas le cinquième de ces axes, qui plaide en faveur d'une approche équilibrée du thème « Vin et santé », puisque nous en débattons cet après-midi.

- Le rapport recommande d'investir largement dans la qualité.

Si la viticulture française souhaite rester une référence viticole mondiale, elle doit être capable de fournir des vins d'une qualité irréprochable, de la catégorie standard aux grands crus. Cela implique de poursuivre la restructuration qualitative du vignoble, en remplaçant les quelque 50.000 hectares de cépages non-adaptés à la demande du marché.

Il est nécessaire aussi de mettre en œuvre rapidement la réforme et l'agrément des vins AOC et, enfin, de pratiquer une maîtrise adaptée des rendements. Il ne s'agit cependant pas d'hypothéquer le développement d'autres productions telles que le jus de raisins ou les vins de faible degré alcoolique. C'est pourquoi il est nécessaire d'affecter des parcelles à des

productions déterminées, assorties de rendements différenciés et de mettre en place un suivi de rendement au niveau de chaque parcelle.

Il est nécessaire, enfin, de diffuser l'utilisation de bonnes pratiques culturales telles que l'enherbement ou la vendange en vert, permettant de réduire les rendements et d'améliorer la qualité du raisin produit, de renforcer le contrôle des vins en aval de la production et de généraliser cela à l'ensemble des catégories de vins.

- Le rapport préconise ensuite de rendre l'offre plus cohérente et plus lisible.

Le rapport est favorable à un reclassement des catégories réglementaires applicables aux vins français autour de deux grandes catégories :

D'une part, une catégorie regrouperait tous les vins rattachés à une zone géographique donnée, c'est-à-dire les actuels vins AOC et une partie des vins de pays.

D'autre part, une catégorie rassemblerait les autres vins, c'est-à-dire les vins de table et une partie des vins de pays actuels, dont le régime serait assoupli en vue de permettre l'élaboration de vins de cépages compétitifs, avec des méthodes utilisées par nos concurrents.

Toujours dans le souci de rendre l'offre plus visible, le rapport encourage, par ailleurs, le développement de grandes marques de vins, dans la mesure où elles constituent pour le consommateur des signifiants forts. Il plaide également pour des stratégies de communication massives, complètes et diversifiées. Cette proposition suppose une concentration des moyens existants, notamment au niveau de l'interprofession, la mise en œuvre simultanée d'une communication générique en faveur des vins de France, d'une communication axée sur les grandes régions de production et le recours à des messages variés, en phase avec les nouveaux modes de consommation.

- Le troisième axe proposé vise à placer le consommateur au centre des préoccupations.

Il s'agit d'introduire une culture de la demande dans le monde viticole français en l'incitant à une meilleure prise en compte des préoccupations des consommateurs et en allant à leur rencontre. À côté des grands vins, dont le titrage est traditionnellement élevé, il faudrait, par exemple, favoriser la production de vins légers, à degré alcoolique plus faible, dont la demande n'est actuellement pas satisfaite.

Nous proposons également de rendre plus accessible l'étiquetage des vins, qui est aujourd'hui complexe et inadapté, de diversifier les conditionnements et de favoriser un développement plus large du tourisme viticole.

- Le rapport propose, enfin, d'accompagner les évolutions en cours par une politique viticole adaptée.

Il s'agit tout d'abord de rétablir l'efficacité des instruments de gestion de marché prévus par l'organisation commune en prévoyant, d'une part, la répartition par l'État du contingent ouvert au titre de la distillation d'alcool de bouche, assorti de l'application de prix différenciés selon les États pour tenir compte des disparités des différents marchés européens. Il faut, d'autre part, reconnaître aux États membres la possibilité de rendre obligatoire la distillation de crise qu'ils ont sollicitée.

Concernant le volet structurel de l'OCM, il convient de compléter la panoplie des instruments destinés à accompagner l'évolution qualitative du vignoble en mettant en place le régime d'arrachage temporaire, offrant au viticulteur une prime de non-production et lui laissant le choix, à l'issue d'une période de cinq ou six ans, de replanter lui-même ou de céder son droit.

Le rapport préconise également une certaine rigueur en matière d'évolution du potentiel de production en proposant de limiter l'attribution de droit de plantations nouvelles, excepté en faveur des jeunes. En revanche, la réserve de droits prévus par l'OCM devrait être rapidement mise en place, en vue de fluidifier la translation du marché.

Pour conclure, je rappellerai qu'un responsable de la filière viticole sud-africaine nous a confié que les professionnels du vin dans son pays étaient inquiets parce qu'ils savaient que la France, chahutée par la concurrence internationale, allait réagir.

Il nous faut maintenant nous convaincre de cette nécessité. La viticulture française en a les moyens, si elle en a l'ambition. La diversité et les complémentarités de ses productions, l'image d'authenticité qui est la sienne comptent parmi les meilleurs atouts pour affronter la bataille mondiale des vins.

2. M. Dutruc-Rosset, directeur général de l'Office international de la vigne et du vin

L'Office international de la vigne et du vin est un organisme intergouvernemental comprenant actuellement quarante-huit pays, dont l'ensemble des pays de la Communauté européenne. C'est un organisme à caractère scientifique et technique, qui a pour ambition de conseiller les grandes organisations « horizontales » afin que les spécificités du vin soient correctement prises en considération.

Dirigeant cet organisme international, je n'oublie pas que je suis français, mais ce que je vais dire ici correspond à des observations faites à l'échelle mondiale.

Je souhaiterais, tout d'abord, rappeler quelques principes.

- Il n'y a pas un marché *du* vin mais un marché *des* vins. Le marché est segmenté à juste titre, puisque le vin est un produit très diversifié.
- Ce produit s'inscrit dans une vaste internationalisation, qui n'est pas une mondialisation, puisque les produits ne peuvent se faire n'importe où dans le monde.
- Enfin, le vin est un produit de plus en plus échangé : 30 % de la consommation mondiale de vin fait l'objet d'échanges entre pays.

À la fin des années 1970, la surface du vignoble mondial était de 10 millions d'hectares. Elle a décliné régulièrement jusqu'en 1998 pour connaître alors un retournement de tendance. Le vignoble mondial couvre aujourd'hui entre 7,90 et 7,95 millions d'hectares.

Quelles évolutions ce vignoble a-t-il suivi au cours des cinq dernières années ?

Le continent européen est passé de 66 % à 63 % du vignoble mondial, alors que, dans le même temps, tous les autres vignobles ont progressé. Le vignoble du continent américain, qui a le plus progressé, représente actuellement près de 12 % du vignoble mondial. Le vignoble océanien, avec 2 % du vignoble mondial, a lui aussi augmenté. L'Asie, notamment sous l'effet du développement des plantations en Chine, développe son vignoble à grande vitesse.

Le rythme des plantations s'est partout accéléré dans le monde, en tout cas jusque l'année dernière, excepté en Europe. Le vignoble a ainsi progressé de 64.000 hectares en Chine, de 153.000 hectares en Australie, de 46.000 hectares au Chili et de 52.000 hectares aux Etats-Unis. Dans le même temps le vignoble de l'Union européenne a progressé de 70.000 hectares mais,

parallèlement, la surface du vignoble de l'ex-URSS a été réduite de 110.000 hectares, et celle d'Europe centrale et orientale de 20.000 hectares.

L'évolution de la production de raisin dans le monde montre qu'actuellement, avec 600 à 620 millions de quintaux, la production est au même niveau qu'il y a dix ans. Les surfaces se sont réduites, mais les rendements ont considérablement progressé, passant en moyenne, en quinze ans, de 59 à 77 quintaux/ha. Les plus forts rendements se trouvent, pour l'essentiel, localisés en dehors de l'Europe. C'est ainsi que le continent américain, avec 12 % de la surface mondiale, produit 20 % du raisin.

Les perspectives de production de vin pour l'année 2002, par rapport à 2001, annoncent une baisse de l'ordre de 7 millions d'hectolitres en Europe, essentiellement pour des raisons climatiques. Tous les autres continents progressent. L'Europe, qui représentait il y a quatre ou cinq ans 75 % de la production mondiale, n'en représente plus que 70 %.

À la fin des années 1970, la consommation mondiale de vin s'établissait à 286 millions d'hectolitres. Elle a ensuite baissé régulièrement. Nous espérions observer un retournement de tendance en 1999, puisqu'une légère progression s'est alors manifestée, mais cette tendance ne s'est pas confirmée. La consommation mondiale s'est stabilisée à 220 millions d'hectolitres.

Au cours des cinq dernières années la consommation sur le continent européen, qui représentait près de 73 % de la consommation mondiale, est passée à 70 %. Dans le même temps, elle progressait sur les autres continents.

La consommation baisse de façon tendancielle et, malheureusement, régulière dans les pays de grande tradition viticole, c'est-à-dire essentiellement les pays d'Europe du Sud. Elle progresse en valeur relative en Europe du Nord et dans des pays comme le Chili ou l'Australie. Mais ces augmentations de consommation compensent à peine les diminutions dans les pays de tradition viticole. Il faut, en effet, se méfier des valeurs relatives : la perte liée à la baisse de consommation d'un Français est bien supérieure, en valeur absolue, au gain qu'entraîne l'augmentation de la consommation d'un Japonais. La situation est donc préoccupante.

Face à l'offre, la demande reste insuffisante. La concurrence s'en trouve donc accrue, notamment sur les marchés non traditionnellement viticoles, puisqu'une partie importante de la nouvelle offre viticole n'est plus seulement destinée aux marchés intérieurs des pays producteurs.

Compte tenu des plantations réalisées, mais non encore en état de produire, le vignoble mondial devrait couvrir entre 8,2 et 8,5 millions d'hectares, ce qui conduirait à une production mondiale comprise entre 280 et 325 millions d'hectolitres. Ceci engendre un écart de l'ordre de 80 millions

d'hectolitres avec la consommation envisagée, toutes catégories de produits confondues. On imagine les problèmes que cet écart poserait sur le marché.

Si cette approche reste globale et approximative, le marché étant très segmenté, cet indicateur permet tout de même d'envisager les évolutions du marché mondial.

Sauf à accepter l'idée que des arrachages pourraient se développer ici ou là en fonction des dures réalités du marché, je pense que la priorité doit être de soutenir et d'encourager la consommation mondiale.

En ce qui concerne les arrachages éventuels, les producteurs des pays non-européens sont évidemment persuadés qu'ils auront lieu en Europe et pas chez eux ! Lors d'une assemblée internationale à laquelle je participai récemment, je leur ai démontré qu'ils se trompaient.

Pour en revenir à l'encouragement de la consommation mondiale, je plaide pour que les pays producteurs de vins du monde entier, dans la perspective des difficultés du marché mondial que nous évoquions, unissent leurs moyens et leurs efforts pour communiquer sur le produit-vin en général et sur ses spécificités dans l'univers des alcools.

Dans cette campagne de communication, on pourrait mettre en évidence les composantes culturelles, environnementales et historiques du vin.

Précisons que le goût chinois n'est pas le goût français. Il serait ambitieux de vouloir faire consommer en Chine les vins que boivent les Français.

J'envisage, pour l'avenir, la coexistence de deux catégories de vin :

La première serait constituée de ce que j'appelle les vins « de producteurs », des vins d'artisans d'art issus de terroirs de grande qualité.

La seconde catégorie comprendrait les vins « de consommateurs », qui sont aujourd'hui au cœur de la concurrence internationale. En France, ce type de vin a besoin d'un fort assouplissement de la réglementation, de manière à ce que la concurrence soit la plus loyale possible. Ces vins seraient notamment destinés à des marchés lointains, ce qui implique une définition des règles du jeu internationales.

Mes observations me laissent penser que toute politique régionale restrictive est vouée à l'échec, dans la mesure où elle ne serait pas respectée par les pays ne faisant pas partie du groupe. Il convient donc d'appréhender le problème à l'échelle internationale.

3. M. Etienne Montaigne, professeur à l'Ecole nationale supérieure agronomique de Montpellier (ENSAM)

Je confirme tout d'abord, sans y revenir, les chiffres présentés par M. Dutruc-Rosset.

Ajoutons qu'entre l'Europe et le reste du monde, nous pourrions assister à une délocalisation du dixième du vignoble mondial dans les dix années prochaines, dès lors que l'amplitude de variation peut être considérable.

Au niveau des pays européens, nous constatons une stabilité des surfaces. C'est donc dans les rendements et dans les dynamiques de production que les évolutions vont apparaître.

Le phénomène majeur est l'explosion de la production dans les pays du « nouveau monde ». Cependant, des interrogations se font jour, puisque des pays comme les États-Unis ou le Chili auraient stoppé leurs plantations, et l'on y parle également d'arrachage de superficies importantes non adaptées au marché. Notons à ce sujet que l'une des principales caractéristiques qui oppose ces pays aux producteurs traditionnels européens est leur faculté d'adaptation au marché, c'est-à-dire aux critères de rentabilité des firmes gestionnaires.

À l'Est, les conditions sont beaucoup moins favorables. La Roumaine, par exemple, serait passée en dix ans de 20 % à 50 % d'hybrides producteurs directs. Ce phénomène révèle une régression technologique et de qualité liée à la désorganisation du secteur.

En ce qui concerne la production, les tendances laissent présager de forts déséquilibres, compte tenu de la stabilité de la consommation.

En Europe, les tendances au redémarrage de la croissance de la production sont lentes et incertaines, excepté pour l'Espagne, sans que l'on sache si les causes sont climatiques ou issues de refontes structurelles de la production telles que le développement de la production de vins rouges et d'irrigation).

La croissance de la production est évidemment un phénomène majeur pour les pays du « nouveau monde » : doublement des productions au Chili et en Australie sur les dix dernières années, augmentation de 50 % aux États-Unis.

La prolongation de ces tendances nous conduirait à des situations catastrophiques, mais l'analyse des conditions structurelles de la production ne nous confirme pas ces évolutions.

Parallèlement à cela, il faut noter la dimension exportatrice des nouveaux pays producteurs, le Chili étant, par exemple, devenu en quelques années le troisième opérateur sur le marché américain, avec 18 % de parts de marché.

En Europe, le phénomène majeur est l'accroissement des échanges internes à la Communauté européenne.

Notons cependant que les deux premiers pays importateurs sont deux pays producteurs... européens ! Les échanges internationaux sont aussi des échanges de complémentarité de gammes et de natures de produits. Ainsi, la France a-t-elle abandonné une partie de sa production de vins de table pour la laisser à ses partenaires espagnols et italiens.

Le premier marché des pays non-producteurs est, bien entendu, celui du Royaume-Uni.

Pour illustrer la mondialisation des échanges, nous pouvons procéder à une observation comparée des échanges intra-européens et des échanges hors Europe, sur deux périodes, 1989-1990 et 1998-1999.

En 1989-1990, 27 millions d'hectolitres étaient échangés en Europe contre 34,8 millions en 1998-1999. On observe également une croissance des échanges entre les pays hors-Europe, mais l'élément majeur à constater est le doublement des échanges entre ces derniers et les pays de l'Union européenne.

Je terminerai par un point qui est fréquemment source d'erreurs. On entend parler d'excédent mondial : il s'agit généralement de l'écart entre la production et la consommation, mais on oublie les débouchés hors-vins, qui représentent entre 30 et 40 millions d'hectolitres. C'est l'évolution de cet écart qui explique la tendance à la surproduction mondiale.

Quoi qu'il en soit, les difficultés sur le marché mondial vont être bien réelles !

4. M. René Renou, président du Comité national des vins et eaux de vies de l'INAO

Le positionnement de l'INAO dans ce vaste débat, où chacun apporte des solutions plus définitives les unes que les autres, démontre l'extraordinaire complexité de l'enjeu.

Un viticulteur muni de son sécateur dans une parcelle de vigne se pose toujours une question déchirante : faut-il raccourcir la taille pour

produire moins, ou l'allonger pour produire plus ? C'est un peu réducteur, mais la question est bien réelle. Notre assemblée est amenée à donner des orientations à un monde vigneron désemparé.

Deux logiques fondamentales coexistent.

La première consiste à produire beaucoup, afin de couvrir le prix de revient et d'être compétitif. Cela implique un produit standard devant plaire au plus grand nombre. Il faut, en revanche, éviter la rupture de stock, sous peine d'être très rapidement remplacé par un autre. Cette logique n'est pas négative, elle correspond à des segments de marché et à un besoin.

La deuxième logique consiste à produire peu, de façon à bien exprimer son identité et celle du terroir. Il faut alors produire différemment et ne ressembler à personne pour trouver une place sur le marché. Les prix de revient sont supérieurs, d'autant que les possibilités d'extension de la production sont limitées. Si la demande venait à être supérieure à la production, les prix monteraient cette fois de façon irrationnelle. Les bouteilles à 50, 5.000 ou 50.000 francs trouveront toutes preneurs, puisqu'elles correspondront à une attente. Cette logique du produit original ne craint pas la rupture de stock : si l'on est suffisamment identifié, on n'est pas remplaçable sur le marché. La rupture de stock fera, au contraire, augmenter la part de rêve, donc de l'irrationnel en matière de prix. Cette logique a fait ses preuves depuis 1935, date de la création des AOC, qui font rêver le monde entier et nous permettent de conserver toujours cette position de *leader* sur le plan des vins dans le monde.

Ces deux logiques existent donc pour répondre à un marché de volume et de masse, d'une part, et à un marché du rêve et de l'exception, d'autre part. Elles sont toutes deux cohérentes et font leurs preuves.

Les atouts de la viticulture résident dans la combinaison de ces deux logiques. Nous avons la capacité de produire des vins industriels *et* des vins offrant une « part de rêve ». Ce double atout est précieux, mais il pourrait devenir un handicap majeur si nous n'étions pas capables de reconnaître les caractéristiques de ces deux logiques. Il ne faut pas vouloir jouer avec les règles de l'un pour produire l'autre. Nous avons rêvé de faire entrer tout le monde dans le système des appellations, mais aujourd'hui certains viticulteurs ne se sentent plus à l'aise dans ce système qui les étouffe à travers une série de contraintes dans lesquelles ils ne se reconnaissent plus.

Cette démarche a été une erreur fondamentale, car elle a conduit ceux qui considèrent les règles comme trop rigoureuses à vouloir desserrer cette contrainte, au risque de faire s'écrouler le système. Je ne crois pas que l'assouplissement des règles de l'AOC, pour faire plaisir à tout le monde, serait positif. Je crois, au contraire, que l'espace de liberté que tout le monde revendique est une nécessité pour la production viticole française. Celle-ci doit

pouvoir s'exprimer et trouver sa place, avec l'aide de nos politiques, de nos lois et de notre réglementation. Plus l'espace des AOC doit être rigoureux, plus cet espace de liberté doit exister.

Il faut que nous ayons le courage d'apprécier, nous viticulteurs et syndicats d'appellation, si nous sommes totalement à l'aise dans le système.

En ce qui concerne l'AOC, je crois profondément à l'agrément, à la traçabilité, à la crédibilité, au contrôle des conditions de production à la parcelle. Lorsque l'on a l'honneur d'écrire soi-même sa règle, on a aussi le devoir moral de s'assurer que celle-ci soit respectée. Les vins d'appellation seraient certes plus contraints en termes de volume de production, mais devraient, en revanche, y gagner sur le plan qualitatif. Nous devons donc nous imposer le courage de regarder les choses en face.

Je terminerai par deux idées qui me paraissent essentielles.

À Bergerac, lors de mon premier comité national, j'avais dit que l'INAO ne devait pas être un outil de protectionnisme en faveur des viticulteurs, mais un outil de protection des appellations d'origine, donc de défense des terroirs, de sorte que personne ne puisse se cacher derrière une étiquette en profitant du travail que la majorité a bien voulu accomplir. C'est ce que le décret paru ce matin permettra de garantir.

Enfin, nous ne pouvons occulter le débat sur la dimension écologique et environnementale. C'est une préoccupation fondamentale : on ne peut revendiquer le terroir à tout propos sans avoir le souci de la préservation de son intégrité. Rappelons que l'AOC n'est une obligation pour personne. Si la règle semble trop stricte et le système trop compliqué et inadapté aux réalités, il faut choisir l'espace de liberté que j'appelle de mes vœux, afin de renforcer cette logique de l'appellation qui permet aujourd'hui de réaliser 40 milliards à l'export, sans coûter au contribuable. Cela ne doit pas être remis en cause, mais il ne faut pas non plus, par souci de protectionnisme, fermer les yeux. Cet espace de liberté est souhaité par toute la profession depuis quarante ans, mais on veut la liberté pour soi, pas pour les autres.

5. M. Jean-Louis Vallet, président-directeur général de Prodis, responsable de la filière vins du groupe Carrefour

Le groupe Stratégie Cap 2010 a réfléchi, à la demande du ministre de l'Agriculture, aux orientations stratégiques qui pourraient être prises par la France en matière viticole. Nous avons remis nos propositions au mois de juillet.

J'interviendrai donc à partir de mon expérience de la grande distribution et des réflexions que nous avons menées ces derniers mois.

L'offre française ne capte pas les nouveaux consommateurs. A l'export, dans les pays où la consommation est en augmentation, nos ventes restent stagnantes et sur le marché intérieur, la consommation continue à se dégrader inexorablement.

L'observation de ce qui se passe sur les linéaires en France et ailleurs conduit à formuler deux remarques.

La situation réglementaire de l'offre française ne correspond pas à la structuration classique d'un marché, qui comprend des basiques, des premiums et des super-premiums, et forme une sorte de pyramide, les produits de la base étant produits en grande quantité et vendus moins cher alors que ceux du sommet sont plus rares et vendus plus chers. Notre système présente une structure très différente de cette pyramide. La lisibilité de notre offre n'est pas cohérente avec ce que comprend le consommateur. Nous avons ainsi dans nos linéaires des rayons « mystère », qui accueillent les AOC, où l'accroche est très difficile, et des rayons « misère », qui réunissent des vins de table. Il faut donc faire évoluer la réglementation de façon à permettre une offre cohérente et lisible.

Par ailleurs, notre politique est axée depuis trente ans sur le terroir. Cela nous a permis d'atteindre une situation de *leader*, qu'il faut maintenant conserver, puisque nous avons les meilleurs terroirs, les meilleurs cépages, les meilleurs techniciens et la meilleure tradition.

Mais il nous faut prendre acte que ce système a des limites, tant sur le marché français que sur le marché international. Pour favoriser le terroir, la réglementation agit comme repoussoir vis-à-vis de tout ce qui ne fait pas référence à l'AOC. On organise ce rejet. Acheter un vin à moins de 10 € est aujourd'hui presque invouable... alors que le marché est à plus de 70 % sous les 3 €! On organise ainsi une sorte de mythologie, une complexité de lecture très dommageable !

Nous pensons que cette réglementation est à revoir et qu'il faut faire émerger une nouvelle catégorie, qui intégrerait les règles œnologiques du marché mondial. Ces règles existent, elles permettent une régularité du produit et pourraient faire émerger cette catégorie porteuse de marques, apportant ainsi une dimension marketing importante. Dans cette perspective, il est également intéressant de constater que, si le marché des vins connaît des difficultés en France, on peut constater que celui des spiritueux augmente de 20 % car il s'agit d'un marché de marques. Malgré la loi Évin, on fait de la communication et on attire des consommateurs. Pour le vin, nous n'avons pas les moyens de cette communication, nous n'avons pas de marques. Nous avons

la dimension «terroirs », mais elle est insuffisante pour les non-initiés, que l'on ne peut approcher que par le marketing.

Nous ne condamnons certes pas le système du terroir. Nous devons renforcer cette base importante, mais également ouvrir parallèlement d'autres marchés, dont celui des marques.

Nous préconisons un pilotage décentralisé des vignobles par grands bassins de production. Cela implique le développement de relations entre l'amont et l'aval, avec des politiques contractuelles indispensables.

Enfin, j'insisterai sur la communication. Je serai un peu provocateur.

L'État n'aide pas beaucoup cette communication sur le marché mondial, les budgets sont faibles et ne cessent de se réduire. L'activité commerciale des vins est pourtant extrêmement importante dans la balance commerciale de notre pays.

L'essentiel des budgets de communication se trouve dans les interprofessions, qui sont amenées à communiquer pour l'appellation qu'elles représentent. Tant que cela n'est pas fédéré, cette communication se fait finalement aux dépens des autres appellations, qui deviennent dès lors concurrentes. Or, nos concurrents viennent d'ailleurs, ce sont les vins du « nouveau monde ». Il faut mettre en place un dialogue ou une charte, voire autre chose, pour faire en sorte que la communication sur les vins en France, institutionnelle ou privée, se fasse sous un drapeau « France ». Nous ne devons pas nous tromper d'adversaire.

6. M. Philippe Feneuil, président de la Confédération nationale des producteurs de vins et eaux de vies à appellations d'origine contrôlée (CNAOC)

J'espère que dans trente ou quarante ans nous pourrions encore parler des bienfaits et méfaits du vin car cela sera la preuve que le vin existe toujours.

La campagne 2001-2002 s'achève. Après quelques années d'espoirs en ce qui concerne l'amélioration de la situation, nous devons faire face à la montée en puissance des pays du « nouveau monde » et à la baisse de la consommation, principalement dans les pays producteurs. Les difficultés sur les marchés sont différentes selon les régions, les produits ou les exploitations. La filière des appellations d'origine, jusqu'alors épargnée, connaît elle aussi ses premières difficultés. La réalité lui rappelle que le succès se mérite, qu'il n'est pas gratuit.

Au risque de choquer quelques-uns, j'ai tendance à penser que ces difficultés sont utiles, le bien-être étant souvent soporifique.

Nous bénéficions encore d'excellents atouts : notre image à travers le monde et notre position de *leader*. La filière des vins et des eaux-de-vie à appellations d'origine représente 52 % de la production française, soit 80.000 exploitations et un chiffre d'affaires de 13,5 milliards d'euros pour les vins et de 1,5 milliard d'euros pour les eaux-de-vie.

Pour les appellations d'origine, *a contrario* de ce qui a été dit ce matin, les prévisions laissent augurer un potentiel de croissance important, tout particulièrement en ce qui concerne les vins de qualité. La demande de ces vins continuera à augmenter. On constate, en effet, une progression des revenus, accompagnée d'une exigence grandissante des consommateurs. De nouveaux pays consommateurs apprendront à découvrir le vin et une consommation de qualité se développera. Les prévisions estiment que la consommation globale va baisser, mais aussi que la consommation des vins de qualité va constamment augmenter. Ceci prouve que le défi face auquel se trouve le monde des AOC ne porte pas sur la quantité mais sur la qualité des produits.

Une politique défensive n'est pas une stratégie de conquête ou de reconquête des marchés. Notre filière doit prendre conscience de ses atouts et les conforter.

Quant aux pouvoirs publics, nous souhaitons qu'ils nous accompagnent et nous aident à surmonter nos handicaps. Nous ne disposons pas de l'arme du coût de production, ni de la puissance commerciale suffisante pour concurrencer à armes égales les pays nouvellement producteurs. Nous n'avons rien à gagner à nous placer demain sur la même stratégie.

Notre principal atout est notre différence qui repose en partie sur les appellations d'origine et les productions à identité géographique : ne tentons surtout pas d'imiter nos concurrents !

L'appellation d'origine est bien le modèle d'une agriculture multifonctionnelle, qui répond à l'exigence de développement durable en combinant typicité et qualité des produits. Le choix des pouvoirs publics de soutenir la stratégie des appellations en particulier, et de l'indication géographique en général, prouve que les bénéfices sont à la hauteur de l'espérance de ses promoteurs. Dans un contexte d'internationalisation, l'indication géographique devient l'outil du développement harmonieux des territoires.

Nous n'accepterons donc pas une remise en cause des priorités des politiques publiques. Nous comprenons l'intérêt d'une petite partie de la production française à bénéficier d'une réglementation assouplie lui

permettant d'être davantage présente sur certains segments de marché, mais pour nous, la création de cet espace de liberté doit rester limitée. Elle ne doit pas aboutir à une remise en cause de la définition traditionnelle du vin et être en aucun cas une source de confusion dans l'esprit du consommateur. La référence géographique doit être strictement interdite pour ces vins industriels ou agroalimentaires.

Nous ne sommes pas opposés au regroupement de tous les vins à indication géographique au sein d'une même catégorie. Lorsqu'on dit « vin de pays », on désigne certains vins qui ont toute leur place parmi les vins de qualité, mais cela ne doit pas donner lieu à une nouvelle segmentation de l'offre, ni à la création d'une troisième catégorie de vins de qualité produits dans une région déterminée (VQPRD). Un repositionnement à travers l'accession de certains vins de pays à la catégorie appellation d'origine / vin délimité de qualité supérieure (ADVDQS) ou à celle d'indication géographique délimitée est bien suffisant.

En revanche, la gestion par un organisme unique de tous les produits se référant à une indication géographique de provenance devrait être une obligation. Nous en ferons une condition incontournable à l'accueil de certains vins de pays dans la famille des VQPRD. Nous considérons que l'INAO a toute légitimité pour être ce gestionnaire.

Il s'agit donc de conforter l'appellation, mais aussi d'approfondir la politique de qualité. La filière AOC, dans des enceintes différentes, a ouvert ces dernières années plusieurs chantiers en ce sens : le suivi des conditions de production, l'agrément ou encore le suivi en aval sont ces chantiers sur lesquels les pouvoirs publics doivent porter toute leur attention. Pour les vins à appellation d'origine, la priorité est de faire respecter les règles fondamentales que se sont collectivement fixées les producteurs, y compris et principalement en ce qui concerne les conditions de production.

L'approfondissement de la politique de qualité repose également sur l'INAO et sur les syndicats d'appellation ; il est nécessaire pour cela d'établir une complémentarité importante entre ces deux identités. Le Parlement va être saisi dans les mois à venir. Il devra donner les moyens aux organismes agréés de jouer un rôle accru dans cette politique de qualité. L'INAO devra se recentrer sur ses missions essentielles d'intérêt national ou international. L'élargissement de ces missions à tous les vins à indication géographique rendra évidemment nécessaire une adaptation de ses moyens.

Comme vous l'avez compris, nous considérons que notre meilleur atout est le système d'appellation d'origine, et plus largement le lien entre le produit et le lieu d'origine. Cependant, notre filière souffre d'un certain nombre de handicaps.

Nous dénonçons depuis plusieurs années le manque de crédits de communication et la charge d'une fiscalité agricole inadaptée. Au-delà de la gestion de l'offre, sur laquelle se concentrent toutes les réflexions sur l'avenir, l'un des principaux enjeux est la promotion de nos produits. Nous devons en ce sens ouvrir plusieurs chantiers.

Tout d'abord, nous devons communiquer sur nos atouts et la spécificité de notre offre. L'information du consommateur doit être l'une de nos principales préoccupations. L'appellation est un dispositif complexe et peut-être difficile à comprendre pour les consommateurs, mais elle bénéficie d'une bonne image. Elle est ressentie comme la garantie d'une qualité supérieure. Nous devons communiquer sur le respect des cahiers des charges, sur la garantie d'une origine et sur le lien du terroir, pour ainsi nous démarquer des autres productions. Cela suppose que les pouvoirs publics et les professionnels s'en donnent les moyens, et que l'on soit imaginatif. La première étape de cette communication pourrait consister en une information systématique, claire et lisible sur les signes officiels de la qualité et de l'origine.

Les pouvoirs publics doivent assumer leurs responsabilités en la matière et se doter des moyens permettant d'assurer la promotion de cette appellation. Les moyens existent. Nous demandons à nouveau qu'une partie des 800 millions de francs des droits de circulation sur le vin, détournée au profit du financement des 35 heures, retrouve sa vocation initiale, c'est-à-dire le financement de la politique de qualité.

Le second chantier porte sur la communication des interprofessions.

Là aussi, les moyens doivent être renforcés, notamment par un transfert de certaines aides publiques. L'État doit continuer à participer au cofinancement des campagnes de promotion.

Il est inadmissible que les crédits des offices, et de l'ONIVINS en particulier, qui sont des crédits d'orientation de la politique agricole, soient diminués dans le budget 2003 du ministère de l'Agriculture. L'État ne doit pas se désengager d'une action jugée comme prioritaire par tous, y compris par lui-même, alors que tous les acteurs de la filière accroissent leurs engagements financiers consacrés à la promotion.

Au-delà de ces deux chantiers, les pouvoirs publics doivent également cofinancer les actions de communication dans l'objet de réhabiliter le vin, de rajeunir son image et promouvoir les moments de consommation. Nous souhaitons que les Français puissent bénéficier d'une information objective sur les bienfaits d'une consommation modérée.

Le second handicap dont nous souffrons est la fiscalité des exploitations et des entreprises. Les aides dont nous parlions pourraient revêtir plusieurs formes.

La compétitivité de notre offre passe nécessairement par une compétitivité des entreprises viticoles. Souvent de petite ou de moyenne taille, celles-ci doivent être en mesure d'affronter leurs concurrents. Il est donc vital que la fiscalité soit adaptée, de manière à renforcer leur solidité financière. Il est urgent, par exemple, que les entreprises individuelles ne soient plus taxées sur le revenu du capital : le revenu du travail doit devenir l'assiette de principe de toute fiscalité.

Enfin, je crois inutile de mener des campagnes de promotion du vin si, par ailleurs, les pouvoirs publics mènent des campagnes de dénigrement du même vin.

7. M. Jean Huillet, président de l'Association nationale interprofessionnelle des vins de table et de pays de France (ANIVIT)

Je reviendrai, tout d'abord, sur le problème de la loi Évin. Elle est un handicap, certes, mais c'est plutôt son interprétation qui me gêne : c'est un vigneron qui vous le dit ! Si nous n'avions pas cette loi, il y aurait sans doute plus de dérives sur la consommation d'alcool et des produits nocifs pour nos enfants.

Nous promenant dans les villes ces derniers mois, nous avons pu remarquer une publicité montrant un renne ou un cochon rouge, et vantant les mérites d'un produit fortement alcoolisé, à déconseiller le samedi soir en boîte de nuit. La loi Évin n'empêche pas de telles publicités. Depuis la Fête de l'Humanité jusqu'à la kermesse de l'école du village, on peut aussi rencontrer, malgré la loi Évin, un petit fanion triangulaire qui vante un apéritif anisé.

Notre filière doit se réapproprier ses systèmes de communication de façon plus pertinente.

À propos de l'exemple de l'équipe de rugby de Narbonne, M. Blanc a omis de préciser qu'il s'agissait d'une compétition Heineken, qui n'est pourtant pas une marque de vêtements ou de petit pois. Mais ce n'est pas la loi Évin qui nous a alors censurés. C'est l'interprétation des chaînes de télévision qui préfèrent que nos enfants regardent « Heineken » sur un panneau publicitaire à l'étranger plutôt que « French Wines ». Il faudrait débattre sur ce sujet.

En ce qui concerne le thème précis de cette table ronde, j'apporterai ma modeste pierre à notre détermination, car c'est bien de détermination dont il s'agit.

L'offre française est en difficulté. Si nous ne prenons pas d'initiative, elle sera détruite en grande partie. Il faut réagir, et la réaction ne peut provenir que de l'ensemble de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

La qualité de notre production est reconnue, nous sommes *leaders*. Nous avons tendance à nous satisfaire de cela, sans nous remettre en question. Or, le fondement de notre métier de vigneron consiste en une remise en question permanente. Chaque jour, le vigneron doit se dire qu'il crée un produit culturel, qui a une âme. Ce produit ne peut être conditionné et mis sur le marché comme n'importe quel autre produit. Il faudra donc se poser la question de savoir comment séduire celui à qui l'on a envie d'offrir cette âme.

Cette remise en question doit, bien entendu, être accompagnée par toutes les approches de recherche, d'expérimentation, etc. Ceci concerne l'amont de la filière.

En aval, nous connaissons quelques succès, bien sûr, mais j'ai entendu dire qu'il n'y avait pas de marques... C'est la vérité, nous sommes très faibles dans la compétition mondiale. Pourquoi n'avons-nous pas réussi là où d'autres, en si peu de temps, ont atteint le succès ? La valeur ajoutée est absente, les marges sont insuffisantes, et par conséquent, on ne peut pas investir. Là aussi, l'intervention de l'ensemble de la filière est indispensable. Les problèmes ne seront pas réglés simplement parce qu'en amont on aura décrété qu'il faut arracher !

L'aval de la filière s'est souvent organisé en opposition avec l'amont. Il faudrait également parler du processus de concentration qui nous crée quelques soucis. Des esprits chagrins, emportés, syndicalistes, pourraient dire que, compte tenu de cette concentration, les dés pourraient être pipés dès le départ. Je me garderais bien de confirmer ce genre d'affirmation, mais on constate des choses surprenantes. Lorsque, après leur effondrement, les prix à la consommation remontent, on nous explique que l'on ne peut pas répercuter les hausses à la production. Je n'ai sans doute pas suivi les études qu'il fallait pour comprendre cela ! Un débat serait nécessaire sur ce genre de sujet.

Nous ne réglerons pas les problèmes de la viticulture en nous occupant seulement des conditions de production et de la maîtrise des rendements, ou à travers les seules méthodes de mise en marché. C'est l'ensemble, là aussi, qui doit fonctionner.

Mais un vigneron ne baisse pas les bras !

Dans cette filière, trois acteurs doivent avancer ensemble : les pouvoirs publics, les metteurs en marché et négociants, et les producteurs. Ils

doivent relever ensemble le défi que nous lance « l'autre monde ». Je dis bien « l'autre » monde et non pas le « nouveau », parce qu'il se trouve que des marques australiennes de vins, par exemple, ne sont finalement que des délocalisations. Nous avons connu cela avec le textile : peut-être pourrions-nous anticiper.

Nous devons, dans un premier temps, définir la segmentation de la demande, pour procéder ensuite à une segmentation de l'offre. En ce sens, l'internationalisation est une chance, parce qu'elle multiplie les possibilités de différenciation et donc d'expression de chacun.

Nous devons également travailler sur l'engagement parcellaire. Il s'agit de savoir dans quel camp le producteur veut jouer, qu'il le choisisse et qu'il y reste selon des engagements pluriannuels.

Par ailleurs, le travail doit se faire selon la logique de filière, de contractualisation et de partenariats, qui doivent être de véritables contrats d'entreprises. Nous devons mettre en place ce qui a été organisé dans ces pays de l'autre monde parce qu'ils n'avaient pas fait les choix culturels et politiques faits en France. Le monde de la production et celui des pouvoirs publics ont refusé l'intégration verticale en termes d'économie agricole, et notre logique est aujourd'hui un handicap dans la compétition internationale. En effet, nous avons, dans une même filière, différents lieux de profits qui génèrent des comportements pouvant s'avérer antinomiques. Vignerons, metteurs en marché et distributeurs peuvent avoir à certains moments des intérêts divergents.

Nous n'allons pas bouleverser nos habitudes culturelles, et je crois que nous avons bien fait de choisir ce schéma, mais entre le tracteur et l'outil, il faut un cardan. Il nous faut une logique de filière organisée, tout en gardant chacun nos différences et nos façons de travailler, ce qui passe par le partenariat et la contractualisation.

Cela va se construire autour de deux grandes familles : les identifications d'origine, AOC et vins de pays -l'INAO devrait d'ailleurs songer à se dépoussiérer quelque peu...-, et les produits de marques, qui doivent être pensés et élaborés comme tels dès la base, dès la taille.

Pour terminer, je dirai que nous ne voulons plus de pouvoirs publics paternalistes, qui décident, coupent, tranchent et brisent, et vers lesquels on se tourne parce qu'on a le petit doigt qui gratte ! Les pouvoirs publics sont là pour nous accompagner. Ce sont des managers, des *coaches* qui font partie intégrante de l'équipe pour amener les modifications réglementaires nécessaires, pour ne pas nous chausser de souliers de montagne pendant que les autres avancent en baskets ! Ils doivent organiser la réglementation, les flux financiers et les budgets. Ce n'est vraiment pas le moment de réduire les

budgets des offices : nous sommes en pleine réorganisation afin de reconquérir pour gagner ! On ne peut pas se battre à la fronde contre des chars !

Nous devons garder cette place première que nous occupons dans le monde. Le vin est un atout économique, certes, mais aussi un symbole du comportement culturel de la France. Le vin est un plaisir et, comme je le disais, une rencontre d'âmes : c'est ce qui fait la paix dans le monde.

Débat avec la salle

Question :

Producteur de vin à Pouilly-sur-Loire, j'essaie de temps en temps de comprendre la réglementation. Je produis du vin d'appellation contrôlée, je suis dans un cadre bien limité. En dehors de ce cadre, j'ai pensé créer autre chose, et cela s'avère bien difficile. Il existe des listes de cépages autorisés par département, et d'autres qui sont interdites. Des Américains plantent du cabernet Sauvignon, du merlot, mais je n'ai pas le droit de planter du gewurztraminer ou des cépages italiens ! Nous n'avons aucune marge de créativité. C'est pourquoi certains vigneron partent en Nouvelle-Zélande.

Philippe Feneuil :

Vous êtes dans une région d'AOC, avec des cépages correspondants. Si vous voulez créer à côté, dans une zone qui reste à définir, des vins « technologiques »...

Question :

Des vins de cépages, de qualité !

Philippe Feneuil :

Soit. À condition que la réglementation de la zone vous y autorise, vous pouvez, à côté de votre exploitation AOC, choisir une autre catégorie. Dans les zones mixtes, tout le monde a la possibilité de préciser que telle parcelle fera de l'AOC.

Question :

Je crois que vous n'avez pas bien compris. Je suis vigneron, dans un système d'AOC. À côté, je possède des terrains hors AOC, où j'ai le droit de planter des cépages qui n'ont aucun intérêt, et les cépages intéressants ne sont pas autorisés dans mon département. C'est complètement aberrant !

Jean Huillet :

Vous signalez un problème auquel il va effectivement falloir réfléchir : la possibilité de faire cohabiter dans des zones géographiques relativement proches des types de production différents. Cela implique la mise en place de frontières précises, afin d'éviter toute confusion.

Nous sommes tous tentés par certains cépages, mais il faut se poser la question de savoir si quelqu'un achètera les productions qui en seront issues. Si la réponse est « oui », alors on peut commencer à réfléchir à la pratique. Mais il faut se garder des imitations.

Jean-Luc Vallat, œnologue, conseiller en communication, agence Nouveau Sud :

Les modes de consommation changent, cela a été souligné. On consomme le vin en apéritif, lors de réceptions, etc.

Ne serait-il donc pas intéressant, dès lors, de présenter les vins dans les linéaires en fonction de ces circonstances de consommation ?

Jean-Louis Vallet :

Cette question est à l'ordre du jour. La réglementation est un peu complexe à ce sujet. Un travail est en cours, sous la tutelle de l'ONIVINS. Nous menons des enquêtes en vue de tester différentes méthodes d'implantation des rayons, méthodes qui tiennent compte de toutes les habitudes de consommation.

Gilles Dabezies, directeur général de SOPEXA :

Dans le cadre des réflexions autour de la communication, on considère à la fois un atout et un handicap la richesse et la diversité du vin en France. Doit-on communiquer sur le vin de France ou sur les grandes interprofessions ? Vaste débat.

Mais la difficulté ne vient-elle pas aussi de la diversité du monde ? Les marchés sont différents. Peut-on communiquer à l'identique en Chine et en Angleterre ? Ne faudrait-il pas que les interprofessions s'unissent, sachant qu'en communication dix fois dix est inférieur à cent ?

Des actions de fond sur le vin de France ne devraient-elles pas être envisagées sur les marchés lointains qui s'ouvrent ? Construire des communications séparées sur ces marchés n'aurait aucun sens, contrairement aux marchés britanniques et allemands par exemple.

Philippe Feneuil :

Une première communication doit être faite sur la connaissance du vin, avec toutes les valeurs culturelles qu'il porte. Chacun déclinera ensuite son identité par les interprofessions, par les marques ou par autre chose.

Jean-Louis Vallet :

Les sacrifices des producteurs, au niveau de chacune des interprofessions, sont énormes. Il faut donc faire attention de ne pas se faire kidnapper !

Nous sommes des sous-communicants, dans le sens où les budgets sont très faibles, mais sur-communicants dans le sens où de nombreux articles de presse parlent du vin.

Mon propos était donc de dire qu'il faut fédérer ces actions, faire en sorte qu'il y ait synergie des communications et non pas cannibalisation.

Je partage, enfin, tout à fait l'idée que les stratégies doivent être distinctes selon les pays-cibles.

Mireille Daret, gérante du cru Barréjats :

Nous avons parlé de démarche qualitative, du goût des consommateurs pour les vins naturels, de réduction du volume alcoolémique.

Je m'étonne du fait que, bien que ce soit sur dérogation, les vins en France soient systématiquement chaptalisés de deux degrés en moyenne. Si cette chaptalisation n'existait pas, les vins auraient deux degrés d'alcool en moins, ou alors les volumes produits seraient moins importants.

Philippe Feneuil :

Il existe des terroirs, des climats et, selon les vins que l'on produit, certaines obligations. On ne fabrique pas un vin liquoreux comme on fabrique

un vin effervescent. L'enrichissement est une chose, la chaptalisation en est une autre, et certaines nécessités sont incontournables.

Jean-Mary Tarlant, président d'ITV :

Responsable de la recherche-développement depuis un an, je constate que nous avons beaucoup de difficultés à organiser cette dernière.

La filière viticole est l'une de celles qui ont le moins de recherche, elle ne représente que 0,3 % du chiffre d'affaires. À cela s'ajoute la recherche publique, mais si la filière viticole représente 16 % de l'agroalimentaire, l'INAO y consacre seulement 3 % de son budget...

Si nous voulons être présents demain sur les marchés, nous devons disposer d'une recherche performante.

CONCLUSION DE LA PREMIÈRE PARTIE

M. Gérard Delfau, sénateur de l'Hérault, président du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française

Je proposerai moins une conclusion qu'un fil entre cette matinée très riche et les débats de cet après-midi.

Sur le sujet immense de l'avenir de la viticulture française, nous avons choisi un angle et une dimension difficiles : vin, santé et alimentation.

Nous avons voulu éclairer le sujet par l'intervention de grands spécialistes sur les atouts et les handicaps de la viticulture. À partir de ce sous-thème, nous avons vu réapparaître toute la problématique à laquelle est confronté l'ensemble de la filière. Au fil des interventions, nous avons vu se dessiner ce vaste paysage et se nouer le dialogue et l'échange nécessaires face à cette crise qui appelle des décisions délicates et courageuses à prendre ensemble.

Nous, sénateurs, ne prendrons les décisions à la place de personne. Notre rôle, avec le rapport dont il a été question et avec ce colloque, est d'éclairer, de mettre un certain nombre d'informations à disposition, de souligner certaines évolutions nécessaires. Mais c'est bien vous, acteurs au sens le plus large du terme, qui devrez prendre ces décisions.

Ce débat était nécessaire, afin que l'on n'ait pas l'impression de focaliser sur une question stricte pour fuir ce qui peut paraître aujourd'hui comme le plus urgent.

Nous reviendrons cet après-midi sur le sujet « vin, santé et alimentation », auquel j'ajouterais volontiers le terme « société ». Il faudra bien qu'à partir de cet échange, sans doute le premier de ce type au niveau national, des évolutions voient le jour en matière de réglementation et de pratiques.

Ce débat ne doit pas être un simple moment heureux, mais une étape, notamment pour les chercheurs, afin qu'ils soient assurés que leur travail a du sens et un impact dans la politique viticole française.

DEUXIÈME PARTIE

MYTHES ET RÉALITÉS DES EFFETS DU VIN SUR LA SANTÉ

TROISIÈME TABLE RONDE : BILAN DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

1. M. Guy Riba, directeur scientifique de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA)

Séculaire, hautement symbolique et prestigieuse en France, la filière viticole nécessite aujourd'hui une mobilisation efficace. Elle est en effet traversée par des controverses passionnées qui obligent les différents acteurs concernés (responsables socio-économiques, pouvoirs politiques territoriaux et nationaux, encadrement technique et recherche) à une approche raisonnée, cohérente et concertée.

Personne ne nie la beauté des paysages et des exploitations associés au vignoble, mais l'on ne peut néanmoins ignorer les 30.000 tonnes de pesticides épandus sur les 900.000 hectares de ce vignoble. La culture de la vigne est incontestablement une source de contamination très forte de notre environnement. A cela s'ajoutent des problèmes de santé publique pour les applicateurs.

Personne ne nie que la consommation de vin renvoie à une image et à un discours de convivialité et de plaisir. Pourtant, la consommation modérée de vin connaît aujourd'hui une érosion qui n'est pas compensée par l'augmentation de la consommation étrangère.

Par ailleurs, les réglementations sur ce produit, et les exigences d'étiquetage s'accumulent. Ainsi, nous allons être obligés d'indiquer sur les étiquettes l'ensemble des produits allergogènes qui ont été utilisés pour la fabrication, que ceux-ci soient ou non présents dans le vin. Ceci constitue une autre incohérence, dans la mesure où le vin est un produit hypoallergisant.

Face à ces contrastes, l'INRA doit avoir une approche globale des problèmes. Selon trois grands axes, nous développons des recherches qui contribuent à améliorer les relations entre la vigne et le vin, entre le vin et la santé, et entre le vin et le plaisir.

Répartis dans six centres de recherche et cinq domaines viticoles, 145 chercheurs travaillent sur la filière.

Dans cet exposé, j'insisterai particulièrement sur la contribution de l'INRA à la protection phytosanitaire de la vigne dans le respect de l'environnement, du viticulteur et du consommateur.

La viticulture est une production qui utilise le plus d'intrants, et c'est en France qu'on utilise le plus de fongicides chimiques puisque notre vignoble est soumis à nombre de bio-agresseurs, dont les plus agressifs sont les champignons.

La vigne peut être, par ailleurs, sujette à des maladies virales ou bactériennes, ainsi qu'à des attaques par des insectes ravageurs.

Il est important de permettre à l'encadrement et à la profession de réaliser de bons diagnostics, puis de formuler des recommandations au sujet des pratiques phytosanitaires et de concevoir des procédés alternatifs de lutte.

Dans ce contexte, la première piste à suivre est celle de la résistance variétale. La plupart des cépages sont aujourd'hui sensibles à des maladies ou à des pathogènes. Deux stratégies permettent de corriger cela. L'une a été mise en place par les Allemands il y a déjà plus de dix ans. Il s'agit de reconstruire les cépages existants en y introduisant des gènes résistants prélevés sur des variétés ancêtres de la vigne. L'inconvénient de cette technique est que l'on ne peut plus ensuite retracer le cépage exact d'origine, même si le nouveau cépage, résistant a des qualités organoleptiques proches de celles de celles du cépage d'origine. La seconde stratégie est celle de la transgénèse, difficile à mettre en œuvre parce qu'elle heurte l'image du vin que nous évoquions précédemment. Elle a pourtant l'avantage de ne pas altérer le génome du cépage récepteur du gène et ainsi d'être plus précise et plus rapide.

Le deuxième volet de nos travaux concerne la protection biologique. Nous essayons de développer un ensemble de stratégies biologiques en vue de remplacer les produits chimiques. Nous avons travaillé ainsi sur *Bacillus thuringiensis*, une bactérie produite en fermenteurs, que l'on applique au champ pour tuer notamment les chenilles des noctuelles de la vigne.

Une autre stratégie mise en œuvre est celle de la confusion sexuelle. Nous avons réussi à synthétiser l'odeur des femelles de certains agresseurs et, en association avec une entreprise privée, nous produisons des capsules que nous diffusons dans le champ de vigne : le mâle est attiré mais il ne peut localiser et rencontrer les femelles.

Plus globalement nous travaillons également à la protection raisonnée, selon plusieurs voies. L'appréciation de la résistance aux fongicides est la première d'entre elles. Il faut savoir que si ces molécules sont efficaces et évaluer leur caractère polluant. Elles ont une durée de vie très courte,

puisque le bio-agresseur est capable de réagir pour contrer l'efficacité de la molécule. Ainsi, au bout de quatre ou cinq ans, les produits deviennent totalement inefficaces. La capacité de la chimie à créer de nouvelles molécules est limitée, les nouvelles molécules étant de plus en plus rares et de plus en plus chères. Il est donc important de mettre en place des procédures qui permettent de gérer la résistance des champignons aux fongicides ou la résistance des insectes aux insecticides.

La deuxième voie est la sanitation. Il s'agit, au moment où l'on plante la vigne, de faire le maximum pour que les plants soient de la meilleure qualité possible et exempts du plus grand nombre de maladies.

Ces pratiques raisonnées se développent en vue de réduire au maximum l'usage des pesticides que nous dénonçons.

L'une des missions de l'INRA est aussi de préserver le potentiel de plaisir lié au vin.

Nous avons en ce sens une mission quasi régaliennne de préservation des ressources génétiques. Une politique globale a été mise en place pour l'ensemble des espèces végétales, mais nous attachons une importance particulière à la vigne. Des conservatoires existent à l'INRA et dans les régions.

Nous étudions bien entendu ce patrimoine génétique, en le caractérisant par rapport à la résistance, à la qualité des vins, etc. Des analyses moléculaires et génétiques sont pratiquées, notamment pour chercher les filiations existant entre tous ces cépages. Ainsi, l'INRA a-t-il récemment montré que des cépages très connus et utilisés aujourd'hui dérivent de cépages qui présentaient des propriétés viticoles catastrophiques. Cela prouve qu'il faut que la base des ressources génétiques soit la plus large possible, de manière à conserver les propriétés intéressantes à exploiter.

Le rôle de l'INRA est d'offrir un potentiel technique et d'innovation, mais il appartient à la profession de s'approprier ensuite ces innovations et de définir ses stratégies.

Je soulignerai enfin l'importance de la génomique, non pas pour faire des OGM, mais pour augmenter le potentiel de création de variétés. Nous sommes tenus de rester à la pointe en ce domaine, tout simplement parce que les concurrents sont en train de le faire ardemment.

Des progrès dans la préservation de potentiels, sont à attendre pour la conduite des cultures, notamment sur des techniques comme l'enherbement ou l'irrigation, qui aboutissent soit à améliorer la qualité du vin, soit à la rendre plus fiable et constante, soit à contrôler le rendement. Derrière tout cela existe un arsenal d'applications à partir desquelles enfin nous travaillons

l'écophysiologie de la plante et l'évolution du sol ou des peuplements herbacés qui avoisinent les vignobles.

Le dernier volet de notre action est la diversification technologique. L'INRA a conçu un certain nombre de techniques au service de la profession.

Nous connaissons les questions et les divisions qui traversent la filière concernant les stratégies respectives des vins d'appellations et des vins de marques.

Concernant les AOC, on nous demande ce qu'est un terroir, comment en avoir une approche intégrée et objective.

Concernant les vins de marques, il s'agit de voir comment, sur la base des pratiques actuelles, relativement complexes et différentes des pratiques anglo-saxonnes, on peut garantir un volume important et constant à partir de techniques normalisées. C'est une vraie question de recherche, délicate à résoudre !

2. M. Ludovic Drouet, chef du service « hématologie biologique », hôpital Lariboisière, président du comité scientifique « Vin et santé » de l'ONIVINS

Avant d'aborder la question des effets du vin sur la santé, on peut se demander pourquoi on se pose cette question. C'est évidemment à la suite de la mise en évidence du « paradoxe français », une constatation épidémiologique qui a déjà été largement abordée et qui sera encore largement discutée au cours de ces débats. C'est à cette occasion que, pour la première fois, on a émis l'hypothèse que la consommation régulière de vin pouvait avoir un effet bénéfique sur la santé. Cet aspect n'avait jamais été envisagé tout simplement parce que le vin est une boisson alcoolisée et que l'alcool a un effet délétère sur la santé, ce qui constitue un grave problème de santé publique. Cette situation ambiguë appelle des réponses.

Un médecin ou un scientifique essaiera, bien entendu, de trouver des éléments objectifs pour ces réponses, ce qui passe par une recherche scientifique conduite selon des règles strictes, indépendante et se basant sur des données objectives et validées. Dans le cadre des travaux réalisés par l'action « Vin et Santé pathologie vasculaire », nous avons mis en place un comité scientifique indépendant, notamment à l'égard de la filière, et donc a priori irréfutable.

Les éléments que je présenterai aujourd'hui reposent essentiellement sur les données obtenues dans le cadre de cette action « Vin et Santé,

pathologie vasculaire» mis en place par le ministère de l'Agriculture et l'ONIVINS. Cette action et son comité scientifique existent depuis une dizaine d'années. Ce comité indépendant a distribué au cours de ces huit années d'exercice un budget global de 2,5 millions d'euros. La France n'a pas à rougir d'être le premier pays à avoir dépensé une somme aussi importante en vue de réaliser une recherche structurée et coordonnée.

Comment ce travail a-t-il été organisé et à quels résultats a-t-il abouti ?

Au départ, nous nous sommes intéressés au problème du paradoxe français avec des données épidémiologiques étrangères. Il a fallu établir des données qui s'adaptent à l'épidémiologie française spécifique, de manière à observer les véritables effets attribués aux vins et à ses composants. Mener une enquête épidémiologique est un travail difficile, car cela implique un nombre très important de sujets, des infrastructures larges et, par conséquent, des coûts importants.

L'exemple que je vais vous proposer reprend des données obtenues par Serge Renaud, avec le Centre de médecine préventive de Nancy. Serge Renaud, le « père » du paradoxe français a utilisé une cohorte de 36.000 personnes, ce qui est relativement important, de la région de Nancy, âgées de 40 à 60 ans. A partir de cette cohorte, un certain nombre de paramètres cliniques, biologiques, anthropométriques, nutritionnels, sociaux, économiques et environnementaux ont été mesurés et suivis. La surveillance a conduit à relever la morbidité (c'est-à-dire les accidents pathologiques) et le critère d'appréciation le plus significatif, la mortalité, en analysant les causes des décès de cette population choisie.

Nous retrouvons là un résultat connu : la diminution des accidents cardio-vasculaires chez les personnes consommant régulièrement et modérément du vin par rapport à celles qui s'en abstiennent. Mais, on a de plus identifié une diminution de la mortalité, toutes causes confondues, et s'agissant des causes de mort, même une réduction de la mortalité par cancers, ces chiffres n'étant toutefois significatifs que chez les hommes, dont la mortalité par cancer est plus importante que chez les femmes. Les statistiques propres aux femmes devraient être disponibles dans les mois ou les années qui viennent.

On remarque, par ailleurs que, dès que la consommation dépasse les cinq à six verres par jour, l'effet délétère de l'alcool réapparaît.

La question est donc de mesurer les effets propres au vin, et l'importance de la seule composante « alcool ».

La région de Nancy se caractérise par une consommation de bière relativement importante. On peut montrer que la consommation modérée de

bière a un effet nul, alors que l'effet bénéfique apparaît chez ceux qui ne consomment que du vin. Il semble donc que cette protection soit associée à la consommation de vin et non pas de d'alcool en général.

Les travaux se poursuivent actuellement, continuant de recueillir les données, en particulier concernant les effets bénéfiques potentiels sur certains cancers et chez les femmes.

La question est également de savoir quels sont les composants du vin à l'origine des effets bénéfiques.

Les composants majeurs du vin sont les polyphénols, qui possèdent de nombreuses propriétés métaboliques, en particulier antioxydantes. De nombreux travaux ont donc été réalisés sur ces actions.

Mais ces effets antioxydants des polyphénols ne sont pas les seuls. La paroi interne de nos vaisseaux est bordée par une couche cellulaire que l'on appelle l'endothélium. Celle-ci régule la vie et la façon d'agir de nos vaisseaux. Il existe dans le vin des composants phénoliques qui ont une action spécifique, indépendante de leur activité antioxydante, entraînant une action vasorelaxante et antihypertensive. Ces données ont été obtenues en particulier par le groupe CNRS-INSERM du professeur Stocklet à Strasbourg. Certains effets des composants du vin pourraient donc être potentiellement utiles.

Mais les effets bénéfiques potentiels de ces composés phénoliques ne signifient pas que consommer du vin a automatiquement une action favorable sur la santé. Il faut encore montrer que ces composés sont absorbés. Or, du fait de leur nature chimique relativement complexe, cette absorption ne peut être réalisée aussi facilement que dans le cas de petites molécules. Il faut transformer les molécules de phénol, l'un des premiers agents de transformation étant la flore digestive, qui dépend des habitudes alimentaires, y compris la consommation de boissons alcoolisées. Nous imaginons la complexité du problème.

Pour arriver à comprendre ce type d'absorption, différentes voies existent.

L'une d'elles, passionnante, est étudiée actuellement en collaboration avec le groupe INRA de Sylvie Rabot à Jouy-en-Josas. La flore digestive d'animaux est modifiée de manière à ce qu'elle possède les mêmes caractéristiques que la flore humaine, et que ces animaux « digèrent » les composés du vin de la même façon que les humains.

Une autre voie consiste à mettre au point des techniques permettant de doser les composés du vin au niveau plasmatique, et de rechercher parmi les composés phénoliques du vin ceux qui sont métabolisés et absorbés par l'organisme ainsi que les conditions dans lesquelles cela se déroule. Le groupe

de la faculté de Pharmacie de Montpellier, avec Pierre-Louis Teissedre, a développé cette technique en France.

Comment faire le lien entre les résultats des études épidémiologiques et le fait que l'on constate des effets sur des cellules ou des groupes cellulaires ?

Dans le cas d'un accident cardiovasculaire, la lésion de base de la paroi artérielle est appelée la lésion d'athérosclérose. Pendant une longue période pendant laquelle on ne se rend compte de rien cette lésion naît, croît, se rompt et se complique d'une réaction thrombotique responsable de l'accident clinique qui va faire découvrir la pathologie. Dénombrer les accidents ou les décès cardiovasculaires conduit donc à prendre en compte la composante athérosclérose et la composante thrombose.

Alors qu'on s'était, jusqu'à présent, beaucoup intéressé à l'athérosclérose, puisqu'elle est liée au problème du cholestérol, nous avons fait preuve d'originalité en mettant l'accent également sur la composante thrombotique.

Nous avons commencé notre travail sur la souris. Nous avons choisi une lignée spécifique de souris qui présentent après manipulation génétique une mutation de leur récepteur à l'égard des lipoprotéines et sont donc hypercholestérolémiques*.

On observe chez ces souris à la fois l'athérosclérose et la réaction thrombotique. Si pendant plusieurs mois, on les nourrit avec des extraits phénoliques de vin et que l'on compare cela avec les effets de l'alcool, on ne constate aucun bénéfice sur le développement de l'athérosclérose. En revanche, l'activité thrombotique de ces animaux est très significativement réduite par l'absorption régulière de ces compléments alimentaires. Les composants du vin auraient donc potentiellement un effet anti-thrombotique.

Globalement on voit donc que ces travaux débutent par l'observation des cellules, puis par des modèles animaux avant d'aboutir aux études épidémiologiques chez l'homme.

Les résultats obtenus produisent des données nouvelles, scientifiquement valides puisque répondant aux critères scientifiques habituellement admis. Mais si intéressants et prometteurs qu'ils soient, nos travaux ne sont pas définitifs et nous espérons que les pouvoirs publics continueront à nous faire confiance et à soutenir nos travaux dans les mêmes conditions d'indépendance et de validité.

*Ce dérèglement se rencontre chez les personnes ayant une certaine prédisposition génétique ou dont l'alimentation est mal équilibrée.

Nous avons, par conséquent, les moyens scientifiques de savoir si la consommation modérée de vin produit des effets bénéfiques sur la santé, mais la question reste complexe. Il est difficile d'en parler. Du fait de l'ambiguïté vin-alcool, de la diversité des vins, qui n'ont pas tous les mêmes composants, les produits du vin sont métabolisés différemment et ont des cibles cellulaires multiples.

Ainsi, très récemment, lors d'une conférence sur le vin et la santé à Santiago du Chili, les experts n'ont pas réussi à trouver les termes d'une motion générale pouvant définir les critères des effets bénéfiques d'une consommation régulière de vin.

La complexité du problème montre que l'on ne pourra jamais considérer le vin comme un médicament. Le vin n'est pas une molécule. La consommation de vin fait partie d'une hygiène de vie qu'il convient de faire connaître, parmi d'autres mesures de préventions, non seulement à la population, mais également à tous les acteurs du système de santé.

3. M. Jean-François Rossi, chef du département Hématologie-Oncologie – CHU Montpellier Lapeyronie, président du conseil scientifique et technique de l'Institut Européen Vin et Santé des Régions Viticoles (IEVSRV)

Nous allons dépasser la notion de vin pour nous intéresser aux d'alimentation, de comportement alimentaire, voire d'aliment fonctionnel.

Le concept de l'alimentation est relativement simple. Nous connaissons sa composante énergétique et sa composante non-énergétique où se situent certaines molécules incluant les polyphénols.

Nous nous basons sur des acquis scientifiques, et l'on remarque que les publications sur ce domaine se multiplient : la recherche est de plus en plus active, et de qualité.

Je ne reviendrai pas sur les données épidémiologiques ni sur les effets des molécules actives, mais j'ajouterai que l'on observe effectivement, en accord avec les données épidémiologiques incluant une méta-analyse, une réduction de 30 à 40 % du risque vasculaire grâce à une absorption modérée de vin.

D'autres études sont en cours concernant l'impact des comportements alimentaires et la consommation de vin sur l'incidence de certaines maladies neurologiques.

Dans le cadre de la mortalité par cancer, on constate également, à l'échelle épidémiologique, donc macroscopique, que le vin modérément consommé est associé à une diminution de la mortalité.

Notre groupe de recherche ainsi que de nombreuses équipes s'efforcent désormais de comprendre le fonctionnement de ces phénomènes à l'échelle biologique, donc microscopique. In vitro, certains dérivés de polyphénols du vin tuent des lignées de cellules cancéreuses.

Plus récemment, nous avons constaté que, dans certains cas, sur des cellules-souches hématopoïétiques, nous ne retrouvons pas la totalité de ces effets. Nous avons donc peut-être une protection des cellules normales par certaines de ces molécules. C'est en tout cas une voie de recherche que nous développons au sein de notre groupe.

La technologie que nous utilisons est celle de l'analyse du transcriptome, c'est-à-dire l'expression de gènes par l'utilisation de puces à ADN, en étudiant aussi bien des cellules normales et des cellules cancéreuses provenant de différents cancers, et tout particulièrement les lymphopathies B (myélome, lymphomes). Nos résultats préliminaires confirment que les molécules régulant la prolifération et l'apoptose sont bien les cibles des polyphénols.

Certains modèles animaux nous montrent clairement que l'absorption de catéchine retarde l'apparition de tumeurs. Ces modèles n'ont toutefois qu'une valeur d'orientation ; il faut ainsi étudier la bio-disponibilité de ces composés chez l'homme.

Les teneurs moyennes de catéchine plasmatique varient selon le type d'alimentation. Elles augmentent, notamment, lorsque l'on ajoute du vin au bol alimentaire.

De même, la concentration plasmatique en polyphénols dans un régime méditerranéen est meilleure que dans une alimentation riche en graisse. Nous sommes toujours dans le cadre d'une vision à l'échelle humaine de la bio-disponibilité de ces molécules actives.

Au-delà de cette recherche, il faut construire des outils pour que celle-ci soit indépendante, et de qualité, dans un cadre public national voire européen. Nous évoluons actuellement vers le concept d'aliments fonctionnels dans le domaine de la recherche alimentation-santé. Nous devons savoir communiquer et soutenir cette recherche : c'est le but de l'appel d'offres que l'Institut Européen Vin et Santé des Régions Viticoles (IEVSRV) réalise actuellement.

Cet institut, fondé en février 2000, associe un conseil scientifique et technique qui met en oeuvre une communication indépendante à l'échelle

européenne vers des organismes publics ou privés, tout en offrant des formations pour les personnels de la santé ou de l'éducation.

Nous avons également produit des analyses critiques de la littérature, ce qui nous a conduit, dans un premier temps, à recenser les études épidémiologiques : quarante-cinq d'entre elles ont été retenues pour leur qualité scientifique.

Il reste des questions concernant le rôle réel du comportement alimentaire : nous les aborderons prochainement.

Nous avons, enfin, l'intention de procéder à l'inventaire des molécules et des principes actifs sur quelques cibles particulières par analyse pharmaco-génomique (technologie des puces à ADN) des différentes molécules dérivées des polyphénols sur des cellules humaines normales et cancéreuses.

L'IEVSRV va évoluer vers un organisme intégré au sein d'un institut de recherche, qui sera centré sur l'alimentation-santé et les nutraceutiques à Montpellier, grâce à la venue de nouvelles équipes avec notamment le Professeur Vercauteren. Il bénéficiera ainsi d'un environnement particulièrement dynamique, associant les grands organismes publics de recherche ainsi que le centre hospitalier universitaire (CHU) de Montpellier.

Cette recherche marque la jonction entre le monde agronomique et celui de la santé.

4. M. Jean-Paul Broustet, cardiologue, professeur des universités

L'Antiquité reconnaissait déjà les vertus du vin... La notion de progrès est récente !

L'affaire a commencé avec l'enquête faite dans sept pays de 1964 à 1975 qui a révélé un gradient du risque coronaire allant du Nord au Sud. Les Finlandais de l'Est subissaient traditionnellement une prévalence des maladies coronariennes. Depuis, leur situation s'est considérablement améliorée, ce qui prouve qu'une politique de contrôle des acteurs à risque peut transformer un pronostic, bien plus que la médecine technique.

On s'est rendu compte ensuite que la consommation de fruits, de légumes et de graisses végétales était inversement proportionnelle à la mortalité coronaire, même si la relation était assez floue.

On a remarqué, par ailleurs, une certaine corrélation entre le taux de mortalité coronaire et la consommation de produits laitiers.

Enfin, on s'est penché sur la consommation quotidienne d'alcool. Les travaux de Saint-Léger, sujets à caution, ont montré la relation assez étroite qui existe entre la mortalité coronaire et la consommation de vin. On a pu établir alors une relation mathématique acceptable.

En comparant cette relation avec celle relative aux produits laitiers, on s'est rendu compte que le bénéfice d'une meilleure survie à la maladie coronaire était proportionnel à la consommation de vin et inversement proportionnel à la consommation de produits laitiers.

Je crois qu'il est de mon devoir de rappeler ici les risques liés à l'alcool et donc à la consommation de vin: démences, polynévrites, encéphalopathies alcooliques, delirium tremens, pertes d'emploi résultant de troubles neurologiques et psychiatriques, cirrhose hépatique, avec ses effroyables hémorragies digestives, cancer de l'œsophage, fibrillation auriculaire et tous les malheurs de l'ivresse. Tout cela fait que nous devons avancer avec une extrême prudence: ce ne sont pas des recommandations publiques que je prononce, mais des recommandations d'homme à homme, en tant que médecin clinicien.

(le professeur Broustet commente ici des planches sur les mécanismes de l'infarctus)

Une étude menée auprès de 25.000 Finlandais de 50 à 69 ans a montré que ceux qui recevaient soit des flavonoïdes, soit du vin, présentaient une diminution de 18 % du risque de mortalité cardiovasculaire.

En ce qui concerne les effets antithrombotiques du vin, la littérature fourmille d'exemples sur des modèles animaux qui ne peuvent pas forcément s'appliquer à l'homme. On crée un thrombus plaquettaire par tiraillement d'une artère et l'on injecte dans ce fragment d'aorte le sérum d'un sujet qui a absorbé 56 grammes de Bourbon à 40°. La formation du thrombus est diminuée de 68 % au bout de vingt minutes. Cet effet n'est donc pas dû aux polyphénols. Beaucoup d'études ne distinguent pas le vin de la bière ou des autres alcools. Beaucoup d'entre elles, donc, ne sont pas valides pour notre cause.

On pourrait peut-être se passer de vin... Il n'est pas certain qu'une alimentation méditerranéenne sans vin n'aurait pas les mêmes effets. C'est un point important du débat sur le régime méditerranéen, d'autant que ceux qui suivent effectivement ce régime dans le Sud de la France sont les plus de

60 ans. Pour les jeunes, les McDonald sont aussi populaires au Sud qu'au Nord !

Cependant, une étude assez ancienne mérite notre attention. On a donné à des sujets des flavonoïdes en quantités variées. La mortalité baissait d'environ 30 % chez ceux qui en consommaient plus de 30 milligrammes par jour. Or, ces 30 milligrammes sont apportés aussi par 15 millilitres de vin rouge. Il est donc probable que le vin rouge puisse compenser l'insuffisance de fruits et de légumes frais dans une alimentation.

On nous dit un, ou deux, ou trois verres par jour... En réalité, toute personne qui éprouve le soir le besoin de consommer un verre de vin est dépendante. Cette dépendance n'est pas forcément grave - je crois que nous sommes tous ici des dépendants -, mais elle doit être extrêmement contrôlée, parce qu'elle peut très souvent déterminer le début de l'alcoolisme. Il faut savoir s'arrêter. Boire en mangeant entraîne moins la dépendance que de boire à jeûn. Les alcoolémies sont alors moins brutales.

Je voudrais finir par cette phrase que j'ai entendue de la bouche de son auteur : « J'ai cessé de boire de l'alcool lorsque j'ai commencé à boire du vin. »

5. Mme Jeanne Étienne, directeur du Centre d'expertise collective de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM)

Nous essayons depuis ce matin d'isoler une boisson, le vin, en oubliant qu'elle contient aussi de l'éthanol.

L'expertise menée en 2001 par l'INSERM sur les effets de l'alcool sur la santé n'a pas fait ce genre de distinction.

Une expertise collective est réalisée de la façon suivante : des experts choisis par l'INSERM analysent collectivement l'ensemble de la littérature relative au sujet, élaborent une synthèse et préparent des recommandations en matière de santé publique et de recherche.

Cette expertise est prolongée actuellement par une autre étude qui traite plus précisément des sujets dont il a été question aujourd'hui : l'évolution des modes de consommation, les aspects sociaux de cette consommation, les abus et la dépendance. Un rapport sera publié avant la fin de l'année.

Les données de la consommation

Rappelons, tout d'abord, qu'une unité standard de vin, une unité standard de bière et une unité standard d'apéritif contiennent à peu près la même quantité d'alcool, soit environ 10 grammes.

La consommation globale en France a considérablement diminué au cours des quarante dernières années. Entre 1960 et 1999, elle est passée d'environ 18 litres à 11 litres d'alcool pur par habitant et par an.

La consommation de vin a également diminué de 40 %, mais en vingt ans seulement, alors que la consommation de bière diminuait de 15 %.

On peut donc penser que la réduction globale est essentiellement due à celle de la consommation de vin.

Ce phénomène se constate dans l'ensemble des pays de l'Europe du Sud, alors que la consommation de vin a augmenté en Europe du Nord. Dans les pays traditionnellement consommateurs de bière, la consommation de vin a considérablement augmenté, et chez les consommateurs de vin, la consommation de bière a aussi augmenté. Nous assistons donc à une homogénéisation des modes de consommation en Europe. Cependant, l'augmentation de la consommation de bière principalement observable chez les jeunes dans les pays méditerranéens, n'a pas totalement compensé la diminution de consommation de vin.

Dès l'âge de 20 ans, plus d'un Français sur deux consomme de l'alcool au moins une fois par semaine. Chez les jeunes, la prise hebdomadaire, en fin de semaine, est la plus fréquente, alors que chez les plus de 60 ans, la consommation quotidienne prime. Environ 60 % des hommes et 30 % des femmes de plus de 60 ans consomment du vin quotidiennement. Le vin reste d'ailleurs, en France, la boisson la plus consommée.

D'une façon générale, la consommation de fin de semaine est plus importante en volume et diversifiée que la consommation quotidienne et en quantité. Cette particularité explique que l'ivresse soit plus fréquente parmi les consommateurs hebdomadaires que parmi les consommateurs quotidiens, qui boivent pourtant davantage en moyenne.

L'effet des faibles consommations d'alcool sur la santé

Les études internationales prospectives qui ont été évoquées afin de montrer l'effet de la consommation de vin sur le risque cardiaque sont au nombre d'une dizaine. Elles ont été menées dans des pays qui, traditionnellement, consomment différentes boissons. Elles présentent

néanmoins des résultats similaires, notamment la diminution des risques sur la mortalité cardiovasculaire. Ce risque diminue pour des consommations allant jusqu'à 20 grammes par jour.

Ces études ont été menées sur des hommes de plus de quarante ans, population où le risque existe. Celles qui se sont intéressées à la femme montrent le même effet bénéfique au-delà de cinquante ans.

Il n'est certes pas question de remettre en cause ces effets, mais qu'un type de boisson soit plus protecteur qu'un autre reste une question toujours débattue, même si mes prédécesseurs à cette tribune ont tenté de montrer que le vin pouvait avoir un effet bénéfique supplémentaire. Des arguments biologiques permettent d'avancer que l'éthanol a un effet sur les facteurs de coagulation et sur l'HDL-cholestérol. Ceci ne signifie pas qu'il n'existe pas dans le vin des éléments qui, peut-être en synergie avec l'alcool, viendraient renforcer ce pouvoir protecteur.

Des études ont également montré des effets bénéfiques de la consommation modérée d'alcool sur les fonctions cognitives, en particulier chez la femme. Cependant, certaines études sont en contradiction avec ces résultats : la recherche doit, par conséquent, se poursuivre dans ce domaine.

L'effet des consommations excessives d'alcool sur la santé

Je rappellerai simplement que de telles consommations ont des effets sur la cirrhose du foie et sur les cancers. L'ensemble des travaux que nous avons examinés mettent en évidence un risque apparent de cirrhose chez la femme dès trente grammes par jour et chez l'homme dès cinquante grammes.

Les consommateurs excessifs présentent davantage de cancers. Selon la consommation, le risque est de deux à six fois plus important, et il est largement augmenté si l'on fait usage du tabac.

Des études complémentaires sont encore nécessaires, mais on pourrait établir une probable relation entre le cancer du sein et la consommation d'alcool, ceci dès 10 grammes par jour.

En 1998, l'imprégnation éthylique chronique était responsable en France de 23.000 décès, hors accidents de la route, violence, etc., dont 50 % par cancer des voies aérodigestives, 40 % par cirrhose et 10 % par alcoolodépendance. Cette mortalité est cinq fois supérieure chez les hommes que chez les femmes. Toutefois, la mortalité par cirrhose est proportionnellement plus élevée chez la femme, ce qui confirme la susceptibilité féminine à cette pathologie. Notons que cette mortalité a fortement diminué entre 1980 et 1998 : de 44 % chez les hommes et de 40 % chez les femmes. Alors que la

mortalité globale est trois fois supérieure chez les ouvriers et employés, leur mortalité due à l'alcoolisation est dix fois supérieure.

Les options en santé publique en termes d'information et de prévention

À la suite de ces travaux, il est apparu difficile d'émettre un message unique global pour l'ensemble de la population. Il a semblé plus pertinent d'adapter des messages d'information et de prévention selon les différentes populations et les différentes situations, en prenant en compte la toxicité différente chez l'homme et chez la femme, en s'adressant différemment aux diverses tranches d'âges et en prenant en compte les niveaux de consommation.

Dans ces campagnes d'information et de prévention, on doit aussi tenir compte des situations particulières, comme celle de la femme enceinte. Même si le syndrome d'alcoolisation fœtale a été observé pour des consommations très élevées, un certain nombre de dommages pour le fœtus peuvent être attendus pour des consommations moindres. Il est donc conseillé d'éviter les consommations d'alcool dès qu'un projet de grossesse est en cours.

Les messages de prévention doivent tenir compte du fait que tous les individus n'ont pas la même sensibilité à l'alcool. Des sujets porteurs de certains polymorphismes génétiques sont plus exposés au risque ou, au contraire, mieux protégés que d'autres. La corpulence des individus joue aussi un rôle : les obèses, par exemple, présentent un risque plus important de développer une cirrhose. Enfin, certaines personnes montrent une plus grande résistance à l'ivresse, et donc une plus grande vulnérabilité à l'alcoolodépendance.

Débat avec la salle

Jean-Paul David de l'association Vins, Santé, Plaisir de vivre :

Madame Étienne, disposez-vous des données sur les souffrances induites pour l'entourage par des comportements anormaux dus à l'alcool ?

Cette vision plus large permettrait de relativiser les débats que nous avons aujourd'hui, en les rendant aussi plus graves.

Jeanne Étiemble :

Je pense que nous aurons des éléments de réponse à ce sujet dans la deuxième partie de l'expertise, non encore publiée.

Olivier Gibelin, vigneron, président du Syndicat des Costières de Nîmes :

Dans les pays où la consommation de vin est en augmentation, notamment pour des raisons de santé, elle se développe fortement en dehors des repas. Or, un vin consommé pendant le repas est mieux digéré et plus apte à résoudre des problèmes de santé.

Va-t-il donc falloir que nous modifiions notre communication vis-à-vis de ces pays ?

Jean-Paul Broustet :

Je ne me sens pas compétent pour répondre à cette question, mais nous connaissons tous l'effet, d'un apéritif qui se prolonge : la griserie et la montée d'alcoolémie sont très rapides et peuvent entraîner des conduites dangereuses.

Jean-Claude Larrivoire :

Dire que les tanins ont un effet bénéfique sur la santé est-il une idée reçue ?

Jean-Paul Broustet :

En tant que polyphénols, les tanins ont assurément un effet.

Ludovic Drouet :

Les tanins sont des formes polymérisées des phénols, et ne peuvent donc être absorbés en tant que tels. Ils ne seront donc « bons pour la santé » que s'ils sont métabolisés.

• Question :

D'après les études qui nous ont été présentées, il semble que la consommation modérée de vin ne soit pas nuisible pour la santé. Des études ont-elles été menées sur le passage d'une consommation de ce type à une consommation dangereuse pour la santé ? Des études sociologiques ont-elles

été menées sur la façon dont on devient alcoolique ? Des études ont-elles, par ailleurs, été conduites sur les problèmes liés à la dépendance ?

Ludovic Drouet :

Parmi les études soutenues par l'action française Vin et Santé, une étude très intéressante a été menée avec GAZEL, c'est-à-dire les employés d'EDF-GDF. Elle montre comment une personne abstinente commence à consommer modérément. Quand cette personne est soumise à des conditions particulières de stress au travail ou en famille, elle passe à une consommation abusive avec, si cela perdure, toutes les complications de l'alcoolisme.

Question :

La communication publique ne pourrait-elle pas être orientée en fonction de cela ?

Jeanne Étiemble :

Ce n'est pas si simple. Beaucoup de chercheurs se penchent sur cette question. Bien évidemment, le facteur « consommation de vin » entre en ligne de compte dans la dépendance, mais il n'est pas le seul. Certains facteurs préexistent à la consommation-même. Des individus vont boire et ne pas devenir dépendants, d'autres risquent de le devenir très rapidement.

Quoi qu'il en soit, il est important de dissocier la consommation et la maladie.

Jean-François Rossi :

Pour essayer de détecter une situation qui risque d'évoluer, il faut aussi mener une communication vers le monde médical, notamment vers l'occurrence le médecin généraliste proche du patient.

Jean-Jacques Descout, *onologue-conseil* :

Je me suis rendu compte que si beaucoup d'études couvraient scientifiquement les aspects métaboliques, l'observation de la consommation raisonnable par les sciences humaines reste, en revanche, absente.

Nous avons donc réuni des spécialistes et créé une cellule qui a lancé deux thèses. La première, en psychologie à Bordeaux, travaille sur les

représentations mentales, dans lesquelles on décèle une relation avec le plaisir mais absolument pas avec la tristesse.

L'autre menée à Nancy, avec l'École d'ingénieurs des industries agroalimentaires, porte sur l'autonomisation plus aisée des jeunes qui consomment un peu de vin, en relation avec la parentalité, notamment maternelle. Les premiers résultats de ces travaux montrent que le vin est un sujet symbolique, qui amène à la convivialité et que la consommation est un facteur important de la formation du lien social.

M. Rossi pense-t-il intégrer l'impact de la consommation du vin dans l'équilibre du comportement dans ses études et observations épidémiologiques ?

Jean-François Rossi :

Oui, nous allons l'intégrer. Nous tentons d'ailleurs actuellement d'inclure un volet sociologique aux études nouvelles. Nous en sommes encore au stade du souhait, ces études sont en phase de démarrage.

Jean-Noël Boidron, président de l'Académie du vin de France :

Les biais apportés par les multiconsomptions de drogues ont-ils été pris en compte dans certaines études ?

Jean-François Rossi :

L'étude française la plus importante est celle du Centre de médecine préventive de Nancy. Elle a analysé les consommations d'autres drogues et de médicaments comme les neuroleptiques. Même si ces consommations sont assez importantes, la tranche de population que cela touche est relativement faible et cela n'influence pas les résultats relatifs à la mortalité.

QUATRIÈME TABLE RONDE : **COMMUNIQUER AUTREMENT POUR VALORISER LES** **BIENFAITS DU VIN SUR LA SANTÉ**

1. M. Jean-Marc Orgogozo, chef de service neurologie à l'Hôpital Pellegrin de Bordeaux, président du groupe d'experts « Vin et Santé » de l'OIV

Je vais tenter de vous résumer les principales publications sur le sujet du vin, de l'alcool et de la maladie d'Alzheimer. Ces travaux ont été initialement effectués par le Service de Neurologie du CHU Pellegrin, et par l'unité INSERM d'épidémiologie 330 : c'est la conjonction des connaissances neurologiques et de la démarche épidémiologique qui a permis de découvrir un effet tout à fait inattendu de la consommation de vin sur la démence d'Alzheimer.

La démence au sens neurologique n'est pas ce que connaît le grand public. C'est la détérioration intellectuelle des personnes âgées, ce que l'on appelait autrefois le gâtisme, considéré alors comme normal. Cela s'accompagne de troubles croissants de la mémoire. Compte tenu du vieillissement des populations, cela devient un problème important et l'objet de nombreuses recherches.

Parmi les causes de démence, nous trouvons :

– la maladie d'Alzheimer, qui a été décrite pour la première fois chez une personne de 50 ans ;

– les lésions vasculaires du cerveau qui, en s'accumulant, perturbent les fonctions mentales ;

– différents syndromes, comme celui de Korsakov, que l'on rencontre notamment chez les alcooliques, ce qui explique pourquoi on a longtemps compté l'alcoolisme sévère et chronique parmi les causes de démences.

Nous avons cherché à vérifier l'idée que la consommation modérée d'alcool diminue le risque cardiovasculaire et la mortalité totale en considérant aussi son effet sur les fonctions intellectuelles.

Nous avons travaillé sur des sujets âgés de plus de 65 ans, en Gironde et en Dordogne. L'objectif de l'enquête PAQUID est l'étude du vieillissement normal et pathologique du cerveau, la recherche des facteurs de risque et des

facteurs de protection de la démence. Nous avons classé les sujets en non-buveurs, buveurs légers, buveurs modérés et gros buveurs, considérant que l'on pouvait craindre que, même à des doses très faibles, la consommation d'alcool entraîne les difficultés de mémoire.

Un premier article de notre équipe PAQUID paru aux États-Unis en 1993 avait déjà eu un énorme retentissement : il décrivait la prévention du déclin des fonctions cognitives chez les sujets qui buvaient modérément. L'intérêt de cette étude est qu'elle avait été menée à Bordeaux, sur des sujets buveurs du vin. On imagine le retentissement d'une telle étude, montrant pour la première fois que les gens qui buvaient modérément avaient un risque moindre de perdre la tête !

Dans l'étude complète, publiée en mars 1997, le risque de base étant de 1, les buveurs légers arrivent à 0,55 et les buveurs modérés à 0,25. Ces résultats ont fait la une du *Times*. Ils étaient en quatrième page du *Sud-Ouest* !

Après un orage médiatique pendant quelques semaines, l'intérêt est retombé. Il est difficile de trouver à financer des recherches sur le vin et l'alcool, du fait de la nature de ces produits ; il existe très peu de collaboration avec les milieux professionnels en raison de l'absence de très grandes entreprises, contrairement au milieu de la bière ou des spiritueux.

L'étude s'est néanmoins prolongée, et les résultats obtenus au bout de huit ans ont confirmé les résultats préliminaires. On constate que la prévention de la maladie d'Alzheimer nécessite des consommations un peu plus élevées que celle de l'infarctus du myocarde.

Sur treize années d'études, il apparaît qu'il n'y a pas de différence entre les non-buveurs et les buveurs légers pour la maladie d'Alzheimer. C'est à partir de trois ou quatre verres par jour que le bénéfice apparaît et augmente avec le temps. C'est ce que l'on appelle un risque proportionnel, ce qui suggère, en épidémiologie, une relation causale. Il nous a ainsi fallu cinq ans pour trouver une seule femme buveuse ayant déclaré la maladie d'Alzheimer.

Une étude similaire a été menée à Rotterdam, sur 5.400 sujets de plus de 55 ans. Elle a démarré en 1992 et présentait déjà des résultats concordant avec les nôtres en 1997, mais cinq années supplémentaires ont été nécessaires pour l'évaluation des différents effets de la consommation et la publication des résultats. Les résultats indiquent que les différences ne sont pas significatives : le facteur protecteur n'est donc pas propre au vin, mais à l'alcool, la démence vasculaire étant également moins fréquente chez les buveurs.

Parue aussi en 2002, une étude canadienne a comparé l'apparition de démence liée à la consommation d'alcool de tous types. Chaque fois qu'une telle étude est menée dans un pays du Nord du continent américain, les résultats montrent que les quantités protectrices sont de l'ordre d'un verre par

jour, alors que dans les pays du Sud elles sont de deux à trois. La raison principale de cette différence est que les Nordiques « mentent » car dans ces pays, boire est mal vu, de sorte que les gens ont tendance à sous-déclarer leur consommation. L'étude canadienne corrobore cependant l'hypothèse qui avait été émise à la suite de notre travail : le vin réduit notablement les risques, alors que la bière et les spiritueux ne les réduisent que très peu.

Il est étonnant de constater que les résultats de l'étude menée à Rotterdam, pourtant publiés dans *Le Lancet*, n'ont eu aucun écho. Je suppose que s'il ne s'agit pas de vin, comme c'était le cas, cela n'intéresse pas le public, donc les journalistes.

Il reste que, en termes de communication, les résultats sont clairement à l'avantage du vin.

2. M. Michel Bernard, président de Vin et Société et président d'InterRhône

Vin et Société rassemble l'ensemble de la filière viticole française, y compris le négoce. Notre action repose finalement sur deux principes : d'une part, il faut distinguer le vin des autres alcools, quoiqu'en pense l'INSERM ; d'autre part, nous ne voulons promouvoir qu'une consommation socialement responsable et respectueuse des règles de santé publique.

Quelques principes permettront de mieux présenter notre position.

- Il faut stigmatiser les mauvais comportements plutôt que de diaboliser un produit. À la suite de la dernière campagne de la prévention routière, notre réaction a fait dire que le *lobby* des « pinardiens » allait encore empoisonner tout le monde sur la route ! Il ne s'agissait, bien entendu, pas de cela. Nous avons réagi parce que le vin, et seulement le vin, était directement visé.

- Dans notre civilisation, Rousseau n'est peut-être pas complètement mort et l'on pourrait songer à éduquer et à positiver plutôt qu'à détruire et à faire peur.

- Dans le même ordre d'idées, nous pensons qu'il convient d'apprendre au citoyen la différence entre l'usage, l'abus et la dépendance.

- Enfin, notre quatrième principe est un écho à certains propos entendus ici ce matin : nous ne voulons pas axer notre communication uniquement sur la notion de santé. Nous voulons nous appuyer sur un

triptyque : la culture, l'hédonisme, puisqu'il n'est pas interdit de se faire plaisir, et, accessoirement, la santé.

Concrètement, la filière aura bientôt fait un grand pas. En effet, avec l'Agence française d'information du vin (AFIVIN), où figurent en bonne place ONIVINS, l'ANIVIT et le CNIV, ainsi que tous les autres organismes de la filière, nous mettons en place un programme de communication et d'information, avec l'aval - et même la bénédiction ! - de la Commission européenne. Pour la première fois depuis des décennies, il y aura une communication unique sur le vin en général. Remercions-en les acteurs. De plus, un programme important se construira, avec 1,3 million d'euros sur trois ans. Je ne veux ni ne peux en dévoiler aujourd'hui les détails, ne serait-ce que parce tout n'est pas encore réglé, mais je ne peux résister au plaisir de vous en communiquer quelques lignes, sachant que certaines pourront être modifiées.

L'objectif de cette démarche sera d'informer, d'éclairer et d'engager un dialogue avec les différents publics, afin de développer la connaissance du produit et de diffuser des analyses objectives sur une consommation socialement responsable.

Le volet promotion auprès du grand public, l'un de nos deux axes, sera fonction du budget dont nous disposons, donc relativement réduite.

L'autre axe sera la multiplication des actions auprès de la restauration, des autorités médicales et scientifiques, des journalistes et des *leaders* d'opinion. Une brochure sera éditée, relayée par un site Internet. Toutes les informations scientifiques que nous diffuserons auront bien sûr été au préalable validées par un conseil scientifique, qui reste à mettre en place. Il est hors de question de se livrer à de la propagande !

Nous nous rapprocherons également des cavistes, de la grande distribution et des responsables de la restauration collective. Nous essaierons de nouer avec les autorités médicales et scientifiques une nouvelle forme de dialogue.

En ce qui me concerne, je succède à ce poste à Philippe Feneuil, que vous avez rencontré ce matin, et ceci depuis deux ans. Il est frustrant de voir que nous passons fréquemment pour des « comiques » ! Ainsi, alors que nous nous trouvions un jour devant des responsables du service santé au ministère, où l'on nous expliquait, qu'à partir d'un verre, on prenait des risques, j'ai cru intéressant de signaler qu'à mon retour dans ma région, j'allais annoncer à mes collègues qu'il fallait arracher les vignes ! On m'a répondu que l'on avait bien obligé les paysans colombiens à changer de culture... Lorsque l'on en arrive là, c'est que les choses sont particulièrement mal engagées !

Enfin, nous voulons pouvoir nouer une nouvelle forme de dialogue. Nous sommes très sincèrement conscients que nous ne pourrons pas défendre

le vin à long terme si nous commettons des erreurs, si nous enfourchons de mauvais chevaux.

Comme je vous le disais, nous sommes décidés à ne pas mettre la santé en première ligne mais, en contrepartie, nous demandons à être pris au sérieux et souhaitons que certaines analyses ou études ne donnent pas l'impression d'être menées « à charge », comme on pourrait le dire dans un tribunal !

Nous savons pertinemment que certains voudraient atténuer la portée du « paradoxe français » : seuls les fruits et légumes seraient bons ! Si la preuve en est, un jour, apportée, il nous restera au moins le plaisir et la culture. On ne peut pas occulter les différentes enquêtes épidémiologiques. A cet égard, une étude chinoise démontrerait que le vin n'est en rien meilleur que les autres alcools. Je me suis trouvé fort étonné d'apprendre que les Chinois s'intéressaient à cette question mais, après vérification, je me suis rendu compte que cette étude, qui concerne effectivement le vin, porte à 96 % sur le vin de riz : ce n'est pas vraiment notre sujet !

Voilà pourquoi nous sommes montés au créneau dans l'affaire de la sécurité routière, après avoir, pendant des mois, demandé un rendez-vous aux responsables ! Il a fallu que nous posions un recours pour l'obtenir immédiatement !

Nous ne sommes pas là pour lutter contre l'alcoolisme, mais nous voulons nous y associer. Nous sommes prêts à promouvoir une consommation socialement responsable, et sommes tout à fait d'accord pour ne passer que des messages convenant aux autorités en charge des problèmes de santé dans ce pays. Ce sera la règle du jeu, et nous sommes persuadés que si, de part et d'autre, nous parvenons à travailler en bonne intelligence, nous pourrons alors communiquer correctement sur nos produits. Ceci devrait permettre d'éviter la baisse dramatique des chiffres de consommation. À l'heure où certains marchés d'exportation s'ouvrent, parce qu'ils ont entendu parler du *French paradox*, il est étrange que la France elle-même cherche à occulter ce « paradoxe français ». Devrons-nous faire comme les paysans colombiens, ce à quoi je ne vois pas d'intérêt, ni sur le plan de notre art de vivre ni sur le plan économique ?

J'appelle donc tous ceux qui ont en charge la santé ou la sécurité routière à participer avec nous à des débats objectifs et loyaux.

Notre programme de communication sera mis au point avant la fin de l'année. Pour la première fois, l'ensemble de la filière sera réunie derrière un seul et même message et derrière les mêmes actions.

3. M. Jean-Pierre Poulain, maître de conférence en sociologie à l'université de Toulouse

J'ai bien perçu la difficulté à faire passer et à crédibiliser un message scientifique sur la santé. Dire qu'il ne nous restera alors que le plaisir et la culture, c'est déjà énorme ! Cultivons donc cela !

Un texte issu d'un traité de psychiatrie publié dans les années 1980 pointe l'idéologie dominante dans la pensée hygiéniste de l'univers médical :

« Ni les lois, ni les interdits ni l'information ne suffisent pour lutter efficacement contre l'alcool. Il faut encore y adjoindre une éducation permanente visant à transformer les attitudes du public. Cela ne sera possible que dans la mesure où nous aurons modifié la symbolique qui se rattache à cette drogue.

Tant que l'alcool représentera la gaieté, l'amusement, le rire, la fête, la virilité, le romanesque, tant qu'il sera associé à l'entente, tant qu'il véhiculera des connotations séduisantes, nous devons en subir les méfaits. C'est donc sur le plan de l'imaginaire qu'il faut agir, par une action permanente et concertée de tous les dirigeants, les éducateurs, les travailleurs sociaux, soutenus par les medias. À ce prix seulement on peut espérer changer la signification culturelle de l'alcool et vaincre ce fléau. »

La situation dans laquelle nous sommes aujourd'hui dans notre rapport au vin est tout à fait ambiguë.

Observons la question : nous sommes face à un phénomène de double réduction du vin dans notre modernité. La première est un réductionnisme hygiénique, la seconde un réductionnisme culturel.

En ce qui concerne l'hygiénisme, l'idéologie dominante est que « derrière les discours favorables au vin, il y a les lobbies pinardiens ». La perspective hygiéniste fonctionne sur le principe que l'alcool est une drogue qui favorise les accidents de la route et l'alcoolisme. Le postulat de l'alcoologie contemporaine est que l'alcoolisme débute à la première goutte d'alcool.

Il ne faut pas prendre le volant lorsque l'on est alcoolisé : il faut le faire savoir et le faire respecter, mais cela ne veut pas dire que l'on ne peut pas boire !

Derrière le fait de pointer l'alcool comme une drogue se cachent des intentions plus ou moins intéressées. Peut-on conduire sous l'emprise d'autres modificateurs de l'état de conscience ? Les drogues douces sont aujourd'hui évoquées également, mais il existe des drogues douces remboursées par la Sécurité sociale. Qu'en est-il des pertes de compétences dues à l'âge ? Quelle

politique ira s'engager sur ces questions ? Mais, en revanche, il est facile de faire applaudir une salle en diabolisant l'alcool !

Depuis trente ans, des travaux scientifiques sérieux, mais ténus et ambigus, font apparaître des liens positifs entre la consommation d'alcool ou de vin et la santé, mais il reste dans le monde médical un grand nombre de personnes ayant une vision très négative de la consommation d'alcool.

Nous sommes au début de travaux scientifiques solides : il en faudra encore beaucoup.

Faut-il boire deux verres par jour, comme nous le dit le discours modéré, ou prendre « une bonne cuite » de temps en temps ? Je ne sais pas. Les travaux présentés ne me paraissent pas arbitrer cette question.

Pour sortir de cette situation, il faut distinguer l'alcoolisme de l'alcoolisation, sous peine de rester prisonnier de l'idéologie de la lutte contre l'alcoolisme. Celui-ci se définit par la chronicité, par des doses importantes qui ont tendance à augmenter, par de l'addiction et par de la désocialisation : « on planque sa bouteille de pinard pour se la torcher en douce ! » L'alcoolisation est l'alternance entre des périodes de consommation et des périodes d'abstinence, ce qui suppose une capacité à être abstinent.

Venons-en à ce que vous appelez la culture du vin.

Lorsque l'on écoute un grand dégustateur, c'est souvent un peu agaçant. Mais lorsque simplement en respirant, l'alcool commence à faire son effet, cela devient intéressant. Quand on entend Peno dire qu'un jour il a senti sa langue « se révéler sous un Margaux », nous sommes loin des quatre saveurs ! Nous sommes dans un autre rapport au vin, dans une dimension poétique.

Notre modèle de dégustation, et même notre façon de boire, sont colonisés par la dégustation onologique. Celle-ci est raisonnable quand on conduit une vinification, elle a du sens lorsque l'on achète du vin, ou lorsque l'on s'initie au vin. Mais ce n'est qu'une première étape. Sinon, celui qui vient nous expliquer qu'il y a un tiers de carignan, un tiers de ceci et un tiers de cela nous ennue profondément ! Ce n'est pas cela la culture du vin, c'est une sorte de simulacre de la démarche expérimentale ! Si vous voulez briller en société, vous avez trois cents mots à connaître : les vins de Touraine sentent la cerise ou, mieux, le noyau de griotte ! En fait, ce n'est pas là ce qui importe. Ce qui est intéressant, c'est que le vin vous ouvre la parole.

Cette conception refoule la dimension alcoolique. On en est arrivé là par peur de dire que le vin, c'est de l'alcool, mais on peut fréquenter l'alcool culturellement. Dans l'histoire de la gastronomie, le vin est un aliment que l'on incorpore. Il renferme des dimensions symboliques que nous nous approprions. C'est un formidable lubrifiant social. Nous avons une très belle

histoire de la viticulture, nous devons faire l'histoire des modes de consommation.

Avant la Révolution, on boit les vins coupés d'eau afin de permettre la montée de l'ivresse. Nous avons une culture de la griserie, cet état où les choses commencent à changer et vous permettent de dialoguer, de dire des choses que vous ne pourriez dire autrement. Nous avons une fréquentation de l'ivresse extrêmement importante. Retirez l'ivresse de la culture française et vous videz la Bibliothèque Nationale !

L'alcool a donc des fonctions socialisantes.

L'alcool a aussi des fonctions d'historisation. Lorsque vous avez bu, le rapport au temps change, le temps linéaire et pressé se calme, devient cyclique.

L'alcool a des fonctions poétiques. « De toute évidence l'alcool est un facteur de langage. Bacchus est un dieu bon, en faisant divaguer la raison, il empêche l'ankylose de la logique et prépare l'invention rationnelle », écrivait Bachelard. Regardez les films de série B : le personnage « prend une cuite » et il comprend ce qu'il n'aurait pas compris autrement !

Freud disait : « Le surmoi est la seule instance de l'appareil psychique soluble dans l'alcool. » Oui, cela transforme complètement notre rapport au désir et à la réalité.

Du point de vue anthropologique, il n'y a pas de société sur le globe qui n'utilise pas des modificateurs d'état de conscience, que ce soit des drogues, de l'alcool ou... des prières ! Ces modificateurs d'état de conscience remplissent des fonctions sociales, les nier serait stupide et dangereux. En attaquant l'alcool ou le vin, nous qui avons une culture de la fréquentation de ces produits, nous faisons le lit d'autres modificateurs d'état de conscience, dont certains sont remboursés par la Sécurité sociale, d'autres pas.

Avec la culture du vin et celle de l'alcool, nous disposons d'un capital important qu'il nous faut préserver.

4. M. Gérard Delfau, sénateur de l'Hérault, président du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française

En publiant le rapport de notre groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française, nous avons voulu mettre au clair tous les débats que la filière dans son ensemble doit engager sur le plan économique : le pilotage par l'aval, l'effort en matière de commercialisation, la simplification des

catégories réglementaires. En prenant comme sujet l'avenir de la viticulture française, nous avons voulu faciliter la prise de décisions.

Est revenue sans cesse, comme un remord ou une obsession, le thème « vin et alcoolisme – vin et sécurité routière ». Les professionnels se faisaient l'écho de ces questions en se demandant comment et jusqu'où revenir sur la loi Évin, dans un contexte très négatif. Ainsi, ce sujet « Vin, Santé et Société », devait-il donner lieu à débat, non seulement entre nous, mais aussi avec l'ensemble des composantes de la filière, tous les chercheurs et spécialistes, dotés de toutes les compétences. Certains ont estimé que ce débat ne pourrait pas avoir lieu, parce qu'il déclencherait des anathèmes, ou que certains acteurs ne voudraient pas y participer. Nous ne pourrions notamment pas réunir dans une même salle les professionnels de la santé et ceux de la filière viticole...

Nous nous sommes obstinés, estimant que le Sénat était le lieu qui pouvait accueillir ces échanges.

Ce débat s'est donc tenu aujourd'hui, avec le concours de représentants éminents des institutions et de la filière viticole. Mais il n'est pas clos. Nous constatons que la maturité nécessaire n'est pas encore atteinte sur certains sujets, de manière à éviter les anathèmes, les incompréhensions ou les fausses pistes.

Peut-on dire à la filière qu'il faut reconquérir des parts de marchés et défendre nos produits sans affirmer que ce combat est digne, conforme à notre génie, et qu'il n'est pas contraire à la santé publique ? Notre rôle de parlementaires n'est pas de donner des solutions, mais de faire en sorte que cette conscience progresse, que le message soit affiné et que les positions convergent pour arriver à un langage commun, dont nous nous sommes approchés aujourd'hui.

Une fois toutes les précautions prises dans l'analyse et le message, la civilisation française doit-elle se diriger vers une philosophie hygiéniste, ou doit-elle faire preuve de maturité en termes de santé publique et préserver la dimension hédoniste qui la caractérise ? Cette question implique que l'on continue d'avancer.

Continuons, persévérons, dépassons les controverses, travaillons ensemble, sereinement, comme je vous remercie de l'avoir fait aujourd'hui.

CONCLUSION DU COLLOQUE

M. Gérard Larcher, sénateur des Yvelines, président de la commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat

Je voudrais remercier l'ensemble des intervenants, dont la diversité des horizons a permis de faire naître un débat riche qui n'a pas occulté la complexité du sujet abordé.

Comme Gérard Delfau, je pense essentiel que nous poursuivions le dialogue. Il y a une dizaine d'années un tel débat, sans a priori, sans omissions ni préjugés n'aurait pas pu avoir lieu.

Sans faire la synthèse des débats, je remarquerai que les problèmes ont été abordés dans toutes leurs dimensions, y compris sous des angles originaux. Retenons, par exemple, la nécessité de maîtriser les intrants en viticulture, ou encore l'intérêt de développer une pédagogie de l'alimentation dans laquelle une consommation raisonnée du vin aurait sa place, de façon à restaurer une régularité du rythme alimentaire.

Je laisse la parole à Hervé Gaymard qui va certainement nous apporter des notes d'actualité et quelques perspectives pour la viticulture et pour le vin.

ALLOCUTION DE CLÔTURE

M. Hervé Gaymard, Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs les sénateurs, Mesdames et Messieurs, je vous remercie de m'avoir invité à clôturer vos travaux au programme dense et... gouleyant ! Vos échanges vont certainement contribuer à aller de l'avant et à nourrir encore davantage le travail remarquable qui a été fourni par la commission des Affaires économiques et du Plan du Sénat.

« Vin, Santé, Alimentation » : trois mots lourds de sens.

La modification des modes de vie, le poids croissant des exigences personnelles en matière de santé, la place que prennent les préoccupations collectives en matière de sécurité alimentaire et le développement des échanges sont autant de facteurs qui ont modifié le rapport entre le consommateur et son alimentation. Cette relation, sensible par nature, prend un relief particulier lorsqu'il s'agit du vin, qui est avant tout un art de vivre.

En effet, le vin est bien autre chose qu'un simple produit agricole ou qu'une vague *commodity*, comme disent nos amis anglo-saxons, que l'on pourrait échanger sur un marché désincarné à Londres ou à Chicago. Le vin est, d'ailleurs, de moins en moins considéré comme un simple aliment : il accompagne, met en valeur, complète et parfois sublime notre table. Mais il ne peut pas être confiné au secteur de la gastronomie, il est beaucoup plus que cela.

Le vin est tout un monde, chargé d'une très forte dimension culturelle et patrimoniale. Il a tracé notre histoire, dessiné nos paysages, façonné notre géographie, et il continue de faire battre le cœur économique et social d'innombrables régions ; il fait partie de notre histoire, de notre identité et de notre avenir.

Sur un peu plus de 3 % de notre surface agricole, la viticulture assure 15 % des livraisons et pèse pour plus de 40 % dans le solde agroalimentaire français. Ces chiffres se passent de commentaires.

Grande utilisatrice de main d'œuvre, gestionnaire d'espaces et de territoires, fleuron de notre économie nationale et de nos exportations,

ambassadrice de notre puissance agroalimentaire, la viticulture française demeure, à bien des égards, une référence que le monde entier nous envie pour sa tradition, ses qualités et son authenticité.

Mais comme vous le savez, aucun *leadership* ni aucune position ne sont acquis pour l'éternité... Ainsi, notre place ancienne et éminente est-elle aujourd'hui disputée et contestée : c'est d'ailleurs le constat sans ambiguïté qu'établit le groupe de travail sénatorial sur l'avenir de la viticulture française. Les faits sont là : le marché intérieur poursuit son repli, lent mais régulier, alors qu'une concurrence acharnée se développe un peu plus chaque jour sur les marchés de l'exportation. Cette évolution est le fait de ces nouveaux pays producteurs, dont la part dans le vignoble mondial a doublé en dix ans. L'exiguïté de leurs marchés domestiques les entraîne vers les marchés les plus solvables, avec des appuis et des moyens professionnels et publics extrêmement importants.

Dans ce contexte nouveau, où l'offre élargie est devenue excédentaire, la clé est le consommateur, et sa sensibilité.

Sur ce point, soyons clairs : les problèmes d'alcoolisation liés à une consommation excessive ne peuvent, ni ne doivent être niés. Ils doivent au contraire être dénoncés en toute circonstance.

Chacun sait que dans presque chaque famille existent des meurtrissures liées à la violence routière : il faut prendre en compte cette importante donnée pour éviter les malentendus et les positions par nature irréconciliables.

La filière viticole française a pleinement conscience de sa responsabilité dans la lutte contre les méfaits de l'alcoolisme. Je me félicite, à cet égard, que les professionnels et les experts rassemblés aujourd'hui sous la bannière « Vin et Société » aient entrepris de se rapprocher de la Ligue pour la Sécurité routière, afin de jeter les bases d'un partenariat. C'est ainsi, en prenant part à un combat commun et concerté, que la filière viticole pourra s'associer à une politique de santé publique fondée sur l'éducation du consommateur et participer à une prévention ciblée sur les comportements plus que sur la stigmatisation de tel ou tel produit.

Depuis trente ans, la consommation globale de produits alcoolisés ne cesse de se contracter, de même que la part du vin dans la consommation d'alcool des Français. Cela confirme, s'il en était besoin, que le vin ne peut être tenu pour seul responsable, loin s'en faut, de tous les maux liés à une consommation excessive d'alcool.

Certains travaux, auxquels il a été fait référence aujourd'hui, montrent qu'une consommation modérée de vin peut avoir des effets bénéfiques, en réduisant le risque d'apparition de certaines pathologies. Je

sais, cependant, que quelques-uns de ces travaux sont contestés ; ainsi, quelle que soit l'appréciation que l'on peut porter sur ce débat, nous ne devons pas le laisser interférer avec les campagnes de communication conduites dans l'objet de promouvoir nos vins dans le monde. Nous avons bien d'autres atouts pour vanter la qualité de nos vins, sans avoir recours à des arguments que pourraient contester certains prescripteurs d'opinion sur les marchés que nous cherchons à développer.

Il semble donc important de solliciter les scientifiques de toutes les disciplines concernées et de les inciter à poursuivre leurs travaux en pleine et totale indépendance, dans toutes les instances publiques ou privées, nationales ou internationales, qui se sont déjà engagées dans cette recherche. D'une façon plus générale, je crois que la transparence et la mise à disposition du consommateur d'une information claire sur la nature, la valeur ou les effets de tel ou tel produit alimentaire est une tendance de fond avec laquelle il faut désormais compter. Tous les débats qui mobilisent régulièrement les enceintes communautaires, sur l'étiquetage, sur l'information fiable du consommateur et la traçabilité des produits en sont la claire illustration.

Pour autant, s'il est devenu essentiel de mieux faire connaître le produit, cela n'est pas suffisant pour gagner de nouveaux consommateurs, surtout dans des pays qui n'ont pas de tradition viticole. Tel est le défi que doit désormais relever la viticulture française : gagner ou regagner des parts de marché, séduire de nouveaux consommateurs chez nous et plus encore hors de nos frontières, là où nous sommes justement de plus en plus concurrencés.

Disant cela, je ne fais que résumer le diagnostic du groupe de travail sur l'avenir de la viticulture et de Cap 2010, un diagnostic qui semble aujourd'hui largement partagé. La réalité de l'enjeu ne fait plus de doute pour personne.

Une plus grande prise en compte des préoccupations du consommateur me semble être le fil conducteur de la réflexion engagée.

Partant de cela, certaines orientations que ce groupe de travail a tracées me paraissent pouvoir être retenues sans états d'âme.

Tout d'abord la nécessité d'un investissement large dans la qualité me semble fondamentale. Comme le rappelle le rapport, cela passe par la poursuite d'une restructuration qualitative du vignoble, par le contrôle de tous les vins en aval de la filière, et également par plus de rigueur dans la mise en œuvre du suivi des conditions de production et de l'agrément. Cela est d'ailleurs une nécessité si l'on veut renforcer l'image et la qualité de ces produits. Je sais que des démarches constructives et vertueuses sont engagées. Il en a été question pour ce qui relève des appellations, et je sais que des initiatives se mettent également en place dans le secteur des vins de pays.

Il convient aussi de développer une politique de communication qui permette au consommateur de mieux connaître et surtout de mieux reconnaître nos vins, qui les rendent plus « visibles », comme l'indique le rapport. Il faut pour cela expliquer clairement et collectivement au consommateur étranger sur quoi repose notre politique des signes de qualité, ce qu'elle apporte et garantit. Il faut aussi coordonner les actions de communication en faveur des différents vins de notre pays, en France et plus encore à l'étranger, où il est important de ne pas disperser nos efforts, mais au contraire de les harmoniser, de les fédérer et surtout de les concentrer.

Il convient également que nos productions soient plus lisibles pour le consommateur, notamment à l'étranger où l'on considère que notre offre est trop complexe. Faut-il pour cela procéder à un reclassement des différentes catégories de vins, favorisant ainsi une nouvelle segmentation de l'offre française ? Faut-il regrouper au sein des vins de qualité produits dans des régions déterminées les vins assis sur une logique de terroirs, gage de typicité, et développer à côté de nouvelles catégories de vins bénéficiant d'un espace de plus grande liberté pour une plus grande compétitivité face aux produits concurrents des pays tiers ? Faut-il que, parallèlement à des signes distinctifs que sont les appellations d'origine ou les vins de pays, se développent des grandes marques de vins qui pourraient constituer des identifiants forts pour les consommateurs ?

Ce sont des questions essentielles, discutées et déterminantes pour l'avenir. Je sais que beaucoup y voient la clé de tous les problèmes que la viticulture française connaît depuis quelques années.

Ces options, comme vous le savez, représentent des choix lourds et durables pour l'ensemble du secteur et pour l'ensemble de nos régions viticoles. Cela mérite donc que l'on y réfléchisse bien et que l'on s'entoure de tous les avis, en particulier de ceux qui, sur le terrain, observent les évolutions en cours, les vivent et souvent s'en inquiètent. C'est la raison pour laquelle j'ai souhaité prendre le temps de la consultation, car je n'imagine pas que sur des sujets aussi fondamentaux, une quelconque option puisse être prise ici, à Paris, sans une volonté partagée et sans une ambition commune.

J'ai donc demandé à la filière de se saisir des différentes propositions qui se dégagent du document décisif du groupe Cap 2010 ainsi que du rapport sénatorial, afin que les professionnels, partout et au niveau de chaque maillon de la filière, puissent s'exprimer en toute liberté sur leur avenir. J'attends leurs conclusions dans les toutes prochaines semaines, en souhaitant parallèlement que la filière viticole française puisse disposer des outils réglementaires les plus pertinents. Or, le moins que l'on puisse dire est que, depuis la dernière réforme de 1999, l'organisation commune du marché n'a pas vraiment fait la preuve de son efficacité - c'est un euphémisme -, tant par son incapacité à traiter les crises conjoncturelles qui se sont succédées au cours des dernières campagnes que par la faiblesse de ses instruments structurels.

Face à ce constat, en arrivant *rue de Varenne* en juin dernier, j'ai saisi le Commissaire Fischler d'une demande d'adaptation de l'organisation commune du marché, afin que les améliorations nécessaires puissent être apportées aux instruments de gestion du marché et que le volet structurel soit complété par les mesures efficaces que réclame l'adaptation du vignoble : je pense, par exemple, à l'arrachage temporaire, que chacun - je crois - reconnaît aujourd'hui comme un besoin. Sur ce point particulier, les discussions sont encore en cours avec la Commission européenne ; nous ne ménageons pas nos efforts pour convaincre Bruxelles et j'espère être en mesure d'apporter des réponses concrètes aux viticulteurs ainsi qu'à l'ensemble du secteur avant la fin de cette année.

Je crois que les travaux conduits par le Sénat, un colloque comme celui-ci, qui offre une tribune de choix à des professionnels, des élus et des scientifiques, une filière qui se saisit sans hésitation et avec un grand souci de responsabilité d'une réflexion sur son avenir, tout ceci n'est pas un hasard ; ce sont autant de signes et d'événements qui méritent d'être soulignés.

Cela traduit tout d'abord la maturité d'une filière, son aptitude à élaborer un diagnostic sans complaisance et surtout à envisager une stratégie mobilisatrice. Pour le ministre de l'Agriculture, cela est évidemment un signal fort. Agriculture, alimentation et affaires rurales : tout se tient et, de ce point de vue, le vin est une sorte de synthèse de tout cela.

En France, le vin nous suppose et nous dépasse à la fois : il fait partie de notre identité, il met en valeur nos terroirs, il fait chanter nos vies et nos existences. Pour toutes ces raisons, nous avons un beau et durable combat à mener.

Dans le prolongement du rapport du groupe de travail sénatorial sur l'avenir de la viticulture française, publié en juillet 2002, la Commission des Affaires économiques du Sénat et le groupe d'études sur l'économie agricole et alimentaire ont souhaité organiser avec l'ensemble des acteurs concernés, un débat constructif et prospectif sur la situation de la filière viticole française et sur les rapports entre vin, santé et alimentation.

Le colloque qui s'est tenu le 6 novembre 2002 au Sénat a ainsi été l'occasion d'évoquer de nombreuses questions :

Comment appréhender l'évolution des modes de consommation du vin, qui demeure un produit lié aux traditions festives et gastronomiques ?

Quelles adaptations structurelles de la filière viticole sont nécessaires pour permettre à la France d'affronter « la bataille mondiale du vin » ?

Quel bilan peut-on tirer de la recherche scientifique relative aux effets du vin sur la santé ? Les derniers travaux confirment-ils le *French Paradox* ? Quel lien peut être fait avec le régime méditerranéen ?

Enfin, peut-on valoriser les résultats obtenus en termes de communication ?

Le présent rapport transcrit les interventions des personnes qui ont participé à cette journée.