

# L'AOC a perdu le contrôle

Avec en moyenne 260 références de vins dans les rayons des supermarchés et plus du double en hypermarchés, comment choisir sa bouteille ? Sans la goûter, bien sûr... Certes, le prix peut donner une indication, mais dans la réalité, on constate de réelles variations dans le rapport qualité/prix. Et puis, le vin, c'est la terre. Ils ont tous leurs caractéristiques qui s'accrochent plus ou moins avec tel ou tel plat. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) a justement été créée en 1935 par les pouvoirs publics pour garantir une origine géographique et un terroir, en quelque sorte une typicité du vin. A l'inverse des "vins de table" sans revendication d'origine régionale particulière. Ne pas confondre non plus avec les "vins de pays" qui garantissent tout de même une origine spécifique. Enfin, il faut encore mentionner des classifications au sein des AOC : les régionales (égale-

ment appelées AOC génériques), les AOC communales ou de villages, et les AOC de crus.

A l'époque, la création de l'AOC a été un succès. Le consommateur y a trouvé un critère de qualité. Mais à partir des années 1970, les consommateurs comme les experts ont constaté une dégradation progressive de la typicité et de la qualité gustative de certaines AOC. Résultat, l'UFC-Que Choisir révèle ce mois-ci, dans une enquête sur les AOC menée auprès de 75 professionnels représentatifs de la filière viticole, que *« pour 40% d'entre eux, l'AOC ne garantit pas de minimum qualitatif, et que pour 65% elle ne représente pas la typicité d'un terroir »*. Et ce sont les professionnels qui le disent ! Cette étude porte plus particulièrement sur les vins d'AOC vendus entre 2 et 8 euros la bouteille, ce qui correspond aux AOC génériques et à la plus grande partie des vins consommés.

Les causes de cette perte de crédibilité de l'AOC sont nombreuses : course aux volumes, inflation des rendements, décrets d'appellation dépassés et agrément laxiste laissant passer 98% des productions présentées pour l'obtention du label AOC. Sans compter une tendance de la part des professionnels de la distribution à favoriser les standards gustatifs et à jouer sur les effets de mode.

Dans le même temps, pour s'adapter aux exigences du marché, les producteurs ont parfois tourné le dos aux vraies spécificités de leur terroir pour emprunter la voie de la standardisation. Un lissage que l'on peut constater au plan national, comme au sein d'une même AOC. Si bien que les viticulteurs authentiques hésitent parfois à conserver leurs spécificités. Devant cette perte de repères pour le consommateur, le gouvernement a lancé, l'an dernier, une vaste réforme du système

des AOC. C'est l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) qui est chargé de la piloter. Sa mise en place est attendue pour 2008-2010. Une nouvelle segmentation des AOC est préconisée par de nombreux professionnels, en fonction du degré d'identité à un territoire et à ses spécificités. Mais elle devra se faire dans un cadre européen qui ne reconnaît, pour l'heure, que l'appellation d'origine protégée (AOP) et l'indication géographique de provenance (IGP). L'AOP est assez proche de la vocation d'origine de l'AOC. On pourrait imaginer qu'elle reprenne la plupart des AOC de crus, les communales ou de villages, et peut-être quelques AOC génériques. Mais les nombreux vigneronniers qui produisent des vins d'AOC générique, et leurs clients, accepteront-ils de voir leur nectar reversé en vrac dans l'IGP ? Rien n'est moins sûr.