



HAL
open science

Entre invention et réinvention, la renaissance des vignobles de l'Ouest de la France à travers la tradition et le changement climatique

Clémentine Charmont

► **To cite this version:**

Clémentine Charmont. Entre invention et réinvention, la renaissance des vignobles de l'Ouest de la France à travers la tradition et le changement climatique. Histoire. 2019. dumas-02173579

HAL Id: dumas-02173579

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02173579>

Submitted on 4 Jul 2019

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

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

Université Rennes 2

Mémoire de recherche

Master 2 mention histoire, civilisations, patrimoine (HCP)

Parcours relations internationales, mondialisations et interculturalités (RIMI)

Entre invention et réinvention, la renaissance des
vignobles de l'Ouest de la France à travers la tradition et
le changement climatique

Charmont Clémentine

Sous la direction de :

Bonnardot Valérie

Capdevila Luc

Année universitaire 2018-2019

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes m'ayant aidé dans mes recherches à savoir mes deux directeurs de mémoire, tous les acteurs de la viticulture du Nord-Ouest de la France contactés lors de ces deux années de travail et tous les autres contributeurs à cette étude.

Liste des abréviations, sigles et acronymes

- Associations

ARVB : Association pour la Reconnaissance du Vin Breton

ARVEM : Association pour le Renouveau d'un Vignoble en Mayenne

JCEL : Jeune Chambre Économique de Laval

- Institutions

AD : Archives départementales

INA : Institut National de l'Audiovisuel

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

ONIVIN : Office National Interprofessionnel des Vins

PNR : Parc Naturel Régional

- Cépages

HPD : Hybrides Producteurs Directs

- Appellations

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : Indication Géographie Protégée

VSIG : Vin Sans Indication Géographique

- Autres

AG : Assemblée Générale

ha : hectare

Sommaire

Introduction.....p.9

Chapitre 1 : Entre marginalité et quête de reconnaissance : les petits vignobles du Nord-Ouest de la France (chapitre introductif).....p.15

I) « Petits vignobles », un manque de légitimité ?

1 – Définition des « petits vignobles », objet d'étude de la culture matérielle

2 – Entre manque de légitimité et manque de visibilité, explications à travers l'historiographie

3 – Étude de la visibilité des petits vignobles « de marge » du Nord-Ouest de la France, des facteurs encourageants

II) Marginalité réelle ou supposée ?

1 – Une marginalité dépendante de la limite septentrionale de la culture de la vigne en France ?

2 – Les vignobles du Nord-Ouest de la France : entre limite climatique et analyse qualitative

Chapitre 2 : La renaissance des vignobles du Nord-Ouest de la France : une chronologie particulière.....p.51

I) La crise du phylloxéra, un point de rupture ?

1 – Invasion du puceron en Bretagne et dans le Nord-Ouest de la France : une arrivée tardive, un cas particulier

2 – Contexte de ce « fléau » : les anciennes vignes du Nord-Ouest de la France, une disparition inévitable ?

3 – Moyen de survivance contre la disparition des anciennes vignes : le rôle majeur des hybrides producteurs directs

II) Le XXème siècle, un siècle de rupture pour le vignoble français

1 – Les législations vitivinicoles des XIXème et XXème siècles, vers une diminution des surfaces des exploitations viticoles

1.1 Les lois du XIXème siècle : contexte de la France viticole de l'époque et application aux zones de marge

1.2 Les lois de 1934-1935 et les hybrides producteurs directs prohibés appliqués aux zones de marge, une redéfinition des cépages

2 – La diminution radicale des anciens vignobles du Nord-Ouest de la France, une conséquence de l'arrachage ?

III) Renaissance(s) ?

1 - « Première renaissance » : mise en pratique des hybrides producteurs directs

2 - « Seconde renaissance » : la renaissance actuelle des vignobles du Nord-Ouest de la France

Chapitre 3 : Les petits vignobles de marge du Nord-Ouest de la France : entre ancrage dans le passé et prise en compte du présent.....p.91

I) Vignobles anciens versus vignobles actuels : quels emplacements ?

1 – Étude des anciens emplacements de vignes : sur les traces des vignes du Nord-Ouest de la France, entre certitudes et hypothèses

2 – Analyse des emplacements anciens et renaissants : entre continuité, rupture et localisation historique

2.1 Continuité des emplacements anciens/renaissants : les cas de Grisy et Saint-Denis-d'Anjou

2.2 Renouveau de la vigne au sein de l'espace communal sur des parcelles différentes

2.3 Renouveau de la vigne sur des communes proches des anciennes localisations

II) La renaissance des vignobles du Nord-Ouest de la France ou autant d'implantations nouvelles qu'il y a de projets

1 – La notion de renaissance à travers les projets de plantations, des motivations diverses

2 – Le terroir viticole ou la précision des terrains à travers une notion complexe

Chapitre 4 : Invocation des traditions vitivinicoles : continuité ou rupture ?.....p.160

I) Les acteurs de la viticulture des zones de marge, empreintes du passé et nouvelles structures

1 – Les producteurs de vins des zones de marge, des profils variés

1.1 Privés et professionnels, entre adaptation et pérennité des profils traditionnels

1.2 Cas particulier : les vignobles associatifs, une innovation ?

2 – La consommation de vin à l'aune de la renaissance des vignobles du Nord-Ouest de la France, étude des consommateurs français et bretons avant et après la crise phylloxérique

3 – Entre distributeurs et lieux de consommation passés et présents, articulation autour de

l'avènement de la qualité du vin des zones de marge de la viticulture française

4 – Des innovations à la viticulture des zones de marge : réseau et modes de financement originaux

4.1 Une interconnexion des acteurs du monde viticole français via des réseaux structurés ?

4.2 Des modes de financement innovants

II) Le travail de la terre

1 – Étude des pratiques vitivinicoles via l'exemple de la taille, entre adaptation et prise en compte du passé

2 – Les cépages des vignobles des zones de marge et les projets des acteurs du Nord-Ouest de la France

3 – Des modes de culture des zones de marge aux modes de culture en France métropolitaine, même combat ?

Chapitre 5 : Comment envisager le futur des petits vignobles de marge du Nord-Ouest de la France ?.....p.209

I) Changement climatique : décalage entre le terrain et la recherche

1 – Le réchauffement climatique, une motivation primordiale pour les acteurs de la renaissance viticole du Nord-Ouest de la France ?

2 – Le changement climatique, une perspective d'avenir pour les vignobles des zones de marge ?

3 – Comment les acteurs de la viticulture des zones de marge envisagent le futur de leurs vignobles ?

II) Vers une appellation « vin de Bretagne » ?

1 – Caractérisation d'un « moment » à travers une étude de cas : l'Assemblée Générale 2018 de l'Association pour la Reconnaissance du Vin Breton

2 – Redéfinition géographique du vignoble breton à travers un projet d'appellation viticole

Conclusion.....p.245

Sources.....p.251

Bibliographie.....	p.283
Table des annexes.....	p.291
Annexes.....	p.292
Table des tableaux.....	p.334
Table des figures.....	p.336
Table des photographies.....	p.340

Introduction

René Musset dans sa thèse *Le Bas Maine*¹ (1917) écrit ces mots « On sait que la limite de la vigne a englobé la Bretagne, la Normandie et même la Picardie, l'Artois et la Flandre ; au Moyen-Age, il y avait des vignobles dans tout l'Ouest ». Le constat est là : la vigne est présente dans cette zone communément appelée zone de marge de la culture de la vigne en Europe que sont la Bretagne et le Nord-Ouest de la France, depuis au moins le Moyen-Age. La phrase pré-citée envisage une continuité de la culture de la vigne dans cet espace géographique. Ce qui fait le lien entre les siècles, ce qui crée l'impression de continuité, c'est la tradition, que l'on va coupler avec la notion d'innovation² afin de cerner l'âme de la recherche. Dès lors, un nouveau facteur entre en considération et la continuité est autant à étudier que de possibles ruptures. Mais qui fait tradition ? L'acteur au cœur de l'objet d'étude est le viticulteur, le vigneron, le paysan, l'agriculteur, le néophyte aussi bien que le confirmé ; ce sont les femmes et les hommes qui ont cultivé la vigne par le passé et celles et ceux qui la cultivent encore aujourd'hui. Dans ce sens, le sujet est au cœur de plusieurs mondes actuels qui s'entrecoupent, se complètent ou se divisent autour d'un point commun : la culture de la vigne et la production vitivinicole.

A toute cette réflexion autour du concept de tradition vient s'ajouter un élément non négligeable quand il est question du monde vitivinicole d'aujourd'hui : le changement climatique. Il inquiète, pousse à l'innovation ; il est paradoxal dans le sens où ses impacts ne sont pas les mêmes en fonction des acteurs. L'étudier en relation avec l'objet d'étude « petit vignoble de marge » permettra de mettre en avant les différentes contradictions internes et externes de ce couple. Aujourd'hui, les débats autour du changement climatique font parfois appel à l'histoire du climat. René Musset évoque le Moyen-Age dans l'accroche de cette introduction, mais n'est-ce pas « disons entre 900 et 1300 de notre ère que s'est passé le Petit Optimum Médiéval ? « [...] on peut imaginer quelques dizaines de degrés en plus ou bien, si l'on veut, un climat qui correspondrait à celui que nous avons connu dans les belles années du XXème siècle entre, disons, les 1920' et les 1980' »³. L'historien Le Roy Ladurie, spécialiste du climat, termine sa réflexion en expliquant que sûrement l'agriculture à cette époque a profité de ces conditions climatiques particulières. Ne pourrait-on pas faire un parallèle avec

1 MUSSET René, *Le Bas Maine. Étude géographique*, Thèse, Paris, Armand Colin, 1917, p.300

2 RICŒUR Paul, *Identité narrative et communauté historique*, Cahier de Politique Autrement, octobre 1994

3 LE ROY LADURIE Emmanuel, Le climat et son histoire, 2010, *Revue de la BNF*, numéro 36, pp.5-11

aujourd'hui, où le changement climatique permet la culture de la vigne dans des zones viticoles « non traditionnelles » ?

La renaissance d'anciens vignobles disparus est un thème d'actualité dans la littérature scientifique actuelle ; citons l'ouvrage de Robert Chapuis *La renaissance d'anciens vignobles français disparus*⁴ qui en est l'exemple parfait. Cependant, et là se trouve tout l'intérêt de l'étude, cette thématique prend appui généralement sur des vignobles plus ou moins connus et peu sur l'objet intéressant ce mémoire de recherche⁵, à savoir les vignobles septentrionaux.

Dès lors, trois réflexions vont s'articuler autour de ce nœud fictif : l'objet d'étude soit les vignobles de marge ou plus précisément, les petits vignobles⁶ de marge avec tout ce qui fait leur identité et leur identification ; la tradition liant histoire et innovation et le changement climatique, sujet à débat qui tend à la contradiction. En somme, un objet d'étude de la culture matérielle sera réfléchi autour de la notion de renaissance à travers les deux prismes de la tradition et du changement climatique.

Ce mémoire de recherche traite donc d'un thème d'actualité dont il va falloir historiciser les concepts ; affinons maintenant le raisonnement. Il y a deux interrogations majeures qu'il faut poser afin de cerner correctement les enjeux de ce sujet : où ? et qui ?

« Où » est déterminant par le fait qu'il convient de repérer les lieux de (ré)implantation des vignobles dans la perspective d'une renaissance de ces derniers. D'abord il faut faire attention au terme de « renaissance » qui signifie seconde naissance, renouveau, et il sera vu plus tard qu'une renaissance implique une disparition, ce qui n'est pas aussi facile pour tous les vignobles du Nord-Ouest de la France. Revenons à l'indicatif de lieu : il sera de mise de recenser les caractéristiques des parcelles renaissantes, soit la question « quoi » ; et de l'historiciser, répondant à la question « quand », afin de fixer le plus précisément possible les disparitions et les renaissances.

La question « qui » est la seconde interrogation déterminante dans cette étude, elle est liée aux types d'acteurs cultivant la vigne dans le Nord-Ouest de la France, ils sont au nombre de trois : les associations, les privés et les viticulteurs professionnels. A cela viennent s'ajouter des questions complémentaires liées à l'aspect humain de cette culture : « pourquoi » et « comment ». Il va alors falloir répertorier les motivations qui sont au centre de l'envie des

4 CHAPUIS Robert, *La renaissance d'anciens vignobles français disparus*, l'Harmattan, Paris, 2016, 300p.

5 CHAPUIS Robert, 2016, *op.cit.*, 300p. Cet ouvrage ne traite pas du vignoble breton, ni de celui de Mayenne ; le seul vignoble de marge considéré dans l'étude de R. Chapuis est celui des Arpents du soleil à Grisy dans le Calvados.

6 LE BRAS Stéphane (dir.), *Les petits vignobles : des territoires en questions*, Collection « Tables des hommes », Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2017, 201p.

concernés de cultiver la vigne et de produire du vin et les moyens mis en œuvre pour y arriver. Tout cela est lié aux enquêtes de terrain⁷ qui ont été effectuées dans le cadre de cette recherche, elles forment un socle de réflexion privilégié. Il est exposé ici un modèle théorique, une réflexion de base avec des questions simples qui n'appellent pas pour autant des réponses simples. Ces dernières sont d'ailleurs diverses, les acteurs ayant des projets et des aspirations divers en fonction de la trajectoire qu'ils ont prises et/ou qu'ils veulent prendre.

Ainsi le cadre spatial privilégié ici sera le Nord-Ouest de la France. La dénomination est large à dessein, elle permet d'englober les vignobles de marge, que sont les vignobles situés sur la limite ou hors limite de la culture de la vigne en France et en Europe. Elle permet aussi d'avoir un espace d'étude assez important pour accéder à un échantillon représentatif de vignes et d'acteurs via les enquêtes de terrain. Ces dernières sont au nombre de onze et se situent dans trois régions : la Bretagne (Morbihan, Ille-et-Vilaine et Finistère), les Pays de la Loire (Mayenne) et la Normandie (Calvados), qui sont régions connues par l'opinion publique pour être non-viticoles et qui sont géographiquement situées en marge de la limite traditionnelle de la culture de la vigne en France. Bien que ces trois espaces ont un point commun de par leur marginalité géographique en terme viticole, la cohérence n'est pas forcément évidente, il faudra interroger cette notion plus tard. Surtout, la localisation est primordiale car c'est par elle que va être déterminée la renaissance des vignobles. Et c'est en comparant les nouveaux lieux d'implantation de la vigne avec les sources mobilisées que va pouvoir être démontré l'intérêt du sujet.

Passons à la temporalité qui est capitale ici. C'est par elle que passe l'historisation des lieux de renaissance de la culture de la vigne dans les espaces étudiés. Renaissance, le terme est déterminant. C'est de lui que toute l'étude découle, les terrains sont choisis en fonction de sa signification. Les vignobles actuels n'ayant pas pour réputation d'avoir disparu après la crise du phylloxéra n'entrent pas dans la réflexion. Pour prendre un contre-exemple à valeur générale : le vignoble nantais n'est pas un vignoble ayant totalement disparu après la crise du phylloxéra, il est situé dans les territoires de culture de la vigne en France et a une relativement bonne visibilité dans la recherche⁸ ; voilà pourquoi il n'entre pas dans le cadre de cette étude et par détermination, tous les vignobles répondant négativement à cette définition peuvent être un terrain de choix.

⁷ Les terrains sont indiqués sur une carte annexe 20.

⁸ SAINDRENAN Guy, *La vigne et le vin en Bretagne*, Spezet, Coop Breizh, 2011, 574p. Cet ouvrage part d'une envie d'étudier le vignoble nantais, vignoble étudié de la page 251 à 449, soit la plus grosse partie du livre.

Une historisation implique une datation et ajoutons aussi, en ce qui concerne ce sujet, un point de rupture. La réflexion naît autour d'une crise, que certains ont qualifié de « fléau » : la crise du phylloxéra. Venant des États-Unis, elle apparaît pour la première fois en France dans le Gard en 1863⁹ et il faudra attendre le début du XX^e siècle pour que la Bretagne soit touchée ainsi que la Normandie et les territoires du grand Nord-Ouest de la France¹⁰. Il est nécessaire cependant de garder à l'esprit que les temporalités ne sont pas les mêmes en fonction des vignobles, chacun ayant son propre parcours historique qu'il faudra essayer de préciser dans cette étude autant que les sources le permettent. Dès lors partons du principe que la temporalité ne sera pas linéaire et qu'en fonction des espaces étudiés elle pourra remonter dans le temps sur plusieurs siècles et dépasser le cadre théorique fixé qui va du XVII^e siècle au XXI^e siècle. Parce que, bien qu'il y a un point de rupture qui fasse consensus comme moment de disparition, cela n'est pas aussi simple pour prouver l'existence des vignobles avant l'arrivée du puceron ; et les indications temporelles dans les sources utilisées afin d'historiciser les notions impliquées dans cette recherche peuvent remonter à plusieurs siècles.

L'ambition à ce stade est d'essayer de décentrer le regard des vignobles connus vers ceux dont la culture de la vigne ne semblait pas possible pour des raisons diverses. L'étude se place dans le cadre des « petits vignobles » comme l'exprime Stéphane Le Bras dans son ouvrage du même titre. Cette notion qui sera à préciser par la suite est intéressante par le fait qu'en viticulture elle peut être invisibilisée par les grandes exploitations viticoles et les appellations qui donnent une légitimité et une grande visibilité au vignoble français¹¹. La notion de terroir sera aussi à comprendre à travers ces petites superficies de culture de la vigne, à expliquer encore avec cet adjectif « petit », ajouté pour que le terme prenne du sens. Ce mot peut avoir une connotation négative, mais il est repris ici par le simple constat que nous sommes en présence d'une aire géographique restreinte.

Ainsi sera étudié un objet de la culture matérielle qui n'est encore que peu développé dans l'espace scientifique français. Il mobilisera différents thèmes de recherche afin de cadrer la réflexion à des notions actuelles et légitimes par rapport au contexte dans lesquels se trouvent les vignobles du Nord-Ouest de la France actuellement ; contexte d'ailleurs qui n'entre pas

9 GARRIER Gilbert, *Le phylloxéra : une guerre de 30 ans 1870-1900*, Albin Michel, Paris, 1989, p.5

10 « Le phylloxéra a provoqué la fronde des vignerons », *Ouest France*, 20/12/2013, [en ligne] consulté le 31/05/2018, URL : <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/le-phylloxera-provoque-la-fronde-des-vignerons-1805719>

11 LE BRAS Stéphane, 2017, *op.cit.*, p.12

dans celui du vignoble français en général, nous nous trouvons dans une étude sur la marginalité comme facteur prédominant.

Une interrogation peut alors être posée, à la lumière de ce qui a été esquissé dans les précédents paragraphes : au-delà d'une simple renaissance, les nouveaux vignobles du Nord-Ouest de la France sont-ils inscrits dans la prise en compte du changement climatique et dans une perspective de respect des traditions vitivinicoles ? La réflexion va s'articuler autour de l'action de prouver ou de démentir ce qui fait le cœur du sujet à savoir la tradition et le changement climatique ; ce sera aussi essayer de montrer la présence de vignobles avant la crise du phylloxéra là où il y a des vignobles aujourd'hui et comprendre pourquoi ces lieux ont été choisis en particulier par les acteurs impliqués dans cette renaissance. Cela permettra de dégager les possibles décalages, continuités ou (ré)inventions comme l'indique le titre de ce mémoire entre l'hypothèse de départ et la réalité du terrain, entre le terrain et la sphère scientifique, entre les pratiques vitivinicoles passées et actuelles.

Le nœud est là ; il faut construire ou déconstruire les articulations imaginées ou réelles sur un sujet qui est emprunt de stéréotypes dans l'imaginaire français actuel. Et c'est tout d'abord par l'interrogation de la tradition que cela se fera, prise dans son sens commun. Si l'on en revient à l'étymologie latine du verbe *tradere* signifiant « faire transmettre à un autre »¹², la tradition est bien l'action/la façon de transmettre un savoir sur plusieurs générations par différents moyens. Ce qui est intéressant avec ce mot, c'est qu'il est certes borné par un avant et un maintenant, mais il prend en compte la temporalité entre les deux indicateurs sans rester figé ni linéaire ; ainsi la notion de changement est présente, ou encore, comme il a été dit précédemment, d'innovation. Une dernière dimension est à intégrer dans sa signification : le futur, car la tradition évolue, elle s'adapte et reste présente à toutes les temporalités connues.

Voilà en quoi le terme de renaissance est affilié à cette idée. Comme il a été vu, la renaissance c'est le retour, l'action de réapparaître et elle sera à mêler avec la tradition pour comprendre s'il y a continuité et/ou rupture dans les pratiques, à la lumière de l'adjectif « nouveau » qui a été ajouté pour qualifier le terme de vignoble, qui pour le moment signifie « terrain planté de vignes »¹³.

Enfin, le terme de changement climatique semble lié aux temporalités présentes et futures de ce sujet. C'est, dans sa définition simple, un phénomène global de transformation

12 René ALLEAU, Jean PÉPIN, « Tradition », *Encyclopædia Universalis* [en ligne] consulté le 21/11/2018, URL : <http://www.universalis-edu.com/distant.bu.univ-rennes2.fr/encyclopedie/tradition/>

13 Vignoble (s. m.). Dans CNRTL [en ligne] consulté le 27/11/2018, URL: <http://www.cnrtl.fr/definition/vignoble>

du climat caractérisé par une augmentation générale des températures moyennes¹⁴. Ce qui est intéressant ici c'est de comprendre que l'on est sujet à une accélération de ce phénomène et que ce dernier impacte de plus en plus le monde vitivinicole français. Cependant, le changement climatique est un phénomène paradoxal quant à la viticulture par le fait qu'il est global mais pas ressenti de la même manière partout. De ce fait, entre les zones viticoles de la France et celles connues pour ne pas l'être se trouvent des opinions différentes sur ce thème qui amènent à s'interroger sur le futur de la viticulture française, européenne et même mondiale ; ainsi que sur le futur de la viticulture des vignobles de marge.

De plus, on se trouve dans un « moment » ; celui où des acteurs professionnels s'installent sur ces territoires de marge connus pour ne pas être viticoles, dans un but commercial ; celui aussi où un réseau se construit à travers des individus impliqués dans la reconnaissance de leurs projets, à ce titre la Bretagne fait force d'exemple. En fait, la viticulture bretonne se situe dans un mouvement dynamique depuis quelques années qui est démontré, par exemple, par l'implication de plus en plus croissante de la presse locale sur ce sujet, ce qui donne une visibilité supplémentaire à un ouvrage qui en manque. Le fait qu'on se situe à une période plus ou moins charnière implique aussi que les avis, les idées, les projets et les acteurs changent très vite. Ainsi, il faudra bien considérer le fait que ce mémoire d'étude est un travail sur deux années, soit un temps plutôt long pour un mouvement aussi rapide. Les acteurs interrogés dans le cadre des enquêtes de terrain ont répondu à un instant précis de leur projet, qui peut évoluer et changer au fil du temps ; on se base donc sur des données pouvant d'ores et déjà être erronées, mais qui ont représenté la trajectoire d'un acteur à un moment donné relativement récent.

14 Jean JOUZEL, « CHANGEMENT CLIMATIQUE - Aspects scientifiques », *Encyclopædia Universalis*, [en ligne] consulté le 24/04/2019, URL: <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/changement-climatique-aspects-scientifiques/>

Chapitre 1 : Entre marginalité et quête de reconnaissance : les « petits vignobles » du Nord-Ouest de la France (chapitre introductif)

Avant d'entrer dans une réflexion plus poussée, il faut tout d'abord définir l'objet d'étude de façon précise. Ce chapitre a pour rôle de cerner plus précisément que dans l'introduction ce que sont les « petits vignobles de marge ». Pour comprendre cette formule précédente, il faut la décomposer et définir « petit », « vignoble » ainsi que « marge ».

Une interrogation pourra être révélatrice de l'identité de cet objet d'étude : la marginalité (I) et le manque de légitimité (II) qui pourraient être ressentis par les acteurs.

Au delà de simples définitions, vont être questionnées l'historiographie ainsi que la presse afin de constater l'intérêt de l'étude. Ensuite, il conviendra de se pencher sur la limite de la culture de la vigne en Europe, ce qui permettra de justifier/d'indiquer le choix des terrains et de montrer une première rupture entre le passé et le présent.

I) « Petits vignobles » : un manque de légitimité ?

Une définition s'impose : que sont les « petits vignobles » ? Pour y répondre, l'ouvrage dirigé par Stéphane Le Bras¹⁵ est indispensable à cette recherche. C'est par lui que l'étude commence et l'auteur lui-même pose un constat, qui sera notre première pierre : « quel que soit l'angle sous lequel la thématique des petits vignobles est abordée, celle-ci souffre au mieux d'un manque de visibilité, au pire d'un manque de légitimité »¹⁶. Le problème est posé, la sphère scientifique indique une situation de « manque » de cet objet d'étude face à l'ensemble du vignoble national ; cela est-il justifié ? Cela s'applique-t-il aussi à notre situation ? La réponse est dans le titre, marginalité oblige, essayons de comprendre pourquoi.

1- Définition des « petits vignobles », objet d'étude de la culture matérielle

L'objet d'étude qui nous intéresse dans ce mémoire de recherche est le « petit vignoble ». Cette détermination permet de distinguer une certaine catégorie de vignoble de ceux communément connus en France, à savoir les « grandes exploitations vitivinicoles ».

Pour accentuer la comparaison, il faut tout d'abord définir ce qui est entendu par « grandes

15 LE BRAS Stéphane (dir), 2017, *op.cit.*, 206p.

16 LE BRAS Stéphane (dir), 2017, *ibid*, p.14

exploitations » parce que le vignoble français est diversifié. Ce qui va servir de base à la réflexion est le recensement agricole de 2010 publié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation¹⁷. Selon cette étude, le vignoble métropolitain représente 788700ha soit 3% de la surface agricole française utilisée. Il faut tout d'abord mettre en valeur le fait que le recensement agricole ne prend pas en compte les vignobles qui sont le terreau de ce mémoire puisqu'une carte affectée aux données recensées instaure une limite du « bassin viticole »¹⁸. Cela semble se justifier par le fait qu'il faut réunir plusieurs critères pour apparaître dans l'enquête : être une activité agricole, avoir une surface minimum de 1ha de surface utilisée et une gestion courante indépendante d'autres unités. Cependant, et là se trouve tout l'intérêt de ce sujet de mémoire, il existe des vignobles considérés comme « de marge », on verra plus tard pourquoi, qui réunissent tous les critères et qui pourtant sont invisibles dans ces enquêtes de recensement qui existent pourtant depuis des décennies, voire des siècles.

Pour revenir à la définition pure de l'objet d'étude, la surface moyenne d'un vignoble à raisin de cuve (dont 99% de la surface de vigne française produit du raisin de cuve destiné au vin/jus de raisin) est de 9,1ha par exploitation. Avant de comparer ce chiffre avec celui des vignobles étudiés dans ce mémoire, il faut préciser que de grandes disparités existent entre les bassins viticoles français. Par exemple, la surface moyenne par exploitation en Champagne est de 2,4ha alors que celle en Aquitaine est de 14,4ha, mais ce qu'il faut retenir c'est que les $\frac{3}{4}$ du vignoble français sont cultivés par $\frac{1}{4}$ des exploitations dont la surface en vigne dépasse les 12ha. A cela rajoutons que deux exploitations sur trois sont considérées comme « moyennes et grandes » (96% du vignoble français) en terme de dimension économique. Dès lors il faut être vigilant en ce qui concerne cette comparaison : les données du recensement agricole se basent surtout sur une dimension économique alors que Stéphane Le Bars dans son étude précise bien que « petit » indique en premier lieu une superficie, c'est-à-dire une échelle de grandeur dans l'espace, qui là est réduite : « Les petits vignobles sont tout d'abord des vignobles de petite taille, ce critère normatif spatial apparaît comme un outil nécessaire. [...]. Mais [...] la profondeur historique montre que de grands vignobles par la taille peuvent, quant à leur réputation, être qualifiés de « petits vignobles » [...]. De plus, il y a des petits vignobles qui sont incorporés dans des grands vignobles [...] »¹⁹. Cette définition prend en effet plusieurs critères en compte et donne une caractérisation spatio-qualitative à

17 Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, « Recensement agricole 2010, viticulture. Fortes identités géographiques », *Agreste Primeur*, novembre 2011, numéro 271, 3p.

18 Voir annexe 1

19 LE BRAS Stéphane (dir), 2017, *op.cit.*, p.20

l'objet étudié. Dans ce mémoire sera gardé l'aspect « petite taille » ainsi que l'aspect qualitatif dans une seconde mesure moins évidente, nous le verrons par la suite, mais à jouer sur les mots, un « petit vignoble » peut produire un « grand vin ».

Pour finir avec l'adjectif « petit », prenons en compte ce qu'écrit Eric Rouvellac dans le livre dirigé par Stéphane Le Bras à propos des vignobles du Sud-Ouest de la France. Selon lui, ils entrent dans la catégorie des « petits vignobles » par le fait qu'ils sont petits par la taille et par la production (mais pas par la renommée car ce sont des vignobles connus, à attraction touristique par exemple)²⁰. Ainsi il prend en compte des vignobles avec une réputation certaine pour les définir comme « petits ». A la lumière de cette réflexion et grâce à la justification apportée dans ce mémoire que les vignobles étudiés ici entrent également dans la catégorie « petit », cette catégorisation définirait un large panel de vignobles différents, dont ceux sans visée commerciale.

La petite taille est donc le facteur déterminant des « petits vignobles » puisqu'elle est visuellement justifiée et justifiable. Petite taille est défini *a contrario* de grande taille qui désigne les grands vignobles en terme de superficie, qui représentent la catégorie de vignobles la plus répandue en France ; c'est par ce sens négatif qu'il est caractérisé. Ici on prendra en compte seulement la définition actuelle de ce terme puisqu'elle n'est pas nécessairement la même concernant les vignobles anciens.

Tout d'abord il faut différencier la parcelle et la superficie plantée en vignes. En effet, tous les terrains cultivables ne sont pas forcément cultivés dans leur totalité, ou ne sont pas forcément seulement cultivés en vigne, il peut y avoir d'autres productions qui cohabitent. C'est le cas du Mont Garo où sont cultivées des pêches de vigne depuis le début de l'association, sur demande de l'un des loueurs d'une des parcelles obtenues pour créer le vignoble. C'est aussi le cas dans un but commercial à Saint-Jouan-Les-Guérets avec un objectif de polyculture, idem sur l'Île de Groix où se mêlent maraîchage, vergers, moutons et bientôt vignes ; les exemples se multiplient. Dans ce sens, les cultures avoisinant les vignes et cohabitent sur la même parcelle, cultivées par le/les même.s exploitant.s, donnent une définition générale au vignoble qui est l'ensemble de tout cela. Cependant, il convient dans un aspect pratique, ici pour déterminer réellement ce qu'engendre le terme « petit vignoble », de constater la superficie en vigne plantée/le nombre de pieds, pour chaque parcelle cultivée (tableau 1).

20 ROUVELLAC Eric, « Les petits vignobles, beaux et qualitatifs ? L'exemple du Sud-Ouest viticole français », dans LE BRAS Stéphane (dir.), *Les petits vignobles. Des territoires en question*, Collection « Tables des hommes », Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2017, pp.49-63

Vignoble	Superficie parcelle (ha)	Superficie plantée en vigne ²¹
Quimper (29)	2500m ² – 0,25ha	950 pieds
Treffiat (29)	2500m ² – 0,25ha	0,25ha planté
Mont Garo (35)	5000m ² – 0,5ha	400 pieds
Île d'Arz (56)	5010m ² – 0,5010ha	0,1ha planté
Saint-Denis-d'Anjou (53)	1,25ha	400-500 pieds (0,8ha)
Saint-Jouan-Les-Guérets (35)	2ha	4500 pieds
Grisy (14)	5ha (2018 : 6,60ha)	5ha (2018 : 6,60ha)
Île de Groix (56)	12ha à terme	5ha planté en vigne à terme
Néant-Sur-Yvel (56)	0,5ha	600 pieds
Sarzeau (56)		120 pieds
Miniac-Sous-Bécherel (35)		120 pieds

Tableau 1: Superficie des vignobles des enquêtes de terrain

Ainsi, les superficies des exploitations varient de la taille d'un jardin de particulier à 5ha et les vignobles qui ont les plus grandes superficies sont ceux où il y a commercialisation ou projet de commercialisation de la production. Le reste, exception faite de Treffiat, comprend les vignobles associatifs et les vignes privées, ces dernières étant les plus petites en terme de superficie. Cela permet de voir que les vignobles à but commercial ont besoin d'un minimum de surface afin d'avoir assez de pieds pour assurer une récolte confortable et de palier les problèmes de maladies qui peuvent amener des années blanches. Mais cela ne les empêche pas totalement, c'est ainsi qu'en 2013 le vignoble de Saint-Denis-d'Anjou a été touché par le mildiou dû à un problème de traitement et tous les pieds ont été infectés ; il faudra encore quelques années avant que le vignoble se remette de cette maladie. Les viticulteurs professionnels sont soumis à la législation européenne en ce qui concerne la superficie des vignobles²². Ainsi, la superficie de ces vignobles est déterminée par des limites naturelles, financières, pratiques et législatives.

En ce qui concerne les vignobles associatifs, ils sont aussi sujets aux maladies, c'est le cas en 2013 du Mont Garo qui a subi en une demi-journée une perte de la moitié de sa récolte, due à

21 Pour les chiffres, voir annexe 12 tableau des enquêtes de terrain.

22 « Chaque année, la France rendra disponible des autorisations de plantations nouvelles correspondant au maximum à 1 % de la superficie nationale totale plantée en vigne. » dans Autorisations de plantation de vigne - Le nouveau dispositif européen, *Ministère de l'agriculture et de l'alimentation*, 2016, [en ligne] consulté le 20/05/2019, URL : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/autorisations-de-plantation-de>

la brume remontée de la Vallée de la Rance et qui a favorisé le développement de pourriture sur les fruits. Pour revenir à la superficie, les vignobles associatifs sont régis par la législation de 2016 qui impose aux acteurs une restriction : l'espace planté en vigne ne doit pas dépasser 2500m², puisque inscrit dans une démarche non commerciale et devant respecter la législation sur ce point.

Pour les vignes privées (tableau 1) on peut constater que les deux particuliers ont 120 pieds de vigne chacun, ce qui est, selon les conseils reçus²³, le nombre de pieds adéquat pour un particulier s'occupant seul de sa parcelle.

Ainsi, que les vignobles fassent moins d'un hectare ou dépassent cette mesure jusqu'à, ici, 5ha, ils sont considérés comme de petits vignobles. Cela n'a rien à voir avec la qualité des vins produits, simplement l'objet d'étude maintenant dépend clairement d'une petite surface plantée et d'une visibilité réduite. D'ailleurs, « petit vignoble » est une catégorisation pour et par la recherche dans le sens où les acteurs concernés ne qualifient pas forcément leurs vignes/vignobles de « petit.e.s ».

Avant d'aborder le thème de la visibilité des petits vignobles, il est nécessaire d'interroger une autre catégorie de vignobles : les petits vignobles insulaires. Dans cette étude ils représentent les petits vignobles renaissants des îles sur le bord des côtes, notamment bretonnes. Ici des enquêtes de terrain ont été effectuées sur l'Île d'Arz et l'Île de Groix, mais il en existerait un aussi sur Belle-île-en-mer et un projet de renaissance d'un vignoble serait peut-être en cours de réflexion sur Ilur. Ils possèdent les mêmes caractéristiques que les vignobles cités auparavant si ce n'est que leur particularité est d'être insulaires, donc isolés du continent. Cela n'empêche cependant pas le réseau du vignoble breton de les prendre en compte, ni la presse.

Pour clôturer cette définition, après s'être attardé sur l'adjectif « petit », il faut maintenant définir ce qu'est un « vignoble ». En effet, la question se pose dans la mesure où les acteurs interrogés ne qualifient pas tous de la même façon leur culture, même si le but reste le même : produire des bouteilles de vin.

Ainsi, partons de la définition vue dans l'introduction de ce mémoire, un vignoble est un « terrain planté de vignes »²⁴. Si cette définition est appliquée à la lettre, alors tous les individus cultivant de la vigne appelleraient la structure de leur culture « un vignoble », or ce n'est pas le cas. Le mot vignoble semble appeler une sorte de hiérarchisation. Si l'on prend les

23 Les deux particuliers s'en sont référés aux pépiniéristes leur ayant vendu les ceps.

24 Vignoble (s. m.). Dans CNRTL [en ligne] consulté le 27/11/2018, URL: <http://www.cnrtl.fr/definition/vignoble>

viticulteurs professionnels, ils parlent de vignobles. Mais quand sont interrogés les particuliers qui s'occupent seuls de leurs vignes, là le mot vignoble ne leur correspond pas totalement et ils préfèrent utiliser celui de « vigne » ou de « petite vigne ». C'est le cas de Hervé Drouet à Sarzeau qui appelle sa vigne « la petite vigne »²⁵ ou encore de Rémy Tuloup à Miniac-Sous-Bécherel qui parle plus aisément de « vigne ». D'ailleurs les dénominations communes sur les étiquettes des bouteilles ne font pas apparaître le mot vignoble²⁶ chez les privés et la plupart des vignes associatives, comme le Coteau du Braden, qui indique « vignes associatives ».

Dès lors, il convient de réfléchir plus en détail sur le « vignoble » en tant que signification consensuelle, parce qu'il évoque les réalités du terrain et de la réflexion ; en prenant en compte les caractéristiques physiques qui forment ces petits vignobles de marge, objet d'étude de ce mémoire. En détaillant les caractéristiques physiques de chaque vignoble, il sera mis en valeur leur essence. En terme de recherche, cela permettra de contextualiser et de donner une forme à ce que l'on va appeler durant le développement les « vignobles ».

Pour commencer, un vignoble c'est d'abord un soin particulier apporté à la vigne. Dans ce sens, la taille et la conduite de la vigne seront les premières caractéristiques traitées car elles sont liées. En effet, la taille va permettre de limiter la croissance de la vigne pour réguler la production des baies, elle se fait vers la fin de l'hiver (entre février et mars)²⁷ ou au début de la chute des feuilles. Une seconde taille²⁸ facultative peut aussi être réalisée en été. Elle va donner une forme, façonner le système de conduite de la vigne. Il y en a différents modèles, ici le but n'est pas d'expliquer dans le détail comment et pourquoi, mais de voir s'il y a une cohérence physique des petits vignobles du Nord-Ouest de la France. La taille Guyot est le type de conduite de la vigne le plus répandu car c'est celui qui est souvent mis en avant aujourd'hui. Il y a aussi la taille en cordon de Royat et la taille en Gobelet. Maintenant, il convient de répertorier les vignobles étudiés en fonction de leur taille et de la conduite souhaitée (tableau 2).

25 C'est la manière commune de désigner ses vignes, le nom officiel est « Les Coteaux de la Chapelle ».

26 Voir annexe 2 Étiquette Hervé Drouet propriétaire d'une vigne privée à Sarzeau.

27 Taille d'entretien de la vigne, *jardinage.lemonde*, [en ligne] consulté le 27/11/2018, URL:

<https://jardinage.lemonde.fr/dossier-397-taille-entretien-vigne.html> De plus, cela dépend des acteurs.

28 Vendange verte

Vignoble	Taille de la vigne	Conduite de la vigne
Sarzeau	Guyot	Vigne taille hanche d'homme
Miniac-Sous-Bécherel	Guyot	Vigne taille hanche d'homme
Coteau du Braden	Taille en Royat puis taille en Guyot double	Conduite en lyre
Grisy	Guyot	Conduite alsacienne
Saint-Jouan-Les-Guérets	?	Souhaite une vigne basse
Mont Garo	Gobelet pour le chenin blanc Guyot simple pour le rondo	Palissage pour le rondo avec une taille longue (6 yeux environ). Volonté de faire une taille en Gobelet pour le chenin (courte, 2 yeux environ) Dans les deux cas la conduite de la vigne est basse.
Saint-Denis-d'Anjou	?	?
Ile d'Arz	?	?
Ile de Groix	Souhaite peut être une taille en Gobelet	Pas encore planté
Tréffiagat	Guyot simple pour le moment puis taille en Gobelet	Attend que sa vigne monte à 1m80.
Néant-sur-Yvel	Guyot	?

Tableau 2: Tailles et conduites des vignes des enquêtes de terrain

On peut constater que la pratique la plus répandue est celle de la taille Guyot. Pour les vignes privées, cela est liée au fait que les acteurs se sont renseignés pour l'entretien de leur vigne dans des manuels, des livres spécialisés et sur internet²⁹. Les tailles Gobelet et Cordon de Royat sont intéressantes aussi parce que ce sont des techniques de taille plus anciennes que celles Guyot, que les acteurs pratiquent également, mais moins uniformément³⁰.

Ensuite, il faut recenser les caractéristiques du sol, car la plupart des vignobles se trouvent sur une aire géographique assez restreinte qui contient une caractéristique géologique commune, celle de reposer sur le massif armoricain, massif ancien composé de roches cristallines et métamorphiques donnant un vin au goût particulier ; le terroir se dessine alors

29 Hervé Drouet (Sarzeau) a beaucoup lu sur le sujet, même démarche pour Rémy Tuloup (Miniac-sous-Bécherel) avec YouTube, mooks, recherches sur internet...

30 Pour connaître les avantages et les inconvénients de chacune de ces techniques de taille, qui sont comptées parmi les plus répandues en France, voir le cours sur la taille de l'école du vin muscadelle, pp.6-7 [en ligne] consulté le 20/05/2019, URL : <http://www.ecole-muscadelle.fr/wp-content/uploads/2015/01/taille-CP.pdf>

(tableau 3).

Vignoble	Caractéristiques sol
Sarzeau	pH 6 (sol acide), schiste cristallin.
Miniac-Sous-Bécherel	Sol argileux, met de la chaux pour contrebalancer l'acidité
Coteau du Braden	pH 5-6 (sol acide) - Arène granitique de surface
Grisy	C'est un sol argilo-calcaire, superficiel et très pierreux, qui s'est développé sur une roche calcaire du Jurassique, dure, mais fissurée.
Saint-Jouan-Les-Guérets	Sol argilo-calcaire avec des dépôts marins ou des dépôts de la Rance. pH de 7,2. Sol micashiste, calcaire, phtalite semblable au coteau du Layon.
Mont Garo	Sol acide, se pose la question d'en faire une spécificité pour le vin du Garo + schiste en dessous.
Saint-Denis-d'Anjou	Formations briovériennes (schistes et gré)
Ile d'Arz	Sol un peu acide – sablo limoneux.
Ile de Groix	Sous-sol en schiste et glaucophane (particularité en Bretagne) – on retrouve les mêmes caractéristiques du sol en Sud Mâconnais et Beaujolais.
Tréffiagat	Granit – pH neutre (au départ acide mais changement avec travail de la terre et apport en fientes de poule et crottin de cheval).
Néant-sur-Yvel	Sol très pauvre - très acide (pH de l'ordre de 4-5) - Roche mère : schiste pourpré de Montfort (roche très dure) - Contexte très sec.

Tableau 3: Caractéristiques des sols des vignobles issus des enquêtes de terrain

Ce qu'il se dégage clairement de l'étude des sols c'est l'acidité du sous-sol breton en raison de la roche mère sous-jacente à dominante cristalline. Cette caractéristique amène les viticulteurs bretons à contrebalancer cette mesure faible de pH avec par exemple le chaulage, action de mettre de la chaux vive sur la terre de la parcelle afin de désacidifier le sol (cela aide aussi à alimenter la vigne des matières organiques essentielles à sa bonne pousse). Ensuite, beaucoup de viticulteurs comparent leurs sols à d'autres terroirs plus connus³¹, ce qui donne une légitimité à la culture de la vigne sur des terres réputées pour être non-viticoles.

Enfin, l'exposition des parcelles est une autre caractéristique des vignobles, voyons comment se situent celles dépendantes des enquêtes de terrain (tableau 4).

³¹ Pour prendre un exemple de vignoble sur un autre affleurement cristallin : le vignoble de Provence.

Vignoble	Topographie et exposition de la parcelle
Sarzeau	Coteau orienté sud
Miniac-Sous-Bécherel	Orientation sud
Coteau du Braden	Coteau orienté sud sud est
Arpents du soleil	Coteau orienté sud
Saint-Jouan-Les-Guérets	Coteau orienté sud
Mont Garo	Coteau orienté sud
Saint-Denis-d'Anjou	Coteau orienté sud
Ile d'Arz	Coteau orienté sud-est
Ile de Groix	Ensoleillement
Tréffiagat	?
Néant-sur-Yvel	Orienté sud-est, haut de versant

Tableau 4: Exposition des parcelles viticoles issues des enquêtes de terrain

On constate que la forme en coteau et une exposition au sud est la plus répandue. La recherche de sites topographiques particuliers (coteau) et du meilleur ensoleillement (exposition sud) permet d'accroître le potentiel thermique pour la vigne à cette latitude septentrionale.

Ainsi, on retrouve de nombreuses caractéristiques communes aux petits vignobles du Nord-Ouest de la France, qui donnent une certaine cohérence³². Ces ressemblances, est mise en avant ici surtout l'acidité du sol breton, pourraient amener à faire un vin au goût particulier qui donnerait une certaine identité au produit. Cette réflexion s'appuie sur les dires des vigneron du Garo, qui se posent la question de faire de l'acidité de leur sol une spécificité au vin du Garo³³, car elle donnerait un goût particulier à la boisson.

Les « petits vignobles » du Nord-Ouest de la France sont donc des vignobles, terme pris dans son sens consensuel, de petite superficie de parcelle et de plantation. Mais ce sont aussi toutes les caractéristiques sous-jacentes à la définition de « vignoble » et à l'entretien de la vigne ; ainsi la taille, la conduite, les caractéristiques du sol et l'exposition de la parcelle ont été interrogées et une cohérence a pu être mise en valeur, surtout en ce qui concerne le vignoble breton.

32 Propos généralisant, il y a surtout des caractéristiques communes pour le vignoble breton, mais chaque parcelle est unique.

33 Voir annexe 12 tableau enquêtes de terrain, catégorie « Propriétés du sol/pH ».

2 – Entre manque de légitimité et manque de visibilité, explications à travers l'historiographie

Après avoir défini l'objet d'étude, il convient de comprendre pourquoi ce terme de « petit vignoble » n'est pas courant dans la viticulture française. Cette invisibilité découle d'un manque de légitimité qu'il va falloir étudier ici, en essayant de replacer le terme au sein de la recherche et de l'historiographie française, afin de comprendre pourquoi il se retrouve dans une situation relative de manque.

Le manque de visibilité remonte à plusieurs décennies. Précédemment a été évoqué le recensement agricole de 2010³⁴ et pour prendre un exemple précis, le vignoble Les Arpents du Soleil à Grisy dans le Calvados, dont s'occupe depuis 1995 le vigneron Gérard Samson, est une activité agricole à but commercial de 5ha plantés en vignes³⁵. Il entre dans les critères³⁶ du ministère de l'agriculture mais pourtant ne figure pas dans le recensement. Même constat pour le vignoble de Saint-Denis-d'Anjou en Mayenne. Voilà un premier pas vers la réflexion qui s'accorde à prouver qu'il y a un manque de visibilité de ces vignobles au sein du vignoble national.

Quand il est question de la culture de la vigne dans les régions du Nord et du Nord-Ouest de la France, les réactions sont souvent à la négation dans le sens où l'opinion publique analyse ces régions comme n'étant pas viticoles ; la viticulture n'étant pas l'activité agricole dominante. Les superficies et la quantité de production sont infimes comparées aux régions viticoles traditionnelles et de ce fait, le vignoble est peu connu car le vin n'est pas ou peu commercialisé. C'est d'ailleurs une réflexion qui s'entrechoque avec la représentation du « vin », qui semble avoir connu un changement de statut assez récent. Auparavant, la boisson vin était considérée comme un aliment, il accompagnait les repas au même titre que l'eau maintenant, cette dernière n'étant pas particulièrement potable partout au siècle dernier. Cependant, actuellement, le vin est une boisson, il est devenu produit de consommation. Aussi, son utilisation a diminué, il faudra étudier cela un peu plus en détail dans une autre partie de ce mémoire³⁷. Pour le moment, partons du constat de ce changement de statut connu pour ce produit de consommation plus ou moins courante. Ainsi, voilà un premier élément

34 Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, « Recensement agricole 2010, viticulture. Fortes identités géographiques », *Agreste Primeur*, novembre 2011, numéro 271, 3p.

35 Données du 03/01/2018, voir annexe 12 tableau des enquêtes de terrain à « Les arpents du soleil » catégorie « Surface de la parcelle/surface cultivée (m² /ha/pieds) ».

36 Pour rappel les critères sont les suivants : être une activité agricole, avoir une surface minimum de 1ha de surface utilisée et une gestion courante indépendante d'autres unités.

37 Voir chapitre 4.

d'explication qui fait que la région du Nord-Ouest de la France n'est pas prise en compte en terme de viticulture, ce qui est un stéréotype qui perdure encore aujourd'hui.

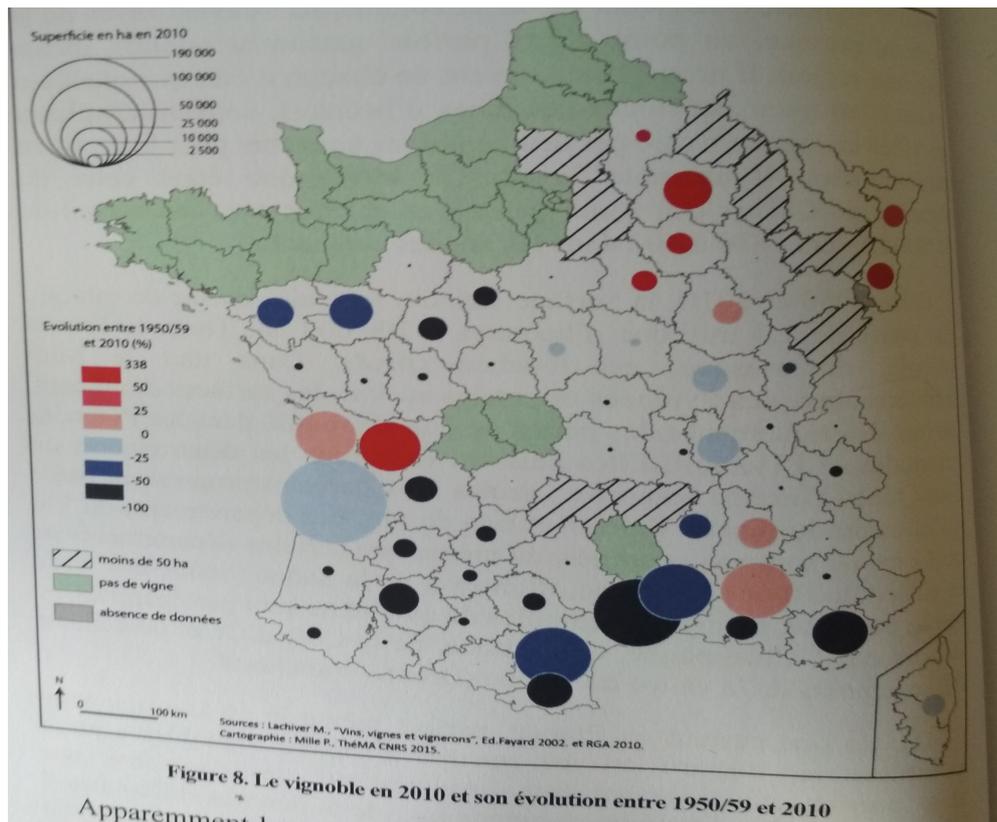
Ensuite, il ne faut pas oublier que le vin est avant tout une industrie et un commerce. A ce titre, il est évident que les vignobles en tant qu'activité commerciale sont ceux ayant le plus de visibilité dans l'opinion publique, la recherche, la presse... Parce qu'ils font partie de l'économie française et font la réputation de la France viticole. Cependant, l'objet d'étude de ce mémoire comprend, certes des vignobles commercialisant/qui vont commercialiser, mais aussi et surtout des vignobles associatifs et des vignes privées. Ces deux dernières catégories de vignobles sont invisibilisées du fait qu'elles ne rentrent pas dans la logique de l'économie de marché ; même si un vignoble ne commercialisant pas peut être un atout pour une ville/un village et attirer des touristes. C'est d'ailleurs un des buts de Daniel Lorcy, président de l'association du vignoble de l'Île d'Arz, ancien maire de l'île, qui pense que le vignoble associatif peut redynamiser la commune.

A la lumière des explications données dans le paragraphe précédent, il convient d'étudier où en est arrivée la sphère scientifique sur ces zones considérées comme non viticoles aujourd'hui mais qui le sont dans les faits³⁸. Pour cela, partons du récent ouvrage de Robert Chapuis, géographe, intitulé *La renaissance d'anciens vignobles français disparus*³⁹, datant de 2016. Ce dernier est intéressant car il traite exactement du même thème que ce mémoire de recherche, mais dans le cadre du vignoble national ; cela va permettre de prouver qu'il y a un réel manque concernant la géographie française des vignobles. La renaissance des vignobles français est traitée dans cinq espaces géographiques : le Sud-Ouest, le Grand Sud-Est, le Massif Central, le Bassin de Loire et l'Île-de-France et enfin, le Grand Nord-Est⁴⁰. L'Ouest est ainsi oublié même si l'auteur mentionne dans son étude le vignoble Les Arpents du Soleil de Gérard Samson, qui se situe dans le Calvados à Grisy (figure 1).

38 Attention cela est une pensée récente puisque jusqu'en 2001 (?) le Morbihan par exemple était classé officiellement dans les communes viticoles françaises.

39 CHAPUIS Robert, 2016, *op.cit.* 300p.

40 CHAPUIS Robert, 2016, *ibid.*, pp.293-295



Source : CHAPUIS Robert, *La renaissance d'anciens vignobles français disparus*, l'Harmattan, Paris, 2016, p.42

Figure 1: Le vignoble [français] en 2010 et son évolution entre 1950-1959 et 2010 selon R. Chapuis

Il va même plus loin en décrivant le Nord-Ouest comme une région non viticole, il est possible de lire « pas de vigne », légendé en vert clair (figure 1), ce qui ne correspond pas à la réalité. Il convient de combler cette lacune.

En fait, cela montre un décalage en terme de recherche entre les études locales et nationales. C'est un phénomène qui a aussi été repéré par Stéphane Le Bras « lorsqu'ils [les petits vignobles] sont l'objet d'une publication, ils sont l'apanage de beaux livres rédigés par des [...] passionnés locaux »⁴¹. En effet, les études engagées par les passionnés locaux et/ou les chercheurs locaux font apparaître les petits vignobles « de marge »⁴² dans leur développement alors que plus la réflexion se faufile vers des échelles nationales ou internationales, moins ces vignobles sont présents dans la recherche.

A ce stade peuvent être cités différents ouvrages traitant de la culture de la vigne en Bretagne,

41 LE BRAS Stéphane (dir.), 2017, *op.cit.*, p.16

42 On commence à comprendre pourquoi ils sont appelés « de marge », même si cette réflexion concerne la seconde partie de ce chapitre introductif.

comme celui écrit en 2011 par Guy Saindrenan que presque tous les acteurs des enquêtes de terrain possèdent ; il fait l'unanimité : *La vigne et le vin en Bretagne*⁴³. Ce dernier part d'un désir de l'auteur, enseignant-chercheur en métallurgie à Nantes passionné de viticulture et d'histoire, d'étudier le vignoble nantais⁴⁴. Au fur et à mesure de ses recherches, il décide d'incorporer à son analyse quelques vignobles bretons anciens et nouveaux : le Val de Rance, le vignoble de Rhuys, celui de Redon et enfin le pays guérandais. Il revient sur l'histoire de la culture de la vigne dans le Nord-Ouest de la France avec une recherche approfondie dans les archives. Voilà un exemple parfait de ce que Stéphane Le Bras évoque. Cependant, à part Guy Saindrenan, il n'existe pas vraiment d'autres études actuelles sur le sujet dans cette partie de l'espace métropolitain. On peut citer quelques travaux universitaires à la même prétention que celui-ci : Ludivine Guinoiseau (Master Vintage de l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers) qui a produit dans le cadre du Parc Régional Naturel du Golfe du Morbihan en 2014 une étude d'opportunité pour la réimplantation de vignes dans le Golfe du Morbihan⁴⁵ et Paul Jardin dans le même master, qui a fait une étude sur la faisabilité d'une réimplantation de vignes dans le Golfe du Morbihan en 2015. Ces deux analyses ont d'ailleurs aidé le PNR et la ville de Sarzeau à entreprendre un projet de réimplantation de la vigne sur la commune, ce qui a abouti en 2018 à un appel à candidature de deux viticulteurs et à un projet de vignoble pour 2019-2020.

En ce qui concerne les études anciennes sur la viticulture notamment en Bretagne, quelques-unes existent également. C'est le cas de Jean Ogée (1728-1789), ingénieur-géographe basé à Nantes, qui a produit le *Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne*⁴⁶ où il répertorie, commune par commune, notamment les activités agricoles, dont la viticulture faisait partie. Mais en général, la viticulture ancienne pour le Nord-Ouest de la France a été plus traitée qu'aujourd'hui tout simplement parce qu'il y avait

43 SAINDRENAN Guy, *op.cit.*, 2011, 574 p.

44 Vignoble étudié de la page 251 à 449, soit la plus grosse partie de l'ouvrage CHAPUIS Robert, 2016, *op.cit.*, pp. 251-449

45 GUINOISEAU Ludivine, 2014, *Réimplantation de vignes dans le Golfe du Morbihan. Etude d'opportunité pour le renouveau des pratiques vitivinicoles*, Angers : Master international vintage ESA d'Angers, mémoire de fin d'étude, 157p.

46 OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume I, 544 pages

OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume II, 576 pages

OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume III, 544 pages

OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume IV, 560 pages

beaucoup plus de vignobles à but commercial (ou non) les siècles précédents, pour des raisons économiques et/ou d'autoconsommation. Beaucoup d'études locales étaient produites également par des sociétés savantes locales, des passionnés locaux, des étudiants comme Yves Vaillant⁴⁷.

Ainsi se dégage une ligne de conduite quant aux recherches sur la viticulture ancienne et actuelle. Ce qui est intéressant, c'est de constater que celle qui renaît est encore assez peu étudiée et ce manque d'étude amène un manque de visibilité et de reconnaissance dans l'opinion publique. Il semble que ce soit une des raisons pour lesquelles les ouvrages s'attardant sur le vignoble national ne prennent pas en compte les petits vignobles de marge. Il convient aussi de ne pas oublier la dimension économique à travers les vignobles qui produisent dans un but non commercial, pour ce qu'on appelle une consommation familiale, qui est la finalité de consommation dans les vignobles associatifs et privés (encore que le vin peut être vendu au verre lors d'événements comme les Journées Européennes du Patrimoine, ce que fait le Coteau du Braden à Quimper).

Cependant, on peut constater que ce manque de visibilité au niveau du vignoble national commence peu à peu à se résorber, de par des acteurs très virulents ; peuvent être citées ici la presse locale (*Le Télégramme* et *Ouest-France*)⁴⁸, mais aussi la presse nationale qui s'intéresse au vin breton par exemple. C'est cette visibilité qui sera au cœur du raisonnement suivant.

3- Étude de la visibilité des petits vignobles « de marge » du Nord-Ouest de la France, des facteurs encourageants

Continuons en relevant les problèmes identifiés par Stéphane Le Bras en ce qui concerne la hiérarchisation en matière de viticulture, qui est selon lui la base du questionnement⁴⁹, pour déterminer les facteurs de la visibilité restreinte des petits vignobles du Nord-Ouest de la France. Même s'il prend l'exemple des appellations et des guides pour expliquer le déséquilibre existant entre les différents vignobles en France, il est aisément possible d'identifier le phénomène plus largement. En effet, les vignobles qui ont le plus de

47 VAILLANT Yves, 1952, *La vigne et la vin en Bretagne au XVIIIème siècle*, Rennes : faculté de lettres, travail de mémoire.

48 Voir partie sources, sources secondaires catégorie « presse actuelle »

49 « [...] l'institutionnalisation d'une hiérarchisation par le biais d'un classement, d'un guide, voire de la loi est problématique pour de multiples raisons [...] » LE BRAS Stéphane, 2017, *op.cit.*, p.13

visibilité sont d'abord ceux qui commercialisent et cela est valable pour toute la France. Ainsi, si l'on adopte le même raisonnement et que l'on compare avec les enquêtes de terrain effectuées qui sont au nombre de onze ; la commercialisation concerne Saint-Denis-d'Anjou et Grisy qui tous les deux commercialisent depuis plusieurs années ; et Treffiat, l'Île de Groix ainsi que Saint-Jouan-les-Guérets qui sont trois jeunes vignes/vignobles qui donneront une première production d'ici un à cinq ans. En ce qui concerne les vignobles à but non commercial, il y a Quimper, le Mont Garo et l'Île d'Arz, Néant-sur-Yvel, Miniac-sous-Bécherel, Sarzeau. Globalement ici l'échantillon n'est pas représentatif, en terme de quantité, des vignobles du Nord-Ouest en l'état actuel, puisque les professionnels qui commercialisent sont beaucoup moins nombreux que les privés et les associations.

Tout d'abord, de cela il est possible de tirer une conclusion rapide que pour plus de clarté je vais diviser par espace et par temporalité. C'est dans la catégorie des vignobles bretons les plus récents (à partir de 2015) que l'on retrouve les vignobles commercialisant. Pour les autres vignobles hors Bretagne, c'est-à-dire Grisy, ce dernier commercialise depuis de nombreuses années et à une notoriété dans le monde vitivinicole⁵⁰ ; et Saint-Denis-d'Anjou est une association mais qui a le droit de vendre sous clause particulière, car elle restaure en échange le patrimoine de la commune et a une production commerciale. Que faut-il alors constater si l'on part de l'hypothèse que la commercialisation est un facteur de visibilité d'un vignoble ? Bien qu'une réelle intention de commercialiser soit présente, elle est souvent assez récente, surtout en ce qui concerne la Bretagne car les bouteilles ne sont pas encore mises en vente. C'est aussi le cas pour l'Île de Groix qui n'a pas encore, au moment de l'enquête de terrain⁵¹, terminé d'acquérir les parcelles destinées à la viticulture. Le reste étant en Bretagne des vignobles associatifs ou des vignes privées, donc avec une interdiction de commercialiser due à la législation, la visibilité ne peut pas se faire par ce biais.

Pour les vignobles des enquêtes de terrain hors Bretagne la problématique est toute autre puisque ce sont des vignobles plus anciens, avec une commercialisation plus ou moins connue et reconnue à différentes échelles, donc ils souffrent moins de ce manque de visibilité.

Il faut ensuite s'attarder sur les consommateurs visés. Le vignoble qui a le plus de visibilité est celui de Gérard Samson (Grisy) car il a une appellation IGP Calvados Grisy. Il bénéficie d'une commercialisation nationale voire internationale⁵², ainsi le vignoble n'est pas

50 CHAPUIS Robert, 2016, *op.cit*, pp. 229-231

51 L'enquête de terrain a été effectuée le 09/09/2018.

52 Extrait de l'entretien téléphonique avec Gérard Samson le 03/01/2018 « C'est une commercialisation principalement nationale, un peu internationale. ».

invisible au sein du vignoble français, il y occupe une place. En ce qui concerne le vignoble de Saint-Denis-d'Anjou, les bouteilles de vin sont vendues pour 1/3 de la production au salon des vins qui se tient à Laval tous les ans ; sinon le reste est partagé entre des négociants en vin et des restaurants locaux. La visibilité du vignoble est donc présente, mais à une moins grande échelle que celle de Grisy, puisque la vente reste plutôt locale.

Toutefois, et c'est un second facteur de visibilité, on peut constater que la presse locale est très friande de ce thème de la renaissance de la viticulture⁵³ ; donc de nombreux articles ont vu le jour sur ces vignobles depuis leurs créations jusqu'à aujourd'hui. Pour la Bretagne la presse est très dynamique et c'est un des principaux vecteur de la visibilité⁵⁴ envers le grand public, puisque les commercialisations vont arriver par la suite. Ce sera avant tout une vente locale. Pour Saint-Jouan-Les-Guérets, le viticulteur va préférer une vente locale dans les restaurants de la région pour accompagner les produits du terroir et souhaite aussi rétablir la vente au détail toujours dans une optique locale. C'est aussi ce que va faire Sylvie Guerrero à Treffogat, un vin assorti au terroir, qui se dégustera avec les huîtres qui sont élevées juste en contrebas de son exploitation viticole. Les ventes se feront dans les campings, les cafés et les restaurants, elle a aussi prévu une démarche d'oenotourisme avec des dégustations au chai. Cela va pouvoir augmenter sa visibilité dans la région et dans l'espace métropolitain. En ce qui concerne l'Île de Groix, la commercialisation se fera également en vente directe, ce qu'ils ont déjà développé pour le cidre, ainsi qu'en vente locale sur l'île et en Bretagne, chez les cavistes également et les restaurants, ainsi qu'à l'étranger car ils ont un réseau en Suisse⁵⁵.

Ensuite, comme il a été dit, la presse locale couvre la renaissance des vignobles en Bretagne. C'est le cas pour tous les types de vignes. Ainsi, la visibilité reste locale et régionale puisque cette presse est lue par les habitants de la région. Ce sont ici surtout *Le Télégramme* et *Ouest-France* qui sont concernés parce qu'ils semblent très intéressés par le thème de la production vitivinicole dans cet espace. Il est intéressant de constater que les vignobles les plus anciens sont ceux les plus couverts médiatiquement et ce dès le début des projets. C'est le cas, ici représentatif, du Coteau du Braden qui est couvert par la presse locale à chaque événement⁵⁶. La visibilité de ces vignobles est donc restreinte mais ils ne sont pas pour autant

53 Voir les sources, catégorie sources secondaires - presse actuelle où est fait un recensement (jusqu'en novembre 2018) de tous les articles disponibles par vignoble breton cité dans la presse et des articles concernant les vignobles des enquêtes de terrain.

54 Voir annexe 16, photographie de la presse concernant l'AG de l'ARVB.

55 Cela fonctionne déjà pour le cidre, Mathieu Le Saux a travaillé en Suisse et Noémie Vallérian est fille de vignerons suisses.

56 Voir source catégorie « presse actuelle » pour le Coteau du Braden, les articles se comptent par dizaines.

invisibles (sauf exception comme Néant-sur-Yvel, Sarzeau, Miniac-sous-Bécherel). A une échelle encore plus restreinte, la visibilité se retrouve dans le réseau, ici surtout le réseau des vignobles bretons. A ce stade, la visibilité pour le grand public est réduite, mais la visibilité entre les acteurs concernés est très dynamique car les associations ne restent pas isolées, voilà pourquoi les vignobles ne sont pas des archipels, on le verra plus tard.

Pour finir, il est aussi possible de prendre en compte les activités à l'échelle locale proposées par les vignobles comme les visites d'écoles, les sorties éducatives, les journées européennes du patrimoine, les fêtes de quartier... Ainsi, l'exemple du Coteau du Braden peut être cité ici puisque l'association qui gère le vignoble a une démarche pédagogique. En effet, les membres organisent des visites d'écoles, des partenariats avec des écoles d'hôtellerie ou spécialisées dans le bâtiment. Ils ont d'ailleurs fabriqué des affiches pédagogiques explicatives afin de permettre au public de comprendre, par le biais de supports visuels, leurs explications, et cela fonctionne puisque des écoles primaires, des collèges et des lycées généraux ainsi que professionnels viennent de toute la Bretagne pour visiter le vignoble. Ils montent aussi des actions lors des journées européennes du patrimoine et des visites explicatives sont organisées durant toute une journée et où une dégustation payante au verre est proposée (autorisée par la législation dans un cadre associatif, à hauteur de deux euros par verre).

Toujours à petite échelle, le vignoble de l'Île d'Arz peut aussi être évoqué ici puisque l'ancien maire de l'île, actuel président de l'association, veut tenter d'augmenter l'attractivité d'Arz avec la renaissance d'une activité vitivinicole. Afin d'attirer les touristes il envisage d'entretenir le terrain à l'aide d'un cheval ; outre le fait d'éviter le coût d'instruments agricoles, car il suffirait de payer la location du cheval et son transport jusqu'à l'île, cela serait, selon Daniel Lorcy, une belle attraction qui attirerait autant la presse que les curieux, à commencer par les îliens et les touristes. Idem pour l'Île de Groix où Mathieu Le Saux souhaite organiser des fêtes et diverses animations comme des fest-noz ; la dimension touristique est également évoquée. Pour dépasser l'échelle locale, le viticulteur de Grisy, Gérard Samson, organise aussi des visites de son vignoble avec dégustations au chai pour les touristes et les locaux, ce qui augmente sa visibilité.

Enfin, la situation spatiale des vignobles est aussi importante à connaître et c'est par cela que l'enquête de terrain en présentiel prend tout son sens. En dernier lieu un vignoble peut être connu et reconnu parce qu'il est situé dans un endroit géographique stratégique, c'est à dire avec plus ou moins de passage autour afin que les gens le voient. Le cas le plus

emblématique est celui du Coteau du Braden où le vignoble se situe sur un coteau surplombant la route principale d'arrivée à Quimper en venant de l'Est de la Bretagne. Ainsi, il est possible de l'apercevoir de la route et cela contribue aussi à lui donner de la visibilité. Si l'on prend le cas du Mont Garo, un sentier de randonnée pédestre passe juste en contrebas de la parcelle cultivée, ce qui a pour conséquence que les promeneurs et randonneurs peuvent aussi connaître son existence. Même les vignes privées peuvent être visibles de la rue ; c'est le cas pour les vignes de Hervé Drouet à Sarzeau, ce qui fait que les passants lui posent parfois des questions sur son projet, ainsi que certains touristes intrigués par la présence de vignes dans un quartier résidentiel de la côte morbihannaise.

Ainsi, les facteurs accompagnant la visibilité des vignobles étudiés sont la commercialisation, les appellations, la presse, les médias, le réseau des vignobles bretons, les activités organisées par les acteurs et enfin la situation géographique des vignes. Pour aller plus loin, on peut mettre aussi en avant un autre angle, celui de l'ancienneté. En effet, plus un vignoble est ancien, plus il a été couvert par la presse, plus il a de visibilité à l'échelle locale et auprès des autres viticulteurs de la région. Ici la réflexion tourne autour de l'identité des petits vignobles. Cette identité passe par l'identification de facteurs permettant de franchir un premier palier à leur légitimation. Ce qui leur manque c'est la représentativité. Cela est lié à l'opinion publique et au fait qu'elle ait à l'esprit des vignobles réputés avec des productions visibles dans les supermarchés ou par l'ancienneté d'un cru qualitatif reconnu. D'ailleurs, cela est en partie lié au manque d'études en sciences sociales sur cet objet « petit vignoble » et c'est aussi l'idée de Stéphane Le Bras⁵⁷. Pourtant et je vais citer une phrase qui me semble importante, il défend que « Dans cette filière vitivinicole où les carcans nés de la hiérarchisation et de la classification se multiplient peu à peu, rigidifiant les positions et amenuisant les possibilités d'évolution, s'instaure un rapport de force qui est incontestablement en faveur des grands crus et des grands vignobles. Il est dès lors pertinent de se poser la question de la place du « petit », qu'il s'agisse d'un vignoble indépendant ou d'un petit vignoble au sein d'un plus grand »⁵⁸.

Il pointe également le problème des AOC et pose cette question « La renaissance d'un petit vignoble dépend-elle de l'attribution d'une AOC ? »⁵⁹. On l'a vu, les appellations et les AOC se font rares pour cette catégorie de vignobles dans le Nord-Ouest de la France. Cependant, on le

57 LE BRAS Stéphane (dir.), 2017, *op. cit.*, p.17

58 LE BRAS Stéphane (dir.), 2017, *ibid*, p.14

59 LE BRAS Stéphane, 2017 (dir.), *ibid*, p.14

verra dans le dernier chapitre de ce mémoire, un projet d'appellation pour les vins bretons est en cours de réflexion. Ce projet pourrait apporter de la légitimité et une visibilité plus grande au vignoble breton.

II) Marginalité réelle ou supposée ?

Une étude sur la marginalité s'impose à ce stade puisque cette dernière met en lumière l'importance de l'objet d'étude défini dans la partie précédente. La notion de marginalité mêlée à une réflexion historique et géographique est intéressante car elle permet de comprendre les petits vignobles dans leur identité physique au sein du vignoble français. Mais la marginalité appelle une notion de limite et cette limite est une sorte de frontière viticole : la limite traditionnelle de la culture de la vigne en France (et en Europe). Cette ligne n'est pas réelle, on a affaire à une limite théorique, mais qui dépend des conditions climatiques d'un espace en premier lieu (1). Cet espace c'est le Nord-Ouest de la France, dans lequel les enquêtes de terrain ont été effectuées, il faudra les déterminer et les justifier (2).

1- Une marginalité dépendante de la limite septentrionale/traditionnelle de la culture de la vigne en France ?

L'introduction de ce mémoire commence par une citation de René Musset qui théorise la limite de la culture de la vigne pour le tout début XXème siècle. Cette limite est importante car c'est à partir d'elle que va être mise en lumière la notion de marginalité, qui est récurrente dans cette étude. Il va falloir commencer par expliquer cette notion car elle n'est pas forcément attendue ici dans le sens commun de « marge » en géographie, qui part généralement d'un antagoniste centre/périphérie (Ratzel)⁶⁰.

Tout d'abord, une marge est un territoire, elle se prend comme référent à un inverse qui est un autre territoire : la non-marge ; ainsi dans la théorie même une limite est induite⁶¹. Mais il faut se demander ce qui fait la marginalité d'une marge, ici c'est la limite septentrionale de la culture de la vigne en France ; un couple antagoniste se dessine alors : intérieur/extérieur.

60 BAILLY Antoine Sylvain et al. La marginalité : réflexions conceptuelles et perspectives en géographie, sociologie et économie. *Géotopiques*, 1983, numéro 1, p.73

61 Édith Fagnoni, Olivier Milhaud et Magali Reghezza-Zitt, « Introduction : marges, marginalité, marginalisation », *Bulletin de l'association de géographes français*, 2017, [en ligne] consulté le 15/12/2018, URL : <http://journals.openedition.org/bagf/2070>

Observer le vignoble français depuis ses marges c'est en repenser sa diversité, la compléter, mais c'est aussi donner une nouvelle lecture de la fabrique territoriale française. Dans ce sens, il est possible de citer le travail de Philippe Vasset⁶², écrivain français qui a été enquêté autour des « blancs des cartes » : il « [...] s'est donné pour mission de parcourir pendant un an cinquante zones blanches de la carte de Paris n° 2314 OT de l'IGN afin de découvrir ce qui se cache derrière ces espaces « vides » (non habités ou incultes, périphériques et marginaux aux yeux du pouvoir officiel) [...] »⁶³. Même si sa démarche est sociologique et littéraire, un rapprochement peut être fait avec ce mémoire puisqu'il étudie également les vignobles invisibles sur les cartes officielles actuelles, comme vu dans la partie précédente. Cela permet de compléter en indiquant qu'il y a une sorte de « retard de visibilité » du à cet absentéisme subi dans les cartographies viticoles françaises actuelles.

Mais il ne faut pas oublier que même si le terme de marge a une connotation plutôt négative, c'est par elle que se développent aujourd'hui des modes alternatifs de production et de consommation qui aspirent à modifier le rapport société/nature. C'est exactement ce qui se passe avec les petits vignobles de marge du Nord-Ouest de la France puisque certains ont vocation à réintroduire des modes de vente du passé⁶⁴, ou encore d'autres, de par leur essence même, sont des alternatives au modèle commun de vignoble commercial français, à savoir les vignes associatives et privées.

Ainsi, parler de marginalité, c'est essayer de comprendre comment, et pourquoi dans une autre mesure, les petits vignobles du Nord-Ouest de la France sont invisibilisés, que ce soit sur les cartes⁶⁵ ou dans les études officielles du gouvernement. Cette mise à l'écart, cette quasi réduction au silence de certaines structures viticoles est liée à des contextes économiques et politiques particuliers. Il est possible d'ajouter que les marges bougent, elles évoluent, à la lumière de la limite de la culture de la vigne en France qui n'est jamais fixée, on verra comment et pourquoi. Mais cela passe aussi par le législateur ; en effet le 1er janvier 2016 la législation européenne a assoupli les droits de plantation des vignobles, ce qui a permis à certaines structures cultivant de la vigne de rentrer dans la légalité et *in fine*, d'être reconnues en tant que telles ; on peut parler d'avancée.

62 PORFIDO Ida, « *Un livre blanc* de Philippe Vasset ou le silence des cartes », *Revue italienne d'études françaises*, 2015, [en ligne] consulté le 18/12/2018, URL : <http://journals.openedition.org/rief/1038>

63 PORFIDO Ida, 2015, *ibid*

64 Voir chapitre 4.

65 Philippe Vasset a pris une carte IGN pour faire ses enquêtes de terrain, si l'on regarde la carte IGN des vignobles, le seul qui apparaît est celui des Arpents du soleil, par exemple Saint-Denis-d'Anjou qui commercialise pourtant également n'y figure pas. Pour plus d'exemples se référer au chapitre 1.

Maintenant, revenons à ce qui matérialise la marginalité de l'objet d'étude : la limite septentrionale de la culture de la vigne en France, qui fabrique le territoire du Nord-Ouest comme une marge. Cette limite est en lien avec la géographie viticole de la France, il faut tout d'abord délimiter les zones, ce que tente de faire Roger Dion dans son ouvrage *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXème siècle*⁶⁶. Dans son introduction, il définit les marges septentrionales comme étant des « régions extrêmes »⁶⁷ de la culture de la vigne en Europe. Ce géographe et historien délimite tout de suite sa pensée en prenant en compte l'aspect économique des vignobles se situant au Nord-Ouest ; il convient ici de citer un passage très intéressant de son étude : « Celles-ci [les marges septentrionales du vignoble européen] commencent au-delà de la ligne qui, du golfe du Morbihan aux extrémités septentrionales des côtes champenoises, est communément définie comme la limite septentrionale de la vigne, alors qu'elle est en fait celle au Nord de laquelle le vignoble n'est plus susceptible d'exploitation commerciale. »⁶⁸. Ensuite, il va définir clairement les espaces territoriaux qu'il considère comme formant ces marges « La Bretagne moins le pays de Nantes, la Normandie, la Picardie, l'Artois et la Flandre forment, en France, ces marges septentrionales du monde viticole, qui, jusqu'en 1914, se sont distinguées du reste du pays en ceci que la boisson populaire n'y était plus le vin, mais le cidre ou la bière. **Ces provinces ont cependant leur place dans une géographie viticole de la France**, non seulement parce qu'elle ont eu autrefois des vignes, dont certaines se sont maintenues jusqu'au début du XIXème siècle, mais parce qu'elles sont susceptibles d'en avoir de nouvelles. »⁶⁹. Cette longue citation est primordiale parce qu'elle permet de justifier ce mémoire ; ici l'auteur évoque clairement le fait que de nouveaux vignobles peuvent réapparaître dans ces régions. D'ailleurs, l'année de publication de ce livre est 1959, or d'après les cadastres viticoles du XXème siècle, des vignobles persistaient encore à cette époque notamment sur la Presqu'île de Rhuy et en Ille-et-Vilaine, en consommation familiale mais aussi quelques vignobles commerciaux. En effet, l'économie est le facteur de référence de Roger Dion en terme de limite, qu'il mêle avec la mauvaise qualité des vins consommés « Mais le propre des zones de marge est qu'il est **impossible d'y fonder, sur la vigne, une économie viable**, tant à cause de la basse qualité du produit des plants communs que de l'incertitude et de l'extrême irrégularité du produit des

66 DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIXème siècle*, Flammarion, Paris, 1959, 768p.

67 DION Roger, *ibid*, 1959, p.5

68 DION Roger, *ibid*, 1959, p.8

69 DION Roger, *ibid*, 1959, p.9

plants nobles [...] »⁷⁰, en somme il explique que les régions de marge n'ont pas une identité, un caractère assez viticole pour pouvoir faire vivre toute une région sur ce produit en terme de consommation et c'est donc cela qui fait force de marginalité.

Après s'être référé à Roger Dion, qui a une vision très intéressante des vignobles de marge puisqu'il les intègre dans la géographie viticole de la France, et ce mémoire de recherche a la même ambition, il convient de reprendre l'analyse en terme de limite par d'autres entrées ainsi que de revenir à un constat simple qu'il faudra étayer.

La limite de la culture de la vigne en France est une frontière au delà de laquelle la culture de la vigne n'est plus possible; voilà le postulat de départ. La phrase précédente est bien sûr à expliciter puisqu'elle n'est ni complètement vraie ni complètement fausse. La limite septentrionale de la culture de la vigne en France est une réalité qui a plusieurs théoriciens, plusieurs cartographies, plusieurs interprétations en fonction des siècles. Ainsi elle est fixable mais non fixée, elle est mouvante et modulable selon l'époque mais aussi selon que le théoricien souhaite qu'elle soit limite factuelle ou limite plus imaginaire. De ce fait, en fonction de la personne qui va réfléchir et déterminer cette limite, elle sera différente. Elle connaît des réalités diverses, mais suit toujours un mouvement relativement similaire si l'on se réfère à des théoriciens d'une époque assez proche. C'est dans le détail que cette limite pose question puisque sa courbe est toujours à peu près la même mais jamais vraiment identique ; dans un mouvement Est-Nord-Est en partant tantôt de Vannes, tantôt d'Angers. Elle part toujours d'une ville située dans le Nord-Ouest de la France, souvent au Sud de la Bretagne ou en-dessous de cette région. D'ailleurs, les siècles précédents, certains théoriciens avaient tendance à la faire reculer vers le Sud-Est⁷¹, ce qui n'est pas le mouvement actuel repéré.

Tout d'abord il faut différencier deux choses : la limite de la présence de la vigne sauvage⁷² en Europe et les marges septentrionales de la culture de la vigne en Europe, ces deux limites représentent deux réalités différentes (figures 2, 3, 4, 5 et 6).

70 DION Roger, *ibid*, 1959, p.10

71 GUILLAUME André, « Vigne et Maïs. Limites de la culture en France », *Bulletin de la Société Botanique de France*, 1934, 16 pages, [en ligne] consulté le 17/12/2018, URL: <https://doi.org/10.1080/00378941.1934.10834013>

72 EVREINOFF V. A. « La limite septentrionale de la Vigne sauvage », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, 31^e année, bulletin n°347-348, Septembre-octobre 1951. pp. 527-534; [en ligne] consulté le 03/05/2018, URL: https://www.persee.fr/doc/jatba_0370-5412_1951_num_31_347_6765

Limite septentrionale de la vigne « sauvage »⁷³ en France cartographiée⁷⁴ d'après les propos de Evreinoff⁷⁵ (1951) :

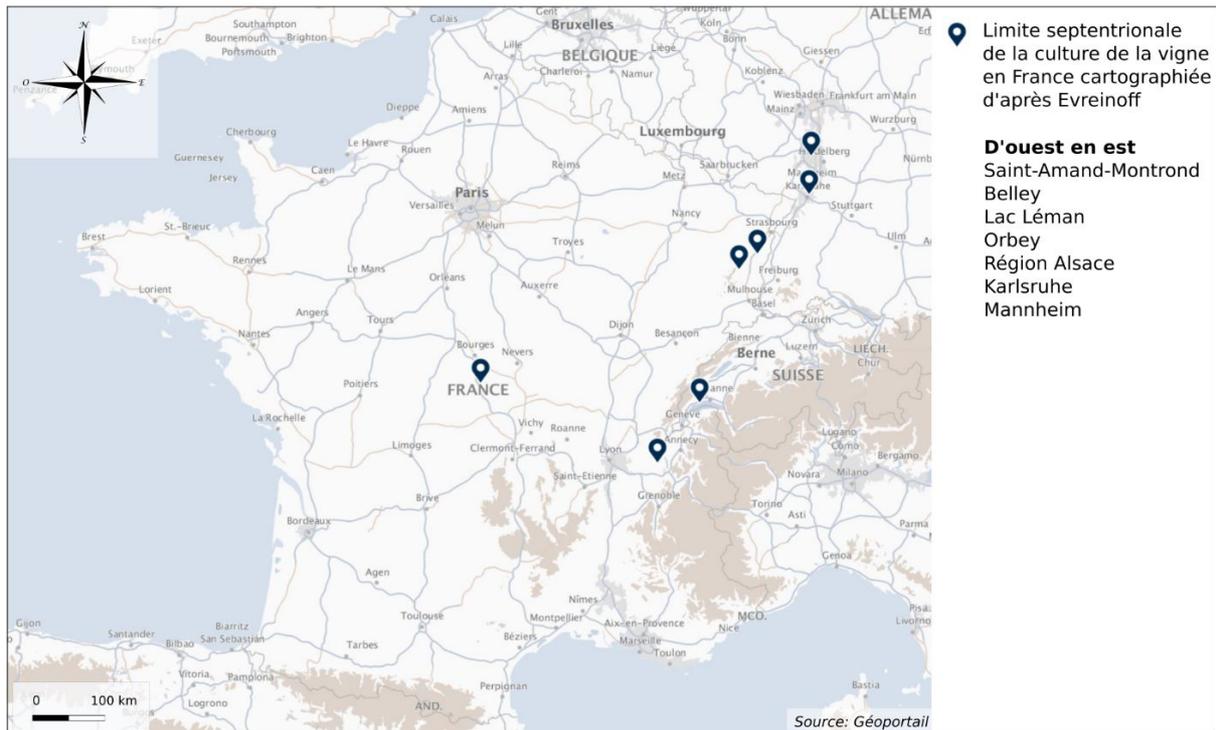


Figure 2: Limite septentrionale de la vigne "sauvage" (Evreinoff)

73 Les guillemets sont indispensables parce que la vigne n'est pas forcément présente à l'état sauvage de base, mais a pu redevenir sauvage après avoir été abandonnée par la culture humaine, le mot sauvage à des limites mais cela signifie que la vigne peut se développer seule (notamment développement d'une résistance exceptionnelle au froid).

74 Par GROLEAU Solveig

75 EVREINOFF V.A., 1951, *op.cit.*, pp.527-534

Limite septentrionale de la culture de la vigne en France, cartographiée⁷⁶ d'après les propos de René Musset⁷⁷ (1908):



Figure 3: Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (René Musset)

76 Par GROLEAU Solveig

77 MUSSET René. « La limite de la culture de la vigne dans l'Ouest de la France. », *Annales de Géographie*, t. 17, n°93, 1908. pp. 268-270; [en ligne] consulté le 29/03/2018, URL: https://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1908_num_17_93_18230

Limite septentrionale de la culture de la vigne en France cartographiée⁷⁸ d'après les propos de André Guillaume⁷⁹ (1934) :



Figure 4: Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (André Guillaume)

78 Par GROLEAU Solveig

79 GUILLAUME André, « Vigne et Maïs. Limites de la culture en France », *Bulletin de la Société Botanique de France*, 1934, 16 pages, [en ligne] consulté le 17/12/2018, URL: <https://doi.org/10.1080/00378941.1934.10834013>

Limite septentrionale de la culture de la vigne en France cartographiée⁸⁰ d'après les propos de De Candolle⁸¹ (XIXème siècle) :

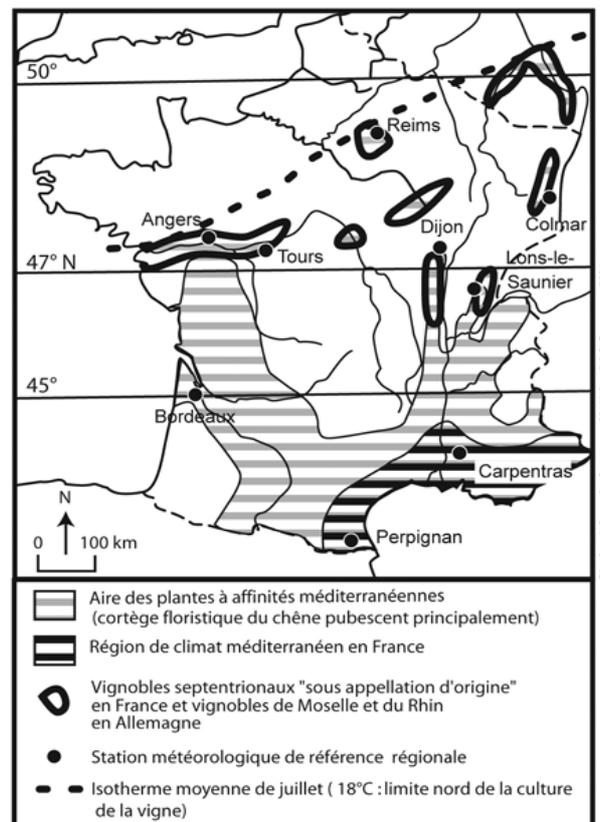


Figure 5: Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (De Candolle)

80 Par GROLEAU Solveig

81 GUILLAUME André, « Vigne et Maïs. Limites de la culture en France », *Bulletin de la Société Botanique de France*, 1934, 16 pages, [en ligne] consulté le 17/12/2018, URL: <https://doi.org/10.1080/00378941.1934.10834013> IBID

Limite septentrionale de la culture de la vigne en France en 2004 :



Source : LAPLACE P., Laboratoire de cartographie, *Université de Bourgogne*, 2004, [en ligne] consulté le 28/05/2018, URL: <https://journals.openedition.org/rge/916>

Figure 6: Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (2004)

Avec l'aide de quelques théoriciens de la limite traditionnelle de la culture de la vigne en France, cette dernière va être précisée et les méthodes de recherche étudiées afin de comprendre si la marginalité est réelle ou s'il est possible d'étoffer un peu son sens dans le cas précis des vignobles de marge du Nord-Ouest de la France.

Tout d'abord, limite de la culture de la vigne ne veut pas dire qu'au delà de cette frontière la vigne ne peut pas y être cultivée. La limite est théorisée en fonction des réalités économiques et qualitatives selon Roger Dion, idem pour De Candolle qui explique qu'au Nord-Ouest de la ligne, la vigne ne devait pas arriver à maturité complète ce qui donnait un vin de mauvaise

qualité et qui était consommé sur place du fait des transports moins développés⁸². Mais aussi en fonction des données climatiques, ce que fait De Candolle également en prenant appui sur la « théorie des sommes » et la pluie pour justifier la limite.

Ensuite, la technique de récupération des données effectuées par André Guillaume est intéressante puisqu'il effectue des enquêtes de terrain sur place pour déterminer la limite de façon plus précise que De Candolle. Ainsi pour lui, et cette idée va à l'encontre de celle des autres théoriciens, la limite équivaut à la culture de la vigne et pas en premier lieu à des indices socio-économico-climatiques.

Ce qui peut être retenu ici, c'est que la limite n'est pas fixée, même si elle est fixable par le fait qu'elle peut être cartographiée. Elle ne représente qu'une réalité à un moment donné par un théoricien particulier. Dans ce sens, il est compliqué d'essayer de cartographier la limite de manière précise. En fait, ce qui est important, c'est de constater le mouvement des courbes afin d'étudier les possibles changements, mais dans tous les cas, la tendance est toujours sensiblement la même. Cependant, il est bien sûr possible de préciser cette limite, notamment si l'on se base sur une interprétation climatologique comme il sera vu dans la réflexion suivante.

2- Les vignobles du Nord-Ouest de la France : entre limite climatique et analyse qualitative

Le Nord-Ouest de la France n'est pas, dans l'esprit commun, un territoire à identité viticole. Précédemment, il a été défini comme un espace de marge, qui se situe *a priori* à la frontière de la limite traditionnelle de la culture de la vigne en Europe ou au-dessus de cette limite. Mais il convient de préciser cela, parce que ce territoire est un espace ayant accueilli et accueillant la culture de la vigne en son sein, de manière actuelle et historique. A la lumière de cette limite explicitée ci-dessus et des données climatiques, il va falloir préciser si les vignobles issus des enquêtes de terrain sont encore des territoires en marge de l'espace viticole français.

Tout d'abord, il faut déterminer ce qui est entendu par « Nord-Ouest de la France ». La dénomination de l'espace d'étude est large à dessein puisqu'elle va permettre d'englober un échantillon plutôt étendu de vignobles, incarnés par les enquêtes de terrain effectuées. Cela englobe trois régions différentes : la Bretagne et plus précisément pour cette étude les

82 Ici le but n'est pas de réfuter ou non les arguments des théoriciens, mais de comprendre leurs raisonnements.

départements du Morbihan, de l'Ille-et-Vilaine et du Finistère ; les Pays de la Loire avec la Mayenne et enfin la Normandie avec le Calvados⁸³. Ces régions ont un point commun : elles connaissent une renaissance viticole certaine⁸⁴ et sont des zones de marginalité viticole. Pour être plus précise, on va se référer ici à la limite de la culture de la vigne théorisée par René Musset⁸⁵ ; la Normandie se trouve au-dessus de la limite, idem pour la Mayenne, le Finistère, et l'Ille-et-Vilaine. En fait, seul le Morbihan avec la ville de Vannes est considéré par les théoriciens de la limite de la culture de la vigne en France comme ayant été un territoire « viticole », les autres espaces sont clairement inscrits hors limite. L'intérêt de l'étude est là puisque des territoires non viticoles connaissent la production de vins locaux dans les faits⁸⁶, au même titre que les autres espaces viticoles français, c'est-à-dire avec consommation familiale et/ou production commerciale. Cependant, de par leurs emplacements, les stéréotypes et d'autres facteurs, la réputation viticole est mauvaise. Et surtout, un dernier élément est à prendre en compte : la qualité.

En effet, l'aspect qualitatif est clairement un argument de choix lorsque cette limite est évoquée. Ce n'est pas l'incapacité à produire du vin pour la vente qui détone dans les zones de marge (quoique), mais surtout le fait que le vin produit ne peut pas être exporté puisqu'il est considéré comme « mauvais ». Le problème avec la qualité d'un produit, c'est qu'elle est subjective, autant par le passé qu'actuellement. Il est compliqué de juger, le goût dépend du goûteur, de son expérience et de sa culture.

Il y a de nombreuses références, dans le passé, au « mauvais vin breton ». On retrouve cela beaucoup chez Jean Ogée au XVIIIème siècle, qui juge la qualité du vin par le goût⁸⁷. Comme il juge aussi certains territoires viticoles bretons comme produisant de « bons vins », on peut affirmer qu'il y a donc une diversité qualitative, mais visiblement la balance penche plutôt vers un vin de mauvaise qualité, d'où la consommation familiale et locale qui en était faite car impossible à l'exportation en tant que telle. Les sources comptent de nombreuses références à la mauvaise qualité du vin breton. C'est ainsi que dès les premières pages de son mémoire de fin d'étude sur la vigne bretonne au XVIIIème siècle⁸⁸, Yves Vaillant mentionne la mauvaise

83 Attention, ici sont répertoriées les régions englobant les enquêtes de terrain, mais il y a des vignobles également dans les Côtes d'Armor en ce qui concerne la Bretagne.

84 Après une disparition.

85 Voir cartographie de cette limite page 38.

86 Actuellement de par les renaissances et historiquement on le verra dans le chapitre 3.

87 Ce qu'il a pu goûter ou ce qu'on lui a rapporté, il fait cela à chaque nouvelle commune dans son dictionnaire où il y a une activité viticole.

88 VAILLANT Yves, 1952, *op.cit.*

qualité du vin nantais⁸⁹. La concurrence des autres vignobles français face au vignoble breton est rude pour ce dernier, car mauvaise qualité rime avec mauvaise rentabilité économique. C'est ce que confirme Guy Saindrenan lors de la conférence qu'il a donnée pour l'Association des Bretons d'Anjou⁹⁰ sur l'histoire de la vigne en Bretagne. Il explique qu'à l'époque moderne le vignoble nantais se développe en se spécialisant, et cela persiste jusqu'au XIX^e siècle, dans l'eau-de-vie, avec le cépage gros plant. Il en sera de même après la crise du phylloxéra, qui est arrivée en 1884 à Nantes où la reconstruction du vignoble nantais se fera toujours en gardant le même cépage, à savoir le gros plant, lequel ne permettra pas, encore une fois, l'émergence d'une culture pour produire un vin de qualité auprès des acteurs concernés. Selon Guy Saindrenan, c'est assez récemment que la qualité s'est améliorée, avec l'introduction du muscadet et du coteau d'Anssany.

Les références qualitatives abondent pour les vignobles du Nord-Ouest de la France, une dernière peut être citée car elle est récurrente et encore populaire. Il existe une sorte de « légende urbaine » dans le Morbihan disant que le vin de Sarzeau rendait fou. Au cours de mes enquêtes de terrain et aux détours de discussions avec des morbihannais, j'ai pu constater que ce récit populaire était toujours d'actualité. Selon certains, cela serait lié à un mauvais choix de cépage qui aurait servi à produire un vin mauvais qu'il ne fallait pas boire au risque de perdre la tête.

Ainsi, les régions du Nord-Ouest de la France, qui n'ont déjà pas d'identité viticole de par leur géolocalisation, sont réputées produire du vin de mauvaise qualité, du vin destiné à faire de l'eau-de-vie ou encore du vin dangereux. L'opinion populaire sur des siècles n'a pas servi la cause du vin des vignobles de marge, à juste titre peut-être, impossible de juger sans goûter.

A terme, le raisonnement va essayer de prouver que la limite traditionnelle de la culture de la vigne a évolué depuis le début du siècle dernier⁹¹. Pour se faire, il faut discuter de la qualité actuelle. Lors des enquêtes de terrain, ce sont les acteurs eux-mêmes qui ont jugé de la qualité de leur propre vin, ce qui n'est pas forcément objectif, il faudra s'en contenter. Ainsi, pour le vignoble de Grisy, Gérard Samson exprime que son vin « dépasse l'anecdotique », il a également une appellation IGP Grisy Calvados, ce qui peut être un indicateur de qualité. Idem pour Saint-Denis-d'Anjou où Luc Margogne explique que le vin produit est « de qualité ».

89 Nantes perd son identité bretonne en 1941.

90 Conférence de Guy Saindrenan sur l'histoire de la vigne en Bretagne le 27/03/2018, organisée par l'association des bretons d'Anjou à Angers.

91 Ce raisonnement commencé dans ce premier chapitre va être explicité dans le chapitre 5 de ce mémoire.

Pour les autres acteurs en Bretagne administrative, aucun vin commercialisable n'est pour le moment produit, il faudra attendre pour le goûter et juger de la qualité, mais les vigneron sont convaincus de pouvoir faire du bon vin ; dans le cas contraire ils ne prendraient pas le pari de s'installer dans la région.

Quand il est question de qualité, il ne faut pas oublier que ce qui fait la typicité d'un vin, c'est un terroir particulier avec un climat, un cépage, un sol qui s'accordent. Les vignobles associatifs et les privés, qui donc n'ont pas le droit de commercialiser leurs vins, estiment produire un vin de qualité également. Encore une fois le terme qualité est à utiliser avec précaution puisque chacun produit le vin qu'il veut boire, selon son goût. Avec l'apport de l'œnologie et des nouvelles techniques, il est possible d'influencer totalement le goût d'un vin en y ajoutant du sucre, des sulfites, en jouant sur les fermentations... De nombreux paramètres entrent en compte quand il est question de la production vitivinicole et du produit fini, surtout parce que cela dépend également du consommateur visé. La limite septentrionale de la culture de la vigne en France détermine ainsi une sorte de barrière imaginaire au delà de laquelle le vin produit ne serait pas un vin de qualité, que ce soit dans le passé ou pour le présent. Cependant, comme dit auparavant, ce qui est intéressant c'est de constater si cette limite ne serait pas en train d'évoluer, en étudiant une des caractéristiques essentielles du terroir : le climat.

En partant des études actuelles sur la renaissance des vignobles⁹² et en se basant également sur des études plus locales⁹³, on peut constater que la limite septentrionale de la culture de la vigne en France et en Europe est susceptible d'avoir évolué au cours du siècle dernier, en l'étudiant de manière plus précise.

Ce raisonnement fait écho à celui des théoriciens des limites de la culture de la vigne en France et en Europe, avec les paramètres qu'ils avaient imaginé pour les théoriser, c'est-à-dire qu'au-delà des données climatiques, les aspects qualitatifs et économiques peuvent être considérés⁹⁴. Les deux seuls vignobles des enquêtes de terrain qui commercialisent sont Saint-Denis-d'Anjou et Grisy⁹⁵, la qualité semble au rendez-vous avec toutes les réserves émises précédemment et la commercialisation est certaine. Ainsi, la limite a tendance à remonter vers le Nord-Ouest du pays actuellement. Si ensuite l'on se base sur les vignobles associatifs, cela

92 CHAPUIS Robert, 2016, *op.cit.*, 300p.

93 Par exemple SAINDRENAN Guy, 2011, *ibid.*, 574p.

94 Au final ces deux aspects dépendent du terroir sur lequel la vigne pousse, soit de l'alliance sol/climat/cépage/facteur humain.

95 Au moment des enquêtes de terrain terminées en novembre 2018.

est également le cas ; la limite irait même au bout du continent européen, au regard du Finistère (Quimper et Treffiagat). En fait, la renaissance des vignobles irait de pair avec une évolution actuelle de la limite septentrionale de la vigne dans le contexte du changement climatique, et cette évolution engendrerait une remontée de cette barrière imaginaire pour qu'en fait le territoire viticole français ne soit plus limité à des régions précises, mais que tout le pays soit une zone viticole, avec un vignoble français encore plus diversifié. Dans les faits, elle pourrait être cartographiée comme suit : tout le territoire breton deviendrait un territoire viticole, donc la limite débiterait au vignoble le plus extrême à l'Est de la Bretagne actuelle, soit Saint-Brice-en-Coglès, pour ensuite remonter vers Grisy en Normandie et continuer son mouvement dans un sens indéterminé encore, puisque les enquêtes de terrain concernées dans ce mémoire de recherche ne vont pas plus loin au Nord.

Toutefois, la limite septentrionale de la culture de la vigne en France est liée au climat, comme cela peut être indiqué par la spatialisation de l'indice de Branass en 1946⁹⁶. La carte (figure 7) montre qu'à l'époque (1946) la limite septentrionale de la vigne est calée sur la valeur 2,6 du produit héliothermique de Branass (en dessous « la viticulture n'est pratiquement plus possible »). La limite part de Vannes dans le Morbihan pour rejoindre Paris puis Liège, excluant ainsi le reste du territoire breton.

96 HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, *Biologie et écologie de la vigne*, Suisse, Payot Lausanne, 1986,p.298. Voir chapitre 5 pour la fin de cette réflexion.

nale de la culture de la vigne en Europe occidentale et centrale.

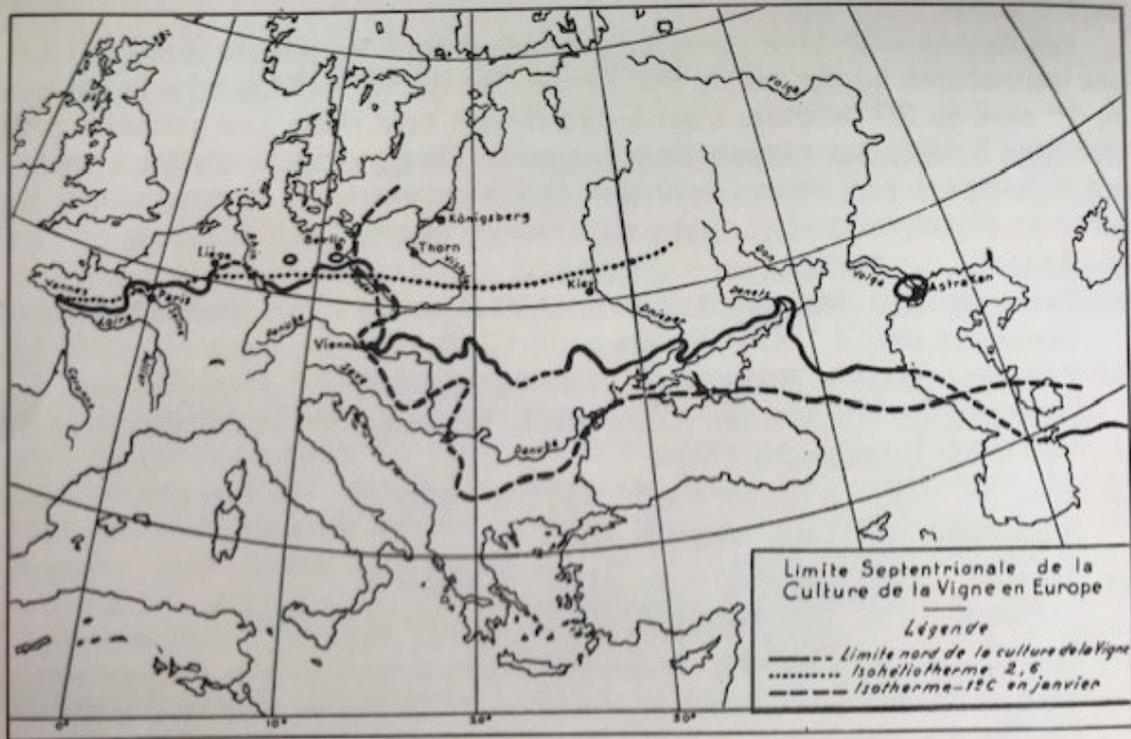
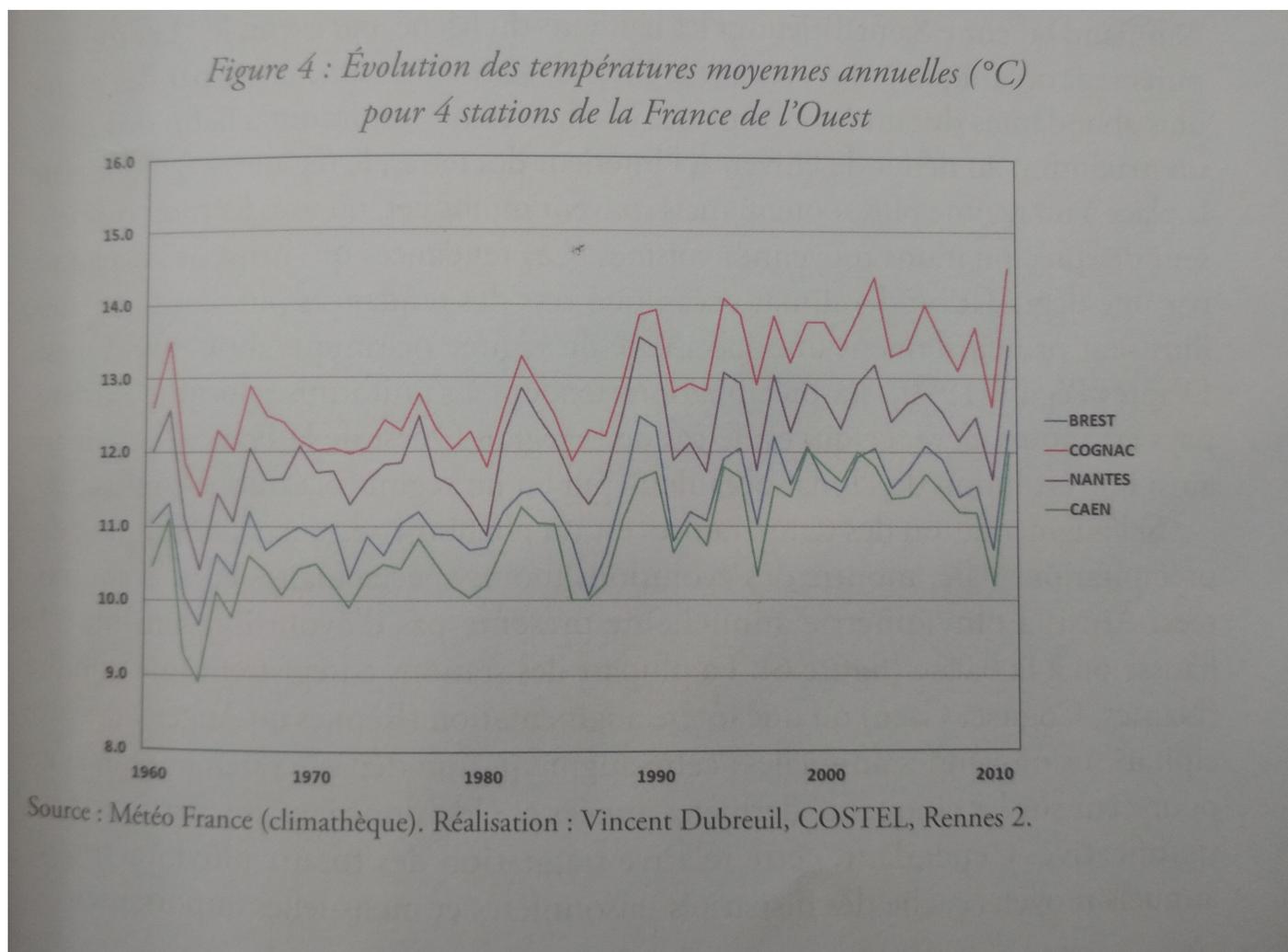


Fig. 6 / 17 Limite septentrionale de la culture de la vigne en Europe.
(BRANAS, BERNON et LEVADOUX, 1946).

Source : HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, *Biologie et écologie de la vigne*, Suisse, Payot Lausanne, 1986, p.298

Figure 7: Limite septentrionale de la culture de la vigne en Europe (Branas, Bernon et Levadoux, 1946)

Or les conditions climatiques de la Bretagne évoluent comme partout ailleurs dans le monde en réponse au réchauffement global, comme cela est montré dans l'ouvrage *Changement climatique dans l'ouest, évaluation, impacts, perceptions*⁹⁷ pour la ville de Brest dans le Finistère (en bleu sur la figure 8).

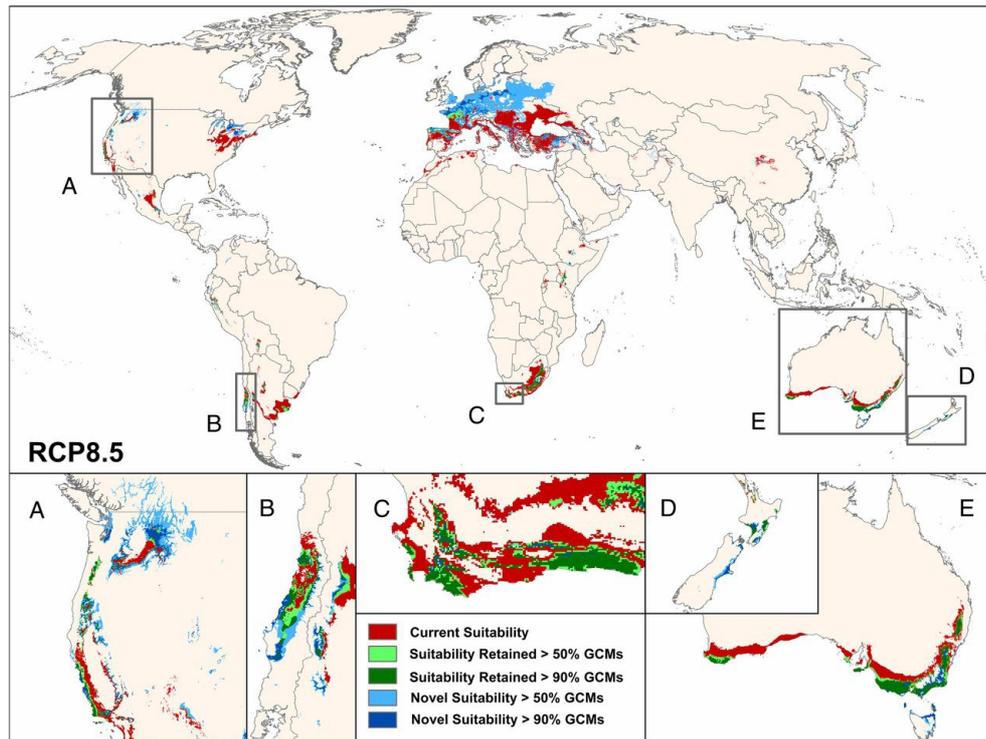


Source : Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), *Changement climatique dans l'Ouest : évaluation, impacts, perceptions*, Rennes, PUR, coll « Espaces et Territoires », 2013, p.25

Figure 8: Évolution des températures moyennes annuelles (°C) pour 4 stations de la France l'Ouest

⁹⁷ Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), *Changement climatique dans l'Ouest : évaluation, impacts, perceptions*, Rennes, PUR, coll « Espaces et Territoires », 2013, p.58

Enfin, on peut s'attarder sur la carte des potentialités climatiques pour la viticulture dressée à partir des projections climatiques futures (scénario pessimiste RCP8.5). On peut remarquer que les territoires du Nord-Ouest de la France « deviennent » des territoires potentiellement propices à la viticulture (en bleu sur la carte figure 9). Il est possible de penser que le renouveau du vignoble breton bénéficiera du contexte global de réchauffement et que la qualité des vins produits en sera améliorée.



Source : HANNAH Lee, Climate change, wine, and conservation, *PNAS*, 2013

Figure 9 : Carte des potentialités climatiques pour la viticulture (Lee Hannah)

A la lumière de ce premier chapitre, il est alors possible de comprendre réellement l'enjeu de ce mémoire. Premièrement, cette thématique mêlant histoire et géographie permet de cerner un sujet qui naît de l'union de deux disciplines et maintenant cela est pertinent.

Ensuite, l'expression permettant de cerner l'objet d'étude « les petits vignobles de marge du Nord-Ouest de la France » est dès lors bien délimitée et donc compréhensible. La définition des termes était primordiale avant de commencer toute réflexion plus approfondie.

Il est alors possible de constater à quel point le vignoble national est diversifié, si l'on prend en compte les vignobles de marge comme en faisant partie, ce que cette étude fait, ce que de grands noms ont fait auparavant comme Roger Dion. A ce stade cependant, l'optimisme face à leur visibilité n'est pas totale, puisque, comme il a été vu, les enquêtes nationales officielles ne les prennent toujours pas en compte, alors même qu'il n'y a aucune raison à cela. Bien conscients de la situation, les acteurs impliqués, à savoir les viticulteurs interrogés lors des enquêtes de terrain, mais aussi tout ceux s'occupant d'un petit vignoble de marge, tentent d'obtenir une certaine reconnaissance. Cela sera abordé dans le dernier chapitre de ce mémoire, mais la défense de la création d'un AOC « vin de Bretagne » semble être la clé de ce combat pour une meilleure visibilité et une reconnaissance, à terme, officielle. C'est déjà le cas pour Grisy, alors pourquoi pas les autres ?

Chapitre 2 : La renaissance des vignobles du Nord-Ouest de la France : une chronologie particulière

Après avoir catégorisé, défini et spatialisé au mieux l'objet d'étude, il faut maintenant se concentrer sur l'aspect historique. Cela permettra une conceptualisation dans le temps des vignobles des zones de marge pour légitimer le propos en lui donnant une assise historique. Ici, le développement part d'un constat : la présence de vignes dans le Nord-Ouest de la France, c'est-à-dire un espace français connu par tous comme étant cidricole et non viticole. Ainsi le postulat de départ va à l'encontre de ce que pense le plus grand nombre, on reste dans une étude des marges à tous les niveaux.

Pour historiser un objet d'étude comme celui qui concerne ce mémoire, il faut le borner. Ici, il y a eu un point de rupture qui se matérialise par la crise du phylloxéra. Il conviendra de définir cet événement et de le replacer autant qu'il est possible de le faire dans le contexte du Nord-Ouest de la France (I). Ensuite, de cette crise qui touche l'ensemble de l'Europe fin XIXème siècle, il va falloir cerner les réactions notamment des autorités françaises et leurs conséquences pour les vignobles de marge du Nord-Ouest de la France (II). Enfin, en insérant la notion de « renaissance », qu'il faudra conceptualiser, il conviendra de se pencher sur les différentes phases de changement des vignobles concernés après cette crise (III).

I) La crise du phylloxéra, un point de rupture ?

Le point de départ de cette étude est, semble-t-il, un point de rupture : la crise du phylloxéra. On parle de renaissance dans le titre de ce mémoire puisqu'elle est liée à une disparition. Dans ce sens, on peut considérer un « avant phylloxéra » et un « après phylloxéra », qui va changer considérablement le vignoble français. Il y a énormément d'études sur cette crise ainsi que sur les solutions pour en sortir en France et en Europe fin XIXème – début XXème siècle. Cependant, aucune ne mentionne les zones concernées dans ce mémoire, peut être parce que le puceron arrive tardivement dans la zone étudiée (1) et que les vignobles du Nord-Ouest de la France n'ont pas une grande utilité économique (2). Quoiqu'il en soit, les techniques adoptées par les autres territoires viticoles français pour lutter contre le phylloxéra seront aussi de mise en Bretagne et en Mayenne (3).

1- Invasion du puceron en Bretagne et dans le Nord-Ouest : une arrivée tardive, un cas particulier

Le XIX^{ème} siècle fut un siècle dévastateur pour les vignes françaises par le nombre de maladies de la vigne que les vigneron ont dû endurer, ce qui a engendré une crise viticole sans précédent. En faisant un rapide constat, en 1830 la pyrale arrive en France, puis l'oïdium en 1848, le phylloxéra en 1863 et enfin le mildiou en 1878⁹⁸. Tous sont soignables⁹⁹ sauf un : le phylloxéra, c'est ce qui en fera un vrai « fléau de dieu »¹⁰⁰. Gilbert Garrier explique que « [...] la vigne est robuste, jamais de mémoire de vigneron, la vigne n'était morte aussi soudainement, aussi rapidement, aussi totalement que dans les années 1870-1890. La crise phylloxérique est d'abord vécue comme un grand découragement, une perte de confiance dans le progrès et le travail humain. »¹⁰¹, cela permet de comprendre à quel point cette crise a été désastreuse pour tout un pan de l'économie et de l'agriculture français. Ici on entre dans une réflexion sur la catastrophe qu'a subi le vignoble français tout le long des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles. Pour le moment on part du constat avant/après phylloxéra qu'il faudra préciser par la suite : vignes françaises prospères – phylloxéra – disparition des vignes en France – « renaissance » des vignobles.

La date reprise le plus souvent par ceux intéressés par cette crise, que ce soit des chercheurs, des néophytes ou des amateurs, est celle de 1863 qui correspond à l'arrivée du puceron en France, plus précisément dans le Gard. Cette année est reconnue *a posteriori*, dans le sens où c'est en 1868 qu'Émile Planchon va détecter l'insecte piqueur dans les Bouches-du-Rhône et à partir de 1870 que les autorités françaises vont essayer de lutter contre l'invasion¹⁰². Ce rapport de date permet de comprendre que la chronologie n'est pas simple. Ici c'est une invasion qui se répand des Bouches-du-Rhône vers la Gironde pour ensuite s'attaquer à toute la France¹⁰³. La temporalité est importante puisque les vignobles du Nord, du Sud, de l'Est et de l'Ouest n'ont pas été touchés au même moment, les temps de réaction

98 Ce qui est intéressant à remarquer c'est que ces maladies existent toujours aujourd'hui et que certaines sont dévastatrices pour les vignobles concernés dans ce mémoire, ici particulièrement le mildiou et l'oïdium.

99 Contre le mildiou c'est la bouillie bordelaise à base de sulfate de cuivre qui permet d'endiguer le champignon. Contre l'oïdium c'est le soufre.

100 GARRIER Gilbert, 1989, *op.cit.*, p.7

101 GARRIER Gilbert, 1989, *ibid.*, p.7

102 Attention les remèdes seront trouvés au fur et à mesure et jamais vraiment efficaces ou universellement applicables, ce qui fait que le phylloxéra fut aussi dévastateur.

103 Voir la chronologie MERIENNE Émilie, Le phylloxéra 1., 2015, *labivin.net*, [en ligne] consulté le 15/01/2019, URL : <http://www.labivin.net/article-le-phylloxera-1-65249687.html>

étaient différents, les acteurs et les techniques de lutte également.

Ainsi, le Nord-Ouest de la France est touché plus tardivement que les régions du Sud. Ce n'est qu'à la toute fin XIXème, début XXème siècle que le phylloxéra est officiellement présent en Bretagne. Pour prendre des exemples précis, en 1884 il est repéré à Nantes et en 1903 à Rhuys¹⁰⁴.

Si l'on regarde du côté de la presse locale ancienne, ici surtout au niveau du département du Morbihan qui est connu pour être le plus viticole de Bretagne à l'époque, le phylloxéra est une préoccupation assez précoce. Dans le quotidien *L'Arvor*, depuis 1898, le phylloxéra est pris en considération et apparaît régulièrement dans les articles. Au départ il est fléau mais lointain ; en 1902 le journal évoque que « jusqu'à présent le Morbihan est peut être le seul des départements qui soit indemne du phylloxéra »¹⁰⁵, ce qui informe sur le fait qu'aucune présence officielle de puceron piqueur n'a été détectée cette année là. Il faudra attendre le 25 septembre 1903 pour que le journal publie l'arrivée officielle du phylloxéra à Sarzeau (chez Monsieur Le Franc qui a importé des pieds de régions phylloxérées ; selon certains autres vigneron morbihannais le phylloxéra serait présent depuis une année chez ce particulier, soit arrivé en 1902)¹⁰⁶. Enfin, le 14 octobre 1903 *L'Arvor* publie un article « Le phylloxéra chez nous. Le territoire de l'arrondissement de Vannes est phylloxéré »¹⁰⁷; c'est officiel, le phylloxéra est présent dans le Morbihan. On peut alors constater par ces coupures de presse que le phylloxéra a mis à peu près quarante ans à remonter jusqu'aux territoires du Nord-Ouest de la France, alors même que les autres régions avaient déjà vécu la crise et essayé de trouver des solutions de lutte pour la reconstitution des vignes infectées. Il est aussi possible d'avancer que le département s'attendait à être envahi puisque dès 1899 la presse bretonne évoquait des moyens pour lutter contre le fléau. C'est le cas de *L'Arvor* du 26 mai 1899 qui indiquait un moyen d'inonder les vignes par le canal des Deux-Mers si jamais infection il y avait¹⁰⁸.

Cela permet de comprendre comment lutter contre le phylloxéra. Tout d'abord en ce qui concerne la lutte officielle, les autorités françaises et acteurs concernés comprennent qu'il faut réagir vite. De nombreuses solutions ont été expérimentées afin de tenter de sauver le vignoble français, on peut citer l'ensablement, le traitement au soufre, la submersion des

104Chiffres de Guy Saindrenan donnés lors la conférence sur l'histoire de la vigne en Bretagne le 27/03/2018 à Angers, organisée par l'Association des bretons d'Anjou.

105Comice agricole de Sarzeau : Concours de 1902, *L'Arvor*, 26/10/1902, numéro 18, 8ème année, p.2

106Chronique Locale. Le phylloxéra à Sarzeau., *L'Arvor*, 25/09/1903, numéro 5, 9ème année, pp.2-3

107Chronique Locale. Le phylloxéra chez nous., *L'Arvor*, 14/10/1903, numéro 13, 9ème année, p.2

108Informations, *L'Arvor*, 26/05/1899, numéro 109, 4ème année, p.1

vignes¹⁰⁹, mais aussi, et c'est cette solution qui sera la plus efficace, l'arrachage des pieds infectés et leur remplacement par des plants greffes américains, la vigne américaine étant résistante au puceron¹¹⁰. Grâce à cela et à la mobilisation des « pouvoirs publics, hommes de science et vigneron »¹¹¹ le vignoble français peut être « sauvé ».

Ainsi, que se passe-t-il pour le vignoble breton ? Ou pour les vignobles du Nord-Ouest de la France ? Que se passe-t-il pour des régions qui sont viticoles dans le sens où des vignes y sont cultivées, mais qui ont une identité plutôt cidricole à cette époque ?¹¹²

En ce qui concerne le territoire breton¹¹³ et le Morbihan plus particulièrement, les réactions contre le puceron sont représentatives des réalités des moyens de lutte pour de petites communes bretonnes à identité viticole locale. Pour lutter contre le phylloxéra, la première mesure fortement encouragée dans la presse locale¹¹⁴ est de ne pas importer de plants de vigne étrangers à la commune ; elle demande également de rendre obligatoire pour tous les vigneron les traitements reconnus indispensables pour les maladies de la vigne (on ressent une réelle méfiance dans la presse au sujet de l'invasion phylloxérique). Ce qui est intéressant, à travers ce numéro de *L'Arvor*, c'est que c'est la première fois que ce quotidien évoque l'invasion et les moyens de lutte dans le Morbihan.

Par ordre chronologique, si l'on prend *L'Arvor* du 3 mai 1899¹¹⁵, le journal demande à titre préventif de greffer des plants américains sur des plants bretons et de les utiliser en cas d'infection, en remplacement (après avoir semé en mai des graines de plants américains dans une pépinière). Ensuite, le quotidien donne des conseils sur la taille de la vigne, des informations sur le traitement des maladies cryptogamiques (oïdium et mildiou) et indique comment rendre le cep plus fort¹¹⁶. Enfin, les lecteurs¹¹⁷ sont informés du fait qu'il y a eu une conférence à Sarzeau sur le traitement de la vigne, en particulier « préservatif contre les maladies en général et le phylloxéra en particulier ». D'ailleurs à cette époque, même si la

109INGOLD Alice, « Penser à l'épreuve des conflits. Georges Sorel ingénieur hydraulique à Perpignan », *Mil neuf cent. Revue d'histoire intellectuelle*, 2014, n° 32, p.23

110GARRIER Gilbert, 1989, *op.cit.*, p.11 (cela dépend tout de même des cépages utilisés, tous les cépages américains ne sont pas résistants au phylloxéra).

111GARRIER Gilbert, 1989, *ibid*, p.11

112ANGOT (abbé A.), *Le cidre, son introduction dans le pays de Laval*, Mamers, G. Fleury et A. Dangin, imprimeurs éditeurs, 1889, 15p.

113C'est surtout le vignoble breton qui sera développé ici puisqu'il regroupe le plus d'enquêtes de terrain et les sources les plus accessibles. Il est ici en situation d'exemple (pas représentatif car chaque territoire a sa manière de réagir qui lui est propre) pour le Nord-Ouest de la France.

114Chronique Agricole, *L'Arvor*, 28/08/1898, numéro 147, 4ème année, p.3

115Conférence à Sarzeau, *L'Arvor*, 03/05/1899, numéro 101, 4ème année, p.2

116« tailler au troisième œil et ebourgonner les gourmands » ; « supprimer les mauvaises herbes » ; « tenir la vigne très propre ». Conférence à Sarzeau, *L'Arvor*, 03/05/1899, numéro 101, 4ème année, p.2

117*L'Arvor* est un journal populaire, lu par entre autres les agriculteurs et les vigneron du Morbihan.

menace du phylloxéra plane sur la commune, ce sont les autres maladies cryptogamiques de la vigne qui font des ravages.

Il est intéressant de constater qu'avant que le phylloxéra ne soit déclaré officiellement présent dans la commune, les concernés essayent de trouver des solutions en prévention d'une contamination. D'ailleurs, l'impression qui en ressort est qu'ils semblaient persuadés que l'invasion du puceron se ferait dans la commune à un moment ou à un autre.

Après les explications préventives, le ton hausse en 1903 à partir du moment où la présence du puceron est avérée sur le territoire morbihannais. A travers *L'Arvor* du 25 septembre 1903¹¹⁸ la commune réagit : il est demandé d'arracher et de brûler les plants infectés repérés et il est demandé au préfet que le maire fasse des analyses. Ensuite, le conseil municipal de Sarzeau réuni en session extraordinaire en rapport avec l'invasion phylloxérique dans le Morbihan demande que des mesures soient prises par le ministère de l'agriculture concernant la protection des vignes du pays et surtout la destruction immédiate des vignes phylloxérées par arrachage et incinération. Il est cependant mis en avant, toujours dans ce numéro de *L'Arvor* que les remèdes appliqués pour lutter contre le puceron dans les autres communes de France ne fonctionnent pas à Sarzeau et que les deux seuls traitements possibles sont : l'injection de sulfure de carbone (mais trop coûteuse pour la commune) ou la submersion (impossible par manque d'eau). Ainsi, la seule solution qui s'offre au territoire morbihannais, ce qui vaudra aussi pour les communes bretonnes, est l'arrachage, l'incinération et la plantation de plants hybrides directs américains¹¹⁹.

Les territoires situés sur la ligne ou hors zone de la limite de la culture de la vigne en France sont touchés plus tardivement que les autres territoires français. Cela permet à la commune du Morbihan de connaître les techniques de lutte et savoir ce qu'il faut appliquer sur son territoire sans perdre trop de temps en expérimentation de méthodes de lutte. Malgré cet avantage lié à la temporalité, aucun remède ne sera retenu exceptée la solution radicale, choisie également par beaucoup de vignobles français : la destruction des plants phylloxérés et la reconstitution des vignobles dans un temps très court à l'aide des hybrides directs. Il est alors possible de se demander si cette solution trouvée dans l'urgence d'un pays viticole en train de perdre ses grands vignobles est temporaire, permanente ou les deux à la fois ? Interrogeons les décennies suivantes pour avoir un semblant de réponse.

118Chronique Locale. Le phylloxéra à Sarzeau., *L'Arvor*, 25/09/1903, numéro 5, 9ème année, pp.2-3

119Ce qui est également très coûteux.

2- Contexte de ce « fléau » : les vignes anciennes du Nord-Ouest de la France, une disparition inévitable ?

Ce qui revient souvent, que ce soit par le grand public ou par plusieurs monographies spécialisées, c'est cette affirmation qu'« avant il y avait de la vigne partout ». Voilà ce que l'on peut entendre comme discours approximatif, mais qui traduit en somme une réalité historique quand l'on s'intéresse à l'histoire de la culture/de l'introduction de la vigne en France. Mais il faut préciser cette affirmation de base, surtout le mot « avant », ce qui va être fait pour les trois régions étudiées, dans le but de comprendre les habitudes de consommation des bretons, des mayennais et des normands avant la crise du phylloxéra. La démarche ici sera plutôt simple, il va falloir prouver que la viticulture n'était pas (ou n'était plus ?) la culture primordiale en terme de fabrication de boissons alcoolisées. Ainsi, la bière et le cidre seront analysés en écho à la culture de la vigne pour la fabrication de vin afin d'en arriver à la conclusion que la vigne n'était pas/plus une priorité économique et que dans ce sens, les exploitations viticoles avaient déjà beaucoup diminué avant le XIX^{ème} siècle dans les régions traitées.

Tout d'abord, concernant la Bretagne, au XVI^{ème} siècle déjà la plus grosse part de la consommation de vin vient d'Aquitaine, dont l'exportation constante se fera des ports girondins vers les terres bretonnes jusqu'au XIX^{ème} siècle¹²⁰. Dans son livre sur la route des vins, Hiroyasu Kimizuka se demande d'où proviennent les vins consommés en Bretagne¹²¹. Il explique qu'il s'agit « [...] [de vins] importés s'intégrant dans le circuit du commerce vinicole depuis le Moyen-Age. Alors à ces vins provenant des vignobles d'Aquitaine, s'ajoutent à partir de la fin du XVII^{ème} siècle et du début du XVIII^{ème} siècle, des vins étrangers, ceux des îles Madère et des Canaries, ainsi que le vin de Provence qui conquièrent une part du marché de la consommation de cette boisson en Bretagne. Il ne faut pas négliger la production des différents vins dans la région. Les vignobles bretons se situaient alors dans les évêchés de Tréguier, de Nantes, de Rennes, de Saint-Malo et de Vannes. ». Cette longue citation permet de comprendre que les bretons consommaient aussi bien des vins exportés que des vins locaux. Il y a un schéma qui préexistait et qu'il est possible de retrouver aujourd'hui. Bien sûr, les goûts, les habitudes de consommation et les vins exportés ont grandement évolué, mais il est possible de constater qu'actuellement, les Bretons, tout comme les Normands et les

120KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *op.cit.*, p.25

121KIMIZUKA Hiroyasu 2015, *ibid*, p.27

Mayennais consomment également des vins de leur région¹²².

Restons dans la consommation des différents types de vins au XVIIIème siècle en Bretagne afin d'essayer de comprendre quels sont les vins consommés par la population. Ici prenons l'exemple de la ville de Vannes¹²³, donné par Hiroyasu Kimizuka¹²⁴. Il explique que pour les vins vendus aux clients à l'extérieur de Vannes, le pays nantais représente 84% du total des barriques de vin, ce qui signifie que le vin consommé dans les tavernes du diocèse de Vannes provient avant tout du vignoble nantais. Il ajoute que même si les « vins « hors » »¹²⁵ y sont consommés, les bretons restent attachés au vin nantais¹²⁶. Même si les informations catégorisées ici sont plutôt succinctes et que le propos va être généralisé sans autres preuves¹²⁷, il est possible de constater une chose intéressante. Avant de développer la réflexion, il faut s'attarder sur un point important, récurrent dans ce mémoire. Actuellement la Bretagne est composée de quatre départements soit le Morbihan, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine et les Côtes d'Armor ; cependant, jusqu'en 1941 la ville de Nantes était bretonne puis rattachée à cette date aux Pays de la Loire. Si l'on se réfère à la consommation de vins dits « bretons », la réalité a changé entre le XVIIIème et le XXIème siècle.

Au delà de la question de la dénomination correcte des vins en accord avec le découpage administratif des départements bretons, les vins produits dans les quatre départements bretons¹²⁸ ne sont pas des vins qui sont destinés en premier lieu à la commercialisation. De ce fait, il est possible d'avancer l'idée que les vignobles bretons de l'époque ne sont pas économiquement très intéressants pour la région, excepté en tant que consommation privée et/ou locale. Pour aller plus loin, même la consommation de vin de la communauté religieuse du diocèse de Vannes augmente en vin « hors » fin XVIIIème siècle. Il est alors possible de percevoir le peu d'attractivité économique liée aux vignes bretonnes avant la crise du phylloxéra, ce qui ne va pas arranger les choses quand il sera question de reconstituer le patrimoine viticole de la région au cours du XXème siècle.

Ce schéma de réflexion est applicable aux autres régions se trouvant aux marges de la limite septentrionale de la culture de la vigne en France. En Normandie, jusqu'en 1950 on servait

122 Cette réflexion marque le début du questionnement sur le boire notamment breton qui s'achèvera au cours du chapitre 4.

123 Cette ville a connu des vignes au XIXème siècle (cf chapitre 3) et une renaissance de la culture de la vigne actuellement.

124 KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *op.cit.*, p.84

125 Vins importés

126 KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *op.cit.*, p.85

127 Pour cela lire le chapitre III pages 75 à 105 : KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *ibid.*, pp.75-105

128 Donc excepté Nantes

encore du vin local dans certains cafés du Sud-Est de l'Eure¹²⁹ et il existait des vignobles à Saint-Denis-d'Anjou en Mayenne encore au XIX^{ème} siècle. Bien qu'il n'y ait pas d'études aussi poussées pour la Normandie et la Mayenne que celle produite par Hiroyasu Kimizuka pour la Bretagne, on peut supposer que les schémas soient plus ou moins similaires dans les autres régions cidricoles.

Après avoir démontré que le vin local n'était pas la première ressource économique des régions concernées, qui préféraient le vin nantais ou les vins « hors », il convient d'examiner les habitudes de consommation des populations concernées en terme de boissons « locales ». Si l'on se réfère à la consommation de boissons alcoolisées au détail en 1788¹³⁰, deux boissons étaient principalement consommées par les bretons : le cidre et le vin, avec le cidre qui occupait la première place et représentait 63% du total de la consommation de boissons alcoolisées. En s'attardant sur la géographie des « pays du cidre »¹³¹, on peut constater que la culture cidricole semblait bien implantée dans la région bretonne. L'auteur explique cependant qu'il y avait une réelle concurrence avec le vin arrivé aux abords de Vannes-Redon-Chateaubriant, soit les régions où la culture de la vigne était plus présente. Il conclut que le cidre l'emportait sur le vin mais que certains consommateurs, surtout au niveau des littoraux, restaient attachés au vin.

En ce qui concerne le territoire mayennais, l'Abbé Angot¹³² a écrit un article sur l'introduction du cidre dans le pays de Laval. Il commence par expliquer que pour la Mayenne, les conclusions de son article peuvent changer par le fait qu'elle n'était pas une région viticole et qu'elle connue le cidre plus tôt que Laval. Il introduit le cidre dans cette région vers 1435, donc d'après ses dires, le cidre est arrivé un peu plus tôt en Mayenne. La vigne, concurrencée par l'introduction de la culture de la pomme et influencée par les mauvaises conditions climatiques du XVI^{ème} siècle a peu à peu laissé sa place à la pomme qui va généraliser la consommation de cidre. Cet article nous apprend également que la Normandie a connu à peu près le même schéma, où le vin a laissé place à la consommation courante de bière puis de cidre¹³³.

Ainsi, même si les populations consommaient du vin, il n'était pas forcément local

129 Dans *vindenormandie.wordpress.com*, [en ligne] consulté le 21/01/2019, URL : <https://vindenormandie.wordpress.com/livres-sur-le-vin/>

130 Voir le tableau proposé par KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *op.cit.*, p.39

131 KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *ibid*, p.39, voir la carte de la consommation de cidre dans la province de Bretagne (1788)

132 ANGOT (abbé A.), 1889, *op.cit.*, p.1

133 ANGOT (Abbé A.), 1889, *ibid*, p.6

(sauf pays nantais) mais plutôt importé (vin « hors ») et même s'il reste une boisson populaire, surtout pour la Bretagne, le cidre va souvent supplanter sa consommation au XVIIIème siècle. Chemin faisant, la crise du phylloxéra survenue un siècle plus tard ne va pas arranger les choses en ce qui concerne le vin local et la culture de la vigne dans les régions dites de marge. De ce fait, les vignobles mayennais, bretons et normands qui préexistaient¹³⁴ vont voir leurs exploitations réduites ; la culture de la vigne n'étant pas rentable ni économiquement intéressante dans ces régions face à la production de cidre.

3- Moyen de survivance contre la disparition ancienne des vignes : le rôle majeur des hybrides producteurs directs

Malgré ce qui a été vu précédemment, à savoir que la culture de la vigne des régions concernées par ce mémoire n'est pas une priorité économique quand il s'agit de la consommation des vins locaux ; lorsque la crise phylloxérique survient en Bretagne, les acteurs vont tenter d'appliquer des solutions afin que les vignes ne disparaissent pas totalement. Cela passe par l'arrachage et l'incinération des vignes, ayant pour but final de remplacer les plants infectés par des hybrides directs afin de poursuivre la culture de la vigne malgré le contexte. Dans cette sous-partie, il va être question de ces nouveaux cépages, mis au point dans le but précis de lutter contre la disparition du vignoble français, dont nous avons les traces dans les archives. Mais avant de s'intéresser au cas des vignobles bretons et mayennais¹³⁵, il est de bon sens d'expliquer ce que sont les hybrides producteurs directs (HPD).

« Continuons la culture à la pioche. Plantons suivant nos besoins, le plan direct, mais surtout le plan greffé. Défendons énergiquement nos vieilles vignes françaises, elles ont droit à notre reconnaissance [...] », voilà ce qu'exprime Emile Duport en 1887 dans *Remarques pratiques sur la culture de la vigne en Beaujolais*¹³⁶. Cela traduit l'atmosphère de l'époque en France ; c'est-à-dire se battre pour la reconstitution des vignobles à l'aide de ce qu'il appelle le « plan direct » et le « plan greffé ». Tout d'abord un point d'éclaircissement du vocabulaire doit être fait. Ce qu'on appelle aujourd'hui les hybrides producteurs directs (HPD) représentent à l'époque deux réalités différentes : les hybrides et les hybrides producteurs

134Pour cela voir le chapitre 3.

135Ce qui sera fait dans le III) sous-partie 3 de ce chapitre.

136GARRIER Gilbert, 1989, *op.cit.*, p.103

directs car il y a deux familles d'hybrides : les américains et les franco-américains, ces derniers étant les plus développés. Il y a également une différence à faire entre le greffage et l'hybridation, qui sont deux techniques différentes.

Le paradoxe auquel la viticulture française va être confrontée tient en ceci : les plants américains ont débarqué en France avant 1865¹³⁷ de manière clandestine – d'ailleurs les autorités françaises ont tenté de les interdire par une législation abondante, en corrélation avec les maladies de la vigne importées par ces-dits plants milieu et fin XIXème siècle – seront ceux qui causeront à la fois la mort et la renaissance du vignoble français, s'il m'est possible de parler en termes si tranchés. Cela est bien sûr une généralité puisque ce sont ces mêmes cépages qui causeront la perte du vignoble breton, sauf Nantes qui a été replanté plus rapidement en gros plant et muscadet.

Une question se pose : pourquoi les hybrides producteurs directs ont-ils été utilisés aussi massivement en France et dans les régions septentrionales de la culture de la vigne ? En fait, la réponse est simple : ces cépages ont permis de palier la crise du phylloxéra en France en continuant à produire des vins, même si la qualité était jugée moindre que pour les cépages traditionnels français. Ces hybridations sont le fruit des « savants, vigneron et voyageurs »¹³⁸ qui ont eu l'idée de greffer des cépages français issus de *Vitis Vinifera* sur des souches américaines de vigne vierge. Le premier à avoir tenté cette expérience est Gaston Bazille, président de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault à partir de 1862. Avec l'aide de son cousin Louis Bazille ils font des tests, mais en 1870 il faut se rendre à l'évidence : ça ne prend pas. Pourtant, ils ne s'arrêtent pas à cet échec, sûrement parce que l'enjeu est trop grand, les vignes continuent de mourir en France et aucun remède n'est réellement efficace ni universel. C'est en 1872 que les sarments de vignes américaines cicatrisent parfaitement sur des greffons de vignes françaises ; le pari semble réussi. Dès lors il faut apporter un point de lumière : le phylloxéra est présent sur les vignes américaines ainsi que sur les vignes hybrides, mais les pieds ne meurent pas, à la différence des cépages français traditionnels qui ne résistent aucunement au puceron ravageur.

Un autre nom est à retenir, celui de Jules Planchon, botaniste français qui va ramener des États-Unis la totalité des espèces de vignes cultivées par les colons de la côte Est, qui sont issues de deux siècles de croisements entre *Vitis Vinifera* et les cépages endogènes américains. Ces vignes sont phylloxérées, mais cela ne les empêche pas de produire des baies et de

137GARRIER Gilbert, 1989, *ibid*, p.105

138Voir le titre GARRIER Gilbert, 1989, *ibid*, p.105

végéter. A partir de ces découvertes et de leurs publications en 1875, les acteurs concernés savent qu'il est possible de reconstituer les vignes françaises, toujours en accord avec les méthodes de lutte contre l'invasion, puisque l'idéal serait de conserver les cépages français traditionnels. Bien sûr cela ne plaît pas à tout le monde, les « sulfuristes » qui sont des chimistes, mettent en garde contre l'introduction de vignes américaines en Europe, qui ont d'ailleurs apporté les maladies de la vigne au XIX^{ème} siècle. Mais jusque dans les années 1880 les solutions à base de sulfure de carbone ne sont pas parfaites et il faut réagir vite. Sont alors plantés, à titre plus ou moins expérimental, les cépages Othello, Jacquez et Noah, connus pour être résistants au phylloxéra¹³⁹, dans les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse et le Gard dès 1872. Ce qu'il faut retenir c'est que l'introduction de ces nouveaux cépages hybrides en France à l'époque a été une longue expérimentation qui a conduit à un remède jugé « efficace » par les professionnels de la viticulture. La phase expérimentale était importante puisque tous les cépages ne s'accroissent pas de tous les climats ni de tous les sols. Mais, une fois que les propriétaires de grands domaines viticoles, à l'issue de conférences et démonstrations, ont été convaincus, la pratique a pu se généraliser. Après, libre aux vignerons d'appliquer cette technique ou d'en tenter d'autres, les remèdes étant incertains ou peu convaincants en fonction des acteurs concernés et de la législation en vigueur qui tentait de réprimer la circulation de ces plants. L'invasion étant progressive, les vignobles n'étaient pas touchés uniformément et n'ont pas réagi de la même façon non plus.

A ce stade, on peut constater qu'avant que le phylloxéra n'arrive en Bretagne, prenons l'exemple du Morbihan¹⁴⁰ en 1903, les autres départements viticoles français ont déjà expérimenté différentes techniques. Les vignerons bretons, et sûrement ceux des zones septentrionales voulant soigner leurs vignes, ont développé également ces techniques à travers les HPD, en lien avec les tentatives des décennies passées. Que ce soit contre le phylloxéra ou contre les autres maladies de la vigne se développant en France à partir du milieu du XIX^{ème} siècle, les hybrides ont permis la naissance de nouveaux cépages résistants¹⁴¹. C'était ensuite aux acteurs de choisir les cépages hybridés qui leur convenaient le mieux, en fonction de leur région et des maladies auxquelles ils étaient le plus confrontés sur leurs exploitations. En ce qui concerne les zones septentrionales, c'est, par exemple, le Baco Noir qui est recommandé

139Ils ne sont pas tous résistants au puceron, l'Othello et le Noah par exemple ne le sont pas, ce qui prouve la phase expérimentale de l'entreprise à l'époque et le poids des autres maladies de la vigne comme le mildiou et l'oïdium dans la région.

140Ce qui sera développé en premier lieu c'est en particulier le cas de la Bretagne, qui est le plus accessible et référencé.

141GARRIER Gilbert, 1989, *op.cit.*, p.121

(hybride de la Folle Blanche), qui est le cépage « breton » de l'époque, et de la *Vitis Riparia* américaine. Cet hybride n'est, en effet, pas attaqué par le phylloxéra et très faiblement par l'oïdium et le mildiou. Gilbert Garrier spécifie que c'est le seul cépage à connaître une véritable diffusion nationale, mais il reste « la vigne du pauvre », surtout cultivé et consommé par les paysans et les ouvriers¹⁴². Dans l'Ouest vendéen et aquitain les hybrides en diffusion sont ceux de Seyve-Villard, c'est-à-dire le Villard Blanc (12375) issu du croisement entre deux hybrides Seibel (le 6486 et le 6905). Ces données sont reprises ici car la Vendée est une région viticole proche de la Bretagne. On peut constater en croisant les archives avec le développement précédent que la Bretagne pour ses territoires viticoles, et la Mayenne, ont également reconstitué leurs vignobles avec, entre autres, ces cépages. Les données sont certaines pour l'Ille-et-Vilaine, le Morbihan et la Mayenne grâce à l'établissement des cadastres viticoles selon le décret du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et à l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, qui a prescrit un recensement général du vignoble effectué par l'Institut des Vins de Consommation Courante (IVCC). Cette opération avait pour but de déterminer aussi exactement que possible le potentiel de production du vignoble français et de permettre d'asseoir sur des éléments précis une politique d'amélioration de la production viticole tant en ce qui concerne les territoires exploités que l'encépagement¹⁴³. L'encépagement départemental y a été recensé sous forme de tableaux et permet d'y reconnaître les cépages les plus utilisés par les viticulteurs amateurs ou professionnels à l'échelle du département pour la reconstitution des vignes à une époque donnée. Les données brutes pour l'Ille-et-Vilaine et le Morbihan sont comme suivantes¹⁴⁴ (tableau 5, 6 et 7).

142GARRIER Gilbert, 1989, *ibid*, p.122

143AD d'Ille-et-Vilaine, série 1586W1 des archives contemporaines.

144Les données sont arrondies à l'are près.

Ille-et-Vilaine :

Pour les cépages de cuve hybrides	Pour les cépages prohibés
baco divers : 3ares (4,11%)	noah : 3 ares
baco 1 : 7ares (9,60%)	
gaillard divers : 3ares (4,11%)	
kuhlman 192 2 : 7ares (9,60%)	
oberlin : 5ares (6,87%)	
seibel divers : 3ares (4,11%)	
seibel 5455 : 5ares (6,87)	
seibel 7053 : 24ares (32,78%)	
seibel 8745 : 7ares (9,60%)	
seyve villard divers : 6ares (8,23%)	
Total : pour les hybrides de cuve : 69,90ares (95,885%)	Total pour les cépages prohibés : 3ares (4,115%)

Tableau 5: Encépagement Ille-et-Vilaine

Morbihan :

Pour les cépages de cuve hybrides	Pour les cépages de cuve <i>vinifera</i>	Pour les cépages prohibés
hybrides divers de cuve : 60ares (0,70%)	folle blanche : 67ares (0,78%)	noah : 45ha59ares (50,50%)
baco divers : 4ha44ares (5,14%)	groleau : 15ares (0,17%)	othello :2ha19ares (2,53%)
baco 1 : 1ha66ares (1,93%)		
baco 22A :1ha20ares (1,39%)		
baco 3716 : 10ares (0,12%)		
couderc 503 : 6ares (0,07%)		
gaillard divers : 34ares (0,39%)		
gaillard 2 : 54ares (0,62%)		
gaillard 157 : 25ares (0,29%)		
oberlin divers : 3ha05ares (3,54%)		
seibel divers : 20ha26ares (23,47%)		
seibel 1020 : 14ares(0,17%)		
seibel 4643 : 77ares (0,89%)		
seibel 4986 : 55ares (0,64%)		
seibel 5455 : 48ares (1,72%)		
seibel 7053 : 40ares (0,46%)		
seibel 8745 : 8ares (0,09%)		
seibel 10096 : 3ares (0,03%)		
seyve villar divers : 2ha46ares (2,85%)		
Total hybrides de cuve : 38ha43ares (44,518%)	Total cépages cuve vinifera : 83ares (0,959%)	Total cépages prohibés : 45ha78ares (53,035%)

Tableau 6: Encépagement Morbihan

Si l'on se concentre sur les cépages les plus répandus à l'échelle départementale bretonne :

Ille-et-Vilaine	Morbihan
Seibel 7053 : 32,78% ¹⁴⁵	Noah : 50,50%
seibel 8745 : 9,60%	seibel divers : 23,47%
kuhlman : 9,60%	oberlin divers : 3,54%
baco 1 : 9,60%	othello : 2,53%
seyve villard divers : 8,23%	baco 1 : 1,93%

Tableau 7: Cépages les plus répandus à l'échelle départementale bretonne

Ainsi, on peut constater que pour la commune du Morbihan (tableau 6), la culture de deux cépages non-hybridés est encore d'actualité dans la seconde moitié du XXème siècle à travers la Folle Blanche et le Groleau, mais le plus grosse partie des cépages sont hybrides, voire plus pour le Morbihan puisque 50% du total de la superficie cultivée en vigne à cette époque est planté en cépages prohibés¹⁴⁶ soit le Noah (et dans une moindre mesure l'Othello). Ce sont des cépages résistants qui ont été implantés en Bretagne¹⁴⁷. Plus haut ont été cités le Baco Noir, le Seyve-Villard et quelques Seibel, que l'on retrouve en partie dans les régions étudiées, en plus du Noah qui semblait très populaire dans le Morbihan.

Maintenant, étudions les cépages mayennais, ici nous ne prendrons que les données pour Saint-Denis-d'Anjou (tableau 8), les autres communes étant moins intéressantes car n'entrant pas dans le cadre de ce mémoire.

¹⁴⁵Pourcentage par rapport à l'encépagement départemental total.

¹⁴⁶Prohibés selon la loi du 24 décembre 1934 (voir la partie suivante).

¹⁴⁷Pas forcément résistants au phylloxéra d'ailleurs, mais aussi aux autres maladies cryptogamiques de la vigne.

Saint-Denis d'Anjou :

Cépages hybrides	Cépages <i>vinifera</i>	Cépages prohibés
baco 1 : 22ares	chenin blanc : 82ares	noah : 1ha22ares
bertille seyve 2862 : 8ares	gamay noir à jus blanc : 8ares	othello : 59ares
couderc 4401 : 35ares	pineau d'aunis : 9ares	
gaillard divers : 87ares	alicante terras 20 : 9ares	
gaillard 2 : 10ares		
seibel divers : 90ares		
seibel 4643 : 22ares		
seibel 5409 : 9ares		
seibel 5455 : 3ha20ares		
seibel 6905 : 7ares		
seibel 7053 : 1ha48ares		
seibel 8357 : 3ares		
seibel 8745 : 53ares		
seibel 10096 : 4ares		
seibel 10868 : 12ares		
seibel 10878 : 8ares		
seyve villard divers : 4ares		
seyve villard 3 160 : 15ares		
seyve villard 5 247 : 3ares		
seyve villard 5 276 : 3ares		
seyve villard 18315 : 8ares		

Tableau 8: Encépagement communal Saint-Denis-d'Anjou

Saint-Denis-D'Anjou était une commune viticole, dynamique surtout en terme de consommation familiale puisqu'il n'y avait aucune exploitation commerciale présente en 1957. Mais la Mayenne comptait aussi des exploitations commerciales, qui étaient au nombre de quatre, réparties entre Laval, Bierne, Chateau-Gontier et Craon. Cependant, Saint-Denis-d'Anjou était la plus grande commune viticole de Mayenne en terme de superficie (plus de 11ha alors que les autres communes ne dépassaient pas les 2ha en terme de superficie exploitée mi-XXème siècle). Il est également intéressant de constater que la commune avait énormément de cépages hybrides différents à l'époque, ce qui n'était pas le cas quand l'on

regarde les communes bretonnes citées au-dessus. En plus, Saint-Denis-d'Anjou était également le seul département mayennais à conserver encore une culture de *Vinifera* avec trois espèces différentes. On retrouve également la présence de cépages issues de *Vinifera* en Bretagne, mais dans une moindre mesure.

Avec toutes ces données il est donc possible de constater que dans les départements situés en marge de la limite traditionnelle de la culture de la vigne en France où la vigne est encore cultivée milieu XXème siècle, a été fait le choix des HPD pour reconstituer les vignobles ravagés par le phylloxéra et les autres maladies de la vigne. On retrouve dans ces communes et départements en général les cépages qui ont été le plus répandus lors de la reconstruction du vignoble national, comme le Seyve Villard, le Seibel 5455 ou les autres espèces de Seibel, ainsi que le Noah... Cependant, certains de ces cépages vont être « interdits » par la législation française. Cela va sûrement affecter une partie du vignoble national dont font partie les vignobles des zones septentrionales ; nous verrons à quel point.

II) Le XXème siècle : un siècle de rupture pour le vignoble français

Depuis la fin du XIXème siècle et le début du XXème les acteurs concernés n'ont de cesse d'essayer de limiter la propagation des cépages américains en France en s'appuyant sur le droit pour contraindre le monde vitivinicole français. Ainsi, une législation abondante de protection contre les cépages hybrides américains « résistants » nouvellement introduits en France est mise en place dès les années 1870, couronnée par les lois de 1878 et 1879 qui visaient à interdire la circulation et la plantation de plants américains dans le pays¹⁴⁸. Malgré cela, les plants se répandirent et les maladies de la vigne avec, causant un véritable fléau au sein des vignes européennes. La vigne américaine a « bon dos » dans le sens où elle est tantôt solution tantôt catastrophe pour le vignoble national métropolitain. Cependant, elle est essentielle à la reconstitution du vignoble français.

On l'a vu, les espaces d'étude concernés dans ce mémoire vont utiliser ces cépages américains HPD pour reconstituer leurs vignes. Mais, bien qu'ils soient plus ou moins productifs et rentables, ils posent plusieurs problèmes. Le législateur va donc prendre, en lien avec un contexte viticole particulier dans la première moitié du XXème siècle, une décision drastique en interdisant six cépages américains introduits en France pour lutter contre le

148GARRIER Gilbert, 1989, *op.cit.*, p.105

phylloxéra (1). Or, ces cépages prohibés sont assez répandus en Bretagne et en Mayenne, surtout en ce qui concerne le Noah. Par conséquent, leur arrachage va produire encore un phénomène de diminution des exploitations viticoles (2), dont les vignobles ne se remettront pas¹⁴⁹.

1- Les législations vitivinicoles des XIXème et XXème siècles, vers une diminution des surfaces des exploitations viticoles

L'État français a eu un rôle actif de médiateur dans la lutte contre le phylloxéra depuis son apparition en France à la fin du XIXème siècle. Il venait en appui face à une catastrophe sans précédent, qu'il devait gérer. Même si, comme il a été vu précédemment, la temporalité de cette crise est à la fois rapide et lente. Il faut répondre à une crise qualifiée de « fléau » à l'époque, par sa vigueur et sa capacité destructrice ; mais aussi à un insecte qui se répand de manière, au départ non uniforme, par foyer. Ainsi, des régions sont plus touchées que d'autres, il devient alors nécessaire pour le législateur de protéger les vignobles non encore contaminés par des mesures strictes (1.1). Cela amènera, une fois la crise endiguée, à une autre vision des « sauveurs » des vignes infectées, soit le HPD (1.2), qu'il est possible de ressentir grâce à la loi de décembre 1934. Ces deux contextes, l'un en pleine crise phylloxérique et l'autre en pleine crise des conséquences de la crise phylloxérique, vont permettre de comprendre comment le gouvernement français a choisi de traiter cette crise sur le moment puis avec du recul. Les options retenues ne vont pas forcément être en faveur des vignobles de marge, des petits vignobles et des vignobles à consommation familiale, du fait notamment de leur choix de cépages lors de la reconstitution viticole post-phylloxérique.

1.1 – Les lois du XIXème siècle : contexte de la France viticole de l'époque et application aux zones de marge

Il est nécessaire de rappeler que les effets d'une loi, comme celles évoquées ici, ne sont pas ressentis de manière uniforme sur l'ensemble du territoire national. Mais elles ont toujours une conséquence, surtout dans les zones de marge qui sont par définition des zones dont le législateur ne se préoccupe pas en premier lieu. De plus, il y a peu d'indices sur les effets réels

¹⁴⁹Guy Saindrenan lors d'une discussion à l'AG de l'ARVB en septembre 2018 m'avait expliqué que ce qui avait causé la disparition des vignobles en Bretagne était le phylloxéra avant tout.

de ces lois - qui vont être brièvement développées par la suite - sur les espaces d'étude de ce mémoire. Je ne peux donc ici qu'imaginer en essayant de faire une analyse générale. D'autres interprétations sont sûrement possibles.

A partir de l'apparition du phylloxéra et l'entrée dans un contexte de crise phylloxérique, le gouvernement français va essayer de réagir. Ici la réponse sera une « législation de crise », c'est à dire des lois prises dans un contexte difficile ; il doit réagir vite et avec peu de recul, face à l'ampleur de la catastrophe pour le milieu vitivinicole français. En 1870, soit sept ans après les premiers signes de l'arrivée du puceron en France, il décide de prendre des mesures pour l'ensemble du territoire national.

Tout d'abord, face à l'inquiétude de l'État, est créée une Commission Supérieure du Phylloxéra chaperonnée par le ministère de l'agriculture. D'autres organes vont aussi voir le jour par départements touchés. Le déclic en matière de législation va se faire à partir du moment où d'autres pays européens vont être touchés par cette crise¹⁵⁰ et vont décider de s'organiser afin de limiter l'expansion de l'insecte destructeur. En août 1877 à Lausanne en Suisse se tient le Congrès Phylloxérique International où plusieurs pays décident d'unir leurs forces afin d'empêcher le phylloxéra d'atteindre les vignobles encore intacts du puceron. Cela amènera la signature, en septembre 1878, de la Convention de Berne où figurent les principes suivants : surveillance des vignes et des transports, délimitation des zones envahies, surveillance des échanges du matériel végétal (boutures, vignes, porte-greffes) et d'objets pouvant introduire le phylloxéra. C'est sur ces principes là que l'État français va établir sa propre législation, que j'appellerais « législation de crise ».

En 1878, trente-neuf départements français sont touchés par le puceron, la situation devient de plus en plus critique et le gouvernement décide de publier une liste des départements infectés. C'est un premier pas dans la logique protectionniste, avant d'adopter une loi qui devenait urgente. C'est dans ce cadre que sont adoptées les lois du 15 juillet 1878 et du 2 août 1879. Elles délimitent trois zones soumises à une réglementation qui s'adapte en fonction des espaces définis. La zone 1 regroupe les zones indemnes du phylloxéra, de ce fait est prévue une interdiction stricte de faire circuler des vignes françaises et américaines ou tout objet susceptible d'introduire un insecte. La zone 2 correspond aux territoires peu envahis où la circulation des vignes américaines reste interdite. Enfin, la zone 3 définit les espaces infestés par le puceron, la circulation des vignes américaines est possible avec autorisation

¹⁵⁰Le premier pays à être touché en Europe est la France.

préalable du ministère de l'agriculture. De ce fait, l'État devient une institution de conseil et de guidage de l'Administration dans la lutte contre le phylloxéra¹⁵¹.

Maintenant, appliquons cela aux zones septentrionales de la culture de la vigne en France. Pour prendre le cas du Morbihan, département reconnu comme viticole par l'État à l'époque¹⁵², le phylloxéra n'arrive que tardivement, soit au tout début du XXème siècle. La presse informe bien sur la manière dont réagissent les viticulteurs de cette zone. L'autorité publique avait délimité trois espaces, les zones septentrionales se trouvaient dans les zones non contaminées (zone 1). C'est, par exemple, le cas du Morbihan jusqu'en 1903, date à laquelle arrive officiellement le phylloxéra dans la commune ; même si grâce à la presse on peut constater la présence de suspicions de contamination avant cette date.

Ainsi la commune morbihannaise s'inscrit dans les moyens de lutte définis par le gouvernement vingt ans plus tôt en « interdisant »¹⁵³ la circulation de vignes dans le département¹⁵⁴ à l'orée du XXème siècle. Mais ce moyen de lutter contre la contamination prévaut aussi avant. Dans ce sens, *L'Arvor* du 28 Août 1898 explique qu'« il y a un vrai danger d'introduire des plants provenant même de pays non phylloxérés »¹⁵⁵. Le discours est cohérent avec la législation en vigueur, c'est par la cohésion des pratiques que la contamination peut être endiguée. Cependant, comme il a été vu précédemment, soit il est déjà trop tard, soit certains ne vont pas respecter la loi et le phylloxéra atteindra les marges septentrionales même avec toute la prévention requise.

Il faut aussi ajouter que le gouvernement français avait un positionnement réservé voire hostile¹⁵⁶ envers les « américanistes », soit ceux opposés aux « chimistes », donc en faveur de l'utilisation des cépages américains pour reconstituer les vignobles détruits. D'ailleurs ce positionnement se retranscrit dans la législation étudiée auparavant puisque c'est avant tout la circulation des vignes américaines qui est fortement réglementée. Cette position est compréhensible par le fait que ce sont ces mêmes vignes qui sont accusées d'avoir transporté le puceron en France.

Ainsi, la législation de crise qui répond au contexte de crise de l'époque et toutes les expérimentations testées avant que les zones de marge soient atteintes s'appliquent à ces dernières, mais sans parvenir à empêcher la contamination. Ce sera aussi le cas à plus grande

151 POUGET Roger, 2015, *op.cit.*, p.97

152 Tout comme l'Ille-et-Vilaine POUGET Roger, 2015, *ibid*, pp.150-151

153 C'est un conseil, un article de presse n'est pas contraignant et d'ailleurs les lois étudiées ici ne sont pas citées.

154 Comice agricole de Sarzeau : Concours de 1902, *L'Arvor*, 26/10/1902, numéro 18, 8ème année, p.2

155 Chronique Agricole, *L'Arvor*, 28/08/1898, numéro 147, 4ème année, p.3

156 POUGET Roger, 2015, *op.cit.*, p.135

échelle pour presque tous les vignobles du monde qui seront touchés par le puceron ; aujourd'hui il n'y a qu'une poignée de pays y échappant encore (Chili, Australie...).

1.2 - Les lois de 1934-1935 et les hybrides producteurs directs prohibés dans les zones de marge, une redéfinition des cépages

L'État français, dans l'entre-deux-guerres, se retrouve dans une nouvelle situation compliquée qui est toujours liée à la crise phylloxérique. Passées la Première Guerre Mondiale et la situation de pénurie de vin, la France et l'Algérie se retrouvent dans une conjoncture de surproduction très inquiétante. La production de vin ne cessant d'augmenter en Algérie, le gouvernement de Pierre-Etienne Flandrin doit réagir rapidement pour éviter une crise économique ; la législation est toujours « de crise » à ce stade, même si le contexte économique a changé. La décision qui va être prise concerne l'aspect qualitatif du vin, donc le produit fini, au détriment d'un bouc-émissaire idéal : certains HPD. Les débats furent houleux à l'Assemblée Nationale envers ces cépages américains, ces « maudits cépages » qui, selon les dires de l'époque, donnaient au vin un goût foxé¹⁵⁷ de par leur mauvaise qualité.

Ainsi, le 24 janvier 1935, le Journal Officiel de la République publie la liste des cépages interdits :

« Le Conseil des Ministres, au vu de l'enquête complémentaire formulée le 15 janvier 1935 par la commission spécialisée décrète :

- art 1er : il est interdit d'offrir en vente et de vendre sur le marché intérieur ainsi que d'acheter, de transporter ou de planter les cépages énumérés ci-après, quelles que soient les dénominations locales qui leur sont données : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont. ».

Un des problèmes qui se pose au moment du vote de cette loi, c'est que le sujet même des débats, à savoir la surproduction viticole, est quelque peu éclipsé par la mise en accusation (jugée arbitraire pour beaucoup à l'époque et *a posteriori*) de ces cépages américains. Les députés étaient convaincus que le problème majeur venait de leur culture et la vente des vins issus de ceux-ci. Cependant, *a posteriori*, il est convenu d'indiquer que ces mêmes hommes politiques n'avaient, pour la plupart, aucune connaissance dans les HPD et n'avaient

¹⁵⁷Foxé (n.m.) : « Catégorie particulière de parfums entre le renard (fox veut dire renard en anglais) et la punaise écrasée. Parfum typique de certains cépages hybrides ». Foxé (n.m.), dans *Lefigaro.fr*, [en ligne consulté le 19/03/2019], URL : <https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/dictionnaire-vin/o20365-foxe>

également pas consommé de vins en étant dérivés.

Maintenant, il faut décortiquer cette loi. Le législateur expose tout d'abord un « interdit », dans le sens de ce qui est contraire à la loi visant une liste de cépages. Cet interdit est valable pour des catégories d'actions diverses : « d'offrir en vente » et « de vendre », donc de vendre des vins (en direct ou chez un caviste, négociant...) dans le cadre d'une activité commerciale provenant des cépages listés. La question de la consommation familiale, c'est à dire la production de vins issus de ces cépages dans un but personnel, se pose alors. Hervé Garnier¹⁵⁸ précise que l'« interdit de la loi de 1934 vise à éliminer du marché un cépage particulièrement utilisé par les petits exploitants agricoles pour le vin de consommation familiale, notamment en raison de sa grande résistance phytosanitaire : le Noah ». C'était notamment le cas des vignobles septentrionaux. Par contre pour les futures plantations, même en consommation personnelle, ces cépages restaient prohibés.

Ensuite, « d'acheter » permet de comprendre que le consommateur est autant impliqué dans cette interdiction que le vendeur ou le viticulteur ; idem pour « de transporter », même la circulation de ces cépages devient exclue. Enfin « de planter » : ici l'interdiction pèse sur le viticulteur, qui ne pourra plus planter - qu'il soit visiblement amateur ou professionnel pour la commercialisation ou non - ces cépages. Cela portera aussi sur les pépiniéristes qui ne pourront plus cultiver et mettre en vente des ceps issus de ces cépages nouvellement prohibés.

Mais quels cépages ? La liste est donnée, six sont visés : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton et Herbemont. Ici les deux cépages « prohibés » intéressants sont le Noah et l'Othello, parce qu'ils sont présents en Mayenne et en Bretagne lors de la reconstitution post-phyllloxérique des vignobles de ces espaces¹⁵⁹. Le Noah est un cépage hybride américain issu d'un semis de Taylor (*Labrusca x Riparia*), très présent en France à l'époque de la reconstitution des vignobles après la crise du phylloxéra. Il était utilisé pour produire un vin blanc, au goût qui a été jugé foxé (donc désagréable pour certains ; d'où l'interdiction). C'est un cépage résistant assez bien au mildiou, à l'oïdium et au black-rot, mais insuffisamment contre le phylloxéra. Cette information est intéressante quand on se rappelle de l'engouement pour lui dans le Morbihan. Ainsi une hypothèse peut être émise : les maladies cryptogamiques de la vigne faisaient autant de ravages que le phylloxéra dans cette région, voilà pourquoi le choix du Noah s'est imposé. Il a aussi beaucoup été utilisé comme géniteur pour plusieurs

158GARNIER Hervé, Des hybrides interdits aux qualités insoupçonnées, *Revue des enclaves et des techniques vitivinicoles et œnologiques*, 2016, vol.43, numéro 159, p.23

159Selon les cadastres viticoles de la Mayenne, du Morbihan et de l'Ille-et-Vilaine (AD Ille-et-Vilaine, archives contemporaines 1958-1978 (1586W1), cadastre viticole).

hybrides aussi très présents dans les territoires concernés dans ce mémoire : Baco, Gaillard, Seibel...¹⁶⁰. C'est un cépage plutôt jeune puisqu'il a été créé en 1869.

L'Othello (*Labrusca x Riparia x Vinifera*) est un cépage découvert dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle (1859), il présente à peu près les mêmes caractéristiques que le précédent : le vin issu a un goût jugé foxé. Cependant, c'est un cépage qui a connu un grand succès lors de la crise du phylloxéra, malgré le fait qu'il ne soit pas assez résistant au puceron ravageur (mais bonne résistance aux maladies cryptogamiques)¹⁶¹.

Pour appliquer la réflexion précédente aux espaces relatifs à ce mémoire, ici seront plus précisément traités l'Ille-et-Vilaine, le Morbihan et la Mayenne ; il convient d'étudier les cadastres viticoles du XX^{ème} siècle. Ces derniers vont permettre, grâce aux données d'encépagement, de connaître les cépages utilisés dans les départements concernés, dont ceux dits « prohibés » à partir de 1934. Ces cépages prohibés sont cultivés par la présence du Noah et de l'Othello. Ces derniers sont les deux seuls types de cépages hybrides prohibés cultivés dans les vignobles bretons et mayennais. En ce qui concerne la Mayenne il y a 8,32%¹⁶² des exploitations viticoles professionnelles ou à consommation familiale qui sont cultivées en cépages prohibés en 1958, soit 2hectares11ares¹⁶³ ; l'Othello à hauteur de 3,19% et le Noah qui représente 5,12% de la surface viticole totale cultivée dans ce département. On peut alors constater que la part de culture des cépages prohibés est relativement faible ici. En ce qui concerne Saint-Denis-d'Anjou, qui connaît la renaissance d'un vignoble aujourd'hui, sur 11hectares28ares, 1ha81ares sont encore cultivés en cépage prohibés Noah (1ha22ares) et Othello (59ares). Ces données confirment qu'en Mayenne les cépages prohibés étaient peu présents à l'orée de la seconde moitié du XX^{ème} siècle. Il reste donc, même après interdiction par la loi, des cépages interdits cultivés dans cet espace, mais seulement pour une consommation familiale ; il n'y a aucune exploitation destinant le vin à la vente à Saint-Denis-d'Anjou à l'époque¹⁶⁴. Enfin, en complément, les quatre exploitations viticoles destinant le vin à la vente en Mayenne ne connaissent pas la présence des cépages prohibés sur leurs exploitations, exceptés Château-Gontier qui possède 4ares de Noah et 2ares d'Othello, ce qui est très dérisoire et rien ne laisse à penser que ce soit l'exploitant professionnel de cette

160GALET Pierre, Noah, dans *Dictionnaire des cépages et de leurs synonymes*, Libre et solidaire, Paris, 2015, pp.788-789

161GALET Pierre, Othello, 2015, *ibid*, p.812

162Tous les chiffres sont arrondis à la dizaine supérieure.

163Toutes les données ont été arrondies à l'are.

164Saint-Denis-d'Anjou reste tout de même le territoire le plus viticole de Mayenne avec 83 exploitations à consommation familiale, sur un total de 186 exploitants en 1958 ; c'est la plus grande surface viticole du département.

commune qui cultive ces deux cépages prohibés. Ainsi, pour cet espace, deux hypothèses entrent en compte : soit le Noah et l'Othello n'ont pas été cultivés en masse dans ce département, soit ils l'ont été auparavant mais ont été arrachés avant le recensement cadastral en 1958.

Regardons maintenant du côté de la Bretagne avec les données de l'Ille-et-Vilaine. En 1958 il y avait 3ares cultivés en Noah, soit 4,12% de l'ensemble des exploitations viticoles du département, ce qui est encore une fois très peu. Pour le Morbihan, il faut constater une autre tendance. En effet, en 1956 il y est recensé 45ha78ares de cépages prohibés cultivés, soit 53,04% de la totalité des exploitations viticoles morbihannaises. Le chiffre est énorme ; plus de la moitié des exploitations viticoles du département sont cultivées en Noah et en Othello. Pour apporter des précisions, prenons en compte deux communes qui connaissent une renaissance de la culture de la vigne actuellement : Pénestin et Sarzeau. À Sarzeau, il y avait 9ha18ares de vignes cultivées en Noah et 80ares en Othello, sur un total de surface d'exploitation viticole de 19ha64ares. Ce qui est remarquable c'est que le cépage, pourtant déjà prohibé à l'époque, le Noah, était celui le plus cultivé dans cette commune.

Et quelle utilisation ? La commune de Sarzeau était une commune à fort potentiel viticole, avec uniquement des vignobles destinant leurs productions à la vente, aucune exploitation à consommation familiale n'y était recensée en 1956. Ainsi, à cette date, soit environ vingt ans après que la législation française ait interdit la vente de vins issus de cépages prohibés, il existait encore des exploitations professionnelles en dehors du cadre juridique imposé. D'ailleurs, ces cépages sont nommés comme cela sur les cadastres, il y a une catégorie « cépages prohibés ».

Le même constat peut être fait à Pénestin où le Noah représentait 33ha16ares de surface d'exploitation et l'Othello 1ha37ares, sur un total de surface viticole de 51ha93ares.

Il faudra alors essayer de déterminer dans le 2 de cette partie dans quelle mesure la loi a été appliquée et les effets qu'elle a eus sur une possible réduction des surfaces viticoles de ces zones septentrionales, en partant encore une fois des cépages prohibés.

Pour le moment, retenons que les cépages prohibés sont présents dans les espaces viticoles septentrionaux et qu'ils sont mêmes majoritaires dans le Morbihan¹⁶⁵. Ainsi, on peut constater que le gouvernement français a eu un rôle législatif important en ce qui concerne la crise du phylloxéra. Le législateur a suivi cette catastrophe de ses débuts à la fin. Même

¹⁶⁵Pour rappel, le vignoble breton jusqu'en 1941 est composé des vignobles des départements du Morbihan, de l'Ille-et-Vilaine et du pays nantais.

aujourd'hui les « cépages prohibés » de l'époque le sont encore ; il est toujours interdit de vendre du vin en étant issu (mais possibilité de culture). D'ailleurs, c'est l'Union Européenne qui est maintenant en charge de cette réglementation en matière viticole et elle n'a pas décidé de lever l'interdiction¹⁶⁶. Enfin, cette dernière dévoilait la prise de position de l'État envers la greffe plutôt que l'hybridation, ce qui aura pour conséquence, notamment, la diminution des espaces viticoles. Cela pèsera surtout sur les vignes à consommation familiale ainsi que sur les vignobles de marge des zones septentrionales.

2 – La diminution radicale des anciens vignobles du Nord-Ouest de la France, une conséquence de l'arrachage ?

Les XIX^{ème} et XX^{ème} siècles représentent une période charnière pour la viticulture et la consommation de vin. Avec le passage de l'ancien au nouveau régime, on entre dans une ère de production de masse des vins communs. Les mots d'ordre sont rendements et progrès¹⁶⁷. Les différentes maladies cryptogamiques de la vigne et le phylloxéra détruisant le vignoble national n'ont pas été étrangers à cela.

Guy Saindrenan explique qu'avec l'arrivée du phylloxéra et des autres maladies de la vigne en Bretagne, la stratégie adoptée a été de replanter en HPD, donc d'arracher toutes les vignes phylloxérées. Il précise et il faut bien le comprendre que les vignobles n'ont pas été contaminés en même temps, là encore la disparition ne fut pas immédiate, il faudra laisser le temps à la contagion de se répandre, mais elle est bien présente et fera des ravages sur, par exemple, le vignoble morbihannais qui était en pleine expansion à la fin du XIX^{ème} siècle. Il cite comme exemple le vignoble de Guérande, qui selon lui, a disparu du fait de l'invasion du puceron¹⁶⁸.

Ensuite, il y a eu une accumulation de facteurs qui ont provoqué la diminution de la surface d'exploitation des vignobles de marge¹⁶⁹. La crise du phylloxéra est le plus voyant, viennent ensuite les autres maladies cryptogamiques de la vigne, mais la législation n'a pas aidé en ce sens. En effet, la loi de 1934 fut dévastatrice par exemple pour les vignobles du Morbihan qui

¹⁶⁶Ce qui est décrié par certains dans le milieu viticole français, en effet des associations revendiquent la liberté de vente et la qualité de ces cépages prohibés, au détriment du législateur, comme l'Association Mémoire de la Vigne.

¹⁶⁷SAINDRENAN Guy, 2011, *op.cit.*, p.62

¹⁶⁸SAINDRENAN Guy, 2011, *ibid.*, p.71

¹⁶⁹Voir annexe 3, cartes du vignoble breton fin XVIII^{ème} siècle, fin XIX^{ème} siècle et milieu XX^{ème} siècle pour constater son évolution avant/après l'invasion phylloxérique.

étaient plantés à plus de la moitié de leur surface en Noah. Idem en ce qui concerne la loi de 1955 prévoyant l'arrachage de ces cépages prohibés. Guy Saindrenan rappelle une chose essentielle pour la Bretagne : il y a eu un véritable engouement pour les HPD et surtout le Noah, qu'il juge « cépage le plus contestable en terme de santé humaine »¹⁷⁰. Le cas particulier en Bretagne est que la lenteur de la reconstitution des vignobles en HPD va causer leur perte, d'autant plus que dix ans après l'arrivée du puceron dans cet espace, la Première Guerre Mondiale démarre.

Les données contenues dans les cadastres viticoles des années cinquante en France vont permettre, encore une fois, de connaître l'évolution des vignobles dans les zones concernées, ainsi il sera possible de dégager des tendances. Bien sûr il faudra rester prudent quant à la généralisation de l'argumentaire proposé, puisque il faut encore le rappeler, chaque vignoble avait ses propres particularités. Il faudra mêler le traitement des données pertinentes récoltées dans les archives avec la législation en vigueur à l'époque et plus précisément la loi de 1955 sur l'arrachage des vignes. Ainsi, cette dernière, à première vue, appelle la diminution des surfaces viticoles¹⁷¹. On verra à quel point cela a touché la Bretagne et la Mayenne. Il sera encore question des cépages prohibés, mais également des autres cépages hybrides car en effet, depuis les années trente, l'État préfère la voie du greffage à celle de l'hybridation pour la reconstitution du vignoble national.

La loi de 1934 va avoir des conséquences immédiates pour la Bretagne. En effet, dans les archives on peut constater la réactivité de l'administration publique à toutes les échelles, de celle nationale à celle communale. Les procédures d'arrachage se déroulaient comme suit (en simplifiant le propos) : les demandes d'arrachages présentées dans chaque département étaient soumises à une commission (la commission départementale, qui fixait pour chaque demande le montant d'indemnité attribué à hauteur de 70000francs par hectare maximum). Étaient mandatés par cette dernière des comités de contrôle locaux qui vérifiaient les déclarations d'arrachage (la priorité était donnée aux exploitations viticoles récentes, soit celles créées après 1928 ou de moins de vingt ans). Enfin, une commission communale surveillait les arrachages et faisait un rapport au préfet. Cette procédure entrait dans le cadre des arrachages opérés volontairement avec servitude trentenaire. La législation précise que si la surface atteinte minimum de ces arrachages ne représentait pas 150 000ha arrachés pour la France et

170SAINDRENAN Guy, 2011, *ibid.*, p.78

171Attention avec cela parce que arrachage n'est pas pour autant synonyme de diminution partout, puisqu'il y avait toujours possibilité de replantation.

l'Algérie, alors des arrachages obligatoires auraient été imposés à compter du 1er janvier 1936 pour certains départements. De tout cela ressort une réelle réactivité de la puissance publique. Le *Ouest Éclair* du 18 février 1936 nous apprend que les déclarations d'arrachages volontaires des vignes continuent à être reçues et que les viticulteurs voulant obtenir plus d'informations doivent s'adresser au chef local du service des contributions indirectes. Cela permet de comprendre qu'il y a une première diminution de la superficie viticole en Bretagne dès l'application de la loi de 1934, influencée par les indemnités promises par le gouvernement français. Ainsi, a eu lieu une nouvelle diminution de la surface viticole bretonne à cette époque.

Cela vient compléter le cadastre viticole recensé à partir de 1956 pour les territoires qui nous intéressent, puisque est présent un tableau pour chaque département (Morbihan, Ille-et-Vilaine et Mayenne) répertoriant l'évolution de l'implantation des vignobles.

Ainsi, pour l'Ille-et-Vilaine les données commencent en 1935-1939 avec 12ares de vignes plantées, ce qui est très peu. Une légère augmentation se fera entre 1945 et 1949 avec 23ares, pour redescendre entre 1950 et 1954 à 8ares puis remonter entre 1955 et 1958 à 25ares. La surface viticole était très restreinte dans ce département, avec une légère augmentation lors de la Seconde Guerre Mondiale et après 1950¹⁷².

Ensuite, le Morbihan est le département, sur les trois étudiés ici, qui a le plus gros potentiel viticole, les données remontent d'avant 1914 jusqu'à 1957 (tableau 9)¹⁷³.

172L'Ille-et-Vilaine avait très peu de cépages prohibés, d'où l'augmentation (très faible cependant) de la superficie plantée en vigne après 1950.

173Voir cadastre viticole de 1956 archives départementales d'Ille-et-Vilaine (Archives contemporaines 1958-1978) 1586W1, livre du cadastre viticole pour les départements d'Ille-et-Vilaine, du Morbihan et de la Sarthe).

Période	Superficie du vignoble morbihannais
Jusqu'en 1914	9ha80ares
1915-1919	5ha66ares
1920-1924	6ha80ares
1925-1929	10ha
1930-1934	12ha73ares
1935-1939	10ha58ares
1940-1944	14ha71ares
1945-1949	14ha71ares
1950-1954	5ha41ares
1955-1957	27ares

Tableau 9: Superficie du vignoble morbihannais 1914-1957

On peut observer une augmentation significative de la superficie de vigne plantée sur la période 1930-1949, puis une diminution assez brutale sur la période 1950-1957.

Pour la Mayenne, le procédé est le même (tableau 10).

Période	Superficie du vignoble mayennais
Jusqu'en 1914	1ha58ares
1915-1919	18ares
1920-1924	1ha80ares
1925-1929	1ha20ares
1930-1934	1ha18ares
1935-1939	99ares
1940-1944	2ha28ares
1945-1949	9ha61ares
1950-1957	47ares

Tableau 10: Superficie du vignoble mayennais 1914-1957

On peut observer une augmentation de la surface plantée entre 1940 et 1949 puis, encore une fois, une diminution brutale à partir de 1950.

Ces données sont cohérentes avec la législation viticole en vigueur en 1934, mais aussi avec le besoin de production de vins courants à partir de la Seconde Guerre Mondiale d'où

l'augmentation des surfaces plantées en vigne durant cette période ; et enfin une diminution brutale dans la période 1950-1957, en lien avec la législation de 1955. Guy Saindrenan donne également les principales causes de la disparition du vignoble breton, exposées comme suit : l'arrivée des maladies cryptogamiques de la vigne, notamment l'arrivée tardive du phylloxéra trop proche de la Première Guerre Mondiale a provoqué un délaissement de l'entretien des vignes – la loi de 1934 et le choix de reconstitution du vignoble breton notamment en HPD – le peu de potentiel économique liée à la viticulture dans la région¹⁷⁴.

Ensuite, en 1955, une nouvelle législation relative à l'arrachage des surfaces plantées en vigne voit le jour avec le décret n°53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole et le décret du 1er Avril 1955 relatif aux indemnités d'arrachage volontaire des vignes, pieds-mères¹⁷⁵. Hervé Garnier dans son article sur les cépages prohibés¹⁷⁶ explique que dans le milieu des années 50, l'État français va établir de nouvelles contraintes afin de stabiliser la surface viticole française. Un catalogue des cépages autorisés à la commercialisation va être constitué , ce qui contraint les vigneron dans leurs choix d'encépagement et l'interdiction des six cépages prohibés de 1934 est maintenue. Plus généralement, les hybrides sont progressivement éliminés de l'encépagement, l'État fait le choix de s'engager dans la filière des cépages greffés et avec la création de la Communauté Économique Européenne (CEE), les hybrides sont évincés. Or, comme Guy Saindrenan l'explique¹⁷⁷, les hybrides ont connu une grande popularité en Bretagne au moment de la reconstitution post-phyllloxérique. Ainsi, la diminution des surfaces viticoles est liée à ce climat politico-économique et après étude de ces zones, on constate que la législation à la fois contraignante et alléchante (par les indemnités d'arrachage) va être un facteur déterminant dans cette diminution puis disparition.

Pour compléter cela, les notifications d'arrachage des vignes sont intéressantes¹⁷⁸. Parce que la législation et les guerres ne sont pas les seuls facteurs de leur disparition, même s'il est possible de constater dans les tableaux suivants (tableaux 11 et 12) que les cépages arrachés soit en arrachage total ou partiel, sont les hybrides tolérés ou les hybrides prohibés, ce sont dans tous les cas les HPD qui sont visés.

174Rapide résumé des causes de la disparition du vignoble breton fait lors de l'AG de l'ARVB du 20/10/2018.

175Journal Officiel de la République, 2 Avril 1955, p 3273. Ce sont les conséquences d'application des décrets qui sont intéressantes ici.

176GARNIER Hervé, 2016, *op.cit.*, 2p.

177SAINDRENAN Guy, 2011, *op.cit.*, p.78

178Pour le Morbihan : Voir source partie AD Morbihan, cadastre viticole
Pour l'Ille-et-Vilaine : Voir source partie AD Ille-et-Vilaine, cadastre viticole

Les locaux ne vont plus autant qu'avant cultiver leurs propres vignes pour produire leur propre vin, mais plutôt consommer des vins d'autres régions. Ensuite, dans les archives sont mentionnées parfois des ventes de parcelles qui amènent des arrachages de vignes dûs au changement de propriétaire. D'autres mentions mettent en lumière le fait que certaines vignes sont abandonnées ou arrachées par mort du propriétaire ou délaissement (tableaux 11 et 12 pour le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine).

Morbihan :

Commune	Précision
Arzon	Un arrachage partiel en 1956 (sans précision de la superficie arrachée, ni du cépage, mais surface viticole totale de 11ares90ca)
Billiers	Mention d'une vigne détruite en 1957 suite au décès du propriétaire
Férel	Un arrachage partiel de 16ares du cépage Seyve-Villard (sur un total de 34ares de surface plantée en vigne avant arrachage, campagne de 1959-1960)
Le Tour du Parc	Deux arrachages : un arrachage partiel de 6ares du cépage Seibel (surface avant arrachage : 17ares) Un arrachage total de 17ares50 de Seibel Blanc et 18ares d'Oberlin (campagne 1961-1962)
Pénestin	Deux arrachages : un arrachage partiel de 4ares de Noah (sur une surface totale de 17ares avant arrachage) en 1962 Un arrachage partiel de 3ares en Noah (sur une surface totale de 13ares avant arrachage) en 1962

Tableau 11: Arrachages/abandons des vignes morbihannaises seconde moitié XXème siècle

Ille-et-Vilaine :

Commune	Précision
Grand Fougeray	Annotation sur une déclaration d'exploitation de 6ares : « j'ai rendu compte en 1956 ou 57 à Monsieur le Thiec (par écrit) que j'avais arraché la totalité de ma vigne » et une autre précision du maire de la commune : « n'exploite plus depuis 1956 » (c'était la seule exploitation viticole de la commune)
Guipry	Précision : « cette exploitation a été détruite par le nouveau propriétaire » (déclaration datant de 1960, cette exploitation viticole était la seule de la commune)
Saint Juste	Notification d'arrachage campagne 1966-1967 de la totalité de la vigne soit 8ares
Maure de Bretagne	Notification d'arrachage campagne 1966-1967 de la totalité de la vigne soit 3ares

Tableau 12: Arrachages/abandons des vignes d'Ille-et-Vilaine seconde moitié XXème siècle

Ainsi, la surface viticole pour la Bretagne et la Mayenne a considérablement diminué depuis l'arrivée de la crise phylloxérique en France septentrionale, soit depuis le début du XXème siècle. L'État français n'a de cesse d'essayer de réguler la surface du vignoble national par une législation contraignante (arrachages), surtout pour les petites exploitations, donc les petits vignobles de marge et pour les vignobles à consommation familiale. Mais la législation n'est pas la seule cause de la disparition des vignes dans ces espaces, le facteur humain est aussi déterminant. C'est une période de crise, les réactions sont en conséquence, mais c'est aussi une période de transformation de l'agriculture, de la viticulture, de la consommation... De tout cela, les vignobles des zones de marge ne se remettront pas.

III) Renaissance(s) ?

Le terme de renaissance est la notion clé de ce mémoire d'étude, il apparaît dans le titre et permet de comprendre la logique de réflexion. La définition du mot apporte une première indication au raisonnement : c'est tout d'abord l'action de renaître, dans le sens d'une nouvelle naissance. Ainsi ce serait, appliqué à la viticulture, un renouveau des pratiques vitivinicoles, un renouveau de la viticulture, un renouveau des vignobles...; cela implique un nouvel essor d'un état connu auparavant, un retour¹⁷⁹.

179Renaissance (s. f.). Dans CNRTL [en ligne] consulté le 11/02/2019, URL : <http://www.cnrtl.fr/definition/renaissance>

Cependant, la renaissance appelle une disparition, la réflexion s'articule alors autour d'une rupture antérieure. Cette dernière est, comme il a été vu précédemment, la crise du phylloxéra. C'est ce qu'indique Roger Pouget dans son livre sur le sujet, dans les premières phrases du chapitre VI *Le phylloxéra a transformé la viticulture au début du XXème siècle* « en raison des changements de toute nature survenus durant cette période, on a pris l'habitude de parler « **d'avant le phylloxéra** » et « **d'après le phylloxéra** ». Il est logique de s'exprimer ainsi après un tel séisme qui a **totalemment transformé la culture de la vigne.** »¹⁸⁰. Le terme est là, le spécialiste emploie même le mot « séisme », pour montrer à quel point le puceron fut destructeur. Avec le phylloxéra, c'est le lexique de la catastrophe qui prévalait ; avec la reconstruction du vignoble national, c'est le lexique du bouleversement et de la renaissance qui est de mise.

Toutefois, il va falloir discuter du terme renaissance, car il est approprié, mais prête à confusion dans le sens où, pour les terrains d'étude à savoir les zones de marge, l'opinion publique a tendance à penser à une renaissance *ex-nihilo* et/ou à une disparition des vignes et des vignobles plutôt ancienne, ce qui n'est pas vraiment le cas. Il faut alors partir du postulat de départ qui naît du triptyque : âge d'or du vignoble national/crise du phylloxéra/disparition des vignes, afin de nourrir la réflexion et d'apporter les précisions nécessaires à la compréhension des événements tels qu'ils ont été présentés auparavant dans ce chapitre. Il y aurait plutôt un modèle avec deux « renaissances »¹⁸¹ avec une première « renaissance » autour de l'utilisation des HPD (1) et une seconde, soit celle que connaissent actuellement les espaces étudiés (2). Bien sûr, il convient de préciser encore une fois que les « renaissances » ne se sont pas produites en même temps, au même moment et de la même manière pour tous les vignobles ayant disparu. Il va être démontré que le renouveau ne se base pas forcément sur un vignoble *ex-nihilo*, mais peut aussi être une adaptation drastique à un fléau.

1- « Première renaissance » : mise en pratique des hybrides producteurs directs

Tout d'abord, une fois la crise phylloxérique installée, vont être trouvées des solutions afin de faire perdurer le vignoble français à tout prix, l'enjeu étant conséquent du fait de l'importance de l'économie vitivinicole en France. Cependant, pour les territoires de marge,

180POUGET Roger, 2015, *op.cit.*, p.165

181 Terme mis entre guillemets à partir de maintenant car il faut en discuter pour comprendre jusqu'à quel point il est pertinent.

les petits vignobles et les vignobles à consommation familiale, l'enjeu est sûrement moins vital ou déterminant que dans les grosses exploitations viticoles aux yeux de l'État. Voilà pourquoi l'objet d'étude de ce mémoire peut encore être sujet à la marginalité, il n'est pas la priorité à l'époque (et aujourd'hui?). Mais, que ce soit pour les grands domaines ou dans les autres structures, la reconstruction a essayé de se faire. C'est de ce mot qu'il faut alors partir : reconstitution ou reconstruction du vignoble national (ce qui englobe aussi les zones de marge). Les solutions apportées à la crise dont la plus répandue, à savoir l'arrachage et la replantation en HPD, est ce qui définit la reconstruction. De ce fait, il y a eu une première renaissance qui dépendrait des nouveaux cépages¹⁸² introduits en France, à savoir les HPD, le système de greffage et les vignes américaines en général. Il est dès à présent possible d'affirmer que la crise du phylloxéra n'a pas détruit totalement le vignoble français ; il l'a affaibli, il l'a poussé à un changement d'état, à une diminution des surfaces plantées et exploitées, mais pas à une disparition pure et simple. Cependant, cela ne signifie pas qu'il n'y a pas eu de disparitions. Surtout, comme il a été vu précédemment, la disparition se fera dans les zones de marge, mais de manière lente et dans un mouvement de déclin plus ou moins régulier.

Cette renaissance est la mise en pratique directe des conséquences de la crise phylloxérique. Elle permet de confirmer un décalage entre l'ensemble du vignoble national et les zones de marge dans le sens où la première génération des HPD a été découverte par l'expérimentation dès les années 1860. Ensuite, une seconde génération d'HPD va être implantée à partir de 1880 en France. Or, les vignobles des espaces concernés dans ce mémoire vont être touchés plus tard, donc la reconstitution se fera aussi plus tardivement avec en grande partie des HPD de la première génération (comme le Noah par exemple), alors que dans le reste de la France viticole ce sont les HPD de la seconde génération qui étaient préférés (à partir de 1895¹⁸³). Cela permet de comprendre qu'il y a une reconstitution en décalage dans les vignobles septentrionaux de l'Ouest de la France. La technique du greffage va aussi faire disparaître progressivement les HPD des vignobles français, là où les vignobles situés en marge de la limite septentrionale de la culture de la vigne en Europe vont souvent plutôt choisir des HPD. En fait, ces derniers seront gardés surtout dans les vignobles

182 Les cépages hybrides producteurs directs et la vigne américaine en générale ne seront pas développés ici puisqu'une partie sera consacrée aux cépages dans le chapitre 4.

183 POUGET Roger, *Le phylloxéra et les maladies de la vigne. La lutte victorieuse des savants et des vigneron français (1850-1900)*, 2015, Edilivre, coll « Classique », p.147

producteurs en vins ordinaires ou de consommation personnelle¹⁸⁴.

D'ailleurs, c'est en 1880 que le vignoble national connaît une accélération de sa replantation. Les HPD ont besoin d'une plus grande rigueur de culture face aux anciens cépages traditionnels français. Déjà, ils s'implantaient mal dans les sols calcaires et ont été plantés plutôt en plaine, ce qui a provoqué un délaissement des coteaux calcaires qui pourtant étaient les sols de prédilection à la viticulture. Il y a donc eu un changement de positionnement des vignes au moment de la reconstitution du vignoble national. Rien n'indique en Bretagne par exemple, que les vignobles ont également changé d'emplacement pour permettre une meilleure culture des HPD. Je vais formuler une hypothèse dans ce cas : il est possible que les emplacements aient également connu un changement, mais vu les superficies cultivées, il paraît étonnant que les vigneron et particuliers des zones étudiées aient fait le choix de délocaliser leurs exploitations. Si cette hypothèse est bonne, alors cela pourrait être une des causes de la diminution de certains espaces cultivés.

Ensuite, la crise du phylloxéra a amené un renouveau de la viticulture et des techniques culturales, Pouget y voit les débuts de la viticulture moderne¹⁸⁵, Garrier parle de « nouvelle viticulture¹⁸⁶ ». En effet, la reconstitution des vignobles français qui s'est opérée de manière progressive a connu une transformation de toutes les techniques culturales de la vigne¹⁸⁷, en plus d'une diminution de la densité de plantation¹⁸⁸. Tout cela appelle à une viticulture plus rigoureuse qui provoque un « bouleversement sociologique »¹⁸⁹. En effet, des vignobles plantés en foule, la crise phylloxérique a induit des écartements entre les rangs plus larges afin de laisser passer les appareils de culture comme la charrue, auparavant le travail se faisait à la main. Dans le même sens, la reconstitution a été le point de départ d'une évolution des modes de conduite de la vigne avec la généralisation du palissage sur fils de fer et de la taille Guyot. C'est aussi la période où sont introduits de plus en plus les engrais naturels et chimiques, parce que les vignes devaient produire vite après replantation pour couvrir les frais de reconstitution. De ce fait, la viticulture est devenue de plus en plus professionnalisante, de plus en plus chronophage (augmentation de la charge de travail et besoin de nouvelles connaissances/savoir-faire) et financièrement coûteuse. Cela pourrait être également une explication de la disparition des vignes dans les zones de marge par délaissement de

184POUGET Roger, 2015, *ibid.*, p.147

185POUGET Roger, 2015, *ibid.*, p.175

186GARRIER GILBERT, 1989, *op.cit.*, p.137

187GARRIER GILBERT, 1989, *ibid.*, p.172

188GARRIER GILBERT, 1989, *ibid.*, p.175

189POUGET Roger, 2015, *op.cit.*, p.168

l'entretien des pieds et par investissement dans d'autres activités que dans la viticulture. Le facteur humain est très important ici, selon si la vigne était à destination professionnelle ou si elle était entretenue par un particulier. Ensuite, les plants américains sont différents des français, cela demande des adaptations des techniques culturales. La technique du greffage était inconnue dans le monde viticole jusqu'à l'arrivée du puceron ; ainsi, de nouveaux métiers sont apparus comme celui de pépiniériste. En 1882 déjà cela se fait ressentir en France ; l'avocat provençal Noble avait prononcé ces mots sans équivoque « [c'est la] disparition du paysan routinier pour faire place à l'ouvrier intelligent et savant ». En fait, la reconstruction, donc la « renaissance » des vignobles français, arrivée à la seconde moitié du XXème siècle, laisse apparaître une viticulture remaniée, nouvelle, sur le modèle démocratisé par les grands domaines viticoles : production de masse, uniformisation de l'encépagement, de la fumure et de l'irrigation. Cela va également transformer le système commercial.

Tous ces éléments permettent de comprendre pourquoi le vignoble breton et le vignobles des espaces concernés ici n'ont pas pu suivre la tendance. Ainsi, un mouvement intéressant peut être mis à jour : la renaissance des vignobles après la crise du phylloxéra, qui n'est pas un renouveau *ex-nihilo*¹⁹⁰ a sûrement également conduit à la disparition des petits vignobles producteurs de vins ordinaires et/ou à consommation familiale. Ainsi il y a eu un renouveau, peut-on dire une renaissance de la viticulture à cette époque, lié.e surtout à un changement d'état provenant d'un changement de cépages, mais d'autres facteurs permettent également d'étayer la réflexion. C'est une véritable révolution qui bouscule la viticulture française et plus généralement européenne à l'époque.

Cependant, il faut préciser un dernier point qui a été mis à jour grâce aux archives : certaines données dans les notifications d'arrachage des vignes permettent de connaître la date de plantation des cépages HPD (tableaux 13 et 14).

190Il y avait deux méthodes de replantation : ceux ayant des moyens financiers pouvaient arracher toutes les vignes et replanter directement en HPD, ceux ayant de plus petits moyens replantaient en HPD seulement les pieds morts.

Pour le Morbihan :

Commune	Date de plantation du cépage
Férel	Arrachage de Seyve-Villard planté en 1945
Le Tour du Parc	Arrachage de Seibel planté en 1949 Arrachage de de Seibel Blanc et Oberlin plantés en 1942
Pénestin	Arrachage de Noah planté en 1952 Arrachage de Noah planté en 1952

Tableau 13: Dates (XXème siècle) de plantation de certains cépages dans le Morbihan

Pour l'Ille-et-Vilaine :

Commune	Date de plantation du cépage
Guipry	Arrachage de Noah, Baco, Gaillard et Seibel plantés en 1937
Messac	Arrachage de Seibel planté en 1951
Paimpont	Arrachage de S7103 et S8745 plantés à partir de 1948

Tableau 14: Dates (XXème siècle) de plantation de certains cépages en Ille-et-Vilaine

Ainsi, on constate que certains HPD ont été plantés des décennies après le début de la reconstruction viticole du pays et avec des cépages interdits comme le Noah ici. Cela permet d'affirmer à quel point la renaissance fut longue et non homogène même au sein d'un même terroir. Deux hypothèses sont applicables : soit les vignes dont il est question ici ont été créées aux dates de plantation indiquées dans les archives, soit un vignoble était déjà existant et il s'est reconstitué au fur et à mesure avec l'apport de nouveaux cépages ; impossible de trancher, même si les dates de plantation et d'arrachage sont très proches (10-20 ans) et que l'hypothèse d'un vignoble préexistant avant les dates de plantations évoquées ici semble correspondre.

La première renaissance des vignobles en France est la cause directe de la crise phylloxérique. Mais ce terme est ambigu du fait qu'il faut plutôt parler d'adaptation des viticulteurs, néophytes, agriculteurs, amateurs... à ce fléau avec les techniques découvertes dans la foulée. En fait il faut plutôt signaler un changement d'état lié directement au nouvel encépagement du vignoble national. Mais cette renaissance qui est aussi applicable aux zones de marge va être à double tranchant pour les petits vignobles et les vignes à consommation familiale puisque la nouvelle viticulture développée à l'époque va entraîner des changements

que les plus petits ne vont pas pouvoir suivre. La renaissance va donc aussi être une cause de la disparition de certains vignobles. Mais loin d'être rapide et percutante, elle s'étale dans le temps et les vignes disparaissent progressivement au cours de la seconde moitié du XXème siècle.

2 – « Seconde renaissance » : la renaissance actuelle des petits vignobles du Nord-Ouest de la France

Une seconde renaissance voit le jour dès le fin du XXème siècle pour les territoires concernés par ce mémoire, là où la majorité des grands domaines viticoles français n'ont connu que la première. C'est une particularité de certains vignobles actuellement qui connaissent un renouveau¹⁹¹ de la viticulture, remarquable car il est *ex-nihilo*. Cette renaissance est visible par les enquêtes de terrain effectuées puisque la vigne est replantée et à nouveau cultivée là où elle avait disparu¹⁹². Il faut préciser ici que c'est bien une renaissance de la viticulture en premier lieu et, dans une moindre mesure, de la vigne. En effet, on trouve des pieds de vigne rendus à l'état sauvage à Sarzeau par exemple. Ils sont maintenant sous forme de buissons, servant de haies délimitant quelques propriétés. On peut les voir en se promenant sur la Presqu'île de Rhuys, que ce soit dans des quartiers résidentiels ou le long des chemins de randonnées. Par exemple, chez Hervé Drouet¹⁹³, un pied de Noah est présent, qu'il entretient depuis qu'il a entrepris le travail d'une vigne sur le même terrain¹⁹⁴.

Cette renaissance *ex-nihilo* est due à l'entreprise de quelques passionnés de viticulture, de vigne et d'œnologie. Trois catégories de vignes ressortent des enquêtes de terrain : les vignes associatives, les vignes privées et les vignes commerciales. Ces différents types de vignes sont des échantillons représentatifs de ce qu'il se fait en terme de viticulture dans le Nord-Ouest de la France actuellement ; on entre dans une réflexion généralisante (tableau 15).

191Pour approfondir la réflexion sur la renaissance actuelle de certains vignobles français, voir CHAPUIS R., 2016, *op.cit.* 300p.

192Pas forcément au même endroit, voir le chapitre suivant pour les localisations anciennes des vignes et des nouveaux vignobles.

193Cf enquête de terrain du 26/10/2018 chez Hervé Drouet à Sarzeau.

194Pour la photographie de cette vigne, voir annexe 4.

Vigne associative	Vigne associative avec un droit de commercialisation	Vigne commerciale	Vigne privée
<ul style="list-style-type: none"> - Mont Garo (association Les vignerons de Garo) - Coteau du Braden à Quimper (association Les habitants du Braden, section vigne) - Île d'Arz (association In Vino Verit'Arz) - Néant-sur-Yvel (La Fée de Brocéliande) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saint-Denis-d'Anjou (Association pour la renaissance d'un vignoble en Mayenne avec droits de commercialisation) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saint-Jouan-les-Guérets (Edouard Cazals) - Les Aprents du soleil à Grisy (Gérard Samson) - Treffiagat (Sylvie Guerrero) - Île de Groix (Mathieu Le Saux et Noémie Vallélian) 	<ul style="list-style-type: none"> - Sarzeau (Hervé Drouet) - Miniac-sous-Bécherel (Rémy Tuloup)

Tableau 15: Classement des enquêtes de terrain en fonction des types de vignes

Les terrains s'étendent sur trois régions : la Bretagne, la Mayenne et la Normandie ; voilà à quoi se résume le Nord-Ouest de la France pour cette étude. Il est possible de constater (tableau 15) que tous les terrains exceptés deux se sont déroulés en Bretagne, dans le Morbihan, le Finistère et l'Ille-et-Vilaine. Il y a, en effet, une prédominance des enquêtes sur le territoire breton liée à l'accessibilité et à la visibilité de ce dernier. Cette accessibilité s'est jouée sur le réseau, la recherche par internet et le bouche-à-oreille. De plus, ce qui est intéressant pour la Bretagne, c'est le réseau de vignobles qui s'est créé à travers l'Association pour la Reconnaissance du Vin Breton (ARVB). Cette association bretonne donne au vignoble breton une cohérence qui se concrétise par l'organisation d'assemblées générales (AG) annuelles ayant vocation à regrouper tous ses membres, soit les représentants de certains vignobles bretons ; « certains » ici est important car tous les acteurs de la viticulture bretonne ne font pas partie de l'ARVB. Elle est aussi intéressante par le fait qu'elle semble avoir vocation à créer un réseau interne permettant des échanges de connaissances concernant les pratiques culturelles, le matériel végétal... Comme il vient d'être dit, même si l'association ne regroupe pas la totalité des vignobles bretons, la cohérence de ces derniers permet d'avancer une catégorisation au singulier, ainsi il semble possible de parler du « vignoble breton » là où le singulier utilisé pour « le vignoble du Nord-Ouest de la France » n'est pas pertinent. Au départ la réflexion penchait plus vers des vignobles archipels, connectés par leur origine bretonne mais isolés. Cependant, cette image a vite été remise en question par le fait qu'il y ait

une réelle envie d'échanger, de se regrouper et de former un réseau. Ce dernier est constitué d'échanges de connaissances sur tout ce qui concerne la viticulture et le vin, en plus des dégustations, des réunions, des AG, des rencontres et des visites. Bien sûr, l'idée n'est pas de généraliser. Il existe des vignobles associatifs qui ne sont pas connectés à ce tissu associatif, soit parce qu'ils ne le connaissent pas, soit parce qu'ils souhaitent en rester isolés pour le moment¹⁹⁵.

Ensuite, les vignobles ayant connu une renaissance « ancienne » en Bretagne sont des vignes associatives ou privées, là où en Mayenne c'est un vignoble associatif à but commercial et dans le Calvados un vignoble professionnel. D'ailleurs, il est intéressant de remarquer que dans l'intitulé de certaines associations, les mots « renaissance » et « renouveau » apparaissent ou apparaissaient. C'est le cas pour Saint-Denis-d'Anjou avec l'Association pour la **Renaissance** d'un Vignoble en Mayenne (ARVEM) ainsi que pour l'ancienne appellation de l'ARVB, qui initialement s'intitulait « Association pour le **Renouveau** du Vin Breton ». Ainsi, les acteurs conçoivent également leurs projets comme une renaissance/un renouveau de la viticulture dans les espaces qu'ils cultivent. Pour aller plus loin, le changement de nom de l'ARVB permet de se rendre compte d'une évolution significative qui se traduit par les termes utilisés. Si le mot « renouveau » a été remplacé par celui de « reconnaissance », c'est bien que la renaissance est acquise. À ce stade, on constate que de nouvelles vignes se créent tous les ans en Bretagne, donc la renaissance est toujours en cours. Mais au vu de l'ancienneté de certains projets, la renaissance est aussi actée dans les faits et le temps, donc on serait en train de sortir de ce stade de renouveau pour recréer un passé viticole commun à cette région qui n'en a pas/plus la réputation¹⁹⁶.

Ainsi, ce qui fait la particularité des anciens vignobles du Nord-Ouest de la France c'est qu'ils ont été touchés par le phylloxéra plus tardivement que la plupart des autres régions viticoles françaises, ce qui implique une chronologie en décalage. De plus, les petits vignobles vont être les plus touchés par les conséquences de la crise, étant donné que le gouvernement français ne va pas légiférer en leur faveur, car ils ne sont pas une priorité économique par rapport aux grandes domaines viticoles du pays. La politique de régulation de l'État accompagnée d'un contexte vitivinicole plus rigoureux pour les viticulteurs vont conduire à un délaissement de la viticulture chez certains. La disparition des vignobles du Nord-Ouest de la France est donc lente et progressive, elle va s'étaler sur tout le XXème siècle. Il est alors

195Au moment des enquêtes de terrain du moins, les projets peuvent évoluer.

196Début de réflexion, à compléter avec le chapitre 5.

intéressant de constater que la renaissance des vignobles est parfois espacée de seulement quelques années de leurs disparitions. Par exemple, la dernière exploitation viticole à but commercial à Sarzeau date de 1993¹⁹⁷ là où la vigne n'a jamais vraiment disparu et où une vigne privée est cultivée depuis 2003 par Hervé Drouet. Il n'y avait donc plus de vigne cultivée depuis dix ans seulement (et encore, à voir si aucun privé n'avait gardé la culture d'une vigne). Ce qui est déterminant ici c'est également la diminution des superficies cultivées par rapport au début du siècle précédent parce que la présence d'une vigne privée ne redonne pas une identité viticole à un département.

Dans ce sens, même si la chronologie n'est pas parfaite, elle permet de montrer qu'il y a un avant et un après phylloxéra, cependant peut-être pouvons nous nuancer un peu plus le propos toujours à travers le terme de renaissance. Ce dernier est ambigu, surtout lorsqu'il peut être pris dans le sens de « renouveau ». En effet, l'hypothèse de départ voulait que, dans une chronologie tranchée, il y ait des vignes/le phylloxéra/plus de vignes/renaissance des vignes. Cela n'est pas correct, la temporalité de chaque vignoble est plus complexe, d'abord par le fait qu'elle est propre à chaque espace, même si des similitudes peuvent être déterminées. Finissons sur ces mots de Gilbert Garrier¹⁹⁸ « La crise phylloxérique ne fut pas, comme on le pense trop souvent, résolue facilement, du jour au lendemain, comme par enchantement, en greffant les cépages français sur des portes greffes américains. La solution du problème posé par l'introduction du phylloxéra nécessita en effet beaucoup de temps, d'énergie et d'ingéniosité, avant d'être définitivement mise en application. Ce fut véritablement une recherche et une expérimentation de longue haleine, couronnée de succès ! ».

197Information obtenue lors de l'AG de l'ARVB à Sarzeau le 20/09/2018.

198GARRIER GILBERT, 1989, *op.cit.*, p.7

Chapitre 3 : Les petits vignobles de marge du Nord-Ouest de la France : entre ancrage dans le passé et prise en compte du présent

La temporalité liée à la renaissance des vignobles dans le Nord-Ouest de la France est déterminante dans cette étude puisque sa logique est de retracer la chronologie des anciens vignobles et celle de leur renaissance. Cet angle de réflexion permet de faire éclore un aspect important de la recherche : la tradition. Inscrite dans le titre de ce mémoire, elle permet de faire le lien entre les époques, entre le passé et le présent de la viticulture des zones de marge. La renaissance est visible et accessible puisqu'elle dépend des enquêtes de terrain. Ce qu'il va falloir prouver dans ce chapitre, c'est la présence d'anciens vignobles sur une échelle temporelle vaste qui va du XVIIIème siècle au XXème siècle. Les sources employées dans cette partie sont hétérogènes, sur des périodes différentes. Le but ne sera pas de retracer l'ensemble de la temporalité des anciens vignobles parce que cela est difficile et non pertinent ici. Il faudra se contenter de la mention d'une vigne pour créer le lien avec le présent et ainsi parler de renaissance au premier degré. Cette réflexion a déjà été engagée dans le chapitre précédent puisqu'on a constaté que des vignobles ont existé par exemple à Sarzeau jusque fin du XXème siècle, qu'une vigne privée y est actuellement cultivée et qu'un projet de vignoble commercial y est en cours.

Ce qui va donc être mis en valeur sont les emplacements anciens de vignes examinés en parallèle avec les emplacements actuels, dans la limite du possible, grâce aux archives à disposition (I). Ensuite, ce seront les motivations de la renaissance de la culture de la vigne qui seront étudiées, en lien avec les réponses obtenues dans les enquêtes de terrain (II). Tout cela va permettre d'entamer un raisonnement sur l'aspect « tradition » - qui sera surtout développé dans le chapitre suivant – à travers la notion de terroir, qui est fondamentale ici.

I) Vignobles anciens versus vignobles actuels : quels emplacements ?

Les emplacements des vignes anciennes et renaissantes doivent être mis en relation afin de constater s'il y a une cohérence de plantation de la vigne dans le Nord-Ouest de la France. En lien avec les enquêtes de terrain, cela va permettre de comprendre s'il existe des localisations historiques de vignobles. On va alors parler d'un tandem plantation/replantation, qu'il faudra analyser pour lui donner une profondeur historique en fonction des cas. Ainsi c'est

une étude au cas par cas qui fait naître la réflexion. Une fois les anciens emplacements des vignes localisés (1), il faudra produire une réflexion sur les localisations ainsi déterminées en relation avec les localisations des vignobles renaissants (2). Cela va permettre de nourrir la réflexion historique et d'appuyer ou de révoquer l'idée de renaissance en déterminant s'il y a cohérence ou non entre les vignobles anciens et les renaissants. La rigueur voudrait que les vignobles actuels soient situés exactement à la même place que les vignes ayant disparu, ce qui ne sera pas forcément le cas, nous verrons comment et pourquoi. Enfin, il y a de nombreux projets de renaissance de la viticulture; rien qu'en Bretagne ils se comptent par dizaines. Ainsi ne seront géolocalisés que, dans la mesure du possible, les vignes situées anciennement dans les communes des vignobles actuels. De plus, la méthode de recherche n'est pas de partir des anciens vignobles pour aller vers les nouveaux mais d'aller dans le sens inverse, soit de remonter le temps en partant des vignobles renaissants¹⁹⁹ et en essayant de trouver les anciens²⁰⁰.

1- Étude des anciens emplacements de vignes : sur les anciennes traces des vignes du Nord-Ouest de la France, entre certitudes et hypothèses

Les localisations anciennes de vignes ne sont pas de la même qualité pour tous les espaces, dans le sens où elles ne sont pas forcément évidentes. Il y a celles qui sont flagrantes, de par des éléments indiscutables prouvant la présence ancienne de vignes dans les archives, mais il y en a aussi des plus difficiles, où il faudra compter sur quelques « traces » qui permettront de former des hypothèses. La découverte de ces emplacements sont le fruit des yeux du chercheur sur des sources hétérogènes. Ces dernières dépendent de différents documents, dont le principal est le cadastre napoléonien. Il est parfois aussi appelé « cadastre ancien », c'est un cadastre parcellaire instauré par la loi de finance du 15 septembre 1807 (opération menée jusqu'en 1850 pour la France continentale). Il se compose de trois parties : les plans, c'est ce qui nous intéresse ici tout particulièrement, les états de sections ainsi que les

199 Pour connaître les localisations des vignobles renaissants qui correspondent aux enquêtes de terrain effectuées, voir annexe 20.

200 Il n'est pas vraiment possible de parler de « vignobles » quand cela concerne les anciens emplacements de culture de vigne parce que rien sur les cadastres napoléoniens n'indique la formation d'un vignoble comme ce terme est employé actuellement. Dans ce chapitre à partir de maintenant le terme de « vigne » sera préféré pour les localisations anciennes de culture de vignes.

matrices²⁰¹. C'est un outil de compréhension du domaine foncier et de l'occupation des sols²⁰² ; il permet de fournir des indications sur la toponymie, l'hydrographie, les voies de communication et les cultures présentes sur le territoire national.

Le raisonnement qui va être employé ici est assez simple puisqu'il va s'agir, dans un premier temps, de localiser donc de prouver par une source que des vignes existaient dans un espace donné les siècles précédents.

En ce qui concerne le raisonnement mis à l'écrit, les vignes vont être répertoriées par espace pour une meilleure visibilité. Les vignes repérées dans les archives seront présentées sous forme visuelle, c'est le cœur de la réflexion de cette partie. Les supports visuels permettront au lecteur d'estimer par lui-même, en lien avec le commentaire apporté, si la présence ancienne de vignes est discutable ou non ; mais tout ne sera pas exposé ici. En effet, les archives sont très nombreuses. Rapporter tous les anciens emplacements de vigne ne sera pas pertinent pour notre réflexion même si les traces de viticulture du passé sont importantes pour certaines communes.

La méthode employée est d'observer sur les communes renaissantes grâce aux cadastres napoléoniens s'il y a une ancienne présence de vignes ou toponymie rappelant la culture de la vigne. Si cela n'est pas concluant, la recherche s'élargit aux communes limitrophes du lieu de départ souhaité. Ensuite, les sources écrites sont privilégiées si les cadastres ne permettent pas de signaler la présence de culture de vignes ou une toponymie adéquate.

Il faut signaler également que la présence d'une vigne n'indique pas forcément une production de vin, les vignes pouvant être destinées à la table et non à la cuve, aucune précision ne peut être apportée dans ce sens sur les cadastres napoléoniens. Quand cela sera le cas, des nuances sur les anciennes localisations seront apportées.

201Cadastre napoléonien, dans *Archives départementales Des Alpes-de-Haute-Provence*, [en ligne] consulté le 01/03/2019, URL: <http://www.archives04.fr/s/15/cadastre/>?

202Les plans du cadastre, dans *Archives départementales du Lot-et-Garonne*, [en ligne] consulté le 01/03/2019, URL: <http://www.cg47.org/archives/documents/plan-cadastraux/plan-cadastraux.htm>

- Saint-Denis-D'Anjou (Mayenne)

Les cadastres napoléoniens permettent d'observer la présence d'une multitude d'exploitations viticoles dans cette commune au début du XIXème siècle, pour Saint-Denis-d'Anjou ils sont datés de 1811. Il faut présenter une réserve quant à l'établissement de ce cadastre. Le Nord-Ouest de la France est connu pour être une région à fort potentiel cidricole, or « verger » et « vigne » commencent par la même lettre, soit un « v »²⁰³. Pour Saint-Denis-D'Anjou les indications sont bien précisées parce que les deux cultures sont présentes sur la commune (figure 10)²⁰⁴.



Figure 10: Différenciation d'une toponymie de vigne et d'un verger (Saint-Denis-d'Anjou)

203 Cela vaudra pour tous les cadastres napoléoniens examinés.

204 Carte par GROLEAU Solveig

Au vu du fleurissement de vignobles dans la commune à cette époque, il est également possible d'émettre l'hypothèse que les « v » indiqués sur les cadastres désignent une vigne et non un verger (dans ce cas voir figure 11²⁰⁵) : la vigne est désignée par « vigne » ainsi que par des « v » là où les anciennes exploitations viticoles étaient présentes.

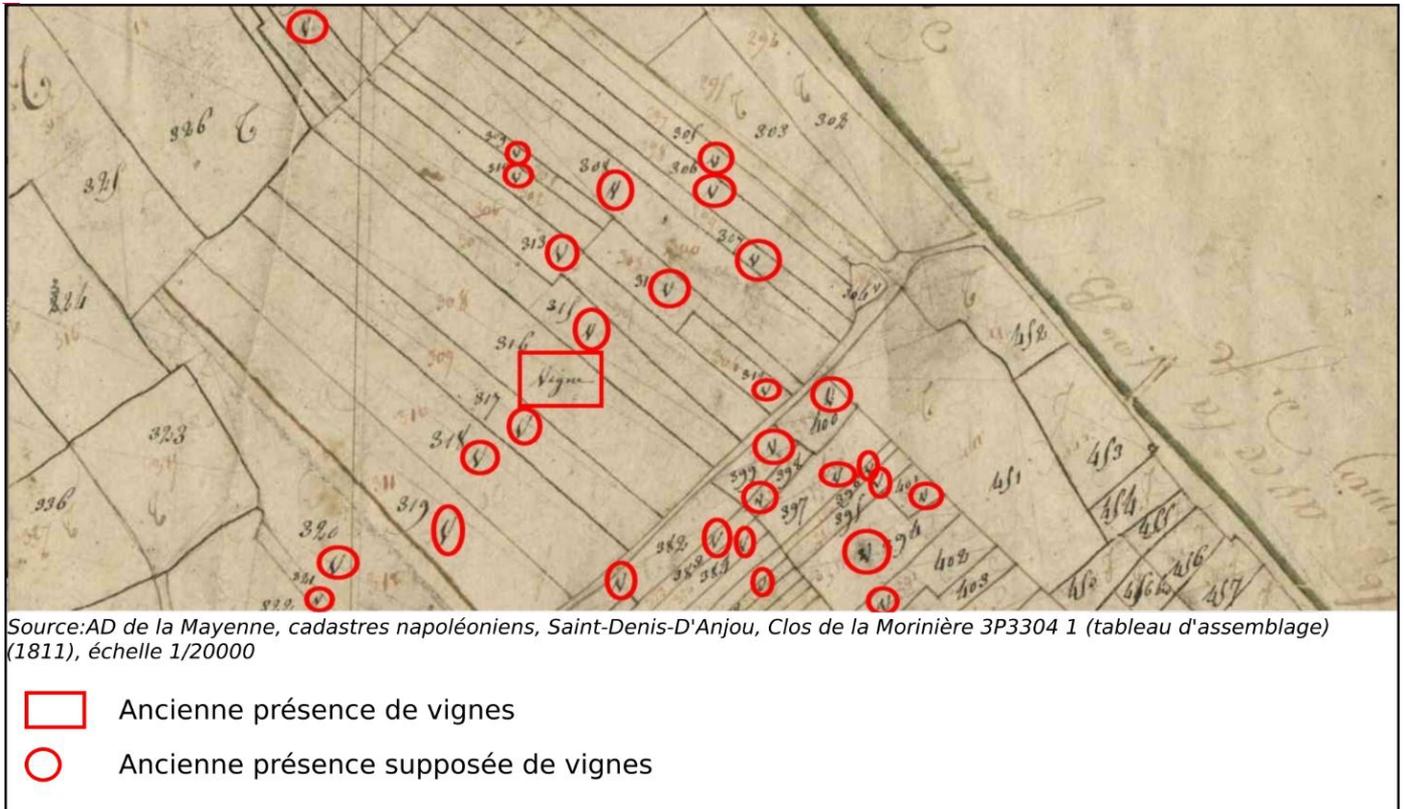


Figure 11: Localisation d'anciennes parcelles viticoles (Saint-Denis-d'Anjou)

Mais ce ne sont pas les seuls indications permettant de désigner la culture d'une vigne sur ce cadastre. En effet, d'autres appellations sont explicitées (figure 12)²⁰⁶. Il est possible de repérer ce qui désigne la vigne, soit « vignes », « vi » ou encore « vig ».

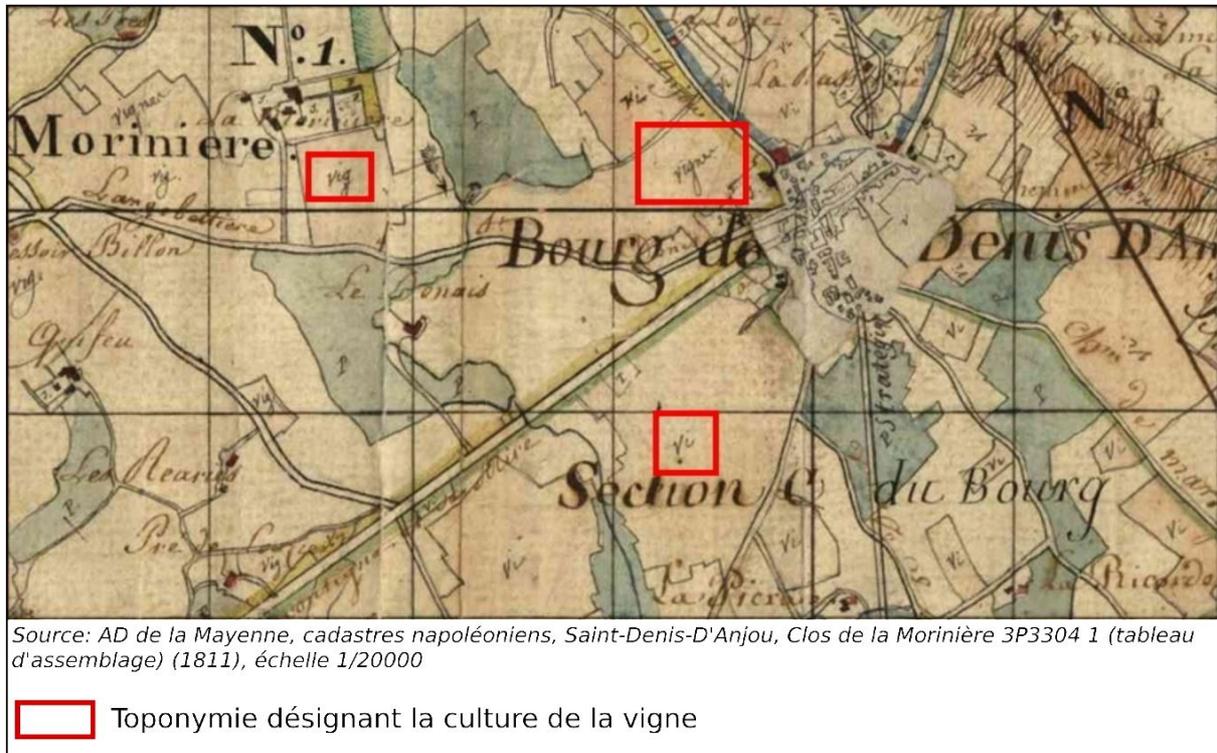
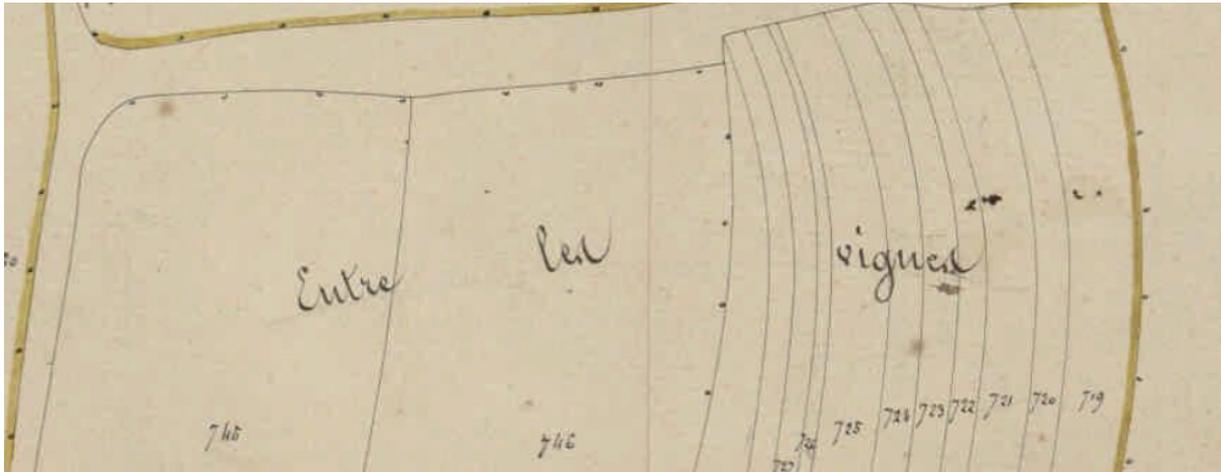


Figure 12: Différentes dénominations de vignes sur les cadastres napoléoniens (Saint-Denis-d'Anjou)

206 Carte par GROLEAU Solveig

- L'Île d'Arz (Golfe du Morbihan)

Ce sont également les cadastres napoléoniens datant de 1851 qui permettent de constater la présence de vignes sur l'île. La toponymie est aussi intéressante à étudier, des noms provenant du lexique de la viticulture et du vin sont en effet utilisés dans quelques parties de la commune. Par déduction, est émise l'hypothèse de cultures de la vigne à ces emplacements les siècles précédents le XIXème siècle (figures 13 et 14).



Source : AD Morbihan, cadastres napoléoniens, Île d'Arz, 3P114 21 Section C du Bourg, parcelles 1 à 1050 (1851), échelle 1/2500

Figure 13: Toponymie viticole (Île d'Arz)



Source : AD Morbihan, cadastres napoléoniens, Île d'Arz, 3P114 22 Section D de Liouse, parcelles 1 à 604 (1851), échelle 1/2500

Figure 14: Toponymie viticole (Île d'Arz)

Ensuite, pour aller au-delà de la toponymie, il y a également la présence d'une vigne visible au Lan, indiquée par la lettre « v » (figure 15)²⁰⁷.



Figure 15: Localisation ancienne de vignes (Île d'Arz)

Ici le « v » désigne bien une vigne et non un verger, du fait que ces derniers sont explicitement désignés par la mention « V » (figure 16)²⁰⁸.

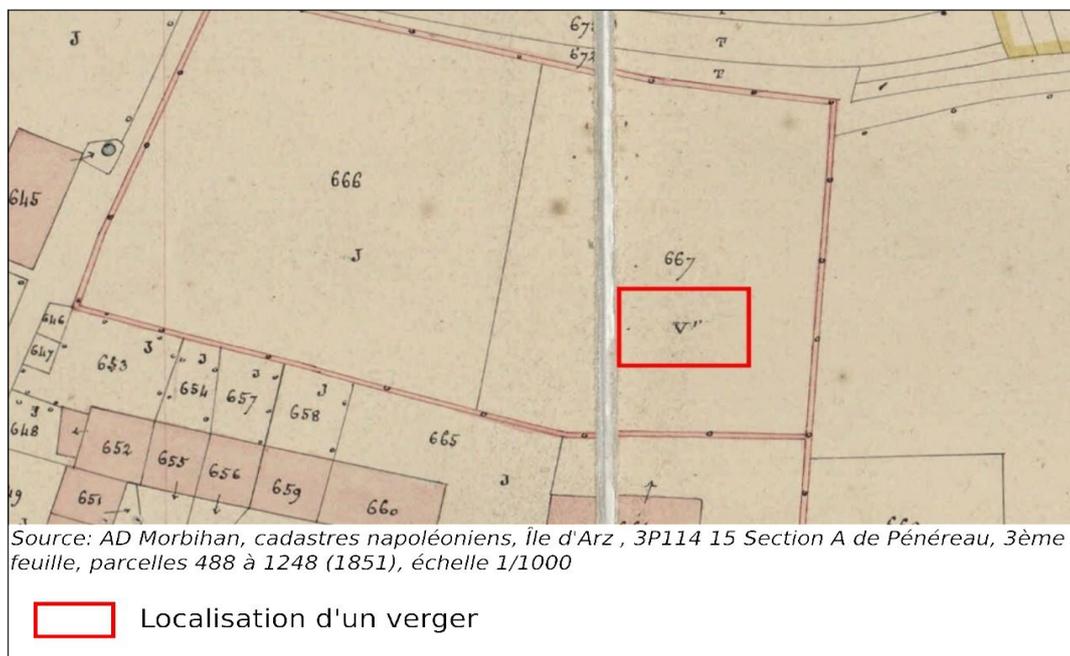


Figure 16: Localisation ancienne d'un verger (Île d'Arz)

207 Carte par GROLEAU Solveig
208 Carte par GROLEAU Solveig

- Miniac-sous-Bécherel (Ille-et-Vilaine)

Il est possible d'avancer le fait que la vigne était cultivée dans cette commune par la présence d'une « Rue du Clos de la vigne », (photographie 1)²⁰⁹.



Photographie 1: Rue du Clos de la Vigne (Miniac-sous-Bécherel)

Cette toponymie rappelle la présence de la vigne dans la commune. De plus, Rémy Tuloup, propriétaire d'une vigne à Miniac-Sous-Bécherel a affirmé lors de l'entretien que, plus jeune, il a connu une vigne dans la commune mais précise que c'était sûrement du raisin de table et non de cuve.

Ensuite, sur les cadastres napoléoniens datant de 1825 on remarque la présence de « v » (figure 17)²¹⁰ ; cependant, rien n'indique que ce soit pour la culture de la vigne ou pour la présence d'un verger. Au vu du nom de la rue et du fait que le « v » soit un « v » et non un « V^r » comme sont communément désignés les vergers sur les cadastres napoléoniens bretons, l'hypothèse émise est que cette lettre symbolise la culture d'une vigne, mais impossible d'être plus précise.

209Photographie : prise à Miniac-sous-Bécherel, rue du Clos de la Vigne, par Clémentine Charmont le 09/11/2018

210Carte par GROLEAU Solveig



Source: AD Ille-et-Vilaine, Cadastres napoléoniens, Miniac-sous-Bécherel, Tableau d'assemblage 3P5409 (1825), échelle 1/10 000

 Ancienne présence supposée de vignes

Figure 17: Localisation ancienne de vignes (Miniac-sous-Bécherel)

- Saint-Jouan-Les-Guérets (Ille-et-Vilaine)

Sur les cadastres napoléoniens de 1834, il est possible de voir la présence de « v » (figure 18)²¹¹, le doute subsiste encore sur le fait qu'il s'agisse d'une vigne ou d'un verger, rien ne permet de le préciser.

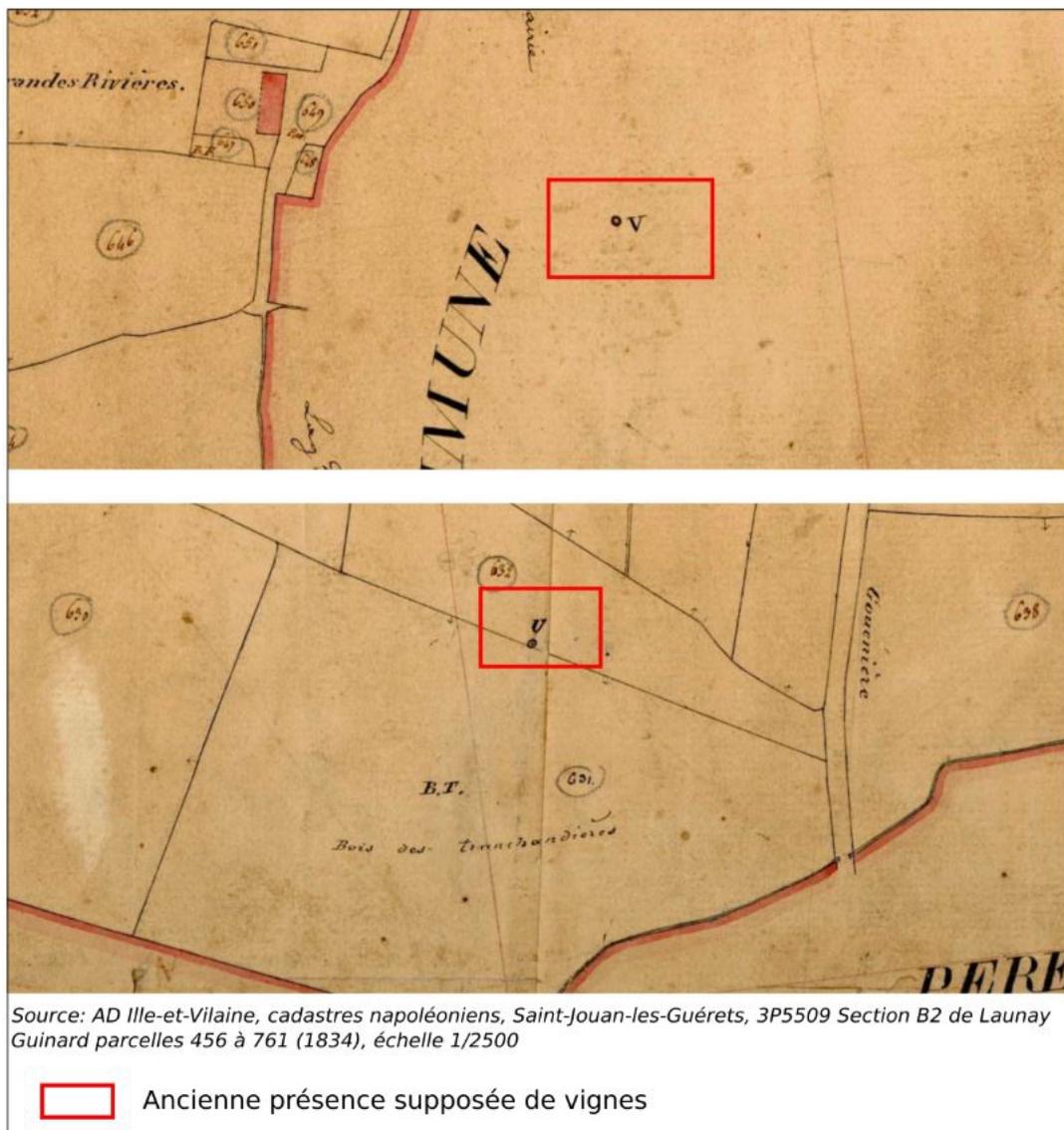


Figure 18: Localisations anciennes de vigne (Saint-Jouan-les-Guérets)

En complément, Edouard Cazals le viticulteur actuel de la commune expliquait lors de l'entretien sur le terrain que la parcelle s'appelait auparavant « Les longues vignes », mais rien ne prouve cette désignation malgré la recherche de la toponymie à différentes époques de la parcelle cultivée actuellement.

De plus, un pied de vigne sauvage pousse aux limites de la parcelle culturelle actuelle, ce qui laisse présager une culture ancienne de vignes sur le même emplacement.

²¹¹Cartes par GROLEAU Solveig

- Mont Garo (Ille-et-Vilaine)

Sur les cadastres napoléoniens sont visibles encore une fois de nombreux « v », ceux-ci semblent désigner la présence de vignes puisque les vergers sont indiqués par la mention « Ver » sur la même feuille cadastrale (figure 19)²¹².

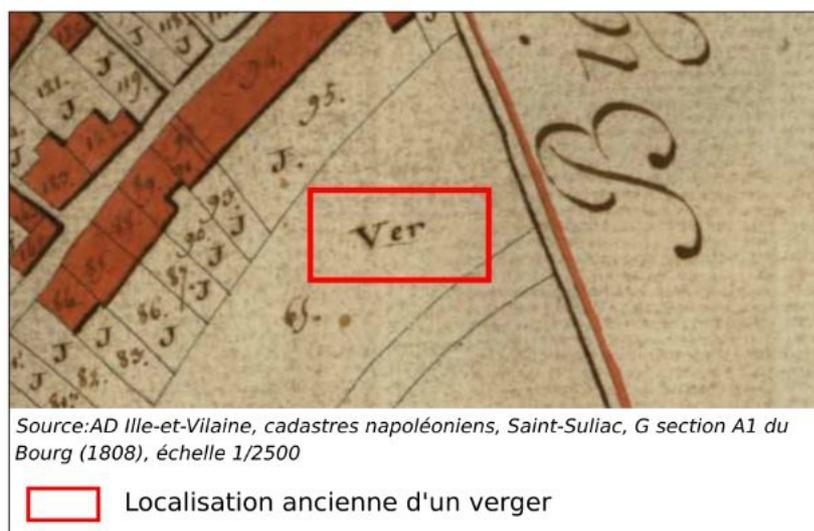
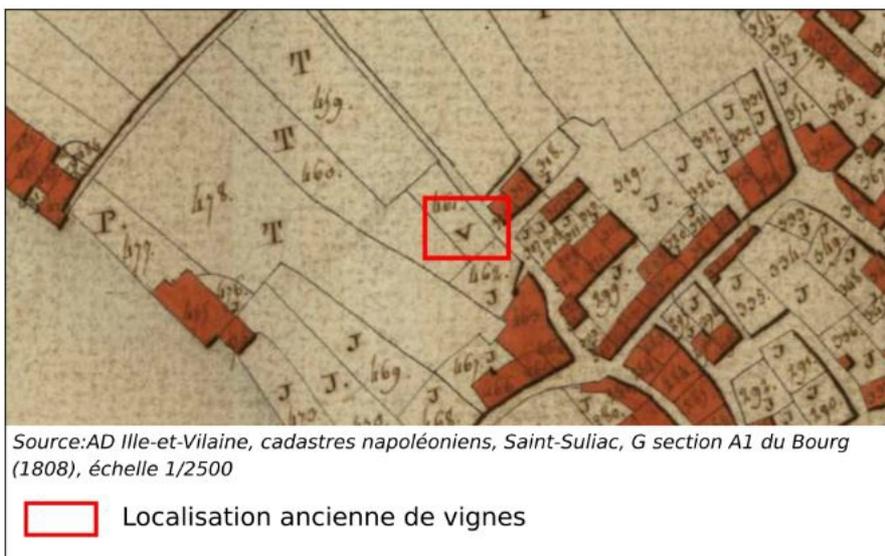


Figure 19: Localisation ancienne d'une vigne et d'un verger (Saint-Suliac)

²¹²Cartes par GROLEAU Solveig

Ensuite, il y a d'autres présences de vignes, toujours dans le Bourg, avec de nombreuses mentions « v » (figure 20)²¹³.

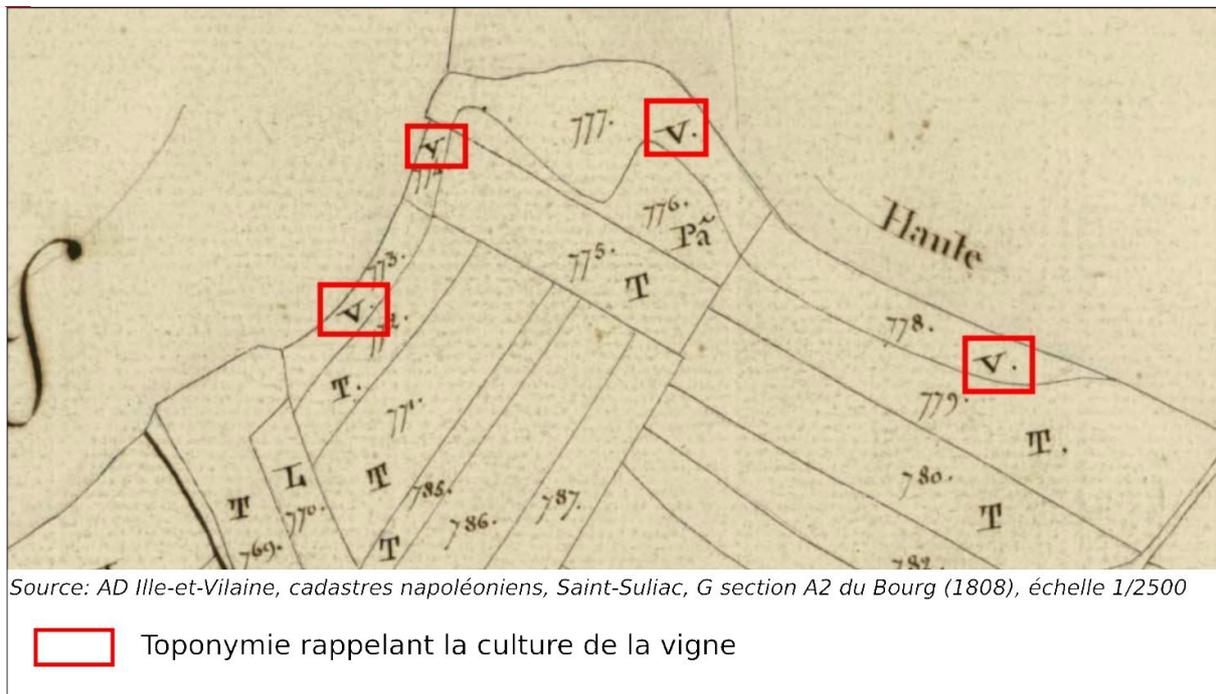


Figure 20: Localisation ancienne de vignes (Saint-Suliac)

De plus, dans son livre, Guy Saindrenan répertorie les traces du passé de la vigne dans la commune et indique au lecteur de nombreuses références toponymiques à la culture de la vigne dans le Val de Rance²¹⁴. Les premières mentions de culture de vigne dans le secteur remontent à une légende du VII^{ème} siècle où Saint-Malo aurait introduit la vigne sur les bords de Rance²¹⁵.

Enfin, on note la présence d'un pied de vigne à l'état sauvage en bordure de chemin, non loin du lieu de culture actuel. Son histoire est intéressante puisque il y a encore quelques dizaines d'années ce cépage était inconnu ; maintenant on sait qu'il s'agit de la Magdeleine Noire des Charentes, la mère du Merlot, après études scientifiques. Ce cépage a aussi été retrouvé à Saintonge dans les Charentes, les questions qui peuvent alors se poser sont : que fait ce cépage en Bretagne ? Comment est-il arrivé ici ? Depuis quand est-il dans le Val de Rance ? Pour le moment aucune réponse n'a été apportée.

213 Carte par GROLEAU Solveig

214 SAINDRENAN Guy, 2011, *op cit*, pp.124-125

215 SAINDRENAN Guy, 2011, *ibid*, p.113

- Sarzeau (Morbihan)

Sur les cadastres napoléoniens de Sarzeau, la nature des cultures n'est pas mentionnée. Par contre, la commune qui se situe sur la Presqu'île de Rhuys est très viticole, on s'en est rendu compte avec les cadastres viticoles établis au XXème siècle.

Au XVIIIème siècle la commune possédait également des vignes. Cela est mentionné dans le mémoire de Yves Vaillant²¹⁶ qui a recensé toutes les communes viticoles bretonnes du XVIIIème. Sarzeau est aussi mentionnée comme ayant des vignes dans le dictionnaire de Jean Ogée : « les **vignes** commencent à être mieux soignées que ci-devant »²¹⁷. Il fait mention également des vins de la Presqu'île de Rhuys, en réduisant le territoire à quasiment celui de Sarzeau puisque la citation suivante se trouve dans la partie « Sarzeau » : «Anciennement, on regardait la Presqu'île de Rhuys comme un fécond paradis terrestre : un sol fertile y produisait en abondance des grains de toutes espèces, **des vins**, du lin [...] »²¹⁸.

Enfin, Sarzeau et la Presqu'île de Rhuys en général connaissent la présence de vignes sauvages que l'on peut croiser sur le bord des chemins ou dans les haies des particuliers.

216 Voir annexe 5

217 Voir annexe 6

218 Voir annexe 6

- Néant-sur-Yvel (Morbihan/Ille-et-Vilaine)

Actuellement il y a un vignoble situé « à l'orée de la forêt de Paimpont »²¹⁹, soit près des communes de Néant-sur-Yvel et Tréhorenteuc²²⁰. Sur les cadastres napoléoniens rien n'indique une culture de la vigne dans les communes précédemment citées, ainsi qu'à Paimpont ; cependant on peut retrouver deux toponymes rappelant la culture de la vigne dans cet espace géographique « la Lande des Vignes » et « Rue des vignes » (figure 21).



Source : Géoportail, « La lande des vignes », Carte IGN

Figure 21: Toponymies viticoles entre Tréhorenteuc et Néant-sur-Yvel

219Cf enquête de terrain du 06/10/2018 Association La Fée de Brocéliande

220Lors de l'entretien qui ne s'est pas fait sur le terrain, la personne interrogée n'a pas donné d'indications plus précises.

- Treffiagat et Quimper

Il est très difficile de trouver des traces de culture de la vigne dans le Finistère, cela ne veut pas dire pour autant qu'elle était inexistante. Le fait que la viticulture soit possible dans le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine peut être un indicateur d'une présence de cette culture à l'extrême Ouest du territoire français métropolitain. D'ailleurs, même dans les sources qui évoquent la culture de la vigne en Bretagne, il est précisé qu'aucune vigne n'était cultivée dans le Finistère et les Côtes d'Armor. Pour prendre un exemple précis, Jullien dans son ouvrage *Topographie de tous les vignobles connus ... suivie d'une classification générale des vins*, indiquait que le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine étaient des communes viticoles, mais pas le Finistère ni les Côtes d'Armor²²¹.

Cependant, pour essayer d'avancer une hypothèse, à Quimper la rue Henri Jacquelin²²² a successivement porté plusieurs noms rappelant la culture de la vigne ; c'est ce que nous apprend le livre de Leguay et Martin, voir image ci-dessous²²³.

cains, installés à Quimper depuis 1232. Le tissu urbain est complété par des ruelles transversales et secondaires qui recoupent les principaux axes comme le vicus Poulpezron ou Toul-al-Laer, le quartier des tanneurs, la rue Verderell, la rue Dorée, le vicus Vineus ou rue Viniou qui tire son nom de vignes voisines, etc.

Les grandes agglomérations, Nantes, Rennes, Vannes, Vitré forment des

Ainsi, il y avait une rue quimperoise qui portait un nom rappelant la culture de la vigne, voici l'historique de ses appellations, voir image ci-dessous²²⁴.

—

Rue des Vendanges (P. 54)
 Rue Viniou, Biniou, Beniou,
 Benniou, XIII^e siècle.
 Vicus Vineæ, XIII^e siècle.
 Rue de la Vigne ou Viniou, 1477-
 -1682-1750.
 Rue des Vendanges, 1764.
 Rue des Vignes, 1792.
 Rue des Vendanges, 1816.

221JULLIEN André, *Topographie de tous les vignobles connus...*, 1866, Librairie d'agriculture et d'horticulture de Mme BOUCHARD-HUZARO, Paris, p.91

222Pour situer cette rue voir page 130, figure 37 de ce mémoire.

223LEGUAY JP, MARTIN H, *Fastes et malheurs de la Bretagne Ducale (1213-1532)*, 1997, éditions Ouest-France, p.45

224Noms des rues et des places de Quimper, *infobretagne.com*, [en ligne consulté le 01/03/2019], URL: <http://www.infobretagne.com/quimper-rues-places.htm>

Dans l'œuvre dirigée par Pierre Nora *Les lieux de mémoire*²²⁵, un développement sur les noms des rues permet d'apporter une dimension critique au propos. « Les noms des rues représentent la mémoire collective ou *doivent*²²⁶ représenter la mémoire collective »²²⁷. Il faut alors s'interroger sur le nom des rues « conservateurs de la mémoire », en prenant soin d'emprunter une voie « moyenne et prudente »²²⁸ ; c'est-à-dire de ne pas tomber dans la réflexion tranchée « noms des rues = mémoire = traces de vignes anciennes » ; mais cela peut tout de même être pertinent si le nom de la rue est croisé avec d'autres sources qui vont dans ce sens. Surtout, c'est au XVIIème siècle que cette discipline a connu une rupture par la nationalisation du droit dénommatif où les noms des rues, à partir de ce moment là, n'avaient plus de rapport direct avec le lieu auquel ils étaient imposés²²⁹. Ainsi on peut supposer que ce nom de rue en rapport avec la vigne, qui remonte au XIIIème siècle, est bien indicateur d'une ancienne culture de vigne.

Pour Treffiat, aucune mention de toponymie n'est faite quant à une possible culture de vigne dans cette commune. Cependant, une autre piste peut être intéressante : la presse ancienne. En effet, il existe de nombreuses mentions relatives à la vigne dans la presse locale quimperoise et finistérienne (tableau 16 par ordre chronologique des articles)²³⁰.

Codes couleurs des journaux :

Le Finistère

Le Courrier du Finistère

L'Union Monarchique du Finistère

*Le Courrier de Cornouailles*²³¹

Le Citoyen

225NORA Pierre (dir.), *Lieux de mémoire* 2, 1997, Quatro Gallimard, 1372 p. (pp.1659-3014)

226En italique dans le texte.

227NORA Pierre (dir.), 1997, *op.cit.*, p.1889

228NORA Pierre (dir.), 1997, *ibid*, p.1890

229NORA Pierre (dir.), 1997, *ibid*, p. 1891

230Ici ne seront pas traités l'ensemble des articles ayant pour sujet la culture ancienne de vignes finistériennes, mais un échantillon qui pourrait être qualifié de représentatif.

231Absorbé par *Le Courrier du Finistère* en 1896.

	Présence de vignes	Climat	Maladies/ravageurs de la vigne
1873		<i>Le Finistère</i> 26/03/1873 ²³² : les gelées sont mauvaises pour les vignes	<i>Le Finistère</i> 22/02/1873 ²³³ : article relatif à la lutte contre le phylloxéra
1880		<i>Le Courrier du Finistère</i> 01/05/1880 ²³⁴ : Rubrique Chronique Agricole, remarque la difficulté à faire pousser de la vigne	<i>Le Courrier du Finistère</i> 29/05/1880 ²³⁵ : article expliquant la présence du phylloxéra et de l'oïdium sur les vignes <i>Le Courrier du Finistère</i> 17/09/1881 ²³⁶ : explique comment lutter contre l'oïdium
1884			<i>L'Union Monarchique du Finistère</i> 01/03/1884 ²³⁷ : article indiquant comment lutter contre le phylloxéra
1886	<i>L'Union Monarchique du Finistère</i> 03/07/1886 ²³⁸ : Article « vente par licitation devant le Tribunal Civil de Quimper » indique la présence d'une vigne sur le terrain du bien à vendre « de la vigne est attachée à cette maison » (commune Egué-Armel)		<i>L'Union Monarchique du Finistère</i> 28/04/1886 ²³⁹ : publicité pour des pulvérisateurs traitant les maladies de la vigne au sulfure de cuivre
1887			<i>L'Union Monarchique du Finistère</i> 08/01/1887 ²⁴⁰ : Article donnant des conseils pour lutter

232« Petite Chronique », *Le Finistère*, 26/03/1873, seconde année, numéro 80, p.4

233« Société des agriculteurs de France », *Le Finistère*, 22/02/1873, seconde année, numéro 71, p.2

234« Chronique Agricole », *Le Courrier du Finistère*, 01/05/1880, première année, numéro 16, p.4

235« Chronique Agricole », *Le Courrier du Finistère*, 29/05/1880, première année, numéro 20, p.4

236« Chronique agricole », *Le Courrier du Finistère*, 17/09/1881, seconde année, numéro 88, , p.4

237Chronique Agricole, *L'Union Monarchique du Finistère*, 01/03/1884, seconde année, numéro 18, p.2

238« Vente par licitation », *L'Union Monarchique du Finistère*, 03/07/1886, 4ème année, numéro 53, p.4

239« Pulvérisateur Broquet » [publicité], *L'Union Monarchique du Finistère*, 28/04/1886, 4ème année, numéro 34, p.4

240« Chronique agricole. Pour éloigner les limaces », *L'Union Monarchique du Finistère*, 08/01/1887, 5ème année, numéro, 3, p.2

			contres les limaces s'attaquant entre autres à la vigne
1891		<i>Le Courrier de Cornouailles</i> 11/07/1891 ²⁴¹ : rubrique causerie Agricole indique un temps parfait pour faire pousser de la vigne	
1892		<i>Le Courrier de Cornouailles</i> 28/05/1892 ²⁴² : dans la rubrique Situation – La Saison est indiqué le fait que le climat est de plus en plus favorable à la culture de la vigne	
1893	<i>Le Courrier de Cornouailles</i> 08/04/1893 ²⁴³ : dans la rubrique « Arrondissement de Quimper », pour la commune de Penmarc'h le journal reprend un article du Petit Journal relatif à Quimper, expliquant la création d'un vignoble « M. Salavy a conçu et réalisé un projet de planter la vigne et de faire mûrir du raisin » ²⁴⁴	<i>Le Courrier de Cornouailles</i> 20/05/1893 ²⁴⁵ : arbres fruitiers et vignes donnent de bonnes espérances mais gelées	
1895	<i>Le Courrier de Cornouailles</i> 03/08/1895 : Rubrique « Arrondissement de Chateaulin », pour la commune de Dinéault, un fait divers est relaté où il		

241« Causerie Agricole. La Saison », *Le Courrier de Cornouailles*, 11/07/1891, première année, numéro 2, p.4

242« Situation. La saison », *Le Courrier de Cornouailles*, 28/05/1892, seconde année numéro 48, p.4

243« Arrondissement de Quimper. Penmarc'h », *Le Courrier de Cornouailles*, 08/04/1893, seconde année, numéro 92, p.3

244Le projet du Docteur Salavy a abouti comme on le verra p.138 de ce mémoire.

245« Causerie Agricole », *Le Courrier de Cornouailles*, 20/05/1893, seconde année, numéro 98, p.4

	est possible de lire « le nommé Goavec [...] mettait à sécher sur une vigne accrochée à la maison d'habitation, un pantalon [...] ».		
1935			<i>Le Citoyen</i> 18/04/1935 ²⁴⁶ : utilisation de la chaux pour fertiliser, lutter contre les gelées, contre les insectes et amender en calcaire ... la vigne (rubrique questions agricoles)

Tableau 16: Mentions d'"objets viticoles" dans la presse ancienne finistérienne

Il existe donc plusieurs mentions relatives à la vigne dans le Finistère : entretien et climat sont surtout exploités pour en parler. De plus, la presse nous apprend qu'une expérience viticole à été tentée à Penmarch' par Monsieur Salavy au XIXème siècle.

Pour préciser, il est difficile de savoir pour les rubriques « climat » et « maladies/ravageurs de la vigne » si elles concernent le Finistère ou toute la France ; deux hypothèses peuvent être faites à ce sujet : la première tient au fait que le climat français n'est pas homogène sur tout le pays, ainsi parler de « gelées » ou encore de « temps parfait pour faire pousser de la vigne » peut être considéré comme faisant référence au macroclimat du département finistérien. Cependant, et là la seconde hypothèse est la plus probable, en 1880 *Le Courrier du Finistère* explique aux lecteurs la présence du phylloxéra sur les vignes ; or à cette date le puceron ravageur n'est pas encore présent sur le territoire breton²⁴⁷. Ainsi la question peut être posée parce que les sources ne sont pas claires. On peut se demander si cela est une alerte pour les vignes présentes dans le pays bigouden, ou seulement une information de l'état du vignoble français à une date précise. Toutefois, la rubrique « présence avérée de vignes » permet de voir qu'il y a bien des vignes qui poussent dans le Finistère au XIXème et XXème siècles. Rien n'indique si ce sont des vignes pour produire du vin ou des vignes à raisins de table excepté pour le Docteur Savaly où il est bien question de la création d'un vignoble pour produire du vin.

²⁴⁶« Questions Agricoles. Emploi de la chaux », *Le Citoyen*, 18/04/1935, 28ème année, numéro 16 , p.3

²⁴⁷Pour rappel l'arrivée officielle du phylloxéra à Sarzeau date de 1903 avec une suspicion de contamination depuis 1902.

- Normandie/Calvados

Sur les cadastres napoléoniens du Calvados au XIXème siècle, il n'y a pas de mention de culture de vigne, les cultures par parcelles cadastrales n'étant pas explicitées et sur les légendes des tableaux d'assemblage, aucune mention n'est faite d'une possible viticulture dans la région. Cependant, cela ne veut pas dire qu'il n'y a pas eu de vigne en Normandie par le passé.

Au niveau de la toponymie, il y a la présence d'un lieu rappelant la vigne dans le secteur large de Grisy, sur Morières, qui fait maintenant partie de la commune de Vendreuve tout comme Grisy²⁴⁸. On peut lire sur un des cadastres napoléoniens datant de 1813 « La Vigne Berville » (figure 22).



Source : AD Calvados, cadastre napoléonien, Morières, 3P 1960 section B de l'Etable parcelles 2 à 313 (1813), échelle 1/2500

Figure 22: Toponymie viticole à Grisy

²⁴⁸Grisy est la commune où il y a un vignoble renaissant.

Sur les cartes de Cassini (XVIIIème siècle) on trouve également un toponyme rappelant à la une culture ancienne de vigne (figure 23).



Source : Géoportail, « Grisy », carte de Cassini

Figure 23: Mention d'une toponymie ancienne relative à la viticulture à Grisy

Actuellement également une rue « chemin des Vignes » est située à l'adresse actuelle du vignoble renaissant (figure 24).



Source : Géoportail, « Grisy », plan IGN

Figure 24: Mention d'une toponymie viticole à l'emplacement actuel du vignoble à Grisy (2019)

Par ailleurs, la Normandie, qui est une région à réalité cidricole et non viticole a connu la présence de vignobles dans sa région ; il est possible d'en trouver de nombreuses traces. Lors de l'entretien téléphonique avec Gérard Samson, le propriétaire actuel du seul vignoble commercial du Calvados mentionnait la présence de trois vignobles résistants au petit optimum médiéval. Il expliquait également qu'en plein petit âge glaciaire des micros vignobles se maintiennent jusque fin XVIIIème, début XIXème²⁴⁹ siècle²⁵⁰.

Ensuite, de nombreuses mentions de vignes sont repérables dans des sources diverses produites les siècles précédents. André Dubuc dans son article *La culture de la vigne en Normandie en 1816* reprend Jullien qui en 1816 dans la première édition de son ouvrage²⁵¹ essaye de livrer un recensement de tous les vignobles français et mondiaux dont il peut avoir connaissance. Cette grande entreprise met en valeur la présence de vignobles dans les zones étudiées dans ce mémoire à savoir la Normandie et la Bretagne. Il indique que pour les cinq

249 Voir entretien du 03/01/2018, annexe 12 tableau des enquêtes de terrain rubrique « historicité ».

250 Propos bruts tirés de l'entretien.

251 JULLIEN André, *op.cit.*, 1866, 566p.

départements normands²⁵², « l'Eure renferme seul quelques **vignobles** peu importants ». Les départements autres que l'Eure « n'ont d'autres **vignobles** que ceux que l'on rencontre sur les coteaux qui dominent le bourg d'Argence, à 14kil. de Caen. Ils ne donnent que très peu de **vin** et de la plus mauvaise qualité ». L'auteur rappelle que « les **vins** sont plus ou moins acerbés et dénués de qualité. Les meilleurs se récoltent dans les vignobles de Château d'Illiers, Nonancourt, Bueil, Menilles, Evreux et Port-Mort. ». Ces indications permettent d'affirmer qu'au début du XIXème siècle quelques vignobles étaient présents sur le territoire normand.

Cela semble également le cas pour le XVIIIème siècle grâce au rapport de l'archiviste du département sur le service des archives départementales, communales et hospitalières pour la commune de le Fersne-Camilly : « le 6 et 8 mars 1708, une gelée de deux nuits a cuit toutes les poires et bien endommagé la **vigne** ». Dans le même sens, au XVIIème siècle, dans les Cahiers des États de Normandie (1633-1666) de nombreuses mentions de vignes sont repérables : « [...] les bourgeois de Vernon et Andely, faisant passer les vins provenant de leurs **vignes** plantées au dessus desdites villes pour les apporter à Rouen [...] »²⁵³ ; « mais la clémence du ciel et fertilité du terroy fournist tant de grains, de **vins** (3) et d'autres commoditez qu'elles sont tastantes pour attirer les finances des autres royaumes.

(3) : si le président de la Barre eut écrit son formulaire quelques années plus tard, il n'eût point cité les **vins** comme une des causes principales de la richesse de la Normandie. Cette culture fut en effet ruinée par suite des ordonnances fiscales de Louis XIII »²⁵⁴. Il est possible de remonter encore les siècles, mais les sources citées ici sont suffisantes pour prouver qu'il y avait auparavant une activité vitivinicole en Normandie.

252JULLIEN André, *ibid*, 1816, pp. 12-13

253*Rapport de l'archiviste du département sur le service des archives départementales, communales et hospitalières*, 1894, Pagny, Caen, p.56

254ROBILLARD DE BEAUREPAIRE (de) Ch, *Cahiers des États de Normandie sous les règnes de Louis XIII et de Louis XIV...* tome 3 (1633-1666), 1876-1878, CH. MÉTÉRIE Librairie de la société de l'histoire de la Normandie, Rouen, p.433

Pour le moment ce sont les communes connaissant une présence ancienne de vigne, une renaissance actuelle et entrant dans le cadre des enquêtes de terrain qui ont été traitées. Mais ce ne sont bien évidemment pas les seules à avoir un historique viticole. Pour compléter le propos et montrer qu'il est possible de sortir du cadre strict imposé par les terrains, je vais incorporer à cette partie les localisations des anciens vignobles de Rennes, Vannes et Ilur ; ces communes connaissant un renouveau de la viticulture en leur sein actuellement ou un projet²⁵⁵.

²⁵⁵Projet pour Ilur, il est même tôt pour parler de projet, rien est officiel, l'information vient du bouche-à-oreille.

- Rennes (Ille-et-Vilaine)

Sur les cadastres napoléoniens de 1809 il est possible de constater la présence de vignes ainsi que d'une toponymie rappelant cette dernière (figure 25)²⁵⁶.

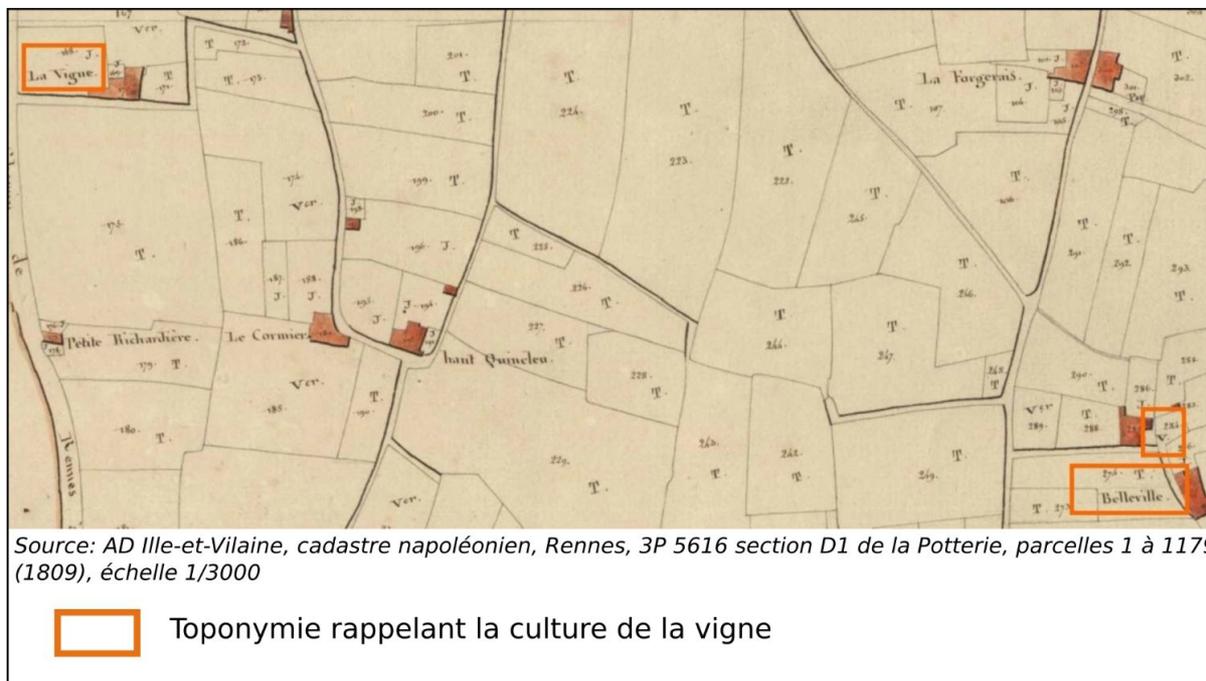
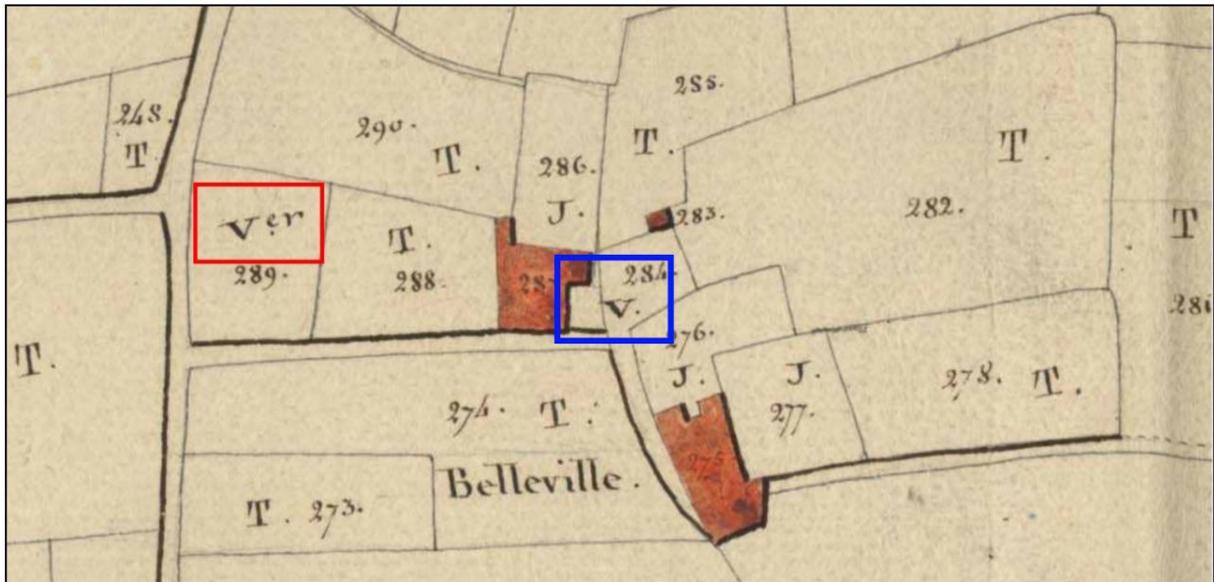


Figure 25: Localisations anciennes d'une toponymie et d'une culture de vigne à Rennes

Il y a à la fois une indication toponymique « La Vigne » à gauche, ainsi qu'un « v » indiquant la culture d'une vigne à Belleville. Par ailleurs, les « v » annotés sur ce plan correspondent bien à de la vigne puisque les vergers sont indiqués par la mention « V^{er} » (figure 26)²⁵⁷.

256 Carte par GROLEAU Solveig
257 Carte par GROLEAU Solveig



Source: AD Ille-et-Vilaine, cadastre napoléonien, Rennes, 3P 5616 section D1 de la Potterie, parcelles 1 à 1179 (1809), échelle 1/3000

- Localisation ancienne d'un verger
- Localisation ancienne de vignes

Figure 26: Localisations anciennes d'une vigne et d'un verger à Rennes

- Vannes (Morbihan)

Il y a plusieurs présences anciennes de vignes à Vannes, dans différents quartiers de la ville selon les cadastres napoléoniens de 1844 (figures 27, 28 et 29)²⁵⁸.

Pour le Trussac²⁵⁹ :

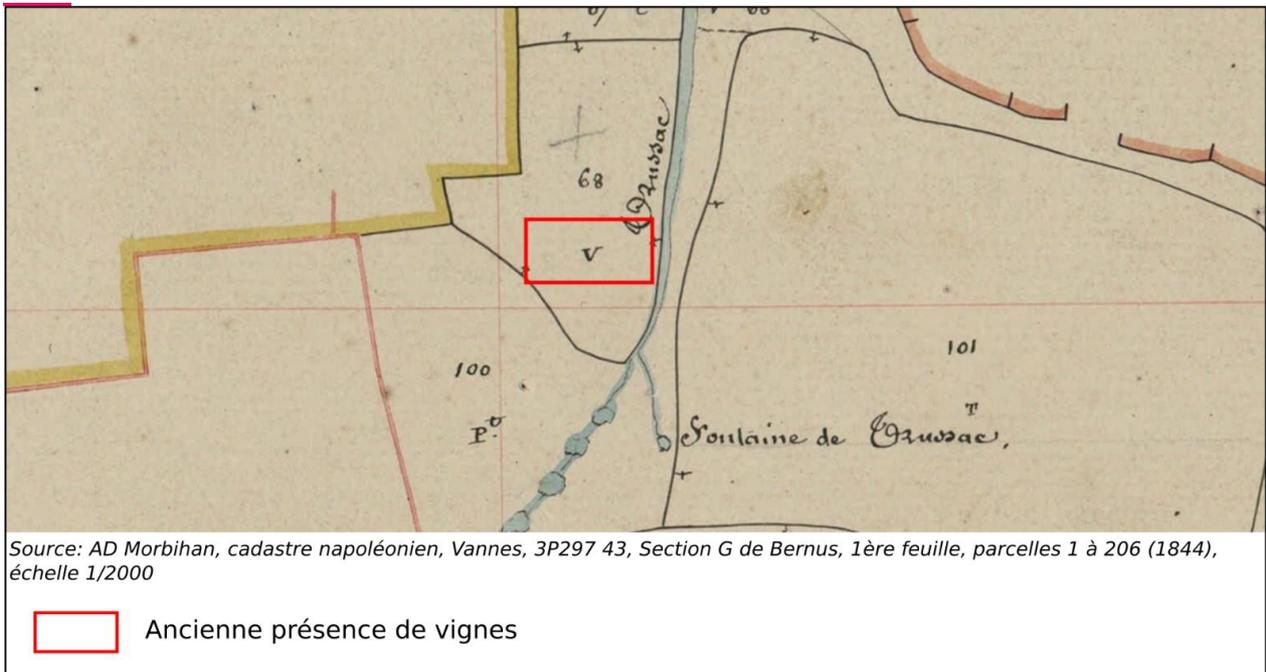


Figure 27: Localisation ancienne d'une vigne à Vannes (Trussac)

²⁵⁸Ce ne sont pas les seuls emplacements repérés mais ce sont ceux les plus proches du vignoble actuel et les plus évidents sur les cadastres (« v » bien indiqués).

²⁵⁹Carte par GROLEAU Solveig

Pour le Bondon²⁶⁰ :

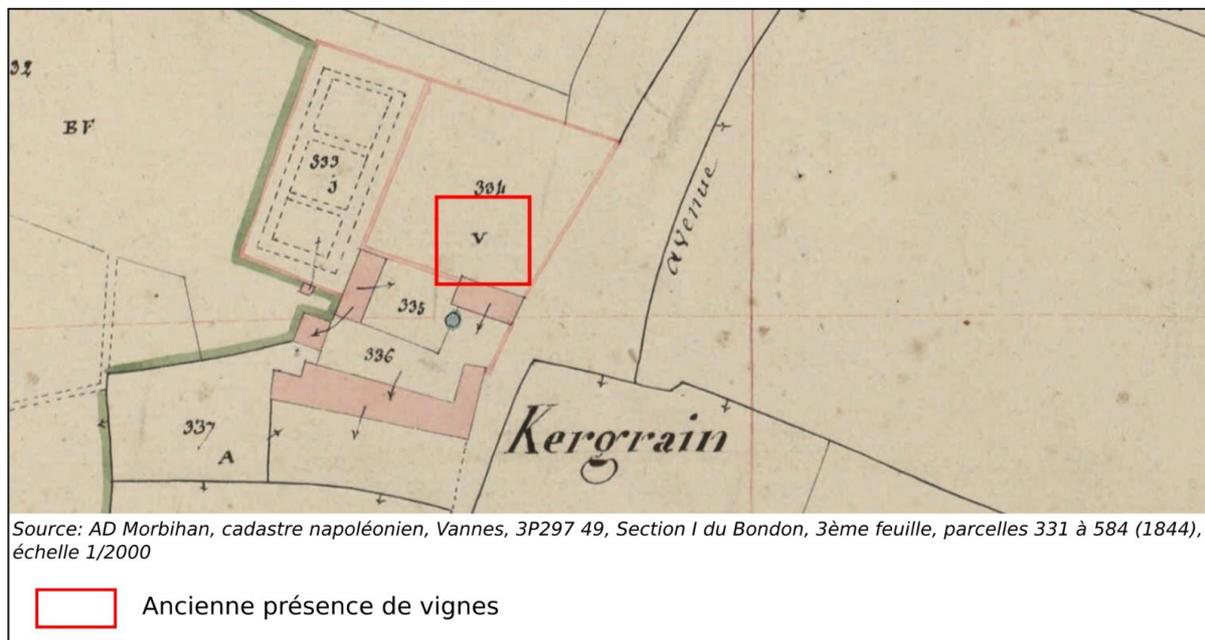


Figure 28: Localisation ancienne d'une vigne à Vannes (Bondon)

²⁶⁰ Carte par GROLEAU Solveig

Pour le Couvent des Capucins²⁶¹ : ici il est possible de constater que la mention « v » désigne la culture de la vigne et non la présence de verger puisqu'elle est indiquée par « V^r » (figure 29).

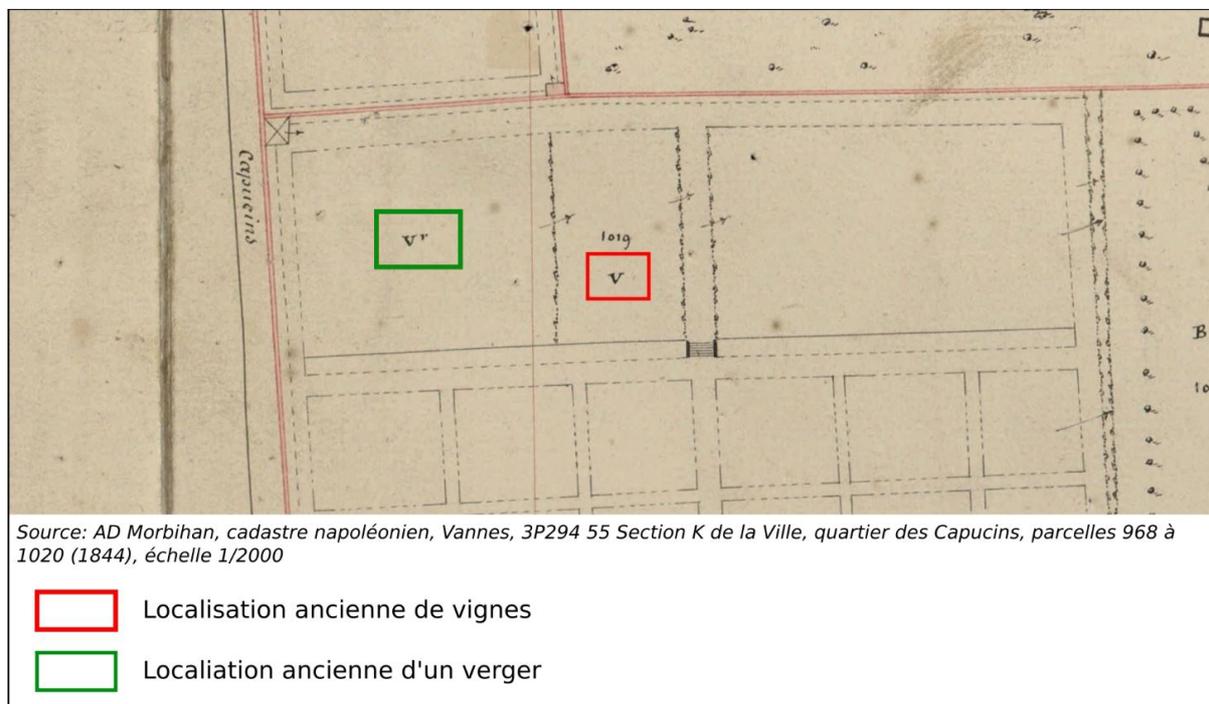


Figure 29: Localisation ancienne d'une vigne et d'un verger à Vannes (Couvent des Capucins)

²⁶¹ Carte par GROLEAU Solveig

- Ilur (Golfe du Morbihan)

Les cadastres napoléoniens de 1851 indiquent la présence de vignes anciennes par la mention « v » (figures 30 et 31)²⁶². Ici les « v » désignent des vignes puisque les vergers sont indiqués par «V^r ».

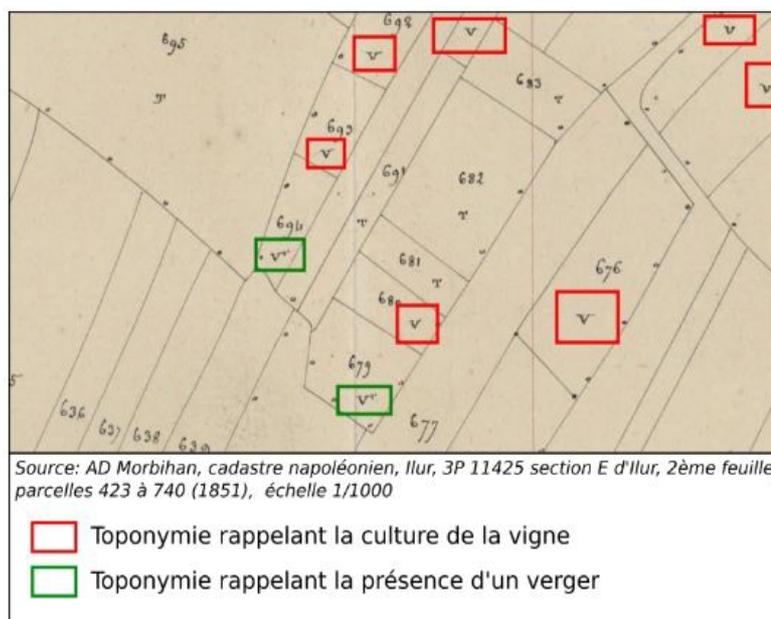


Figure 30: Différenciation vigne et verger (Île Ilur)

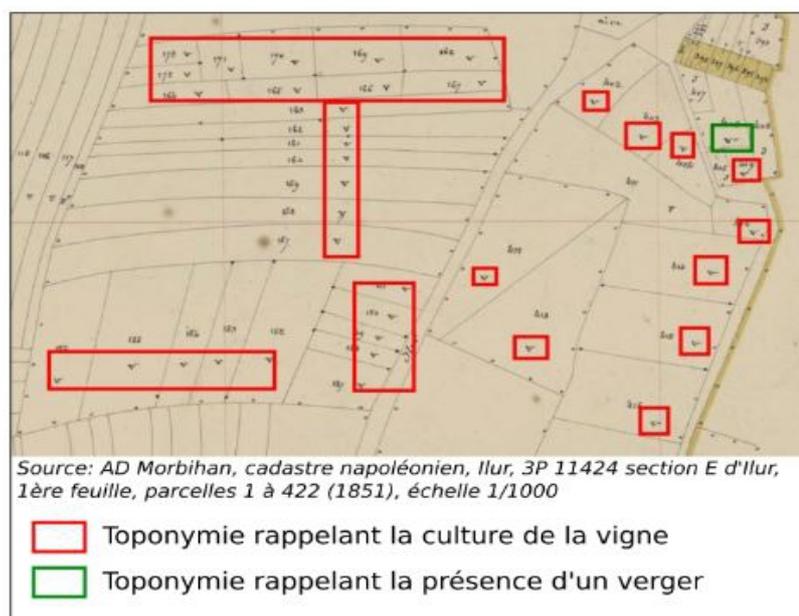


Figure 31: Localisations anciennes de vignes et de vergers sur l'Île Ilur (Golfe du Morbihan)

Actuellement, la personne s'occupant de l'île a connaissance du passé viticole de la commune et envisagerait, dans un futur plus ou moins proche, d'y replanter de la vigne.

262 Carte par GROLEAU Solveig

Ainsi, on peut constater la présence ancienne de vignes dans les communes connaissant une renaissance de la viticulture actuellement. Certaines mentions de vignes sont sans équivoque, c'est le cas avec les cadastres napoléoniens, à condition que les géomètres du cadastre ayant créé les plans n'aient pas commis d'erreur, c'est-à-dire aient bien indiqué la différence entre « v » pour désigner la vigne et « v – x » pour désigner un verger. De ce fait, dans cette partie il y a eu un effort fait dans la précision de ces lettrages pour indiquer les cultures des parcelles avec la comparaison, quand cela était possible, de « v » et « v – x » pour déterminer le type de culture. De plus, ce type de source permet de repérer à la fois les cultures (qui ne sont pas tout le temps précisées), mais aussi des indications toponymiques rappelant la culture de la vigne.

Ensuite, au-delà des cadastres napoléoniens qui sont des sources fiables, d'autres outils peuvent être utilisés afin de déterminer ou non la présence de vignes anciennes sur une commune. C'est le cas pour la recherche des noms de rue en rapport avec la vigne, cela se fait par Géoportail ou sur place lors des enquêtes de terrain. Les écrits anciens sont également une preuve de la présence de vignes anciennes, surtout pour la Bretagne, grâce au mémoire d'étude de Yves Vaillant et le dictionnaire de Jean Ogée, mais aussi d'autres auteurs comme Jullien pour la Normandie, ou encore des spécialistes régionaux ayant travaillé sur l'histoire locale comme pour Quimper. Enfin, la dernière source employée pour essayer de démontrer la présence ancienne de vignes sur une localité est la presse ancienne. C'est grâce à cette dernière qu'a pu être découvert l'ancien vignoble du Finistère et la présence de vignes à raisin de table (supposition) dans cette partie de la Bretagne, là où aucune autre source ne précise l'existence de vignes.

Une explication des sources me semblait importante ici puisqu'elle permet de voir que les zones de marge, sauf cadastres napoléoniens, semblent en déficit en terme de sources connues pour constater la présence de vignes anciennes. Cela est moins le cas pour les autres départements viticoles français. Voilà pourquoi les sources sont si hétérogènes et dispersées. Il reste bien évidemment d'autres pistes à explorer comme les archives fiscales, les cartulaires, les cartes de Cassini et d'état major, l'histoire orale...

Pour finir, il faut remarquer que les communes et villes recensées dans cette partie sont au nombre de dix, or il y a bien onze enquêtes de terrain comme support de réflexion. Cela vient du fait qu'aucune mention de viticulture historique n'apparaît sur l'Île de Groix²⁶³ dans les

²⁶³Lors de l'enquête de terrain, Mathieu Le Saux expliquait que les anciens îliens se souviennent de vieilles vignes plantées dans la commune.

sources traitées aux époques sélectionnées pour cette étude. Outre ce manque, il convient dès à présent d'analyser les emplacements découverts précédemment afin d'étayer le raisonnement.

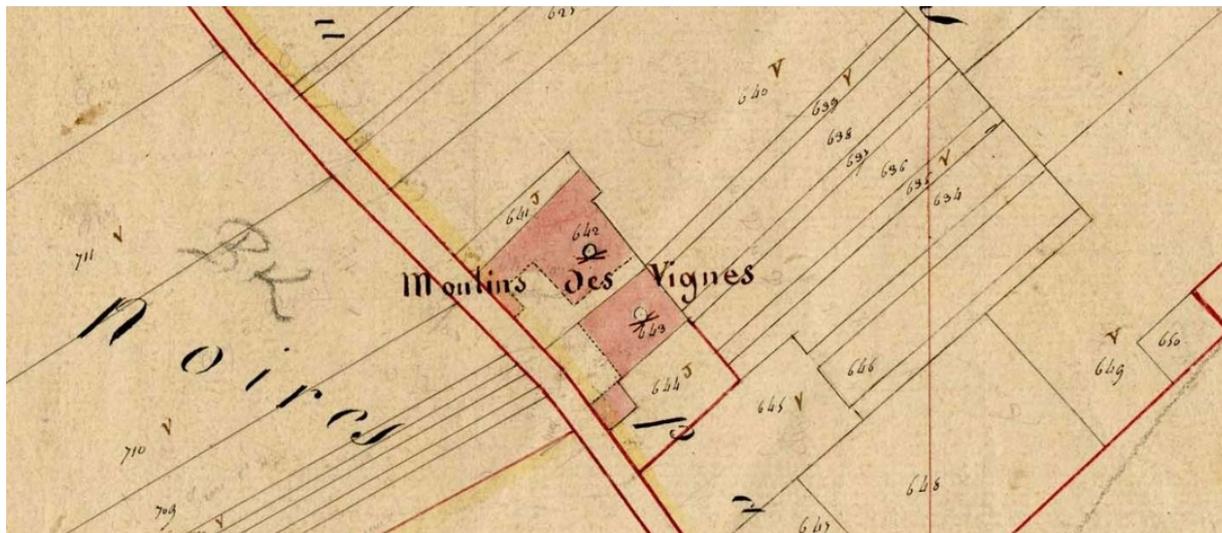
2 - Analyse des emplacements anciens et renaissants : entre continuité, rupture et localisation historique

Après avoir localisé les emplacements des anciens vignobles à l'aide de différentes sources, il faut maintenant produire une analyse qui va servir à démontrer s'ils coïncident avec les localisations des vignobles issus des enquêtes de terrain dans le Nord-Ouest de la France. Le base de réflexion sera la comparaison entre les emplacements anciens de vigne et ceux renaissants. Pour une meilleure compréhension seront mis en évidence des supports visuels afin que le lecteur se rende bien compte des comparaisons qui vont être effectuées. A ce stade et grâce à la sous-partie précédente, les localisations anciennes ont été repérées, avec plus ou moins de précisions, en fonction de la réelle présence de cultures de vignes ou de la toponymie provenant du champ lexical de la vigne, du vin et de la viticulture. Dans un souci de compréhension, les vignobles seront encore une fois divisés en espace et par localisation.

2.1) Continuité des emplacements anciens/renaissants : les cas de Saint-Denis-d'Anjou et de Grisy

Saint-Denis-d'Anjou était une commune très viticole par le passé. Sur les cadastres napoléoniens visibles dans la sous-partie précédente, on y voit une affluence de vignes dans toutes la commune, dans le sens où des « v » apparaissent sur presque tous les cadastres napoléoniens de 1811 mis à disposition par les archives départementales de la Mayenne. Ce qui est différent avec cette commune par rapport aux autres cadastres napoléoniens utilisés dans cette recherche, c'est que les cultures de vignes repérées ont une forme particulière, qui dénote avec les communes bretonnes comme Vannes ou Rennes au XIXème siècle. On retrouve en effet des dispositions qui ressemblent fortement à celles, par exemple, des vignes de Saumur à la même époque. Saumur étant une commune viticole encore aujourd'hui et plus d'être proche de la Mayenne, il me semblait intéressant de constater la ressemblance des deux cadastres, donc des deux cultures (figures 32 et 33).

Saumur :



Source : AD du Maine et Loire, cadastre napoléoniens, Saumur, 3P434622, H2 du Fort de Nantilly, 1812, échelle 1/2500

Figure 32: Cadastre napoléonien Saumur, parcelles viticoles

Saint-Denis-d'Anjou :

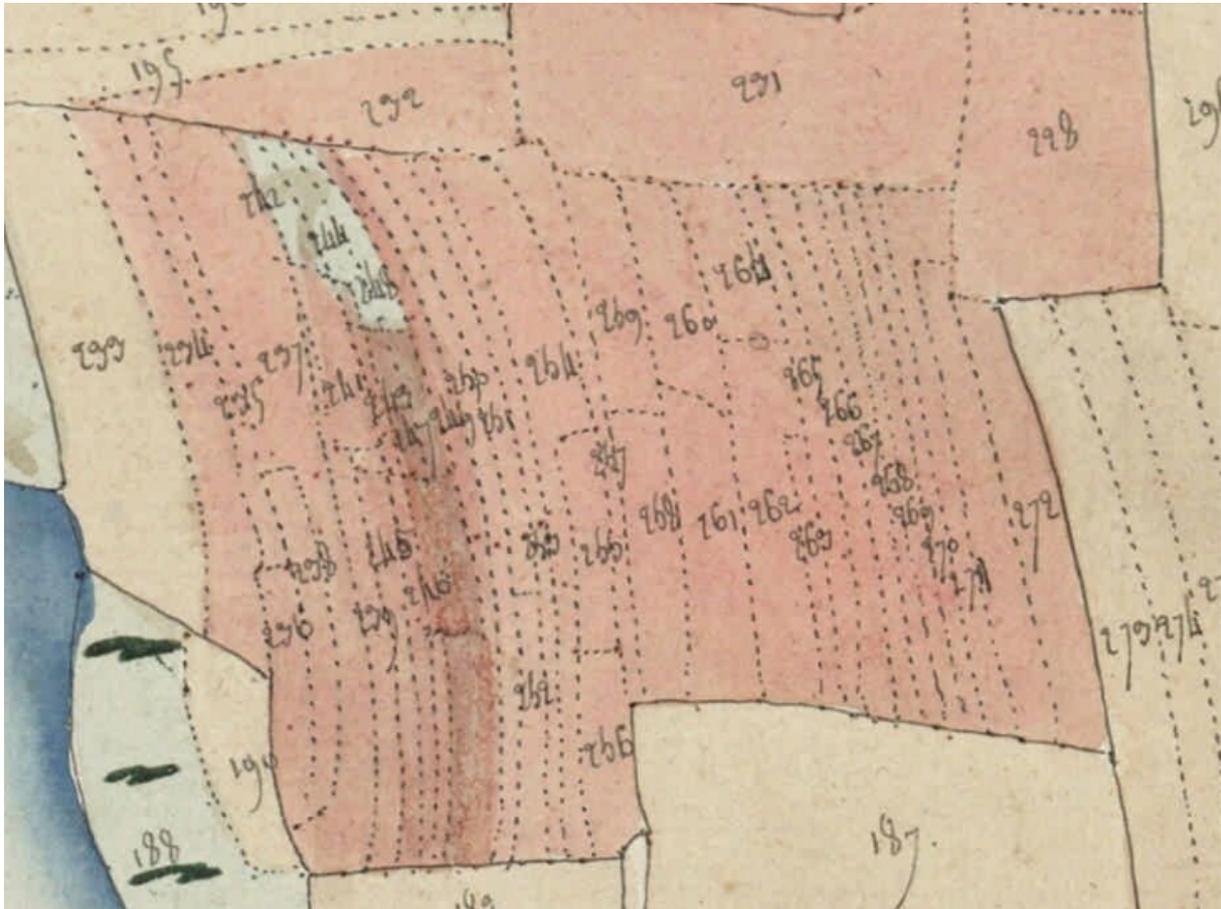


Source : AD de la Mayenne, cadastres napoléoniens, Saint-Denis-d'Anjou, 3P3304/19, Section E2 Pont-du-Moulin (du), 1811, échelle 1/2500

Figure 33: Cadastre napoléonien Saint-Denis-d'Anjou, parcelles viticoles

Sur les deux cadastres proposés ici, on peut observer des structures à peu près similaires en terme de culture de la vigne au XIXème siècle. Les deux cadastres sont séparés en zones géométriques de forme rectangulaire allongée quand il s'agit de présence de vignes. Dès lors une hypothèse peut être avancée : le fait que la commune de Saint-Denis-d'Anjou était une commune viticole avant la crise du phylloxéra, au vu du nombre de vignobles présents à l'époque et de la disposition de ces derniers, ressemblant à d'autres régions viticoles encore connues aujourd'hui.

Cela est également visible pour quelques communes morbihannaises qui ne font pas l'objet de renaissance actuelle, mais qui avaient une activité viticole au XIX^{ème} siècle. C'est le cas du Hézo, commune proche de Sarzeau, qui livre un magnifique cadastre napoléonien en couleur, où la vigne est représentée dans les tons rouges (figure 34).



Source : AD Morbihan, cadastre napoléonien, Le Hézo, plan par masse de culture, 3P 150/3, Section A du Bourg, 1^{ère} feuille, parcelles 1 à 1307 (1809), échelle 1/5000

Figure 34: Cadastre napoléonien Le Hézo, parcelles viticoles

Encore une fois on retrouve ces formes parcellaires représentatives de la culture de la vigne. Idem quand on se réfère aux cadastres napoléoniens de Ilur (figure 31), ces formes rectangulaires allongées sont également présentes là où des « v » sont annotés. Ainsi, seulement quelques communes viticoles anciennes de l'espace d'étude connaissaient la présence de ces formes ; le reste des cadastres utilisés pour repérer les vignes ne donne pas les mêmes résultats, ou alors les cultures n'y sont pas mentionnées. De ce fait, il est possible d'avancer une nouvelle idée qui tient à la différenciation de « vigne » et « vignoble ». Ces

deux termes renvoient à une présence viticole mais seul « vignoble » atteste d'une culture de la vigne destiné à la production de vin. (et encore). De ce fait, ces structures parcellaires repérées, représentatives de la culture de la vigne dans les espaces choisis, laissent penser à l'organisation de vignobles là où d'autres structures que l'on pourrait qualifier d' « esseulées » ne répondent peut-être pas à ce schéma et n'impliquaient donc peut-être pas une production de vin.

Pour en revenir à Saint-Denis-d'Anjou, il convient maintenant d'étudier les emplacements anciens et renaissants (figure 35).

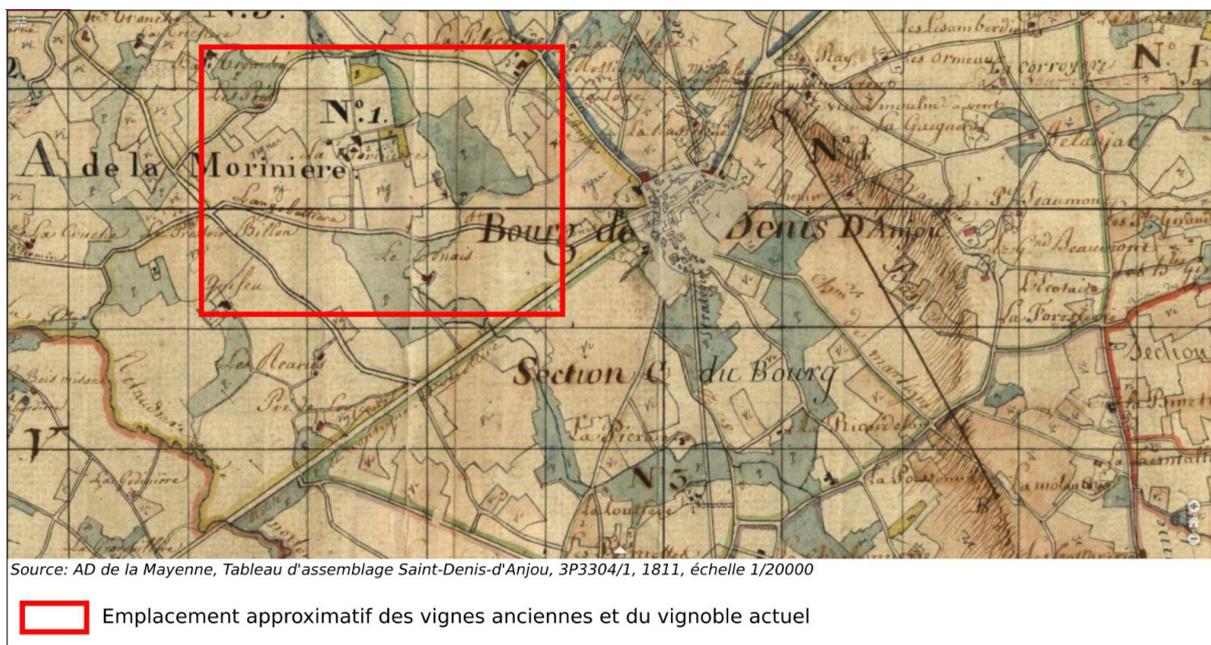


Figure 35: Emplacement ancien approximatif des vignes par rapport au vignoble actuel (Saint-Denis-d'Anjou)

Dans cette commune, le vignoble actuel se trouve au même endroit que les anciens vignobles, au niveau du Clos de la Morinière (encadré rouge figure 35). C'est l'Association pour la Renaissance d'un Vignoble en Mayenne (ARVEM) qui a créé, en mai 1998, ce vignoble renaissant ; d'ailleurs le vin produit a pour nom « Le Clos de la Morinière ».

Au vu de ce résultat, la question d'une localisation historique de vignoble peut être posée. En effet les membres fondateurs de l'association issus de la Jeune Chambre Économique de Laval (JCEL) connaissaient le passé viticole de la commune mais pas les emplacements exacts des anciennes cultures ; ils ont planté à côté de l'étang de la Morinière

en accord avec le maire de la ville. Cette comparaison présent/passé permet alors d'exprimer la présence d'un mimétisme cultural involontaire. La vigne dépend en effet de plusieurs facteurs climatiques, pédologiques, humains formant un terroir unique, permettant d'accueillir une culture viticole via la sélection de cépage.s adéquat.s afin de produire un vin de la meilleure qualité possible. Ainsi, Saint-Denis-d'Anjou se trouve dans une situation particulière par rapport aux autres vignobles issus des enquêtes de terrain puisque sa localisation est à l'endroit exact des anciens vignobles du XIXème siècle.

En ce qui concerne Grisy, le vignoble Les Arpents du soleil s'inscrit dans la même démarche²⁶⁴, on peut constater que le vignoble actuel se trouve sur la même parcelle (certainement) qu'un ancien vignoble. Cependant, impossible de localiser de manière précise une ancienne culture viticole du fait que les cadastres napoléoniens n'indiquent rien. De plus, lors de l'entretien téléphonique avec Gérard Samson, propriétaire du vignoble commercial depuis 1995, le vigneron avait fait part de ses recherches des anciens emplacements viticoles dans les archives. En lien avec son propre projet il avait alors entrepris de planter ses vignes sur une des anciennes parcelles viticoles du Calvados. Lors de mes propres recherches sur la vigne en Normandie, je n'ai pas localisé de vignobles anciens à l'emplacement exact du vignoble actuel, mais dans les communes alentour pour le XIXème siècle (figure 36)²⁶⁵.

264Peut-être un peu moins évidente tout de même au vu des sources.

265Carte par GROLEAU Solveig



Figure 36: Emplacements anciens de vignes par rapport à Grisy (lieu actuel d'un vignoble renaissant)

Ainsi, des vignobles au XIX^{ème} siècle avaient été repérés dans les communes alentours de Grisy. Si l'on se contente seulement des cadastres napoléoniens, il serait impossible de classer Grisy dans cette partie ; cependant, allons voir du côté des autres cartes proposées par Géoportail.

Tout d'abord, l'adresse du vignoble est « Le Chemin des Vignes » à Grisy, Saint-Pierre-sur-Dives. Cela indique donc bien que dans le passé il y avait une culture de vigne à ce même endroit ; impossible cependant d'être plus précise en terme de date, si ce n'est à l'époque médiévale.

Ensuite, les cartes de Cassini du XVIII^{ème} siècle nous apprennent qu'une toponymie rappelant la culture de la vigne se situe à l'endroit du vignoble actuel (figure 37)²⁶⁶, il est alors possible d'émettre l'hypothèse d'un emplacement historique de vignoble en croisant les deux sources.

²⁶⁶ Carte par GROLEAU Solveig

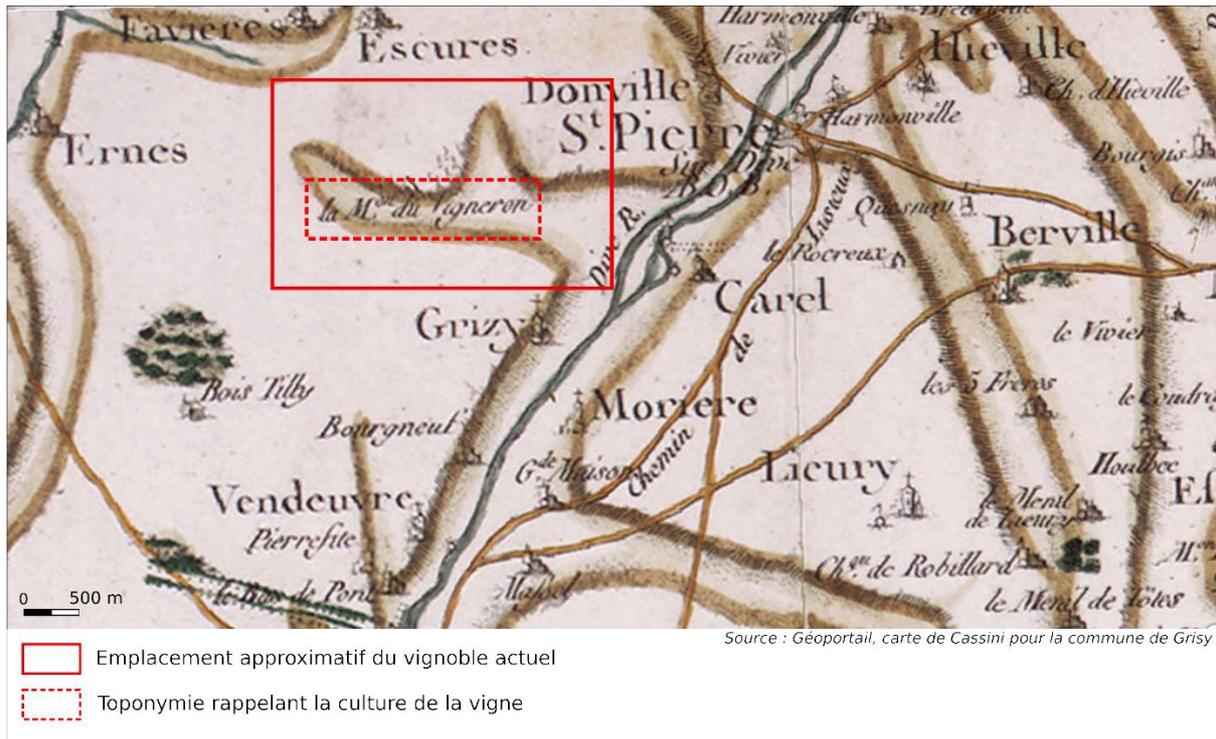


Figure 37: Emplacement approximatif du vignoble actuel par rapport à une toponymie rappelant la culture de la vigne (Grisy)

2.2) Renouveau de la vigne au sein de l'espace communal sur des parcelles différentes

Avant de commencer toute réflexion, apportons une précision. Tout d'abord, même si les emplacements ne sont pas identiques entre le passé et le présent viticole des communes, rien ne prouve que cela n'a pas été le cas à un moment donné de l'histoire. En effet, il est possible que des vignes se soient trouvées sur les emplacements actuels des vignobles à un moment donné, mais pour se faire il faudrait dépouiller les archives sur des siècles, ce qui n'est pas le but de cette recherche. Ici il est question de travailler sur l'avant phylloxéra, soit courant XIXème siècle. Cependant toutes les sources ne le permettent pas, il faut alors s'adapter. La réflexion est donc, après avoir trouvé les traces anciennes de vignes, d'analyser si les emplacements coïncident à un moment donné, ce moment étant nécessairement pré-phylloxérique pour cette étude. La méthode peut paraître approximative à ce stade, mais elle permet de déterminer une première approche des localisations des vignobles dans le temps.

De ce fait, la moitié des vignobles issus des enquêtes de terrain connaissent une renaissance non loin des vignes anciennes repérées. « Non loin », qui n'est pas un terme très scientifique, indique des localisations anciennes de vignes sur les mêmes communes que les vignobles renaissants.

De plus, la démarche évidente ici est comparatiste, or elle émane d'un comparateur, donc d'un individu vivant dans un contexte particulier, qui va essayer de faire cela le plus objectivement possible. Cependant, la comparaison entre deux époques peut être subjective, déjà par le fait que le comparateur va s'appuyer sur des supports (les sources) pour faire naître sa réflexion. Ainsi, cette démarche peut être scientifiquement critiquable par le fait que le comparateur va comparer deux sources de deux époques différentes qui sont les plus pertinentes à ses yeux. Cela peut influencer le résultat puisque deux sources ne sont comparables que parce que le chercheur a repéré qu'il pouvait faire fonctionner son hypothèse de base grâce à elles.

- Miniac-sous-Bécherel

Rémy Tuloup a planté une parcelle en vigne (120 pieds) en 2012 et récolté sa première cuvée en 2018. Comme il a été vu dans la sous-partie précédente, une toponymie rappelant la vigne a été découverte très proche du lieu viticole actuel (figure 38)²⁶⁷.

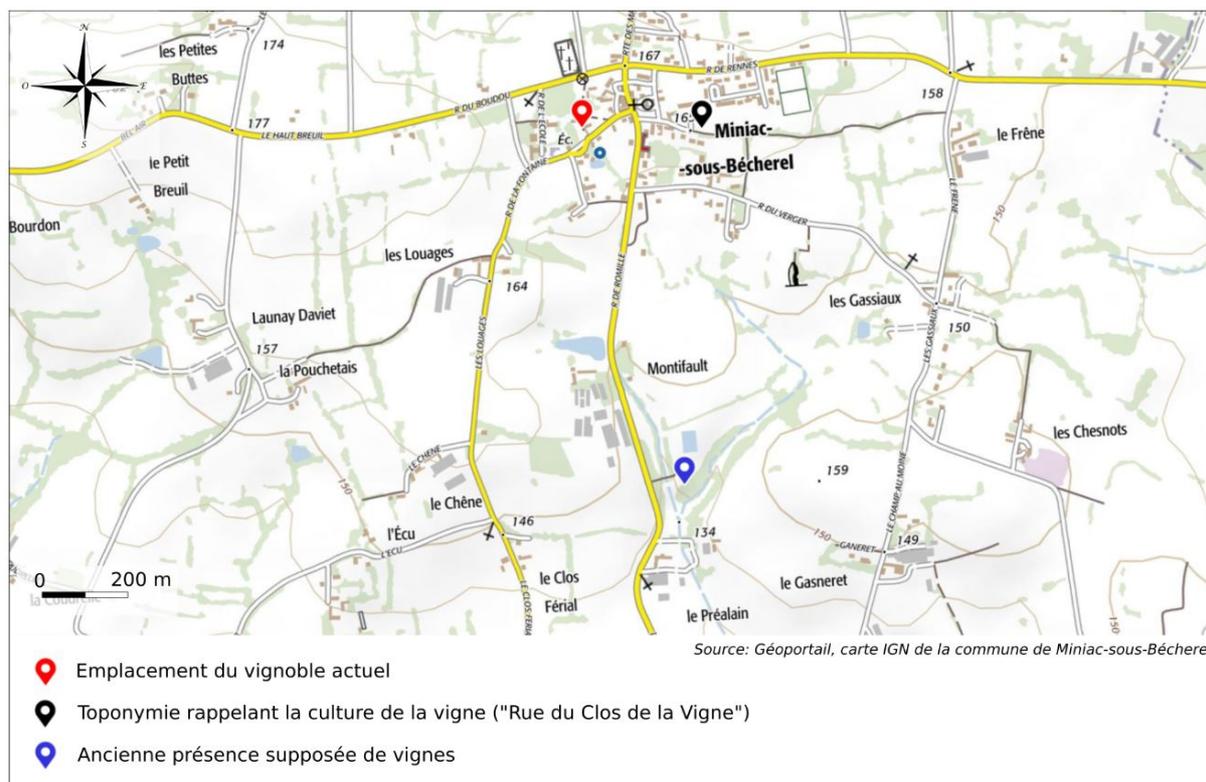


Figure 38: Emplacement du vignoble renaissant par rapport à une ancienne localisation de vigne et la Rue du Clos de la Vigne

Grâce au support visuel, il est aisé de constater que l'emplacement toponymique est très proche du lieu actuel de renaissance, tout comme l'ancien emplacement de culture de vigne supposé. Ainsi, même si la renaissance ne se fait pas à l'endroit exact des anciennes traces de vignes dans la commune, le lieu de réimplantation est assez proche de deux autres lieux repérés sur l'image.

267 Carte par GROLEAU Solveig

- Quimper

Le département du Finistère en Bretagne comprend quelques vignobles actuellement, dont deux rentrant dans le cadre des enquêtes de terrain : le Coteau du Braden à Quimper et un vignoble à Treffogat.

En ce qui concerne la ville de Quimper, elle abrite un vignoble associatif géré par la section vigne de l'Association des Habitants du Braden, depuis avril 2006. Comme exprimé précédemment, il n'est pas aisé de trouver des traces anciennes de vignes sur ce département. Cependant, une rue à Quimper a très longtemps porté un nom en rapport avec une ancienne présence possible de vignes (actuellement cette rue est la Rue Henri Jacquelin). Même si le vignoble actuel semble excentré par rapport à la ville et au supposé ancien emplacement des vignes, les deux localisations restent sur la même commune et ne sont pas très éloignées (figure 39).



Figure 39: Emplacement du vignoble renaissant par rapport à l'ancienne Rue des Vendanges

- L'Île d'Arz

Sur cette île des côtes morbihannaises se trouve actuellement un nouveau vignoble, fondé en mars 2017 par l'association In Vino Verit'Arz. La situation géographique de ce vignoble renaissant est non éloignée d'une toponymie repérée en lien avec le champ lexical de la vigne « La Grande Vigne » (figure 40)²⁶⁸.

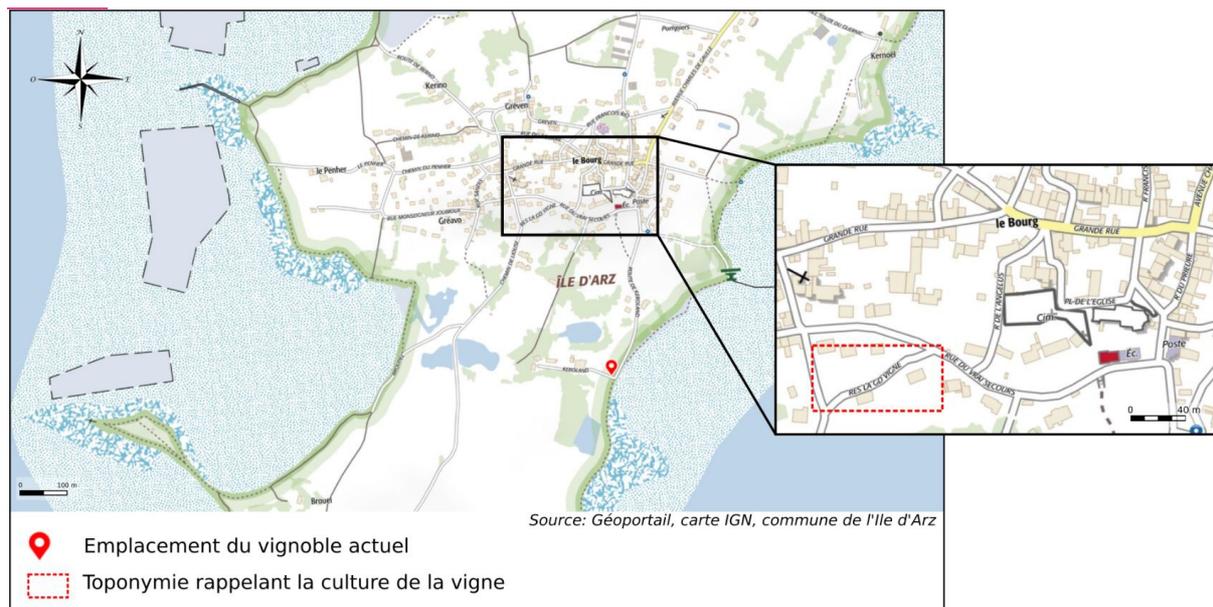


Figure 40: Emplacement du vignoble actuel par rapport à la toponymie La Grande Vigne (Île d'Arz)

En ce qui concerne l'emplacement ancien d'une culture de vigne repérée sur le cadastre napoléonien, voici les localisations des emplacements passé et actuel (figure 41)²⁶⁹.

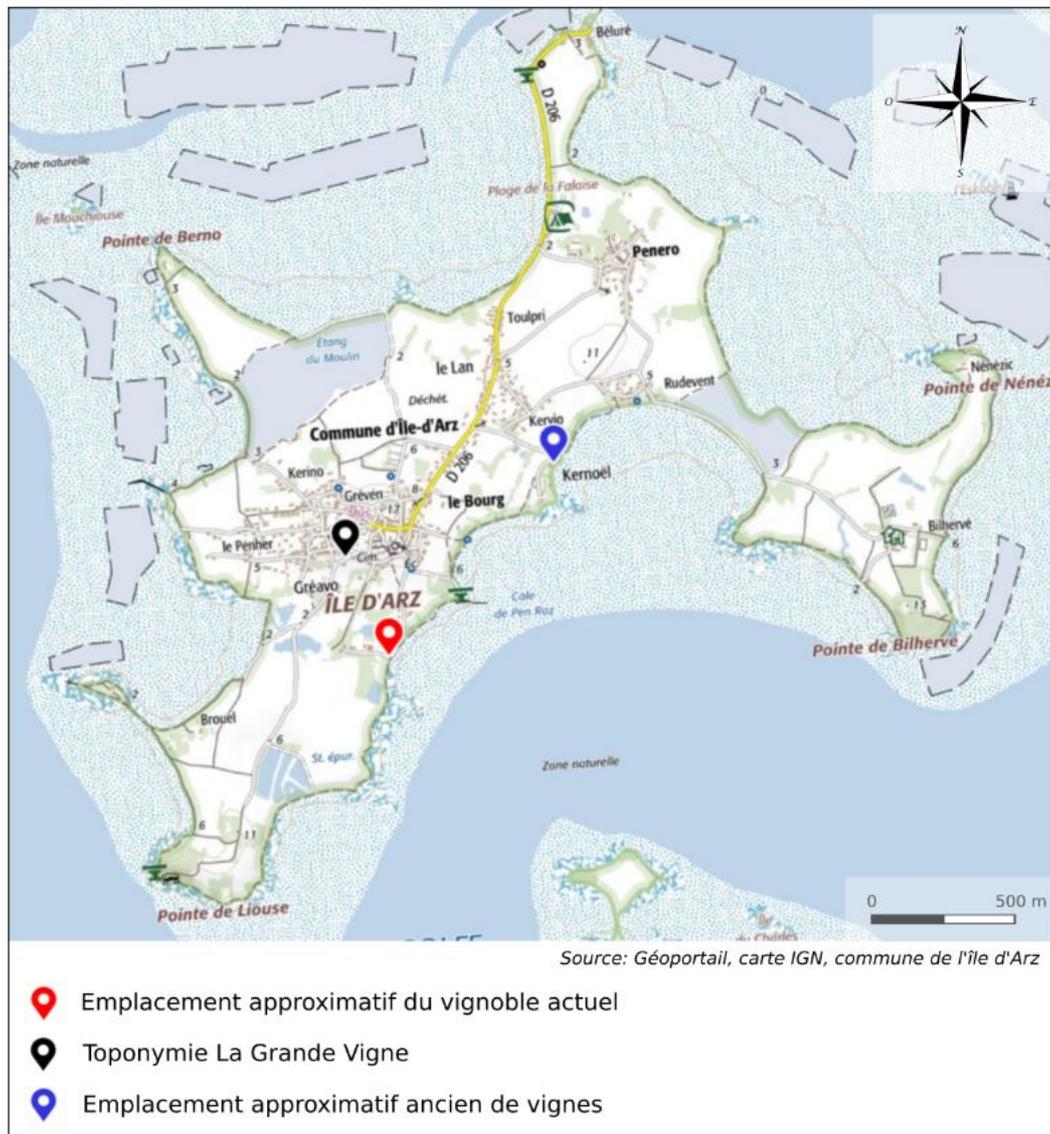


Figure 41: Emplacement approximatif du vignoble renaissant par rapport à l'ancienne présence supposée de vigne et la toponymie La Grande Vigne

C'est le même schéma que pour les deux communes précédentes, à savoir qu'une toponymie rappelant la culture de la vigne se trouve proche de la localisation du vignoble renaissant ainsi que non loin de l'ancienne culture de vignes repérée sur le cadastre. La toponymie « La Grande Vigne » se situe à côté du Chemin de Liousse et le vignoble se nomme actuellement « Coteau du Liousse », ainsi l'identité du vignoble rappelle un lieu précis de la commune, là où sûrement, quelques siècles auparavant, de la vigne était cultivée.

269 Carte par GROLEAU Solveig

- Rennes

Rennes ne rentre pas dans le cadre des enquêtes de terrain, mais connaît une situation particulière de renaissance de la viticulture. Depuis une vingtaine d'années l'association Rennes Jardin effectue une vendange par an dans le quartier de la Binquenais. En effet, il reste quelques pieds de vignes privées dans le voisinage et cela donne lieu à une animation de quartier en septembre où un pressoir est apporté afin de produire entre soixante et soixante-dix bouteilles de vin par an²⁷⁰. Grâce à la figure 42²⁷¹ on peut constater que le Quineleu, c'est-à-dire l'endroit approximatif des vignes actuelles, se trouvent non loin d'une toponymie « La Vigne » et de Belleville, lieu où une culture ancienne de vignes est annotée.

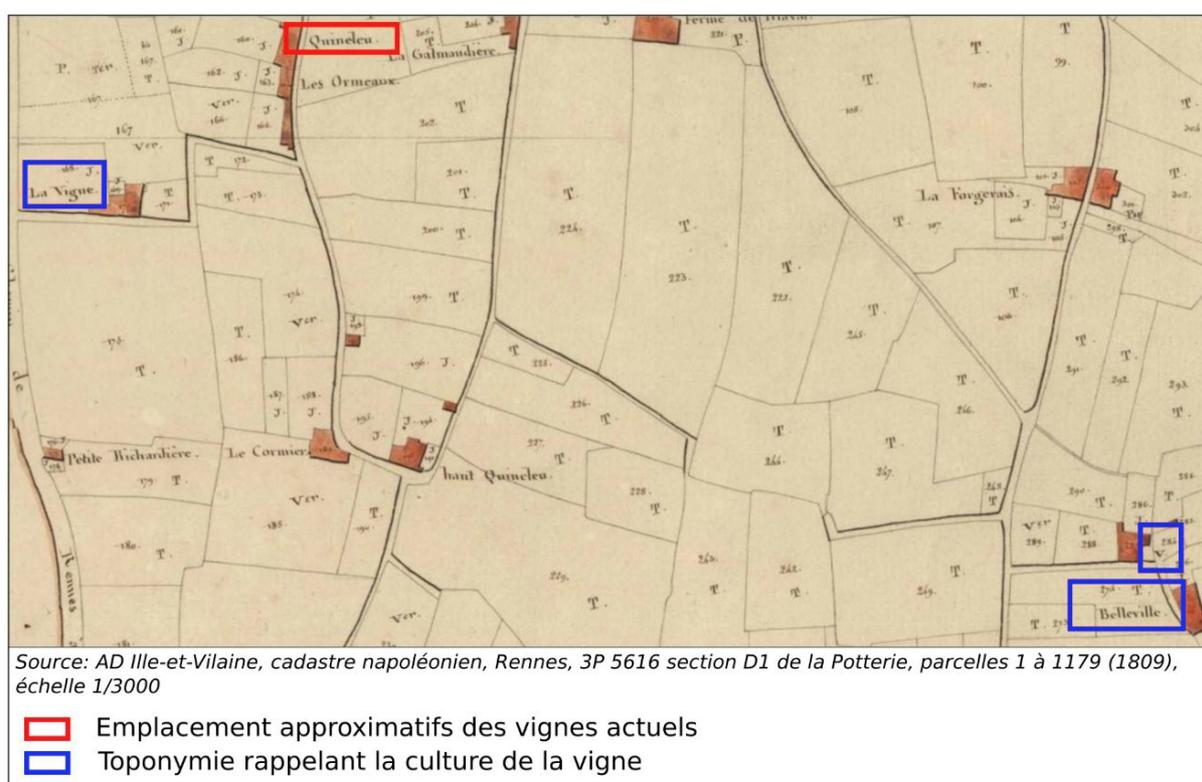


Figure 42 : Emplacement approximatif des vignes actuelles par rapport à une ancienne présence de vigne et la toponymie (Rennes)

270Cela ne s'est pas fait en 2018. Les propos recueillis viennent d'un employé de la maison de quartier de la Binquenais à Rennes qui a eu connaissance de ces vendanges collectives se déroulant dans les alentours.
 271Carte par GROLEAU Solveig

- Vannes

La commune de Vannes ne fait pas partie des enquêtes de terrain mais elle connaît également, depuis 2011, un projet de renaissance viticole privée au Coteau du Pargo, chez Monsieur Jean de Saint Rémy. Les anciennes présences de vignes vannetaises se trouvaient non loin de l'emplacement actuel (figure 43)²⁷².



Figure 43: Emplacement du vignoble renaissant par rapport aux présences anciennes de vignes (Vannes)

Ici ont été traités les présences anciennes de vignes situées sur les mêmes communes que les vignobles renaissants. Il est intéressant de constater à quel point les emplacements sont proches, que ce soit pour les toponymes ou les localisations des cultures passées. Ils représentent quasi la moitié des cas des vignobles actuels étudiés.

Maintenant, il faut traiter le reste des vignobles, soit ceux où les lieux de renaissance sont un peu plus éloignés des localisations anciennes de cultures de vignes.

²⁷² Carte par GROLEAU Solveig

2.3) Renouveau de la vigne sur des communes proches des anciennes localisations

- Treffiagat

Pour Treffiagat, il n'y a aucun toponyme ni ancien emplacement de culture de vignes repérés dans cette commune ; cependant la presse ancienne nous apprend qu'un vignoble privé y avait été planté dans une commune peu éloignée de Treffiagat, à Penmarc'h (figure 44)²⁷³. En effet, « en 1892, le « docteur » Salavy [Gustave Antoine Salavy, écrivain né à Montpellier] avait planté 5000 pieds de vigne à "boire et à manger" dans les dépendances de sa villa des Goélands à St Guénolé. Arrivé à maturité, le "Chasselas deuz Penmarc'h" avait sa clientèle ! Un vin sympathique et confidentiel en était extrait, qui avait sa petite notoriété sur certaines tables parisiennes et quimpéroises. »²⁷⁴.

Actuellement, c'est Sylvie Guerro avec la SARL Chai Nous qui s'occupe de ce nouveau vignoble à but commercial créée en 2015 à Treffiagat.

273 Carte par GROLEAU Solveig

274 Voir le commentaire de Anne GUEGADEN dans l'article Auteur inconnu, Vigne. Première cuvée bigoudenne en 2019 ?, 26/05/2018, *Le Télégramme*, en ligne consulté le 02/03/2019], URL: <https://www.letelegramme.fr/finistere/pont-labbe/vigne-premiere-cuvee-bigoudene-en-2019-26-05-2018-11971436.php>

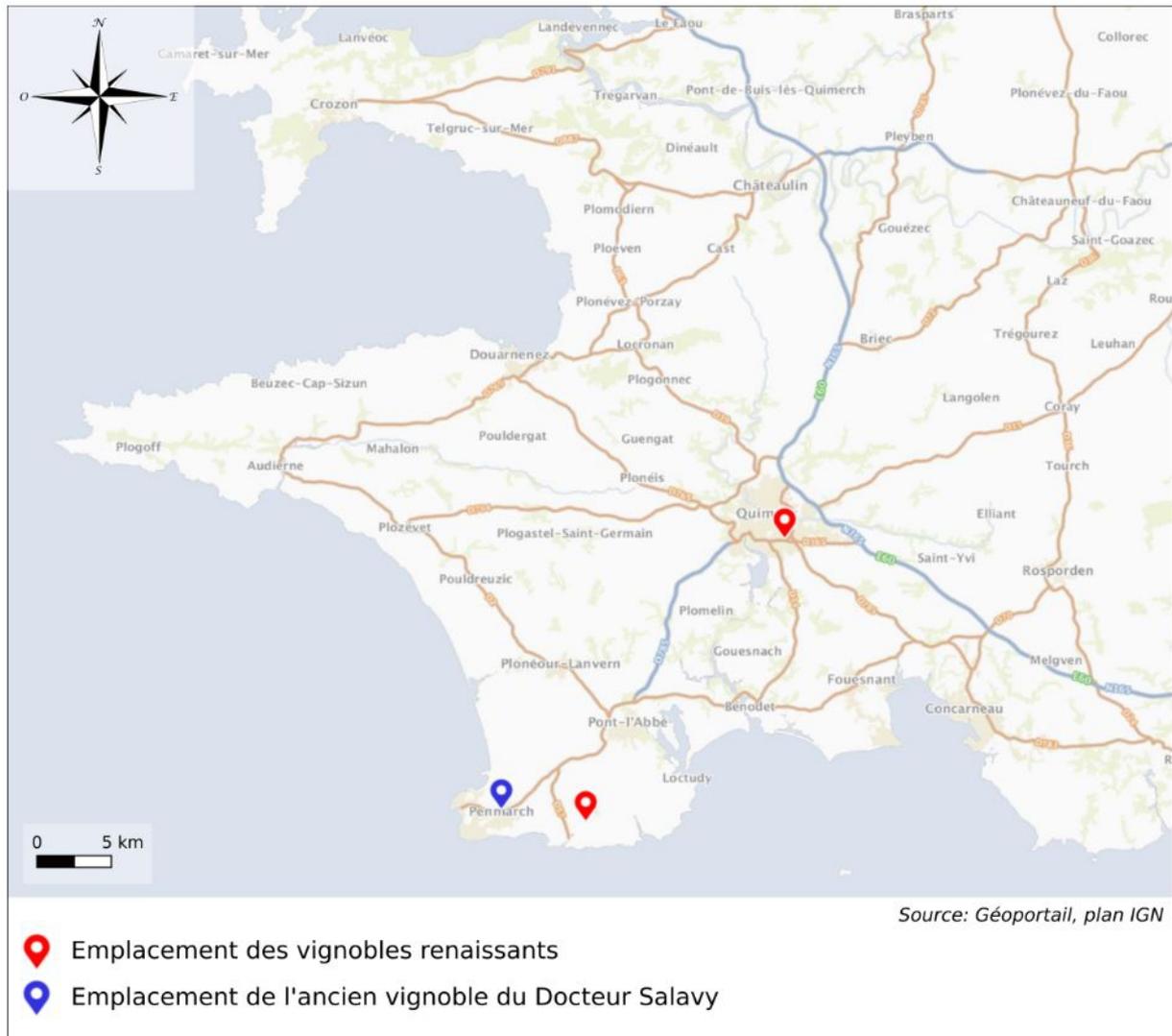


Figure 44: Emplacements approximatifs des vignobles renaissants par rapport à celui du Docteur Salavy (Finistère)

Ainsi, même si la commune de Treffiagat n'a pas gardé de traces anciennes de cultures de vignes, un vignoble était présent dans une commune non loin de l'actuelle. A ce stade, il serait alors pertinent de remettre en cause la notion de renaissance, qui titre ce mémoire, ce que nous ferons un peu plus loin, une fois une vision globale obtenue de tous les échantillons de vignobles étudiés.

- Mont Garo

Actuellement le vignoble associatif renaissant de Saint-Suliac fondé en 2003 est le projet de l'association Les vignerons du Garo. Sur cette commune est repérée la présence ancienne de vignes non loin de l'endroit actuel de l'exploitation viticole (figure 45)²⁷⁵.

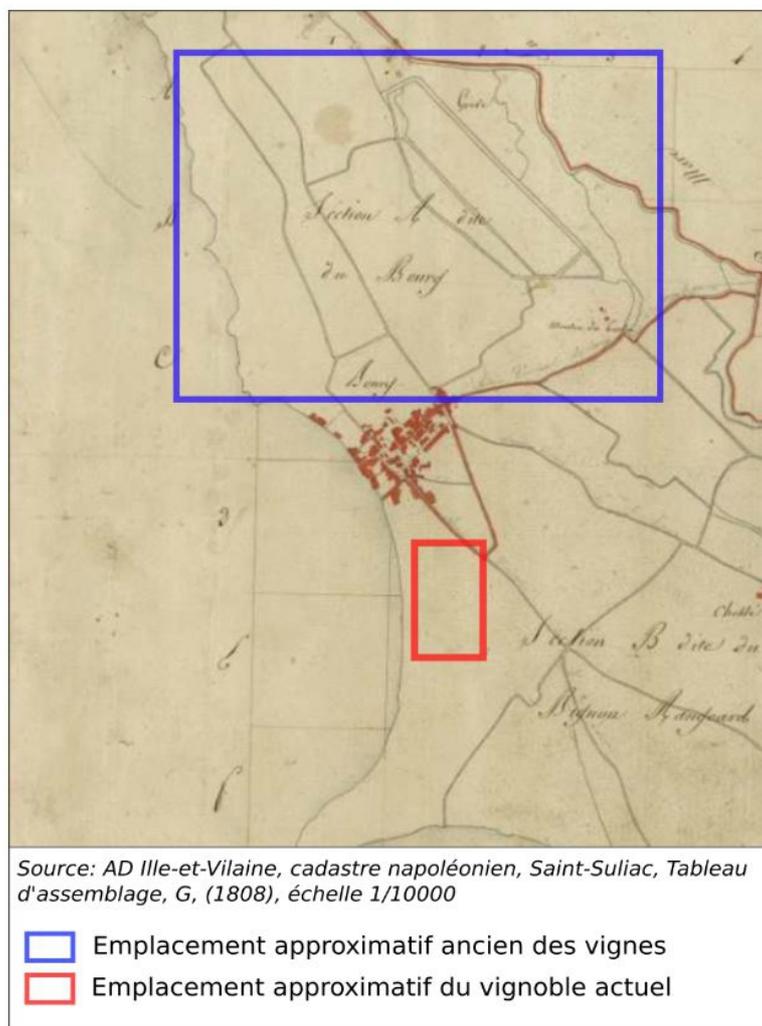


Figure 45: Emplacement approximatif du vignoble renaissant par rapport aux anciennes présences de vignes (Saint-Suliac)

Le plan cadastral permet de voir que les anciennes cultures de vignes au XIXème siècle se localisaient plus vers le Bourg de Saint-Suliac. Le vignoble actuel est un peu excentré, donnant sur les bords de la Rance, mais les deux localisations sont encore une fois assez proches. De plus, un pied de vigne sauvage est présent sur la parcelle viticole actuelle, ce qui laisse penser à une ancienne culture de vigne au même endroit les siècles précédents (impossible de dater précisément ni d'avoir plus d'informations sur le sujet).

²⁷⁵ Carte par GROLEAU Solveig

- Saint-Jouan-les-Guérets

Edouard Cazals, viticulteur de formation, a acquis une parcelle depuis 2017 sur cette commune pour y planter de la vigne dans le cadre d'un vignoble commercial. Si l'on part de l'hypothèse que les « v » sur les plans cadastraux sont bien représentatifs d'anciennes cultures de vignes, alors encore ici les emplacements passés/actuels ne sont pas très éloignés (figure 46)²⁷⁶. Dans ce cas, les emplacements anciens de vignes sont situés aux limites extérieures de la commune, soit dans les communes limitrophes.



Figure 46: Emplacement du vignoble renaissant par rapport aux présences anciennes de vignes (Saint-Jouan-les-Guérets)

- Néant-sur-Yvel

Aucune trace de culture de vigne n'est précisée sur les cadastres napoléoniens du XIX^{ème} siècle pour cette commune, ni pour les communes alentours à savoir Paimpont, Tréhorenteuc²⁷⁷... Cependant, un toponyme rappelant la culture de vigne par le passé est repérable toute proche de la localisation supposée du vignoble actuel (figure 47)²⁷⁸.

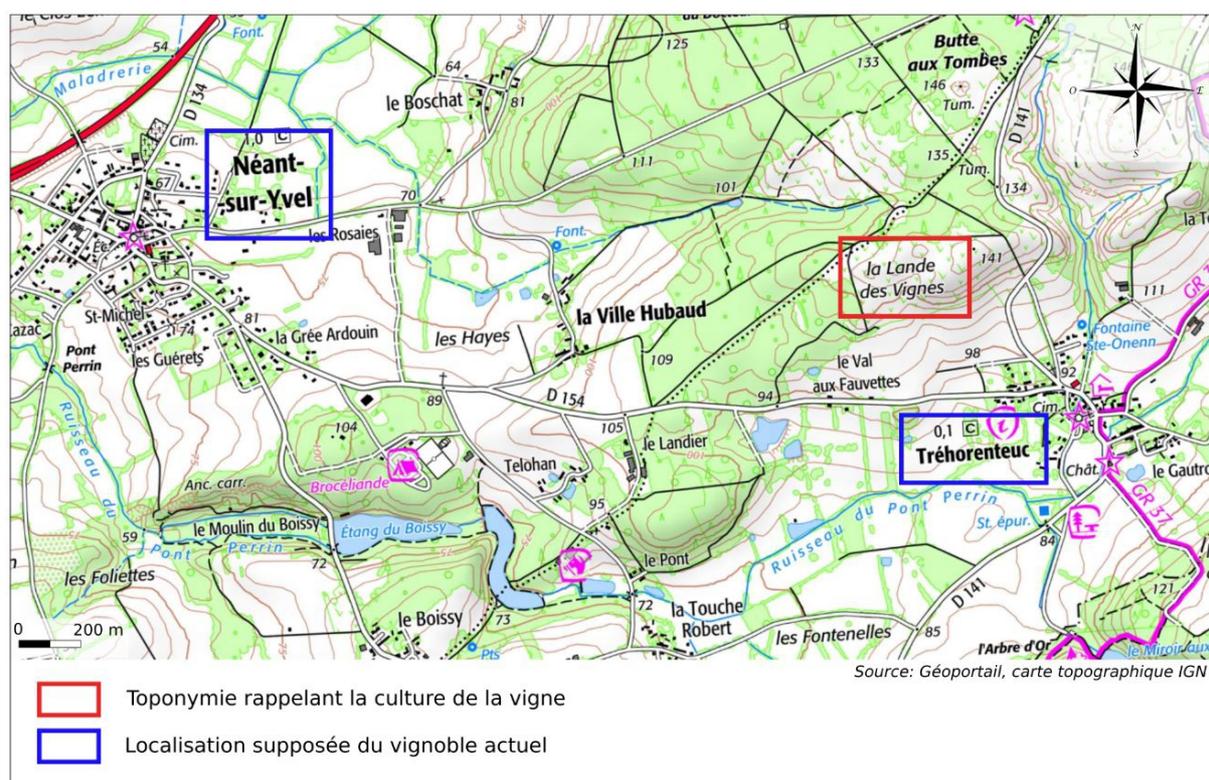


Figure 47: Emplacement approximatif du vignoble renaissant par rapport à une toponymie rappelant la culture de la vigne (Néant-sur-Yvel et Tréhorenteuc)

En effet, entre les communes de Néant-sur-Yvel et Tréhorenteuc, soit vers la forêt de Paimpont, on peut repérer un lieu « la Lande des Vignes ». Ainsi, dans les communes aux alentours de la localisation actuelle du vignoble renaissant, il y aurait eu par le passé une culture de vigne à cet endroit. Actuellement, c'est un vignoble associatif géré par l'association La Fée de Brocéliande qui s'occupe d'une exploitation viticole depuis 2006.

²⁷⁷Après recherche sur les cadastres napoléoniens des communes proches de Néant-sur-Yvel.

²⁷⁸Carte par GROLEAU Solveig

- Le cas de Sarzeau

Cette recherche à la fois historique et géographique se base sur l'étude des sources, ce qui peut créer des situations de manque. On peut constater que Sarzeau n'est pas évoqué dans le raisonnement précédent, parce que cette commune n'y trouve pas sa place en terme de preuves de localisation. On sait que la commune à un passé viticole certain²⁷⁹, cependant les cadastres napoléoniens sarzeautins n'indiquant pas les types de cultures au XIXème siècle, il est impossible de localiser de manière même approximative l'existence ancienne de vignes à cette époque²⁸⁰. Voilà pourquoi aucune comparaison appuyée d'un support visuel n'a pu être faite ; même si la commune du Hézo est toute proche et qu'un plan cadastral indiquant la présence ancienne de vignes a été incorporé à l'étude. Cependant, le cas est intéressant par la présence ancienne de vignes datant sûrement du début du XXème siècle sur la même parcelle culturale que la vigne renaissante.

Tout d'abord, par rapport aux cartographies faites dans la sous-partie précédente, l'idée générale que le lecteur a en tête est qu'il n'y a pas une renaissance dans le sens strict du terme quand on parle des localisations. Ainsi, le tandem plantation/replantation n'est pas parfait, car les replantations actuelles ne se font pas exactement aux mêmes endroits que les emplacements anciens des vignes. L'idéal aurait été de trouver des vignobles renaissants aux mêmes emplacements que ceux ayant disparus, mais ce n'est pas le cas, exception faite de Saint-Denis-d'Anjou et Grisy. De même, il n'est pas nécessaire d'avoir une temporalité linéaire sans interruption sur les trois derniers siècles, mais des preuves à un moment donné de l'existence de cette culture sur un espace déterminé.

Ensuite, les acteurs de la renaissance de la vigne dans l'Ouest de la France sont tenus par des contraintes de toutes sortes qui amènent des choix quant à l'emplacement de leurs cultures. Ces contraintes dépendent de plusieurs facteurs. Pour les privés, l'emplacement dépend du lieu d'habitation de l'individu. Pour les associations, si ce sont les mairies qui prêtent le terrain, donc ce sont elles qui choisissent l'emplacement ; si ce sont des individus lambda, encore une fois la recherche de l'exploitation se fait en fonction des terrains disponibles à la culture à un moment donné. En ce qui concerne les professionnels, des contraintes financières sont également à prendre en compte. Cela permet de rentrer dans la dimension économique-

279 Voir chapitre 2.

280 Il est cependant possible de le faire avec les cartes de Cassini si l'on part du principe qu'il est facile d'identifier les types de cultures avec les légendes plutôt approximatives de ces cartes.

sociale

de l'entreprise de renaissance. Cette dernière ne va pas de soi, des éléments interfèrent, induits par la société dans laquelle les acteurs s'épanouissent.

Ainsi il convient de s'interroger sur le terme de renaissance, qui est la notion fondatrice de ce mémoire de recherche. On l'a vu, elle n'est pas stricte, pas parfaite car poussée par des contraintes extérieures. De plus, il faut faire attention à ce terme, qui induit tout de suite un passif identique qui ne va pas forcément de soi. En fait, le mot renaissance est connoté parce qu'il implique le passé, c'est en quelque sorte un mot-hypothèse plus qu'une affirmation concrète. En effet, il a fallu vérifier si ce terme était correct, employé comme tel dans ce contexte particulier des petits vignobles de marge. La conclusion qu'il est possible d'émettre est qu'il y a bien une renaissance, mais à plusieurs échelles : trois ont été identifiées. La première est la renaissance d'un vignoble sur un ancienne parcelle exploitée en vigne, c'est le cas de Saint-Denis-D'Anjou et de Grisy²⁸¹. La seconde est la renaissance sur la même commune, dans ce cas les emplacements passés/récents ne sont pas identiques, mais se trouvent sur la même commune. La troisième renaissance est la plus discutable puisqu'il s'agit des localisations de toponymes ou de cultures anciennes de vignes dans les communes voisines ou extérieures aux localisations actuelles des vignes. Les deux derniers types de renaissance sont les plus courants pour les communes connaissant un renouveau de la viticulture actuellement.

Ici la renaissance se prouve par la localisation approximative des emplacements passé/présent, elle est définie par ce duo. C'est à la fois une renaissance des cultures anciennes pratiquées aux siècles précédents, cantonnée ici au moment pré-phyllloxérique et une renaissance dans des espaces à peu près similaires.

Tout cela permet de prouver s'il y a une possible continuité entre les époques ou au contraire si nous sommes face à une situation de rupture. Dans le sens strict de l'approche, il est impossible de trancher parce que le raisonnement est plus compliqué qu'un simple antagonisme, du fait des enjeux sociétaux et économiques que l'entreprise implique. Cependant, au vu des résultats issus de la comparaison (avec toutes les réserves qui ont été posées précédemment concernant l'approche comparatiste), on se trouverait plus dans une situation de continuité des localisations que de rupture pour les XVIIIème et XIXème siècles (mais tout dépend des époques étudiées). Pour répondre de manière précise à la démarche

²⁸¹C'est également le cas de Sarzeau, Saint-Jouan-les-Guérets et le Mont Garo qui ont des présences anciennes de vignes sur les parcelles cultivées actuellement en vigne.

scientifique, il faudrait étudier les sources disponibles sur des siècles afin de constater l'évolution ou non des emplacements viticoles du Nord-Ouest de la France.

En ce qui concerne le tandem plantation/replantation, cela dépend de l'angle d'approche. Si l'on s'en tient à une démarche d'historisation, il est possible de parler de replantation ; c'est le cas pour Saint-Denis-D'Anjou²⁸², et dans la démarche pour Grisy, même si les acteurs précisent bien qu'ils effectuent une plantation. Dans ce sens, à l'échelle humaine, comme la dernière renaissance, c'est-à-dire la renaissance actuelle, est une plantation *ex-nihilo*, l'entreprise est une plantation et non une replantation. De plus, tout est une question de sources. Par exemple, pour Grisy au XIX^{ème} siècle, il est impossible de localiser une vigne à l'endroit exact du vignoble actuel. Cependant, si l'on se base sur les cartes de Cassini un toponyme à l'endroit actuel du vignoble renaissant laisse penser qu'à l'époque médiévale se trouvait une exploitation viticole ; impossible d'être plus précise. Il faut désormais se pencher sur les motivations des acteurs afin de préciser le duo précédemment évoqué.

282Même réflexion que dans la note précédente.

II) La renaissance des vignobles du Nord-Ouest de la France ou autant d'implantations nouvelles qu'il y a de projets

La notion de renaissance est connotée en histoire, elle désigne une période précise entre la fin du XIV^{ème} siècle et le début du XVII^{ème} siècle. C'était un moment de transformation et de renouvellement social, culturel et artistique en Europe occidentale. Cette notion telle qu'elle est historicisée ici n'est pas la même que le mot « renaissance » étudié dans ce mémoire d'histoire/géographie. Tout d'abord, le mot renaissance peut évoquer deux situations :

- La première serait une renaissance à l'identique, c'est-à-dire une renaissance sans changement. Cette forme de renaissance est théorique car impossible à appliquer dans la pratique, puisque entre un passé et un présent, il y a forcément des variations.
- La seconde serait alors une renaissance sur les mêmes bases impliquées par l'ancienne situation, mais avec quelques disparités, quelques nouveautés. Ainsi la notion pourrait paraître figée dans un premier lieu, mais ce n'est pas le cas ; qui dit renaissance dit adaptation à un contexte nouveau particulier, une fois qu'elle a été actée.

Ensuite, un autre degré de réflexion s'impose : la renaissance concerne dans cette étude un renouveau de la viticulture dans le Nord-Ouest de la France. Or, toute culture du sol est œuvre humaine. Dans ce cas, l'humain modèle la nature en fonction de ses envies et de ses besoins, en lien avec le sol qu'il a à sa disposition afin d'y cultiver ce qu'il veut et/ou ce qu'il peut. Par principe, la nature, soit le « milieu terrestre particulier, défini par le relief, le sol, le climat, l'eau, la végétation²⁸³ » est indépendante des individus dans le sens où elle peut être désignée comme « l'ensemble de la réalité matérielle considérée comme indépendante de l'activité et de l'histoire humaines. ». Cependant en sciences sociales, elle est *in fine* une représentation humaine ; ainsi elle dépend de la culture des sols (objet), elle est bel et bien invention ou création humaine (sujet).

On en arrive donc aux acteurs de la viticulture du Nord-Ouest de la France. Ces derniers ont actuellement des projets divers, avec des intentions, des motivations et des buts différents, qu'il va falloir étudier, afin de constater s'il y a ou non des cohérences, des moteurs de cette renaissance (1). De plus, cette réflexion étudiant le lien entre nature et individu va permettre de comprendre la notion de terroir, qui est primordiale dans cette étude (2).

283Nature (n.m.), dans *CNRTL*, [en ligne consulté le 02/03/2019], URL: <http://www.cnrtl.fr/definition/nature>

1- La notion de renaissance à travers les projets de plantation, des motivations diverses

Tout d'abord, la question des motivations de création du vignoble permet de voir quel(s) a/ont été le/les premier(s) facteur(s) de la renaissance de la culture de la vigne dans l'Ouest de la France à l'époque actuelle. Il est primordial d'analyser cela dans cette recherche puisque la renaissance est le moteur de l'étude. C'est là que les entretiens prennent tout leur sens, ils permettent d'obtenir les réponses auprès des acteurs directement concernés.

Quand je pose pour la première fois cette question, les réponses peuvent se ranger en catégories. Il faut savoir qu'il n'y a que très rarement un seul facteur à ce renouveau, les interrogés en donnent souvent plusieurs à la suite car les motivations sont diverses (tableau 17)²⁸⁴.

²⁸⁴Se référer au tableau récapitulatif des enquêtes de terrain en annexe 12, catégorie « motivation(s)/but(s) de la création du vignoble »

Motivation	Vignoble.s
Professionnelles : vivre de la viticulture	Treffiat Saint-Jouan-Les-Guérets Île de Groix Grisy
Diversifier son activité professionnelle ou associative	Saint-Denis-d'Anjou Quimper
Renouveau d'une tradition viticole	Saint-Denis-d'Anjou Grisy Île d'Arz Treffiat Quimper Mont Garo Miniac-sous-Bécherel Sarzeau
Amour du vin/viticulture/partage	Mont Garo Néant-sur-Yvel Ile de Groix
Dynamiser la commune	Île d'Arz Ile de Groix
Proposer un projet innovant dans le cadre d'une étude du climat à l'échelle locale	Treffiat
Protéger la forêt contre les incendies	Néant-sur-Yvel
Lié à l'histoire familiale	Sarzeau Treffiat
Lié au réchauffement climatique	Miniac-sous-Bécherel
Loi de janvier 2016	Île de Groix

Tableau 17: Les motivations à la renaissance de la viticulture des acteurs interrogés (par motivation)

Ainsi, ce qu'il ressort des enquêtes de terrain, c'est qu'il y a dix motivations différentes à la renaissance de la culture de la vigne dans l'Ouest de la France. En analysant ce tableau, on constate que la thématique du renouveau de la tradition viticole arrive en tête, suivie d'un désir de vivre de la viticulture (concernant seulement les vignobles commerciaux à visée commerciale) et enfin l'amour du vin. Cependant, comme il a été dit auparavant, les motivations sont données de manière diversifiée. Le tableau précédent permet de commencer à comprendre la motivation qui est la plus mentionnée dans les entretiens et qui peut être interprétée comme le moteur de la renaissance actuelle, même si ce n'est pas le seul. Il faut

maintenant, après avoir eu une vue d'ensemble (tableau 17), s'attarder sur les contextes exacts de chaque réponse afin d'entrer dans les détails (tableau 18).

Ici la méthode d'explication sera la suivante : reprendre chaque acteur et expliquer les motivations qui l'ont poussé à créer un vignoble. Adopter la méthode inverse c'est à dire partir des motivations pour expliquer ensuite la renaissance rendrait l'analyse moins compréhensible. Voilà pourquoi je reviens à les énumérer par vignoble, encore une fois à l'aide d'un support visuel pour une meilleure compréhension (tableau 18)²⁸⁵.

285 Se référer au tableau récapitulatif des enquêtes de terrain en annexe 12, catégorie « motivation(s)/but(s) de la création du vignoble »

Vignoble	Motivation.s
Saint-Jouan-Les-Guérets	Volonté de vivre de la viticulture + motivations liées au parcours de vie.
Mont Garo	Volonté de faire du vin + se faire plaisir « c'est l'amour du vin qui nous a fait découvrir l'histoire ». Démarche de retrouver l'historicité de la parcelle + motivation autour du renouveau de la tradition viticole dans la Rance.
Grisy	Point de départ : recherche historique de la présence de vignes en Normandie. Volonté du renouveau de la tradition viticole + fructification de cette tradition.
Saint-Denis-d'Anjou	Point de départ : activité liée à la publication d'un guide national du vin, puis volonté de se diversifier via la création d'un vignoble en Mayenne. Recherches effectuées pour déterminer les anciens emplacements viticoles de la région dans le cadre d'un renouveau de cette culture.
Quimper	Volonté de trouver une nouvelle activité en remplacement de la fête de quartier. Idée proposée par un ex-membre de l'association qui appartenait à un vignoble associatif dans le Nord de la France.
Île d'Arz	Point de départ : autrefois existence ancienne de vignes sur l'île + volonté de renouer avec ce passé viticole. Volonté de dynamiser la commune via cette activité. A long terme, volonté d'attirer un jeune couple de viticulteurs pour reprendre l'activité du vignoble.
Treffiat	Point de départ : présentation d'un mémoire d'étude sur un « projet innovant » : faire pousser de la vigne dans le Finistère. Projet conjoint à une observation du climat à l'échelle locale (constat d'un changement de climat sur plusieurs années). Volonté de changer de métier + de faire renaître ce métier dans la famille (ancienne famille vigneronne de Cahors).
Île de Groix	Plantation d'un futur vignoble sur l'île lié au parcours de vie de Mathieu Le Saux (né en face de Groix + formation BTS viticulture-oenologie). Ouverture du métier via la loi européenne de 2016. Volonté de faire vivre l'île + la rendre plus attractive (volonté de lutter contre l'exode rural + l'appauvrissement des campagnes via l'agriculture).
Néant-sur-Yvel	Désire de faire du vin entre amis + volonté de trouver un moyen de lutte contre les feux de forêts.
Sarzeau	Point de départ : histoire familiale (son père voulait s'occuper d'une vigne à sa retraite mais n'a pas eu le temps de le faire, Hervé Drouet a donc repris le projet).
Miniac-sous-Bécherel	Point de départ : plaisir de faire son vin. Démarche également inscrite dans un postulat : présence ancienne de vignes dans la commune autrefois. Projet dépendant également du réchauffement climatique.

Tableau 18: Motivations de la renaissance de la culture de la vigne chez les acteurs

Si l'on se concentre sur la thématique du renouveau de la tradition viticole, cette motivation n'est pas forcément le point de départ premier des diverses motivations, mais elle est une des raisons de la renaissance et surtout, elle est une des raisons du développement des vignobles. Il faut apporter une précision quant à la méthode d'obtention des données. Dans le titre de ce mémoire apparaît le terme de tradition ainsi que de changement climatique ; ils étaient de prime abord les deux angles d'interrogation quant à la question de la renaissance des vignobles dans le Nord-Ouest de la France. Je précise donc que lors des entretiens je n'ai pas cherché à orienter les questions de façon à faire coller le cadre de réflexion initial aux réponses apportées par les acteurs interrogés²⁸⁶. La question posée était la même pour tous les terrains : « quelles sont les motivations liées à la création de votre vignoble ? »²⁸⁷.

Une fois que cette thématique du renouveau de la tradition est prise en compte pour les vignobles, elle est mise en avant et cela se traduit par des recherches en archives sur l'historicité de la parcelle cultivée ou sur la présence ancienne de vignes sur la commune. Cela se traduit aussi par l'ajout d'un qualificatif dans le nom des associations, c'est le cas de la Mayenne « Association pour la **Renaissance** de la Vigne en Mayenne » et c'était aussi le cas, avant changement de nom, de l'ARVB « Association pour le **Renouveau** du Vin Breton ». La thématique du renouveau appelle à faire un travail d'historicité chez les acteurs et parfois ce travail est mis en avant dans les motivations mêmes du projet viticole.

Ainsi, le premier thème, le plus important de cette étude est la mise en avant de la tradition. C'est elle qui motive, avec l'amour du vin et l'envie de vivre de la viticulture, la renaissance du vignoble breton à la fin du XXème et au XXIème siècle. L'intérêt ici est que, dans l'imaginaire populaire français, l'Ouest et le Nord de la France ne possèdent pas de vignobles et/ou n'en ont jamais possédé. Cependant, cet espace a bien un passé viticole et cette étude sert à le prouver, ainsi que toutes les autres études produites²⁸⁸ sur le sujet. De ce fait, mettre la tradition au cœur du renouveau permet de donner une assise historique à l'entreprise de recréation de cette culture historiquement légitime. Ensuite, il faut garder en tête que la tradition est un mot global, un peu fourre-tout, il sert à donner une légitimité mais n'est pas là pour être respecté à la lettre. Il est tout d'abord intéressant de constater la démarche des associations et particuliers qui font souvent un travail dans les archives afin de retrouver le

286Même si par la suite des questions viennent concernant l'historicité des parcelles et le réchauffement climatique.

287Je précise que les réponses des acteurs concernés datent d'un moment donné qui est l'enquête de terrain, les motivations peuvent évoluer avec le temps, ainsi se référer au tableau des enquêtes de terrain (annexe 12) rubrique « date » pour connaître les dates des entretiens et donc des réponses.

288Par exemple : SAINDRENAN Guy, 2011, *op.cit.*, 574 p.

passé viticole de leur parcelle cultivée²⁸⁹, ou de trouver une parcelle cultivée qui a un passé viticole²⁹⁰.

La conclusion est dès lors évidente : la renaissance de la culture de la vigne dans le Nord-Ouest de la France n'est pas liée à un seul facteur. Les projets des acteurs fleurissent au gré de leurs envies, de leurs loisirs et de leurs parcours de vie. Là où la notion de tradition prend de l'importance, c'est que cette motivation apparaît régulièrement dans les réponses des interrogés et qu'elle est parfois mise en avant dans le processus de développement du vignoble et des acteurs eux-mêmes. Ils se sont souvent intéressés, avant ou après obtention des parcelles d'exploitation, à l'historicité viticole du lieu où ils cultivent.

De plus, il faut signaler que le cadre de développement des structures viticoles a changé. Seul Mathieu Le Saux indique que les projets viticoles en Bretagne sont possibles depuis l'assouplissement de la législation en ce sens. En 2016 l'Union Européenne a promulgué une loi visant à la régularisation du potentiel de production viticole en Europe. Cette nouvelle législation a notamment permis d'obtenir un cadre légal pour les projets de vignobles en Bretagne ; c'est ce qu'indique l'association La Fée de Brocéliande également. C'est aussi la réflexion de Guy Saindrenan, qui explique que la renaissance actuelle est dûe essentiellement à cet assouplissement de la législation et non au changement climatique. En effet, même si de nouveaux vignobles se sont implantés depuis 2016 (surtout des vignes privées et commerciales à ma connaissance) et ont profité de cette loi, nombre de projets viticoles bretons préexistaient et sont entrés dans la légalité à ce moment-là.

Néanmoins, la tradition apparaît dans les motivations pour cinq vignobles des onze enquêtes de terrain, le tableau 19 va permettre de constater s'il y a cohérence ou non dans ce que les acteurs entendent par tradition, historicité viticole.

289C'est par exemple le cas du Mont Garo.

290C'est par exemple le cas de Grisy.

Vignoble	Tradition
Les Arpents du soleil	Gérard Samson s'est bien documenté sur le passé viticole du Calvados avant de créer son vignoble. Sa démarche part de la tradition viticole puisqu'il a repéré les lieux des anciennes cultures de vignes pour y implanter un nouveau vignoble au même endroit, on est en plein dans la renaissance d'une ancienne tradition, à base de validation historique. C'était sa première motivation.
Saint-Denis-d'Anjou	Une fois acté le désir de diversifier les activités de l'association régissant actuellement le vignoble, la démarche des membres fondateurs de l'ARVEM a été de trouver les anciennes traces de vignes en Mayenne afin de faire renaître cette culture dans le département. C'était la première motivation de l'association.
Île d'Arz	Le constat de départ de la création du vignoble provient du fait qu'il y avait de la vigne auparavant sur l'île (toponymie rappelant cela), il y a donc eu une volonté de renouer avec le passé viticole, tout en ayant pour objectif de dynamiser la commune. C'était les deux premières motivations de l'ancien maire de l'île, président fondateur de In Vino Verit'Arz.
Sarzeau	Ici la démarche n'est pas à proprement parlé historique, mais Hervé Drouet tient le désir de faire pousser une vigne de son père décédé avant de pouvoir réaliser son projet. L'interrogé a conscience du passé viticole de la commune ce qui a motivé également son projet. La motivation première est de concrétiser le projet de son père, en s'occupant également des vignes anciennes présentes sur son terrain.
Miniac-sous-Bécherel	Le projet viticole de Rémy Tuloup vient en premier lieu de son envie de produire du vin. Mais ensuite le constat d'une présence de vignes anciennes sur la commune de Miniac-sous-Bécherel a motivé son projet. Sa démarche est de reprendre ce qui existait dans le passé, en y apportant un plus, soit les connaissances scientifiques actuelles.

Tableau 19: Discours sur la tradition vitivinicole par acteur interrogé

Ces cinq vignobles ont tous en tête, dans leurs projets de renaissance de la vigne, la tradition viticole, et ce très tôt. C'est ce qui a été le moteur de la renaissance dans ces cas et cela permet de justifier le titre de ce mémoire. L'hypothèse de départ affirmant que la tradition était un des moteurs de la renaissance est à ce stade vérifiée.

Le terme de tradition, engagé ici comme facteur le plus repris par les acteurs dans leur

projet de renaissance viticole, est globalement employé pour résumer ce qui suit : les acteurs se sont appuyés sur le passé viticole de leur commune (qu'ils ont vérifiés dans des livres, archives... ou qu'ils connaissent par transmission de discours de la part des anciens par exemple) pour faire renaître, dans des lieux cohérents avec leur volonté, des vignobles au XXIème siècle. On l'a vu, l'idée de renaissance est née d'un enchevêtrement de facteurs propres à chaque acteur, mais des cohérences de fond peuvent être dégagées. Ce qu'il faut retenir après avoir constaté que la tradition est un facteur récurrent, c'est qu'en premier lieu, le démarrage des projets est issue de la volonté de faire du vin pour le plaisir ou pour en vivre. Ainsi, un trio peut être déterminé : le facteur humain (ses motivations, ses contraintes...), la vigne et l'emplacement de la parcelle. Parce que la renaissance ne se fait pas n'importe où, mais est forcément liée aux contraintes socio-économico-environnementales d'un milieu précis, la notion de terroir peut alors être intéressante à étudier, surtout pour déterminer s'il existerait des terroirs ou un terroir, par exemple en ce qui concerne de la Bretagne.

2 – Le terroir viticole ou la précision des terrains à travers une notion complexe

Le terroir est une notion complexe à définir car elle n'a pas, comme le dit Emmanuelle Vaudour²⁹¹, de champs d'étude particulier, elle est notion interdisciplinaire. En ce sens, le mot terroir est flexible, cette élasticité dépend des études qui l'incorporent. Pour mettre en avant le terme « terroir », il convient de clarifier sa signification. Pour essayer d'avoir un concept complet, il va falloir coupler, croiser et préciser ses définitions diverses. Surtout, appliquée aux enquêtes de terrain, la notion de terroir peut avoir un sens social (entendu dans le sens de l'emploi de ce terme par les acteurs) et un sens scientifique (comme Emmanuelle Vaudour, par exemple, le conçoit).

Partons de son sens que l'on appellera « commun », sens présent dans n'importe quel dictionnaire de la langue française. Le Larousse le définit comme suivant : « le terroir est l'ensemble des terres exploitées par les habitants d'un village » ; « le terroir est l'ensemble des terres d'une région, considérées du point de vue de leurs aptitudes agricoles et fournissant un ou plusieurs produits caractéristiques, par exemple un vin »²⁹². On voit bien que ce dictionnaire définit le terme comme étant ancré dans le milieu viticole, puisque l'exemple du

291 VAUDOUR Emmanuelle, *Les terroirs viticoles. Définitions, caractérisation et protection*, 2003, Dunod, coll. « La vigne », La Revue du monde viticole, Paris, p.1.

292 Terroir (n.m.), dans *Larousse*, [en ligne consulté le 23/10/2018], URL : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/terroir/77475>

vin est pris, ce qui signifie que celui-ci est le plus pertinent.

Cela permet une bonne transition vers l'adjectif viticole rajouté au terme terroir pour créer le « terroir viticole », base sur laquelle il convient de nourrir la réflexion. La précision d'un adjectif n'apporte pas forcément éclaircissement sur la définition, la notion reste encore complexe et les significations peuvent varier en fonction de l'individu qui l'emploie. Il faut trouver un consensus, qui habillera la recherche d'une notion mêlant histoire et géographie. Emmanuelle Vaudour s'est surtout penchée sur une définition dans le champs de la pédologie, qui est la science des sols étudiant leur organisation, leurs propriétés ainsi que leur distribution dans l'espace et leur évolution dans le temps. L'autrice donne une bonne base de réflexion, qu'il faudra tenter d'étoffer avec d'autres thématiques telles que la tradition et l'aspect humain ; donc du social et du culturel. De plus, la notion de terroir telle qu'elle est analysée ici peut donner une définition à ce que l'on a appelé « nature » et « culture du sol » dans la sous-partie précédente. C'est un terme qui va nous aider à comprendre le lien entre les acteurs et ce qu'ils cultivent.

Pour étayer la notion de terroir viticole et l'ajuster à ce mémoire de recherche, il convient de se baser sur les définitions qu'en donnent les acteurs concernés, c'est-à-dire les vignerons, qu'ils soient professionnels, qu'ils exercent dans un cadre associatif ou de loisir. Les enquêtes de terrain effectuées permettent de déterminer ce que les acteurs entendent par terroir. Tout d'abord, durant l'Assemblée Générale de l'ARVB, ce terme a été employé plusieurs fois, que ce soit par les membres de l'association ou par les visiteurs présents dans la salle. Ainsi, a été débattu le fait qu'il n'y avait pas un seul terroir dans la région Bretagne, mais bien des terroirs, la marque du pluriel étant essentielle ici. Les terroirs variés donnent des vins variés et montrent alors la richesse du vin breton. Ne serait-ce pas un terroir avec des variations ? En fait, du point de vue des acteurs pris en exemple ici, il semblerait qu'il y ait des terroirs différents pour chaque vignoble, puis un terroir breton dans le cadre de la simplification de l'appellation²⁹³ des vins bretons ou du vin breton. Voilà pourquoi la notion est compliquée, elle chevauche des réalités autant que des imaginaires différents. Surtout, c'est dans le cadre d'une discussion sur l'IGP (Indication Géographiquement Protégée) que la notion de terroir prend son sens, puisqu'il faut prouver l'existence de ce terroir à travers l'historicité, le sol et le climat dans le dossier à soumettre à l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Ici terroir fera écho à défense du territoire, défense de la Bretagne

²⁹³Dans le sens non officiel ici.

historique pour prouver la légitimité de la plantation.

Ensuite, dans le cadre des enquêtes de terrain, je n'ai pas choisi de poser une question aux acteurs sur la définition du terme terroir. Ce terme apparaît cependant dans certains entretiens, mais est absent dans d'autres (tableau 20).

Vignoble	Apparition du terme « terroir »
Quimper	1
Saint-Jouan-Les-Guérets	0
Mont Garo	1
Île d'Arz	0
Île de Groix	8
Grisy	2
Saint-Denis-d'Anjou	0
Tréffiagat	1
Tréhorenteuc	0
Sarzeau	2
Miniac-sous-Bécherel	0

Tableau 20: Apparition du terme "terroir" dans les entretiens

Il est intéressant de constater que chez cinq des acteurs interrogés, le terroir ne fait pas partie du vocabulaire de réponse, alors même que j'interroge sur la tradition. L'absence dans un échantillon conséquent (ici 5 sur 11, soit presque la moitié²⁹⁴) peut soit prouver que le terme est tellement évident et acquis qu'il ne sert à rien de le préciser, soit que la notion est trop ambiguë pour être utilisée de manière courante, soit que les acteurs n'ont pas pensé à l'employer même si ce mot est présent dans leurs réflexions.

Dans un souci de précision, il est intéressant de voir dans quel cadre apparaissent les utilisations du mot terroir chez les acteurs interrogés (tableau 21).

²⁹⁴Ce n'est pas une critique, c'est un constat, il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses aux questions, il n'y a pas de bons ou de mauvais entretiens ; ils servent à la récolte de données.

Vignoble	Contexte de l'utilisation du terme terroir	Typologie du terroir viticole
Braden	Le terroir n'a pas changé, il est toujours là. Il dépend d'éléments essentiels tels que le cépage, le porte-greffe mais aussi le climat	Terroir agro-culturel
Mont Garo	C'est un terroir où il y avait eu du vin (insistance sur la dimension historique de la culture sur la parcelle)	Terroir identitaire + territorial
Île de Groix	Mathieu Le Saux veut mettre en avant les terroirs bretons (utilisation du pluriel, donc diversité). Pour faire un vin du terroir, il faut s'efforcer de s'effacer, de modifier le produit le moins possible. Dans ce sens il y aurait alors des terroirs anciens et une rupture avec des terroirs nouveaux qui produisent des vins fabriqués plus par l'humain que par la nature. Selon l'interrogé, il faut être le moins correctif possible et c'est cela un vin de terroir.	Terroir territorial + identitaire
Grisy	Le terroir représente plus que de simples données climatiques. La « règle du terroir » est mentionnée dans le sens où l'on ne peut pas planter n'importe où. Ici une dimension territoriale est présente, couplée de l'aspect tradition et d'un déterminisme géographique.	Terroir territorial
Tréffiagat	Le respect du terroir passe par le choix du cépage qui doit produire un vin en adéquation avec le dégustation d'huîtres, l'ostréiculture faisant, selon l'interrogée, partie du terroir où se trouve son exploitation. La dimension est alors large, c'est le terroir de la commune qu'elle veut respecter.	Terroir territorial + identitaire
Sarzeau	L'interrogé parle de son vin comme étant « un petit terroir », ce qui laisse penser qu'il définit sa production comme étant le produit de son terroir, de sa parcelle.	Terroir territorial + identitaire

Tableau 21: Contexte de l'utilisation du terme "terroir" chez les acteurs interrogés

Ainsi, ce qui revient le plus souvent est le terme terroir utilisé comme synonyme de territoire (terroir territorial), ce qu'Emmanuelle Vaudour évoque également dans son ouvrage²⁹⁵, mais le terroir semble aussi être le choix du/des cépage(s), le climat, le sol, ce qui est cultivé (terroir agro-culturel), le mode de culture choisi, le respect de la tradition (terroir identitaire)... Mais, c'est également un terme qui est aussi bien utilisé au singulier qu'au pluriel ; il y aura alors, en fonction des cas, un vignoble par terroir, des terroirs pour des vignobles et un terroir pour le vignoble breton. Le terroir se scinde en quatre notions-types²⁹⁶ : terroir agro-culturel, terroir territorial, terroir identitaire et terroir publicitaire. Les différents acteurs interrogés ont donné

295 VAUDOUR Emmanuelle, 2003, *op.cit.*, p.1

296 Voir le schéma et explications VAUDOUR Emmanuelle, 2003, *ibid*, pp.9-13

des exemples ou des définitions du terroir qui reprennent trois de ces notions-types, seule est écartée le terroir publicitaire. Cela n'est pas surprenant par le fait qu'il s'applique surtout aux vignobles commercialisant leurs productions, ce qui n'est pour la plupart du temps pas (encore) le cas dans les vignobles des enquêtes de terrain. Il faut donc, pour étayer le terme de terroir, prendre la définition d'Emmanuelle Vaudour comme base et essayer de l'étoffer pour trouver un consensus stable.

Cependant, une chose est à préciser : l'ouvrage cité précédemment développe la notion de terroir viticole dans le cadre de vignobles commerciaux (avec appellations) et invisibilise les autres structures existantes comme les petits vignobles privés ou associatifs ; or les conclusions de l'étude peuvent aussi s'appliquer aux vignobles sans commercialisation.

Une situation évoquée par Emmanuelle Vaudour²⁹⁷ mérite qu'on s'y attarde, elle mêle la notion de terroir à l'histoire du vignoble français post-phyllloxérique. Elle tient au fait que le vignoble métropolitain a été détruit en partie, réduit mais pas annihilé ; la reconstitution était de mise et c'est cette idée là qu'évoque en 1942 Jean Branas, un agronome cité dans le livre qui nous sert de base. Il dit ces mots « Refaire notre patrimoine viticole est une œuvre qui s'impose actuellement à la fois pour des raisons économiques et pour des raisons de sentiment. Remettre en culture les terres à vignes abandonnées, refaire nos terroirs viticoles, maintenir nos grands crus, éviter et punir les défaillances, n'est-ce pas là une tâche qui en vaut d'autres ? L'expérimentation n'existe pas encore dans le premier pays viticole du monde. ». Ces propos de 1942 sont adressés aux grandes exploitations qui font la renommée de la France en matière de vin, mais ils sont aussi applicables aux vignobles de marge, qui ne se sont pas reconstitués de manière à rester viables, raison pour laquelle la culture de la vigne a été abandonnée petit à petit dans la seconde moitié du XXème siècle²⁹⁸. Le « re » qui est répété trois fois dans la phrase de Jean Branas implique cette idée de renaissance qui est au cœur de la présente étude. Ainsi, plus de quatre-vingt ans plus tard, c'est au tour des vignobles des zones de marge de la culture de la vigne en France de se (re)constituer et de légitimer leur projet. L'agronome montpelliérain cite aussi le « sentiment », le « patrimoine », toutes ces notions font résonances en terme d'affect et d'histoire dans les propos recueillis lors des enquêtes de terrain.

Ainsi, cette partie qui est le cœur du raisonnement, a permis de prouver la présence ancienne de vignes sur l'espace d'étude. La comparaison entre les anciennes et les nouvelles localisations des vignes ne déborde pas sur une cohérence évidente en terme de renaissance de

297VAUDOUR Emmanuelle, 2003, *ibid*, p.44

298Selon Guy Saindrenan lors de l'AG 2018 de l'ARVB.

la culture viticole dans le Nord-Ouest de la France. Ensuite, cette nouvelle pratique culturelle héritée d'un passé plus ou moins lointain dépend des acteurs en premier lieu puisque ce sont eux, par leurs projets diversifiés et leurs motivations personnelles, qui sont les instigateurs de ce mémoire de recherche et de cette notion de renaissance. En accord avec cela, la tradition est abordée, notamment via le terroir, notion déterminante en viticulture car elle mêle les facteurs humain et naturel, c'est-à-dire le travail du viticulteur et les conditions pédologiques et climatiques d'une parcelle culturale.

Chapitre 4 : invocation des traditions vitivinicoles : continuité ou rupture ?

Dans ce chapitre va être exploitée encore une fois l'approche comparatiste afin de déceler les possibles continuités et/ou ruptures entre le passé et le présent. Au vu des résultats précédents, il est possible d'affirmer que le Nord-Ouest de la France a possédé des vignes autrefois. La notion de passé reste large pour le moment, cela permet d'englober une plus grande réalité des possibles. La renaissance des vignes dans certains espaces est donc très proche de leur disparition, cela peut parfois se compter en dizaines d'années. Pour commencer à invoquer la tradition, on a tendance à réfléchir dans une dimension de longue-durée, avec un mécanisme de transmission des pratiques vitivinicoles d'une époque à une autre (d'un passé à un présent). A voir si cela s'applique aux territoires concernés par ce mémoire. Y a-t-il des pratiques propres aux espaces étudiés ? Les acteurs s'inspirent-ils du passé pour concevoir leurs projets ? Peut-on réellement parler de tradition ? De traditions anciennes ? De traditions nouvelles ?

On entre alors dans l'essence de l'approche comparatiste, avec toutes les réserves qui ont déjà été portées sur cette démarche. Il faut se méfier de l'idée tranchée de continuité et de rupture, elle représente une base de réflexion ; mais à comparer les anciennes et les nouvelles pratiques vitivinicoles, il va falloir nuancer les propos. De plus, on entre dans des questions de choix des pratiques ; cela est lié à l'acteur concerné, c'est-à-dire le vigneron ou la vigneronne et à ses propres décisions conscientes ou inconscientes. A voir donc s'il y a une volonté chez les individus de faire prospérer/renaître d'anciennes pratiques ; à voir si la notion de tradition est présente dans les discours et/ou dans la pratique.

La tradition peut paraître un terme fourre-tout au premier abord. Le raisonnement comparatiste va permettre d'en saisir la contenance dans un cas précis. Pour le moment, attachons-nous à une définition généraliste. La tradition, du latin *traditio* qui est « l'acte de transmettre » vient du verbe *tradere* qui signifie « faire passer à un autre »²⁹⁹. Le dictionnaire Larousse donne quatre définitions pour quatre usages différents de ce mot, celle qui nous intéresse ici est la suivante : « [la tradition en tant que] Manière d'agir ou de penser transmise depuis des générations à l'intérieur d'un groupe »³⁰⁰. Cette définition implique deux acteurs, soit un acteur actuel et un acteur du passé, ici un vigneron actuel et les pratiques vitivinicoles

299René ALLEAU, Jean PÉPIN, Tradition, *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 11/03/2019, URL : <https://www.universalis.fr/encyclopedie/tradition/>

300Tradition (n.f.), Larousse, [en ligne] consulté le 11/03/2019, URL : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/tradition/78903> (c'est la seconde définition sur les quatre usages du mot).

passées. Ainsi il convient de mettre en lien avec les terrains les notions évoquées dans cette introduction. Le raisonnement sera divisé en deux parties : une première concernera les acteurs de la viticulture bretonne, que ce soit les producteurs, les consommateurs ou les débiteurs (I) et une seconde le travail de la terre (II).

I) Les acteurs de la viticulture des zones de marge, empreintes du passé et nouvelles structures

Les acteurs sont au cœur de l'étude parce qu'ils la nourrissent de leurs projets, que ce soit ceux du passé ou ceux du présent via les enquêtes de terrain et les sources archivistiques. Ils sont diversifiés dans le sens où chacun se décrit comme il le souhaite, ce qui permet de donner une première idée de la réflexion personnelle de chaque acteur vis-à-vis de son travail de la vigne ; parce qu'en effet chacun ne se définit pas comme « vigneron » dans le sens noble du terme, tout comme certains ne définissaient pas forcément leurs vignes par le terme « vignoble ». Ensuite, dans la mesure du possible, il faudra essayer d'étudier les nouveaux producteurs de vins bretons en parallèle avec les anciens. Par ce biais, il conviendra alors de pouvoir déterminer s'il y a continuité de ces profils ou non. Les acteurs vont être séparés en plusieurs catégories : les producteurs (1), les consommateurs (2), les distributeurs (3) et le réseau dans le cas du vignoble breton (4).

1 – Les producteurs de vin des zones de marge, des profils variés

Il existe plusieurs profils différents de producteurs de vin dans le Nord-Ouest de la France, que ce soit aujourd'hui ou les siècles précédents. Il convient alors d'en faire une étude générale afin de déterminer si certains types de profils continuent encore aujourd'hui à être présents sur les territoires étudiés. Pour le moment, en ce qui concerne le travail de la vigne, quatre acteurs sont remarquables : les vignobles privés, les vignobles associatifs, les vignobles associatifs avec droit de commercialisation et les vignobles commerciaux. Partons de ce constat pour étayer le propos ; en lien avec les cartes de l'annexe 8, produites par Rémy Ferrand dans le cadre de son rôle de secrétaire au sein de l'ARVB.

Dans un constat global, les acteurs traditionnels de la viticulture sont appelés « viticulteurs » ou « vignerons ». Il y a deux dénominations différentes parce qu'au départ elles renvoient à

deux aspects du métier. Le viticulteur est celui qui travaille la vigne, son but est de produire de beaux raisins ; le vigneron quant à lui réalise lui-même tout le processus vitivinicole nécessaire à l'élaboration d'un vin, du champ à la cuve ; la plupart du temps les acteurs emploient ces deux termes de manière conjointe. Mais quelle est leur définition alors ? D'après les réalités de terrain, il est possible d'affirmer que la plupart des acteurs interrogés se considèrent comme « vignerons » puisque ces derniers cultivent la terre autant que participent aux processus de vinification.

1.1) Privés et professionnels, entre adaptation et pérennité des profils traditionnels

Les privés et les professionnels, acteurs de la viticulture du Nord-Ouest de la France aujourd'hui, sont les deux profils qui semblent être hérités du passé. En ce qui concerne le XXIème siècle, quatre vignobles commerciaux entrent dans le cadre des enquêtes de terrain (dont deux en Bretagne) et deux vignes privées. Les chiffres ne sont pas représentatifs, ce sont les types de vignobles qui le sont ici. En effet, Rémy Ferrand identifie sur tout le territoire breton³⁰¹ les trois types de vignes énumérées au-dessus (tableau 22).

³⁰¹Bretagne historique, Nantes incluse.

	Vignes professionnelles ³⁰²	Vignes associatives	Vignes privées
En exploitation	3 (dont Treffiat, seule vigne professionnelle en Bretagne administrative)	10 (dont Quimper, île d'Arz, Saint-Suliac)	23 (dont Sarzeau Hervé Drouet ou un autre ?)
En cours	4 (dont Saint-Jouan-les-Guérets et île de Groix)	0	0
En projet	10	3	6
Manque par rapport aux terrains		La carte ne mentionne pas la présence de Néant-sur-Yvel par rapport aux terrains.	La carte ne mentionne pas la présence de Miniac-sous-Bécherel et la réflexion de projet sur Ilur (et autres).

Tableau 22: Types de vignes en Bretagne selon Rémy Ferrand (ARVB)

Les cartes de Rémy Ferrand qui ont permis de produire le tableau 22 représentent un projet de grande envergure. Il ne peut pas être exhaustif puisqu'il est impossible de connaître toutes les vignes privées du territoire ; certains particuliers produisant quelques bouteilles chez eux sans connaître la présence du réseau. J'avance cette idée car au cours de mes recherches, j'ai rencontré des bretons ayant déjà produit du vin pour essayer, du fait de la présence de quelques vignes à domicile. Rémy Ferrand est celui qui est le plus à même de produire la carte la plus représentative de la réalité puisqu'il est secrétaire de l'ARVB qui tente de fédérer les vignobles bretons qui désirent l'être. Cependant, d'ores et déjà on peut constater quelques manques déjà par rapport aux enquêtes de terrain et à la presse locale qui était l'un de mes supports de recherche des vignobles renaissants ; mais les cartes sont actualisées régulièrement, ce qui donne aussi une idée du dynamisme viticole de la région. Il y aurait ainsi trente-six vignobles connus en cours d'exploitation en Bretagne actuellement. Les catégorisations « en exploitation », « en cours » et « en projet » permettent de bien cerner les réalités, mais laissent apparaître des manques et des disparités. Par exemple, le projet de Saint-Jouan-les-Guérets semble bien avancé par rapport à d'autres vignobles commerciaux qui ne sont pas encore plantés mais qui pourtant apparaissent dans la même catégorie. Cela reste un détail,

³⁰²Les vignes professionnelles pour l'ARVB sont ce que l'on appelle dans cette étude les vignobles commerciaux.

l'entreprise étant à valoriser et les cartes étant mises à jour régulièrement.

Auparavant les deux profils d'exploitants viticoles en Bretagne étaient les privés et les professionnels, on peut alors parler d'acteurs que j'appellerai « communs » puisque ce sont les deux profils de vigneron qui persistent ; il est d'ailleurs possible de les retrouver dans d'autres régions françaises ces derniers siècles. Il aurait été intéressant de comparer le nombre de vignes privées en France par département pour voir s'il y a une augmentation de ces dernières dans les zones de marge ou les zones à réputation non-viticole, mais aucun recensement général n'a été produit sur la question. Aucune étude sur un possible particularisme breton ou un particularisme des zones de marge ne peut être faite dans ce cas.

Pour les vignes privées, les acteurs ont une réflexion intéressante. Hervé Drouet et Rémy Tuloup précisent et insistent sur le fait qu'ils sont avant tout des amateurs ayant appris la viticulture en autodidacte³⁰³ et pour le plaisir. Là alors l'intention change suivant les époques ; aujourd'hui la viticulture privée peut être considérée comme un loisir là où auparavant elle était surtout vivrière, d'autoconsommation. C'était une culture familiale, la femme, les enfants comme le mari pouvaient intervenir sur le travail des vignes et le vin produit servait à une consommation tant familiale que locale.

On peut alors observer un glissement de la « viticulture besoin » à la « viticulture loisir »³⁰⁴, depuis un siècle. L'ancienne forme de viticulture privée, disons familiale, a évolué mais reste tout de même présente ; on peut parler d'adaptation et même d'innovation. Ici, une forme de tradition peut être observée dans le sens où il y a pérennisation d'un type de culture de la vigne à travers les siècles. Parce que Hervé Drouet par exemple n'est pas un agriculteur de métier ; pour Rémy Tuloup cela n'est pas totalement le cas puisqu'il vient d'une famille cultivant la pomme à cidre ; mais il ne semble pas tout à fait correspondre non plus aux anciens profils d'agriculteurs bretons de la fin du XIX^e siècle. Ce qui change également c'est l'aspect qualitatif. Auparavant, le vin servait aussi à couper l'eau, la réflexion sur la qualité de la production n'était pas forcément de mise³⁰⁵, alors qu'aujourd'hui les viticulteurs, en lien avec les nouvelles méthodes de vinification, produisent un vin qui leur ressemble, une typicité qu'ils veulent à leur goût et dont le discours qualitatif est un élément avancé.

En ce qui concerne les vignobles commerciaux, la réflexion est à peu près la même. Il y a « résurgence »³⁰⁶ de ce modèle viticole aujourd'hui, mais avec adaptation au contexte

303 Livres spécialisés parfois anciens pour Hervé Drouet et vidéos YouTube et mook pour Rémy Tuloup.

304 La culture loisir répond à un besoin également, mais pas dans les mêmes conditions.

305 SAINDRENAN Guy, 2011, *op. cit.*, p.99

306 Je pense qu'il est possible de parler de résurgence du fait que les vignobles commerciaux avaient

socio-économique actuel. Auparavant, ils produisaient et commercialisaient leurs vins soit en complément d'activité, soit en activité principale. D'ailleurs, le préfet du Morbihan nous indique la non-professionnalisation des acteurs de la culture de la vigne bretonne au XXème siècle : « nous n'avons pas de vrais viticulteurs, mais des agriculteurs qui, dans la Presqu'île de Sarzeau et sur les coteaux de la Vilaine, cultivent quelques ares de vignes »³⁰⁷. Or ce n'est plus vraiment le cas aujourd'hui, les vigneron professionnels ayant reçu pour la plupart une formation dans le milieu viticole.

Ensuite, bien souvent, les agriculteurs produisant du vin destiné à la consommation locale le faisaient dans un projet de polyculture, ce qui est également le cas aujourd'hui pour certains comme l'Île de Groix, qui alliera la viticulture à du maraîchage, de l'élevage... Mathieu Le Saux s'identifie comme un « paysan » travaillant « le pays », il semble ne pas vouloir cadrer avec les modèles des vignobles à culture intensive. Cela se traduit notamment par le fait qu'il sera seul à s'occuper du vignoble, sa compagne étant dans le maraîchage. Cependant, cela ne l'empêchera pas de faire appel à des aides quand cela sera nécessaire (au moment des vendanges par exemple).

Saint-Jouan-les-Guérets³⁰⁸ s'inscrit dans un projet similaire, le vigneron ayant fait part de son souhait, lors de l'enquête de terrain en décembre 2017, d'acheter de nouvelles parcelles culturales dans un objectif de polyculture. Ce qui se détache du passé est encore une fois ici l'aspect qualitatif du produit fini, puisque maintenant, l'offre étant énorme en ce qui concerne le vin³⁰⁹, le but est de produire une boisson qui réponde aux goûts de consommateurs variés. Encore une fois, les structures de production sont identiques entre passé et présent, mais les projets et les objectifs évoluent. Le nouveau pari actuellement sera donc de produire du vin breton³¹⁰, là où auparavant cette même boisson répondait à une culture vivrière. Guy Saindrenan rappelle que l' « on peut remarquer qu'il n'y avait pas de demande pour ces vins et donc pas de marché pour les producteurs locaux, en raison d'une tradition ancienne de consommation de vins d'importation venus de Bordeaux, la Rochelle ou dans une moindre mesure, du Val de Loire »³¹¹. Il rajoute « la vigne a souvent été une culture vivrière en Bretagne, il n'y a donc pas de clientèle parce qu'il n'y a pas de vin à vendre »³¹². Ainsi, là où il

complètement disparu du paysage breton à la fin du XXème siècle et connaissent une renaissance aujourd'hui.

307SAINDRENAN Guy, 2011, *op.cit.*, p.80

308L'enquête de terrain commence à dater, le projet a possiblement évolué depuis.

309Rien qu'à voir les rayons des boissons alcoolisées dans les supermarchés.

310On cadre la pensée dans la géographie actuelle de la Bretagne, donc la Bretagne administrative.

311SAINDRENAN Guy, 2011, *op. cit.*, p.82

312SAINDRENAN Guy, *ibid*, p.99

n'y avait pas de raison d'investir auparavant en Bretagne pour produire du vin, la viticulture semble avoir pris/commencé à prendre un tournant sur ce territoire. Là où il n'y avait pas de raison d'investir par le passé, la Bretagne semble être en train de devenir un espace de viticulture qui intéresse. Cependant, même avec toutes les affirmations précédentes, les vins bretons³¹³ du XXème siècle étaient bien présents et bien destinés au commerce. Un reportage très intéressant de *Bretagne Actualités* datant du 15 octobre 1970 conservé à l'INA (Institut National de l'Audiovisuel)³¹⁴ nous présente un de ces vignobles bretons, à Pénestin dans le Morbihan. La propriétaire Madame Delatouche³¹⁵ explique que son vignoble³¹⁶ est une activité annexe à son entreprise d'ostréiculture et livre une vision intéressante de la culture de la vigne en Bretagne à cette époque³¹⁷. Elle insiste notamment sur l'aspect « tradition » de la culture de la vigne puisque selon elle il y a toujours eu de la vigne sur le terrain qu'elle cultive avec ses ouvriers. De plus, ce travail de la vigne est en fait un complément aux « heures creuses » du travail d'ostréiculture ; de ce fait elle précise bien que « nos ouvriers sont en principe des fils de cultivateurs qui se sont adaptés au travail de la mer en vieillissant mais qui conservent leur formation terrienne et qui savent travailler la vigne ». Cela confirme donc que les bretons cultivant de la vigne en Bretagne ne sont pas viticulteurs en général mais bien agriculteurs de formation.

Ainsi, il est possible de retrouver des mécanismes identiques entre passé et présent. Il y a une survivance de deux types de profils de cultivateurs de la vigne ; même aujourd'hui certains se reconnaissent pleinement vigneron ou à l'inverse pas du tout, là où aux siècles précédents ils étaient tous agriculteurs, paysans. Ainsi, ces résurgences peuvent être considérées comme des profils « traditionnels » d'individus cultivant la vigne en Bretagne. Cependant, ces acteurs ne sont plus les mêmes, les contextes économique et social non plus. On a alors identifiées quelques innovations dues aux adaptations des professionnels au marché du vin. On l'a vu, depuis la crise phylloxérique, la viticulture a complètement changé et là où les Bretons n'ont pas pu s'adapter au siècle précédent, aujourd'hui de nouveaux acteurs (Bretons de naissance ou pas) vont essayer de se positionner dans le modèle viticole actuel tout en produisant du vin dans une région qui a perdu son identité viticole auprès du grand

313Toujours Bretagne administrative, on travaille sur le passé mais en n'englobant pas le vignoble nantais, ce qui à ces limites. Voir chapitre 5 pour cette discussion.

314Bretagne Actualités (réalisateur), Insolite : vendanges à Pénestin (Morbihan) [vidéo en ligne]. *INA.fr*, INA, 17/10/1970, 3min47s, [en ligne] consulté le 01/04/2019, URL : <https://www.ina.fr/video/RXF01023546>

315Annexe 7.1

316Annexe 7.2

317Voir annexe 7.3 pour la retranscription de ses propos les plus pertinents pour cette étude.

public. On peut alors parler de pérennisation des structures d'exploitation en lien avec une harmonie entre passé et présent, consciemment ou inconsciemment. On se trouve en présence d'une répétition des profils des acteurs avec une innovation des projets.

1.2) Cas particulier : les vignobles associatifs, une innovation ?

Il est assez difficile de traiter du cas des vignobles associatifs du fait qu'aucune étude universitaire n'aborde ces derniers. Pourtant ils sont présents sur certaines parties du territoire français métropolitain. Cependant, sont-ils connus du grand public ? La question peut se poser et la réponse est difficile à trouver. La stratégie ici n'est pas très scientifique mais prenons le site Wikipédia et la page traitant de la viticulture en France³¹⁸. Après avoir présenté le vignoble français, une catégorie « autres vignobles » est ajoutée et présente notamment la Bretagne comme un espace où il y a « beaucoup de vignes municipales, associatives et de nombreux particuliers », tout comme l'Île-de-France, le Nord-Pas-de-Calais et la Normandie. C'est la seule manière dont on peut avoir connaissance de ce type de vignes en France, avec les journaux locaux, car il y a des vignes associatives sur certains départements du territoire métropolitain. Ce qui semble significatif avec les régions de marge (à l'exclusion de l'Île-de-France) c'est qu'elles paraissent avoir une concentration d'associations spécialisées dans ce domaine ; l'article Wikipédia indique le même cheminement de réflexion.

Maintenant, il convient d'étudier ce que sont les vignobles associatifs et en quoi ils semblent être une innovation, un produit de notre temps. Un vignoble associatif est avant tout une association loi 1901. Les adhérents sont tenus à des cotisations annuelles qui peuvent varier en fonction des attentes et des modes de financement. Cela les implique dans l'activité viticole d'une commune, mais de manière non officielle, même si certaines mairies sont engagées dans les projets car elles délivrent parfois des parcelles culturelles³¹⁹. En Bretagne, selon la carte de Rémy Ferrand³²⁰, il y a dix vignobles associatifs en exploitation et trois en projet ; ils sont présents sur l'ensemble de la Bretagne administrative, excepté les Côtes d'Armor. D'ailleurs, il est surprenant de constater que le département ayant le plus de vignes de ce type est celui du Finistère, qui était historiquement, avec les Côtes d'Armor, un

318C'est une des seules pages internet où les vignes associatives sont comprises dans la viticulture française en générale. La viticulture en France, *Wikipédia*, [en ligne] consulté le 20/04/2019, URL : https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_France

319Par exemple : Saint-Denis-d'Anjou et l'Île d'Arz, mais il y en a d'autres.

320Voir annexe 8.2

département quasiment non viticole³²¹.

Certains de ces vignobles associatifs ont une renaissance plus ancienne que d'autres, comme le Mont Garo en 2003 et Néant-sur-Yvel en 2006. Cependant, à l'époque et ce jusqu'au 4 janvier 2016, ces entreprises viticoles spontanées et volontaires n'étaient pas autorisées par la loi, il a fallu attendre avant qu'elles n'entrent dans un cadre légal. Cette autorisation de plantation de la vigne est un nouveau dispositif européen ayant pour but de garantir la régulation du potentiel de production viticole au sein de l'Union Européenne. Elle précise que « le nouveau dispositif exempte d'autorisation préalable les plantations destinées à l'expérimentation, à la consommation familiale (et assimilés) [...] »³²². Cela permet donc aux vignes privées et associatives de pouvoir cultiver leurs vignobles en toute liberté, dans une limite de 2500m², avec interdiction de commercialiser le produit fini³²³. En plus d'entrer dans un cadre légal, cela permet également à ces vignobles d'obtenir une certaine reconnaissance officielle d'une culture associative peu connue, surtout quand il s'agit des régions de marge. Ainsi, on peut parler à ce stade d'innovation dans le cadre d'une tradition viticole locale qui se faisait essentiellement en privée ou commerciale. Ces associations sont des lieux d'expérimentations et beaucoup d'entre elles ont un discours historique là où leur structure même est une innovation au contexte viticole actuel ; il y a un tandem passé/présent remarquable.

Mais les buts restent les mêmes : produire du vin, collectivement ici, entre amis et/ou pour le loisir. Ce sont la plupart du temps des amateurs qui font partie de ces associations ; les adhérents sont essentiellement des hommes. Ce sont des profils différents car les membres ne sont pas forcément spécialisés en viticulture, mais certainement passionnés ; on retrouve les profils du passé dans une structure nouvelle de vignoble. Souvent, ils mettent en place des projets pédagogiques avec la population bretonne pour créer un lien avec le grand public et ainsi présenter leurs projets surprenants. Les communes sont aussi intéressées par ces vignobles associatifs et accompagnent parfois les démarches de recherche de terrain et de financements. L'exemple type est celui du vignoble associatif de l'Île d'Arz qui est sous convention avec la mairie ; de ce fait 2% de la production viticole de In Vino Verit'Arz lui est

321Se rappeler le chapitre 3 (p.138) où une seule entreprise viticole finistérienne est parvenue jusqu'à nous : le vignoble du Docteur Salavy.

322Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Autorisations de plantation de vigne – le nouveau dispositif européen*, 2016, [en ligne] consulté le 20/04/2019, URL : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/autorisations-de-plantation-de>

323Sauf exception, droit de vendre le vin au verre dans certains cas comme lors des Journées Européennes du Patrimoine (exemple de Quimper).

destinée.

Ainsi, les vignobles associatifs sont des innovations, dans le sens entendu par l'ouvrage *L'invention de la tradition*, lorsqu'il est dit « Mais il y aura toujours **des interstices, des choses qui ne font pas partie du système de l'histoire consciente** dans laquelle les hommes incorporent d'une manière ou d'une autre, ce qu'ils considèrent comme important dans leur société. **L'innovation peut se produire dans ces interstices**, puisqu'elle n'affecte pas automatiquement le système, et donc ne se heurte pas automatiquement à la barrière du « ça n'est pas ça qu'on a toujours fait ». »³²⁴. Ces types de vignobles sont bien représentatifs d'une adaptation à un changement de la sphère vitivinicole française, tout comme les profils actuels des vignes privées et professionnelles ; mais surtout ils sont dans leur essence même une innovation des structures du monde vitivinicole, qui est encore assez rigide et plutôt traditionaliste. Ils semblent donc être une émanation des zones de marge, la structure associative leur permettant de pratiquer la viticulture dans ce cadre particulier. Ainsi, même une sphère qui semble pérenne et conservatrice est sans cesse actualisée par de nouvelles structures. Pourrait-on voir prospérer des vignobles associatifs dans le temps ? Qu'en sera-t-il dans cinquante ans ? Est-ce que la législation va encore évoluer pour permettre la commercialisation de leur production ?

Pour l'instant, le vignoble breton se compose donc de trois types de vignobles, répartis de manière hétérogène sur l'ensemble du territoire. En lien toujours avec les cartes de Rémy Ferrand, on peut constater une tradition qui se pérennise dans les localisations des vignobles. En effet, le chapitre 3 de ce mémoire a servi à poser les bases de la réflexion ; on y a vu que sur les quatre départements de la Bretagne³²⁵, seulement deux étaient viticoles à savoir le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine. Si l'on reprend les données actuelles, il y a une résurgence en terme de quantité de vignobles sur l'espace breton. De ce fait, il y a , tous types de vignes confondues³²⁶, sept vignobles dans le Finistère et cinq dans les Côtes d'Armor contre douze en Ille-et-Vilaine et quinze dans le Morbihan. C'est donc le Morbihan, historiquement le plus grand département viticole de la région³²⁷ qui répond toujours à ce schéma quantitatif. Un dernier point est surprenant : le premier vignoble professionnel défini comme « en exploitation » en Bretagne sur les cartes de Rémy Ferrand, se situe dans le Finistère, soit un

324HOBSBAWN Eric, RANGER Terence, *L'invention de la tradition*, Paris, Éditions Amsterdam, 2006, p.12

325Exclusion de Nantes.

326Pour ce raisonnement sont répertoriés seulement les vignobles en exploitation ou en cours, selon des données datant de février 2019 (Rémy Ferrand, ARVB) et pour la Bretagne administrative.

327En surface d'exploitation viticole. Le raisonnement ne prend pas en compte Nantes pour les raisons expliquées dans l'introduction de ce mémoire.

des départements les moins viticoles de Bretagne aux siècles passés. Ainsi, on a affaire à un enchevêtrement de nouveautés qui se basent sur le passé et d'innovations dues au contexte actuel ; une harmonie passé/présent existe bien. En lien avec les producteurs professionnels de futurs vins bretons³²⁸, il convient maintenant de s'intéresser à la consommation de vin des Français afin d'étudier à qui ces vins des zones de marge actuelles et passées sont/étaient destinés.

2 – La consommation de vin à l'aune de la renaissance des vignobles du Nord-Ouest de la France, étude des consommateurs français et bretons avant et après la crise phylloxérique

La France est un pays à réputation viticole mondiale, ses vins sont consommés dans de nombreux pays et y sont réputés. Ainsi, les questions du boire français et du boire breton se posent à l'heure où le vin fait plus parler les Français que le football³²⁹. Ce n'est pas un sujet nouveau ; en effet de nombreuses études françaises au cours des années ont voulu faire état de la consommation des boissons dans le pays. Surtout, les boissons alcoolisées sont en première ligne puisqu'elles dépendent de réflexions sur l'hygiène et la santé publique, dans un pays dont la tradition viticole en fait la réputation à l'échelle mondiale. Il semblerait d'ailleurs que la Bretagne soit un terrain de choix quant à l'étude de ces questions, cette région ayant une réputation alcoolique négative particulière en France. Dans le pays, la Bretagne se détache du fait qu'elle est région cidricole, même si elle était également un espace ancien de fabrication de vins populaires et locaux. Traditionnellement, elle produisait un vin blanc d'une qualité discutable, indique Hiroyasu Kimizuka « la Presqu'île de Rhuys produit traditionnellement un vin blanc d'une qualité médiocre »³³⁰. La question qu'il faut alors se poser tient au fait que les acteurs professionnels de la viticulture bretonne actuelle vont essayer de reproduire ce type de vin, pas pour la qualité mais du moins pour la couleur. Ainsi, la plupart des vigneron professionnels récemment installés en tant que tels dans la région ont mis en culture/vont mettre en culture, entre autres, des cépages pour produire du vin blanc³³¹. Les questions qu'il faut alors se poser sont les suivantes : quels sont les consommateurs visés par les vigneron

328 Dans la réalité il y a déjà du vin breton commercialisé en France, mais dans le cadre de la Bretagne historique, et non administrative, voir le chapitre 5 pour cette réflexion évolutive.

329 Annexe 9

330 KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *op. cit.*, pp.43-44

331 Il y a aussi du rouge bien évidemment, mais le vin blanc est assorti au terroir breton des produits de la mer.

bretons ? Les vins produits seront-ils du goût des consommateurs cibles ? Quels étaient les vins consommés auparavant en Bretagne ? Qui consommaient ces vins ? Le boire des bretons se détache-t-il du boire des français ? Toutes ces pistes de réflexion seront à relier dans une étude présent/passé afin de constater les évolutions de la consommation du vin en France et en Bretagne. Dans ce sens, Thierry Fillaut explique que c'est l'histoire qui va permettre de comprendre le présent à l'aide du passé sur cette question de la consommation (particulière?) de l'alcool en Bretagne. Ici seront beaucoup moins traités la Mayenne et le Calvados par le fait qu'il faut une étude de la consommation bretonne au vu du nombre d'enquêtes de terrain s'étant déroulées dans la région ; mais toutes les régions sont comprises dans l'étude du boire français que l'on va essayer de retracer ici dans les grandes lignes.

Tout d'abord, il convient de connaître les consommateurs visés par les vigneron bretons. Pour rappel, il n'y a pas encore de vin breton commercialisé puisque les vignobles commerciaux sont trop récents, il faudra attendre encore quelques années pour cela. Mais les acteurs sont bien présents et visent des consommateurs plutôt locaux (tableau 23)³³².

Vignoble	Mode de commercialisation
Saint-Jouan-les-Guérets	Vente locale et au détail notamment dans les restaurants de la côte, accordée aux produits du terroir breton.
Treffiat	Vente locale (restaurants, campings, cafés) et en direct au chai, pour accompagner les produits du terroir (élevage d'huîtres en contrebas de son exploitation).
Île de Groix	Vente directe et locale sur l'île et en Bretagne chez les cavistes et dans les restaurants et export à l'étranger (réseau suisse notamment).

Tableau 23: Modes de commercialisation souhaités en Bretagne administrative

Dès lors, on peut constater que les vignerons bretons actuels ont le désir de vendre en premier lieu leurs vins aux Bretons. Cela peut se comprendre par le fait qu'ils sont les premiers visés de par leur présence physique dans la région, mais aussi peut être y-a-t-il une réflexion culturelle ? Auparavant, c'étaient les Bretons qui consommaient les vins bretons³³³ et non le reste des français qui pouvait avoir accès à d'autres vins probablement meilleurs. Mais ce ne sont pas les seuls, les touristes sont également visés. D'ailleurs, une perspective

³³²Précision : une autre sous-partie sera destinée à la vente et aux modes de distribution des vins bretons anciens et nouveaux.

³³³En excluant Nantes toujours.

d'œnotourisme peut être encourageante aux dires de l'enquête IFOP (Institut Français d'Opinion Publique) de 2013 « 78% des français s'intéressent aux vins locaux pour connaître les spécificités de leur région de vacances »³³⁴ ; de ce fait, un vin régional produit localement en Bretagne pourrait encourager les touristes à découvrir les vins d'une région en marge de la viticulture française. Certains acteurs prévoient également de commercialiser à l'international, les débouchés s'offrant à qui le veut. A partir de ce constat, il convient d'étudier la clientèle cible par le biais d'une typologie des acteurs en comparant et incorporant les français et les bretons dans le circuit des consommateurs de vins français en France. Une étude de la consommation en découlant va permettre de dégager un changement de statut du vin dans la société française à travers les époques et ainsi d'analyser la place du vin dans le boire français.

Partons d'un constat : le vin tranquille est la première boisson alcoolisée consommée par les Français en 2015³³⁵ et c'est également ce que la plupart des vignerons bretons souhaitent commercialiser³³⁶. Ainsi, les futurs vins produits en Bretagne seront le type de vin que les français consomment le plus actuellement. En effet dans les enquêtes sur le boire français, la différence est souvent opérée entre les vins, deux catégories peuvent être mises en avant qui correspondent à deux temps du boire : les vins pétillants (champagnes, mousseux, pétillants aux raisins) qui se consomment essentiellement au moment de l'apéritif et les vins de consommation courante (vin de table et vin de pays ; comme ce que les vignerons bretons vont produire) et d'appellation.s (AOC/AOP, IGP, vins étrangers) au moment des repas. Mais seront-ils au goût des Français et des Bretons ? Impossible d'avoir la réponse maintenant, il faudra attendre encore quelques années ; cependant interrogeons le passé pour étudier ce que les Bretons préféreraient boire comme boissons alcoolisées aux siècles précédents.

Premièrement, il ne faut pas oublier que les anciens vins bretons ont été jugés de mauvaise qualité par les contemporains, les sources l'attestent et le répètent. Cependant, la recherche de la qualité est une réflexion récente dans la consommation de vin des classes populaires. Auparavant, l'effet recherché était l'ivresse, ou un vin pour couper l'eau qui était consommé, un « bon vin » était un vin au degré alcoolique fort et non un vin au goût agréable. De plus, le vin était principalement consommé par les élites bretonnes jusqu'à la fin du XIXème siècle du fait du coût du produit trop élevé par rapport à d'autres alcools. On constate

334 Voir annexe 10

335 Annexe 11

336 Même si certains réfléchissent à produire des vins effervescents comme Edouard Cazals à Saint-Jouan-les-Guéréts, ce qui est une rupture dans la tradition viticole bretonne, idem pour l'association La Fée de Brocéliande qui produit du crémant. Une réflexion a même été émise lors de l'AG de l'ARVB en septembre 2018 pour savoir si à terme ce ne serait pas une spécificité bretonne.

alors un premier glissement de la part du consommateur qui est lié à un changement du statut du vin dans la société française³³⁷ et qui se traduit actuellement par une diminution de la consommation régulière de vin.

Ensuite, les vins bretons étaient blancs de tradition, mais les bretons buvaient-ils du vin blanc ? La réponse est à nuancer : dans la sous-partie suivante il sera question d'étudier les lieux de consommation, ainsi il sera vu que le vin blanc breton était consommé par les bretons, mais ce n'était pas le type de vin le plus en vogue, rien que par le fait que les Bretons des couches inférieures de la société lui préféraient d'autres boissons alcoolisées. Si l'on prend les inventaires après décès, on constate que les élites bretonnes étaient plutôt amatrices de vins rouges³³⁸ ; cela reste la consommation des élites ce qui ne nous intéresse pas forcément ici, mais permet d'avoir une idée. De plus, les goûts étaient diversifiés, on ne consommait pas le même vin dans les terres que sur les littoraux. Par exemple, le Nord-Est de la Bretagne consommait plus du rouge et le pays du Léon préférait le blanc. Il ne faut pas non plus négliger l'importance du vin « hors », les vins provenant de toute la France, surtout de Bordeaux. La thèse de Hiroyasu Kimizuka nous permet d'y voir plus clair. En généralisant le propos de l'historien, les villes et régions de provenance des vins « hors » en Bretagne étaient au XVIIIème siècle : Bordeaux³³⁹, Libourne³⁴⁰, les Charentes, Saintonge, l'Aquitaine³⁴¹, les vins de Marennes³⁴², de Blaye et de Bourg³⁴³, du Val de Loire, de la Rochelle... N'oublions pas non plus que la crise phylloxérique a fait augmenter de manière significative les importations de vins étrangers en Bretagne. Ainsi, il semblerait que les couches basses de la société bretonne consommaient, quand elles consommaient du vin, des vins à moindre coût, soit le vin blanc local³⁴⁴ de mauvaise qualité, soit les vins surtout rouges provenant de Bordeaux et d'autres villes françaises et étrangères.

Maintenant, pour comprendre les habitudes de consommation du vin en Bretagne et en France, il faut s'attarder sur le changement de statut qu'a connu le vin entre les XVIIIème et XXème siècles, afin de pouvoir observer une évolution dans la manière dont est perçue et consommée cette boisson à travers les siècles. La réflexion s'inscrit dans l'interrogation que posait FranceAgriMer lors d'une de ses enquêtes nationales sur la consommation de vin « Le

337D'autres pays à tradition vitivinicole comme l'Italie ont connu les mêmes mécanismes de changement.

338KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *op. cit.*, p.84

339KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *ibid*, p.47

340KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *ibid*, p.48

341KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *ibid*, p.49

342KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *ibid*, p.50

343KIMIZUKA Hiroyasu, 2015, *ibid*, p.53

344Et du Val-de-Loire.

vin : transformation d'une composante de repas à une boisson culturelle ? »³⁴⁵. En 2004 l'ONIVIN arrivait à la même conclusion, ce changement de statut s'étant opéré avec la diminution du nombre des consommateurs réguliers de vin et une augmentation des consommateurs occasionnels. Ainsi, il est devenu un produit de moins en moins alimentaire, cette mutation indique le changement de place occupé par cette boisson auparavant dans la société française ; cette dernière reculant de son « créneau traditionnel » qui était la boisson d'accompagnement lors des repas. Les chiffres permettent de visualiser cette mutation : en 1980 un repas sur deux était pris avec du vin, en 2000 c'est un repas sur quatre ; les boissons les plus fréquentes étant les eaux en bouteille. Chez les jeunes également, un changement s'est opéré : ils consomment de plus en plus de boissons sucrées non alcoolisées et de jus de fruits à table, alors que vers 1950 Thierry Fillaut indiquait dans son ouvrage sur la jeunesse bretonne et l'alcool que les écoliers consommaient beaucoup de cidre au repas de midi³⁴⁶. À l'époque, cette boisson était considérée par les hommes bretons comme appropriée pour les femmes et les enfants. D'ailleurs, le cidre était jusqu'à récemment une boisson largement consommée dans les milieux ruraux et les zones cidricoles, là où la consommation de vin était plus le fait des ouvriers en milieu urbain.

Ainsi, le vin n'a plus le même statut que par le passé. C'est au XX^{ème} siècle que le changement s'est opéré, le vin devient alors progressivement une boisson alimentaire. Ce glissement provient de plusieurs facteurs sociaux, culturels et économiques. Il ne faut pas minimiser non plus l'importance des deux guerres mondiales. La Première Guerre Mondiale fut une période où la question du boire français s'est cristallisée autour de deux angles : le vin a contribué à la victoire de la France autant qu'il a entretenu l'esprit maladif des soldats au front³⁴⁷. Ce qu'il faut retenir c'est que les soldats buvaient surtout pour étancher leur soif parce qu'il n'y avait pas d'eau ou qu'elle était imbuvable. De plus, pour les Bretons qui avaient déjà une mauvaise réputation alcoolique depuis le XIX^{ème} siècle avec, par exemple, Madame de Sévigné « qui épingla les Bretons pour leur penchant à s'enivrer »³⁴⁸, les stéréotypes ont perduré. Il faut attendre les Trente Glorieuses pour que le vin détrône le cidre, ce qui tient à l'offre et non à la demande. Entre les deux guerres mondiales, le vin devient un rituel de

345 ALLAIN Eric (dir.), *Enquête sur la consommation de vin en France en 2015. Le vin : transformation d'une composante de repas à une boisson culturelle ?*, Montreuil, FranceAgriMer, 2015, 4p.

346 Chiffre repris car il dénote largement de la moyenne nationale à l'époque. FILLAUT Thierry, *Tous en piste ? Les jeunes bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, 2013, Presses de l'EHESP, coll « Contrechamps », Rennes, p.16

347 FILLAUT Thierry, *La Grande Guerre des Bretons [colloque]* (2014, Rennes), *Les poilus et le pinard : mythe et réalité*, p.1

348 FILLAUT Thierry, *Les Bretons et l'alcool (XIX^e-XX^e siècle)*, 1991, Presses de l'EHESP, Rennes, p.23

sociabilité masculine, du moins en Basse-Bretagne, et a une valeur alimentaire, hygiénique et médicale. Cette boisson devient alors l'argument de choix de la propagande viticole et du discours antialcoolique ambiant. Une enquête de 1955 indiquait que 86% des français interrogés considéraient le vin comme indispensable. Indispensable à quel moment ? Les temps du boire sont intéressants à étudier parce que là aussi ils ont changé au cours des siècles, ce qui découle également du changement du statut du vin via les changements d'habitude des consommateurs. Ainsi, là où il était consommé pendant les repas au même titre qu'un produit alimentaire, le vin a maintenant diminué et diminue chaque année en terme de consommation régulière ; il y a eu une évolution des usages et des représentations chez les consommateurs. Cela se voit dans tout le pays, en Bretagne également, les Bretons étant les consommateurs cibles privilégiés dans cette étude. Ce qui reste une constante entre le milieu du XXème et aujourd'hui, c'est le fait que le vin soit toujours la boisson alcoolisée préférée des Français (et des Bretons) lors des repas. Mais le changement s'est traduit par le type de vin bu. En 1999 déjà, les vins de consommation courante, qui étaient les vins les plus consommés, ont diminué et les vins d'appellation augmentés dans le cas de la consommation à domicile³⁴⁹. De plus, le niveau social du consommateur détermine ses achats, ainsi un ménage où le niveau d'étude ne dépasse pas le brevet des collèges consommera essentiellement des vins de consommation courante alors qu'un ménage titulaire d'un diplôme de l'enseignement supérieur achètera des vins d'appellation³⁵⁰. Si l'on additionne les deux dépenses de ces deux types de vins, cette boisson alcoolisée demeure encore en 1999 le principal poste de dépense des ménages français en terme de boisson alcoolisée. Si l'on avance dans le temps, les chiffres de consommation sont toujours aussi élevés, en 2014 le vin est la première boisson consommée par les Français, hommes et femmes confondus, avec 37% du total des boissons consommées pour une semaine³⁵¹. Une nouvelle thématique a été ajoutée dans les études des boissons alcoolisées en France depuis trente ans : la recherche de l'ivresse, qui concerne une personne sur cinq des 15 – 44ans. Mais, malgré cette tendance, en 2003-2004 a été observée une diminution générale de la consommation de vin en France et il en va de même pour tous les pays viticoles traditionnels³⁵². Du fait du glissement qui s'est opéré concernant cette boisson au début du XXIème siècle, le vin est passé progressivement d'une boisson aliment à une

349BOIZOT Christine, La demande de boissons des ménages : une estimation de la consommation à domicile, *Économie et statistique*, 1999, INSEE, numéro 324-325-325, p.143

350BOIZOT Christine, 1999, *ibid*, p.148

351BOURDILLON François (dir.), La consommation d'alcool en France en 2014, *Évolution*, 2015, Inpes, numéro 32, p.2

352ONIVINS, *Faits et chiffres* 2004, ONIVINS, 2004, pp.21-23

boisson loisir. Cependant, il ne faut pas essayer de trop généraliser pour ensuite tomber dans une impasse. Premièrement, il y a un effet générationnel à prendre en compte. Depuis la fin du XXème siècle, c'est bien la consommation régulière de vin (donc surtout au moment des repas, on peut parler de consommation traditionnelle) qui a diminué, mais plus on avance dans l'âge des interrogés, plus la consommation régulière redevient élevée. Ainsi, ce sont surtout les jeunes adultes qui consomment moins de vin en général et de manière régulière. Il y a donc eu une augmentation des non-consommateurs de vins (y compris les consommateurs très occasionnels) et une augmentation des consommateurs occasionnels, notamment du côté des femmes. L'autre tendance à la hausse est celle des boissons non-alcoolisées qui ont augmenté à la même période, alors que la consommation de vins et de bières diminuait. Ce qui différencie la Bretagne du reste de la France est sa réputation stéréotypée qui atteste d'une triste réalité³⁵³. Il existe en Bretagne des comportements alcooliques à risque et une recherche de l'ivresse chez les jeunes et les moins jeunes qui peut inquiéter les autorités. D'ailleurs, ces dernières n'ont de cesse, au fil des ans, de changer de discours sur le vin, ce qui a également modifié le regard du consommateur sur cette boisson. D'un allié contre la lutte antialcoolique, le vin est devenu l'un de ses principaux ennemis ; toutes les boissons alcoolisées étant à présent visées³⁵⁴.

Ainsi, la consommation de vin s'ancre dans celle des boissons alcoolisées, mais elle se détache de ces dernières par le fait qu'elle est celle qui reste la plus importante. A noter cependant que les Bretons consommaient beaucoup plus de cidre jusqu'à la fin du XIXème siècle. Les tendances actuelles diminuent pour le boire des Français concernant le vin et encore plus pour le cidre en Bretagne, cela est lié au changement de statut que cette boisson a connu au cours du XXème siècle, mais ce n'est pas la seule raison. Les lieux de consommation ont également évolué, ce qui a pu aboutir à un changement de consommation, notamment lié au temps du boire.

353 FILLAUT Thierry, 1991, *op.cit.*, p.12

354 PITOÛ Frédérique, SAINCLIVIER Jacqueline (dir.), *Les affrontements. Usages, discours et rituels*, Rennes, PUR, 2008, pp.159-170

3 – Entre distributeurs et lieux de consommation passés et présents, articulation autour de l'avènement de la qualité du vin des zones de marge de la viticulture française

Le changement de statut du vin boisson alimentaire à boisson d'agrément a entraîné un changement des temps et des lieux du boire. Les lieux de consommation du vin sont liés intrinsèquement aux lieux de vente et d'achat de cette boisson alcoolisée. La demande, soit les désirs des consommateurs, est la directive que suivent les différents acteurs du marché vitivinicole français. Ces derniers s'adaptent notamment aux goûts des consommateurs français qui ont tendance à l'uniformisation depuis le milieu du XX^{ème} siècle notamment avec l'arrivée des appellations. Mais ce constat est généraliste, il s'appauvrit au fur et à mesure que la connaissance et la curiosité en matière de vin augmentent chez les consommateurs avertis. De plus, aux siècles passés, en Bretagne par exemple, les vins consommés par les Bretons des couches inférieures de la société n'étaient-ils pas souvent les mêmes ? Cette question permet de mettre en lumière un premier changement auquel les consommateurs et les distributeurs/grossistes ont du faire face : l'avènement généralisé de la qualité. Même si cela dépend des espaces étudiés, on sait qu'en Bretagne, elle n'était pas présente dans les vins bretons consommés puisqu'elle n'était pas recherchée par les consommateurs. Quid d'aujourd'hui ? Le constat inverse peut être fait puisque le consommateur souhaite actuellement un bon rapport qualité/prix. Ainsi la qualité est présente dans la recherche du goût de chacun parce qu'il est culturel, à la lumière de la consommation à l'extérieur, comme en restaurant, où la coutume est de faire goûter le vin à un client de la table (un homme) pour attester de sa qualité et du bon déroulement du repas. La qualité donc est une rupture primordiale de ce XXI^{ème} siècle en matière de vin des zones de marge, on peut parler d'une nouvelle coutume, même si ce mot s'adapte au goût du consommateur ; chacun estimant la valeur de ce qui est pour lui un « bon vin ». Ainsi, à la lumière de cette première rupture qui doit en générer de nouvelles, intéressons-nous aux lieux de consommation du vin, lieux de vente et lieux d'achat des bouteilles de vin, passés et présents, afin de constater les possibles évolutions des endroits et des structures.

Les usages et les représentations du boire peuvent dépendre des lieux où le consommateur achète et consomme du vin. Il y a deux endroits de consommation de boissons alcoolisées ou non : l'intérieur et l'extérieur. L'intérieur représente le domicile et donc l'autoconsommation, l'extérieur indique une consommation la plupart du temps festive à

travers les lieux de la convivialité du vin : les restaurants, les bars... Ces lieux, conjugués avec les différents temps du boire, sont représentatifs des usages du vin en tant que boisson alcoolisée accompagnant les repas et boissons alcoolisées de loisir.

En ce qui concerne le domicile du consommateur, le vin ici s'achète en bouteille et se boit au verre lors des repas communs, en apéritif ou lorsque le consommateur reçoit chez lui. Ainsi, ce lieu détermine deux modes de consommation : régulier et occasionnel, alimentaire et festif. D'ailleurs, le vin d'appellation fait partie en 1999 des trois catégories de boissons qui représentent presque la moitié des dépenses des boissons consommées à domicile, avec les eaux en bouteilles et les boissons au fruit plates non alcoolisées. En ce qui concerne l'alcool, l'autoconsommation pèse essentiellement sur trois boissons : le vin, le cidre et les eaux-de-vie³⁵⁵. Mais pourquoi occupent-elles une place aussi importante ? Il faut expliquer le statut des boissons alcoolisées dans la société, parce qu'elles ont un rôle qui est lié au temps du boire à l'échelle d'une vie. En effet, le vin a un usage social et culturel important dans nos sociétés passées et présentes, il y joue même un rôle prépondérant. « Le geste du boire est ritualisé et marque une joie collective officielle qui s'inscrit dans la longue durée de notre histoire sociale³⁵⁶ ». Les lieux de consommation publics et privés se confondent alors car l'alcool entre dans un discours globalisant de liesse pouvant être collective et publique à l'instar des grandes fêtes nationales passées et actuelles, comme les fêtes rurales lors des solstices ou les jours de l'An. Mais le boire alcoolique est également à prendre en compte comme témoin de transition dans la vie d'un individu: mariages, enterrements, anniversaires mais aussi actuellement pots de départ en retraite, enterrements de vie de garçons/jeunes filles..., qui sont des temps de consommation où le vin et autres alcools tiennent une place importante liée à l'ivresse et à la festivité. La boisson a alors un rôle autant culturel que social. En Bretagne au XIX^{ème} siècle, ces temps de festivité et d'ivresse collective étaient variés : sortie de messe dominicale, fêtes de famille, foires/marchés, jour de paie, jour de fête dans des lieux variés : cabarets, marchands ambulants, auberges³⁵⁷. De plus, une différence ville/campagne doit être faite. Dans les villes la consommation de vin était supérieure à celle des campagnes ainsi qu'en Basse-Bretagne car c'était une région moins cidricole que la Haute-Bretagne qui consommait donc plus de cidre.

À cette période, en Bretagne, l'alcoolisation de masse n'était pas encore présente ; elle était

355BOIZOT Christine, 1999, *op.cit.*, p.150

356 *Alcool : dommages sociaux, abus et dépendances*, 2003, INSRM, p.63

357FILLAUT Thierry, Alcoolisation et comportements alcooliques en Bretagne au XIX^e siècle, *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1983, tome 90, numéro 1, p.39

alors passagère. Le vin restait une boisson de luxe, surtout consommée par les classes sociales aisées, mais cela a évolué à partir de 1900 avec la démocratisation de cette boisson alcoolisée en lien avec l'apogée du vignoble français. Cela marquera le passage à l'alcoolisation chronique, avec tous les problèmes sanitaires, hygiéniques et sociaux que cela implique³⁵⁸.

Actuellement, même si certains temps du boire sont identiques à ceux du passé, surtout en terme de ritualisation de la vie des individus à travers la consommation d'alcool, les lieux ont tendance à évoluer. Les CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants) sont les lieux privilégiés de consommation de vin pour l'ensemble de la population française. Le profil type de ce consommateur est : un homme de 42 ans, actif qui consomme surtout du vin rouge. Les hommes d'ailleurs répondent à un modèle de consommation plus traditionnel que les femmes car 70% des interrogés de l'enquête consomment du vin rouge contre 48% des femmes³⁵⁹. Il est intéressant de constater la consommation d'alcool chez les « nouveaux consommateurs » soit les 18-25ans. Selon l'enquête ils désacraliseraient la façon classique de boire du vin en installant de nouveaux modes de consommation. Cela passe également par la révolution des contenants : le vin au verre. Cette pratique se démocratise actuellement là où auparavant l'achat d'une bouteille de vin était privilégié (surtout par les plus de 50 ans)³⁶⁰.

Cela revient à évoquer les lieux d'achat du vin, ces derniers étant de plus en plus diversifiés avec le temps. Là où auparavant les Bretons des couches populaires ne consommaient que rarement du vin à domicile et donc ne possédaient en général pas de bouteilles de vin, préférant la consommation à l'extérieur, l'achat actuellement s'est normalisé via des structures diversifiées. À la lumière de la standardisation de la caisse de six bouteilles de vin³⁶¹ de 0,75cl³⁶² chacune, les lieux communs de vente de ces bouteilles sont connus de tous. Où le Français va-t-il acheter en premier lieu sa bouteille de vin ? Dans les super-marchés qui sont les lieux d'achat par excellence, ensuite chez les cavistes et dans les magasins spécialisés et par d'autres réseaux (en direct chez le vigneron, dans les foires aux vins et les salons de la gastronomie, par internet³⁶³, par démarchage téléphonique...). Nous sommes en présence d'innovations certaines car la grande distribution et les nouvelles technologies n'existaient pas aux siècles précédents. Pour acheter du vin au XXème siècle en Bretagne, le consommateur pouvait passer par un particulier qui allait chercher des bouteilles chez un vigneron « hors »

358FILLAUT Thierry, 1983, *ibid*, p.42

359La consommation de vin dans les établissements CHR : enquête comportementale C10, 2013, C10, p.3

360C10, 2013, *ibid*, p.5

361Cela représente 4,5 litres de vin (ce qui représentait un gallon dans le système impérial britannique).

362Standardisation en 1866, cela représente 6 flûtes donc permet de boire six verres de vin.

363Moyen encore peu démocratisé, surtout utilisé par les 18-25ans.

de sa connaissance ; les trois protagonistes à savoir l'acheteur, le vendeur et le tiers étaient mis en relation par des publicités dans la presse locale par exemple. Actuellement, les viticulteurs bretons vont surtout adopter la vente au détail et directe pour commercialiser leurs productions. Ce sont des modes de vente que l'on retrouve aux XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, il y a donc une forme de continuité entre les siècles. D'ailleurs, certains refusent catégoriquement de dépendre de la grande distribution, c'est le discours de Mathieu Le Saux sur l'Île de Groix par exemple. En ce qui concerne la Bretagne, il y aurait donc une continuité dans la manière de vendre et d'acheter du vin breton entre les époques, qui tiendrait à la vente au détail, qui se distingue de la vente en gros car elle « consiste à vendre des marchandises dans l'état où elles sont achetées »³⁶⁴. Thierry Fillaut explique également que ce mode de vente était « le secteur économique de premier ordre en terme de boissons »³⁶⁵. Il ne faut pas oublier de le coupler avec la vente directe où le consommateur/acheteur et le producteur/vendeur sont en contact immédiat.

Ainsi, il y a autant de continuités que de ruptures entre les lieux de consommation passés et présents en France. Ce qui perdure actuellement est le vin comme boisson redevenue surtout boisson destinée à la fête, que ce soit à l'échelle de la vie humaine ou l'échelle restreinte de la semaine de travail par exemple. Là où des ressemblances se forment, le vin reste aussi une boisson de repas et ce toutes classes sociales confondues, ce qui change c'est le type de vin consommé, la fréquence, les lieux, les temps, les âges... De plus, il me semble que le grand tournant de cette consommation de vin, surtout en Bretagne, est lié au discours qualitatif. Cela est primordial parce que le consommateur est le maître du jeu, même s'il peut se faire manipuler. Tout le marché du vin en France est tourné vers lui pour répondre à ses attentes, mais aussi à celle des pays étrangers très consommateurs de vins français d'appellation. Les acteurs de la viticulture bretonne commerciale vont devoir également prendre en compte cette dimension. Ils sont face à un pari encore plus gros par le fait que le vin breton à une mauvaise réputation encore aujourd'hui et ce même en Bretagne. A terme, une réflexion sur une appellation « vin de Bretagne » pourrait voir le jour, appuyée par le réseau du vignoble breton, ce qui pourrait inverser cette tendance.

364« commerce de détail », dans *INSEE*, [en ligne consulté le 03/04/2019], URL : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1647>

365FILLAUT Thierry, 1991, *op.cit.*, p.68

4 – Des innovations dans la viticulture des zones de marge : réseaux et modes de financement originaux

La viticulture des zones de marge peut appeler à des innovations qui sont liées au contexte vitivinicole actuel, la poussant à inventer des nouveaux modèles d'organisation divers. C'est ce qu'il se passe pour la plupart des vignobles du Nord-Ouest de la France. En effet, les acteurs s'inscrivent dans des démarches nouvelles, utilisent des nouveaux moyens de financement (4.2), mais également de nouveaux moyens de fonctionnement et de regroupement des projets viticoles (4.1). Il va falloir alors s'intéresser à ces nouvelles structures qui impliquent de nouvelles pratiques pour présenter les évolutions des usages. Cette sous-partie va surtout servir à mettre en lumière les ruptures avec le passé, montrant qu'un nouveau mouvement dynamique se crée ou s'est créé dans les petits vignobles des zones de marge de la viticulture du Nord-Ouest de la France.

4.1 Une interconnexion des acteurs du monde viticole français via des réseaux structurés ?

Après avoir étudié les profils des acteurs de la viticulture, que ce soit dans le passé ou aujourd'hui, il est possible de dégager une forme d'organisation particulière en ce qui concerne le vignoble breton. Auparavant, il avait été déterminé qu'il était possible de parler de « vignoble breton » là où le terme « vignoble du Nord-Ouest de la France » n'était pas cohérent. Un des éléments clés de cette réflexion est le réseau du vignoble breton qui lui donne une certaine cohésion. Il convient alors d'étudier avec les sources disponibles ce réseau et ses acteurs afin de constater un agencement qui peut être une singularité des régions des zones de marge. Cette réflexion s'engage après la détermination des vignobles associatifs à but non commercial comme particularité des zones à identité non-viticole, dans le sens où ce type de vignoble a été le premier acteur de la renaissance viticole bretonne. Le mot réseau ici peut être défini comme une interconnexion des acteurs, réunis parfois en organisations diverses. La réflexion démarre autour de l'agencement du réseau du vignoble breton pour ensuite s'élargir vers des questionnements sur les autres acteurs de la viticulture française ayant pu aider les viticulteurs actuels (quels que soient les profils) à démarrer leurs projets. Le fait que la Bretagne ait conservé une mauvaise réputation en terme de vins amène les acteurs,

soucieux également d'avoir un terrain adéquat, à chercher des appuis et des études scientifiques auprès de différents organismes, qu'il ne faudra pas oublier.

La réflexion sur le réseau du vignoble breton est venue des enquêtes de terrain. En effet, pour avoir accès aux acteurs, il a fallu passer par plusieurs intermédiaires, dont l'Association pour la Reconnaissance du Vin Breton (ARVB). Une fois le lien compris entre cette association et quelques viticulteurs bretons interrogés, l'idée de vignobles archipels non connectés a laissé place à celle d'un réseau interconnecté. Maintenant, analysons comment les vignobles fonctionnent et s'ils reconnaissent cette structure en réseau, pour ensuite rendre compte du réseau associatif des petits vignobles bretons.

Il existe trois échelles déterminées de fonctionnement : le fonctionnement solitaire qui se caractérise souvent hors Bretagne, le fonctionnement en réseau qui caractérise la Bretagne viticole et enfin le fonctionnement que j'appelle « commun » car il caractérise les deux espaces et comprend le dialogue avec les institutions de la vigne et du vin en France, les professeurs, les spécialistes et les viticulteurs des autres régions.

Commençons par le fonctionnement isolé de tout réseau local. C'est le cas tout d'abord de l'association qui a créé le vignoble à Saint-Denis-d'Anjou. Ses membres, issus au départ de la Jeune Chambre Économique de Laval, association née aux États-Unis au XX^{ème} siècle et exportée en France depuis, ont la volonté de rester seuls³⁶⁶. Le noyau fondateur de l'association se composait de treize personnes, toutes issues de la JCEL, maintenant l'association est ouverte à d'autres profils extérieurs. Les deux membres les plus actifs sont le trésorier et le président qui s'occupent de gérer le travail du viticulteur professionnel et les finances ; le reste des adhérents participant quelques fois par an à l'activité du vignoble, surtout au moment des vendanges et lors de repas programmés. Ainsi, le fonctionnement reste restreint autour de la JCEL et des membres de l'association.

Ensuite, passons au cas du vignoble breton inscrit dans un réseau très dynamique et fonctionnel. L'ARVB joue un rôle particulier, puisque c'est elle qui semble servir de référence. En effet, prenons en compte les réponses des différents acteurs interrogés lorsque je pose la question des autres associations et de la possible existence d'une construction en réseau afin de lutter contre l'isolement des vignobles bretons³⁶⁷. Pour les vigneron du Mont Garo le but est clair : ils veulent échanger avec les autres viticulteurs bretons et participent aux

366« [...]autonomes et fiers comme Astérix, non non non on dépend de personne nous. On a pas le tempérament à ça. » Extrait entretien avec L. Margogne 15/04/2018.

367Se référer au tableau récapitulatif des enquêtes de terrain en annexe 12, catégorie « réseau associatif ».

assemblées générales organisées par l'ARVB tous les ans. Même constat pour le Coteau du Braden où Rémy Ferrand³⁶⁸ explique l'importance de l'ARVB puisqu'elle fédère les vignes associatives en Bretagne et donne des bras. Enfin, c'est aussi le discours du récent vignoble de l'Île d'Arz où Daniel Lorcy insiste sur l'importance de l'ARVB et de la participation aux AG annuelles. Le constat est clair : un réseau est présent et ce qui le fédère est l'ARVB qui est l'association de référence en terme de viticulture en Bretagne, du moins pour le secteur associatif. L'exemple le plus représentatif de ce réseau est celui du vignoble au Pargo à Vannes. En effet, Jean de Saint Rémy, un particulier, possède un petit vignoble dans son jardin. Il y a plusieurs années, il s'est rendu à l'AG de l'ARVB pour signaler sa présence en tant que créateur d'un vignoble ; mais manquant de bras pour les vendanges, il ne récoltait pas. Ainsi, les membres de l'ARVB (qui est composée des membres des différents vignobles bretons, ici je peux citer le Coteau du Braden, mais aussi le Mont Garo) sont allés faire les vendanges du vignoble vannetais³⁶⁹. Cela a permis de prendre connaissance d'un nouveau vignoble, en plus de l'intégrer dans le réseau breton des vignobles renaissants.

Enfin, il y a quelques vignobles issus des enquêtes de terrain qui ne sont pas membres de l'ARVB, chacun à ses propres raisons. Pour l'Île de Groix, à la date de l'enquête de terrain Mathieu Le Saux évoquait son souhait de rester éloigné de l'ARVB. C'est également le cas, peut-être d'une manière plus poussée encore, pour Hervé Drouet à Sarzeau qui ne se sent pas concerné par le réseau associatif et ne souhaite pas y consacrer du temps³⁷⁰. Ensuite, le vignoble associatif de Néant-sur-Yvel ne fait pas partie non plus de l'ARVB, mais n'a pas la volonté de rester seul pour autant ; la question du rapprochement pourrait être envisagée par ces derniers. La réflexion est à peu près la même pour Rémy Tuloup à Miniac-sous-Bécherel qui est à même, sans que cela lui prenne trop de temps, de se renseigner sur l'ARVB pour notamment échanger des connaissances et des conseils³⁷¹. Ainsi, il est possible de constater que les acteurs des vignobles bretons renaissants ont généralement connaissance de ce réseau particulier, fédéré par l'ARVB. Chacun se positionne sur cet axe, en dehors ou à cheval, en fonction de la manière dont il souhaite mener son projet. Cette association regroupe donc, notamment lors de ses AG, ses membres et les viticulteurs extérieurs, qu'ils soient privés, associatifs ou professionnels³⁷². D'ailleurs, cette association pourrait être un appui de taille

368Membre du Coteau du Braden à Quimper et secrétaire de l'ARVB.

369Histoire que l'on m'a rapporté, cela ne s'est peut être pas passé exactement comme indiqué mais permet de donner une idée.

370Il s'est rendu à l'AG 2018 de l'ARVB par curiosité.

371Je lui ai transmis les informations sur l'ARVB après l'entretien.

372Remarque : les exemples donnés ici peuvent ne plus être corrects maintenant, les situations ayant pu évoluer.

lorsqu'il sera question du projet d'appellation « vin de Bretagne », on le verra plus tard.

Si l'on descend d'un échelon, si l'on prend maintenant en compte le niveau horizontal dénué de toute hiérarchie, les relations entre vignobles sont aussi à mettre en valeur, qu'ils soient à but commercial ou non. C'est par cela que le viticulteur de Saint-Jouan-les-Guérets est en relation avec le vignoble associatif du Mont Garo, les deux acteurs sont dans une démarche d'échanges. La même chose est visible à Treffragat où Sylvie Guerrero est allée prendre conseil auprès du Coteau du Braden, puisque les deux vignobles se situent tous les deux en pays bigouden, donc dans des conditions d'existence plus ou moins similaires. En ce qui concerne l'Île d'Arz, Daniel Lorcy s'est rendu plusieurs fois au vignoble du Coteau du Braden pour obtenir des informations, mais aussi chez Jean de Saint Remy à Vannes. Le viticulteur de l'Île de Groix souhaite prendre contact avec Sylvie Guerrero ; Néant-sur-Yvel a connaissance du vignoble de Quimper et est en relation avec « Jean vers Loudéac », un autre viticulteur breton³⁷³ et enfin Rémy Tuloup a entendu parler du vignoble du Mont Garo et connaît un autre viticulteur breton. Les relations entre les vignobles sont donc variées et dynamiques. Cela permet d'apporter de la visibilité au vignoble breton. On note aussi que ce sont les vignobles les plus anciens qui font figure d'autorité auprès des vignobles les plus récents. De par cela le coteau du Braden ou encore le Mont Garo se font consulter en priorité par les autres acteurs car ancienneté semble rimer avec expérience à transmettre³⁷⁴.

Enfin, le fonctionnement « commun » démontre l'importance du dialogue avec des acteurs plus connus et/ou plus institutionnels en matière de viticulture en France. Ce dialogue est indispensable car, on le verra, permet de déterminer si les vignobles sont viables ou pas, en plus d'augmenter la visibilité de ces derniers dans le monde viticole institutionnel.

Ainsi, l'INRA, l'Institut National de la Recherche Agronomique est l'un des premiers organismes cités par les acteurs ; y ont eu recours les vignobles de Grisy, Saint-Denis-d'Anjou et Quimper. Ensuite l'INAO, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité pour Saint-Denis-d'Anjou³⁷⁵, l'ONIVIN, l'Office National Interprofessionnel des Vins pour Grisy, qui chapeautait la dimension expérimentale du vignoble. FranceAgriMer également et l'ISA d'Angers pour l'Île d'Arz. Ensuite certains ont eu recours à des viticulteurs professionnels, c'est le cas de Quimper, mais aussi du Mont Garo et de Saint-Denis-d'Anjou qui ont fait appel à des viticulteurs angevins. De plus, le cas du Braden (Quimper) peut être cité aussi par le fait

373Sûrement Jean Donnio.

374Attention certains des acteurs interrogés ne semblent pas d'accord avec cette idée.

375Et pour Grisy sûrement avec son IGP.

qu'un professeur spécialisé en viticulture, Alain Carbonneau, soit venu leur apporter des conseils. Enfin, souvent, pour les associations, les membres peuvent avoir quelques connaissances utiles, issues de leurs parcours professionnels ou leurs passions/loisirs. Pour finir, la plupart des acteurs ont en leur possession l'ouvrage de Guy Saindrenan³⁷⁶ sur l'histoire de la vigne en Bretagne. Ce dernier, cité à maintes reprises dans ce mémoire, me paraît être une des personnes spécialistes de la question de la vigne bretonne, apparaissant dans toutes les conférences sur le sujet. Certains acteurs, à l'opposé, n'ont pas souhaité faire d'études climatologiques ou pédologiques précises, comme l'Île de Groix. Le projet n'est pas pour autant mal pensé ; Mathieu Le Saux semble bien connaître les conditions nécessaires à la culture de la vigne et les contraintes du terroir agricole sur lequel il va produire du vin.

Maintenant, analysons ce que ces modes de fonctionnement apportent. Tout d'abord, il est mis en avant un réseau d'entraides et d'échanges de connaissances à toutes les échelles. Cela permet aussi de créer une certaine convivialité, importante au bon fonctionnement d'un réseau. Enfin, les acteurs de la viticulture occupent une place importante pour les vignobles du Nord-Ouest de la France puisqu'ils apportent une connaissance peut-être un peu plus scientifique. En effet, les viticulteurs concernés démarrent leurs projets *ex-nihilo*, mais non sans conseils ni études³⁷⁷. Ainsi, la première chose faite est l'analyse du sol et du climat. Cela permet de constater immédiatement si un vignoble est viable sur la parcelle qui sera cultivée, afin de déterminer quels types de cépages sont les mieux appropriés en fonction des conditions pédologiques et climatiques de l'emplacement. C'est autour de ce trio d'étude sol/climat/choix du/des cépage(s) que le projet se concrétise et que la plantation peut commencer.

Cependant, il y a un bien sûr des limites. Par exemple, en ce qui concerne Quimper, le professeur Carbonneau est venu conseiller l'association pour la disposition des vignes. A été retenu le système de la vigne en lyre, cependant les membres de l'association s'accordent avec le temps à dire que ce n'est pas un bon choix et que cela ne permet pas d'obtenir un mûrissement des fruits optimal et homogène, outre le fait que cette technique demande deux fois plus de travail. Peuvent être aussi cités ici les cas du Mont Garo, de Saint-Denis-d'Anjou et de Quimper qui regrettent le choix de (certains de) leurs cépages³⁷⁸.

Ce fonctionnement en réseau peut être qualifié à ce stade de novateur. Auparavant, il y

376SAINDRENAN Guy, 2011, *op.cit.*, 574p.

377Cela dépend encore une fois des acteurs, ici le propos est généralisant.

378On le verra dans le II) 2) de ce chapitre.

avait probablement des structures de regroupements de viticulteurs bretons, surtout parce qu'il y avait beaucoup plus de vignobles commerciaux, mais dans un cadre différent que celui connu actuellement. Ainsi aujourd'hui, le fonctionnement en réseau se regroupe autour d'une association qui a pour but notamment de fédérer tous les acteurs de la viticulture bretonne actuelle (en ayant déjà connaissance de tous les projets, c'est ce que Rémy Ferrand essaye de faire en cartographiant le vignoble breton aussi précisément qu'il le peut³⁷⁹). On peut alors parler d'innovation au même titre que ce qu'expliquent les auteurs dans *L'invention de la tradition*. En effet « On peut supposer que là où elles [les traditions] sont inventées, c'est souvent non pas parce que les vieux modèles ne sont plus valables ou viables, mais parce qu'ils ne sont délibérément plus utilisés ou adaptés »³⁸⁰. A voir dans le futur si ce réseau associatif perdure et/ou prend de l'ampleur. Pour le moment l'ARVB reste l'un des acteurs principaux de la renaissance viticole bretonne. Serions-nous dans l'invention d'une nouvelle tradition en ce qui concerne la forme du réseau du vignoble breton ? « [...] il semble clair qu'en dépit de beaucoup d'inventions, les nouvelles traditions n'ont rempli qu'un petit espace laissé par le déclin conjoint des anciennes traditions [...] »³⁸¹. A ce stade il est possible de parler d'innovation, ce qui est aussi le cas pour certains modes de financement.

4.2 Des modes de financement innovants

Les modes de financement passés et présents ont bien évolué au cours des siècles. Ils dépendent du profil de l'acteur concerné et des moyens mis à disposition par l'univers économique et social de ce dernier. On constate une continuité d'un mode de financement à travers les siècles : le financement personnel. Cela concerne tous les acteurs, que ce soit les privés qui financent seuls leurs entreprises vitivinicoles, ou les viticulteurs professionnels qui apportent leurs propres financements et les vignes associatives par les cotisations annuelles des membres. Cependant, ce ne sont pas les seules sources financières (tableau 24)³⁸².

379Annexe 8

380HOBSBAWN Eric, RANGER Terence, 2006, *op.cit.*, pp.34-35

381HOBSBAWN Eric, RANGER Terence, 2006, *ibid*, p.38

382Annexe 12 tableau des enquêtes de terrain rubrique « Financier : Aides/contributions/financements ».

Vignoble	Modes de financement
Saint-Jouan-les-Guérets	Financements personnels et crowdfunding.
Mont Garo	Apport financier des membres de l'association à travers les cotisations annuelles qui évoluent en fonction des besoins du vignoble (première année : 500€ par membre).
Saint-Denis-d'Anjou	Subventions diverses (région, département, Europe...). Au départ ils ont dépensé l'argent qu'ils n'avaient pas et ont attendu les subventions pour rembourser. Les 100 premières bouteilles ont été vendues aux enchères.
Quimper	Budget annuel : 6000 euros/an. La plus grosse entrée d'argent sont les cotisations et les opérations spécifiques (JEP). Pas de subventions car dossiers longs à faire (mais désireux). La Ville de Quimper a ouvert un crédit de 20 000€ pour la restauration du chai.
Île d'Arz	Les cotisations des adhérents sont la principale source de financement (35euros/an, 30 euros en 2017). Prévoit peut être une augmentation de la cotisation par personne pour un an ainsi qu'un crowdfunding pour le financement d'un chai. Droit de vendre le vin au verre lors de fêtes.
Treffiat	Financements personnels.
Ile de Groix	Financements personnels et crowdfunding. Ce dernier les a aidé à trouver des investisseurs.
Néant-sur-Yvel	Financements par les cotisations et apports personnels.
Sarzeau	Financements personnels.
Miniac-sous-Bécherel	Financements personnels et il a déjà les outils, du fait qu'il a déjà une base avec la culture de la pomme à cidre.

Tableau 24: Modes de financement des vignobles issus des enquêtes de terrain

Ainsi, on constate la présence de deux nouveaux modes de financement actuellement : les subventions publiques et aides publiques, et le crowdfunding.

Tout d'abord, les financements publics sont une aide apportée par différents organismes publics. Pour les obtenir il convient aux acteurs d'en faire la demande via des dossiers à remplir ; les démarches peuvent être longues et ici les deux seuls acteurs ayant connaissance des ces aides et qui m'en ont fait part sont Saint-Denis-d'Anjou et Quimper. Ce dernier n'a pas encore fait de demande puisque l'association juge le dossier lourd à monter ; pour l'ARVEM la démarche est autre puisque le président sortant affirme avoir entrepris des démarches auprès de plusieurs structures.

Maintenant, étudions le crowdfunding. C'est un mode de financement participatif

« particulièrement adapté au financement des PME et des **jeunes entreprises innovantes** »³⁸³.

C'est, dans cette étude, le mode de financement plus particulièrement choisi par les viticulteurs professionnels (Saint-Jouan-les-Guérets et Île de Groix³⁸⁴), qui entrent dans le cadre de ce qui est appelé ici « jeunes entreprises innovantes ». Mais c'est un outil pouvant également être utilisé par les vignobles associatifs, comme l'association In Vino Verit'Arz qui y réfléchit ; ce sont des « entreprises » innovantes également, mais dans un sens plus littéral. Le crowdfunding est un « outil de financement alternatif, **sans l'aide des acteurs traditionnels**, notamment bancaires. Il permet de récolter des fonds auprès d'un large public via des plateformes de financement participatif, rendu possible grâce à internet et aux réseaux sociaux »³⁸⁵. Il y a trois plates-formes de financement participatif : les plate-formes de dons, de prêts et d'investissement.

De cette définition complète il est possible d'avancer un constat simple : il entre dans le cadre des nouveaux moyens de financement ; impulsé par les nouveaux médias sociaux. Il est intéressant d'en étudier les fonctionnements puisque les acteurs font appel notamment au grand public, donc à des sources de financements hétérogènes, afin de financer leurs projets. En plus de donner de la visibilité auprès des néophytes, cela permet d'avoir une meilleure visibilité dans la presse et les médias puisque ces derniers apprécient d'en communiquer la nature au grand public. De plus, utiliser internet pour faire sa promotion permet de toucher un plus large public, plus diversifié. Pour finir, d'après les propos d'Edouard Cazals à l'AG de l'ARVB de 2018, son expérience de crowdfunding semble avoir été un succès pour lui.

Coexistent de nouvelles méthodes de financement, produits de notre époque et les méthodes traditionnelles par contribution financière personnelle. Ce tandem passé/présent est acté dans tous les raisonnements de ce chapitre. Les acteurs s'appuient sur des traditions anciennes pour faire naître leurs projets, tout en s'accommodant du marché et de la législation actuelle. Ainsi, les pratiques actuelles en lien direct avec notre époque vont peut être pouvoir faire naître dans le futur des traditions, que l'on pourra appeler alors « nouvelles », *a contrario* de pratiques anciennes. D'ailleurs, pour créer une « nouvelle tradition » il faut qu'elle soit répétée sur une durée significative permettant *in fine* de parler de tradition. Pour le moment, les pratiques ne sont que le résultat d'une adaptation à notre époque, dans le sens où

383« Crowdfunding » dans *economie/gouv.fr*, [en ligne] consulté le 28/03/2019, URL: <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/crowdfunding-comment-se-lancer>

384Il y en a peut-être d'autres mais je n'en ai pas connaissance.

385 « Crowdfunding » dans *economie/gouv.fr*, [en ligne] consulté le 28/03/2019, URL: <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/crowdfunding-comment-se-lancer>

la plupart des projets se basent sur des assises anciennes, que l'on peut qualifier à ce stade de traditionnelles. Cela concerne la typologie des acteurs (privés et professionnels), les modes de consommation de base, certains projets dans leur essence (le but est de produire du vin, pour une consommation familiale qui est un mode de consommation empirique, ou pour le commerce)... Il est possible de se rendre compte de cela par le nombre d'enquêtes de terrain effectuées dans le sens où certains acteurs utilisent les mêmes méthodes que d'autres, il est possible alors, toujours avec prudence, d'opérer une généralisation sur cette base. Cela permet alors de comprendre les mécanismes qui animent les vignobles bretons. Ces mécanismes sont bien souvent hérités du passé, tout en s'adaptant au contexte actuel par le biais d'innovations.

II) Le travail de la terre

Avant de commencer tout raisonnement, il faut partir d'un postulat : une pratique³⁸⁶ n'est jamais identique à celle passée, même si elles ont le même nom et la même manière de faire dans le sens où elles s'adaptent forcément à un contexte d'application et de réflexion particulier (encore plus si la démarche comparatiste se base sur différents siècles comme ce mémoire le fait). Il ne faut pas non plus oublier la question de l'innovation qui est souvent à prendre en compte dans ce type de démarche. Ainsi, intéressons-nous aux pratiques vitivinicoles passées qui semblent ressortir dans le présent.

1 – Études des pratiques vitivinicoles via l'exemple de la taille, entre adaptation et prise en compte du passé

Commençons avec une citation de Paul Claudel, écrivain français « Un grand vin n'est pas l'ouvrage d'un homme, **il est le résultat d'une constante et raffinée tradition**. Il y a plus de 1000 années d'histoire dans un vieux flacon »³⁸⁷. Le passé est une notion primordiale dans cette étude, surtout lorsqu'il est question de vin. Le produit fini dépend avant tout de conditions particulières qui vont permettre l'élaboration d'un vin de la meilleure qualité possible³⁸⁸. La première chose qu'il faut prendre en compte est l'aspect

386« qui s'intéresse ou est relatif à l'application d'une discipline, d'une connaissance, ou qui vise directement à l'action concrète, par opposition à théorique », Pratique (n.f.), *Larousse*, [en ligne] consulté le 12/03/2019, URL : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/pratique/63257>

387LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, 2002, Fayard, Paris, p.401

388Cela est une réflexion plutôt récente, avant le but était de produire du vin, les classes populaires et moyennes qui avaient la possibilité d'en acheter faisaient plus attention à la régulation des prix du barils et au degré

humain de la viticulture. Ainsi dans *Les lieux de mémoire* dirigé par Pierre Nora apparaît un développement sur la vigne et le vin. Georges Durand, l'auteur, commence par rappeler à quel point l'action de tailler la vigne est importante « car l'opération spécifique de la viticulture est bien la taille de la vigne »³⁸⁹, « [...] tout ce labeur serait vain sans l'acte réellement créateur : la taille, le seul d'ailleurs qui aujourd'hui demeure le **geste traditionnel** que la chimie ou la mécanique sont impuissantes à modifier ou remplacer. **Le geste qui conserve ainsi le long passé de cette profession** si particulière des travailleurs des champs. »³⁹⁰. Dans ces citations, l'auteur essaye de mettre en avant l'importance du travail et de l'implication humaine dans le fait de faire du vin, car le vin est « fait » par les hommes avant tout et traduit un long processus du champ à la cuve. La taille en effet est importante, elle a tendance à se normaliser depuis quelques décennies à travers ce que l'on appelle la taille Guyot. Cette réflexion a déjà été entamée dans le chapitre 1 de ce mémoire quand il était question de comprendre s'il y avait une cohérence dans les vignobles du Nord-Ouest de la France³⁹¹. Le fait que la taille Guyot soit la plus répandue dans les vignobles étudiés actuellement montre que les acteurs recherchent tous un mode de taille facile et avec de bons résultats (qualité et gain de temps).

Jules Guyot était un médecin et physicien français du XIX^{ème} siècle qui a généralisé un mode de taille devenu éponyme. Avant d'en arriver là, les hommes ont dû apprendre, par l'observation de la nature, que la taille est nécessaire à la production vitivinicole.

Marcel Lachiver dans son ouvrage très complet sur la vigne, le vin et les vigneron français parle de « vigneron de la tradition »³⁹² : « Depuis des siècles, les vigneron répètent les mêmes gestes au même moment de l'année, et les changements, car ils existent, se font si lentement que l'observateur peu attentif pouvait conclure à l'immobilisme total »³⁹³. Il explique dans son raisonnement que la routine viticole dépend de la continuité du geste ; parce que « la vigne est une plante qui traverse les ans »³⁹⁴.

La technique de la taille Guyot n'est pas une technique récente car son utilisation remonte à deux siècles environ. Il n'est pas vraiment possible de trouver des techniques de tailles anciennes bretonnes par exemple, par le fait que les archives n'en conservent pas de traces ; ainsi impossible de savoir s'il y avait une technique de taille particulière en Bretagne ou dans

alcoolique du produit qu'à la qualité du cru.

389NORA Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire III*, 1997, Fayard, Paris, coll « Quarto », p3713

390NORA Pierre (dir.), 1997, *ibid*, p.3714

391 Voir le tableau 2, chapitre 1.

392Titre de la partie LACHIVER Marcel, 2002, *op.cit.*, p.181

393LACHIVER Marcel, 2002, *ibid*, p.181

394LACHIVER Marcel, 2002, *ibid*, p.182

le Nord-Ouest de la France³⁹⁵. Cependant, il existe d'autres techniques de tailles anciennes comme celle en Gobelet qui sera peut être utilisée par le vigneron de l'Île de Groix. Cette technique remonterait à l'époque romaine et aurait traversé les siècles pour venir encore aujourd'hui former les vignes françaises. On peut alors commencer à parler de tradition, dans le sens où une technique viticole passée est encore employée dans le présent. Mais une chose doit être spécifiée : avant l'introduction de la taille Guyot et sa généralisation, les techniques étaient diverses en fonction de si la vigne était basse ou haute, palissée ou non, en fonction des régions également... beaucoup de facteurs entraient en compte.

Le fait que la taille Guyot se soit généralisée et soit aisée à entreprendre rend intéressants les raisonnements sortant de ce cadre normatif. En effet, certains acteurs ont une réflexion historique sur leurs pratiques culturelles qui doit figurer dans cette étude. Cela fait écho à une question posée aux acteurs sur la représentation qu'ils ont de la viticulture ancienne³⁹⁶ (tableau 25).

395Hypothèse : les vignerons bretons de l'Ille-et-Vilaine et du Morbihan ont peut être repris les techniques de taille opérées dans le vignoble nantais, breton encore à l'époque.

396Cette question « quelle est votre représentation de la viticulture ancienne ? » a été rajoutée pour les derniers terrains, 5 acteurs sur les 11 enquêtes ont apporté leur réflexion, voir annexe 12 tableau des enquêtes de terrain rubrique « représentation de la viticulture ancienne ».

Vignoble	Représentation de la viticulture ancienne
Île de Groix	Avant les vignobles étaient personnels, il n'y avait pas à proprement parler de « vigneron », les acteurs étaient des paysans. De ce fait il y avait une agriculture diversifiée, ce qu'il souhaite faire également (polyculture). Il voit dans la biodynamie une continuité face aux anciens vigneron, il veut appliquer cette ancienne pratique à son projet.
Néant-sur-Yvel	Avant la viticulture répondait à un besoin quotidien des paysans (autonomie, autoconsommation), c'étaient des productions personnelles et son association s'inscrit dans cette même démarche. Faire son propre vin était aussi une autre manière de boire de l'eau pour des questions d'hygiène.
Sarzeau	Avant le vin n'avait pas bon goût parce que les techniques n'étaient pas forcément adaptées. C'étaient les seigneurs qui avaient le monopole de cette culture dont les paysans étaient les acteurs. Il évoque l'agriculture ancienne à travers la pression atmosphérique, les lunes... qui formaient une certaine alchimie.
Miniac-sous-Bécherel	Il remonte à la viticulture romaine et évoque le manque de connaissances scientifiques qui altérerait la qualité du vin. Il y avait des techniques et des outils spécifiques. Les gens cultivaient la vigne par habitude, sans vraiment comprendre.
Quimper	Il remonte aux Grecs et aux Romains puis au Moyen-Age, en constatant une évolution de la viticulture et du vin. Les voies fluviales étaient le moyen de transport préféré + généralisation de la bouteille à 0,75cl. L'arrivée de la technique a permis d'améliorer la qualité de la boisson. Il conclut en rappelant que la viticulture « ancienne » est le fondement de celle d'aujourd'hui et que c'est le consommateur qui dirige cette évolution.

Tableau 25: Représentation de la viticulture ancienne chez les acteurs interrogés

Ce qui ressort avant tout c'est la volonté de conjuguer le passé et le présent pour produire un vin de qualité. Il faut partir des assises passées tout en prenant en compte les techniques actuelles, afin d'être au plus près de ce que le consommateur désire, en adéquation avec l'agriculture que le viticulteur actuel souhaite mettre en place sur son exploitation. Ce

raisonnement fait écho à l'exemple de la taille que donne George Durand, lorsqu'il dit « Patiemment, collectivement, les générations vigneronnes ont élaboré cette « technique portée à la perfection » qu'est précisément la taille. »³⁹⁷. C'est l'idée d'une technique culturelle qui traverse les siècles car elle est nécessaire au bon développement de la vigne, mais avec des adaptations liées aux découvertes scientifiques de chaque époque.

Il est possible d'observer des points communs (tableau 25) qui vont permettre de généraliser le propos et de comprendre le positionnement des acteurs par rapport au passé. Tout d'abord ils s'accordent sur l'idée d'une technique culturelle ancienne, qui peut s'apparenter à la biodynamie³⁹⁸ actuelle, qui caractériserait la viticulture du passé selon certains. D'ailleurs quelques uns souhaitent y retourner en mélangeant biodynamie et techniques actuelles. Il y aurait alors une prégnance de la viticulture ancienne dans le présent, mais avec des améliorations grâce aux nouvelles techniques ; on peut encore parler d'adaptation. Ensuite, ils mettent en valeur la paysannerie par « le paysan », qui était le viticulteur d'antan. Ils semblent s'inscrire dans l'héritage non pas des grands domaines viticoles historiques, mais bien des petits paysans qui cultivaient leurs vignes en plus d'autres cultures légumières et fruitières. En effet Marcel Lachiver détermine une typologie des « anciens » vigneronnes, en faisant bien la différence entre les « grands vigneronnes » propriétaires de grands domaines viticoles, les vigneronnes avec moins de main d'œuvre extérieure et enfin ceux s'occupant seuls de leurs vignes (soit maximum deux hectares au Moyen-Age). Ce dernier type de vigneron pouvait avoir une activité viticole commerciale ou produire du vin pour sa propre consommation si l'ère de production était encore plus restreinte. Ce qui est intéressant c'est que ce type ancien de « petits » vigneronnes se retrouve actuellement dans les enquêtes de terrain. En effet, les vignes privées rappellent ces entreprises, ainsi que quelques vignobles commerciaux. Ces derniers, d'ailleurs, font parfois évoluer leurs projets dans un objectif de polyculture³⁹⁹, ce que faisaient également les vigneronnes d'autrefois⁴⁰⁰. Il y a donc des entreprises viticoles similaires avec des objectifs plutôt correspondants. Cependant et inévitablement certains changements sont présents, par exemple les grosses exploitations de l'époque médiévale sont actuellement ce que l'on appelle dans cette étude les petits vignobles. De plus, les viticulteurs actuels sont

397NORA Pierre (dir.), 1997, *op.cit.*, p.3714

398Pour la définition de ce terme, voir annexe 13.4

399C'est le cas de l'Île de Groix et de Saint-Jouan-les-Guérets par exemple.

400Par exemple sur l'Île de Groix le futur vignoble vient en complément d'un projet de maraîchage et de production de cidre, tout comme certains vigneronnes du Moyen-Age qui pour réussir à subvenir aux besoins de leur famille cultivaient de la vigne et également des légumes (surtout des légumineuses).

parfois propriétaires de leur parcelle culturale⁴⁰¹ tandis qu'avant il existaient aussi des contrats comme le bail à complant où le viticulteur était seulement exploitant mais pas propriétaire de l'exploitation⁴⁰².

La taille serait donc l'évolution de tout cela. Dans ce sens, voir des agriculteurs utiliser des anciennes techniques de taille peut être surprenant quand on sait que certaines sont plus contraignantes que d'autres. Par exemple, le Coteau du Braden (Quimper) avait commencé en taille Royat pour ensuite passer à la taille Guyot car plus adaptée à ses besoins. Ainsi, les pratiques culturales répondent aux projets des viticultures actuels ; certains veulent préserver des traces du passé, d'autres préfèrent s'adapter. Dans tous les cas, la taille reste une technique culturale héritée du passé ; seule la manière de tailler change, l'acte en lui-même reste car il est nécessaire. Ici c'est la taille de la vigne qui a été mise en avant parce que c'est un exemple pertinent. Mais d'autres entrées peuvent servir de base de réflexion, comme le traitement des vignes, les outils utilisés.... Cela ne va pas être développé dans ce mémoire, mais il serait intéressant d'approfondir la réflexion en divertissant les supports afin d'étudier d'autres pratiques pouvant être qualifiée de « traditionnelles ».

Ainsi, il y a assurément une grande prégnance du passé dans les entreprises culturales actuelles, cela se voit notamment dans les pratiques de certains acteurs, comme avec la taille, la polyculture ou encore la biodynamie. Le fait qu'il y ait un certain héritage du passé laisse entrevoir l'aspect d'une tradition qui perdure encore aujourd'hui ; peut-être pouvons-nous parler de renouvellement, qui serait un terme plus précis. D'ailleurs, les acteurs interrogés dans le cadre de ce mémoire ont souvent cette réflexion passé/présent en tête, personne ne renie le passé. Ici, il y a une dimension d'exemple à suivre en tant que ligne de conduite générale, mais tout en prenant bien en compte les nouvelles pratiques afin de produire un vin qui soit aussi qualitatif que possible en fonction de ce que le consommateur attend à un moment donné. C'est ce qu'exprime de manière plus compréhensible l'introduction du livre *L'invention de la tradition* « Lorsque le changement social fait accélérer ou transforme la société au delà d'un certain point, le passé doit cesser d'être un moule pour le présent, et peut au mieux en devenir le **modèle**. Cette injonction à « en revenir aux manières de nos ancêtres » intervient quand nous ne les suivons plus automatiquement, ou que l'on ne s'attend plus à ce que nous le fassions. Cela a pour conséquence **une transformation fondamentale du passé**

401 Attention cela n'est pas forcément le cas pour tous les vignobles associatifs.

402 Cela est le cas pour le Nord-Ouest mais pas pour les grands départements viticoles français où l'on peut retrouver des viticulteurs sous contrats. D'ailleurs il y a une exception pour le Nord-Ouest de la France : le vignoble de Saint-Denis-d'Anjou emploie un viticulteur extérieur pour s'occuper du vignoble.

lui même. »⁴⁰³ Sur ces derniers mots, il est alors possible de comprendre que le passé ne reste jamais identique, il évolue car il est modelé par le présent. La tradition est alors autant une continuité de ce passé qu'une rupture, voyons si cela est de même pour les cépages.

2 – Les cépages des zones de marge et les projets des acteurs du Nord-Ouest de la France

Les cépages sont un des éléments essentiels au terroir, ils s'adaptent à un sol et à un climat pour produire un vin de la meilleure qualité possible. Cependant, par le passé, la réflexion qualitative n'avait que peu de résonance en Bretagne historique. Ainsi, les anciens cépages bretons n'étaient pas forcément les mieux adaptés aux conditions de bon développement de la vigne dans cet espace et les vigneron n'étaient pas spécialistes du travail de la vigne. Et un bon terroir est aussi le produit d'un vigneron, l'aspect humain est prépondérant dans cette étude ainsi que dans tout projet viticole ancien et moderne parce qu'autant le pied de vigne que le vin issu sont des éléments qui dépendent de l'action humaine sur la nature. Comme il a été vu précédemment, les pratiques culturelles choisies par les acteurs concernés sont d'autant plus importantes qu'elles indiquent comment le vigneron fait le vin, fait son vin.

Dans le Nord-Ouest de la France, les cépages connus sont ceux cultivés dans le vignoble du Val de Loire et le vignoble nantais. Pour ce dernier on peut citer le gros plant qui historiquement servait principalement à produire des eaux-de-vie. De plus, les cépages cultivés dans cette partie de l'espace français sont principalement blancs : melon de bourgogne, chenin blanc et sauvignon blanc ; et rouges : cabernet franc, gamay et pinot noir⁴⁰⁴. Mais quels sont les cépages cultivés en Bretagne ? Y-a-t-il une présence de cépages historiques ? Une démarche des acteurs de réintroduire les anciens cépages cultivés aux siècles précédents le phylloxéra ? Poser ces questions c'est essayer de comprendre s'il y a continuité et/ou rupture avec les traditions d'encépagement du Nord-Ouest de la France.

Les acteurs de la viticulture des espaces étudiés ont plusieurs projets qui dépendent de leurs démarches et des structures dans lesquelles ils évoluent. De ce fait, il faut constater ce qu'ils ont/vont planter (tableau 26).

403HOBBSAWN Eric, RANGER Terence, 2006, *op.cit.*, p.15

404« cépages », dans *vinsvaldeloire.fr*; [en ligne] consulté le 19/04/018, URL: <https://www.vinsvaldeloire.fr/fr/cepapes>

Vignoble	Cépages	Commentaires
Saint-Jouan-les-Guérets	Pinot noir chardonnay Grolleau	
Mont Garo	Chenin (blanc) rondo (rouge)	Le chenin est fragile ici
Grisy	Auxerrois pinot gris/noir Melon de Bourgogne chardonnay sauvignon gris	Gérard Samson explique que ce sont à peu près les mêmes cépages qu'avant puisque les conditions réunies ne permettent pas le développement de tous
Saint-Denis-d'Anjou	Chenin	C'est le cépage historique de cette région, le chenin produisait historiquement un vin blanc jugé de bonne qualité
Quimper	2/3 chardonnay 1/3 pinot gris	Le chardonnay est fragile ici
Île d'Arz	250 pieds de pinot gris 250 pieds de pinot blanc 50 pieds de chenin	Pour faire un mélange, conseils reçus d'Angers
Treffiat	Treixadura alblarino	Cépages originaires de Galice, veut en faire un mélange pour produire un vin blanc
Île de Groix	Chenin (même latitude que l'Anjou) 20% de rouge	
Néant-sur-Yvel	Plantet	Avant il y avait 50% plantet et 50% Maréchal Foch mais ce dernier a été arraché en raison de la mauvaise qualité du vin issu
Sarzeau	Chenin blanc	Cépage jugé fragile, sujet aux maladies
Miniac-sous-Bécherel	30 pinot 30 gamay 30 merlot 30 cabernet	Sur les conseils d'un pépiniériste + dimension expérimentale. Démarche : climat océanique se rapprochant de celui de Bordeaux + prise en compte du réchauffement climatique.

Tableau 26: Encépagement des vignobles issus des enquêtes de terrain

Les démarches sont diverses, il y a seize cépages différents sur les onze enquêtes de terrain ; ceux qui reviennent le plus souvent sont le chenin (4x), le pinot noir (3x), le chardonnay (3x) et le pinot gris (3x) ; les autres sont à l'unité. Ainsi, c'est le chenin qui est le cépage le plus

cultivé dans le Nord-Ouest de la France pour les enquêtes de terrain effectuées. Ce cépage est aussi un des cépages privilégiés dans le Val de Loire, ce qui est donc cohérent. Mais les encépagements dépendent également des goûts des vignerons et du constat de conditions climatiques similaires dans d'autres régions de France qui laissent supposer que ces cépages pourraient s'épanouir également en Bretagne. Et pourtant un paradoxe peut être mis en lumière à travers l'exemple du chenin : la vigne associative du Mont Garo et la vigne privée de Hervé Drouet (Sarzeau), plantées toutes deux en chenin, ne semblent pas donner satisfaction quant à ce choix de cépage que les acteurs jugent « trop fragile » pour les conditions climatiques et pédologiques de ces deux communes. Est-ce que ça sera également le cas pour les vignobles plus récents qui cultivent/vont cultiver ce cépage à savoir l'Île d'Arz et l'Île de Groix ? La réponse est attendue dans quelques années. De plus, Quimper fait le même constat pour le chardonnay.

Ce qui est remarquable également, c'est que la plupart des acteurs cultivent des cépages pour produire un vin blanc, en accord avec le terroir pour beaucoup car assortis aux produits de la mer pêchés en Bretagne. Mais également, pour Saint-Denis-d'Anjou et la Bretagne, on peut parler d'une tradition de vins blancs puisque historiquement ces deux espaces produisaient essentiellement du blanc. L'observation est encore plus vraie pour Saint-Denis-d'Anjou puisque les membres de l'association gérant le vignoble ont choisi de replanter le cépage traditionnel de la région qui avait fait la réputation viticole de la commune avant la crise du phylloxéra : le chenin. Dans ce cas, que ce soit par le passé ou dans le présent, la qualité est attestée pour le vin issu de la culture de ce cépage là où il y a quelques siècles se trouvaient des vignobles historiques. Le pari pour Saint-Denis-d'Anjou de faire renaître la culture de la vigne dans la commune via le cépage anciennement cultivé semble être réussi, une continuité de la tradition efficace ressort ainsi. Toutefois, ce ne sont pas les mêmes vins entre passé et présent qui sont produits parce que les conditions de fabrication et d'existence ne sont pas les mêmes, un renouvellement peut être encore une fois remarqué.

Mais alors, les cépages plantés depuis la fin du XXème siècle dans le Nord-Ouest de la France sont-ils tous aussi parfaitement adaptés aux terroirs ? Dans le passé, pour la Bretagne, la réponse est négative parce que le vin est attesté être de mauvaise qualité comme répété à maintes reprises dans cette étude. Une autre question peut donc être posée : les acteurs ont-ils le souhait de réintroduire les anciens cépages ? Pour la Bretagne, en s'appuyant uniquement sur les enquêtes de terrain, encore une fois la réponse est non ; pour Grisy en Normandie,

Gérard Samson s'accorde pour parler d'un certain déterminisme, analysons cela.

Il y a deux discours différents dans l'encépagement des vignobles du Nord-Ouest de la France issus des enquêtes de terrain aujourd'hui. Tout d'abord, certains souhaitent être un laboratoire de réintroduction des anciens cépages, c'est le cas de Gérard Samson à Grisy qui explique que les cépages qui se développent dans son vignoble sont possiblement les anciens cépages ayant été cultivés auparavant à Grisy⁴⁰⁵ par le fait que les conditions réunies sur sa parcelle permettent leur bon développement. Dans la même pratique, en Bretagne, certains essaient de cultiver les anciens cépages bretons. En effet, le vignoble associatif de Pénestin se veut être un laboratoire de réintroduction des anciens cépages bretons, ils citent notamment la folle blanche, la petite madeleine noire (cépage retrouvé à l'état sauvage au Mont Garo sur les bords de la Rance), le berligou qui a également été réintroduit par une autre association à Couëron (Bretagne historique) ; l'objectif de l'association est clair « relancer une tradition oubliée des habitants de Pénestin ». C'est également la démarche de la ville de Sarzeau qui a monté son projet de vignoble commercial en adéquation avec le respect de l'encépagement historique de la commune via la folle blanche. Ce discours est représentatif d'une envie de préserver la tradition d'encépagement du Nord-Ouest de la France. Même si les pratiques culturelles ont évolué, certains passionnés tentent de sauvegarder une tradition. Ainsi, il est possible de constater que les traditions sont le fait des humains, ce sont eux par leurs démarches qui essaient de maintenir de manière historique les anciennes cultures pour « reproduire »⁴⁰⁶ le vin d'époque dont il reste principalement des traces écrites aujourd'hui. On peut rajouter que ce sont les acteurs publics qui mettent particulièrement en avant en ce moment le discours historique.

Mais ce n'est pas le point de vue de tous les acteurs concernés. De ce fait, de la majorité des enquêtes de terrain ressort le discours inverse. En effet, à la lumière de ce qu'exprime Rémy Ferrand à Quimper, les acteurs ne semblent pas penser que les cépages d'avant le phylloxéra étaient les plus appropriés à la culture de la vigne en Bretagne. Ce qui est essentiel pour Rémy Ferrand, c'est de faire analyser le sol pour déterminer quel cépage serait le meilleur en fonction des conditions pédologiques, tout en sélectionnant le porte-greffe adapté. C'est également le cas des autres acteurs interrogés dans le cadre des enquêtes de terrain, ils n'ont pas connaissance des anciens cépages et ne sont pas dans une perspective de leur réintroduction. Ce qu'ils souhaitent c'est produire le vin qu'ils aiment, donc implanter

405Rappel : nous sommes en présence d'une localisation historique de vignoble.

406Ce qui est impossible dans la pratique.

de nouveaux cépages. Ces nouvelles plantations dépendent parfois d'études des conditions climatiques et pédologiques afin de trouver le.s cépage.s correspondant le mieux au milieu pour former un bon terroir. Elles sont aussi le fruit de questionnements pertinents : quels sont les autres régions de France dont les conditions climatiques sont similaires ? Pour les vignes privées ce discours est dominant, mais c'est aussi le cas pour Sylvie Guerrero qui a eu l'idée innovante d'introduire des cépages galiciens dans le Finistère. Il y a clairement une rupture avec la tradition ici et par l'introduction de nouveaux cépages, la dimension expérimentale des projets est alors à prendre en compte.

En effet, dès lors que les acteurs rompent consciemment avec les traditions anciennes d'encépagement du Nord-Ouest de la France, ils font face à l'inconnu. Il n'y a pas de précédent historique comme Saint-Denis-d'Anjou qui atteste du bon développement d'un cépage particulier sur une parcelle culturelle. De ce fait, une nouvelle tradition d'encépagement peut se créer, mais il faut du temps. Aujourd'hui nous sommes face à une nouvelle génération de vignerons dans le Nord-Ouest de la France, ils sont ce qu'on pourrait appeler des « pionniers », avec toutes les hésitations que cela implique. De plus, pour la Bretagne, le constat est rude pour ceux voulant réintroduire les anciens cépages : les vins issus n'étaient pas qualitatifs. De ce fait, un risque est pris dans les deux discours : planter de la vigne en Bretagne est un défi parce que le précédent qualitatif n'est pas bon, réintroduire les anciens cépages bretons en voulant produire un vin de qualité peut être risqué. Les acteurs ont-ils en tête le réchauffement climatique qui pourrait permettre de favoriser le bon développement des anciens et des nouveaux cépages ? Pensent-ils qu'en apportant les connaissances vitivinicoles nouvelles ils peuvent produire un vin qui leur convienne ?

Toutefois, réintroduire les anciens cépages ne signifie pas retrouver le goût des vins anciens. Les nombreuses avancées technologiques et surtout œnologiques depuis Pasteur⁴⁰⁷ jusqu'à aujourd'hui ont permis d'affiner les connaissances des acteurs de la sphère vitivinicole que ce soit en France ou dans le monde. Ils ont appris à connaître les cépages, le milieu, les techniques de vinification via notamment les fermentations, les éléments chimiques constitutifs de chaque grappe de raisin pour pouvoir à terme en arriver à produire le vin d'aujourd'hui. Il est intéressant de constater qu'« on part d'une base identique à travers les siècles : **la grappe de raisin est l'élément fondateur pour produire du vin** »⁴⁰⁸, mais que les

407Il « a prouvé que la fermentation n'était pas due à l'action de l'air sur le sucre mais à la présence de levures », NAVARRE Colette, BELLY Patrice, *L'oenologie*, Lavoisier, 2017, 8ème édition, p.8
408NAVARRE Colette, BELLY Patrice, 2017, *ibid*, p.5

humains ont su appréhender ce qui est défini comme « le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin »⁴⁰⁹ en lien avec les avancées œnologiques. La qualité d'un vin dépend donc de plusieurs variables qui interagissent via le savoir-faire du vigneron et de l'œnologue qui accompagnent tout le processus : la qualité du raisin, la date des vendanges, les conditions de récolte, le mode de vinification, le mode d'élevage et enfin l'âge du vin⁴¹⁰. On le voit, ce sont autant les viticulteurs que les œnologues et les débiteurs qui accompagnent la formation de ce que l'on peut appeler un « bon vin ». Actuellement, donc, les vins sont différents de ceux du siècle passé puisque par exemple c'est au début du XXème siècle que le rôle des bactéries est mis en évidence à travers la fermentation malolactique. Ainsi, plus la fabrication du vin est maîtrisée, meilleur il sera. Certains y ont alors vu un phénomène de tricherie, de correction du terroir là où d'autres y voient une sublimation de ce dernier. De ce fait, il est impossible de parler de « vin traditionnel » puisque la qualité du produit fini dépend du savoir-faire de chaque acteur dont les connaissances s'enrichissent avec le temps, en fonction des nouvelles découvertes œnologiques et du métier d'œnologue qui « est aujourd'hui beaucoup plus directif et précis dans ses interventions. [...] la science et les nouvelles connaissances permettent d'une part d'expliquer le bien-fondé des pratiques traditionnelles, et d'autre part de faire évoluer les pratiques œnologiques dans une démarche d'écoconception et de durabilité : on entre dans l'œnologie de précision. »⁴¹¹. Au début du XXème siècle les vins liquoreux et doux corsés étaient forts appréciés, actuellement ils le sont toujours pour certains consommateurs, mais les vins plus légers sont également retenus. Enfin, dans les années 1945-1970 s'est construit un nouveau discours qualitatif à travers les appellations. En effet, c'est l'avènement d'un lien direct entre le goût du vin et son terroir de production qui amène à interroger la typicité comme élément de qualité. Par exemple, le ministère de l'agriculture via le décret numéro 74-871 du 19 octobre 1974 relatif aux examens analytiques et organoleptiques des vins d'AOC rend la dégustation obligatoire. Il y a donc eu une évolution des techniques et de la science, mais aussi une évolution du goût des consommateurs et le changement du statut du vin qui font évoluer la qualité de celui-ci.

Pour finir, nous sommes bien dans une renaissance, une nouvelle viticulture, de nouveaux acteurs, un changement climatique... En somme une période de changement qui

409 NAVARRE Colette, BELLY Patrice, 2017, *ibid*, p.5

410 NAVARRE Colette, BELLY Patrice, 2017, *ibid*, p. 229

411 CARBONNEAU Alain, ESCUDIER Jean-Louis, *De l'œnologie à la viticulture*, Quae, 2017, p.263

pourrait améliorer les qualités des vins des régions de marge.

Toutefois il manque une réflexion importante pour clôturer cette étude sur les cépages : la reconstitution du vignoble breton via les HPD après l'introduction du phylloxéra dans la région. Ces cépages sont intéressants car ils ont un rôle de transition d'une période à une autre, ils marquent la fin de l'ancienne viticulture française et l'avènement d'une nouvelle, ils marquent la fin de la viticulture bretonne et sa renaissance à travers l'évolution de l'encépagement. D'ailleurs, il reste encore quelques pieds de ces anciennes vignes, qui sont également des traces du passé, que l'on souhaite oublier parfois. À la lumière de certaines associations françaises qui veulent réintroduire ces anciens cépages, prohibés ou non, le Nord-Ouest de la France ne s'inscrit pas dans cette perspective. Cependant, certains, de manière officieuse, préservent ce passé viticole comme Hervé Drouet à Sarzeau qui s'occupe d'un pied de Noah⁴¹² en lien avec les cépages plantés pour la reconstitution du vignoble breton pendant la première partie du XXème.

En ce qui concerne Pénestin et Sarzeau⁴¹³ pour le Morbihan (tableaux 27 et 28), les cépages utilisés sont (de la plus grande superficie à la plus petite par cépage⁴¹⁴) pour 1956-1957 :

Cépages Pénestin	Cépages Sarzeau
Noah : 33ha16ares	Noah : 9ha18ares
Seibel divers : 10ha20ares	Baco divers : 2ha79ares
Seyve Villard divers : 2ha11ares	Seibel divers : 2ha66ares
Othello : 1ha37ares	Oberlin divers : 2ha02ares
Seibel 5455 : 1ha32ares	Baco 22 A : 91ares
Baco 1 : 1ha13ares	Othello : 80ares

Tableau 27: Encépagement Pénestin et Sarzeau 1956-1957

412Annexe 4

413Ces deux communes ont été retenues puisque actuellement elles connaissent une renaissance de la culture de la vigne. À Pénestin il s'agit d'un vignoble associatif et pour Sarzeau il y a un viticulteur privé (cf enquête de terrain Hervé Drouet) et un nouveau vignoble professionnel qui devrait voir le jour courant 2019-2020.

414Les superficies sont arrondies à l'are.

Et pour l'Ille-et-Vilaine (1954-1955) :

Cépages Eancé	Cépages Guipry	Cépages Messac	Cépages Paimpont
Baco 1 : 7ares	Baco divers : 3ares	Seibel 5455 : 5 ares	Seibel 7053 : 24ares
Khulman 192 2 : 7ares	Gaillard divers : 3 ares		Seibel 8754 : 7 ares
Seyves Villard divers : 6ares	Seibel divers : 3 ares		
Oberlin divers : 5ares	Noah : 3 ares		

Tableau 28: Encépagement départementale de l'Ille-et-Vilaine 1954-1955

On peut alors se demander, à la lumière de la tradition, si ces HPD peuvent avoir une place dans ce qu'on appelle les « cépages traditionnels »⁴¹⁵ ? Encore aujourd'hui le Noah à la réputation de produire un vin qui rend fou, ce qui est surtout le discours que j'ai pu observer dans le Morbihan où beaucoup connaissent son existence sans même être informés de la renaissance viticole bretonne. Il semblerait que la mauvaise réputation⁴¹⁶ de ce cépage ait persisté à travers les années.

Ainsi, la renaissance des nouveaux vignobles du Nord-Ouest de la France dépend avant tout des projets de chaque acteur, mais dans la pratique cela dépend aussi du renouvellement des cépages. De nouveaux cépages sont introduits, surtout en Bretagne où le discours de réintroduction des cépages traditionnels est assez peu visible. De ce fait, il existe une tradition viticole qui est, dans une approche englobante, en rupture là où d'autres communes du Nord-Ouest de la France veulent s'inscrire dans une démarche historique d'encépagement traditionnel. Mais ce qui fait également tradition, c'est la manière dont sont cultivés ces cépages, qu'ils soient historiques ou nouvellement introduits. Les modes de culture peuvent encore une fois se démarquer du passé ou se retrouver dans les pratiques anciennes.

415 J'ai entendu des discours intéressants de certains morbihannais voulant réintroduire un cépage « traditionnel » : le Noah !

416 À tort ou à raison.

3 – Des modes de culture des zones de marge aux modes de culture en France métropolitaine, même combat ?

Les pratiques culturelles, qui sont les méthodes communément acceptées pour un certain type d'exploitation agricole, sont diversifiées du fait de la présence de nombreux profils d'acteurs de la vigne et du vin dans le Nord-Ouest de la France. Il convient d'étudier les modes de culture afin de constater la possible présence de cohérences territoriale et/ou discursive. Cela va permettre de renseigner la manière dont les acteurs de la viticulture de ces espaces comprennent et s'adaptent à la culture de la vigne des zones de marge. En passant par les prismes des pratiques conventionnelles, biologiques, biodynamiques... seront étudiés les projets de chaque vignoble issu des enquêtes de terrain pour percevoir un début de réflexion sur cette question, via un échantillon de données. Cette réflexion est conjointe avec un raisonnement engagé un peu plus tôt dans ce mémoire qui étudiait les réflexions des acteurs quant à une possible résurgence du passé dans leurs pratiques culturelles⁴¹⁷, notamment en lien avec la biodynamie qui sera exploitée ici⁴¹⁸.

Tout d'abord, les acteurs ont tous tendance à invoquer le respect de la nature et de l'environnement qui entoure leurs vignobles. De ce fait, il y a une réelle impulsion à obtenir un équilibre entre leurs pratiques culturelles et le milieu dans lequel ils cultivent (tableau 29). Une mise en garde est à faire sur cette réflexion car expliquer que l'on traite chimiquement la vigne aujourd'hui peut être un sujet sensible.

417 Voir tableau 25 p.190

418 Pour les définitions des types d'agriculture mentionnés ici, voir l'annexe 13 et suivantes.

Vignoble	Pratiques culturelles
Saint-Jouan-les-Guéréts	Traitement de la vigne contre les maladies, agriculture biologique (vise le label à long terme), permaculture, biodynamie.
Mont Garo	Réception du sol d'apports en engrais + fumier. Volonté de protéger toutes les espèces présentes sur la parcelle cultivée.
Grisy	Respect de la nature, enherbement, limitation des interventions phytosanitaires. Certification « haute valeur environnementale ».
Saint-Denis-d'Anjou	Adoption du mode de culture du viticulteur qui s'occupe de la vigne qui traite chimiquement, mais volonté de tendre vers l'agriculture biologique.
Quimper	Intrants naturels + chimiques, volonté de tendre le plus possible vers le naturel comme le traitement au soufre. Au début ils faisaient de l'agriculture biologique et de la biodynamie mais la vigne à trop souffert.
Île d'Arz	Mode de culture naturelle (sans engrais ni produits chimiques), traite à la bouillie bordelaise.
Treffiat	Respect de l'environnement, pas en agriculture biologique mais presque, pas d'engrais ni d'intrants chimiques. Les traitements sont naturelles et la vigneronne est contre l'agriculture intensive.
Île de Groix	Respect de l'environnement, sans intrants chimiques, en biodynamie, les traitements seront « bio », réflexion sur l'obtention du label « AB ».
Néant-sur-Yvel	Traitements naturels avec apport chimique si cela est nécessaire. Cela dépend des années, les vendanges de l'année 2018 étaient « 100% naturelle ».
Sarzeau	Moins de traitements possibles car cela est contraignant.
Miniac-sous-Bécherel	Traitement en « bio », aucun intrant chimique. Respect de l'environnement et « volonté de faire quelque chose de bon ».

Tableau 29: Pratiques culturelles des acteurs interrogés lors des enquêtes de terrain

Au regard du tableau 29 contenant les réponses des acteurs à la question « quel mode d'agriculture avez-vous adopté ? », il est possible de constater plusieurs tendances générales. Premièrement les concernés tendent, la plupart du temps, vers un mode de culture en accord avec l'environnement, la notion de « respect de la nature » revient à cinq reprises dans les entretiens. Je précise ici que certains interrogés, même s'ils n'ont pas répondu clairement « respect de l'environnement » avaient tout de même cette réponse en tête ; en somme, ce n'est pas parce que les mots ne sont pas prononcés qu'ils ne sont pas présents dans la pratique. Cette réponse, le « respect de la nature » qui revient souvent ainsi que le mode de culture « bio », cités à maintes reprises, déterminent une tendance des acteurs qui souhaitent être le plus possible respectueux de l'environnement, que ce soit en général ou autour de leur parcelle

culturelle, tout en faisant en sorte que leurs vignes arrivent correctement à maturité.

Ce qu'il faut noter dès lors c'est que le mode d'agriculture choisi dépend de l'acteur concerné en premier lieu. Par exemple, ici cinq vignobles commerciaux ont répondu à la question. Ces derniers sont soumis à la loi du marché, ils se doivent de produire s'ils veulent pouvoir vivre de la viticulture. *A contrario*, les privés et les associations sont moins soumis à cette perspective ; les années blanches, parce qu'il y en a eu, des exemples ont été donnés dans le chapitre 1, affectent moins ces acteurs que les professionnels, même si elles sont dans tous les cas problématiques. Pour les professionnels, il y a un enjeu économique et social beaucoup plus fort, de ce fait on aurait tendance à penser que l'utilisation d'un mode de culture non/moins respectueux de l'environnement serait plus adapté. Mais ce raisonnement ne colle pas avec les réponses des vignerons professionnels; interrogeons le passé pour voir s'il est possible de s'y positionner.

Rapidement, il convient de rassembler les grandes tendances agricoles du XIX^{ème} siècle à nos jours⁴¹⁹ ; car l'agriculture française a connu plusieurs phases de changement en lien avec les modèles agricoles préférés de chaque époque. De la moitié du XIX^{ème} siècle à la moitié du XX^{ème} siècle la polyculture domine sur le territoire français ; d'ailleurs c'est ce que font certains des acteurs interrogés actuellement, mais pas seulement. En effet, nous étions dans une période d'augmentation des rendements qui se caractérisait au travers de la sélection végétale et l'emploi des engrais minéraux. D'ailleurs, la question de l'usage des engrais était primordiale à l'époque car il fallait pouvoir nourrir toute la population du pays. On peut tout d'abord constater que les acteurs interrogés ne s'inscrivent pas forcément dans cette problématique de rendement à tout prix qui commence déjà à émerger à cette période antérieure. Le réel tournant en France a lieu après la Seconde Guerre Mondiale, l'agriculture va connaître des transformations radicales qui vont se matérialiser par trois angles d'attaque : la spécialisation (dissociation des cultures et de l'élevage), la simplification des successions culturelles et l'agrandissement des exploitations au détriment de celles ne pouvant pas suivre le mouvement de la modernisation (notamment la mécanisation). C'est également la période où va s'accélérer l'utilisation des engrais et des pesticides. Le modèle est clair ici, on allait vers des pratiques culturelles intensives. Encore une fois les acteurs interrogés ne collent pas totalement avec ce modèle de culture déjà par le fait que les parcelles culturelles sont

419 MAZOYER Marcel, ROUDART Laurence, Agriculture : histoire des agricultures depuis le XIX^{ème} siècle, *Encyclopædia Universalis*, [en ligne] consulté le 08/04/2019, URL : <https://www.universalis.fr/encyclopedie/agriculture-histoire-des-agricultures-jusqu-au-xixe-siecle/>

restreintes, on parle de « petits vignobles » depuis le début de cette étude et non de grandes exploitations.

Ainsi, soit les acteurs interrogés sont les produits de leur temps, soit ils sont les produits du passé, deux pistes s'offrent à nous. A ce stade, il est possible de se rendre compte que ce n'est ni l'un ni l'autre ; ce doit être un mélange de tout cela. Depuis les années 1980 beaucoup ont pris conscience des limites du modèle productiviste décrit succinctement au-dessus en faisant entrer les questions environnementales dans la réflexion sur les pratiques culturelles. Depuis quelques décennies, le monde agricole français (et européen) essaye de conjuguer production (quantité et qualité) et préservation des ressources. Cela amène à la constitution de nombreux modèles de culture variant d'un acteur à l'autre. La législation a d'ailleurs voulu mettre de l'ordre en créant les labels et les appellations afin de diriger les consommateurs. Là où un modèle d'agriculture intensive prévalait auparavant, ce sont des multitudes de pratiques qui voient le jour, qu'il est possible de classer : agriculture biologique, agriculture raisonnée, agriculture intensive... Que tirer de ces informations en les liant avec les projets actuels des vignerons du Nord-Ouest de la France ?

La réponse est plurielle. Il existe une tendance chez les acteurs à vouloir reprendre les pratiques et les modes de culture du passé, soit avant l'apparition de l'agriculture intensive ; on voit cela déjà avec le tableau 25. Ici c'est d'une réflexion sur la pratique de la viticulture qu'il est question, autant qu'une interrogation sur la vision de chacun sur l'agriculture en général ; en fonction également de la personnalité des acteurs. En gardant à l'esprit que ces derniers sont divers, ils semblent également être des produits de leur temps. En effet, les questionnements sur l'agriculture respectueuse de l'environnement sont récents. Comme dit précédemment, il y a une multitude de modes de culture et c'est essentiellement pour les produits destinés à la vente que les labels et autres sont déterminants (même si c'est important pour tous). Cela se ressent plus pour les privés et les associations qui tantôt pratiquent l'« agriculture biologique », tantôt introduisent des traitements chimiques... Cette réflexion ne prend pas en compte le vignoble associatif de Saint-Denis-d'Anjou puisque sa production est soumise à la vente, il entre donc dans le cadre des vignobles commerciaux dans cette partie de l'étude. La tendance qu'il faut observer c'est que les vignes privées et associatives des zones de marge dépendent également d'une dimension expérimentale : les acteurs testent, échouent, recommencent, s'améliorent en fonction aussi du mode d'agriculture qu'ils ont choisi. Il est sûrement possible d'avancer que bien qu'il y ait un mode de culture déterminé à l'avance

(souvent biologique ou biodynamique), celui-ci peut être amené à changer en fonction de la réaction de la vigne.

Cela est également le cas pour les vignobles commerciaux, mais eux, une fois une appellation ou une certification obtenue, doivent s'y tenir sous peine de la perdre. Cependant, et là on constate en quoi les vignerons interrogés sont bien en accord avec la prise de conscience récente, tous les acteurs professionnels ont la volonté de tendre le plus possible vers une culture au moins biologique. Certains visent même le label à terme ou du moins visent les conditions de ce label du plus près possible qu'ils peuvent/pourront le faire. Bien sûr, personne ne perd de vue qu'il faut être rentable et nous sommes dans une étude des marges. Est-ce un pari fou que s'installer en tant que vigneron breton ? La réponse arrivera avec la commercialisation des premiers vins bretons⁴²⁰. Ainsi, les professionnels interrogés semblent s'accorder sur : un mode de culture en respect avec l'environnement mais sans se fermer pour autant aux techniques qui pourront faire perdurer la vigne dans le temps si cela est nécessaire pour à terme avoir des récoltes confortables. En fait cela rejoint la réflexion des acteurs associatifs. Ici je parle bien de réflexions et non de pratiques. Cela est lié au fait que les vignobles associatifs et privés sont les plus anciennes structures viticoles des zones étudiées après la perte officielle du statut viticole de la Bretagne. Ainsi, les professionnels se sont installés trop récemment pour voir si ces modes de culture comme celui en « AB » fonctionnent. Sylvie Guerrero, première à avoir constitué un vignoble commercial en Bretagne (administrative) à fait ce pari qui fonctionne selon ses propos⁴²¹.

De ce fait, il est possible d'affirmer que les nouveaux acteurs de la viticulture du Nord-Ouest de la France sont dans une optique de viticulture la plus respectueuse de l'environnement possible, en adéquation avec le milieu. Ils ne répondent pas au modèle de l'agriculture intensive, ni à celui des grands domaines viticoles français traditionnels reconnus⁴²². Il y a moins voire pas de mécanisation, les surfaces cultivées sont plus petites, le personnel moins nombreux... On a donc affaire à des modèles de culture qui ressemblent un peu à la viticulture ancienne familiale ou des petits domaines viticoles bretons par exemple ; tout en prenant en compte les thématiques du respect de l'environnement. Bien sûr certaines pratiques culturelles ne le sont pas, les traitements chimiques de la vigne sont encore présents, mais une tendance générale peut être observée vers des actions plus adaptées aux thématiques

420En Bretagne administrative.

421Elle n'est pas en AB mais « presque ».

422Réflexion généralisante au vu de la multiplication des vignobles AOC/IGP en vins biologiques et naturelles.

de la viticulture actuelle à la lumière du développement de l'agriculture biologique et naturelle aujourd'hui.

Le travail de la terre en viticulture signifie donc le travail du cépage (et donc du sol) qui est un des éléments essentiels du terroir viticole, qu'il soit jugé bon ou mauvais. Mais un cépage est travaillé par un acteur particulier qui décide de prendre en compte plusieurs thématiques des pratiques culturales aux modes de cultures choisies, afin à terme de produire du bon vin ; le but ici étant de faire mûrir les raisins de manière optimale afin de produire un vin de la meilleure qualité possible. Dans les zones de marge, la dimension expérimentale d'introduction des « nouveaux cépages » va permettre de mettre en valeur les terroirs si cela fonctionne.

Ce chapitre a invoqué la tradition vitivinicole afin de constater si les pratiques actuelles relevaient d'une continuité ou une rupture avec le passé. Dans l'introduction était mentionné un propos à nuancer, ce qui mettait tout de suite le lecteur sur une piste floue. À la fin du raisonnement, c'est toujours le cas. En effet, il n'y a pas de réelles continuités ou de réelles ruptures tranchées dans les pratiques évoquées tout au long de cette étude. Ce qui fait la force des projets c'est l'enchevêtrement du passé, du présent et même de la prise en compte du futur. Cela permet de garder un modèle qu'il convient à chacun de suivre ou non. Ainsi, les acteurs sont au centre de ce raisonnement, ce sont eux qui déterminent, consciemment ou inconsciemment, par leurs pratiques ou pas leurs discours, s'ils s'écartent ou se rapprochent des traditions passées. Toutes les innovations qui ont été mises en lumière précédemment découlent principalement d'adaptations à une époque particulière, à une demande particulière... Enfin, ce qu'il faut retenir c'est que la production vitivinicole et la consommation de vin évoluent très rapidement. C'est une tare de notre époque de vivre à toute vitesse, mais est-ce réellement une spécificité du XXIème siècle ? L'étude a prouvé dans de nombreux cas que non. Maintenant, à travers ce mouvement dynamique actuel qui englobe des thématiques diverses, il convient de s'intéresser au futur des petits vignobles des zones de marge du Nord-Ouest de la France.

Chapitre 5 : Comment envisager le futur des petits vignobles de marge du Nord-Ouest de la France ?

Le changement climatique apparaît dans cette étude au départ comme un pilier de la renaissance des vignobles du Nord-Ouest de la France, du moins en tant qu'hypothèse. Il est intéressant d'étudier ce thème en lien avec les réponses des acteurs interrogés lors des enquêtes de terrain afin de comprendre quels sont les impacts du changement climatique sur les territoires de marge de la viticulture du Nord-Ouest de la France. Mais qu'est-ce que le changement climatique ? « À la conclusion d'un réchauffement sans équivoque depuis les années 1950, déjà présente dans le 4e rapport [du G.I.E.C., 2007]⁴²³, s'ajoute désormais celle d'un réchauffement sans précédent depuis des décennies, voire des millénaires. Les trente dernières années constituent probablement la période de trente ans la plus chaude qu'ait connue l'hémisphère Nord depuis 1 400 ans. Certes, durant l'anomalie climatique médiévale (entre 950 et 1250), la température était, dans certaines régions, aussi élevée qu'à la fin du XXe siècle, mais ces intervalles chauds ne se sont pas produits de manière aussi cohérente. »⁴²⁴. « Les experts du GIEC, dans leurs rapports successifs, ont progressivement affirmé avec plus de certitude que l'essentiel du réchauffement climatique contemporain était dû aux activités anthropiques. Il s'agit en fait de l'amplification d'un mécanisme naturel : l'effet de serre. Celui-ci correspond simplement au fait que l'atmosphère n'a pas le même comportement en fonction du type de rayonnement qui le traverse. Ce qui est en cause est le fait que l'effet de serre devienne de plus en plus efficace du fait de la modification de la composition chimique de l'atmosphère par les activités humaines. Ce mécanisme est la cause majeure du changement climatique observé depuis le début de l'ère industrielle. »⁴²⁵. Ce phénomène impacte fortement la viticulture française, « les viticulteurs et la filière viticole se préoccupent de plus en plus des conséquences du réchauffement climatique sur l'avenir de

423« Depuis 30 ans, le GIEC évalue l'état des connaissances sur l'évolution du climat, ses causes, ses impacts. Il identifie également les possibilités de limiter l'ampleur du réchauffement et la gravité de ses impacts et de s'adapter aux changements attendus. Les rapports du GIEC fournissent un état des lieux régulier des connaissances les plus avancées. Cette production scientifique est au cœur des négociations internationales sur le climat. Elle est aussi fondamentale pour alerter les décideurs et la société civile. En France, de nombreuses équipes de recherche travaillent sur ces sujets, impliquant plusieurs centaines de scientifiques. Certains d'entre eux contribuent à différentes phases d'élaboration des rapports du GIEC. » *Comprendre le GIEC*, Ministère de la transition écologique et solidaire, 2019, [en ligne] consulté le 17/05/2019, URL : <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/comprendre-giec>

424Jean JOUZEL, « Changement climatique - Aspects scientifiques », *Encyclopædia Universalis*, [en ligne] consulté le 24/04/2019, URL: <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/changement-climatique-aspects-scientifiques/>

425Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), *op.cit.*, 2013, p.58

leur profession »⁴²⁶. Qu'en est-il des vignobles situés sur la limite ou hors limite traditionnelle de la culture de la vigne en France ? Ce questionnement va permettre de dégager de possibles ruptures entre la prise en compte du phénomène global dans les vignobles traditionnels et ceux renaissants du Nord-Ouest de la France. De plus, le changement climatique sera un socle de réflexion permettant d'interroger l'avenir des vignobles issus des enquêtes de terrain (I) pour ensuite déterminer le « moment » dans lequel la viticulture bretonne s'inscrit notamment à travers le projet d'obtention d'une appellation (II).

I) Changement climatique : décalage entre le terrain et la recherche

Le changement climatique est un phénomène connu observé depuis des décennies au sein de la communauté scientifique. Même si cela semble plus récent pour le grand public, sa prise en compte remonte à quelques dizaines d'années également et, à la lumière des médias, est devenu un sujet controversé. L'histoire du changement climatique remonte au XIXème siècle, mais la prise en compte du phénomène est plutôt récente. Les publications scientifiques sur le sujet datent de la première partie du XXème siècle et c'est avec l'avancée de la prise en compte de ce phénomène comme phénomène négatif (ce qui n'était pas forcément le cas au XIXème siècle) que vont se multiplier, les actions visant à préciser le phénomène pour mieux le comprendre. Peut être alors envisagé un décalage entre la sphère scientifique et le grand public. « En 1995 le GIEC [...] est venu confirmer par écrit ce qu'une majorité de scientifiques savaient déjà depuis quelques années. Les faits observés concordent pour indiquer un influence perceptible de l'homme sur le climat. Au niveau global la température moyenne a augmenté [...]. **Par contre, il ne faut pas croire que cette tendance globale devait aussi se détecter à l'échelle des régions.** »⁴²⁷. De ce fait, c'est une notion plus ou moins sensible à traiter car elle dépend du discours de chaque acteur ici, puisque ce travail se localise sur une région particulière.

Bien qu'un consensus se soit opéré au sein de la communauté scientifique sur la question, qui exprime bien un réchauffement climatique de la planète, cela n'est pas forcément le cas pour les acteurs de la viticulture des zones de marge comme ceux étudiés ici « un large consensus est désormais établi dans la communauté des climatologues non seulement pour constater

426EXBALIN Jacques (dir.), *Le réchauffement climatique et ses impacts, tome 2 : le cas de la France*, l'Harmattan, 2014, p.136

427BOURQUE Alain, *Les changements climatiques et leurs impacts*, 2000, *Vertigo*, volume 1, numéro 2

l'amplitude du changement, mais aussi pour affirmer que les activités anthropiques sont désormais, et contrairement aux changements antérieurs, la cause majeure de ce changement global »⁴²⁸.

De plus, en France, les vigneron des zones à tradition vitivinicole les plus connues commencent à voir évoluer leurs pratiques du fait de ce réchauffement qu'ils ressentent déjà dans leurs activités. Étudions donc comment les acteurs issus des enquêtes de terrain se positionnent par rapport au changement climatique. Face à l'hypothèse de départ qui voulait que ce dernier soit un des facteurs principaux de la renaissance des vignobles des zones de marge, voyons si cela se retrouve dans les pratiques et les réflexions de chacun.

1 – Le réchauffement climatique, motivation primordiale pour les acteurs de la renaissance viticole du Nord-Ouest de la France ?

Les enquêtes de terrain ont été déterminantes pour ce développement dans le sens où les réponses des acteurs interrogés ne sont pas celles attendues dans l'hypothèse de départ. Si une étude sur les viticulteurs français avait été produite, les réponses auraient sûrement été plus en accord avec l'hypothèse formulée en amont. En effet, le changement climatique est un questionnement très présent chez les viticulteurs des zones traditionnelles de production de vins en France. Cette prise en compte est telle que les vigneron sont déjà, en lien avec l'univers de la recherche, en train d'étudier les possibilités d'adaptation de la vigne à ce changement présent⁴²⁹. Cela se produit notamment dans le Sud de la France et plusieurs solutions ont été trouvées : aller vers le Nord, utiliser des cépages résistants et/ou entreprendre l'irrigation des vignes. Cela pose bien évidemment des problèmes car aller vers le Nord⁴³⁰ signifie trouver de nouvelles parcelles culturales, ce qui n'est pas à la portée de tous. Utiliser des cépages résistants voudrait dire, à terme, modifier l'encépagement des parcelles actuelles, ce qui aurait un coût et poserait un problème au vu des appellations, des normes, de la qualité... Cela est encore en expérimentation notamment pour favoriser une transition douce, mais c'est également une solution contraignante pour les vigneron. Enfin, l'irrigation suppose l'existence de ressources en eau disponibles et de parcelles pouvant être irriguées, ce qui est également contraignant. De plus, pour les vignobles avec appellation, il va falloir que l'INAO

428Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), 2013, *op.cit.*, p.20

429 QUENOL Hervé, *Changement climatique et terroirs viticoles*, Lavoisier Tec&doc, 2014, 460p.

430Ce qui revient à prospecter dans les zones étudiées dans ce mémoire, le Nord-Ouest de la France notamment.

prévoit une adaptation des cahiers des charges, en lien avec le bouleversement de la viticulture. On le voit donc bien, des vignerons français sont déjà en réflexion pour, à terme, changer leurs habitudes et donc adapter la viticulture traditionnelle au changement climatique actuel ; tout comme le vignoble français s'était adapté lors de la propagation du phylloxéra dans le pays durant la fin du XIX^{ème} siècle et le XX^{ème} siècle.

Maintenant, étudions le discours des acteurs des zones de marge de la viticulture française.

Les acteurs ont été interrogés sur les motivations pour la renaissance de la viticulture dans le Nord-Ouest de la France. Certains, dès le départ, englobaient le réchauffement climatique⁴³¹ dans leurs motivations de création, d'autres intègrent le phénomène dans leur réflexion⁴³² postérieure (tableau 30).

431 J'ai interrogé les acteurs sur le réchauffement climatique, à terme la dénomination a évolué ; maintenant il est question du changement climatique dans ce mémoire.

432 Attention dans leur réflexion et pas forcément dans leurs pratiques actuelles.

Vignoble	Point de vue de l'acteur sur le réchauffement climatique
Saint-Jouan-les-Guérets	Ne se dit pas convaincu que le réchauffement climatique lui permet de faire du bon vin en Bretagne : l'acteur interrogé dit qu'il ne veut pas transformer cela en positif alors que c'est un phénomène négatif pour lui.
Mont Garo	Oui le réchauffement climatique permet de faire du meilleur vin en Bretagne maintenant, mais il n'avait pas le phénomène en tête quand il a débuté son projet. L'association n'en a pas ressenti les effets en quinze ans de culture de la vigne dans le Val de Rance.
Grisy	Il n'avait pas le réchauffement climatique en tête quand il a planté, au contraire puisqu'il a parié sur les caractéristiques de base de sa parcelle (viabilité marginale de son vignoble) – il explique qu'à son époque on ne parlait pas du réchauffement climatique (vignoble planté en 1995). Il dit que c'est un dérèglement plus qu'un changement et qu'il faut s'en méfier – explique que le terroir n'est pas défini qu'en fonction du climat, mais il faut le garder en tête et mentionne une inquiétude de faire des vins de mauvaise qualité dans les zones septentrionales.
Saint-Denis-d'Anjou	Au départ ne se dit pas convaincu par le réchauffement climatique. Ensuite, il dit qu'on pourra faire remonter certains grands crus dans l'Ouest et que le climat plus propice va attirer des investisseurs.
Quimper	Ils ne sont pas convaincus par le réchauffement climatique, pensent que c'est plus dans les têtes que dans la réalité. Préfèrent le mot « évolution » à celui de « changement » (il y a toujours eu des variations de climat dans l'histoire) ; le réchauffement climatique serait une perspective d'avenir pour eux.
Île d'Arz	Le réchauffement climatique va permettre d'avoir un climat propice favorisant la culture de la vigne en Bretagne ; il pense que cela va permettre au vin de gagner en degrés, surtout sur le vin blanc qu'ils vont produire.
Treffogat	Elle a commencé son projet en faisant une observation du climat sur quatre ans et en voyant qu'il y avait une transformation elle a pensé qu'il y aurait la possibilité de faire du vin en Bretagne. Cependant elle n'a pas le mot réchauffement climatique en tête, même si elle reconnaît qu'il va aider à la viticulture en Bretagne.
Île de Groix	Il y croit à titre personnel mais ne pense pas que cela soit déterminant en

	terme de viticulture pour le Nord du moins (il dit qu'on faisait et qu'on fait pousser des vignes partout depuis longtemps). S'il y a des vignobles commerciaux en Bretagne c'est grâce à la nouvelle législation européenne et pas grâce au réchauffement climatique.
Néant-sur-Yvel	« moi je suis convaincu qu'on va faire du pognon avec ça » - « c'est une évidence [le réchauffement climatique] » - « je pense que [...] la vigne va remonter vers le Nord, c'est inexorable » (l'a constaté dans son travail de forestier).
Sarzeau	Le réchauffement climatique va permettre à la culture de la vigne de se développer en Bretagne. La date des vendanges a avancé (avant c'était mi-octobre, maintenant c'est mi-septembre, en catastrophe). Cependant, il ne sait pas si tout de suite le réchauffement climatique a un impact sur ses cultures mais pour le futur oui.
Miniac-sous-Bécherel	Il a en compte le réchauffement climatique dans sa démarche notamment pour le choix des cépages, il parle également d'une « augmentation de 2 degrés ».

Tableau 30: Point de vue des acteurs sur le réchauffement climatique

Ainsi, seulement deux acteurs sur les onze interrogés inscrivent leurs créations de vignobles dans la thématique du réchauffement climatique ; c'est le cas de Rémy Tuloup à Miniac-sous-Bécherel et du vignoble associatif de l'Île d'Arz. Ils ont tous deux pris en compte les effets du changement climatique actuel sur les vignes pour établir leurs propres cultures. Ce qui est intéressant c'est que ces deux vignobles sont plantés récemment en comparaison à d'autres vignobles du Nord-Ouest de la France, Rémy Tuloup ayant planté en 2012⁴³³ et In Vino Verti'Arz en 2017⁴³⁴.

Toutefois, d'autres acteurs interrogés ne nient pas pour autant le phénomène, même s'il semble clivant. Un problème est alors à surmonter : le vocabulaire. Le mot « réchauffement » semble ne pas être préféré par les acteurs interrogés⁴³⁵, ils optent pour les termes « changement » ou « évolution »⁴³⁶. L'utilisation des mots en dit beaucoup sur la prise en compte du phénomène. On le rappelle, nous nous basons ici sur le consensus scientifique attestant du changement

433Première récolte en 2018.

434Voir tableau enquêtes de terrain annexe 12 rubrique « Quand ? ».

435Sauf exception : Île de Groix, Mont Garo, Néant-sur-Yvel.

436Le mot « dérèglement » est parfois aussi employé.

climatique actuel ; la plupart des acteurs semblent vouloir ne pas en tenir compte. Il est alors possible de constater un premier décalage entre le monde de la recherche et les terrains, rien qu'au niveau du choix des termes qui sont le fruit d'une concorde non reconnue par les acteurs interrogés. Malgré l'utilisation des mots qui peut porter à confusion, certains reconnaissent que ce phénomène d'augmentation des températures est bien réel et qu'il peut être pris en compte aujourd'hui ou pour le futur. C'est le cas pour l'association du Mont Garo, Jean-Yves Hugues explique bien que le réchauffement climatique n'était pas présent dans sa démarche initiale mais qu'il peut être pris en compte actuellement ; idem pour Néant-sur-Yvel. La réflexion est la même pour Quimper, mais sans reconnaissance du mot « réchauffement », les membres de ce vignoble associatif préfèrent le terme « évolution », et dans une perspective plus lointaine donc prise en compte du phénomène pour le futur du vignoble. Le même discours est présent chez Hervé Drouet à Sarzeau où l'acteur dit ne pas savoir si le réchauffement climatique a un effet immédiat mais qu'il faut le prendre en compte pour le futur. Ainsi, peu d'acteurs ont pris en compte le changement climatique dans la renaissance des vignes du Nord-Ouest de la France les autres semblent être dans une démarche d'anticipation ou de déni. Le décalage exprimé dans le titre de cette partie tient à cela en priorité.

Ainsi, la plupart des acteurs ne prennent pas en compte le changement climatique dans leurs projets de renaissance. Beaucoup ont exprimé le fait qu'il fallait se méfier de ce terme. J'ai eu l'impression que certains acteurs exprimaient la pensée que le changement climatique n'était pas encore arrivé jusque dans le Nord-Ouest de la France, mais ce phénomène est à prendre dans sa globalité. Un livre peut nous aider à comprendre que le changement climatique est bien présent dans les zones de marge de la viticulture française : *Changement climatique dans l'Ouest*⁴³⁷. Ici encore une fois le terme de réchauffement n'est pas employé mais cela tient au fait des acteurs. Les auteurs indiquent que « on parlait beaucoup du réchauffement climatique il y a quelques années. Maintenant on parle plus du changement climatique, mais il y a un **effet de localisation** : on parle plus du changement climatique en Bretagne et en Basse-Normandie »⁴³⁸. Ils ajoutent aussi que les discours peuvent changer très rapidement. J'ai observé les mêmes effets lors des enquêtes de terrain, les acteurs préférant à terme le mot « changement » à celui de « réchauffement ». Mais alors, ce décalage est-il réel ? La Bretagne serait-elle moins concernée par le changement climatique que les autres régions

437Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir), 2013, *op.cit.*, 464p.

438Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), 2013, *ibid.*, p.9

françaises ? Il convient d'apporter une réponse en se basant sur une nouvelle interrogation des marges.

- 2) Le changement climatique, une perspective d'avenir pour les vignobles des zones de marge ?

Les acteurs de la viticulture du Nord-Ouest de la France ne sont pas/n'étaient pas, pour la plupart, dans l'optique du changement climatique lorsqu'ils ont débuté leurs projets viticoles. Cependant, certains vignerons, bretons ici, ont l'air de penser qu'il faut le prendre en compte pour l'avenir du vignoble. Mais quel avenir ? Cette question semble toujours être remise à demain, or le changement climatique est bien un phénomène global qui a déjà des effets sur le territoire français métropolitain. En fait il semblerait que la plupart des acteurs anticipent les effets du changement climatique pour le futur des vignobles, mais qu'ils ne l'envisagent pas actuellement. Or, pour l'Ouest de la France, la communauté scientifique tient un autre discours « le recours aux observations climatiques sur le long terme (plus de 50 ans environ), montre que **le réchauffement climatique est d'une réalité et d'une grande homogénéité sur la France de l'Ouest**. Environ un degré a été « gagné » en moyenne sur les cinquante dernière années »⁴³⁹. Au niveau climatique, lorsque l'on étudie un espace, ici celui concerné par le livre traitant du changement climatique dans l'Ouest de la France, on pratique ce que l'on appelle une « descente d'échelle »⁴⁴⁰. Mais il ne faut pas oublier que les climats sont diversifiés en fonction des espaces étudiés. Ainsi, « une certaine diversité climatique apparaît entre le littoral, l'intérieur des plaines et les reliefs et entre le Nord et le Sud de la région [l'Ouest de la France]. Il est donc clair que malgré l'homogénéité d'ensemble des conditions atmosphériques, une multitude de climats locaux contribue à donner une impression d'une mosaïque de situation particulière »⁴⁴¹. De ce fait, le Grand Ouest a connu une évolution des conditions climatiques depuis un demi siècle. Il s'agit d'une dérive lente et progressive des moyennes climatiques qui place les stations météorologiques du Grand Ouest dans le cadre des changements globaux et notamment sa manifestation la plus classique : le réchauffement climatique (élévation des températures moyennes). Ce livre fait donc le point sur la réalité du changement climatique dans la région de la France de l'Ouest. Le décalage

439Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), 2013, *ibid*, p.19

440Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), 2013, *ibid.*, p.60

441Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), 2013, *ibid*, p.17

entre le terrain et la recherche est alors encore plus visible. Les observations de 2012 pour l'espace étudié qui comprend la Bretagne font donc bien état d'un phénomène de réchauffement climatique, qui a forcément déjà eu des effets dans les vignobles issus des enquêtes de terrain de ce mémoire. Ainsi, les viticulteurs actuels ont déjà, et ce depuis plus de cinquante ans, bénéficié de ses conséquences. Le décalage tient au fait qu'ils ne se rendent pas compte que le changement climatique profite à la viticulture des zones de marge depuis déjà quelques décennies là où les acteurs pensent que ce ne sera qu'une perspective d'avenir.

Ainsi, les espaces Normandie, Mayenne et Bretagne étudiés dépendent également de ce phénomène global ; avenir rime avec adaptation pour tous les vignobles français métropolitains. De plus, « des modifications de certains systèmes de taille pourraient être envisagés pour compenser l'augmentation de la vigueur résultant de l'abandon de l'enherbement des inter-rangs au profit du travail du sol ; c'est ainsi que la taille en Guyot simple pourrait être progressivement remplacée par la taille en cordon de Royat car cette dernière contribue à réduire la vigueur »⁴⁴². Cette réflexion s'inscrit dans le contexte du vignoble du Val-de-Loire, de ce fait, pourquoi ne pas observer la même chose pour les vignobles du Nord-Ouest de la France, qui ne sont pas très éloignés ? Auparavant la dimension expérimentale de la viticulture des zones de marge a été mise en avant, surtout en ce qui concerne l'encépagement. Cette réflexion pourrait être élargie à toutes les pratiques. Ainsi, là où les acteurs interrogés s'ancrent dans des pratiques et des gestes traditionnels ou innovants, ils seront peut-être à même de vivre un bouleversement dans leurs manières de cultiver dans quelques décennies. Surtout quand les climatologues prévoient (en 2012) que « les changements climatiques en cours dans le Grand Ouest sont notables et ceux à venir seront sans doute plus marqués encore »⁴⁴³. Une nouvelle adaptation pourrait avoir lieu, poussée par les acteurs qui y seraient contraints, surtout si le vignoble breton se développe comme le laisse présager le présent avec l'arrivée des vignobles commerciaux depuis quatre ans.

Cependant, il faut noter que la pratique de la « nouvelle viticulture »⁴⁴⁴ est testée depuis seulement quelques dizaines d'années en Bretagne, là où le vignoble français s'est adapté depuis plus longtemps. C'est une difficulté du fait que les acteurs actuels vont devoir se réadapter. Mais cela n'est pas imminent, ce qui n'est pas le cas des vignobles du Sud de la

442Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), 2013, *ibid*, p.340

443Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS, 2013, *ibid*, p.72

444Entendu celle qui a été mise en place en France depuis la crise du phylloxéra.

France, beaucoup plus pressés par le réchauffement climatique du fait de leurs localisations. Cette non imminence du phénomène est peut-être la clé de compréhension du déni de certains acteurs interrogés.

De ce fait, le phénomène global n'est pas pris en compte par certains acteurs parce que les effets du changement climatique à l'échelle régionale ne sont pas visibles à l'œil nu sur leurs cultures. Surtout, la réadaptation des vignobles étudiés ne sera peut-être jamais un facteur essentiel puisque nous avons affaire à des vignobles et vignes jeunes et des acteurs nouveaux, en comparaison du monde vitivinicole français traditionnel. Il y a peut-être moins d'enjeux de réadaptation pour les vignes bretonnes pas exemple, puisque tout est en train de se créer et de se développer.

Mais l'aspect climatique est encourageant pour la viticulture du Nord-Ouest de la France. Si les moyennes climatiques évoluent dans le Grand Ouest comme mentionné dans l'ouvrage sur le changement climatique dans l'Ouest publié en 2012, c'est aussi le cas pour les zones étudiées dans ce mémoire. « L'augmentation de la variabilité climatique est perceptible surtout pour les températures maximales. Au total, l'ensemble des stations gagne un peu plus d'un degré sur ces dernières décennies : les moyennes de Brest et de Caen s'approchent de celles de Toulouse ; les moyennes de Saumur et Poitiers de celles de Lisbonne »⁴⁴⁵.

Dans le cadre d'une étude sur la réinterrogation de la limite septentrionale de la culture de la vigne en France, calculons les indices d'Huglin⁴⁴⁶ (figure 48) et de Branas (figure 50) avec les données météorologiques de Quimper (Finistère), Dinard (Ille-et-Vilaine) et Vannes (Morbihan) afin de constater si le climat de la région (à l'Ouest et au Nord respectivement) permet la culture de la vigne. A terme, on pourra se demander si la viticulture est possible dans le Finistère, qui rappelons-le, n'est pas un département historiquement viticole.

L'utilisation de l'indice bioclimatique d'Huglin pour la viticulture permet d'évaluer les potentialités thermiques pour la viticulture en Bretagne. Cet indice se calcule à partir des températures moyennes et maximales sur la période végétative⁴⁴⁷ en tenant compte de la longueur des jours avec un coefficient de 1.02 à 1.06 pour les latitudes de 40° à 50° de latitude. C'est un cumul sur les six mois de la période végétative. L'indice d'Huglin, corrélé à des taux de sucre de plusieurs cépages, a permis d'estimer les exigences de plusieurs cépages en vue d'atteindre un taux de sucre dans les baies données. Ainsi des propositions

445 Philippe MEROT, Vincent DUBREUIL, Daniel DELAHAYE et Philippe DESNOS (dir.), 2013, *op.cit.*, pp.66-67

446 HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, 1986, *op.cit.*, 372p.

447 HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, 1986, *ibid*, p.300

approximatives d'indice d'Huglin ont été établies pour obtenir un taux de sucre de l'ordre de 180-200g/l (pouvant varier selon les régions, les rendements et les systèmes de conduite)⁴⁴⁸.

De ce fait, on comprend que les cépages précoces Muller-Thurgau ou Portugais bleu peuvent mûrir (ou réaliser un taux de sucre de 180-200g/l) dans une région ayant un indice d'Huglin de 1500 ; les cépages Pinot blanc, Pinot gris, aligoté, gamay ou Gewurztraminer peuvent le faire dans une région dont l'indice atteint 1600 ; le Pinot noir, Chardonnay, Riesling, Sylvaner, Sauvignon peuvent le faire dans une région dont l'indice atteint 1700.

D'un point de vue général, selon Huglin, la limite inférieure des possibilités de la culture de la vigne est située aux environs de 1400. En deçà de cette valeur, une région n'offre pas de conditions thermiques favorables à la maturité des raisins, du moins pour atteindre un taux de sucre de 180-200g/l.

D'après des travaux en cours⁴⁴⁹, l'indice d'Huglin a été calculé avec les données météorologiques de trois stations en région Bretagne : Vannes, Quimper et Dinard, représentatives respectivement du climat de la région morbihannaise, du Sud Finistère et du Val de Rance. L'indice annuel pour les trois stations est représenté dans la figure 48 ci-dessous. Les moyennes pour les périodes 1961-1990 et 1991-2016 sont reportées en pointillés.

448HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, 1986, *ibid*, p.300

449 BONNARDOT Valérie à @LETG-Rennes, communication personnelle

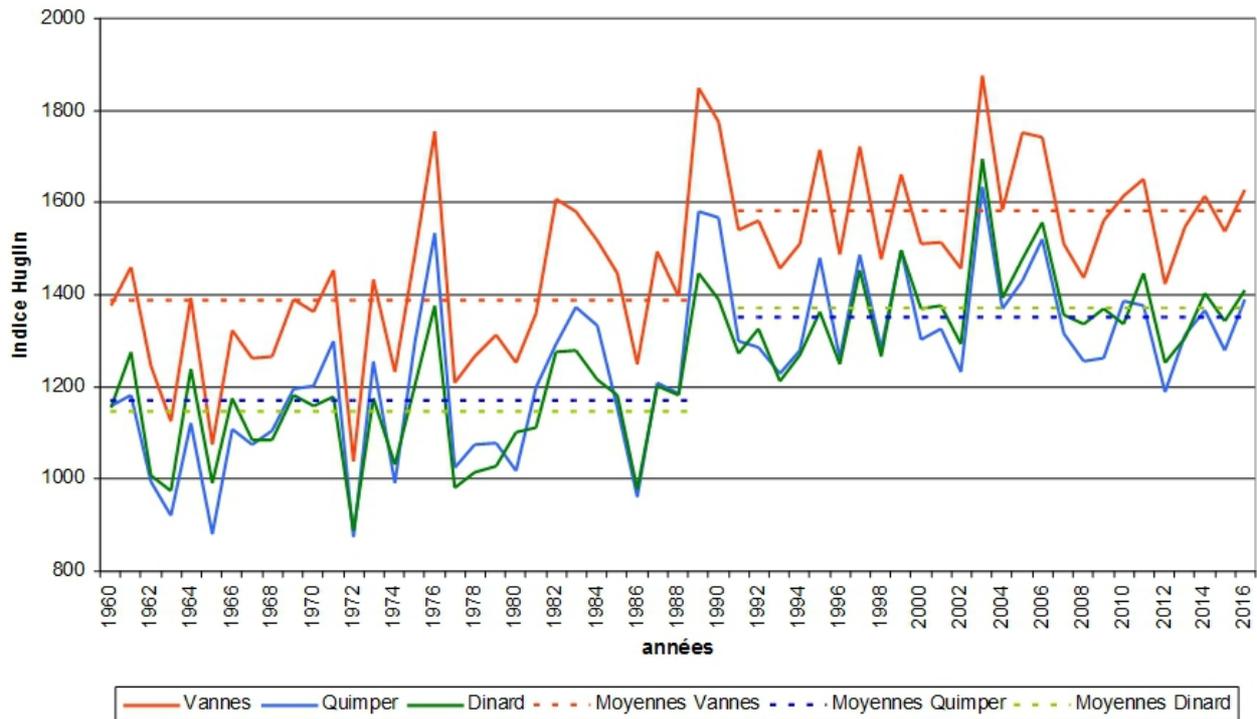


Figure 48: Indice de Huglin pour Vannes, Quimper et Dinard de 1960 à 2016 (lignes continues) et moyennes pour les périodes 1960-1990 et 1991-2016 (tiretés). (Source données : Mailles SAFRAN Météo-France)

Ainsi, si on prend la station de Vannes considérée comme la limite septentrionale de la culture de la vigne d'après Branas⁴⁵⁰ (figure 7), on observe que la moyenne de l'indice d'Huglin pour la période 1961-1990 atteint environ 1400, soit la valeur inférieure en deçà de laquelle la maturité des cépages devient « fragile ». On remarquera surtout que la moyenne pour la période récente est plus élevée, indiquant une amélioration des possibilités thermiques pour cette région puisque l'indice atteint en moyenne 1600 sur la période 1991-2016.

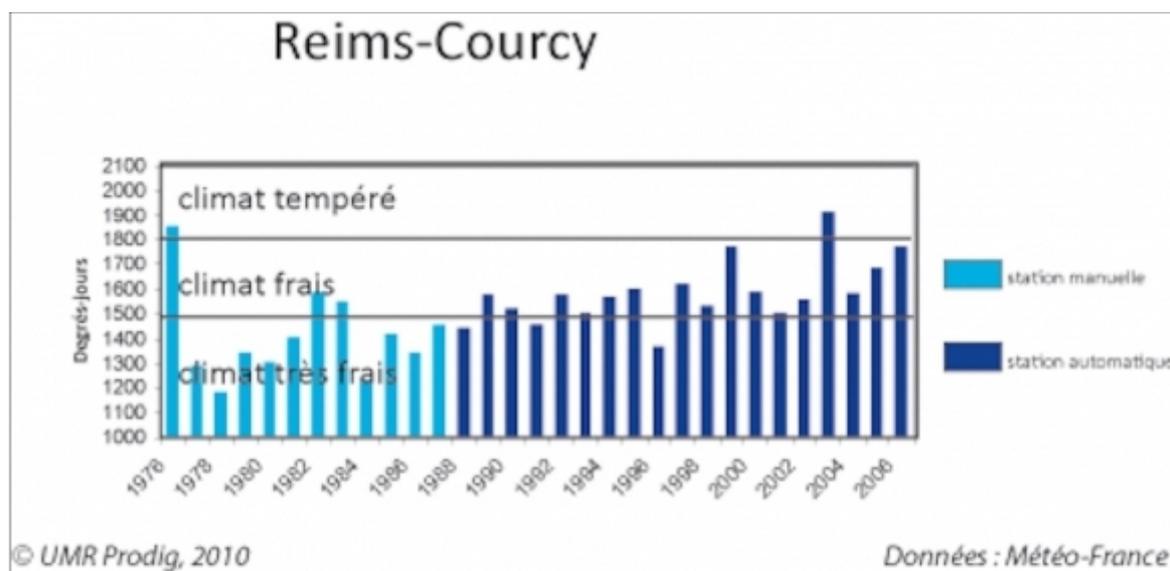
Pour les deux autres régions, si on considère les valeurs pour Quimper et Dinard où la vigne se développe actuellement, on remarque que l'indice d'Huglin est en deçà de 1200 sur la période 1961-1990, mais il a augmenté de 200 unités en moyenne entre la période 1961-1990 et la période 1991-2017, atteignant presque 1400, valeur considérée minimale pour les possibilités viticoles. D'un point de vue viticole, on comprend que le Sud Finistère (Quimper) et le Val de Rance (Dinard) offrent des conditions thermiques approximativement similaires à celles de Vannes il y a 30 à 50 ans.

De plus, l'indice d'Huglin a pu être calculé pour l'année 2018 pour Saint-Jouan-les-Guéréts

450 HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, 1986, *op.cit.*, p.298

dans le Val de Rance où une station météorologique a été installée fin 2017 sur la parcelle d'Edouard Cazals. L'année 2018 a été une année record du point de vue température⁴⁵¹, l'indice pour la parcelle de Saint-Jouan-les-Guérets a atteint 1667 en 2018 c'est-à-dire la valeur moyenne d'Angers il y a 30-40 ans⁴⁵². L'indice d'Huglin indique des conditions thermiques pour Saint-Jouan-les-Guérets (Val De Rance) équivalentes à celles d'Angers il y a quarante ans environ.

On peut également comparer les indices d'Huglin calculés pour la région Bretagne (figure 48) avec l'indice d'Huglin calculé pour la région Champagne⁴⁵³ avec la station Reims-Courcy (figure 49).



Original (jpeg, 152k) ↓

Figure 4 - Indice de Huglin à Reims-Courcy entre 1979 et 2006

L'année 1989 correspond au passage d'une station nécessitant un relevé manuel des observations par un opérateur à une station automatique.

Source : classement des climats établi par Tonietto et Carbonneau, 2004 - données : Météo-France.

Figure 49: Indice d'Huglin région Champagne (1978-2006)

On constate que l'indice pour la région Champagne est inférieur à 1500 jusqu'à la fin des années 1980 pour ensuite connaître une augmentation à partir de l'année 1990. On observe donc le même schéma que pour la Bretagne avec une amélioration des conditions thermiques de ces deux régions à partir du début des années 1990. On remarque également que les valeurs

451Référence Météo France

452Communication personnelle BONNARDOT Valérie

453BELTRANDO Gérard, BRICHE Elodie, Changement climatique et viticulture en Champagne : du constat actuel aux prévisions du modèle ARPEGE-Climat sur l'évolution des températures pour le XXIe siècle, 2010, *Echogéo*, [en ligne] consulté le 17/06/2019, URL : <https://journals.openedition.org/echogeo/12216>

de Vannes sur la période 1978-1990 s'approchent de celles de Reims sur la même période. De plus, les valeurs des localités de Dinard et Quimper (Bretagne) sur la période 1991-2016 se rapprochent de celles de Reims (Champagne) pour la période 1978-1990.

Enfin, l'indice de Branas peut également être un indicateur de la redéfinition de la limite de la culture de la vigne en France. Dans l'ouvrage *Biologie et écologie de la vigne*⁴⁵⁴, on peut lire « après avoir analysé le bien-fondé de la durée de l'éclairement en tant que facteur de maturation cet auteur (Branas, 1946) établit un indice (le produit héliothermique de Branas) qui couvre la durée totale de la période de l'année où les températures moyennes journalières sont supérieures à 10°C ». Cet indice a été calculé avec les données météorologiques de trois stations en Bretagne (Vannes, Quimper et Dinard (mailles SAFRAN de Météo France) ; les mêmes que pour le calcul de l'indice d'Huglin). La période de calcul a été limitée sur la période végétative d'avril à septembre. L'indice annuel pour les trois stations est représenté dans la figure 50 ci-dessous. Les moyennes pour les périodes 1960-1990 et 1991-2016 sont reportées en pointillés.

454HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, 1986, *op.cit.*, p.298

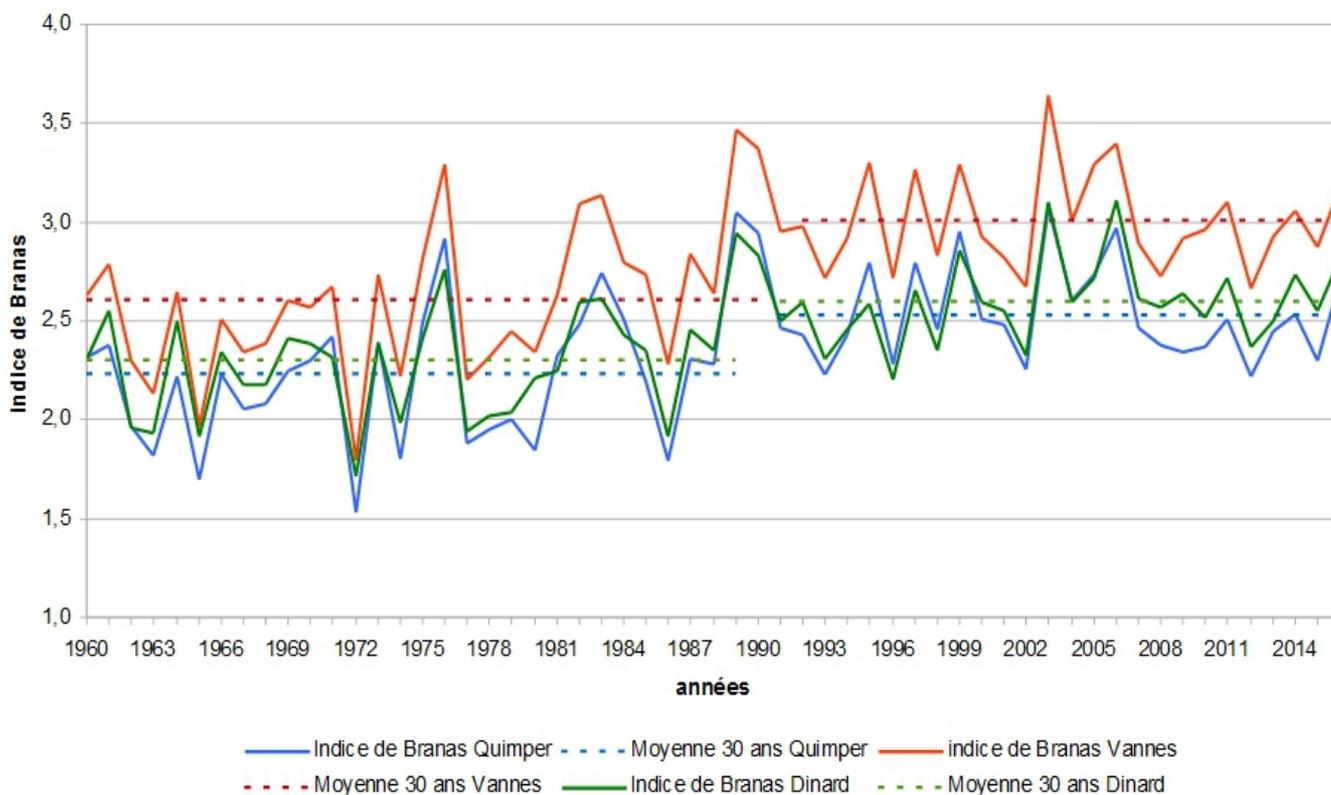


Figure 50: Indice de Branas pour Vannes, Quimper et Dinard de 1960 à 2016 (lignes continues) et moyennes pour les périodes 1960-1990 et 1991-2016 (tiretés). (Source données : Mailles SAFRAN Météo-France)

Si on prend la station de Vannes, on observe que la moyenne du produit de Branas pour la période 1960-1990 atteint environ 2,6 (limite septentrionale de la culture de la vigne en Europe occidentale et centrale⁴⁵⁵). « La culture de la vigne n'est possible que lorsque le produit héliothermique est supérieur à cette valeur. L'isohéliotherme de valeur 2,6 correspond en France à l'isotherme 18°C des températures moyennes de juillet »⁴⁵⁶. Dans le chapitre 1 on avait vu que la ville de Vannes marquait la limite de la culture de la vigne en France en 1946 avec une valeur de 2,6 (figure 7). On constate que c'est effectivement le cas jusqu'à la fin des années 1980. Ensuite, la valeur moyenne pour cette localité pour la période 1991-2016 est de 3, ce qui prouve une amélioration des conditions héliothermiques pour la viticulture en Sud Bretagne depuis 30 ans. De ce fait, cette ville (Vannes) qui déterminait la frontière de la limite septentrionale de la culture de la vigne en France pour la Nord-Ouest en 1946 en se basant sur

455 Selon Branas, Brenon et Levadoux en 1946, voir la carte HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, 1986, *ibid*, p.298

456 DUBRION Roger-Paul, *Les climats sur les vignobles de France*, 2010, Édition Tec&Doc Lavoisier, p.51

la valeur 2,6 du produit héliothermique de Branas ne doit plus avoir le même statut aujourd'hui. Sa valeur étant de 3 en moyenne sur la période 1991-2016, elle ne doit plus être considérée comme une « ville frontière » actuellement.

Pour les deux autres régions, les moyennes entre 1960-1990 et 1991-2016 ont également augmenté. Pour la période 1960-1990 les deux régions avaient des moyennes situées en-dessous de 2,6 (viticulture presque impossible) mais depuis 30 ans les valeurs moyennes sont supérieures à 2,5. Pour Quimper on se rapproche des conditions minimales requises pour la viticulture avec un produit héliothermique en moyenne supérieur à 2,5 (1991-2016). Pour Dinard, la valeur moyenne minimale de 2,6 est atteinte (1991-2016). On peut ainsi considérer que les conditions héliothermiques actuelles du Val de Rance sont similaires à celles de Vannes il y a 30 ans. La limite septentrionale de la culture de la vigne en France pour le Nord-Ouest du pays est donc bien remontée par rapport au milieu du XXème siècle pour englober quasi tout le territoire breton en cette fin de décennie 2010, du fait que la valeur minimale de l'indice soit atteinte à l'Ouest (Quimper) comme au Nord (Dinard).

D'autres études climatiques actuelles montrent que la limite septentrionale de la culture de la vigne va remonter vers le Nord ; il y a déjà des vignobles jusqu'en Angleterre⁴⁵⁷. Une cartographie de cette limite dans le livre dirigé par Jacques Exbalin⁴⁵⁸ vient déplacer la limite jusqu'en Bretagne pour y inclure la ville de Rennes dans une projection climatique pour 2100 (scénario A2 du GIEC). Cette projection climatique, comparée avec les résultats précédents, se réalise déjà actuellement pour la culture de la vigne dans le Nord-Ouest de la France.

Par contre, les territoires étudiés auront plus de mal à faire reconnaître le côté traditionnel des projets aux yeux du grand public du fait notamment du poids de la tradition cidricole et du fait que ce soient des vignobles jeunes; des études de faisabilité restent à faire.

Les régions du Nord de la France pourraient alors intégrer de « nouveaux vignobles » ; entendre par là des vignobles commerciaux capables de produire des vins qui se vendent. Cela sera le cas de la Bretagne dans quelques années avec les vignobles commerciaux implantés récemment. C'est aussi la vision de Lee Hannah, biologiste américain, et ses collaborateurs⁴⁵⁹, qui, en utilisant les projections climatiques les plus pessimistes (RCP8.5) à l'horizon 2100,

457NESBITT A., DORLING S. et LOVETT A. (2018) A suitability model for viticulture in England and Wales: opportunities for investment, sector growth and increased climate resilience, *Journal of Land Use Science*, 2018, pp.414-438

458Voir carte annexe 14 EXBALIN Jacques (dir.), 2014, *op. cit.*, p.139

459HANNAH Lee, Climate change, wine, and conservation, *PNAS*, 2013

redessinent la géographie viticole mondiale et annoncent également une révolution des terroirs en France. Cela se produit déjà depuis quelques années dans le Nord-Ouest de la France avec des vignobles commerciaux à réputation locale ou régionale affirmée comme Grisy ou Saint-Denis-d'Anjou. Mais la réflexion va plus loin, les scientifiques s'accordent à dire que la limite septentrionale de la culture de la vigne serait repoussée plus au Nord et que par exemple la Suède pourrait devenir un territoire viticole.

Ce nouveau questionnement sur le positionnement de la limite septentrionale de la culture de la vigne en France via l'indice d'Huglin et les potentialités économiques des territoires appelés « de marge » dans ce mémoire évoque l'avenir d'un vignoble (breton) qui semble en plein développement actuellement⁴⁶⁰. Une chose est à préciser : cette étude a eu pour but de montrer qu'un vignoble est plus qu'une simple structure commerciale. Cependant, beaucoup peuvent juger que ce modèle n'est pas correct dans le sens où ce qui fait un vignoble ce n'est pas seulement cultiver la vigne et produire du vin⁴⁶¹. Il y aurait alors un décalage entre la définition commune de ce mot et ce que les acteurs, associatifs par exemple, ont le sentiment de faire. Cette étude a donc essayé de prouver qu'un vignoble n'est pas qu'un vignoble commercial, mais qu'il y a des alternatives à ce modèle. De plus, il est possible de citer l'exemple de l'Île d'Arz, ce vignoble associatif se voit comme une étape transitoire pour à terme attirer un jeune couple de viticulteurs afin de redynamiser la commune et d'avoir un vignoble commercial. Cela ne veut pas dire que les vignobles associatifs ne sont pas des vignobles, mais qu'ils peuvent servir d'exemples afin de, peut-être, susciter l'intérêt de vigneron qui pourraient y installer leurs vignobles commerciaux comme cela s'est produit récemment en Bretagne. Ainsi, inscrit dans ce constat, il convient maintenant d'étudier comment les acteurs concernés voient le futur de leurs vignobles et du vignoble breton.

3) Comment les acteurs de la viticulture des zones de marge en France envisagent le futur de leurs vignobles ?

Parler de l'avenir des vignobles du Nord-Ouest de la France en diversifiant les réponses pour aller au-delà du changement climatique peut paraître surfait mais est indispensable parce que les acteurs sont pleins de ressources et de projets. On le verra dans la partie suivante, cela prouve déjà un fort dynamisme permettant de commencer à catégoriser

⁴⁶⁰Cf la catégorisation d'un « moment ».

⁴⁶¹Vision simplifiée, les acteurs ne se bornent pas qu'à cela.

un « moment ». Ainsi, parler du futur des vignobles revient en fait à discuter avec les acteurs des projets, nouveaux ou non, qu'ils conçoivent pour la suite. De ce fait, il y a des profils différents qui amènent à des projets divers. Une première distinction est à faire entre les vignobles plantés récemment et ceux récoltant depuis plusieurs années. Parler du futur des nouveaux acteurs, entendus comme ceux plantés récemment ou ceux n'ayant pas produit plusieurs cuvées, revient à évoquer leurs projets de base. Par conséquent, des évolutions sont encore à prévoir ; encore plus si l'on prend en compte le changement climatique. Parce que de jeunes vignobles professionnels se sont implantés en Bretagne et si de nouveaux investisseurs arrivent poussés par le besoin de trouver de nouvelles parcelles culturales plus au Nord, alors la concurrence va s'accroître dans les prochaines années. Il convient donc d'étudier plus en détail la réponse des acteurs à la question « quels sont les perspectives d'avenir du vignoble/de l'association/ les buts ? »⁴⁶² (tableau 31).

⁴⁶²Annexe 12 tableau enquêtes de terrain rubrique « Perspectives d'avenir du vignoble/de l'association/nouveaux buts ».

Vignoble	Avenir	Date de plantation/ création
Saint-Jouan-les-Guérets	Acheter de nouvelles parcelles dans un objectif de polyculture, projet de construction d'un chai et d'un bar à vins.	Planté en 2019
Mont Garo	Avec l'appui de la station météorologique présente sur la parcelle viticole depuis plusieurs années, volonté de partager les données climatiques pour donner une assise scientifique à leur projet + volonté d'aller vers plus de sérieux et de rigueur. Réflexion nouvelle : si la législation le permet un jour, pourquoi pas commercialiser ?	2003
Grisy	Volonté de garder sa liberté et continuer d'expérimenter les cépages, donc ne veut pas d'une nouvelle appellation (possède déjà l'IGP Vin de Pays du Calvados Grisy).	1995
Saint-Denis-d'Anjou	Arrivée d'un nouveau viticulteur imminente à la date de l'enquête de terrain mais volonté de garder la même ligne directrice. L'association veut continuer de planter de la vigne en plus de rénover les pieds qui ont souffert.	1998
Quimper	Désir de l'association de continuer ce qu'elle fait, surtout la dimension pédagogique avec les écoles de la région.	2006
Île d'Arz	Investissement dans du matériel agricole par l'association. Réflexion sur la construction d'un chai.	2017
Treffiat	Réflexion sur la construction d'un chai pour encourager l'oenotourisme.	2015
Île de Groix	Volonté de faire vivre la ferme via des activités diversifiées, faire des animations pour les locaux et les touristes.	En cours de plantation
Néant-sur-Yvel	Volonté de greffer le Plantet pour le protéger du phylloxéra (pourquoi pas faire une formation pour apprendre le greffage de la vigne).	2006
Sarzeau	Questionnement sur arrêt du travail de la vigne par découragement. Cela fait trois ans qu'il n'a rien produit ; il n'a plus les résultats qu'il voulait.	2003
Miniac-sous-Bécherel	Réussite du projet de faire du vin. Volonté de continuer. Réflexion sur une augmentation de sa surface viticole.	2012

Tableau 31: Projets d'avenir des vignobles issus des enquêtes de terrain

Ces projets d'avenir sont donc divers, en fonction des acteurs et du statut de leurs vignes ; il y a différents objectifs. Les vignobles associatifs les plus anciens, sauf exception, sont tournés vers le partage et l'envie de rendre leurs projets sérieux. C'est le cas de Quimper qui veut poursuivre sa démarche pédagogique auprès des écoles bretonnes ; mais aussi du Mont Garo

qui appelle à la rigueur en partageant, par exemple, les données climatiques relevées par la station météorologique placée sur la parcelle viticole depuis quelques années⁴⁶³. Ce partage recherché pourrait montrer que faire pousser de la vigne et produire du vin en Bretagne n'est pas une démarche fantaisiste. Inscrits dans cette approche, ces deux vignobles associatifs parmi les plus anciens de Bretagne sont à ce titre des vignobles puisqu'ils se présentent comme tels et renvoient également cette image au grand public. Je pense qu'il faut respecter cela et bien les considérer comme des vignobles à part entière, même sans commercialisation. Pour les deux vignobles commerciaux hors Bretagne, le futur est envisagé comme une continuité de ce qu'ils font présentement. Ce qui n'est pas le cas pour les vignobles commerciaux bretons qui n'ont pas encore commencé à commercialiser. Pour ces derniers, l'enjeu se trouve là, parce que la qualité permettra de juger si le terroir breton peut désormais produire du « bon vin ».

Un autre enjeu se dessine autour de l'œnotourisme et de l'attractivité supposée des vins bretons commercialisés dans le futur. D'ailleurs, le littoral breton est un lieu privilégié de villégiature, l'œnotourisme pourrait être un bon moyen d'attirer les touristes à la découverte de ces nouveaux vins. Mais cela nécessite de faire un travail d'images dans le sens où la région doit se faire connaître en tant que nouvelle région viticole ; c'est d'ailleurs ce qu'exprime Rémy Ferrand quand il explique qu'il faut « faire du bruit », cela entre notamment dans le projet d'appellation viticole pour la région Bretagne. « Les vignobles, de par le monde, représentent aujourd'hui, non seulement une ressource agricole, mais aussi un enjeu économique valorisé par des patrimoines fonciers et immobiliers de mieux en mieux reconnus. **Le tourisme s'allie à l'activité viticole comme canal de communication, de marketing, de commercialisation.** Inversement, la viticulture s'associe au tourisme pour **enrichir l'offre culturelle et de loisirs du tourisme local** en valorisant les paysages viticoles, les **chais** et musées du vin s'ouvrent désormais à des visiteurs de plus en plus nombreux. Plus que jamais, partout dans le monde, les vignobles développent l'économie des régions rurales dans lesquelles ils sont implantés. La viticulture constitue le fondement du développement d'offres œnotouristiques de plus en plus variées. Or, la demande au niveau de ces offres s'accroît et contribue ainsi au **maintien de paysages culturels viticoles vivants**, elle diversifie les opportunités de revenus, elle garantit et stabilise les débouchés du vin produit par les vignobles de plus en plus reconnus comme destinations touristiques. »⁴⁶⁴. On le

463Annexe 15, voir photo de la station météorologique au Mont Garo (décembre 2017).

464LIGNON-DARMAILLAC Sophie, L'œnotourisme, redécouverte des valeurs patrimoniales des vignobles

voit, ce que vont développer les vignerons bretons dans les vignobles commerciaux comme les constructions de chais et les animations autour de la viticulture bretonne sont bien des enjeux actuels qui concernent le vignoble mondial. Mais les activités ne concernent pas seulement les touristes puisque les acteurs veulent également développer des animations pour les locaux.

Enfin, pour les particuliers, le futur est plus ambigu. En effet, les deux acteurs ne tiennent pas le même discours. Rémy Tuloup, espère continuer son travail de la vigne et boire la première bouteille de son cru en 2019 et pourquoi pas doubler sa surface viticole une fois à la retraite. Ce n'est pas le cas pour Hervé Drouet qui a connu trois années blanches successives. Son but était de produire du vin, ce qu'il ne fait plus, ainsi, découragé, il envisage d'arrêter.

La question posée dans le titre de cette partie a deux tenants : comment les acteurs interrogés voient l'avenir de leurs vignobles et comment l'avenir du vignoble français est perçu par le monde vitivinicole et la communauté scientifique. Un décalage a pu être mis en évidence quant au changement climatique. Là où les acteurs des zones de marge ne voient pas forcément ce que cela va changer pour eux, la recherche met en valeur un manque qui tient à l'adaptation du vignoble français à l'augmentation des températures. Même si dans les zones septentrionales les effets du changement climatique sont moins marqués que sur d'autres parties du territoire français métropolitain, des nouvelles perspectives sont déjà à envisager. Cela peut être visible par les nouveaux investisseurs qui semblent s'intéresser à ces régions connues comme n'étant pas traditionnellement viticoles. Ces nouveaux investisseurs sont encore au stade de rumeur, mais il semblerait que des acteurs de la viticulture française commencent à démarcher plus au Nord de la géographie du vignoble français actuel, donc hors limite traditionnelle de la culture de la vigne en France. Cela aurait pour conséquence, à terme, une redéfinition de la géographie viticole française et mondiale comme le prévoit Lee Hannah. Ainsi le changement climatique amène bien de nouvelles perspectives, autant que les projets futurs des acteurs interrogés. Avec l'émergence de vignobles commerciaux en Bretagne, les vignobles associatifs les plus ouverts essayent de faire preuve de rigueur en plus d'attirer le grand public pour faire reconnaître leurs vignobles en tant que tels. L'avenir tient à cela mais surtout à la commercialisation des vins, ce que font déjà la Mayenne et le Calvados, ce que fera bientôt la Bretagne alors pourquoi pas d'autres régions si cela est possible ? Enfin, la reconnaissance de tout ce travail se jouera peut-être dans l'obtention d'une appellation

historiques, développement des vignobles du Nouveau-Monde, *Cultur*, année 8, numéro 3, octobre 2014, p.31

viticole.

II) Vers une appellation « vin de Bretagne » ?

Ce mémoire de recherche est défini par une zone d'étude qui est le Nord-Ouest de la France. Cet espace considéré au début de ce mémoire comme une zone de marge de la viticulture française pourrait maintenant faire partie de la géographie viticole du pays en lien avec le changement climatique. Cela n'est pas qu'une considération à prendre en compte pour le futur puisque actuellement il est déjà possible de faire pousser certains cépages dans le Val de Rance; le calcul de l'indice d'Huglin avec les données de températures de Dinard et Saint-Jouan-des-Guerets ayant montré le potentiel thermique de la région pour la viticulture; l'enjeu est donc tout à fait actuel. De plus, ce sont les enquêtes de terrain qui ont nourri l'étude ; elles ont permis, entre autres, de définir un espace cohérent défini par le vignoble breton. Il convient de revenir sur l'étude de ce vignoble afin de constater que les acteurs sont dans un mouvement très dynamique depuis quelques années, ce qui prouve l'existence d'un « moment » (I). Ce qui peut-être montre la catégorisation de cette période clé est la réflexion des acteurs du vignoble breton sur l'obtention future d'une appellation (II). Cela pourrait avoir plusieurs effets positifs sur la reconnaissance du vignoble breton en tant que tel par le reste de la sphère vitivinicole française et pourquoi pas européenne à terme, au vu de la position de la région sur la façade atlantique⁴⁶⁵.

1- Caractérisation d'un « moment » à travers une étude de cas : l'Assemblée Générale 2018 de l'Association pour la Reconnaissance du Vin Breton

Catégoriser un « moment » dans cette étude c'est déterminer en quoi les acteurs de la viticulture bretonne ont réussi à former un réseau qui prend de l'ampleur avec les années pour arriver à obtenir une cohérence dans les projets et dans l'avenir du vignoble breton ; tout en prenant en compte le fait que l'évolution est autant rapide que dynamique. Le support de cette réflexion est l'Assemblée Générale (AG) 2018 de l'ARVB, association qui a vocation à rassembler et à connaître le vignoble breton dans son ensemble avec les moyens mis à sa

⁴⁶⁵Cette réflexion s'inscrit dans la potentialité commerciale de la région Bretagne au vu des nombreux ports pouvant peut-être favoriser un commerce européen comme cela était le cas avant la crise du phylloxéra, voir l'ouvrage de KIMIZUKA Hiroyasu, 2013, *op.cit.*, 386p.

disposition. Les AG, qui se déroulent une fois par an dans une ville bretonne connaissant le renouveau de la viticulture, sont le moyen de se rendre compte de la quantité d'acteurs et de passionnés de la vigne dans cette zone de marge. Bien sûr, tous les concernés ne sont pas présents, mais cela permet d'avoir une idée générale des tenants et aboutissants des projets de chacun dans une ambiance conviviale. Le but n'est pas ici de raconter comment l'AG 2018 à Sarzeau dans le Morbihan s'est déroulée, mais plutôt de partir de cette base pour prouver le dynamisme et la rapidité de réflexion des acteurs. Cela est d'autant plus intéressant que la présence d'un réseau est avérée ; pourtant il n'est pas visible au premier regard et rassemble les privés, les associations et les professionnels de la viticulture. C'est pour cela que l'AG de cette association est essentielle, parce qu'elle permet de comprendre, pour une personne extérieure, les liens entre les acteurs en plus de les voir rassemblés et interagir entre eux.

Ainsi, en lien avec cette AG et ce qui a pu être constaté tout au long de ces deux années de prospection, il convient de définir plus précisément en quoi la viticulture bretonne se trouve dans une période dynamique. Tout d'abord, les discours des acteurs évoluent très rapidement, surtout pour ceux installés récemment, ce qui est le cas des vignobles commerciaux. Pour prendre un exemple précis, les enquêtes de terrain ont été effectuées entre décembre 2017 et novembre 2018 ; durant cette période qui a duré presque un an, les acteurs ont parfois précisé leurs projets, ce qui a entraîné des modifications dans l'encépagement, les pratiques, les buts, les activités... C'est le cas d'Edouard Cazals à Saint-Jouan-les-Guéréts, à la date de l'enquête de terrain le viticulteur était au début de son projet viticole et à la date de l'AG de l'ARVB où il était présent, son encépagement avait évolué parce que l'acteur avait précisé ses objectifs. Des différences étaient présentes à dix mois d'intervalle, ce qui est très court. Cela me permet de préciser un autre point : je me suis basée sur les enquêtes de terrain pour ma récolte de données, parfois j'ai appris que des projets avaient évolué, mais je ne peux pas constamment reprendre mes informations de base pour préciser les projets de chacun puisque nous sommes dans un moment où ils évoluent rapidement. Pour ce mémoire donc, certaines informations récoltées à un moment donné peuvent maintenant être erronées du fait des acteurs qui ont mûri leurs réflexions. Un autre exemple frappant pour le vignoble breton : la ville de Sarzeau en lien avec le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan a entrepris de créer un vignoble en s'appuyant notamment sur le passé viticole de la commune ; après avoir lancé un appel à projet, ils ont retenu deux candidats qui sont venus se présenter à l'AG comme les futurs viticulteurs du vignoble sarzeautin. La presse locale les a interrogé, le projet

semblait assuré, mais depuis quelques mois on sait que ces deux candidats ne sont plus ceux qui s'occuperont de ce futur vignoble⁴⁶⁶. Par ces deux exemples, on réalise à quel point les projets, les acteurs, les réflexions évoluent et changent rapidement. Cela n'est pas le cas pour les deux vignobles hors Bretagne qui constituent le reste des enquêtes de terrain. Les deux acteurs interrogés en Mayenne et dans le Calvados n'ont pas⁴⁶⁷, pour le futur, envisagé de bouleversements majeurs sur leurs vignes, si ce n'est de continuer ce qu'ils font actuellement. Cette réflexion peut être mise en relation avec le fait que ces vignobles sont des projets commerciaux plutôt anciens par rapport aux vignobles commerciaux bretons qui sont très récents, on peut d'ailleurs parler de « jeunes vignobles ».

Ensuite, la presse a été évoquée lors de l'AG ; Gérard Alle, président de l'ARVB, dans son rapide discours d'ouverture a mentionné le désir de médiatiser les actions. En effet, la presse est très friande de ce sujet de la renaissance viticole en Bretagne. Les acteurs sont sans cesse sollicités pour présenter leurs projets. Surtout, la presse locale via *Ouest-France* et *Le Télégramme* suivent les vignobles de leur genèse jusqu'à aujourd'hui. Les articles thématiques par vignoble peuvent se compter par dizaines pour les projets les plus anciens. C'est le cas par exemple du vignoble de Quimper, planté en 2006, qui est couvert à chaque activité par les deux journaux locaux cités ci-dessus⁴⁶⁸. En novembre 2018 il y avait ainsi 96 articles disponibles⁴⁶⁹ sur Le Coteau du Braden entre *Le Télégramme* et *Ouest-France* ; certains remontaient jusqu'à 2005 soit l'année qui marque le début du projet viticole. Surtout, plus le projet se précise, plus les activités sont couvertes par la presse locale, plus il y a d'articles écrits et publiés, plus les acteurs obtiennent localement de la visibilité. Mais la presse locale n'est pas le seul média à relayer les nouveautés et activités du vignoble breton, la presse nationale est aussi intéressée par cela surtout depuis que des vignobles commerciaux se sont installés sur ce territoire de marge. Pour prendre un exemple précis, Mathieu Le Saux sur l'Île de Groix, qui a un projet de vignoble commercial, a été contacté par beaucoup de journalistes différents pour expliquer sa démarche. Il cite notamment *Ouest-France*, *Le Télégramme*, *Le Monde*, *TBO*, *Society*, *Thalassa*, *ARVF*, *Sciences Avenir*... Ce qui permet d'apporter encore une fois de la visibilité à ce projet. Les médias qu'ils soient locaux, régionaux ou diffusés sur

466Presqu'île de Rhuys. Vignes à Sarzeau : les Savoyards ont abandonné, *Le Télégramme*, 2019, [en ligne] consulté le 02/05/2019, URL: <https://www.letelegramme.fr/bretagne/presqu-ile-de-rhuys-vignes-a-sarzeau-les-savoyards-ont-abandonne-29-03-2019-12245943.php>

467Cela a pu changer également, je me base sur les entretiens qui se sont déroulés en 2018.

468Voir partie sources catégorie presse/vignoble de Quimper.

469Dans le sens accessible par internet en tapant des mots clés « vignoble/vignes Quimper », « Coteau du Braden ».

l'ensemble du territoire français sont donc intéressés par les projets de vignobles commerciaux, associatifs et privés de Bretagne ; cela est lié au fait que le sujet plaît et se retrouve dans les discussions autour du changement climatique qui va modifier le tracé de la carte géographique de la viticulture française métropolitaine. Le « moment » peut autant être qualifié du point de vue des projets évolutifs rapides qu'être visible par la presse et les médias qui relayent de plus en plus les informations pour informer la population. Cela prend en compte également la télévision⁴⁷⁰, parce que la Bretagne se trouve être un des territoires qui a une potentialité climatique certaine pour accueillir à terme de plus en plus de vignobles commerciaux ; les médias veulent donc en prendre connaissance. Cela permet d'interroger la tradition parce que la viticulture en Bretagne n'est pas considérée par le grand public comme traditionnelle, or les chapitres 2 et 3 de ce mémoire ont permis de rendre compte de la présence de vignobles, notamment commerciaux, dans cette région avant la crise phylloxérique.

Il faut aussi signaler qu'un article dans *Le Télégramme* informait de la tenue de l'AG à Sarzeau. A Vannes on pouvait lire devant les tabacs-presse quelques jours avant l'AG « Sarzeau Capitale des vignerons bretons », faisant ainsi état de cette réunion des viticulteurs bretons⁴⁷¹. De ce fait, en plus de tous les acteurs concernés par la viticulture en Bretagne, les morbihannais ont pu avoir connaissance de cette thématique via la presse locale. .

Ensuite, lors de l'AG 2018 de l'ARVB, beaucoup d'acteurs se sont déplacés de toute la Bretagne historique pour présenter leurs projets, parler de leurs vignes, de leurs difficultés et/ou de leurs réussites. Le public était composé pour beaucoup de viticulteurs bretons s'intéressant de ce fait au monde viticole breton, mais aussi de journalistes et de personnes extérieures ou côtoyant le réseau. Les vignobles les plus anciens font en quelque sorte force de modèle en plus de se connaître entre eux, ce qui alimente le tout. De plus, de nouveaux acteurs sont venus exposer leurs réflexions ; beaucoup avaient des projets de vignobles pas encore totalement aboutis et venaient présenter leurs idées à ceux pouvant être intéressés ou se sentant concernés par leurs propos. Les vignerons bretons présents dans la salle sont venus tour à tour donner des nouvelles de leurs vignobles, qu'ils soient privés, associatifs ou professionnels. Ici encore une fois il n'y a pas de distinction entre les types de vignes, tous les acteurs sont présentés sur un pied d'égalité. C'est plus d'une dizaine d'interventions qui ont ponctué la matinée, se terminant par une dégustation des vins bretons que les vignerons

470Le vignoble associatif du Mont Garo a été présenté lors du journal télévisé de 20h sur TF1 le 22/10/2018.

471 Voir Annexe 16

avaient apportés pour l'occasion ; montrant l'ambiance agréable de cette journée. De plus, les principaux acteurs que j'ai interrogés étaient présents, ce qui m'a rassuré sur l'échantillon des enquêtes de terrain choisi.

Ainsi, cette AG a permis de connaître les acteurs, nouveaux ou non, de la viticulture bretonne, de regrouper ces vignerons et de se renseigner sur les divers projets. Même si cela est représentatif du dynamisme du vignoble breton, il faut mentionner que certains acteurs n'étaient pas présents. Cela dépend des affinités et des disponibilités de chacun. Mais les AG sont aussi des lieux de débats où les personnes présentes posent des questions, donnent des conseils ; ce sont donc des moments riches d'informations.

Cela permet de préciser ce que l'on entend par le terme de « renaissance », présent dans le titre de ce mémoire. Pour rappel, j'avais analysé deux renouveaux du vignoble breton⁴⁷², l'un survenant des conséquences de la crise phylloxérique via un nouvel encépagement et le second *ex-nihilo* à travers les projets viticoles actuels. Il faut en discuter puisque certains acteurs n'utilisent plus ce mot, à la lumière du changement de nom de l'ARVB de l'Association pour le Renouveau de la Vigne en Bretagne à l'Association pour la Reconnaissance du Vin Breton. Visiblement, l'association qui a pour vocation de rassembler le vignoble breton en favorisant la connaissance et le progrès de la vigne et des vins de Bretagne a acté cette renaissance dans le temps. L'évolution de la dénomination a été décidée lors de l'AG 2015 de l'ARVB, en plus de l'intégration du département 44 dans l'aire géographique prise en compte par l'association; ce qui permet de s'appuyer sur un vignoble déjà connu. Ce changement est venu du fait « d'affirmer encore plus notre volonté de « favoriser la connaissance et le progrès des vignes et des vins de Bretagne, ainsi que l'usage raisonné et responsable des produits contenant de l'alcool » »⁴⁷³.

Un débat peut alors s'ouvrir : est-ce qu'un vignoble privé ou associatif peut être considéré comme un vignoble en tant que tel ? Pour les acteurs, associatifs surtout, la réponse est oui ; pour ce mémoire également. Mais ce n'est pas forcément l'avis de tous les professionnels du monde vitivinicole français. Si l'on part de cette idée, alors la renaissance du vignoble breton a bien eu lieu. Mais quand ? À partir de quel moment pouvons-nous parler de renaissance actée ? Cela est difficile à dire, mais la clé de la réponse est la durée, donc le temps. Ainsi, le vignoble breton est un vignoble au départ formé de vignerons souvent non-professionnels

472 Voir chapitre 2

473 Explications de Rémy Ferrand, secrétaire de l'ARVB (mai 2019).

produisant du vin dans un cadre privé ou associatif⁴⁷⁴. La multiplication des acteurs produisant du vin en Bretagne depuis la fin du XXème siècle et le début du XXIème siècle a permis de déterminer qu'il y avait renaissance. Alors est-on sorti de ce renouveau ? La réponse ne va pas de soi parce que si l'on reste dans l'idée qu'un vignoble est défini par une production viticole commercialisée, la renaissance est liée à l'introduction d'acteurs professionnels voulant commercialiser le produit de leurs cultures. Cela est possible depuis 2016⁴⁷⁵, de ce fait, la renaissance ne serait-elle pas actée depuis ce moment là ? Ainsi, le renouveau ne tiendrait-il pas plutôt à cela, à la possibilité pour les acteurs d'entrer dans un cadre légal et la possibilité pour la région Bretagne d'attirer des vignerons capables de vivre de la culture de la vigne en Bretagne ? Ceci est un raisonnement personnel qui reste à comparer avec le discours des acteurs concernés, mais je pense que l'enjeu est commercial avant tout parce que c'est également celui du vignoble national⁴⁷⁶.

De ce fait, ce qui semble marquer la renaissance du vignoble breton c'est avant tout l'installation de vignobles commerciaux, ce qui est le cas depuis 2015 avec la plantation de vignes à Treffiagat puis d'autres vignobles les années suivantes jusqu'à aujourd'hui. On serait alors dans la première étape de la renaissance vitivinicole bretonne avec l'installation de professionnels voulant vivre de la viticulture. C'est également la date à laquelle l'ARVB a changé de dénomination, en excluant le terme de « renouveau », le discours exposé ici semble donc être cohérent⁴⁷⁷.

La seconde étape, la plus porteuse d'enjeux, sera la première cuvée bretonne commercialisée⁴⁷⁸ parce que le vin goûté sortira du cadre associatif sans droit de commercialisation pour aller vers une commercialisation qui pourrait se faire auprès de différents consommateurs. C'est à ce moment là que le monde vitivinicole français pourra se rendre compte que la Bretagne (re)devient un territoire viticole. Comme il a été répété tout au long de ce mémoire, c'est l'aspect qualitatif qui sera déterminant et qui marquera une rupture entre l'ancien vignoble breton et celui que l'on connaît actuellement. Cette renaissance en deux étapes, liée aux vignobles commerciaux, peut être discutable parce que les premiers acteurs visibles de la viticulture bretonne sont les vignes associatives, mais l'aspect commercial reste déterminant dans le monde vitivinicole.

474Et dans l'illégalité avant 2016.

475Ouverture de la législation européenne.

476Attention, je ne nie en aucun cas les vignobles associatifs et privés, ce mémoire en est la preuve.

477Je ne m'avance pas plus, ne sachant pas les arguments de l'ARVB à ce sujet.

478Plus tard je discuterai de cela parce que dans les faits il y a déjà du vin breton commercialisé, là il est question de la Bretagne administrative et non historique.

L'émergence de la viticulture bretonne via le renouveau du vignoble breton ne dépend pas seulement de l'aspect climatique, comme cette étude l'a répété à maintes reprises. Les savoir-faire via les pratiques vitivinicoles ont évolué au cours des siècles ; il y a une spécialisation des viticulteurs bretons dans la viticulture actuellement, là où, aux siècles précédents, ils étaient avant tout ouvriers agricoles travaillant la vigne mais pas spécialisés originellement dans ce travail de la vigne. Cette réflexion s'inscrit dans l'idée d'une amélioration de la qualité des vins bretons qui, avant cette « seconde renaissance » *ex-nihilo*, n'avaient pas bonne réputation. En effet, si tous les facteurs (œnologie, formations en viticulture, savoir-faire, études des terroirs, sélection adéquat des cépages...) nécessaires à l'élaboration d'un vin tendent à devenir de plus en plus étudiés et donc de plus en plus précis, une amélioration de la compréhension du vin et de la manière de le produire est et sera de mise. De ce fait, la qualité des vins ne semble pouvoir qu'être meilleure que par le passé. Les contextes ont évolué et évoluent toujours, il y a un réel désir de la part de certains acteurs (ARVB notamment) de faire reconnaître la Bretagne comme région viticole, ce qui était acquis auparavant de manière officielle pour le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine. Du mélange de tous ces facteurs, il est possible de se rendre compte que la typicité des nouveaux vins produits sera forcément différente des anciens et ils seront à même d'être mieux vendus parce que le principal moteur est le désir d'être reconnu, via une meilleure connaissance de tous les aspects techniques, économiques, environnementaux que la fabrication d'un vin implique. Dans ce sens, il y a un renouveau de tous les aspects primordiaux à l'élaboration et à la commercialisation de vins, on peut même s'entendre sur le terme de « nouveaux vins », même si parler d'une rupture nette avec le passé n'est encore là pas tout à fait pertinent, un renouvellement serait plutôt de mise.

Ainsi, un « moment » a été défini parce que les acteurs de la viticulture bretonne se situent dans une période clé pour leur avenir. Les vignobles associatifs et les privés ont en quelques sortes impulsé le mouvement parce que ce sont ces acteurs qui ont débuté l'entreprise de renaissance en faisant réapparaître des vignobles dans des communes où la viticulture avait peu à peu disparu au cours du XXème siècle⁴⁷⁹. Leur rôle est important, ils servent de modèles en quelques sortes, par forcément dans leurs pratiques culturelles⁴⁸⁰, mais dans l'essence même du projet qui était de planter de la vigne en Bretagne⁴⁸¹. Cela permet de

479Surtout pour le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine qui étaient les deux départements bretons (on se base sur la géographie actuelle de Bretagne) historiquement viticoles.

480Aucun jugement dans cette phrase.

481Une nouvelle réflexion peut alors naître qui mériterait de nouveaux entretiens auprès des vignobles

préciser la renaissance actuelle du vignoble breton. En effet, les acteurs ayant impulsé ce renouveau et ceux qui le portent aux yeux du grand public ne sont pas les mêmes parce que ce sont les vignobles commerciaux qui, au final, sont déterminants actuellement. Mais le mouvement est lancé, d'ailleurs cela se concrétise par une réflexion importante : le projet d'obtention d'une appellation « Vin de Bretagne » ou « Vin produit en Bretagne » qui est né des acteurs concernés et a été porté à la vue de tous lors de l'AG 2018 de l'ARVB.

2- Redéfinition géographique du vignoble breton à travers un projet d'appellation viticole

Une Assemblée Générale, pour une association, c'est aussi le moment où de nouveaux débats sont lancés, parce que tous les acteurs présents, qu'ils soient adhérents ou non, peuvent prendre position sur un sujet en particulier et amener à terme la possibilité d'une nouvelle orientation de la structure associative. C'est le cas de l'AG 2018 avec le lancement du débat sur l'obtention d'une appellation pour les vins bretons, en lien avec l'apparition de vignobles commerciaux sur le territoire depuis 2015. Ce projet, qui semble en réflexion depuis plusieurs mois voire plusieurs années a été présenté par Maxime Chéneau, viticulteur nantais, aux acteurs de la culture de la vigne en Bretagne présents lors de cette journée. Cela est important pour la suite de la réflexion qui englobera une appellation pour la Bretagne historique, incluant Nantes dans sa conception territoriale ; ce qui permettra d'interroger enfin les limites de ce mémoire qui n'englobe pas le vignoble nantais, qui pourtant est le vignoble historique breton connu du grand public.

Mais avant d'entrer dans le vif du sujet, à savoir les possibles appellations du/des vin.s breton.s et le projet des acteurs, il convient de revenir sur les appellations des vins en France pour voir comment le vignoble breton pourra s'y positionner. Ici le but n'est pas de produire un raisonnement complet sur l'histoire des appellations françaises des vins, mais de voir sous quelle.s forme.s les vins bretons seront commercialisés avant obtention d'appellation.s et quels sont les projets des acteurs pour la suite.

En France les appellations, telles qu'elles sont hiérarchisées actuellement, découlent de la réforme de l'Organisation Commercial des Marchés (OCM) du 1er Août 2009 qui a imposé, à l'échelle européenne, une harmonisation progressive des différentes appellations et dénominations des vins. Cela a eu pour effet de bouleverser les appellations vitivinicoles

commerciaux : est-ce que votre projet viticole a été influencé par le fait que le territoire breton accueillait déjà des vignes privées et associatives depuis plusieurs années ?

françaises qui sont censées être un gage de qualité pour le consommateur. Dès lors, les vins peuvent se vendre dans différentes catégories dont deux appellations. Ces dernières sont l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)/AOP (Appellation d'Origine Protégée)⁴⁸² et l'IGP (Indication Géographique Protégée), la première étant la plus « prestigieuse » car la plus contraignante au niveau du cahier des charges. C'est l'INAO (l'Institut National de l'Origine et de la Qualité), sous tutelle du ministère de l'agriculture, qui s'occupe des demandes et du contrôle de ces deux appellations pour la production de vins en France. Plus tard, nous définirons ces deux appellations, en lien avec le projet des vignerons bretons, pour comprendre les enjeux réels de la démarche d'obtention en fonction des critères précis déterminés par la structure. Pour revenir aux appellations des vins en France, les vins d'appellations ne sont pas les seuls produits commercialisés sur le marché, les vins sans appellation sont également présents. Avant de continuer, il faut mettre en lumière une contradiction qui tient au tandem appellation/sans appellation. En effet, les vins d'appellation (AOC/IGP) sont des boissons alcoolisées dont la qualité doit théoriquement être avérée. Cependant il existe un paradoxe parce que ces vins AOC sont des vins présentés comme « haut de gamme » alors que les 2/3 de la production de vins en France en sont issus. De ce fait, un vin d'appellation peut être qualitatif, mais un vin sans appellation également⁴⁸³. Une dénomination officielle apporte en quelque sorte une visibilité à la réputation mais n'apporte pas la réputation de base du vin qui est issu d'un terroir qui en fait ce qu'il est.

Ainsi, une autre catégorie de vin existe en France, qui se regroupe sous le terme des Vins Sans Indication Géographique (VSIG) : les Vins de France (VDF). En soit, si on pousse la réflexion, c'est une appellation sans en être une puisque la mention « Vin de France », obligatoire sur l'étiquette⁴⁸⁴, en fait une catégorie de vin à part entière. Cette dénomination est apparue lors de la réforme de 2009, remplaçant la mention « Vin de table ». Elle représente donc une catégorie de vin par défaut, mais pourrait devenir à terme une autre viticulture en France car laisse plus de liberté aux viticulteurs dans les pratiques vitivinicoles des acteurs

482Il y a deux appellations pour désigner la même réalité depuis 2009. L'Europe a préféré le terme AOP mais en France celui de AOC est encore présent, si bien que l'INAO, l'institut qui délivre les appellations en France utilise bien les deux termes pour le vin. On se base sur la réforme du 1er Août 2009 pour ce raisonnement parce qu'il concerne l'avenir du vignoble breton qui est un vignoble renaissant donc « nouveau », même si des projets viticoles sont menés avant 2009. Dans la réalité, l'obtention d'une AOC en France permet d'obtenir une AOP européenne.

483L'inverse est tout à fait possible dans les deux cas, c'est-à-dire qu'un vin d'appellation peut être de « mauvaise qualité » tout comme un vin sans appellation.

484L'étiquette doit mentionner la catégorie « vin » et le nom de l'état-membre producteur. Elle peut également mentionner le millésime et le cépage, sous couvert de FranceAgriMer. Voir annexe 17 pour un exemple d'étiquette VDF.

que les appellations. C'est FranceAgriMer qui s'occupe de ces vins SIG (Sans Indication Géographique), qui sont les vins sans AOC/IGP mais avec possibilité de mentionner le cépage ou le millésime. C'est une obligation que faire apparaître sur l'étiquette « Vin de France » quand les raisins ont été récoltés et transformés en vin sur le territoire français.

Pour rappel, les appellations avaient été créées en France dans les années trente après la crise du phylloxéra, dans le but de garantir aux consommateurs l'origine géographique et la qualité des vins qui leur étaient proposés à la vente ; cela englobe également la reconnaissance des procédés de fabrication permettant la reconnaissance d'une tradition. Le droit des appellations d'origine fait partie du droit de la propriété intellectuelle. Il confère à ses titulaires un droit exclusif, mais celui-ci a la particularité d'être collectif et de ne pas découler de la seule volonté de l'humain, mais de la situation géographique d'une production⁴⁸⁵ ; de ce fait, en théorie, les AOC sont des signes collectifs de qualité. Ainsi, les vignobles commerciaux en Bretagne pourront vendre leurs productions viticoles sous VSIG, c'est-à-dire sans appellation dans un premier temps ; « Vin de France » sera mentionné sur l'étiquette des produits, en lien avec les normes d'étiquetage relatives à cette catégorie de vin⁴⁸⁶.

Un dernier point important reste à souligner : il y a déjà du vin breton commercialisé, parce qu'il y a des viticulteurs du pays nantais qui se sentent bretons et ne veulent pas se rattacher au vignoble du Val-de-Loire pour des raisons qui leurs sont propres. De ce fait, il est déjà possible de boire du *Breizh Gwin* en France, les vignobles Chéneau, situés à Mouzillon et Mornières dans le département de la Loire Atlantique (44), vendent du blanc et du rosé sous cette marque, en vins de France⁴⁸⁷. Cela permet d'interroger les marges de ce mémoire parce que le choix est de traiter le vignoble breton actuel, soit la Bretagne purement administrative. Cependant, quand il est question de tradition, ce qui est déterminant dans l'obtention d'une appellation, c'est le vignoble de la Bretagne historique qui est en jeu. Pour reprendre l'exemple des vignobles Chéneau, depuis 1768 les vignes sont exploitées par la famille, ce qui représente neuf générations de vigneron. De ce fait, l'identité territoriale bretonne de ces vins produits depuis plus de deux siècles ne peut être qu'une revendication des vignerons qui ont perdu cette parenté régionale depuis plus de cinquante ans. Il faut prendre cela en considération même si la présente étude porte sur les vignobles des zones de marge, Nantes

485JM Aubry, R Plaisant, *Le droit des appellations d'origine. L'appellation Cognac*, Paris, Libraires techniques, 1974,44p.CHAVANNE Albert, [note bibliographique], *Revue internationale de droit comparé*, 1975, volume 27, numéro 2, pp.477-478, [en ligne] consulté le 01/05/2019, URL: http://www.persee.fr/doc/ridc_0035-3337_1975_num_27_2_16381?q=appellations

486Voir annexe 17 pour l'exemple d'une étiquette.

487Voir annexe 18

faisant partie du vignoble français et étant reconnu comme tel par la sphère vitivinicole. D'ailleurs, c'est le vigneron Maxime Chéneau qui a lancé le débat sur la possible obtention d'une appellation des vins bretons. Il était présent à l'AG 2018 de l'ARVB et lors de la deuxième partie de la journée il a présenté son projet pour l'obtention d'une appellation des vins produits en Bretagne historique. C'est une démarche intéressante du fait qu'elle vient d'un vigneron du pays nantais, parce que pour l'obtention d'une appellation il faut prouver une cohérence territoriale et historique, ce qui est un atout pour la reconnaissance du vignoble breton. Lors de l'AG, ce qui est toujours le cas actuellement, il n'y avait pas encore de décision prise sur l'appellation choisie, même si le vigneron semblait avoir une préférence pour l'IGP du fait que le cahier des charges de cette dernière est moins contraignant que pour l'AOC, donc laisse plus de libertés aux acteurs. Lors de l'AG la réflexion s'articulait autour d'une IGP Vin de Bretagne et ensuite de plus petites appellations IGP en fonction des localisations départementales des vignobles commerciaux. A terme, une appellation pourra servir à réunir les productions des cinq départements du vignoble historique breton en plus de protéger les récents vignobles commerciaux face aux gros investisseurs qui pourraient utiliser des pratiques⁴⁸⁸ critiquables par les acteurs étudiés. A terme, cela permettra de donner une nouvelle cohérence au vignoble breton, ici elle serait historique, ce qui sera une nouvelle étape dans la reconnaissance de la viticulture bretonne en plus de définir un nouveau territoire, donc un nouveau terroir cohérent. Ce projet se traduit par une réflexion sur le long-terme car la procédure est très longue, cela peut prendre une dizaine d'années entre le début du projet et l'obtention de l'appellation. Voilà la réflexion exposée lors de l'AG de l'ARVB sur ce thème. A l'issue de cette présentation et d'un débat avec l'assemblée, la décision a été prise de démarrer le projet, en accord avec les vignerons professionnels des vignobles commerciaux récemment installés dans la région Bretagne. La première étape est la création d'un syndicat des vignerons bretons, c'est un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui a pour but d'être l'organe porteur du projet d'appellation en plus de faire le lien entre l'INAO et les acteurs. Cette réflexion n'aurait pas été possible sans l'enjeu du changement climatique, parce que l'aspect qualitatif est primordial dans l'obtention d'une appellation, même s'il peut être critiqué. De ce fait, si les données climatiques⁴⁸⁹ montrent une amélioration du potentiel thermique pour la viticulture depuis les années 2010, la région devient un espace potentiel de

488 Ont été mentionnés les intrants et produits chimiques notamment alors que tous les vignobles commerciaux bretons sont dans des optiques de tendre vers l'agriculture biologique voire biodynamique.

489 Voir les calculs d'indices au début de ce chapitre 5.

viticulture avec notamment ici un climat propice, qui permet à terme de produire du vin de qualité et donc de pouvoir réfléchir à l'obtention d'appellation.s⁴⁹⁰.

L'élément terroir est très important ici. En détaillant les exigences du cahier des charges pour l'obtention d'une appellation viticole, il faut se rendre compte que le territoire et le terroir sont deux notions clés. Pour l'AOC, « c'est le **nom d'une région**, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit vitivinicole [...] : dont la qualité et les caractéristiques sont dûes essentiellement et exclusivement à un **milieu géographique particulier** et aux **facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents** ; élaboré exclusivement à partir d'un raisin provenant de la zone géographique considérée ; dont la production est limitée à la zone géographique désignée et obtenue exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis Vinifera* »⁴⁹¹. Il est clairement visible par cette définition que ce qui prime dans l'obtention d'une AOC c'est le « milieu géographique », donc la Bretagne pour cette étude. Le fait d'allier la Bretagne administrative et la Bretagne historique permet de donner une cohérence au projet sous un aspect historique impliquant de définir une identité traditionnelle déterminante dans le cahier des charges d'une AOC. Même si la Bretagne administrative n'est pas considérée comme une région viticole, ce mémoire de recherche a servi à prouver que ce propos était à nuancer et est à revoir d'après les nouvelles perspectives commerciales, climatiques de la région et les avancées oenologiques.

Cela va de même pour l'IGP : « L'IGP est une **indication** renvoyant à une région, à un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, à un pays qui sert à désigner un **produit possédant une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques attribuables à cette origine géographique** produit à partir de raisins dont au moins 85% proviennent exclusivement de la zone géographique considérée ; dont la production est limitée à la zone géographique désignée ; obtenue à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis Vinifera* ou issue d'un croisement entre la dite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis*. »⁴⁹². Il est alors visible que le cahier des charges pour l'IGP laisse plus de libertés aux vigneron que celui de l'AOC, mais que les deux appellations dans le fond servent à protéger la production d'une zone géographique déterminée, donc la Bretagne historique viticole dans le cas du projet des vins bretons. Ces deux appellations instituent au final un patrimoine collectif à protéger et à défendre, à travers une identité bretonne régionale pour protéger les productions contre les

490Le climat est un des éléments du terroir viticole, mais ce n'est pas le seul, voir chapitre 3.

491*Guide du demandeur d'AOC/AOP ou d'une IGP. Secteur viticole*, INAO, 2016, p.4

492 INAO, 2016, *ibid*, p.5

possibles usurpations. Ensuite, de nombreux acteurs de la viticulture bretonne ont déjà procédé à des études pédologiques et climatiques. Cela permet de valoriser le terroir en montrant qu'il convient à la culture de la vigne. De ce fait, quand il conviendra de montrer la cohérence géographique du vignoble breton, ces études pourront être un appui de choix.

De plus, l'identité bretonne est très forte, de nombreuses AOC et IGP maillent déjà le territoire. Il est alors intéressant de constater que d'autres appellations comme l'IGP Cidre de Bretagne dépendent d'une cohérence allant au delà de la Bretagne administrative. Dans le cas de cette IGP, la zone géographique se compose des quatre départements bretons actuels mais également d'une partie de la Loire-Atlantique, de la Mayenne et du Maine-et-Loire⁴⁹³. « On entend par « Bretagne » la région constituée des départements suivants : Ille-et-Vilaine, Côtes-d'Armor, Finistère, Morbihan et, quelques cantons limitrophes de la Bretagne (Loire-Atlantique et Maine-et-Loire, pour les cantons situés au nord de la Loire et à l'ouest des rivières Maine et Mayenne - Mayenne, pour quelques communes situées à l'ouest de la rivière Mayenne). Ces communes hors Bretagne administrative constituent une zone d'approvisionnement complémentaire en fruits et en produits semi-transformés pour les usines situées dans la zone d'élaboration des cidres de Bretagne jusqu'en 2015. Toutes les opérations ont lieu dans l'aire géographique indiquée, seul le conditionnement peut être réalisé éventuellement en dehors de la zone. »⁴⁹⁴. L'obtention d'une appellation dans le cadre du vin breton sera donc ancrée dans cette tradition rappelant l'identité d'une production historique. Comme en matière d'IGP il y a des précédents qui n'englobent pas que la Bretagne administrative, cela semble donc possible également pour la production vitivinicole.

Ainsi, l'aboutissement du processus de renaissance qui se traduit par l'apparition de vignobles commerciaux en Bretagne administrative pourra voir son accomplissement dans l'obtention d'une appellation qui reformera le vignoble breton historique. On le voit, le vignoble breton est dans une période clé dans la définition de ses limites et de son aire géographique de production. Là où ce mémoire ne s'est intéressé qu'aux vignobles de la Bretagne administrative, les acteurs de la viticulture bretonne ne se définissent plus seulement de manière territoriale en intégrant la géographie actuelle de la région, mais également en prenant en compte l'histoire d'une production vitivinicole qui peut aujourd'hui avoir une nouvelle cohérence. C'est peut-être le plus grand enjeu de la définition de ce moment, parce

493 Voir carte annexe 19.

494 Cidre de Bretagne ou cidre breton, *savourezlabretagne.com*, [en ligne] consulté le 03/04/2019], URL: <http://www.savourezlabretagne.com/synagri/igp-cidre-de-bretagne>

qu'elle tient à la définition d'une identité nouvelle mais ancienne à la fois. On se retrouve encore à invoquer la tradition puisque l'identification du vignoble breton en tant que vignoble déterminé dans l'aire géographique de la Bretagne historique permet de dégager une continuité qui fait cohérence du point de vue traditionnel. C'est pour cela que l'aspect qualitatif est déterminant, puisque ce qui donnera cette cohésion c'est l'avènement de cette qualité qui n'était pas présente auparavant, mais qui l'est depuis un peu plus longtemps dans le pays nantais.

Ainsi, la caractérisation d'un « moment » a pu se faire à travers le discours des acteurs qui se précise avec le temps, mais aussi la presse et les médias français. Cela a permis de préciser ce qui est entendu par les termes de renouveau actuel des vignobles du Nord-Ouest de la France en plus d'interroger les limites géographiques et discursives de cette étude, puisque le vignoble breton regroupe maintenant le vignoble de la Bretagne historique, permettant de se situer dans une tradition qui pourrait, à terme, aider à l'obtention d'une appellation, que ce soit en IGP ou en AOC. Ce projet d'appellation pour les vins bretons est à construire sur le long-terme, mais est une perspective encourageante pour la reconnaissance du vignoble breton.

Les acteurs des vignobles des zones de marge, entendues comme le Nord-Ouest de la France dans cette étude, ne prennent pas encore tous en compte le changement climatique comme un phénomène aidant à la viticulture sur leurs parcelles culturales. Cela est représentatif d'un double décalage, entre certains acteurs interrogés et le monde de la recherche et entre les vignobles du Nord-Ouest de la France et le reste du vignoble français. Il est intéressant de constater que ces territoires situés en dehors de la limite traditionnelle de la culture de la vigne en France sont des espaces qui commencent à intéresser de gros investisseurs en terme de viticulture. « De grandes maisons réfléchissent aussi à la Bretagne. Un gros domaine viticole du sud-est de la France est venu en prospection à Belle-Île-en-Mer en vue d'y développer un vignoble, a-t-on appris auprès de la société concernée, qui veut rester discrète et n'entend pas « communiquer sur le sujet pour le moment ». ». David Lappartient, maire de Sarzeau et président du Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan confirme ce type de contacts sur le territoire du PNR : « On a reçu la visite de propriétaires de châteaux du Bordelais et de Bourgogne qui réfléchissent. La vigne est un bon indicateur de l'évolution du climat », souligne-t-il. »⁴⁹⁵. Cela laisse à penser que l'avenir de l'agriculture en

495 Vignes. Les projets bretons mûrissent, *Le Télégramme*, 03/03/2018, [en ligne] consulté le 08/05/2019, URL: <https://www.letelegramme.fr/bretagne/vignes-les-projets-bretons-murissent-03-03-2018-11872982.php>

Bretagne pourra se modeler aussi par rapport à la viticulture ; il est possible de s'avancer en prévoyant que dans quelques années il y aura de nouvelles installations de vignobles commerciaux dans la région. La limite de la culture de la vigne en France qu'on appelait « traditionnelle » au début de cette étude redevient « septentrionale » à ce stade, puisqu'elle est repensée et remodelée par le changement climatique.

L'avenir des petits vignobles des zones de marge semble donc assuré, du moins pour les vignobles commerciaux et certains vignobles associatifs. Comme il l'a été vu, le cas des vignes privées est plus particulier et certains abandonnent par manque de résultats. Mais cela reste des exceptions, le mouvement étant de continuer la culture de la vigne dans cette région. Cet avenir pourra se dessiner autour d'une future appellation IGP/AOC Vins de Bretagne, qui profitera aux vignobles commerciaux et permettra d'engager une démarche de reconnaissance officielle de ces vins provenant d'une région qui pourra (re)devenir viticole.

Conclusion

René Musset, cité dans la première phrase de l'introduction de ce mémoire de recherche, faisait état d'anciennes présences de vignes dans les territoires du Nord-Ouest de la France ; notamment en Bretagne. Cela a permis d'engager le propos et de servir de base de réflexion aux chapitres 1 et 3 de cette étude. Il a alors été démontré qu'il y avait bien des anciennes cultures de vignes là où aujourd'hui des vignobles sont réapparues. Le constat a ensuite été précisé tout au long du développement, surtout dans le cœur de la recherche historique, à savoir les troisième et quatrième chapitres, en essayant de localiser donc de retrouver les anciens espaces viticoles, permettant d'attester une première fois de l'existence d'une tradition vitivinicole en Bretagne, Mayenne et Normandie avant la crise phylloxérique. Ces traces du passé ont été comparées avec les vignobles renaissants qui sont présents actuellement dans l'espace étudié, représentés par les onze enquêtes de terrain qui forment ce mémoire et le nourrissent d'informations primordiales à la comparaison. Ainsi, cela a permis de démontrer que les espaces de marge, c'est-à-dire situés sur ou au-dessus de la limite de la culture de la vigne en France sont bien des territoires vitivinicoles par le simple fait que la présence de vignes y était avérée dans le passé. Toutefois, une simple présence de culture de vigne ne permet pas d'attester d'une tradition ni d'englober ou non les zones étudiées dans l'espace viticole traditionnel français.

Travailler sur la marginalité implique de repérer les différents facteurs qui la déterminent, ce qui n'est pas chose aisée car chaque référentiel peut être remis en question. C'est ce qu'il faut faire maintenant en réfléchissant sur la limite traditionnelle de la culture de la vigne en France. Tout d'abord, limite « traditionnelle » permet de comprendre que ce déterminant peut évoluer, parce que comme il a été vu tout au long au chapitre 4, la tradition est modelée autant par le passé que par et pour le présent. Il est convenu de parler de cette limite par le terme « traditionnelle » quand cela renvoie aux théoriciens du passé ; lorsque l'on évoque cette limite dans le présent, il vaut mieux parler de limite septentrionale, ce qui laisse place à une définition pouvant évoluer. Surtout, dans cette étude, c'est l'aspect climatique qui a été retenu, ce qui est pertinent par le fait que le climat est déterminant dans la notion de terroir viticole. Ainsi, comme il a été vu dans le cinquième chapitre, la limite septentrionale de la culture de la vigne en France remonte actuellement plus au Nord des limites traditionnelles cartographiées dans le premier chapitre, via les calculs des indices d'Huglin et de Branas. Cela

signifie que la Bretagne est désormais englobée dans ce que la limite définit donc : l'espace viticole français dans le sens où le climat est favorable à cette culture dans la région. Il faudrait multiplier les calculs d'indices climatiques afin de préciser encore plus où s'arrête cette limite actuellement. Toutefois, « actuellement » est un synonyme de « présent », mais le climat évolue avec le changement climatique, ainsi ce qui est déterminé à l'instant présent sera à redéterminer pour et dans le futur.

Cependant, la marginalité ne tient pas qu'à cette limite. Il a été déterminé qu'elle dépendait également du terme « petit vignoble » par le fait que les surfaces d'exploitation des vignobles des enquêtes de terrain ont une taille inférieure à la moyenne des exploitations viticoles françaises. Attention tout de même à bien prendre en compte le fait que le vignoble national métropolitain est diversifié et qu'il existe des petits vignobles qui sont connus et reconnus dans le monde viticole français, européen et mondial.

Enfin, la question du respect des traditions vitivinicoles est à prendre en compte pour l'étude de la marginalité des petits vignobles du Nord-Ouest de la France. C'est une notion complexe à analyser, notamment par le fait qu'actuellement les acteurs invoquent la tradition viticole comme facteur de renaissance et/ou de développement des vignobles des zones de marge alors même qu'il y a une rupture forte entre passé et présent qui tient à l'avènement de la qualité⁴⁹⁶ et aux avancées scientifiques. A ce stade, il est possible de comprendre que la tradition viticole invoquée par exemple dans les vignobles historiques produisant des vins AOC aux noms connus dans le monde entier comme Châteauneuf-du-Pape ou Saint-Emilion n'a pas les mêmes réalités et les mêmes buts que celle modelant cette étude.

La naissance du discours qualitatif, surtout en Bretagne, tient encore une fois au terroir par l'évolution du climat, par les acteurs du monde du vin et les consommateurs de ces boissons alcoolisées. De ce fait, il y a un tandem passé/présent remarquable parce qu'il y a encore quelques décennies il était difficile de produire un vin de qualité du fait que le terroir n'était pas adapté. Aujourd'hui, l'aspect climatique de ce dernier est plus adéquat.

Il faut également prendre en compte dans ce raisonnement les avancées scientifiques notamment en matière d'œnologie, ainsi que l'arrivée des acteurs professionnels sur le territoire breton, qui maîtrisent donc les métiers de viticulteur et de vigneron bien plus que les viticulteurs bretons du passé, qui étaient avant tout formés au travail de la terre en général, mais pas précisément à la viticulture.

⁴⁹⁶Réflexion surtout pour le vignoble breton, comme on l'a vu pour Saint-Denis-d'Anjou le vin blanc produit avant la crise du phylloxéra était meilleur que ceux bretons.

Il est alors possible de dégager une tendance générale chez les acteurs aujourd'hui. Ils s'inscrivent dans ces traditions vitivinicoles et essayent d'en faire ressortir certains aspects qu'ils jugent déterminants, ce qui a donné lieu à une réflexion sur des possibles ruptures et/ou continuités entre les pratiques et les discours passés et présents de la viticulture du Nord-Ouest de la France. De ce fait, il est possible de parler de tradition.s au pluriel autant qu'au singulier, tantôt parce que la tradition désigne des pratiques et/ou des discours et que ces derniers sont divers, tantôt parce qu'elle représente un cadre de réflexion qui invoque quelque chose hérité du passé sans vraiment mettre un mot ou une pratique culturelle sur ce terme qui aurait alors une place de constat qui serait à prendre en compte dans une tendance générale des acteurs à vouloir faire ressortir la « tradition » dans leurs projets.

Toutefois, cela est invoqué en premier lieu par le fait que certains acteurs interrogés ont connaissance qu'« avant » il y avait de la vigne « ici ». La tradition part donc d'un constat rapporté par les siècles, on reste dans le flou discursif et ce mémoire a essayé de préciser ces affirmations en localisant du mieux qu'il était possible de le faire les anciennes traces de vignes.

Mais la méthode n'est pas parfaite, se borner seulement aux XIX^{ème}, XVIII^{ème} voire XVII^{ème} siècles peut et doit être critiqué ; ignorer certaines sources comme les cartes de Cassini également. Surtout, en ce qui concerne les sources, j'ai essayé le plus possible de ne pas reprendre ce qui avait déjà été travaillé pour mettre en valeur le fait que même si les espaces traités sont connus pour leur tradition cidricole, plusieurs pistes sont disponibles à la recherche pour déterminer une autre tradition et une autre culture de la terre. Cela permet d'avoir une idée générale ; des localisations anciennes ont pu être déterminées pour presque tous les vignobles des enquêtes de terrain, au mieux historiques, au pire dans les communes limitrophes, et sur ce point le travail est fait. Bien sûr, il est possible de remonter encore plus loin dans le passé en se basant sur de nouvelles sources afin de localiser plus précisément à chaque période les présences anciennes de vignes, pour ensuite préciser un peu plus la notion de renaissance et déterminer peut-être de nouvelles causes de diminution et d'expansion du vignoble breton à travers les époques.

On a donc déterminé une marginalité qui semble être historique mais qu'il faut relativiser dans le présent, car si l'on se base sur la remontée plus au Nord de la limite septentrionale de la culture de la vigne en France par rapport aux limites « traditionnelles » expliquées dans le premier chapitre de ce mémoire, le terme de marginalité est remis en question . Mais il est

toujours présent parce que seules les conclusions de cette recherche témoignent de la sortie de ce carcan et d'une possible entrée dans le monde viticole français ; ce qui n'est pas forcément le cas des acteurs formant le vignoble national, il manque une reconnaissance. Fait probablement défaut également une interrogation des acteurs du monde vitivinicole français sur cette question. Il faudrait commencer par interroger les institutions officielles pour déterminer à quel point la marginalité est de mise.

D'ailleurs, cela se voit clairement dans les deux vignobles issus des enquêtes de terrain hors Bretagne. En effet, Saint-Denis-d'Anjou et Grisy sont des vignobles commerciaux, donc qui vendent leurs vins et Grisy a même une IGP ; pour autant ils font face à une visibilité relative⁴⁹⁷. Dans le premier chapitre de ce mémoire on peut en voir des exemples précis. La plupart des enquêtes officielles sur le recensement du vignoble français ne les prennent pas en considération. La marginalité est toujours visible dans la réalité et plus on s'en tient aux faits plus elle est injustifiée.

Ainsi, la marginalité ne dépend même pas de la commercialisation d'une production, mais il semblerait qu'elle soit déterminée par la réputation culturelle de la zone géographique dans laquelle se situe le vignoble commercial. C'est une marginalité qui tient à la tradition, parce que le Nord-Ouest de la France est une zone connue pour être cidricole en premier lieu. Cependant, des acteurs du monde viticole français traditionnel commencent à venir démarcher notamment en Bretagne afin de trouver de nouveaux terrains adaptés à la viticulture plus au Nord de la géographie actuelle du vignoble français métropolitain, ce qui peut être un facteur encourageant de reconnaissance autant qu'un point de méfiance à révéler. En effet, et c'est là que le projet d'appellation pour le vignoble breton est important, il va falloir protéger cette jeune viticulture régionale, ces jeunes vignobles et leurs futures productions dans un pays viticole où la concurrence est rude. De plus, certains acteurs n'ont pas le discours de la reconnaissance en tête, c'est une tendance générale qui est surtout déterminée par l'ARVB ; rappelons que la majorité des vignes en Bretagne sont privées et associatives, les acteurs commerciaux étant là depuis peu de temps et non majoritaires dans la région. Il y a des disparités entre les projets et cela n'a peut être pas été mis assez en évidence dans ce mémoire, du fait que l'approche est généralisante. Chaque propos peut donc être remis en question, le raisonnement a ses défauts et sûrement ses hésitations et nombreuses fausses notes. J'ai essayé

⁴⁹⁷Visibilité « relative » dépend essentiellement de la comparaison avec les vignobles historiques français plus connus, c'est dans ce sens qu'il faut lire cette affirmation. De plus, pour Grisy cela est à remettre en question puisque le vignoble apparaît sur Géoportail et dans le livre de Robert Chapuis.

d'interpréter le moins possible les propos des acteurs pour éviter au maximum les erreurs et les contradictions entre ce que veut montrer cette étude et ce que font et disent les vignerons interrogés, cependant il se peut que cela soit parfois imparfait. De plus, il me semble important d'ajouter que je ne connaissais pas le monde vitivinicole et la viticulture il y a deux ans au moment de commencer ce mémoire de recherche ; bien que le sujet soit passionnant, des erreurs ont pu être commises.

Dans cette lignée, un moment a pu être défini, je répète pourtant le fait que les données récoltées depuis décembre 2017 sont parfois à présent erronées, les acteurs étant constamment en réflexion et en mouvement. Nous sommes dans une phase expérimentale pour le vignoble breton qui amène tâtonnements et changements, en plus d'étudier des jeunes vignobles, ce qui laisse des projets d'avenir riches à découvrir et à préciser dans le futur.

De plus, le futur est toujours aléatoire par nature il faut donc prendre en compte l'incertitude qu'il implique. Il faut également lier cette idée avec le changement climatique, qui était dans l'hypothèse de départ un facteur de renaissance de la viticulture du Nord-Ouest de la France. Cela a pu être précisé et donc réfuté grâce aux enquêtes de terrain ; c'est à cela que tiennent les décalages mis en lumière dans le cinquième chapitre de l'étude. En effet, il y a un décalage entre les discours de la plupart des acteurs sur la question et les résultats de ce mémoire qui amène un second décalage entre les vignobles des zones septentrionales et les vignobles français se sentant concernés directement par l'augmentation généralisée des températures. Cela tient à un constat sur les effets et la représentation du changement climatique en France. Les viticulteurs du Sud de la France sont concernés directement parce qu'ils ressentent déjà les effets du phénomène sur leurs vignes alors que pour les territoires du Nord-Ouest de la France le changement climatique est un facteur inconscient de la renaissance des vignobles parce que c'est en lien avec lui que peuvent être produits des vins qui pourront avoir leur place sur le marché vitivinicole français voire pourquoi pas européen. Ce décalage est aussi induit par le fait que nous sommes en présence de jeunes vignobles pour la Bretagne alors que l'espace français est maillé de vignobles traditionnels n'ayant pas connus cette « seconde renaissance » *ex-nihilo*⁴⁹⁸ mise en lumière dans le troisième chapitre de cette étude.

De ce fait, un dernier point est à préciser : le vignoble breton a été beaucoup plus travaillé dans ce mémoire, cela tient aux sources et à l'accessibilité des terrains. Mais cette étude ne mentionne pas tout parce que l'échantillon des enquêtes de terrain, au nombre de neuf pour cet

498 Sauf exception voir Robert Chapuis, 2013, *op.cit.*, 300p.

espace, est assez réduit par rapport au nombre de vignobles et de vignes présents en Bretagne administrative.

Quoiqu'il en soit, cette étude est le résultat d'une union entre deux disciplines que sont l'histoire et la géographie. Ces dernières s'accordent parfaitement quand il s'agit de traiter un sujet en rapport avec le monde vitivinicole français. Surtout, d'autres études sur le vignoble breton pourraient renforcer la cohérence déterminée dans ce mémoire ou au contraire l'infirmier. Dans ce but, une analyse englobant le vignoble breton actuel et le vignoble breton historique serait intéressante à faire. C'est un sujet qui est encore à découvrir et même à redécouvrir car beaucoup d'aspects n'ont pas été traités et/ou évoluent assez rapidement.

Sources

I) Sources primaires :

1) Entretiens oraux : (par ordre chronologique)

1- Entretien avec Edouard Cazals, viticulteur à Saint-Jouan-les-Guérets, Saint-Jouan-les-Guérets, 22 décembre 2017.

2- Entretien avec Bernard Vivet, membre de l'association des vignerons du Garo en charge de la communication, Mont Garo (22 décembre 2017), Centre Régional d'Archéologie d'Alet à Saint Malo (11 janvier 2018).

3- Entretien avec Jean-Yves Hugues, ancien président fondateur de l'Association des vignerons du Garo et membre actuel de l'association, Centre Régional d'Archéologie d'Alet à Saint Malo, 11 janvier 2018.

4- Entretien téléphonique avec Gérard Samson, viticulteur Les Arpents du Soleil à Grisy, 3 janvier 2018.

5- Entretien avec Luc Margogne, membre fondateur et président sortant de l'Association pour la Renaissance d'un Vignoble en Mayenne, Laval, 16 avril 2018.

6- Entretien avec le noyau dur de l'association des Habitants du Braden section vigne, Quimper, 19 avril 2018.

7- Entretien avec Daniel Lorcy, ancien maire de l'île d'Arz et président fondateur de l'association In Vino Verit'Arz, Ploeren, 23 Avril 2018.

8- Entretien téléphonique avec Sylvie Guerrero, viticultrice à Tréffiagat SARL Chai Nous, 26 Avril 2018.

9- Entretien avec Mathieu Le Saux et Noémie Vallélian, exploitants agricoles sur l'Île de Groix, activité cidricole et projet de vignoble professionnel, Île de Groix, 9 Septembre 2018.

10- Entretien avec Xavier Grenie, membre de l'association La fée de Brocéliande à Néant Sur Yvel, Vannes, 6 Octobre 2018.

11- Entretien avec Hervé Drouet, particulier, viticulteur amateur à Sarzeau, Sarzeau, 26 Octobre 2018.

12- Entretien avec Rémy Tuloup, particulier, viticulteur amateur à Miniac-sous-Bécherel, Miniac-sous-Bécherel, 9 Novembre 2018.

2) Archives départementales

2.1 Archives départementales du Calvados

2.1.1 Cadastres napoléoniens

Grisy, plan cadastral (cadastre napoléonien), Morières, 3P 1960 section B de l'Etable parcelles 2 à 313 (1813), échelle 1/2500

2.2 Archives départementales d'Ille-et-Vilaine

2.2.1 Cadastres napoléoniens

_ Saint-Jouan-des-Guérets

AD Ille-et-Vilaine, cadastre napoléonien, 3P5509 Section B de Launay Guinard, parcelles de 456 à 761 (1834), échelle 1/2500

_ Miniac-sous-Bécherel

AD Ille-et-Vilaine, cadastre napoléonien, Miniac-sous-Bécherel, Tableau d'assemblage 3P5409 (1825), échelle 1/10000

_ Saint-Suliac

AD Ille-et-Vilaine, cadastre napoléonien, Saint-Suliac, Tableau d'assemblage, G, (1808), échelle 1/10000

AD Ille-et-Vilaine, cadastre napoléonien, Saint-Suliac, G section A1 du Bourg, (1808), échelle 1/2500

AD Ille-et-Vilaine, cadastre napoléonien, Saint-Suliac, G section A2 du Bourg (1808), échelle 1/2500

_ Rennes

AD Ille-et-Vilaine, cadastre napoléonien, Rennes, 3P 5616 section D1 de la Potterie, parcelles 1 à 1179 (1809), échelle 1/3000

2.2.2 Cadastre viticole et documents relatifs à la vigne

- Archives contemporaines 1958-1978 (1586W1)

Cadastre viticole (sous forme de livre) Ille-et-Vilaine – Mayenne – Morbihan – Sarthe, départements 35, 53, 56 et 72 (1963).

- Archives modernes 1806-1936 (7M149)

Viticulture : instructions (1806... 1879, 1934, 1936)

Culture de la vigne : rapports annuels du Préfet et sous-Préfet de Redon (1868-1885)

- Archives modernes 1907-1940 (5M167)

- Arrachages de vignes 1935-1936

- Déclarations de plants de vigne et de boutures invendus du 15 avril 1935, exécution de l'art 7 de la loi du 24 décembre 1934 (1935)

- Fraude sur les vins, loi du 29 juin 1907 (1912)

Plantation de vignes, art 3 de la loi du 4 juillet 1931 - loi du 8 juillet 1933 - décret du 13 août 1933 - circulaire ministérielle du 28 septembre 1934 (1933 – 1934, 1938)

- Répression des fraudes. Vins.

Déclaration de récolte

Instructions 907-mai 1940, vigne

Boutures, plantation, arrachage 1933-1939

- Vins déclarations de récoltes. Instructions 1910-1938

2.3 Archives départementales du Maine-et-Loire

2.3.1 Cadastres napoléoniens

Saumur, plan napoléonien, 3P4 346 22, H2 du Fort de Nantilly, 1812, échelle 1/1250

2.4 Archives départementales de la Mayenne

2.4.1 Cadastres napoléoniens

_ Saint-Denis-d'Anjou / Base de plans cadastraux napoléoniens

– Clos de la Morinière :

Tableau d'assemblage Saint-Denis-d'Anjou, 3P3304/1, 1811, échelle 1/20000

3P3304/2, section A1 Morinière (de la), 1811, échelle 1/2500

3P3304/3 , section A2 Morinière (de la), 1811, échelle 1/2500

3P3304/4, section A3 Morinière (de la), 1811, échelle 1/2500

3P3304/5, section A4 Morinière (de la), 1811, échelle 1/2500

– Le Bourg

3P3304/13, section C2 Bourg (le), 1811, échelle 1/2500

– Pont-du-Moulin

3P3304/19, Section E2 Pont-du-Moulin (du), 1811, échelle 1/2500

2.5 Archives départementales du Morbihan

2.5.1 Cadastres napoléoniens

_ Île d'Arz

– Bourg

3P114/21 Section C du Bourg, feuille unique, échelle 1/1000, parcelles 1 à 1050 (1851)

– Lan

3P114/20 Section B du Lan, 4ème feuille, échelle 1/1000, parcelle 727 à 1043 (1851)

– Liouse

3P114/22 Section D de Liouse, 1ère feuille, échelle 1/1000, parcelles 1 à 604 (1851)

– Pénéreau

3P114/15 Section A de Pénéreau, 3ème feuille, échelle 1/1000, parcelles 488 à 1248 (1851)

3P114/16 Section A de Pénéreau, 4ème feuille, échelle 1/1000, parcelles 727 à 1043 (1851)

_ Île de Groix

– Mené

3P98/14 Section D du Mené, feuille unique, échelle 1/1250, parcelles 1 à 2240 (1837)

- Moulin de Clavezic

3P98/9 Section H du Moulin de Clavezic, échelle 1/1250, feuille unique, parcelles 1 à 654 –
Section I de Kermario, parcelles 1 à 1482 (1837)

- Port Tudy

3P98/13 Section N de Port Tudy, feuille unique, échelle 1/1250, parcelles 1 à 1336 (1837)

- Quelhuit

3P98/8 Section G de Quelhuit, feuille unique, échelle 1/1250, parcelles 1 à 1682 (1837)

_ Vannes

- Bernus

3P297/43 Section G de Bernus, parcelles 1 à 206 (1844), échelle 1/2000

- Bondon

3P297/49 Section I du Bondon, parcelles 331 à 584 (1844), échelle 1/2000

3P297/50 Section I du Bondon, parcelles 585 à 815 (1844), échelle 1/2000

- Conleau

3P297/41 Section F de Conleau, parcelles 1 à 430 (1844), échelle 1/2000

- Pargo

3P297/16 Section G du Pargo, parcelles 1 à 267 (1807), échelle 1/2500

3P297/17 Section G du Pargo, parcelles 268 à 403 (1807), échelle 1/2500

3P297/46 Section H du Pargo, parcelles 1 à 274 (1844), échelle 1/2000

- la Ville

3P297/20 Section I de la Ville, parcelles 1 à 344, 506 à 507 (1807), échelle 1/2500

3P287/55 Section K de la Ville, quartier des Capucins, parcelles 968 à 1020 (1844), échelle
1/2000

_ Ilur

AD Morbihan, cadastre napoléonien, Ilur, 3P 114/24 section E d'Ilur, 1ère feuille, parcelles 1 à
422 (1851), échelle 1/1000

_ Le Hézo

AD Morbihan, cadastre napoléonien, Le Hézo, plan par masse de culture, 3P 150/3, Section A
du Bourg, 1ère feuille, parcelles 1 à 1307 (1809), échelle 1/2500

2.5.2 Cadastre viticole

Agriculture et forêt, série W (après 1940) - Versement 1316 W 1-3 - Services centraux de l'État, Ministère de l'agriculture, Office National des vins de consommation courante
Recensement général du vignoble : déclaration d'exploitation 1956-1975, versé par les archives départementales de Maine et Loire.

3 registres : contiennent les brochures de récapitulatif des résultats du recensement général du vignoble et les bordereaux de déclaration de récoltes

- Recensement général du vignoble (cadastre viticole) : déclaration d'exploitation d'Arzon à Pénestin (1956-1969)
- Recensement général du vignoble (cadastre viticole) : déclaration d'exploitation de Pénestin à Saint Gildas de Rhuys (1956-1960)
- Recensement général du vignoble (cadastre viticole) : déclaration d'exploitation de Sarzeau à Séné (1956-1975)

3) Géoportail

3.1 Cartes de Cassini

Géoportail « Grisy », carte de Cassini

3.2 Cartes IGN

La lande des vignes, via Géoportail : « Tréhorenteuc », carte IGN

Grisy via Géoportail : « Grisy » plan IGN

4) Écrits anciens attestant de la présence de vigne

4.1 Bretagne

OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume I, 544 pages

[en ligne consulté le 9 Avril 2018] URL : <https://archive.org/details/dictionnairehist01og>

OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume II, 576 pages

[en ligne consulté le 11 Avril 2018] URL : <https://archive.org/details/dictionnairehist02og>

OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume III, 544 pages

[en ligne consulté le 13 Avril 2018] URL : <https://archive.org/details/dictionnairehist03og>

OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume IV, 560 pages

[en ligne consulté le 13 Avril 2018] URL : <https://archive.org/details/dictionnairehist04og>

VAILLANT Yves, 1952, *La vigne et la vin en Bretagne au XVIIIème siècle*, Rennes : faculté de lettres, travail de mémoire.

4.2 Normandie

JULLIEN André, *Topographie de tous les vignobles connus...*, 1866, Librairie d'agriculture et d'horticulture de Mme BOUCHARD-HUZARO, Paris, p.91

Rapport de l'archiviste du département sur le service des archives départementales, communales et hospitalières, 1894, Pagny, Caen, p.56

ROBILLARD DE BEAUREPAIRE (de) Ch, *Cahiers des États de Normandie sous les règnes de Louis XIII et de Louis XIV...* tome 3 (1633-1666), 1876-1878, CH. MÉTÉRIE Librairie de la société de l'histoire de la Normandie, Rouen, p.433

5) Presse ancienne

5.1 *L'Arvor*

Comice agricole de Sarzeau : Concours de 1902, *L'Arvor*, 26/10/1902, numéro 18, 8ème année, p.2

Chronique Locale. Le phylloxéra à Sarzeau., *L'Arvor*, 25/09/1903, numéro 5, 9ème année, pp.2-3

Chronique Locale. Le phylloxéra chez nous., *L'Arvor*, 14/10/1903, numéro 13, 9ème année, p.2

Informations, *L'Arvor*, 26/05/1899, numéro 109, 4ème année, p.1

Chronique Agricole, *L'Arvor*, 28/08/1898, numéro 147, 4ème année, p.3

Conférence à Sarzeau, *L'Arvor*, 03/05/1899, numéro 101, 4ème année, p.2

Chronique Locale. Le phylloxéra à Sarzeau., *L'Arvor*, 25/09/1903, numéro 5, 9ème année, pp.2-3

Comice agricole de Sarzeau : Concours de 1902, *L'Arvor*, 26/10/1902, numéro 18, 8ème année, p.2

Chronique Agricole, *L'Arvor*, 28/08/1898, numéro 147, 4ème année, p.3

5.2 *Le Finistère*

« Petite Chronique », *Le Finistère*, 26/03/1873, seconde année, numéro 80, p.4

« Société des agriculteurs de France », *Le Finistère*, 22/02/1873, seconde année, numéro 71, p.2

5.3 *Le Courrier du Finistère*

« Chronique Agricole », *Le Courrier du Finistère*, 01/05/1880, première année, numéro 16, p.4

« Chronique Agricole », *Le Courrier du Finistère*, 29/05/1880, première année, numéro 20, p.4

« Chronique agricole », *Le Courrier du Finistère*, 17/09/1881, seconde année, numéro 88, , p.4

5.4 *L'Union Monarchique du Finistère*

Chronique Agricole, *L'Union Monarchique du Finistère*, 01/03/1884, seconde année, numéro 18, p.2

« Vente par licitation », *L'Union Monarchique du Finistère*, 03/07/1886, 4ème année, numéro 53, p.4

« Pulvérisateur Broquet » [publicité], *L'Union Monarchique du Finistère*, 28/04/1886, 4ème année, numéro 34, p.4

« Chronique agricole. Pour éloigner les limaces », *L'Union Monarchique du Finistère*, 08/01/1887, 5ème année, numéro, 3, p.2

5.5 *Le Courrier de Cornouailles*

« Causerie Agricole. La Saison », *Le Courrier de Cornouailles*, 11/07/1891, première année, numéro 2, p.4

« Situation. La saison », *Le Courrier de Cornouailles*, 28/05/1892, seconde année numéro 48, p.4

« Arrondissement de Quimper. Penmarc'h », *Le Courrier de Cornouailles*, 08/04/1893, seconde année, numéro 92, p.3

« Causerie Agricole », *Le Courrier de Cornouailles*, 20/05/1893, seconde année, numéro 98, p.4

5.6 *Le Citoyen*

« Questions Agricoles. Emploi de la chaux », *Le Citoyen*, 18/04/1935, 28ème année, numéro 16, p.3

6) INA

Bretagne Actualités (réalisateur), Insolite : vendanges à Pénestin (Morbihan) [reportage en ligne]. *INA.fr*; INA, 17/10/1970, 3min47s, [en ligne] consulté le 01/04/2019, URL : <https://www.ina.fr/video/RXF01023546>

7) Conférence

Conférence de Guy Saindrenan sur l'histoire de la vigne en Bretagne, 27/03/2018, organisée par l'association des bretons d'Anjou, Angers.

8) ARVB

Assemblée Générale de 2018 de l'Association pour la reconnaissance du vin breton (ARVB), 20/10/2018, Sarzeau, Morbihan.

II) Sources secondaires

1) Presse actuelle

- Saint-Denis-d'Anjou

_ *Ouest-France* : (par ordre chronologique)

JEAN-BART J. (1998), Des vignes à Saint-Denis-d'Anjou, *Ouest-France*, 10 Mai 1998.

GREGOIRE F. (1999), La vigne renaît en Sud Mayenne, *Ouest-France*, 11 Mai 1999.

POLIZZI J. (2009), La Mayenne aussi à son pineau blanc, *Ouest-France*, 2009.

ESTIVES S. (2010), Le petit blanc de Saint-Denis-d'Anjou s'étoffe, *Ouest-France*, 10 Mai 2010.

BRILLU A. (2012), Le vin mayennais se bonifie avec le temps, *Ouest-France*, 11 Mai 2012.

Pas de cuvée 2012 à Saint-Denis-d'Anjou, *Ouest-France*, 15 Novembre 2012.

_ *Haut-Anjou, hebdomadaire d'informations Sud Mayenne – Nord Maine et Loire* : (par ordre chronologique)

YVARD CH. (1996), Une association pour la renaissance d'un vignoble à Saint-Denis-d'Anjou, *Haut-Anjou*, 20 Décembre 1996, pas inconnue.

4000 pieds de vignes plantées : renaissance d'un vignoble mayennais à Saint-Denis-d'Anjou, *Haut-Anjou*, 15 Mai 1998.

_ *Journal des Pays de la Loire* :

L'herbe bonifie la vigne, *Journal des Pays de la Loire*, Décembre 1999 – Janvier 2000.

_ *Courrier de la Mayenne* : (par ordre chronologique)

DELORT JV. (1996), Un vin de la Mayenne en l'an 2000, *Courrier de la Mayenne*, 19 Décembre 1996.

Le vignoble mayennais renaît à Saint-Denis-d'Anjou, *Courrier de la Mayenne*, 14 Mai 1998.

- Les Arpents du soleil (Grisy, Calvados, Normandie)

_ *Le Figaro.fr vin*

Pierre Flicex, En Normandie, il y a du raisin à tomber dans les pommes !, *LeFigaro.fr*, 19/11/11, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o25693-en-normandie-du-raisin-a-tomber-dans-les-pommes>

_ *Actu.fr*

Vendanges aux Arpents du Soleil, seul et unique vignoble de Normandie, *Actu.fr*, 08/10/2017, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL https://actu.fr/normandie/saint-pierre-sur-dives_14654/vendanges-arpents-soleil-seul-unique-vignoble-normandie_12893856.html

_ *Ouest-France*

L'aventure du festival des Arpents du soleil se poursuit, *Ouest-France*, 14/11/2018, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/vendeuvre-14170/l-aventure-du-festival-des-arpents-du-soleil-se-poursuit-6068386>

LE DU Guillaume, Vin. Il réalise de beaux crus en... Normandie, *Ouest-France*, 23/10/2018, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/il-realise-de-beaux-crus-de-vin-en-normandie-6032038>

Concert et dégustation des vins aux Arpents du soleil, *Ouest-France*, 01/08/2017, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/vendeuvre-14170/concert-et-degustation-des-vins-aux-arpents-du-soleil-5171823>

Les chefs étoilés à la découverte des Arpents du Soleil, *Ouest-France*, 23/10/2014, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/vendeuvre-14170/les-chefs-etoiles-la-decouverte-des-arpents-du-soleil-2927976>

Vignes. Les vendanges battent leur plein aux Arpents du Soleil à Grisy, *Ouest-France*, 22/10/2013, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/vendeuvre-14170/grisy-les-vendanges-battent-leur-plein-aux-arpents-du-soleil-1640183>

Opération « Bienvenue à la ferme » aux Arpents du soleil, *Ouest-France*, 29/09/2013, [en

ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/lisieux-14100/operation-bienvenue-la-ferme-aux-arpents-du-soleil-1081409>

Grisy. Les vendanges ont commencé aux Arpents du soleil, *Ouest-France*, 26/09/2013, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/falaise-14700/grisy-les-vendanges-ont-commence-aux-arpents-du-soleil-83162>

Près de Falaise. Les chefs de cuisine mobilisés pour les vendanges, *Ouest-France*, 01/10/2018, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/vendeuvre-14170/pres-de-falaise-les-chefs-de-cuisine-mobilises-pour-les-vendanges-5996398>

La formation passe par les vendanges à Saint-Pierre-sur-Dives, *Ouest-France*, 19/10/2016, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/saint-pierre-sur-dives-14170/la-formation-passe-par-les-vendanges-saint-pierre-sur-dives-4569965>

Les vendanges battent leur plein à Grisy, près de Falaise, *Ouest-France*, 18/10/2016, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/falaise-14700/les-vendanges-battent-leur-plein-grisy-pres-de-falaise-4565870>

La quinzième saison des vendanges à Grisy, *Ouest-France*, 03/10/2013, [en ligne consulté le 23/01/2019], URL <https://www.ouest-france.fr/normandie/la-quinzieme-saison-des-vendanges-grisy-1545944>

- Coteau du Braden (Quimper)

_ *Ouest-France* : (par ordre chronologique du plus récent au plus ancien)

- 2018

La vigne du Braden fait partie du patrimoine, *Ouest-France*, 15/09/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/la-vigne-du-braden-fait-partie-du-patrimoine-5969145>

Sur les bouteilles de vin, l'étiquette en dit long, *Ouest-France*, 22/06/2018, [consulté en ligne le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/sur-les-bouteilles-de-vin-l-etiquette-en-dit-long-5843832>

À Quimper, les vignes du Braden entre rocade et pavillons, *Ouest-France*, 01/03/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/quimper-les-vignes-du-braden-entre-rocade-et-pavillons-5596836>

La vigne du Braden dégradée par la rando VTT, *Ouest-France*, 20/02/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/la-vigne-du-braden-degradee-par-la-rando-vtt-5580738>

-2017

Une nouvelle étiquette pour les coteaux du Braden, *Ouest-France*, 20/11/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/une-nouvelle-etiquette-pour-les-coteaux-du-braden-5394770>

« Le vin s'améliore d'année en année », *Ouest-France*, 20/10/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/le-vin-s-ameliore-d-annee-en-annee-5330259>

Quimper : excellente année pour les Vignes du Braden, *Ouest-France*, 07/06/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-excellente-annee-pour-les-vignes-du-braden-5049526>

Un cru exceptionnel aux vignes du Braden, *Ouest-France*, 06/06/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/un-cru-exceptionnel-aux-vignes-du-braden-5046159>

Quimper. Un cru exceptionnel aux Vignes du Braden, *Ouest-France*, 06/06/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/quimper-un-cru-exceptionnel-aux-vignes-du-braden-5043091>

-2016

Le Coteau du Braden 2016 sera un bon cru, *Ouest-France*, 18/12/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/le-coteau-du-braden-2016-sera-un-bon-cru-4693083>

Le coteau du Braden met de la joie à Quimper, *Ouest-France*, 05/09/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/finistere/le-coteau-du-braden-met-de-la-joie-quimper-4458154>

Amis de la vigne du Braden ont fêté leurs 10 ans, *Ouest-France*, 07/06/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/les-amis-de-la-vigne-du-braden-ont-fete-leurs-10-ans-4285009>

-2014

Jour de vendanges sur le coteau du Braden, *Ouest-France*, 08/10/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/jour-de-vendanges-sur-le-coteau-du->

[braden-2884882](#)

Quimper. Le Coteau du Braden dans l'œil d'un œnologue, *Ouest-France*, 04/05/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/quimper-le-coteau-du-braden-dans-loeil-dun-oenologue-2520801>

Partage de récolte pour les Amis de la vigne, *Ouest-France*, 18/06/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/partage-de-recolte-pour-les-amis-de-la-vigne-2628466>

Coteau du Braden : les 80 vigneronns satisfaits, *Ouest-France*, 20/02/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/coteau-du-braden-les-80-vignerons-satisfaits-1943763>

-2013

Le chai tout neuf du Coteau du Braden inauguré, *Ouest-France*, 27/09/2013, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/le-chai-tout-neuf-du-coteau-du-braden-inaugure-477703>

Le chardonnay prospère sur les coteaux bretons, *Ouest-France*, 27/09/2013, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/le-chardonnay-prospere-sur-les-coteaux-bretons-387512>

Quimper. Prometteuses vendanges au Braden, *Ouest-France*, 27/09/2013, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/quimper-prometteuses-vendanges-au-braden-347320>

Coteau du Braden : le vin de Quimper a de la cuisse !, *Ouest-France*, 27/03/2013, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/coteau-du-braden-le-vin-de-quimper-de-la-cuisse-495811>

_ *Le Télégramme* : (par ordre chronologique du plus récent au plus ancien)

-2018

Patrimoine. 180 visiteurs dans la vigne du Braden, *Le Télégramme*, 16/09/2018, [consulté en ligne le 18/09/2018] URL : <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-arnel/patrimoine-180-visiteurs-dans-la-vigne-du-braden-16-09-2018-12079900.php>

Journées du patrimoine. Visite de la vigne du Coteau du Braden samedi 15 septembre, *Le Télégramme*, 03/09/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-arnel/journees-du-patrimoine-la-vigne->

[du-coteau-du-braden-03-09-2018-12067786.php#KAWDM1gOhZyfDI85.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-03-09-2018-12067786.php#KAWDM1gOhZyfDI85.99)

Coteau du Braden. L'aboutissement d'une année, *Le Télégramme*, 24/06/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-l-aboutissement-d-une-annee-24-06-2018-12005845.php)

[armel/coteau-du-braden-l-aboutissement-d-une-annee-24-06-2018-12005845.php](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-l-aboutissement-d-une-annee-24-06-2018-12005845.php)

Vigne du Braden, la cuvée 2017 mise en bouteille, *Le Télégramme*, 25/04/2018, [consulté en ligne le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-la-cuvee-2017-mise-en-bouteille-25-04-2018-11939119.php)

[du-braden-la-cuvee-2017-mise-en-bouteille-25-04-2018-11939119.php](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-la-cuvee-2017-mise-en-bouteille-25-04-2018-11939119.php)

Journées du patrimoine. Visite de la vigne du Coteau du Braden samedi 15 septembre, *Le Télégramme*, 03/09/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

[https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/journees-du-patrimoine-la-vigne-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/journees-du-patrimoine-la-vigne-du-coteau-du-braden-03-09-2018-12067786.php#KAWDM1gOhZyfDI85.99)

[du-coteau-du-braden-03-09-2018-12067786.php#KAWDM1gOhZyfDI85.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/journees-du-patrimoine-la-vigne-du-coteau-du-braden-03-09-2018-12067786.php#KAWDM1gOhZyfDI85.99)
Coteau du Braden. Une identité graphique différencié, *Le Télégramme*, 06/06/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-une-identite-graphique-differenciee-06-06-2018-11984739.php#uu2C1O0Cbx0HmYXc.99)

[armel/coteau-du-braden-une-identite-graphique-differenciee-06-06-2018-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-une-identite-graphique-differenciee-06-06-2018-11984739.php#uu2C1O0Cbx0HmYXc.99)

[11984739.php#uu2C1O0Cbx0HmYXc.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-une-identite-graphique-differenciee-06-06-2018-11984739.php#uu2C1O0Cbx0HmYXc.99)

Vigne du Braden. Taille selon fenêtre météo, *Le Télégramme*, 15/02/2018, (en ligne consulté le 18/09/2018) URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-taille-selon-fenetre-meteo-15-02-2018-11853151.php)

[braden-taille-selon-fenetre-meteo-15-02-2018-11853151.php](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-taille-selon-fenetre-meteo-15-02-2018-11853151.php)

Braden. La vigne, un savoir-faire collectif, *Le Télégramme*, 08/02/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/braden-la-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/braden-la-vigne-un-savoir-faire-collectif-08-02-2018-11844398.php)

[vigne-un-savoir-faire-collectif-08-02-2018-11844398.php](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/braden-la-vigne-un-savoir-faire-collectif-08-02-2018-11844398.php)

-2017

PAUTONNIER Domitille, Quimper v/in sur vin au coteau du Braden, *Le Télégramme*, 22/10/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

[https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/viticulture-vin-sur-vin-au-coteau-du-braden-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/viticulture-vin-sur-vin-au-coteau-du-braden-22-10-2017-11711855.php)

[22-10-2017-11711855.php](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/viticulture-vin-sur-vin-au-coteau-du-braden-22-10-2017-11711855.php)
Vigne du Braden. Vendanges en deux temps, *Le Télégramme*, 21/09/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vigne-du-braden-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vigne-du-braden-vendanges-en-deux-temps-21-09-2017-11672147.php)

[vendanges-en-deux-temps-21-09-2017-11672147.php](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vigne-du-braden-vendanges-en-deux-temps-21-09-2017-11672147.php)

Quimper. La vigne du Braden, c'est du patrimoine !, *Le Télégramme*, 18/09/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/quimper-la-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/quimper-la-vigne-du-braden-c-est-du-patrimoine-18-09-2017-11667627.php)

[vigne-du-braden-c-est-du-patrimoine-18-09-2017-11667627.php](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/quimper-la-vigne-du-braden-c-est-du-patrimoine-18-09-2017-11667627.php)

Braden. 98 visiteurs découvrent le vignoble, *Le Télégramme*, 18/09/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/braden-98-visiteurs-decouvrent-le-vignoble-18-09-2017-11667622.php#I253Q01JbWBmqWvi.99>

Coteau du Braden. 405 l de vin "quimpérois" mis en bouteilles, *Le Télégramme*, 03/05/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/embouteillage-au-braden-bouchon-a-la-sortie-du-cru-2016-03-05-2017-11497860.php#Dc1SsSz9mUbCI3t8.99>

Quimper. Vigne du Braden : vandalisme sur les ceps, *Le Télégramme*, 07/04/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vigne-du-braden-vandalisme-sur-les-ceps-07-04-2017-11466158.php#DRsdYSFPT6hAwtKO.99>
-2016

Vigne du Braden. Séance dégustation pour les partenaires, *Le Télégramme*, 21/12/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-seance-degustation-pour-les-partenaires-21-12-2016-11340298.php#L1YXPdQRQiQzU4dE.99>

Vendanges 2016. 700 bouteilles espérées, *Le Télégramme*, 09/10/2016, [consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vendanges-2016-700-bouteilles-esperees-09-10-2016-11247749.php#huKgsZPx0Skvedv9.99>

Quimper. Jour de vendanges, *Le Télégramme*, 08/10/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/quimper-jour-de-vendanges-08-10-2016-11247375.php#4Jft7IX7GBtHZOqa.99>

Vin breton. Quimper a ouvert la voie, Treffiat suit, *Le Télégramme*, 04/10/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vin-breton-quimper-a-ouvert-la-voie-04-01-2016-10908186.php#PWLA8G18pEKAw13E.99>

Vigne du Braden. Dix ans dans le jus !, *Le Télégramme*, 06/06/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-dix-ans-dans-le-jus-06-06-2016-11096279.php#y3q6sEmsDLvSmC1C.99>

Vignes du Braden. La cuvée 2016 étiquetée, *Le Télégramme*, 05/06/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vignes-du-braden-la-cuvee-2016-etiquetee-05-06-2017-11541370.php#LRJgM9QEFQJuvU5J.99>

Coteau du Braden. Précision, *Le Télégramme*, 27/05/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-precision->

[27-05-2016-11083945.php#RXbY3MTOugzsLHLr.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-dix-ans-de-vigne-le-pied-26-05-2016-11082501.php#87OPBBjpUUCIWK6z.99)

Coteau du Braden. Dix ans de vigne : le pied !, *Le Télégramme*, 26/05/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-dix-ans-de-vigne-le-pied-26-05-2016-11082501.php#87OPBBjpUUCIWK6z.99)

[armel/coteau-du-braden-dix-ans-de-vigne-le-pied-26-05-2016-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-dix-ans-de-vigne-le-pied-26-05-2016-11082501.php#87OPBBjpUUCIWK6z.99)

[11082501.php#87OPBBjpUUCIWK6z.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/coteau-du-braden-dix-ans-de-vigne-le-pied-26-05-2016-11082501.php#87OPBBjpUUCIWK6z.99)

Vigne du Braden. L'heure de la taille, *Le Télégramme*, 13/03/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-l-heure-de-la-taille-13-03-2016-10990687.php#AWZzOj2bGSiDBfWe.99)

[braden-l-heure-de-la-taille-13-03-2016-10990687.php#AWZzOj2bGSiDBfWe.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-l-heure-de-la-taille-13-03-2016-10990687.php#AWZzOj2bGSiDBfWe.99)

Vigne du Braden. Dix ans d'âge, *Le Télégramme*, 24/02/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-dix-ans-d-age-24-01-2016-10931643.php#jssJAqb1Ecg4I8gP.99)

[braden-dix-ans-d-age-24-01-2016-10931643.php#jssJAqb1Ecg4I8gP.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-dix-ans-d-age-24-01-2016-10931643.php#jssJAqb1Ecg4I8gP.99)

-2015

Vignes du Braden. Visite pédagogique de l'Erea Louise-Michel, *Le Télégramme*, 03/10/2015, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vignes-du-braden-visite-pedagogique-de-l-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vignes-du-braden-visite-pedagogique-de-l-erea-louise-michel-03-10-2015-10797852.php#IxWmGL8E48bhGzG3.99)

[erea-louise-michel-03-10-2015-10797852.php#IxWmGL8E48bhGzG3.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vignes-du-braden-visite-pedagogique-de-l-erea-louise-michel-03-10-2015-10797852.php#IxWmGL8E48bhGzG3.99)

Patrimoine du XXIe. La vigne du Braden, *Le Télégramme*, 18/09/2015, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/patrimoine-du-xxie-la-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/patrimoine-du-xxie-la-vigne-du-braden-18-09-2015-10778605.php#2kYfGo335ieRuXbR.99)

[vigne-du-braden-18-09-2015-10778605.php#2kYfGo335ieRuXbR.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/patrimoine-du-xxie-la-vigne-du-braden-18-09-2015-10778605.php#2kYfGo335ieRuXbR.99)

Vigne du Braden. Cuvée 2014 : 1.200 bouteilles, *Le Télégramme*, 23/05/2015, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-cuvee-2014-1-200-bouteilles-23-05-2015-10639003.php#Fp86z4MuFFSZVV5T.99)

[armel/vigne-du-braden-cuvee-2014-1-200-bouteilles-23-05-2015-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-cuvee-2014-1-200-bouteilles-23-05-2015-10639003.php#Fp86z4MuFFSZVV5T.99)

[10639003.php#Fp86z4MuFFSZVV5T.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-cuvee-2014-1-200-bouteilles-23-05-2015-10639003.php#Fp86z4MuFFSZVV5T.99)

Fête de quartier. Le Braden sur son 31... mai, *Le Télégramme*, 20/05/2015, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/fete-de-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/fete-de-quartier-le-braden-sur-son-31-mai-20-05-2015-10635309.php#9x0PhcEdIVowsbfQ.99)

[quartier-le-braden-sur-son-31-mai-20-05-2015-10635309.php#9x0PhcEdIVowsbfQ.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/fete-de-quartier-le-braden-sur-son-31-mai-20-05-2015-10635309.php#9x0PhcEdIVowsbfQ.99)

Vigne du Braden. Moment de taille, *Le Télégramme*, 20/03/2015, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-moment-de-taille-20-03-2015-10564757.php#fQdHqcvfII3ZHZEy.99)

[braden-moment-de-taille-20-03-2015-10564757.php#fQdHqcvfII3ZHZEy.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-moment-de-taille-20-03-2015-10564757.php#fQdHqcvfII3ZHZEy.99)

Vignes du Braden. 25 étudiants dans le chai, *Le Télégramme*, 05/02/2015, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vignes-du-braden-25-](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vignes-du-braden-25-etudiants-dans-le-chai-05-02-2015-10516938.php#iCdU4MYwfJDIF9UF.99)

[etudiants-dans-le-chai-05-02-2015-10516938.php#iCdU4MYwfJDIF9UF.99](https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vignes-du-braden-25-etudiants-dans-le-chai-05-02-2015-10516938.php#iCdU4MYwfJDIF9UF.99)

-2014

Vignes du Braden. Patrimoine vivant, *Le Télégramme*, 25/09/2014, [consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vignes-du-braden-patrimoine-vivant-25-09-2014-10357130.php#JMRKY712MIrlrWQx.99>

Journées du patrimoine. Les inédits, *Le Télégramme*, 20/09/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/journees-du-patrimoine-les-inedits-20-09-2014-10349512.php#7XLrrzSHWAjF6bD5.99>

Vignes du Braden. Excellente cuvée 2013, *Le Télégramme*, 16/06/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018], URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vignes-du-braden-excellente-cuvee-2013-16-06-2014-10214273.php#2AZW69Jaazz6zEKo.99>

Vigne du Braden : 860 ceps à tailler, *Le Télégramme*, 18/03/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-860-ceps-a-tailler-18-03-2014-10082840.php#uKBI3v7GPFQgJdIl.99>

Vigne du Braden. Un millésime prometteur, *Le Télégramme*, 18/02/2014, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/ergue-armel/vigne-du-braden-un-millesime-prometteur-18-02-2014-10041298.php#L3CRx8SwLsMjoeDl.99>

-2013

Quimper. Les vendanges de la vigne du Braden fixées au 23 octobre, *Le Télégramme*, 25/09/2013, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/quartiers/erguearmel/vigne-du-braden-les-travaux-d-effeuillage-termines-25-09-2013-2246087.php#VcjTODhfZstoBej4.99>

Vigne du Braden. Début d'un petit tour de taille, *Le Télégramme*, 26/03/2013, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/quartiers/erguearmel/vigne-du-braden-debut-d-un-petit-tour-de-taille-26-03-2013-2047982.php#Feocqm2f9fwsXXzu.99>

-2012

Quimper. Des vendanges mi-figue, mi-raisin, *Le Télégramme*, 31/11/2012, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/quimper-des-vendanges-mi-figue-mi-raisin-31-10-2012-1891672.php#b2MzM0DlpBIK15VE.99>

Quimper. Les vendanges ont débuté ce matin, *Le Télégramme*, 30/11/2012, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/quimper-les-vendanges-ont-debute-ce-matin-30-10-2012-1890755.php#bpfeRuifA5gPulRV.99>

Coteau du Braden. Le temps des vendanges à Quimper, *Le Télégramme*, 03/11/2012, [en ligne consulté le 18/09/2019] URL

<https://www.letelegramme.fr/ig/generales/regions/finistere/coteau-du-braden-le-temps-des-vendanges-a-quimper-03-11-2012-1894351.php#4UFHbhYhSQWIBC7X.99>

Coteau du Braden. Le temps des vendanges à quimper, *Le Télégramme*, 02/11/2012, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/ig/generales/regions/morbihan/coteau-du-braden-le-temps-des-vendanges-a-quimper-02-11-2012-1893332.php#BVYVYqT0A0PVo7Of.99>

Coteau du braden De mieux en mieux, *Le Télégramme*, 07/06/2012, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/coteau-du-braden-de-mieux-en-mieux-07-06-2012-1729445.php#swAI2oI2jY637ZDq.99>

Coteau du Braden. Le 3e millésime a du corps, *Le Télégramme*, 07/06/2012, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/coteau-du-braden-le-3e-millesime-a-du-corps-07-06-2012-1729460.php#hVuv2PwQZbBJSaYi.99>

-2011

Vigne du Braden. Jour de vendanges, *Le Télégramme*, 17/11/2011, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/vigne-du-braden-jour-de-vendanges-17-10-2011-1467547.php#iMG7QkACYWUWWaKY.99>

Cuzon. Les CAP restauration visitent la vigne du Braden, *Le Télégramme*, 12/10/2011, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/quartiers/erguearmel/cuzon-les-cap-restauration-visitent-la-vigne-du-braden-12-10-2011-1461996.php#d21jdRYciQgCU5oC.99>

Coteau du Braden. Un chai digne des vignerons, *Le Télégramme*, 12/06/2011, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/coteau-du-braden-un-chai-digne-des-vignerons-12-06-2011-1333503.php#TB3DrFdhRw6YMHyt.99>

Quimper. Le Coteau du Braden à l'honneur ce week-end, *Le Télégramme*, 21/04/2011, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/ig/generales/regions/cotesarmor/quimper-le-coteau-du-braden-a-l-honneur-ce-week-end-21-04-2011-1275979.php#mX0ArLqBGpzkTfPr.99>

Vin breton. Le Coteau du Braden à l'honneur à Quimper, *Le Télégramme*, 21/04/2011, [en

ligne consulté le 18/09/2018], URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/vin-breton-le-coteau-du-braden-a-l-honneur-a-quimper-21-04-2011-1276589.php#EfgCE46HZ754Z0Mz.99>

Habitants du Braden. L'association fête ses 30 ans, *Le Télégramme*, 19/01/2011, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/quartiers/erguearmel/habitants-du-braden-l-association-fete-ses-30-ans-19-01-2011-1179593.php#2rsP73FVj2DB2vTR.99>

-2010

Braden. Deuxième vendange sur le coteau, *Le Télégramme*, 16/10/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/braden-deuxieme-vendange-sur-le-coteau-16-10-2010-1083977.php#CccBKkIFhDw2oXvr.99>

Vignes. Deuxième vendange quimpéroise, *Le Télégramme*, 16/10/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/vignes-deuxieme-vendange-quimperoise-16-10-2010-1083978.php#oIeMGx2DdPj4Rlqv.99>

Quimper. Petit vignoble mais grande passion, *Le Télégramme*, 16/10/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ig/generales/regions/bretagne/quimper-petit-vignoble-mais-grande-passion-16-10-2010-1083393.php#HuBHlaUf4dRO9Zd0.99>

Coteau du Braden. Des élèves de Chaptal dans la vigne, *Le Télégramme*, 08/10/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/quartiers/erguearmel/coteau-du-braden-des-eleves-de-chaptal-dans-la-vigne-08-10-2010-1075683.php#ePQm2UVb3EIY2E1L.99>

Précision, *Le Télégramme*, 20/06/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/precision-12-06-2010-953439.php>

Coteau du Braden. 650 invités à l'apéro géant, *Le Télégramme*, 13/06/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/coteau-du-braden-650-invites-a-l-apero-geant-13-06-2010-954234.php#6BDjZ8pcQHj2EHAr.99>

A noter, *Le Télégramme*, 27/05/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/a-noter-27-05-2010-932741.php>

Coteau du Braden. Étonnante dégustation, *Le Télégramme*, 01/02/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/coteau-du->

[braden-etonnante-degustation-01-02-2010-763848.php#S4qxc6sX6CoOMQEW.99](https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/coteau-du-braden-800-premieres-bouteilles-au-printemps-06-01-2010-726124.php#6FWwTeqv7ruiVOUq.99)

Coteau du Braden. 800 premières bouteilles au printemps, *Le Télégramme*, 06/01/2010, [en ligne consulté le 18/09/2018], URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/coteau-du-braden-800-premieres-bouteilles-au-printemps-06-01-2010-726124.php#6FWwTeqv7ruiVOUq.99>

-2009

Quimper. Les premières vendanges du coteau du Braden [Diapo], *Le Télégramme*, 15/10/2009, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ig/generales/regions/bretagne/quimper-les-premieres-vendanges-du-coteau-du-braden-diapo-15-10-2009-609395.php#kAlkVddRdBfQcpij.99>

Vendanges. Le raisin est presque mûr, *Le Télégramme*, 09/10/2009, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/vendanges-le-raisin-est-presque-mur-09-10-2009-\]601119.php#3lZOESPReixTCZMe.99/](https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/ville/vendanges-le-raisin-est-presque-mur-09-10-2009-]601119.php#3lZOESPReixTCZMe.99/)

Coteau du Braden. Bientôt les vendanges, *Le Télégramme*, 15/09/2009, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/quartiers/erguearmel/coteau-du-braden-bientot-les-vendanges-15-09-2009-552031.php#YZG8pUrQXKOGZvkl.99>

«De vignes en villes». Le vignoble breton se dévoile, *Le Télégramme*, 08/08/2009, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/local/finistere-nord/brest/landerneau/de-vignes-en-villes-le-vignoble-breton-se-devoile-08-09-2009-540996.php#HIYa63BgLsW2uWZq.99>

-2008

Coteau du Braden. L'inattendu pinot noir, *Le Télégramme*, 15/09/2008, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20080915&article=1003795597&type=ar#0tvi3yMg7GeraYZw.99>

Quimper un terroir viticole inattendu, *Le Télégramme*, 15/09/2008, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20080915&article=1003801541&type=ar#QTa4HQmWB8RE6I6P.99>

Production : 1.000 l de vin blanc ?, *Le Télégramme*, 15/09/2008, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20080915&article=1003797813&type=ar#wrGPMmgUOxRKlp0K.99>

Vigne. La taille a commencé sur le coteau du Braden, *Le Télégramme*, 06/03/2008, [en ligne

consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20080306&article=1002654171&type=ar#UihMOuUgh3KsVDLP.99>
-2007

Les Amis de la vigne sans pépins, *Le Télégramme*, 17/05/2007, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20070517&article=1000882788&type=ar#pqf7fzwXcmJEJTqj.99>

Coteaux du Braden : les premiers bourgeons, *Le Télégramme*, 05/04/2007, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20070405&article=1000631544&type=ar#vEmo6S3OwwLch4Hp.99>

La vie de la vigne, *Le Télégramme*, 05/04/2007, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20070405&article=1000631533&type=ar#eLIEKhk7vf1JRh40.99>

Au détour d'une allée, *Le Télégramme*, 19/03/2007, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20070319&article=1000527468&type=ar#JEwdzxmcUfjY1A1a.99>
-2006

Puces du Braden : le Coteau était l'invité surprise, *Le Télégramme*, 26/09/2006, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20060926&article=1012849708&type=ar#QOOEbOqvbBGzTz1f.99>

Ergué-Armel. Des vendanges prometteuses !, *Le Télégramme*, 18/09/2006, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20060918&article=1012796958&type=ar#vOlpHDq6refe04SJ.99>

Les futures vendanges fêtées au Coteau du Braden, *Le Télégramme*, 18/08/2006, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20060918&article=1012795040&type=ar#h4IJqKV7Wm07SsCO.99>

Le Braden. A la vôtre !, *Le Télégramme*, 21/04/2006, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20060421&article=1011932669&type=ar#MWZPcV2d3DicrDLV.99>

QUIMPER : 848 NOUVEAUX PIEDS, *Le Télégramme*, 21/04/2006, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20060421&article=1011891617&type=ar#AiSj5ssA6AGAR1gX.99>

Vignoble du Braden : un travail de professionnel, *Le Télégramme*, 04/04/2006, [en ligne

consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20060404&article=1011829460&type=ar#8wTVS3MOJcAmK6Mw.99>
-2005

Du vin au pays du cidre, *Le Télégramme*, 11/11/2005, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20051111&article=1011012362&type=ar#Hqu4yOW9zKdkSOHp.99>

Du vin au Braden en 2010 ?, *Le Télégramme*, 05/04/2005, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20050305&article=1009576790&type=ar#MWc1jvom5qwOYD9T.99>

- Daoulas

_Le Télégramme

Portrait. La nouvelle vie de Thierry Bellagamba, *Le Télégramme*, 18/11/2016, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.letelegramme.fr/finistere/daoulas/portrait-la-nouvelle-vie-de-thierry-bellagamba-18-11-2016-11296713.php>

- Ile d'Arz

_Ouest-France

JEGOUZO Isabelle, Vignoble. L'île d'Arz aura bientôt sa vigne et son vin, *Ouest France*, 04/03/2017,, URL

<https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/vignoble-l-ile-d-arz-aura-bientot-sa-vigne-et-son-vin-4833142>

Ile-d'Arz. Ils bichonnent le vignoble du coteau du Liousse, *Ouest France*, 03/03/2018, auteur inconnu, URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/vannes-56000/ile-d-arz-ils-bichonnent-le-vignoble-du-coteau-du-liousse-5601239>

_Le Télégramme

Arz. La vigne est de retour sur l'île, *Le Télégramme*, 27/03/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/morbihan/vannes/arz-la-vigne-est-de-retour-sur-l-ile-27-03-2017-11451039.php#iVluSEeQUdd3eCwf.99>

_ France3

FRANCE 3, Bretagne : le retour d'un vignoble ? 550 pieds de vigne viennent d'être plantés sur l'île d'Arz dans le Golf du Morbihan, [vidéo en ligne], *France 3*, 28/03/2017, [consulté en ligne le 18/09/2018], 1m54s, URL

https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/bretagne-le-retour-d-un-vignoble_2118803.html

- Ile de Groix

_ Ouest-France

Groix. Et si on produisait du vin sur l'île !, *Ouest-France*, 21/11/2016, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.ouest-france.fr/bretagne/lorient-56100/groix-et-si-produisait-du-vin-sur-l-ile-4626708>

_ France3Bretagne

Il y aura bientôt un vignoble sur l'île de Groix, *France3Bretagne*, 20/09/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/bretagne/morbihan/lorient/il-y-aura-bientot-vignoble-ile-groix-1132181.html>

_ Groix.fr

Portaits. Des vignes sous le soleil de Groix, *Groix.fr*, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <http://www.groix.fr/?titre=des-vignes-sous-le-soleil-de-groix&mode=portraits&crit2=1&id=3609>,

_ La Revue du vin de France

REUX Julie, Bretagne : un projet de vignoble sur l'île de Groix, *La revue du vin de France*, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.larvf.com/,vins-bretagne-vignoble-ile-de-groix-raisin-domaine-lorient-vigne-miimosa,4514179.asp>

- L'Etrillet

_ Ouest-France

Bientôt de la vigne sur les coteaux de Vilaine, à Bruz , *Ouest-France*, 13/04/2018, [en ligne

consulté le 26/09/2018] URL: <https://www.ouest-france.fr/bretagne/bruz-35170/bientot-de-la-vigne-sur-les-coteaux-de-vilaine-bruz-5694164>

- Loperhet

_Ouest-France

Loperhet. La commune fera bientôt ses premières vendanges, *Ouest-France*, 17/05/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/loperhet-29470/loperhet-la-commune-fera-bientot-ses-premieres-vendanges-5764445>

_Le Télégramme

Vignoble. Il s'appellera « Coteau du Fogot », *Le Télégramme*, 17/01/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/loperhet/vignoble-il-s-appellera-coteau-du-fogot-17-01-2018-11816153.php>

Coteau du Fogot. Le vignoble prend forme, *Le Télégramme*, 10/05/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.letelegramme.fr/finistere/loperhet/coteau-du-fogot-le-vignoble-prend-forme-10-05-2018-11954191.php>

- Maen Roch

_Ouest-France

Les vendanges fourniront 150 bouteilles de vin blanc, *Ouest-France*, 14/09/2015, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-brice-en-cogles-35460/les-vendanges-fourniront-150-bouteilles-de-vin-blanc-3685898>

_Actu.fr

Cette année, à Maen Roch, on a vendangé en avance !, *Actu.fr*, 11/09/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL https://actu.fr/bretagne/saint-brice-en-cogles_35257/cette-annee-maen-roch-on-vendange-avance_18531538.html

- Mont Garo

_20Minutes

ALLAIN Camille, La Bretagne prépare sa première cuvée de vin rouge depuis des siècles, *20Minutes*, 13/02/2017, [en ligne consulté le 19/09/2018]

<https://www.20minutes.fr/rennes/2012939-20170213-bretagne-prepare-premiere-cuvee-vin-rouge-depuis-siecles>

_France Bleu Armorique

HUG Brigitte, Bientôt, la première cuvée de vin rouge en Bretagne, *France Bleu Armorique*, 13/05/2017, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL

<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/bientot-la-premiere-cuvee-de-vin-rouge-en-bretagne-1494658133>

_Ouest-France

Vignerons de Garo : samedi, c'était la mise en bouteille, *Ouest-France*, 23/05/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-suliac-](https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-suliac-35430/vignerons-de-garo-samedi-cetait-la-mise-en-bouteille-4249314)

[35430/vignerons-de-garo-samedi-cetait-la-mise-en-bouteille-4249314](https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-suliac-35430/vignerons-de-garo-samedi-cetait-la-mise-en-bouteille-4249314) CHASSEVANT

Emilie, A Saint-Suliac, des vignerons font revivre le vin breton, *Ouest France*, 14/06/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL [https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-suliac-](https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-suliac-35430/en-images-saint-suliac-des-vignerons-font-revivre-le-vin-breton-5823031)

[35430/en-images-saint-suliac-des-vignerons-font-revivre-le-vin-breton-5823031](https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-suliac-35430/en-images-saint-suliac-des-vignerons-font-revivre-le-vin-breton-5823031)

_Ille-et-Vilaine.fr

Le mont Garrot et les pointes de Garel et du Puits, au cœur de l'estuaire de la Rance, *Ille-et-Vilaine.fr*, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <http://www.ille-et-vilaine.fr/fr/article/mont-garrot-et-les-pointes-garel-et-du-puits-au-coeur-l-estuaire-rance>

_Le Télégramme

Vignerons de Garo. Ils font revivre les vignes oubliées, *Le Télégramme*, 21/03/2018, [en ligne consulté le 18/08/2018] URL [https://www.letelegramme.fr/local/cotes-d-armor/dinan/saint-](https://www.letelegramme.fr/local/cotes-d-armor/dinan/saint-malo-region/vignerons-de-garo-ils-font-revivre-les-vignes-oubliees-21-05-2018-11965169.php#hLqfkEi5YJjYjqhX.99)

[malo-region/vignerons-de-garo-ils-font-revivre-les-vignes-oubliees-21-05-2018-](https://www.letelegramme.fr/local/cotes-d-armor/dinan/saint-malo-region/vignerons-de-garo-ils-font-revivre-les-vignes-oubliees-21-05-2018-11965169.php#hLqfkEi5YJjYjqhX.99)

[11965169.php#hLqfkEi5YJjYjqhX.99](https://www.letelegramme.fr/local/cotes-d-armor/dinan/saint-malo-region/vignerons-de-garo-ils-font-revivre-les-vignes-oubliees-21-05-2018-11965169.php#hLqfkEi5YJjYjqhX.99)

Viticulture. Le vin de Garo mis en bouteille, *Le Télégramme*, 30/06/2018, [en ligne consulté

le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ille-et-vilaine/saint-suliac/viticulture-le-vin-de-garo-mis-en-bouteille-30-06-2018-12014886.php#qSdTgRqSmKyjx2m8.99>

Vignes. Les projets bretons mûrissent, *Le Télégramme*, 30/06/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/bretagne/vignes-les-projets-bretons-murissent-03-03-2018-11872982.php#HHbqYKoaUPjW233O.99>

- Morlaix

_Le Télégramme

Clos Joly-Marthe : ils se mettent au goulot !, *Le Télégramme*, 05/02/2017, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ar/viewarticle1024.php?aaaammjj=20070205&article=285171&type=ar>

_Ouest-France

Associatif. Un bout de quartier se retrouve autour des vignes, *Ouest-France*, 23/04/2015, [en ligne consulté le 26/06/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/morlaix-29600/associatif-un-bout-de-quartier-se-retrouve-autour-des-vignes-3353441>

- Pénestin

_Actu.fr

DUPIN Mélissa, Vin breton : premières vendanges dans la vigne du Petit clos à Pénestin, *Actu.fr*, 29/09/2017, [consulté en ligne le 19/09/2018] URL https://actu.fr/bretagne/penestin_56155/premieres-vendanges-dans-vigne-petit-clos-penestin_12780433.html

- Quiberon

_Le Télégramme

Vin. Le retour de la vigne en presqu'île, *Le Télégramme*, 10/10/2017, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.letelegramme.fr/morbihan/quiberon/vin-le-retour-de-la-vigne-en-presqu-ile-10-11-2017-11735532.php>

_Ouest-France

Quiberon. Bientôt du vin blanc de la presqu'île à déguster, *Ouest-France*, 09/11/2017, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.ouest-france.fr/bretagne/quiberon-56170/quiberon-bientot-du-vin-blanc-de-la-presqu-ile-deguster-5367670>

_Ville-Quiberon.fr

Officiel. Un projet de vigne sur la presqu'île, *Ville-Quiberon.fr*, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <http://ville-quiberon.fr/actualites/officiel/un-projet-de-vignes-sur-la-presqu-ile>

_Goût d'Ouest

MARIE Olivier, L'aventure d'une vigne en Bretagne, *Goût d'Ouest*, 26/02/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <http://www.goutsdouest.fr/goutsdouest/actualites/laventure-dune-vigne-bretagne/>

_Europe 1

Quiberon : quand deux restaurateurs se lancent dans l'aventure du vin, *Europe 1*, 18/03/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <http://www.europe1.fr/societe/quiberon-quand-deux-restaurateurs-se-lancent-dans-laventure-du-vin-3602375>

- Quilien

_Le Télégramme

Argol. 800 ceps de vigne plantés, *Le Télégramme*, 13/05/2016, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/cotesarmor/argol-800-ceps-de-vigne-plantés-13-05-2016-11065440.php#hYQmA7AbTaSGFdY2.99>

- Rennes

_Ouest-France

Rennes Jardin a fêté l'arrivée du haut-quineleu nouveau, *Ouest-France*, 24/11/2013, [consulté en ligne le 19/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/rennes-35000/rennes-jardin-fete-larrivee-du-haut-quineleu-nouveau-1741949>

- Saint-Jouan-Les-Guérets

_Le Télégramme

Viticulture. Édouard Cazals veut planter deux hectares de vignes, *Le Télégramme*, 26/08/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/ille-et-vilaine/saint-jouan-des-guerets/viticulture-edouard-cazals-veut-planter-deux-hectares-de-vignes-26-08-2018-12061751.php#Te60qJd8YGROxJ0H.99>

_20Minutes

Après plusieurs siècles d'abstinence, la Bretagne veut relancer sa production de vin, *20Minutes*, 25/08/2018, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.20minutes.fr/societe/2325187-20180825-video-apres-plusieurs-siecles-abstinence-bretagne-veut-relancer-production-vin>

- Sarzeau

_Le Télégramme

Presqu'île de Rhuys. Des Savoyards vont relancer la vigne à Sarzeau, *Le Télégramme*, 11/06/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.letelegramme.fr/morbihan/vannes/presqu-ile-de-rhuys-des-savoyards-vont-relancer-la-vigne-a-sarzeau-11-06-2018-11990428.php>

LOZACH Catherine, Qui veut devenir viticulteur sur les coteaux de Sarzeau ?, *Le Télégramme Soir*, 28/11/2017, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.letelegramme.fr/soir/sarzeau-futur-clos-du-moulin-cherche-viticulteur-28-11-2017-11758834.php>

_Ouest-France

Presqu'île de Rhuys. Des Savoyards choisis pour réimplanter des vignes à Sarzeau, *Ouest-France*, 06/06/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL : <https://www.ouest-france.fr/bretagne/vannes-56000/presqu-ile-de-rhuys-des-savoyards-choisis-pour-reimplanter-des-vignes-sarzeau-5804996>

_Vitisphère

ABELLAN Alexandre, Concours d'installation. Le vignoble du Morbihan va renaître grâce à ce couple savoyard, *Vitisphère*, 08/06/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL

<https://www.vitisphere.com/actualite-87696-Le-vignoble-du-Morbihan-va-renaitre-grace-a-ce-couple-savoyard.htm>

_L'Express Styles

Changement climatique et nouvelle réglementation pourraient faire renaître le vin en Bretagne, *L'Express Styles*, 02/03/2018, [en ligne consulté le 26/09/2018] URL :

https://www.lexpress.fr/actualites/1/styles/changement-climatique-et-nouvelle-reglementation-pourraient-faire-renaitre-le-vin-en-bretagne_1989225.html

- Tréffiagat

_Le Télégramme

LECORNU Stephen , Vin. Première cuvée bigoudène en 2019 ?, *Le Télégramme Soir*, date inconnue (entre 2017 et 2018 donc article récent) [en ligne consulté le 16/09/2018] URL

<https://www.letelegramme.fr/soir/vigne-premiere-cuvee-bigoudene-en-2019-04-06-2018-11981971.php>

Vin breton. Quimper a ouvert la voie, Treffiagat suit, *Le Télégramme*, 04/01/2016, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/vin-breton-quimper-a-ouvert-la-voie-04-01-2016-10908186.php#EKtQKDivXKeEiHxI.99>

Squididan. 1.800 plants de vigne, *Le Télégramme*, 30/ 11/2015, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/finistere/treffiagat-lechiagat/squididan-1-800-plants-de-vigne-30-11-2015-10869176.php#1UBGPsq10uAiQQZB.99>

_Ouest-France

Un projet viticole, culturel et touristique en marche, *Ouest-France*, 06/01/2016, [en ligne consulté le 18/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/treffiagat-29730/un-projet-viticole-culturel-et-touristique-en-marche-3954878>

- Vannes

_Ouest-France

JEGOUZO Isabelle, Viticulture. À Vannes, il produit du vin dans son jardin Viticulture, *Ouest-France*, 27/12/2017, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.ouest-france.fr/bretagne/vannes-56000/insolite-vannes-il-produit-du-vin-dans-son-jardin-les-coteaux-du-pargo-5472269>

_Le Télégramme

Vin. Récolte prometteuse au Pargo, *Le Télégramme*, 20/11/2015, [en ligne consulté le 19/09/2018] URL <https://www.letelegramme.fr/morbihan/vannes/vin-recolte-prometteuse-au-pargo-03-11-2015-10836089.php>

Bibliographie

- Histoire rurale

DUBY Georges, WALLON Armand (dir.), *Histoire de la France rurale. Apogée et crise de la civilisation paysanne de 1789 à 1914*, Paris, Seuil, 1987, 578 p.

- Vin/vignoble en France

Général :

DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^{ème} siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2010, 768 p.

DION Roger, *Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique*, Paris, Payot, coll. « Bibliothèque historique », 1990, 288 p.

GAUTIER Jean-François, *Histoire du vin*, Paris, PUF, coll. « Que sais-je ? », no2676, 1994, 127 p.

GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Bordas, 1995, 366 p.

HUGLIN Pierre, SCHNEIDER Christophe, *Biologie et écologie de la vigne*, Suisse, Payot Lausanne, 1986, 372 pages

HUGONNOT Jean, « Le problème du vin », *L'information géographique*, volume 1, n°2, 1936. pp. 61-64, URL: http://www.persee.fr/doc/ingeo_0020-0093_1936_num_1_2_4679 [en ligne consulté] le 23/02/2018

LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vignerons : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, 604 p.

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, « Recensement agricole 2010, viticulture. Fortes identités géographiques », *Agriste Primeur*, novembre 2011, numéro 271, 3p.

PECH Rémy, « De vignes en vins : Henri Enjalbert, Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 47, fascicule 2, 1976, pp. 211-213, URL: http://www.persee.fr/doc/rgpso_0035-3221_1976_num_47_2_3871_t1_0211_0000_1 [en ligne] consulté le 22/03/2018

SCHIRMER Raphael, « Le regard des géographes français sur la vigne et le vin (fin du XIXe-XXe siècle)//French geographers' attitude to vine and wine (late 19th-20th century) », *Annales de Géographie*, t. 109, n°614-615, 2000. pp. 345-363, URL: http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_2000_num_109_614_1838 [en ligne] consulté le 22/02/2018

VEYRET Paul, « Marres (Paul) — La vigne et le vin en France », *Revue de géographie alpine*, tome 39, n°2, 1951. pp. 416-417, URL: http://www.persee.fr/doc/rga_0035-1121_1951_num_39_2_4154_t1_0416_0000_1 [en ligne consulté le 18/03/2018]

Spécialisé :

CHAPUIS Robert, *La renaissance d'anciens vignobles français disparus*, Paris, L'Harmattan, 2016, 300 p.

LE BRAS Stéphane, *Les petits vignobles*, Rennes, PUR, coll. « Tables des Hommes », 2017, 208 p.

- Vin /vignoble en Bretagne

Général :

SAINDRENAN Guy, *La vigne et le vin en Bretagne*, Spezet, Coop Breizh, 2011, 574 p.

Spécialisé :

ALLE Gérard, POULIQUEN Gilles, *Le vin des Bretons*, Morlaix, Le Télégramme, coll. « Gestes et paroles », 2004, 116 p.

ALLIX André, « Sur une géographie de la Bretagne », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 29, n°1, 1954. pp. 61-70, URL: http://www.persee.fr/doc/geoca_0035-113x_1954_num_29_1_1793 [en ligne] consulté le 22/03/2018

GUINOISEAU Ludivine, 2014, *Réimplantation de vignes dans le Golfe du Morbihan. Etude d'opportunité pour le renouveau des pratiques vitivinicoles*, Angers : Master international vintage ESA d'Angers, mémoire de fin d'étude, 157p.

HUGUES Jean-Yves, *La vigne de Saint-Suliac. Le Clos de « Garo »*, Hugues Jean-Yves, Saint-Malo, 2017, 56 pages.

KIMIZUKA Hiroyasu, *Bordeaux et la Bretagne au XVIIIème siècle. Les routes du vin*, Rennes, PUR, coll « Histoire », 2015, 386 p.

- Vin/vignoble et traditions en France

Général :

HOBSBAWN Eric, RANGER Terence, *L'invention de la tradition*, Paris, Éditions Amsterdam, 2006, 352 p.

PERARD Jocelyne, PERROT Maryvonne (dir.), *Rencontre du Clos Vougeot 2015 : Vin et civilisation. Les étapes de l'humanisation*, Dijon, Chaire UNESCO « culture et traditions du vin », 2016, 321 p.

VARAGNAC André, CHOLLOT-VARAGNAC Marthe, *Les traditions populaires*, PUF, coll. « Que sais-je ? », no1740, 1978, 127 p.

- Climat/changement climatique

Général :

EXBALIN Jacques (dir.), *Le réchauffement climatique et ses impacts, tome 2 : le cas de la France*, l'Harmattan, 2014, 296p.

LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparée du climat. III. Le réchauffement de 1860 à nos jours*, Paris, Fayard, 2009, 460 p.

HANNAH Lee, Climate change, wine, and conservation, *PNAS*, 2013

Spécialisé :

MEROT Philippe, DUBREUIL Vincent, DELAHAYE Daniel et DESNOS Philippe (dir.), *Changement climatique dans l'Ouest : évaluation, impacts, perceptions*, Rennes, PUR, coll « Espaces et Territoires », 2013, p.58

QUENOL Hervé (coord.), *Changements climatiques et terroirs viticoles*, Cachan, Lavoisier, 2014, 444 p.

- Consommation en France/Bretagne :

Général :

BOURDILLON François (dir.), La consommation d'alcool en France en 2014, *Évolution*, 2015, Inpes, numéro 32, p.2

ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVIIe – XIXe siècles)*, Paris, Fayard, 1997, 330 p.

Spécialisé :

ALLAIN Eric (dir.), *Enquête sur la consommation de vin en France en 2015. Le vin : transformation d'une composante de repas à une boisson culturelle ?*, Montreuil, FranceAgriMer, 2015, 4p.

BOIZOT Christine, La demande de boissons des ménages : une estimation de la consommation à domicile, *Économie et statistique*, 1999, INSEE, numéro 324-325, pp.143-156

BOULET Daniel, LAPORTE Jean-Pierre, « Un exemple d'analyse économique des comportements alimentaires : le vin et les boissons de table », *Économie rurale*, n°154, 1983, pp. 17-26, URL: http://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1983_num_154_1_2942 [en ligne] consulté le 15 mars 2018

FILLAUT Thierry, *Les Bretons et l'alcool : XIXe - XXe siècle*, Rennes, Presses de l'EHESP, 1991, 352 p.

FILLAUT Thierry, *Tous en piste ? Les jeunes bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, 2013, Presses de l'EHESP, coll « Contrechamps », Rennes, 136p.

FILLAUT Thierry, La Grande Guerre des Bretons [colloque] (2014, Rennes), *Les poilus et le pinard : mythe et réalité*

FILLAUT Thierry, « Alcoolisation et comportements alcooliques en Bretagne au XIXe siècle », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, Tome 90, numéro 1, 1983. pp. 35-46, URL: http://www.persee.fr/doc/abpo_0399-0826_1983_num_90_1_3111 [en ligne consulté] le 21/04/2018

- Maladies de la vigne

Spécialisé :

GARRIER Gilbert, *Le phylloxéra une guerre de 30 ans 1870-1900*, Paris, Albin Michel, 1989, 194 p.

POUGET Roger, *Le phylloxéra et les maladies de la vigne. Le lutte victorieuse des savants et des vignerons français (1850-1900)*, 2015, Edilivre, coll « Classique », 240p.

- Terroir

Général :

PARKER Thomas, *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*, Rennes, PUR, coll. « Tables des Hommes », 2017, 258 p.

Spécialisé :

JACQUET Olivier, WOLIKOW Serge, *Territoires et terroirs des vins du XVIIIème au XXIème siècle : approche internationale d'une construction historique*, Dijon, Universitaires de Dijon Éditions, coll. « Sociétés », 2011, 440 p.

VAUDOUR Emmanuelle, *Les terroirs viticoles. Définitions, caractérisation et protection*, Paris, Dunod, coll «la vigne », 2003, 294 pages

WEBER Eugène, *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale 1870-1914*, Paris, Fayard, 1984, 848 p.

- Œnologie :

Général :

NAVARRÉ Colette, BÉLÉY Patrice, *L'œnologie*, Lavoisier, 2017, 8ème édition, 460p.

Spécialisé :

CARBONNEAU Alain, ESCUDIER Jean-Louis, *De l'œnologie à la viticulture*, Quae, 2017, 280p.

COULON Paul, ABBAL Philippe, *Pourquoi un vin est-il bon ? L'analyse d'un vigneron et d'un scientifique*, France Agricole, 2013, 338p.

- Odonymie

NORA Pierre (dir.), *Lieux de mémoire 2*, 1997, Quatro Gallimard, 1372 p.

- Limite septentrionale/traditionnelle de la culture de la vigne en France

EVREINOFF V. A. « La limite septentrionale de la Vigne sauvage », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, 31^e année, bulletin n°347-348, Septembre-octobre 1951. pp. 527-534; [en ligne] consulté le 03/05/2018, URL:

https://www.persee.fr/doc/jatba_0370-5412_1951_num_31_347_6765

GUILLAUME André, « Vigne et Maïs. Limites de la culture en France », *Bulletin de la Société Botanique de France*, 1934, 16 pages, [en ligne] consulté le 17/12/2018, URL:

<https://doi.org/10.1080/00378941.1934.10834013>

MUSSET René. « La limite de la culture de la vigne dans l'Ouest de la France. », *Annales de Géographie*, t. 17, n°93, 1908. pp. 268-270; [en ligne consulté le 29/03/2018, URL:

https://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1908_num_17_93_18230

- Marginalité

FAGNONI Edith, MILHAUD Olivier et REGHEZZA-ZITT Magali, « Introduction : marges, marginalité, marginalisation », *Bulletin de l'association de géographes français*, 2017, [en ligne] consulté le 15/12/2018, URL : <http://journals.openedition.org/bagf/2070>

PORFIDO Ida, « *Un livre blanc* de Philippe Vasset ou le silence des cartes », *Revue italienne d'études françaises*, 2015, [en ligne] consulté le 18/12/2018, URL :

<http://journals.openedition.org/rief/1038>

- Cépages

BAILLY Antoine S, « Le temps des cépages. Du terroir au système-monde//Local or global stratégies for wine-growin », *Annales de Géographie*, t. 109, n°614-615, 2000. pp. 516-524, URL: http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_2000_num_109_614_1851 [en ligne] consulté le 22/03/2018

GALET Pierre, *Dictionnaire des cépages et de leurs synonymes*, Libre et solidaire, Paris, 2015, pp.788-789

- Cidre

ANGOT (abbé A.), *Le cidre, son introduction dans le pays de Laval*, Mamers, G. Fleury et A. Dangin, imprimeurs-éditeurs, 1889, 15 pages.

- Appellations viticoles

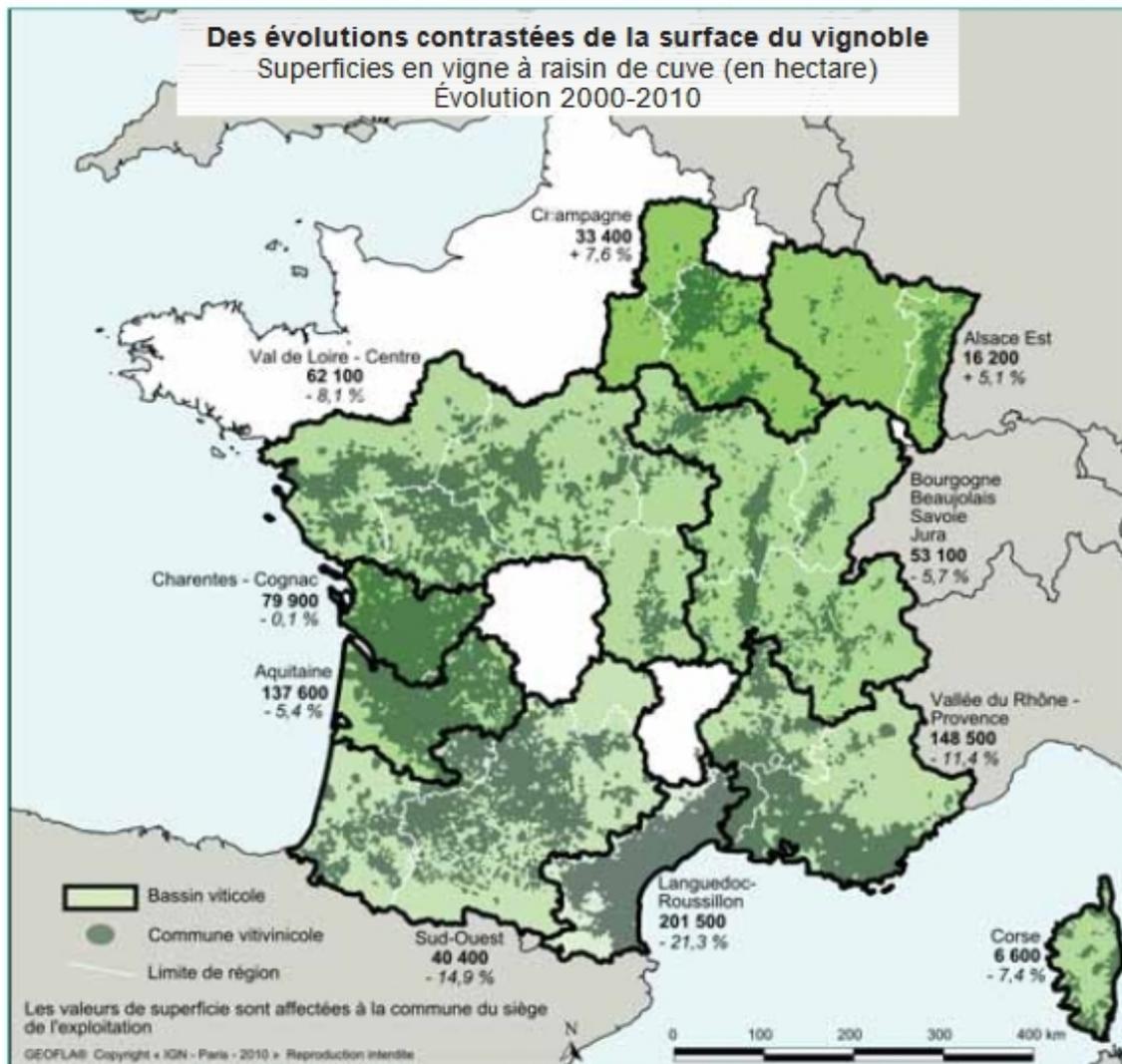
Guide du demandeur d'une Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée (AOC/AOP) ou d'une Indication géographique protégée (IGP), Secteur viticole, *INAO*, 2016, 68p.

Table des Annexes

Annexe 1 : Superficie en vigne à raisin de cuve (en ha), évolution 2000-2010.....	p.291
Annexe 2 : Bouteilles de vins de Hervé Drouet.....	p.292
Annexe 3 : Évolution du vignoble breton (XVIIIème-XXème siècles).....	p.293
Annexe 4 : Photographie d'un pied de Noah chez Hervé Drouet.....	p.296
Annexe 5 : Sarzeau mentionnée dans le mémoire de Yves Vaillant.....	p.297
Annexe 6 : Sarzeau mentionnées dans le dictionnaire de Jean Ogée.....	p.298
Annexe 7 : Reportage Bretagne Actualités : vendanges à Pénestin (1970).....	p.299
Annexe 8 : Cartes du vignoble breton par Rémy Ferrand (ARVB).....	p.302
Annexe 9 : Les français parlent plus de vin que de football (enquête Ifop 2014).....	p.304
Annexe 10 : français, vins locaux et vacances (enquête Ifop 2014).....	p.305
Annexe 11 : Poids du vin tranquille dans la consommation des boissons alcoolisées chez les français en 2015.....	p.306
Annexe 12 : Tableau des données récoltées lors des enquêtes de terrain.....	p.307
Annexe 13 : Aperçu des différents types d'agriculture mentionnés dans ce mémoire.....	p.321
Annexe 14 : Carte projection climatique 2100 et redéfinition de la limite de la culture de la vigne en France.....	p.325
Annexe 15 : Photographie de la station météorologique du Mont Garo.....	p.326
Annexe 16 : Visibilité de l'AG ARVB 2018 dans la presse locale.....	p.327
Annexe 17 : Exemple d'étiquette VSIG.....	p.329
Annexe 18 : Bouteilles de vins issues de la production des vignobles Chéneau.....	p.330
Annexe 19 : Zone géographique de l'IGP Cidre de Bretagne.....	p.331
Annexe 20 : Carte des enquêtes de terrain et des communes mentionnées.....	p.332

Annexes

Annexe 1 : Carte provenant de cette enquête : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, « Recensement agricole 2010, viticulture. Fortes identités géographiques », *Agreste Primeur*, novembre 2011, numéro 271, p.2.



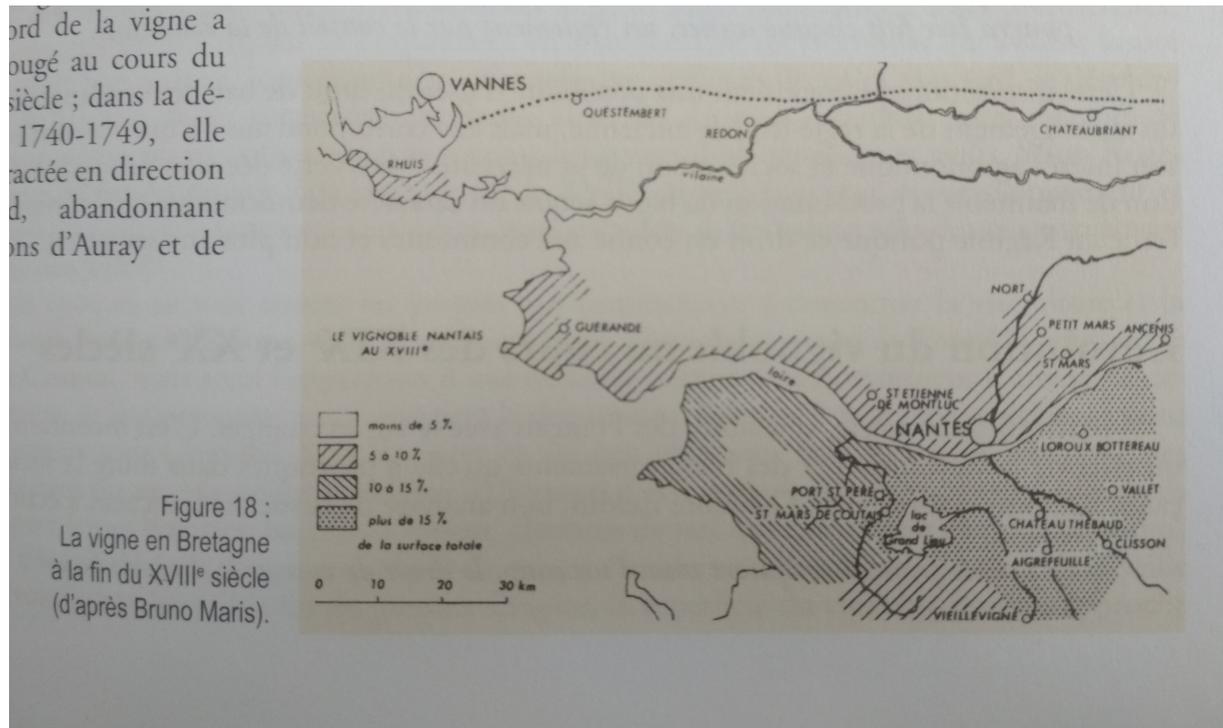
Source : SSP – Agreste – Recensements agricoles 2000 et 2010 - résultats provisoires

Annexe 2 : Bouteilles de vins de Hervé Drouet (octobre 2018)



Annexe 3 : Évolution du vignoble breton entre le XVIIIème et le XXème siècle. Ces cartes ont été reprises car elles donnent une idée générale de la surface du vignoble breton entre les siècles, surtout avant et après la crise du phylloxéra, cependant elles ne mentionnent pas les données ayant permis de cartographier ce vignoble.

3.1 La vigne en Bretagne à la fin du XVIIIème siècle (d'après Bruno Maris)⁴⁹⁹



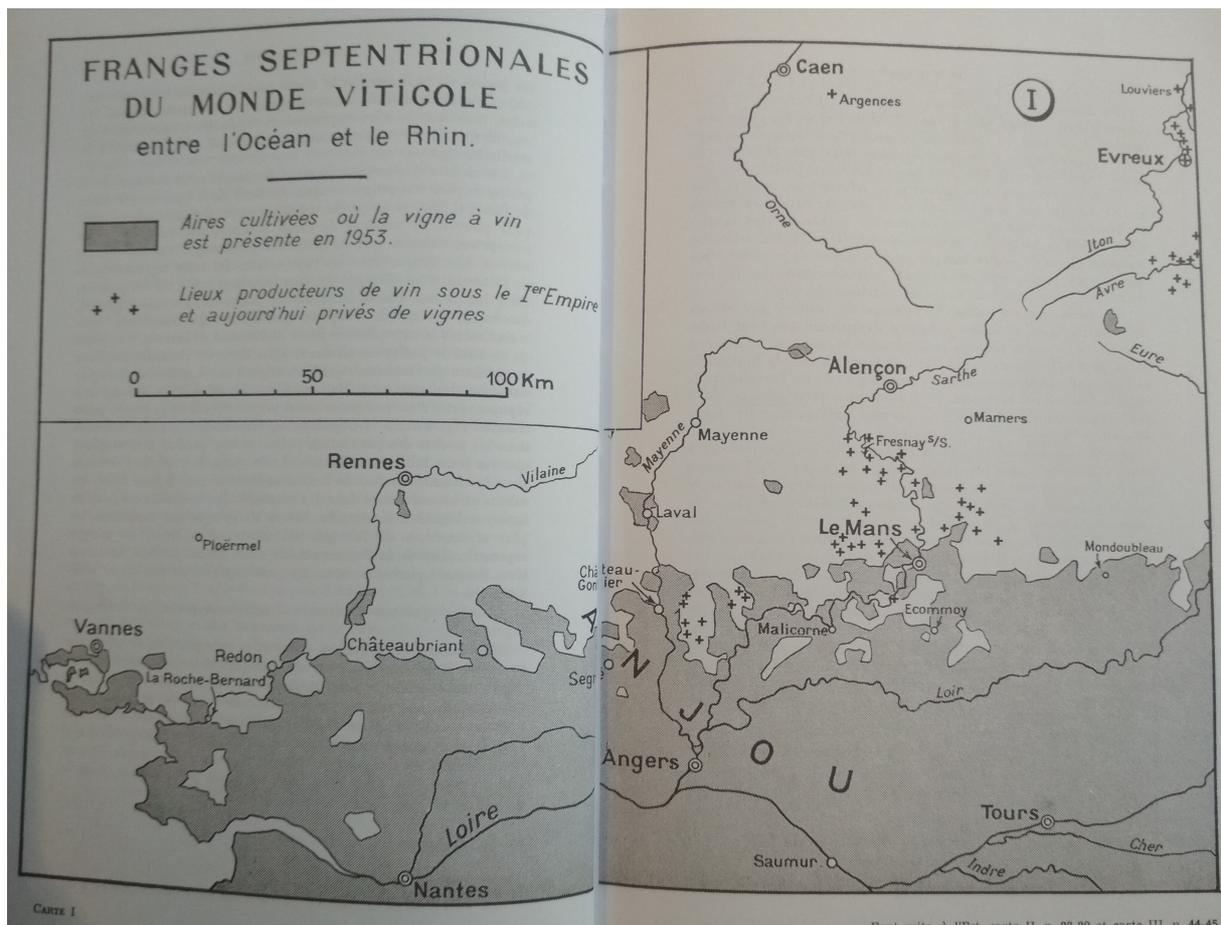
⁴⁹⁹D'après la figure 18 SAINDRENANT Guy, 2011, op.cit., p.61

3.2 La France viticole à la fin du XIXème siècle⁵⁰⁰



500D'après la figure 2 SAINDRENANT Guy, 2011, op.cit., p.28

3.3 Franges septentrionales du monde viticole entre l'Océan et le Rhin⁵⁰¹

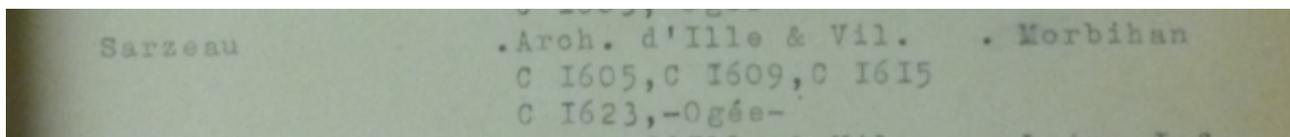


501 D'après la carte 1 DION Roger, op.cit., 1959, pp.12-13

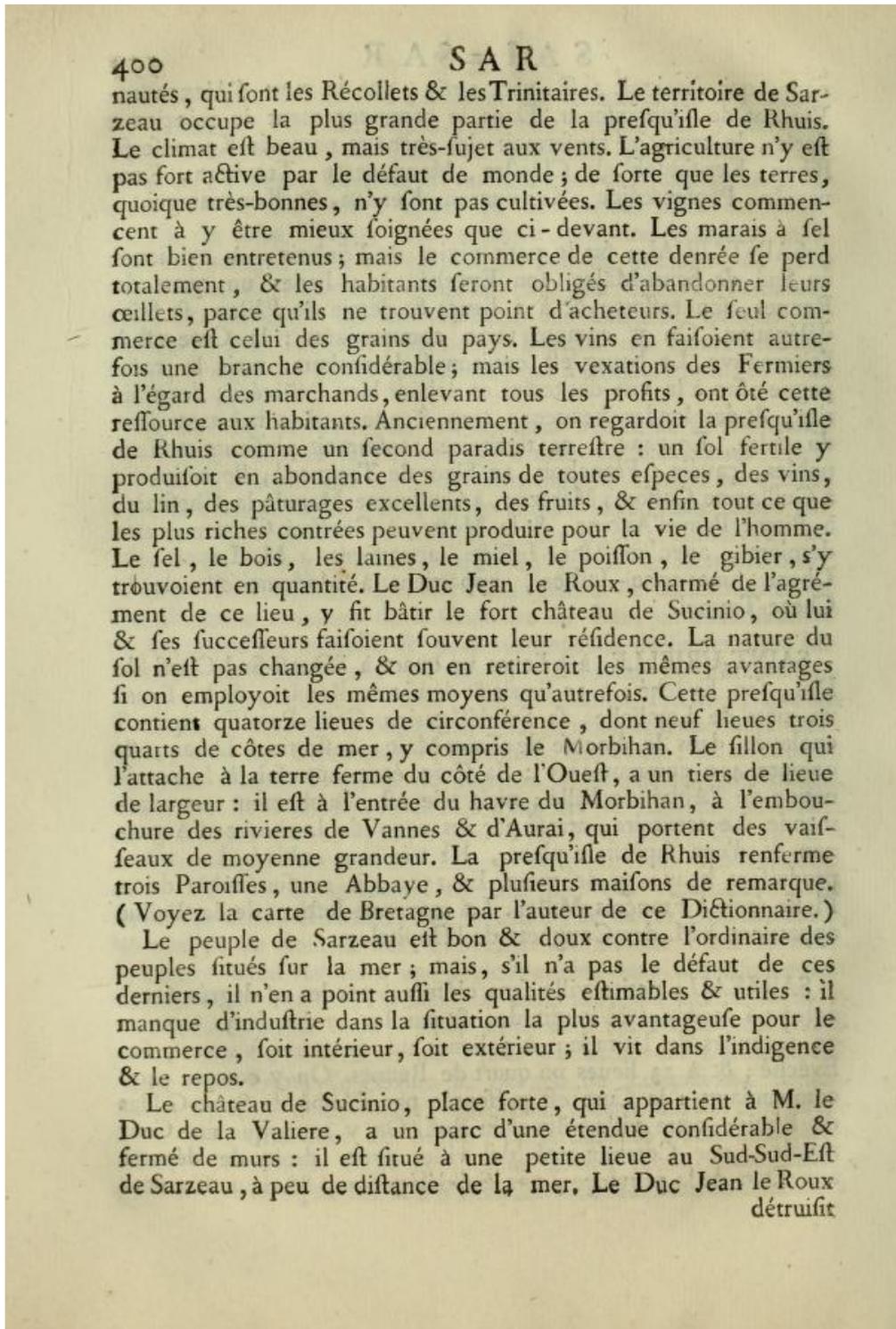
Annexe 4 : Photographie du pied de Noah (?) chez Hervé Drouet, enquête de terrain du 26/10/2019



Annexe 5 : Yves Vaillant mentionne Sarzeau comme étant une commune viticole au XVIIIème siècle selon Jean Ogée et les Archives Départementales d'Ille-et-Vilaine, page 17 de son mémoire : VAILLANT Yves, 1952, *La vigne et la vin en Bretagne au XVIIIème siècle*, Rennes : faculté de lettres, travail de mémoire, p.17.



Annexe 6 : Jean Ogée, « le territoire de Sarzeau occupe la plus grande partie de la presqu'île de Rhuis. [...] Les vignes commencent à y être mieux soignées que ci-devant » : OGEE Jean, *Dictionnaire géographique et historique de la province de Bretagne*, Vatar fils aîné, Nantes, 1778, volume IV, p.400.



Annexe 7 : Bretagne Actualités (réalisateur), Insolite : vendanges à Pénestin (Morbihan) [reportage en ligne]. *INA.fr*; INA, 17/10/1970, 3min47s, [en ligne consulté le 01/04/2019], URL : <https://www.ina.fr/video/RXF01023546>

7.1 – Photographie de la propriétaire Madame Delatouche (à 0'57s du reportage)



7.2 - Photographie du vignoble de Pénestin (à 0,39s du reportage)



7.3 - Retranscription des propos les plus pertinents de la propriétaire Madame Delatouche

00'54 « Notre vignoble n'a pas une grande histoire, il a, ce coteau un peu pierreux **à toujours été un vignoble de mémoire d'homme**, mais lorsque nous l'avons, lorsqu'il a été à nous, il a été **amélioré**, complété, transformé, surtout au moment de l'arrachage des cépages prohibés. Nous avons remplacé ces plants défendus par d'autres plus appropriés à notre climat plus humide que celui des pays de la Loire. »

01'25 « **Nous n'avons pas la prétention d'être de vrais vignerons**. Nous sommes plutôt des ostréiculteurs qui complètent les heures creuses du personnel par un travail local. Ce travail est fait avec beaucoup **d'esprit de tradition** ainsi qu'un certain attachement.

C'est un petit côté folklorique dans notre affaire. Nous le continuons, nous faisons du bon vin, nous en sommes fiers et nous avons une réputation dans ce domaine de vigneron qui , qui plaît beaucoup tout autour de nous ».

02'37 « **Nos ouvriers sont en principe des fils de cultivateurs** qui se sont adaptés au travail de la mer en vieillissant mais qui conservent leur formation terrienne et qui savent travailler la vigne

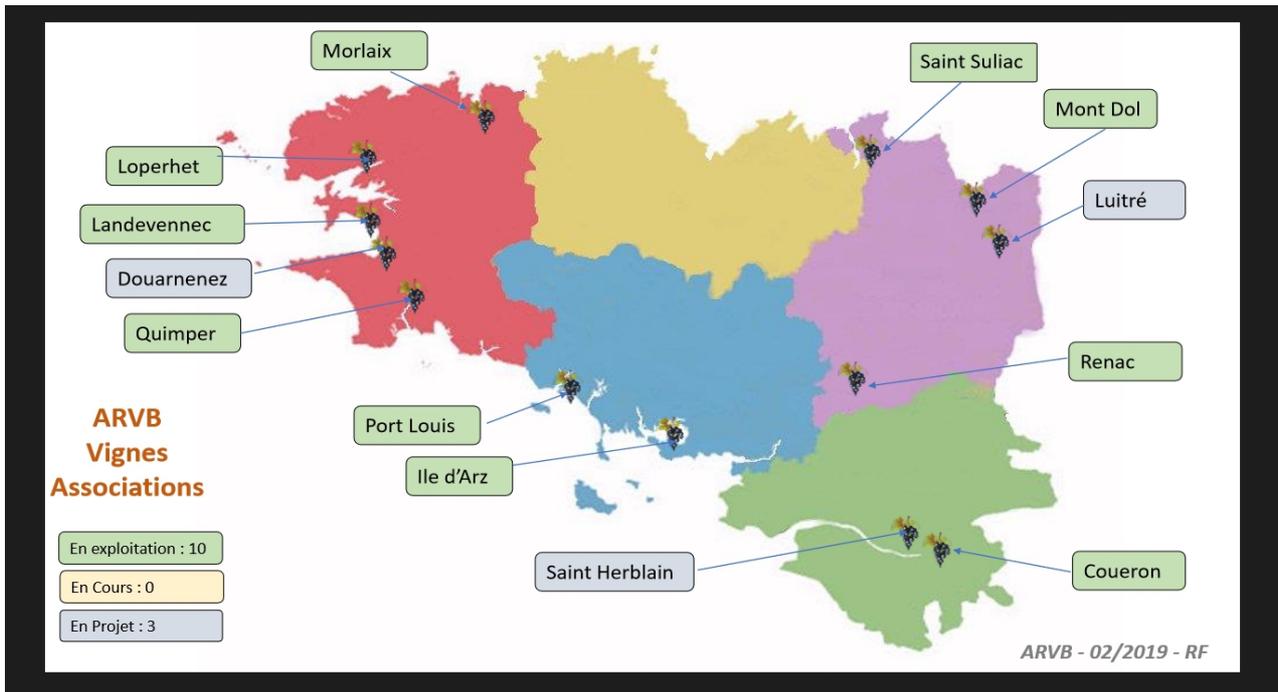
02'51 « Et nous avons la chance d'avoir dans notre équipe un contremaître qui tout en travaillant fort bien les parcs à moules, sait mener son travail de vigneron avec compétences et amour je dirai. **Le personnel aime le travail de la vigne**, il n'est pas une récréation à proprement parlé mais il est une détente dans le travail des marais. »

Annexe 8 : Cartes des vignobles bretons, produites dans le cadre de l'ARVB par Rémy Ferrand (secrétaire).

8.1 Carte vignes privées bretonnes



8.2 Carte vignes associatives bretonnes



8.3 Carte vignes professionnelles bretonnes



Annexe 9 : Ifop/Vin&Société, *Les français et le vin*, 2014, [en ligne] consulté le 01/04/2018,
URL : <http://www.vinetsociete.fr/eclairer-l-opinion/les-francais-et-le-vin-ifop>

Le vin, on en parle



73% des français parlent du vin à leur entourage contre 43% pour le foot.

Annexe 10 : Ifop/Vin&Société, *Les français et le vin*, 2014, [en ligne] consulté le 01/04/2018,
URL : <http://www.vinetsociete.fr/eclairer-l-opinion/les-francais-et-le-vin-ifop>

Le vin, un univers qui passionne

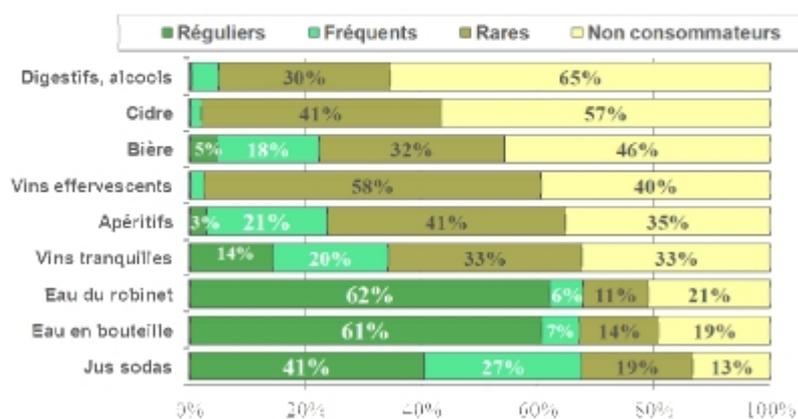


des français s'intéressent aux vins locaux pour connaître les spécificités de leur région de vacances.

Annexe 11 : Poids du vin tranquille dans la consommation de boissons alcoolisées chez les français en 2015.

ALLAIN Eric (dir.), *Enquête sur la consommation de vin en France en 2015. Le vin : transformation d'une composante de repas à une boisson culturelle ?*, Montreuil, FranceAgriMer, 2015, p.3

La consommation de différentes boissons par les français



Annexe 12 : Tableau des données récoltées lors des enquêtes de terrain⁵⁰²

Première partie

	Saint Jouan les Guérets	Mont Garo	Les Arpents du soleil	Saint Denis d'Anjou	Coteau du Braden
Date enquête de terrain	22/12/2017	22/12/2017 – 11/01/2018	03/01/2018	16/04/2018 – 17/05/2018	19/04/2018
Numéro de l'enquête de terrain	1	2	3	4	5
Statut du vignoble/ commercialisation	Professionnel (commercialisation souhaitée)	Association – Les vignerons de Garo	Professionnel (commercialisation)	Association – Association pour la renaissance d'un vignoble en Mayenne (commercialisation)	Association – section vignes des habitants du Braden
Localisation du vignoble	Bretagne – Saint-Jouan-des-Guérets – Ille-et-Vilaine	Bretagne – Saint Suliac – Ille-et-Vilaine	Normandie (Basse) – Calvados – Grisy	Pays de la Loire – Mayenne – Saint Denis d'Anjou	Bretagne – Finistère – Quimper
Motivation(s)/ but(s) de la création du vignoble	Plantation d'un vignoble en Bretagne pour vivre de la viticulture (motivations liées à son parcours de vie). En Bretagne car c'est là qu'il a trouvé une parcelle.	Ils ont une approche professionnelle. Ils veulent retrouver les vins de Rance avec une typicité (démarche historique). Le renouveau de la tradition est très présente dans leur discours. Soucis de faire un vin de qualité + dans la convivialité. Avant le vin n'était pas buvable (c'était pour expérimenter). La thématique du renouveau de la tradition n'était pas présente au départ. Elle est arrivée cependant rapidement lorsqu'ils ont réalisé qu'il y avait de la toponymie rappelant la vigne sur les cadastres napoléoniens.	Passionné de viticulture depuis tout petit. Point de départ : recherche historique sur la vigne en Normandie. Réflexion : la présence ancienne de vignes sur sa parcelle est une preuve de viabilité récidivante à la culture de la vigne (validée de façon historique). Démarche de renouveau d'une tradition relativement récente en Normandie. Renouveau de l'héritage, fructification (tradition).	Au départ ils ont créé un guide national du vin, puis envie de se diversifier dans le cadre de la JCEL via la création d'un vignoble. Le projet a commencé par une recherche sur la présence de la vigne en Mayenne afin de la faire renaître là où elle existait auparavant.	Point de départ : l'Association des habitants du Braden cherchait un nouveau domaine d'activité en remplacement de la fête de quartier. Ensuite nécessite d'un budget propre à la vigne (séparation de l'Association en deux sections). L'idée vient d'un des membres qui faisait partie d'un vignoble associatif dans le Nord de la France.

⁵⁰²Seules les données récoltées lors des enquêtes de terrains sont mentionnées ici. Le tableau a été séparé en deux parties dans un souci de visibilité.

		But premier à l'époque : faire du vin et se faire plaisir. C'est l'amour du vin et à partir de là on découvre l'histoire.			
Quand ?	2017	2003	1995	1998 (Mai)	2006 (1er Avril)
Noyau de création	Édouard Cazals	Jean Yves Hugues est l'initiateur du projet, puis ses amis le suivent	Gérard Samson, ancien notaire, se consacre exclusivement au travail de la vigne depuis 2010	Luc Margogne, président sortant de l'association (présidence depuis 2 ans et demi) – dans le cadre de la JCEL (12 ou 13 personnes au départ)	Membres de l'Association des habitants du Braden - section vigne
Qui/profil adhérents	Il a fait un BTS A, puis une licence d'œnologie/viticulture. Est allé faire les saisons en France (Bourgogne notamment) et en Nouvelle Zélande.	La vigne est gérée par 37 vigneron qui ont chacun un rang de vigne (travail collectif difficile). Ils sont initiés à une viticulture professionnelle, mais ont des profils différents.	Les ancêtres de Gérard Samson sont des vigneron d'Argenteuil. Il s'est formé à la viticulture en Bourgogne.	Au départ ce sont tous des membres de la JCEL. Maintenant l'association comprend aussi d'autres profils extérieurs. Ils s'occupent de la vigne pour certaines tâches mais un viticulteur payé par l'association s'en occupe. Les deux éléments clés sont le président et le trésorier.	Aujourd'hui il y a 93 membres, dont 18 actifs. Les profils sont diverses : ancien des télécoms, chimiste, postier...
Obtention de la parcelle	Recherche d'un terrain disponible pour planter des vignes (déclaration et création d'un casier viticole auprès des douanes de Nantes).	Première parcelle : obtenue grâce à un ami (terrain de la grand-mère). Seconde parcelle : (parcelle du bas) le propriétaire accepte de leur laisser à la culture à condition de planter des pêches de vigne Troisième parcelle : le propriétaire qui est d'accord de leur laisser à la culture avec une location de 70€ par mois.	L'emplacement a été trouvé grâce aux recherches dans les archives. Historiquement trois parcelles étaient plantées en vignes à Grisy. Gérard Samson s'est installé sur l'une d'entre elle.	De la recherche en archives (présences anciennes de vignes en Mayenne) découle un repérage de terrain à Sainte Suzanne et Saint-Denis-d'Anjou (qui sont les deux dernières communes avec de la vigne en Mayenne) pour trouver une parcelle à cultiver en vigne. De plus, le maire de Saint-Denis-d'Anjou voulait depuis 10 ans trouver des gens pour planter un vignoble.	Démarches entreprises pour avoir les droits de plantation (2500m ² maximum). Droits accordés à la ville de Quimper, c'est la commune qui a fait la démarche. Une partie de la parcelle appartient à la commune, l'autre au département.
Exposition	Coteau exposé Sud		Coteau orienté au Sud	Coteau	

Propriétés du sol/pH	Sol argilo-calcaire avec des dépôts marins ou des dépôts de la Rance. pH de 7,2. Sol nicashiste, calcaire, phtalite semblable au coteau du Léon.	Sol acide, se pose la question d'en faire une spécificité pour le vin du Garo + schiste en dessous.	Sol argilo-calcaire. Géologie comparable à la côte de Muy avec les caractéristiques physiques des grands crus de côte de Muy (Rendzine anthropique sur Bathonien supérieur).		pH 5-6 (sol acide). A la surface il y a du granite. Arène granitique avec un mélange de sable et d'argile.
Surface de la parcelle/surface cultivée (m² /ha/pieds)	2ha - 4 500 pieds de vignes courtes	5 000 m² – 400 pieds de vigne	5ha de production – l'année prochaine (2018) il passera à 6,60ha car il a replanté.	1,25ha – planté : 0,8 ha car association donc pas le droit à plus de 1ha planté (400-500 pieds)	2 500m², 950 pieds
Statut de la vigne	Professionnel	Associatif – création de la vigne sur un plan historique et culturel – maintenant vigne patrimoniale	Obtenu droits de plantations expérimentaux en 1995 – maintenant c'est une exploitation viticole à part entière (mais continue expérimentations)	Vigne associative – A le droit de vendre grâce à une clause qui stipule que l'association restaure le patrimoine de la commune en contrepartie	Vigne associative – A le droit de mener deux animations par an dans la commune – Possibilité de vendre le vin au verre
Appellations	Va vendre son vin en « Vin de France ».		IGP Calvados Grisy	« Vin du pays »	
Financier : Aides/ contributions/ financements		Apport des membres de l'Association. 1ère année : cotisation de 500euros par personne. Les cotisations évoluent en fonction des besoins du vignoble.		Subventions multiples : région, département, Europe... Au départ ils ont dépensé l'argent qu'ils n'avaient pas. Ont attendu les subventions pour rembourser. Les 100 premières bouteilles ont été vendues aux enchères	Budget annuel : 6000 euros/an. Plus grosse rentrée d'argent : cotisations + opérations spécifiques (JEP). Pas de subventions car dossiers longs à faire (mais désireux). Ville de Quimper a ouvert un crédit de 20000€ pour la restauration du chai.
Cépages/pourquoi	Grolo noir : cépage rustique et résistant aux maladies comme la pourriture ou le mildiou Chenin : plus fragile car ne résiste pas à la pourriture Pinot noir breton, style champenois Melon de Bourgogne Chardonnay	Chenin (14ans) pour vin blanc Rondo (4ans) pour vin rouge Pinot blanc de Loire (chenin): avec du recul, cépage un peu fragile pour la Bretagne.	Auxerrois Pinot gris Melon de Bourgogne Chardonnay Sauvignon gris Pinot noir. Ce qui est planté correspond en grande partie à ce que l'on peut présumer avoir été les cépages de l'époque = recoupement logique entre ce qui a pu pousser et ce qui pousse encore	Chenin	Chardonnay (2/3) (vient de Bourgogne) : cépage trop fragile pour les conditions (climatiques) de Quimper, demande beaucoup de travail . Pinot gris (1/3) (vient aussi de Bourgogne + Alsace) Ces deux cépages demandent un fort ensoleillement sur la baie mais climat océanique à Quimper

					avec ensoleillement moyen + surveillance constante car maladies récurrentes.
Conseils/aides au niveau technique	Connaissances personnelles en viticulture) et expériences professionnelles. Échange de conseils avec l'Association des vignerons du Garo.	Ils ont contacté un vigneron d'Angers pour avoir des conseils d'un professionnel (aide pour choisir le cépage).	ONIVIN chapeautait les expérimentations – INRA	INRA – INAO pour le choix du cépage et l'analyse du sol	Analyse de sol et conseils pour le choix du cépage : France Agrimer – INRA – professeur Carbonneau pour la vigne en lyre (pas convaincu) – ils ont beaucoup appris par eux mêmes.
Mode de culture/respect environnement/traitements	Traitement de la vigne contre les maladies. Agriculture biologique (vise le label à long terme). Permaculture, culture en biodynamie.	Environnement : sauvegarde des plantes sauvages, ce qui est très motivant pour eux (pourquoi pas la création d'un conservatoire?). Idée qu'il y ait un patrimoine historique en lien avec la vigne. Ils protègent tout, même les arbres sur la parcelle. Le sol reçoit un apport en engrais : fumier + sels minéraux.	Respect de la nature - enherbement – haies bocagères – palettes de matériel végétal. Limite les interventions phytosanitaires, certification officielle (haute valeur environnementale).	Adopte le monde de culture de l'agriculteur – traite la vigne – s'ils avaient le choix ils feraient du bio.	Ajout de chaux pour contrebalancer l'acidité du sol. Volonté du respect de l'environnement et de travailler avec la nature. Traite manuellement. Obligation de traiter à cause des maladies, environ tous les 14 jours. Mais volonté d'aller le plus loin possible avec seulement le traitement au soufre – au début ils faisaient du bio + biodynamie (traite soufre + bouillie bordelaise) mais la vigne à trop souffert. Pulvérisation foliaire avec des produits à base d'algues.
Présence d'un bâtiment viticole/rénovation du patrimoine	Il n'a pas pu construire un bâtiment viticole (une cabane) car les normes sont trop strictes (nécessite un style particulier dans le respect de la tradition).		Présence d'un chai.	Rénovation de la maison du vigneron qu'il y avait sur la parcelle.	Restauration d'un chai à côté du vignoble (appartient à la commune).

<p>Historicité</p>	<p>Historiquement, il y avait des vignes en contrebas de l'exploitation actuelle. Le lieu, selon Edouard Cazals, s'appelle « les longues vignes », ce qui indiquerait une ancienne présence de vigne sur cette parcelle.</p>	<p>De la vigne sauvage poussait en contrebas (maman du Merlot, la petite madeleine noire). Le cépage aurait 400 ou 500 ans. C'était pour faire un vin rouge, ce qui veut dire qu'on faisait du rouge en Bretagne. Les dernières vendanges auraient eu lieu en 1904-1905 à Saint Suliac.</p>	<p>Présence de vignes relevée dans les archives (Moyen-Age). Selon Gérard Samson, à partir de la fin du petit optimum médiéval les vignes qui ont pu résister vont totalement régressées et il va rester trois reliques. De ces trois reliques, une a retenu son attention ; c'est le lieu où il a réimplanté le vignoble. Alors pourquoi ces trois reliques étaient intéressantes ? C'est parce que en plein petit âge glacière des micros vignobles s'étaient maintenus jusque fin XVIIIème, début XIXème.</p>	<p>Ils ont fait des recherches en archives car ils savaient qu'il y avait auparavant de la vigne en Mayenne. Ils ont vu que le dernier vignoble de Mayenne était à Saint Denis d'Anjou, arraché en 1872.</p>	<p>Traces toponymiques de présence de la vigne. Questionnement sur les vieux cépages : ils n'étaient pas forcément adaptés à la Bretagne, donc il faut partir d'une analyse du sol et d'un bon porte greffe (essentiel).</p>
<p>Réchauffement climatique ?</p>	<p>Ne se dit pas convaincu, mais à cause de l'aspect psychologique du RC : il dit qu'il ne veut pas transformer cela en positif alors que c'est négatif.</p>	<p>Le RC permet de faire du meilleur vin en Bretagne actuellement, mais Jean-Yves Hugues n'avait pas le RC en tête quand il a débuté son projet. Ils n'en ont pas ressenti les effets en 15 ans de culture de la vigne.</p>	<p>N'avait pas le RC en tête quand il a planté, au contraire puisqu'il parie sur les caractéristiques de cette parcelle (viabilité marginale de son vignoble). Il explique qu'à son époque on ne parlait pas encore du RC. Il dit que c'est plus un dérèglement qu'un changement et qu'il faut s'en méfier. Il explique que le terroir n'est pas défini que par le climat, mais il faut le prendre en compte. Il mentionne une inquiétude : faire des vins de mauvaises qualités dans les zones septentrionales.</p>	<p>Pas convaincu par le RC. Au final dit qu'on pourra faire remonter certains grands crus dans l'Ouest. Mentionne que le climat plus propice va attirer des investisseurs.</p>	<p>Pas convaincu par le RC, pense que c'est plus dans les têtes que dans la réalité . Présence d'une évolution mais pas un vrai changement (il y a toujours eu des variations de climat dans l'histoire). Le RC serait une perspective, un avenir lointain pour eux.</p>

<p>Perspectives d'avenir du vignoble/de l'association/nouveaux buts</p>	<p>Il prévoit de racheter les parcelles en face de son champs pour y planter de la vigne et faire de la polyculture avec des arbres fruitiers. À terme il se pose la question de construire un bar à vin avec un petit chai.</p>	<p>Partager leurs données climatiques pour montrer au grand public que le climat et la météo sont importants pour la vigne (envie de donner une assise scientifique à leur entreprise associative). Au départ c'était juste des personnes qui se réunissaient autour de la vigne. Puis il y a eu un changement de présidence et un renouvellement du CA. Ils ont rouvert pour avoir de nouveaux adhérents, et faire un suivi plus sérieux (il faut que tout le monde viennent travailler sur le vignoble). Ensuite ils ont ouvert aussi à la presse. Il y a de plus en plus de mobilisation autour de leur projet. La reprise en main date de 3ans environ. Ils veulent un suivi sérieux avec l'enregistrement des données météorologiques Pourquoi pas commercialiser plus tard ?</p>	<p>Ne vise pas une nouvelle appellation car souhaite continuer à expérimenter, il veut garder sa liberté.</p>	<p>Changement de viticulteur mais volonté de rester sur la même ligne. Pas de souhait de tester un nouveau cépage. Rénovation de la vigne touchée par le mildiou (il y a 3 ans). Dans 3 ans elle retrouvera sa pleine santé. Ils leur restent quelques plantations à faire.</p>	<p>Continuer le travail avec les écoles notamment l'organisation des visites (écoles primaires, collèges, lycées, écoles de restauration et d'hôtellerie). Collaboration avec des écoles comme pour la restauration du chai ou la création de l'étiquette.</p>
<p>Réseau associatif</p>	<p>Relations et entraides avec l'association les vigneron du Garo, il est « Ami de la vigne » dans cette association.</p>	<p>Ils veulent échanger avec ceux qui plantent de nouvelles vignes en Bretagne. Ils participent aux réunions annuelles régionales de l'ARVB.</p>		<p>Volonté de rester seuls.</p>	<p>L'ARVB fédère les associations de la vigne en Bretagne, importance du réseau associatif car donne des bras.</p>

<p>Si commercialisation : vente à qui ? Où ? Consommateurs visés ?</p>	<p>Vente locale. Ses vins seront assortis aux aliments de la région. Il va vendre aux restaurants de la côte. Il veut aussi rétablir la vente au détail pour le côté local et pratique. Bouteilles de 50cl pour les restaurants + va essayer de faire des vins avec peu d'alcool.</p>		<p>Commercialisation principalement nationale – un peu internationale (commercialisation qu'il juge classique) - entre 25 et 40 000 bouteilles de 50cl par an.</p>	<p>1/3 bouteilles sont vendues au salon des vins de Laval ; le reste à des négociants en vin, à des restaurants...</p>	
<p>Jugement sur le vin produit/spécialité</p>	<p>« je suis convaincu de pouvoir faire un bon vin »</p>	<p>Vin qualifié de bon et en progrès. Peut être mettre en avant une spécificité avec l'acidité.</p>	<p>« c'est un vin de qualité qui dépasse l'anecdotique »</p>	<p>vin de qualité</p>	<p>vin excellent/spécialité de la vigne en lyre</p>
<p>Représentation de la viticulture ancienne</p>					<p>Rémy Ferrand remonte aux Grecs et aux Romains puis au Moyen-Age, en constatant une évolution de la viticulture et du vin. Les voies fluviales étaient le moyen de transport préféré + généralisation de la bouteille à 0,75cl. L'arrivée de la technique a permis d'améliorer la qualité de la boisson. Il conclut en rappelant que la viticulture « ancienne » est le fondement de celle d'aujourd'hui et que c'est le consommateur qui dirige cette évolution.</p>

Seconde partie

	Ile d'Arz	Treffiat	Île de Groix	Néant sur Yvel	Sarzeau	Miniac-sous-Bécherel
Date enquête de terrain	23/04/2018	26/04/2018	09/09/2018	06/10/2018	26/10/2018	09/11/2018
Numéro de l'enquête de terrain	6	7	8	9	10	11
Statut du vignoble/ commercialisation	Association - In Vino Verit' Arz	SARL – Chai Nous (commercialisation souhaitée)	Professionnel – agriculteurs (commercialisation souhaitée)	Association – La Fée de Brocéliande	Vigne privée – Hervé Drouet	Vigne privée – Rémy Tuloup
Localisation du vignoble	Bretagne – Morbihan (Golfe du) – Île d'Arz	Bretagne – Tréffiat – Finistère	Bretagne – Morbihan (Golfe du) – Île de Groix	Néant sur Yvel (à côté de Tréhourentec, lisière forêt de Paimpont)	Sarzeau – Morbihan	Miniac-Sous-Bécherel - Ille-et-Vilaine
Motivation(s)/ but(s) de la création du vignoble	La création part d'un constat : il y avait de la vigne sur l'île d'Arz dans le passé. Volonté de renouer avec ce passé viticole (noms de rue rappelant la vigne). Volonté de faire une animation autour de la vigne sur l'île. L'idée de départ est de créer un vignoble pour ensuite recruter un jeune viticulteur qui viendrait s'installer en tant que professionnel sur les 5000m ² . Besoin de cela pour l'île d'Arz car les jeunes couples avec enfants peuvent dynamiser la commune.	Au départ : idée de présenter un projet innovant dans un mémoire de master. Le sujet était de faire du vin en Bretagne. Puis Sylvie Guerrero s'est lancée dans cette entreprise. Tout cela a commencé par une observation du climat de 2011 à 2015 où elle avait constaté qu'il y avait des changements. Envie de faire un autre métier et envie de faire perdurer ce métier dans sa famille qui faisait du vin à Cahors.	Plantation d'un futur vignoble sur l'île car lié à son parcours de vie + il est né en face de Groix. Il a vu une ouverture liée à la loi européenne de 2016. Volonté de faire vivre l'île (création d'emplois saisonniers ou plus), embaucher les copains. Pour contribuer à l'attractivité de l'île + tourisme (il veut lutter contre l'exode rural et l'appauvrissement des campagnes). Pour lui l'agriculture peut aider les humains.	Faire du vin entre copains + trouver un moyen d'éviter les incendies de forêts : une parcelle cultivée est moins sensible au risque de feux.	Histoire familiale : son père voulait s'occuper d'une vigne une fois à la retraite mais n'a pas eu le temps de le faire. Son fils (Hervé Drouet) a donc repris le projet. L'occasion s'est présentée lors de la visite d'une cave à Vouvray, il avait alors demandé des pieds et en avait obtenu 126.	Pour le plaisir. Démarche inscrite dans le fait qu'il y avait de la vigne avant dans le village. Pense au RC aussi.
Quand ?	2017 (Mars)	2015	Pas encore planté	2006	2003	2012
Noyau de création	Daniel Lorcy (ancien maire de l'île d'Arz 2008-2014) et 2-3 résidents de l'île ont lancé le projet. Le projet avait été pensé par D. Lorcy en tant que maire	SARL avec deux personnes dont Sylvie Guerrero.	Mathieu Le Saux (s'occupe de la vigne) et Noémie Vallélian (s'occupe du maraîchage).	Christian Nourtier (professeur de biologie de Rennes à la retraite) + quatre copains.	Hervé Drouet (particulier).	Rémy Tuloup (particulier).

	(mais n'avait pas aboutit à l'époque)					
Qui/profil adhérents	50 membres actuellement (bloqué, liste d'attente). Les membres sont résidents de l'île, y ont une maison secondaire ou habitent dans le secteur de Vannes. Un des membres venant de Conleau à des connaissances dans les métiers de la vigne car il était propriétaire d'un chai.	Sylvie Guerrero. Au départ travaillait dans une coopérative agricole.	Mathieu Le Saux va s'occuper de la vigne – il a fait un BTS viticulture-œnologie à Agropolis (Montpellier) Noémie Vallélian est suisse, fille de vignerons et s'occupe du maraîchage. Ils possèdent un chai et commercialisent du cidre.	Christian Nourtier : professeur de biologie de Rennes à la retraite (ancien président de l'association). Président actuel : Xavier Grenié qui est forestier. Ils sont 20 adhérents environ (tous de la région), dont 10 assez présents et 5 très présents sur le travail de la vigne.	Hervé Drouet (particulier). Les membres de sa famille l'aide pour le travail de la vigne et surtout les vendanges, des amis également.	Rémy Tuloup (particulier). Chimiste de formation, possède des bases en agriculture. Création de la pomme Tuloup avec son père (greffe de variétés anciennes pour faire une pomme à cidre). Côté le milieu pépiniériste depuis petit.
Obtention de la parcelle	Convention avec la mairie (2% de la production lui est destinée). Déclaration auprès de la douane à Nantes en tant que vigne associative.	Parcelle personnelle, à Tréffiagat car Sylvie Guerrero a une maison à côté de Tréffiagat.	Parcelles personnelles situées au niveau de leur ferme (Ferme du Port Coustic, située à la Pointe des chats). Pas une seule parcelle unifiée à terme car obtention de parcelles dans l'île (pas unification physique des parcelles).	Parcelle obtenue grâce à une propriétaire de Tréhorentec : Nicole Chevillard, qui a prêté gratuitement le terrain pour y cultiver de la vigne.	Terrain privé qui lui appartient devant sa maison.	Terrain privé qui lui appartient derrière sa maison.
Exposition	Coteau orienté Sud Est		Ensoleillement	Orienté Sud Est – Haut de versant	Coteau orienté Sud	Orienté Sud
Propriétés du sol/pH	Sol un peu acide – sablo limoneux	Granite pH neutre (au départ acide mais changement avec travail de la terre et apport en fientes de poules et crottin de cheval).	Sous-sol en schiste et glaucophane (particularité en Bretagne) – on retrouve les mêmes caractéristiques du sol en Sud Mâconnais et Beaujolais.	Sol très pauvre et très acide (pH de l'ordre de 4-5). Roche mère : schiste pourpré de Montfort (roche très dure). Contexte très sec.	PH 6 (sol acide), schiste cristallin.	Sol argileux, met de la chaux pour contrebalancer l'acidité.
Surface de la parcelle/ surface cultivée (m² /ha/pieds)	5010m ² de terrain Vigne cultivée sur 1000 m ² .	2500m ²	A terme ils auront 12ha de polyculture/élevage – 5ha de vignes seront plantés.	0,5ha – 600 pieds de vignes (10 rangs d'environ 50-55 pieds).	120 pieds	120 pieds
Statut de la vigne	Vigne associative	Professionnel – SARL Chai Nous	Professionnel – Agriculteurs (cotisations MSA)	Vigne associative	Vigne privée	Vigne privée

Appellations		A été contactée par un viticulteur de Nantes pour créer un AOC vin de Bretagne.	Grand débat sur ce sujet chez les viticulteurs bretons début 2018. Lui ne souhaite pas faire partie des discussions concernant la création d'une appellation « vin de Bretagne » (changement depuis AG 2018 ARVB ?).			
Financier : Aides/ contributions/ financements	Les cotisations des adhérents sont la principale source de financement (35euros/an, 30 euros en 2017). Prévoit peut être une augmentation sur un lan pour financer un chai. Prévoit peut-être un projet de crowdfunding pour le financement du chai. Droit de vendre le vin au verre lors de fêtes.	Financements personnels	Crowdfunding (pour trouver des investisseurs)	Financements personnel. Quelques problèmes financiers parfois.	Financements personnels	Financements personnels et à déjà une base avec la culture de pomme à cidre.
Cépages/ pourquoi	250 pieds de pinot gris 250 pieds de pinot blanc 50 pieds de chenin Conseils reçus d'Angers pour les cépages. Ce sont les cépages les plus adaptés à la parcelle, les plus résistants + pour faire des mélanges lors de l'assemblage. Vin blanc pour aller avec les huîtres produites à 50 mètres du terrain.	Treixadura (cépage portugais) : faire un vin blanc Alblarino (cépage galicien) : un peu plus acide. Assemblage des deux cépages pour boire avec les huîtres cultivées à côté (même terroir).	Chenin parce qu'il aime ça et que c'est le cépage de l'Anjou qui est sur la même latitude qu'ici. Ils feront un petit peu de rouge aussi (20%).	100% plantet. Avant : 50% Maréchal Foch 50% plantet, mais le MF a été arraché car pas un cépage qui fait du bon vin (vieux cépages d'avant le phylloxéra selon Xavier). Projet de rebouturer le plantet avec une espèce américaine pour lutter contre une possible contamination du phylloxéra.	Chenin blanc parce qu'il aime ce cépage, il a été élevé au Coteau du Layon (sa mère aimait ce vin). Beaucoup de maladies (esca, mildiou, oïdium).	30 pinot 30 gamay 30 merlot 30 cabernet A choisi ces cépages en lien avec un pépiniériste (Mercier à Vix Charentes), car pas de base d'anciens cépages en Bretagne connus pour sa région ; dimension expérimentale. Pas déçu pour le moment. Volonté de faire du rouge aussi donc mélange. Démarche : climat océanique qui ressemble au bordelais donc il est allé chercher les cépages de là bas (merlot et cabernet). Prise en compte

						du RC (température va augmenter donc les cépages sont ok pour la Bretagne).
Conseils/aides au niveau technique	Société en Alsace a fait une analyse de sol. ISA d'Angers pour le choix des cépages (de nombreux cépages ont été testés).	Étude du sol. Pour les cépages elle a cherché dans le monde des terroirs avec les mêmes caractéristiques pédologiques que sa parcelle.	N'ont fait appel à personne (par choix).	Pas besoin car les compétences techniques et les connaissances des adhérents suffisent (pour ce qui est sol + botanique + ils aiment apprendre en se trompant).	Il apprend tout seul. Possède des livres sur la vigne (livres anciens notamment sur la viticulture en pays de Rhuis). Il a aussi demandé des conseils à des gens dans le milieu comme une dame travaillant dans un laboratoire d'œnologie. Pas besoin de faire des études pour savoir si la vigne est viable ici puisqu'il y avait de la vigne avant.	Il possède des connaissances car cultive la pomme à cidre ce qui ressemble un peu + chimiste. Lectures, conseils du pépiniériste, internet avec youtube (mook) et les sites spécialisés comme l'Institut français de la vigne et du vin.
Mode de culture/respect environnement/traitements	Mode de culture naturel, pas d'engrais ni de produits chimiques. Traitement à la bouillie bordelaise (traité 2x déjà à la bouillie bordelaise car mildiou).	Respect de l'environnement « pas bio mais presque ». Pas d'engrais ni d'intrants chimiques, apport en fientes de poules, recettes historique pour lutter contre le mildiou (décoction de feuilles de sureau noir). Traitement naturel, elle est contre l'agriculture intensive.	Leur démarche est liée à leur philosophie de vie : respect de l'environnement, biodynamie, pas d'intrants chimiques ni dans la vigne ni dans les cuves. Traitements en agriculture biologique (aimerait avoir le label à terme). Traitement « bio » contre le mildiou (cuivre) et l'oidium (soufre).	Démarche avec parfois du bio (le répulsif contre les lapins est bio ou du lait). Parfois ils traitent chimiquement les baies (dépend des années)/ Parfois pas de traitement si cela n'est pas nécessaire (comme cette année (2018), vendanges 100% naturelles).	Il traite principalement à la bouillie bordelaise et au soufre. Parfois ajout d'intrants pour tester mais dit que ça ne sert à rien. Il traite le moins possible parce que c'est contraignant.	Traite à la bouillie bordelaise 2x par an + soufre en fleur 2x par an + chaux 1 à 2x par an. Aucun intrant chimique, insecticide, fongicide, herbicide. A une démarche ancrée dans le respect de l'environnement. Volonté de faire quelque chose de bon.
Présence d'un bâtiment viticole/rénovation du patrimoine			Présence d'un chai (lié à leur activité cidricole actuelle).	Bâtiment viticole pas sur la parcelle. Présence du chai chez un membre de l'association qui habite pas loin de la parcelle.		Présence d'un chai pour l'ancienne activité cidricole + instruments divers.

Historicité	Présence de vignes sur l'île d'Arz avant le phylloxéra car l'eau des puits n'était pas propre à la consommation donc petits vignobles pour consommation personnelle des îliens (vergers prennent trop de place pour faire du cidre, vignobles privilégiés). Toponymie rappelant la culture de la vigne sur l'île. Présence vigne sur l'île d'Ilur (qui est à côté).	Réflexion historique arrivée tôt dans sa démarche, dès le mémoire qu'elle a préparé avec trois collègues. Mais pas son but premier de faire renaître une tradition viticole en Bretagne.	Parle à plusieurs reprises du fait que les anciens qui vivent sur l'île disent qu'il y avait des vignes privées avant sur Groix. Lui préfère dire que ce sont des rumeurs.	Aucune réflexion historique.	Quand il a planté ses vignes il savait qu'il y avait eu de la vigne avant sur cette parcelle. Il a vu son père et les sarzeautins arracher ses pieds de noah (avec tracteurs souvent). Il reste des pieds de noah (cépage prohibé) et d'autres hybrides comme rayon d'or dans les haies ; à l'état sauvage ou entretenus (entretenus chez lui, mais sauvage chez les voisins) ; vignes rendues sous forme de liane. Quand il a récupéré le terrain il a fait des boutures des vignes qui étaient sur le terrain de ses parents (vendu depuis) pour avoir les mêmes.	Sa démarche est ancrée dans une dimension historique puisque c'est parce qu'il y avait de la vigne avant à Miniac-sous-Bécherel qu'il a entrepris de planter. Il cite une ancienne parcelle qui avait pour nom « la Vigne » car il y avait de la vigne dessus avant. Il y a toujours une rue « Clos de la Vigne ». Démarche de reprendre ce qui existait dans le passé mais sans copier/coller, en utilisant les connaissances scientifiques actuelles.
Réchauffement climatique ?	Oui le RC va permettre d'avoir un climat adéquat pour la culture du vin en Bretagne. Daniel Lorcy pense que cela va permettre au vin de gagner en degrés, surtout sur le vin blanc que l'association va produire.	Sylvie Guerrero a commencé par faire une observation du climat sur 4 ans et en voyant qu'il y avait une transformation elle a pensé qu'il y aurait la possibilité de faire du vin en Bretagne. Cependant elle n'a pas le mot RC en tête, même si elle reconnaît qu'il va aider à la viticulture en Bretagne.	Il y croit à titre personnel mais ne pense pas que cela soit déterminant en terme de viticulture, pour le Nord du moins (il dit qu'on faisait et qu'on fait pousser des vignes partout depuis longtemps). S'il y a des vignes professionnelles en Bretagne c'est grâce à la nouvelle législation européenne et pas grâce au RC.	« moi je suis convaincu qu'on va faire du pognon avec ça » - « c'est une évidence [le RC] » - « je pense que oui la vigne va remonter vers le Nord, c'est inexorable » (l'a constaté dans son travail de forestier).	Le RC va permettre à la culture de la vigne de se développer en Bretagne. La date des vendanges a avancé (avant c'était mi octobre, maintenant c'est mi septembre en catastrophe). Il ne sait pas si, tout de suite, le RC a un impact sur ses cultures mais pour le futur oui.	Prise en compte du RC dans sa démarche + pris en compte pour le choix des cépages. Parle d'une « augmentation de 2 degrés ».
Perspectives d'avenir du vignoble/de l'association/nouveaux buts	Monter un chai. Acheter du matériel pour l'entretien de la vigne (rotateur) + entretien du terrain. Pourquoi pas faire venir un cheval pour s'occuper de la coupe de l'herbe et de l'entretien du terrain (point de vue animation aussi).	Construction d'un chai pour les dégustations (oenotourisme).	Faire vivre la ferme à travers plusieurs activités dont le vin. Faire des animations (cochons grillés, fest-noz, fêtes en tous genre...). Tourisme + diversification des activités agricoles/élevages.	Greffer le plantet avec une espèce américaine pour protéger le vignoble du phylloxéra (pourquoi pas faire une formation pour apprendre à faire cela).	Il ne pense pas continuer s'il n'a pas de résultats. Les trois dernières années sont blanches. Manque de résultats + découragement.	Il a réussi ce qu'il voulait faire : du vin. Volonté de continuer. Espère que la première cuvée sera bonne. Pourquoi pas doubler la surface culturale, à condition que ce ne soit pas trop contraignant, une fois à la retraite.

Réseau associatif	En relation avec : l'ARVB (AG), Monsieur de Saint Rémy (vignoble à Vannes), Vignoble Coteau du Braden (Quimper).	Prend contact avec les autres viticulteurs, notamment le coteau du Braden	En ce qui concerne l'ARVB, il est en contact avec Gérard Alle (président de l'ARVB) sur divers sujet (comme projet d'appellation). Souhaite prendre contact avec Sylvie Guerro.	L'Association ne fait pas partie du réseau des vignobles bretons (ARVB), mais pas volonté de rester seuls non plus. En contact depuis le début du projet avec un viticulteur breton (Jean près de Loudéac, sûrement Jean Donnio). On connaissance de l'existence du vignoble de Quimper.	N'est pas intéressé par le réseau associatif, il ne se sent pas concerné. Il était présent à l'AG de l'ARVB 2018 par curiosité. Il n'a pas envie d'y investir du temps.	Se renseigne sur l'ARVB. A entendu parler des vigneron du Garo. Veut bien échanger des connaissances/ recevoir des conseils (surtout au niveau des maladies).
Si commercialisation : vente à qui ? Où ? Consommateurs visés ?		Vente locale car petite production. Vente pour les : restaurants, campings, cafés. Dégustations au chai.	Vente directe + locale (à Groix et en Bretagne) via les réseaux de cavistes et les restaurants (surtout pas de supermarchés). Si possibilité, export à l'étranger (réseaux suisses, déjà le cas pour le cidre).			
Jugement sur le vin produit/spécialité	« On verra s'il est bon mais pas de raison qu'il ne le soit pas. »		Pense que c'est un bon terroir.	Ce n'est pas un terrain adéquat pour faire du vin – La qualité dépend des années.	Qualifié lors d'un concours d'un « vin incomparable » (ce qui est logique, il n'est pas comparable)	« on verra s'il est bon. »
Représentation de la viticulture ancienne			Il pense qu'avant les gens avaient des vignobles personnels comme en Suisse et que cela s'est perdu en France. Il pense qu'il y avait une agriculture diversifiée dans l'ancien temps donc que les gens n'étaient pas seulement vigneron mais paysans et c'est cela qu'il veut faire dans sa ferme. Pour lui la biodynamie est une tradition car c'est un mot qu'on a créé pour parler d'une pratique que les anciens utilisaient	Il pense qu'avant la viticulture était un besoin quotidien des paysans (boisson un peu énergétique). L'association se rapproche de cette optique d'ailleurs. Pense qu'à l'époque le raisonnement était de faire sa propre boisson dont ils maîtrisaient la production + notion d'autonomie et en autoconsommation. Idée que c'était une boisson saine + une autre manière de boire de l'eau et pour raisons hygiéniques (début XIXes l'eau était	Avant le vin n'était pas très bon car on n'avait pas forcément les bonnes techniques. Parle du fait que les seigneurs avaient le monopole de la production vitivinicole. Les vendanges étaient faites par les paysans. Techniques anciennes : prise en compte de la pression atmosphérique, des lunes, mentionne l'alchimie. Ajout de rhizomes d'iris pour faire passer le goût mauvais du vin.	La culture de la vigne est maîtrisée depuis les romains. Pense que la qualité des vins auparavant n'était pas bonne de par le manque de connaissances scientifiques qu'on possède actuellement. Il y avait quand même des techniques culturelles et des outils spécifiques. Cela devait ressembler à la culture de la pomme. Les gens faisaient du vin par habitude sans tout comprendre.

			(il s'inscrit dans la continuité du travail des anciens vignerons).	insalubre).		
--	--	--	---	-------------	--	--

Annexe 13 : Aperçu des différents types d'agriculture mentionnés dans ce mémoire, par Anne TERTRAIS dans le cadre de son stage de M2 ARTSEO, 4p.

13.1 - Agriculture intensive

AGRICULTURE INTENSIVE

ORIGINE ET MOUVEMENT

Fin 19^{ème} début 20^{ÈME}. Les premières références à une agriculture chimique remonte toutefois à la seconde moitié du 17^{ème} siècle avec la découverte du rôle des éléments minéraux pour la nutrition des plantes (Bourde, 1962). Essor au 19^{ème} siècle, lors de la production industrielle d'engrais chimique puis surtout après la Seconde Guerre Mondiale sous couvert d'un processus de modernisation de l'agriculture en vue de nourrir les européens.

PRATIQUES

Application des principes économiques et organisationnelles de l'industrie à l'agriculture. C'est une agriculture basée sur l'utilisation de produits chimiques : engrais puis produits phytosanitaires.

RÈGLEMENTATION

Pas de certification

ACTEURS

Irms agroalimentaires ...

13.2 - Agriculture biologique

AGROBIOLOGIE (AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

ORIGINE ET MOUVEMENT

1918, Albert HOWARD, Rudolf STEINER. Ce mouvement propose une critique radicale des modèles scientifiques, économiques et sociaux qui fondent l'agronomie scientifique et l'entrée dans la *modernité* de l'agriculture occidentale. Il est en quelque sorte, la combinaison des agricultures « organic » (britannique), « bio-dynamique » (autrichienne et allemande), « organobiologique » (helvète) ou « naturelles » (japonaise) qui se développent à différentes périodes et dans différentes régions du monde.

PRATIQUES

Concerne toutes les productions. Techniques agricoles respectueuses de l'environnement, de la santé humaine et du bien-être animal (interdiction de l'usage de produits chimiques de synthèse, associations de cultures, polyculture et polyculture-élevage, rotations culturales longues, gestion de la matière organique). Mode commercialisation originellement en circuit-court, se fait également en circuit plus long avec l'appropriation progressive par l'industrie agroalimentaire, compte tenu de la demande sociale.

RÈGLEMENTATION

système de certification par un tiers (organisme indépendants tels que Qualité France, Ecocert) ; un cahier des charges précis sur le plan technique mais pas suffisamment exigeant (on trouve aujourd'hui de grandes monocultures certifiées « AB »).

ACTEURS

Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) et son réseau, Institut Technique de l'Agriculture Biologique, Agence Bio, Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu Rural (FRCIVAM), IFOAM (réseau européen)...

PERMACULTURE

ORIGINE ET MOUVEMENT

Terme issu de l'expression « permanent agriculture » employée par l'agronome américain Cyril G. HOPKINS en 1910 et employé pour la première fois par Bill MOLLISON et David HOLMGREN en 1978 au lendemain du premier choc pétrolier (1971).

Pratiques : à la fois une philosophie et un ensemble de méthodes de conception des cultures, des lieux de vie et de systèmes agricoles humains, la permaculture utilise des principes d'écologie, les savoirs traditionnels et les découvertes de nos sociétés afin de reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes et de maintenir la fertilité naturelle de la terre.

RÉGLEMENTATION

Aucune.

ACTEURS

Association française de permaculture « Brin de paille », l'Université populaire de permaculture, la ferme du Bec Hellouin (Eure, Haute-Normandie)...

13.4 - Agriculture biodynamique

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

ORIGINE ET MOUVEMENT

Initié par Rudolf STEINER en 1924 en Allemagne et en Autriche.

PRATIQUES

Principes, méthodes et techniques de l'agrobiologie complétées par la prise en compte de l'influence des cycles lunaires et nyctéméral ainsi que l'utilisation de préparations (bouse de corne¹, silice de corne²). Ces préparations semblent influencer l'évolution du compost qui sera ensuite épandu pour vivifier le sol, influencer les cultures et lutter contre les mauvaises herbes. La ferme et toutes ses composantes ainsi que les fermiers sont considérés comme n'étant qu'un seul et même « organisme », ou écosystème vivant, qu'il convient de faire évoluer pour une production de qualité et en quantité le plus naturellement et durablement possible.

RÉGLEMENTATION

Cahiers des charges gérés par des associations.

Ex : certification par le label Demeter (ou Biodyn pour les domaines agricoles en reconversion).

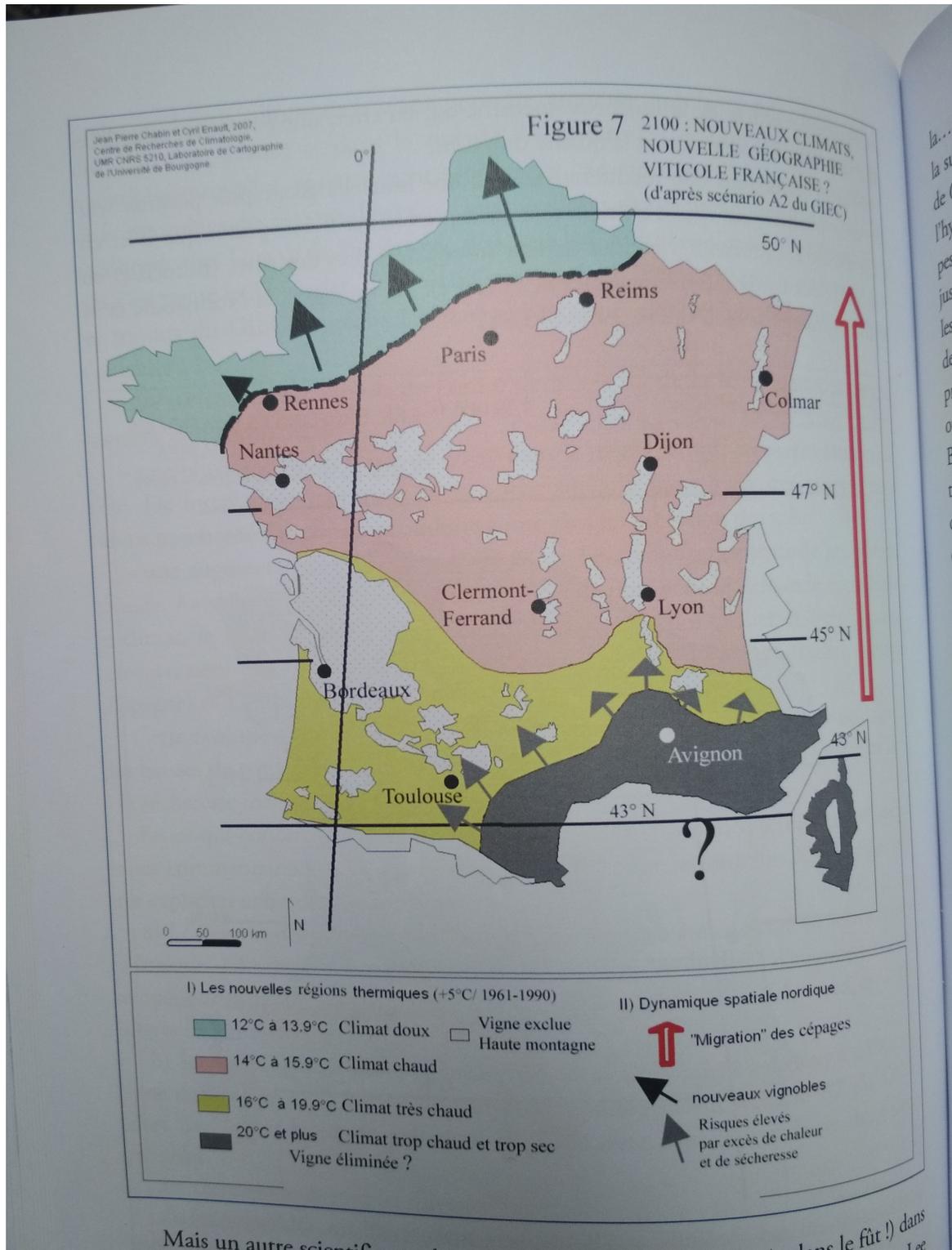
ACTEURS

Le mouvement de l'agriculture biodynamique, Demeter

1. **Bouse de corne** : confectionné à base de bouse de vache de qualité qui est introduite dans une corne puis enterrée durant la période hivernale. La bouse subit un processus de fermentation et se transforme en humus naturel. Elle est ensuite pulvérisée sur le sol et les plantes.

2. **Silice de corne** : élaborée à partir de quartz finement réduit en poudre qui est introduit dans une corne de vache et passée en terre durant la période hivernale. Elle est ensuite pulvérisée sur les plantes durant la période végétative.

Annexe 14 : 2100 : nouveaux climats, nouvelle géographie viticole française ? (d'après scénario A2 du GIEC)⁵⁰³

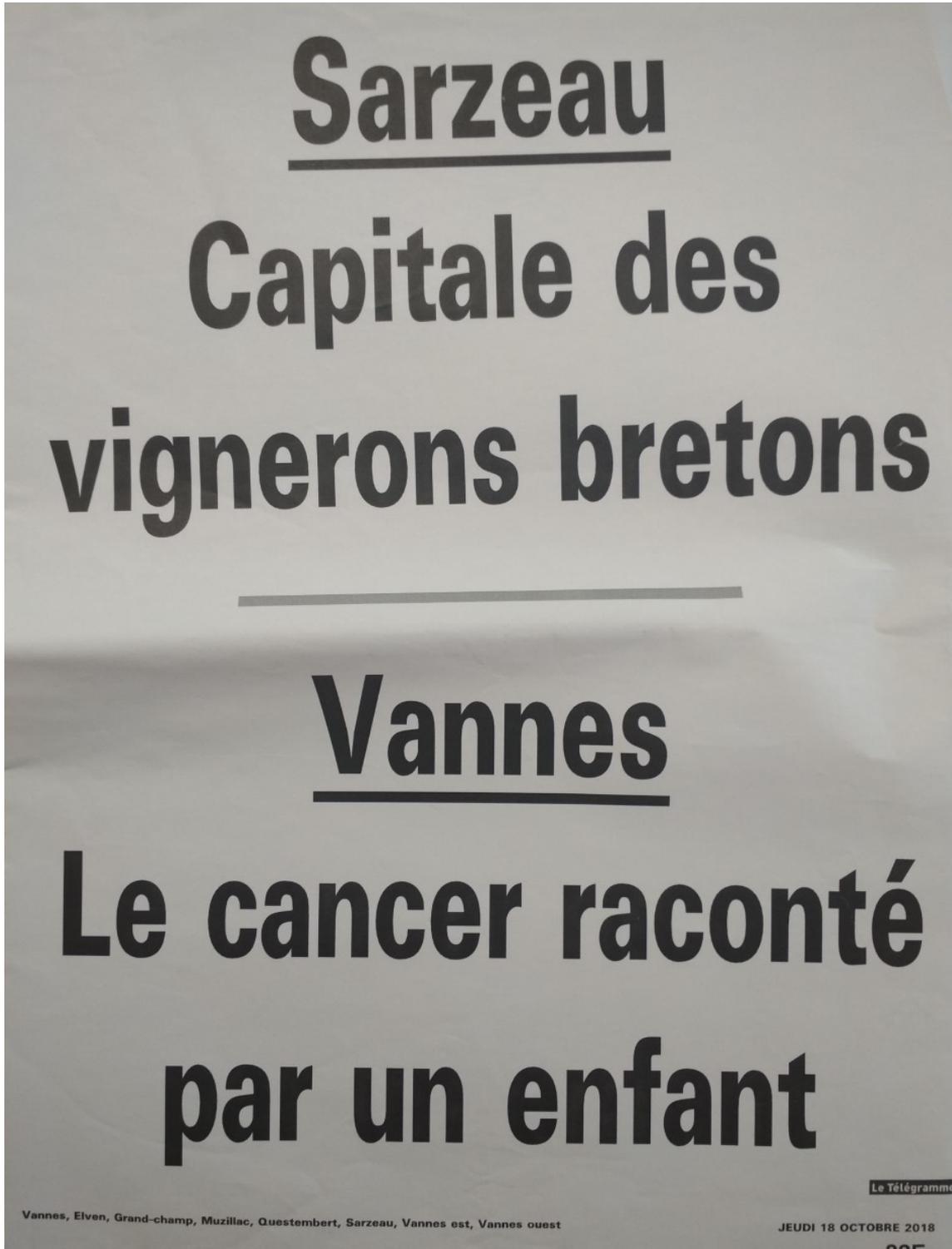


503EXBALIN Jacques, 2014, *op.cit.*, p.139

Annexe 15 : Photographie de la station météorologique du Mont Garo, décembre 2017



- 16.1 Affichage devant les tabacs-presse à Vannes attestant de la tenue de cette AG « Sarzeau. Capitale des vigneron bretons ».



16.2 Article⁵⁰⁴ dans *Le Télégramme* sur la tenue de l'AG 2018 de l'ARVB à Sarzeau

14 BRETAGNE Jeudi 18 octobre 2018 Le Télégramme

Vins bretons. « Le réchauffement va nous aider »

Propos recueillis par Sylvain Clément

Alors que l'Association pour la reconnaissance des vins bretons organise l'assemblée des vignerons de Bretagne, samedi, à Sarzeau, son secrétaire, Remy Ferrand, présentera pour l'occasion, son enquête sur le recensement des vignes dans la région.



Remy Ferrand, quimpérois d'adoption est d'origine bourguignonne, sa famille réside à Fevrey, entre Beaulieu et Nuits Saint Georges. Photo archives Le Télégramme

> Développer et promouvoir la reconnaissance des vins nés en Bretagne : est-ce le principal objectif de cette journée organisée samedi par l'Association de la reconnaissance des vins bretons (ARVB) ?
Tout à fait. C'est aussi l'occasion de rafraîchir les mémoires et de rappeler que de tout temps, il y a eu du vin « made in Bretagne ». Au Moyen-Âge, il s'exportait même. Après, sa culture a été un peu délaissée puis carrément interdite au début du XIX^e siècle dans trois de ses cinq départements. Mais depuis janvier 2016, cette loi restrictive de 1906 a été abrogée par une directive européenne, du coup, cela offre à l'association et à sa petite centaine de viticulteurs amateurs, de nouveaux horizons, tant en termes de plantation que de commercialisation.

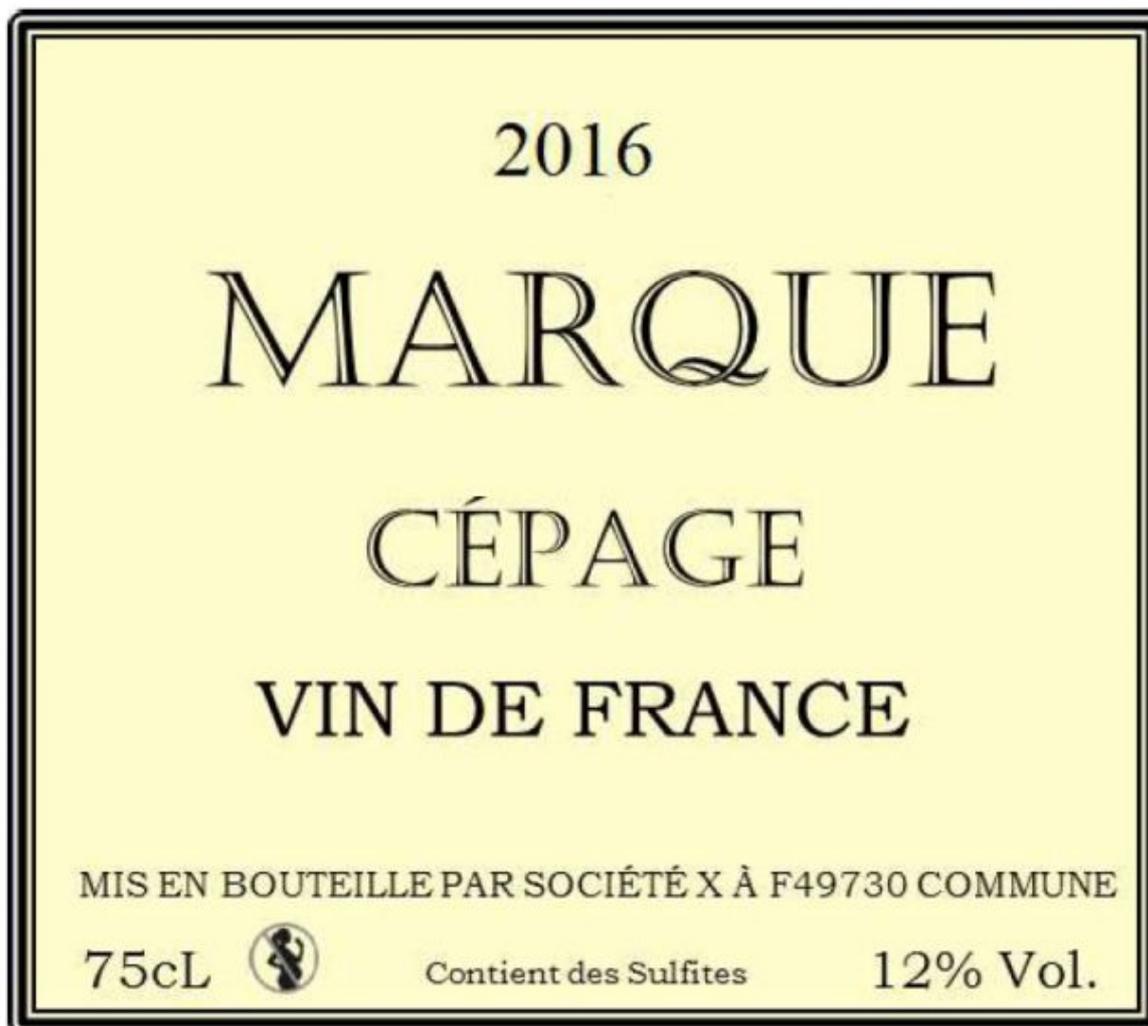
> Acheter bientôt du vin breton chez son caviste ou en grande surface ne sera donc plus une utopie ? La première bouteille achetée en caisse, c'est pour quand ?
C'est tout sauf une blague, ce sera même bientôt une réalité. Aujourd'hui, on compte plus de 40 vignes en exploitation, sous statut privé ou associatif. Elles n'ont aucune possibilité de commercialisation. À côté de cela, une dizaine de projets portés par des professionnels sont en cours de création ou déjà aboutis et en cours de réalisation. Pour eux, l'objectif, à terme, c'est de vivre de leur travail et donc de commercialiser leurs productions. De la première plantation à l'arrivée en magasin, cela met environ trois ans. Donc vers 2021-2022, les premières récoltes seront faites.

> Quels sont-ils, ces projets professionnels aboutis ? Qui les portent ?
De nos jours, on a beaucoup de jeunes qui veulent se lancer dans l'aventure. Avec plein d'idées en tête. À l'heure actuelle, nous avons un projet en exploitation avec des produits non encore commercialisés du côté de Treflagat (29), avec Sylvie Guerrero et Gaëlle Courtès à la tête du Bigoudoul. À côté de ça, trois projets en cours de réalisation se détachent : celui d'Édouard Cazals, à Saint-Jouan-des-Guérets, en Ille-et-Vilaine et, pour le Morbihan, de Jean-Sébastien Guillau-

> Le vin breton peut-il se faire une place au milieu des bourgognes, côtes-du-Rhône et autres bordeaux ?
Oui, le vin breton a une vraie carte à jouer. Il a de l'avenir. D'autres régions ont des problèmes de prix, de surfaces ou un degré d'alcool du raisin trop élevé. Nous, on a l'envie, le savoir-faire, des prix abordables, des terrains neufs et des assemblages frais et sympathiques.

▼ Pratique.
« Journée des vins bretons », samedi à Sarzeau (56), à l'espace culturel l'Hermine (salle Armorique). De 9 h à 16 h. Entrée gratuite. Plus de renseignements auprès de l'association pour la reconnaissance des vins bretons avec Remy Ferrand, au 06 75 57 70 04.

EXEMPLE D'ETIQUETTE

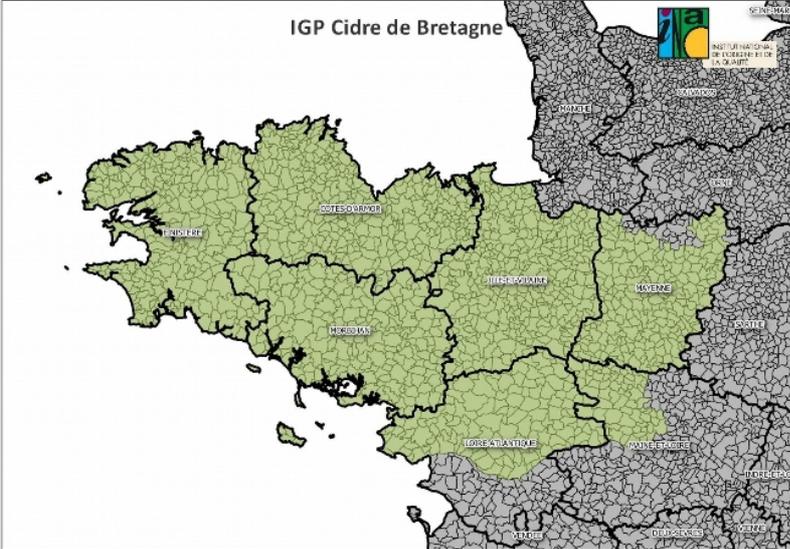


MODÈLE NON CONTRACTUEL

Annexe 18 : Bouteilles de vins issues de la production des vignobles Chéneau



Annexe 19 : Zone géographique déterminée de l'IGP Cidre de Bretagne



Légende :
Aire géographique

Annexe 20 : Carte⁵⁰⁵ des enquêtes de terrain et des communes citées



Source: géoportail

Table des tableaux

Tableau 1: Superficie des vignobles des enquêtes de terrain.....	p.18
Tableau 2: Tailles et conduites des vignes des enquêtes de terrain.....	p.21
Tableau 3: Caractéristiques des sols des vignobles issus des enquêtes de terrain.....	p.22
Tableau 4: Exposition des parcelles viticoles issues des enquêtes de terrain.....	p.23
Tableau 5: Encépagement Ille-et-Vilaine.....	p.63
Tableau 6: Encépagement Morbihan...../.....	p.64
Tableau 7: Cépages les plus répandus à l'échelle départementale bretonne.....	p.65
Tableau 8: Encépagement communal Saint-Denis-d'Anjou.....	p.66
Tableau 9: Superficie du vignoble morbihannais 1914-1957.....	p.78
Tableau 10: Superficie du vignoble mayennais 1914-1957.....	p.78
Tableau 11: Arrachages/abandons des vignes morbihannaises seconde moitié XXème siècle.....	p.80
Tableau 12: Arrachages/abandons des vignes d'Ille-et-Vilaine seconde moitié XXème siècle.....	p.81
Tableau 13: Dates (XXème siècle) de plantation de certains cépages dans le Morbihan.....	p.86
Tableau 14: Dates (XXème siècle) de plantation de certains cépages en Ille-et-Vilaine.....	p.86
Tableau 15: Classement des enquêtes de terrain en fonction des types de vignes.....	p.88
Tableau 16: "Objets" viticoles dans la presse ancienne finistérienne.....	p.108
Tableau 17: Les motivations à la renaissance de la viticulture des acteurs interrogés(par motivation).....	p.148

Tableau 18: Les motivations à la renaissance de la culture de la vigne chez les acteurs interrogés (par acteur).....	p.150
Tableau 19: Discours sur la tradition vitivinicole par acteur interrogé.....	p.153
Tableau 20: Apparition du terme "terroir" dans les entretiens.....	p.156
Tableau 21: Contexte de l'utilisation du terme "terroir" chez les acteurs interrogés.....	p.157
Tableau 22: Types de vignes en Bretagne selon Rémy Ferrand (ARVB).....	p.163
Tableau 23: Modes de commercialisation souhaités en Bretagne administrative.....	p.171
Tableau 24: Modes de financement des vignobles issus des enquêtes de terrain.....	p.187
Tableau 25: Représentation de la viticulture ancienne chez les acteurs interrogés.....	p.192
Tableau 26: Encépagement des vignobles issus des enquêtes de terrain.....	p.196
Tableau 27: Encépagement Pénestin et Sarzeau 1956-1957.....	p.201
Tableau 28: Encépagement départementale de l'Ille-et-Vilaine 1954-1955.....	p.202
Tableau 29: Pratiques culturelles des acteurs interrogés lors des enquêtes de terrain.....	p.204
Tableau 30: Point de vue des acteurs sur le réchauffement climatique.....	p.213
Tableau 31: Projets d'avenir des vignobles issus des enquêtes de terrain.....	p.226

Table des figures

Figure 1 : Le vignoble [français] en 2010 et son évolution entre 1950-1959 et 2010 selon R.Chapuis.....	p.26
Figure 2 : Limite septentrionale de la vigne « sauvage » (Evreinoff).....	p.37
Figure 3 : Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (René Musset).....	p.38
Figure 4 : Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (André Guillaume).....	p.39
Figure 5 : Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (De Candolle).....	p.40
Figure 6 : Limite septentrionale de la culture de la vigne en France (2004).....	p.41
Figure 7 : Limite septentrionale de la culture de la vigne en Europe (Branas, Bernon et Levadoux, 1946).....	p.47
Figure 8 : Évolution des températures moyennes annuelles (°C) pour 4 stations de la France l'Ouest.....	p.48
Figure 9 : Carte des potentialités climatiques pour la viticulture (Lee Hannah).....	p.49
Figure 10 : Différenciation d'une toponymie de vigne et d'un verger (Saint-Denis-d'Anjou).....	p.94
Figure 11 : Localisation d'anciennes parcelles viticoles (Saint-Denis-d'Anjou).....	p.95
Figure 12 : Différentes dénominations de vignes sur les cadastres napoléoniens (Saint-Denis-d'Anjou).....	p.96
Figure 13 : Toponymie viticole (Île d'Arz).....	p.97
Figure 14 : Toponymie viticole (Île d'Arz).....	p.97
Figure 15 : Localisation ancienne de vignes (Île d'Arz).....	p.98
Figure 16 : Localisation ancienne d'un verger (Île d'Arz).....	p.98

Figure 17 : Localisation ancienne de vignes (Miniac-sous-Bécherel).....	p.100
Figure 18 : Localisations anciennes de vigne (Saint-Jouan-les-Guéréts).....	p.101
Figure 19 : Localisation ancienne d'une vigne et d'un verger (Saint-Suliac).....	p.102
Figure 20 : Localisation ancienne de vignes (Saint-Suliac).....	p.103
Figure 21: Toponymies viticoles entre Tréhorenteuc et Néant-sur-Yvel.....	p.105
Figure 22 : Toponymie viticole à Grisy.....	p.111
Figure 23: Mention d'une toponymie ancienne relative à la viticulture à Grisy.....	p.112
Figure 24 : Mention d'une toponymie viticole à l'emplacement actuel du vignoble à Grisy (2019).....	p.113
Figure 25 : Localisations anciennes d'une toponymie et d'une culture de vigne à Rennes.....	p.116
Figure 26 : Localisations anciennes d'une vigne et d'un verger à Rennes.....	p.117
Figure 27: Localisation ancienne d'une vigne à Vannes (Trussac).....	p.118
Figure 28 : Localisation ancienne d'une vigne à Vannes (Bondon).....	p.119
Figure 29 : Localisation ancienne d'une vigne et d'un verger à Vannes (Couvent des Capucins).....	p.120
Figure 30 : Différenciation vigne et verger (Île Ilur).....	p.121
Figure 31: Localisations anciennes de vignes et de vergers sur l'Île Ilur (Golfe du Morbihan).....	p.121
Figure 32 : Cadastre napoléonien Saumur, parcelles viticoles.....	p.124
Figure 33 : Cadastre napoléonien Saint-Denis-d'Anjou, parcelles viticoles.....	p.125
Figure 34 : Cadastre napoléonien Le Hézo, parcelles viticoles.....	p.126

Figure 35 : Emplacement ancien approximatif des vignes par rapport au vignoble actuel (Saint-Denis-d'Anjou).....	p.127
Figure 36 : Emplacements anciens de vignes par rapport à Grisy (lieu actuel d'un vignoble renaissant).....	p.129
Figure 37 : Emplacement approximatif du vignoble actuel par rapport à une toponymie rappelant la culture de la vigne (Grisy).....	p.130
Figure 38 : Emplacement du vignoble renaissant par rapport à une ancienne localisation de vigne et la Rue du Clos de la Vigne.....	p.132
Figure 39 : Emplacement du vignoble renaissant par rapport à l'ancienne Rue des Vendanges.....	p. 133
Figure 40 : Emplacement du vignoble actuel par rapport à la toponymie La Grande Vigne (Île d'Arz).....	p.134
Figure 41 : Emplacement approximatif du vignoble renaissant par rapport à l'ancienne présence supposée de vigne et la toponymie La Grande Vigne.....	p.135
Figure 42 : Emplacement approximatif des vignes actuelles par rapport à une ancienne présence de vigne et la toponymie (Rennes).....	p.136
Figure 43 : Emplacement du vignoble renaissant par rapport aux présences anciennes de vignes (Vannes).....	p.137
Figure 44 : Emplacements approximatifs des vignobles renaissants par rapport à celui du Docteur Salavy (Finistère).....	p.139
Figure 45 : Emplacement approximatif du vignoble renaissant par rapport aux anciennes présences de vignes (Saint-Suliac).....	p.140
Figure 46 : Emplacement du vignoble renaissant par rapport aux présences anciennes de vignes (Saint-Jouan-les-Guérets).....	p.141

Figure 47 : Emplacement approximatif du vignoble renaissant par rapport à une toponymie rappelant la culture de la vigne (Néant-sur-Yvel et Tréhorenteuc).....	p.142
Figure 48 : Indice de Huglin pour Vannes, Quimper et Dinard de 1960 à 2016 (lignes continues) et moyennes pour les périodes 1960-1990 et 1991-2016 (tiretés). (Source données : Mailles SAFRAN Météo-France).....	p.220
Figure 49 : Indice d'Huglin région Champagne (1978-2006).....	p.221
Figure 50 : Indice de Branas pour Vannes, Quimper et Dinard de 1960 à 2016 (lignes continues) et moyennes pour- les périodes 1960-1990 et 1991-2016 (tiretés). (Source données : Mailles SAFRAN Météo-France).....	p.222

Table des photographies

Photographie 1 : Rue du Clos de la Vigne (Miniac-sous-Bécherel).....	p.99
--	------