

ÉCOLE DOCTORALE SCIENCES DE L'HOMME ET DE LA SOCIETE (555)

THÈSE

Pour obtenir le grade de

DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

Discipline : SCIENCES JURIDIQUES

Spécialité : Droit Public

Présentée et soutenue publiquement par

CLEMENCE GEORGELIN

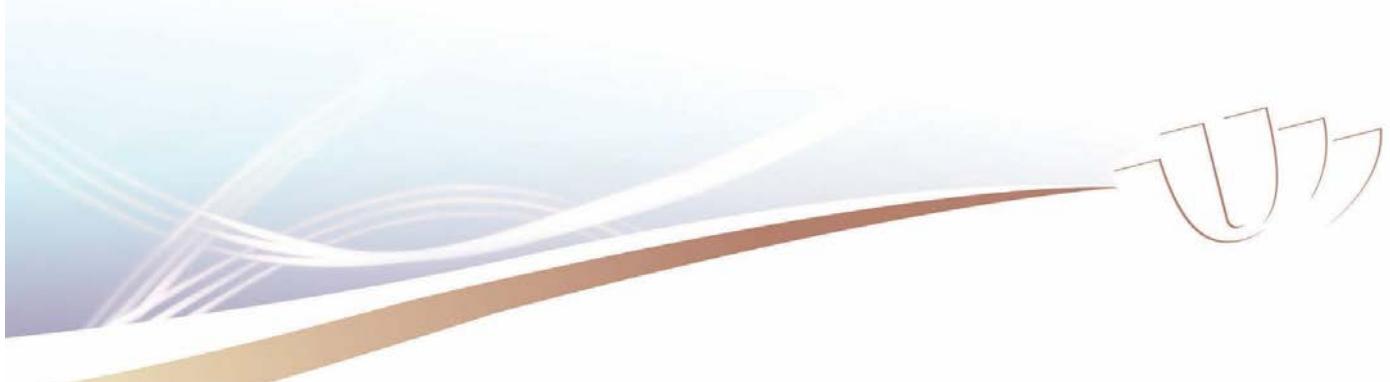
Le 29 juin 2017

**FONCTION IDENTITAIRE ET PROTECTION JURIDIQUE DU "TERROIR": ETUDE DES
RAPPORTS ENTRE LES SCIENCES DU VIN ET LE DROIT VITIVINICOLE**

Thèse dirigée par **THEODORE GEORGOPoulos**

JURY

M. Louis DUBOIS,	Professeur,,	Université d'Aix-Marseille,	Président
M. Théodore GEORGOPoulos,	Maître de Conférences HDR,	Université de Reims Champagne-Ardenne,	Directeur de thèse
M. Olivier DUBOS,	Professeur,	Université Montesquieu-Bordeaux IV,	Rapporteur
Mme Marine FRIANT-PERROT,,	Maître de Conférences HDR,	Université de Nantes,	Rapporteur



Je souhaite avant tout remercier mon directeur de thèse, Théodore Georgopoulos, qui a guidé mon travail de recherche au long de ces cinq années, tout en prenant le temps de me conseiller et de m'encourager dans les moments de doute.

Je souhaite également remercier Marine Friant-Perrot et Olivier Dubos d'avoir accepté d'être rapporteurs ainsi que Louis Dubouis pour avoir accepté d'être examinateur. Leur regard objectif sur mes travaux m'a permis de perfectionner mon travail.

Toute ma gratitude va ensuite naturellement à Stéphanie Ouhibi qui a su être là à chaque moment important de ce long voyage qu'est celui de la thèse, me guidant, me rassurant, et me corigeant sans perdre patience. Madame Ouhibi merci d'avoir été un pilier sans faille.

Je remercie également Olivier Dupéron qui n'a eu cesse durant toute cette aventure de me soutenir et de m'encourager, je ne serais très certainement pas là aujourd'hui sans vous.

Je remercie également les différents enseignants avec lesquels j'ai eu la chance de travailler, Olivier Gergaud, Séverine Visse-Causse, Arnaud Coutant, Céline Thillois, Benoît Verdier, Steeve Charters, Nathalie Spielmann, David Menival, Marcel Bazin, Cyril Noblot.

Merci infiniment à Stéphanie Gobert pour le travail titanique de la relecture finale.

Mes remerciements vont ensuite aux membres du laboratoire REGARDS, merci, Gaëlle, Françoise, Romain, Florence, Cyril, Martino, Samia, Quentin et tous les autres pour tous ces bons moments partagés.

Je remercie également Elsa, Amandine et Jérémie d'avoir été là à chaque moment, les quatre fantastiques vont me manquer. Elsa tu as été une véritable force pour moi, tu m'as conseillée, soutenue, écoutée à chaque instant, mon travail a pu avancer très souvent grâce à toi. Merci vous trois d'être là, d'être vous.

Merci à tout mon entourage mes amis, ma famille qui souvent sans vraiment comprendre ce que je faisais m'ont permis d'avancer en me demandant régulièrement des nouvelles sur l'avancée de mon « mémoire ».

Je ne peux conclure mes remerciements sans avoir une pensée pour ma famille, Marie-Elise, Maman, Papa, Marie-Jeanne, Yannick, Jean-Luc, Françoise, Jaja, Tiphanie, Estelle, Aurélien, et tous les autres qui m'ont soutenus à chaque moment. Et le plus important David qui a été

ma force et mon courage durant ces longues années avec mon petit Marcel, et qui aujourd’hui me permettent de mettre un point final à ce projet et d’en dessiner de nouveaux.

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	3
INTRODUCTION	8
PREMIERE PARTIE	43
	43
TERROIR, CADRE SCIENTIFIQUE DES AOC	43
TITRE PREMIER	47
LES FACTEURS NATURELS ET HUMAINS, EXIGENCES SCIENTIFIQUES ET JURIDIQUES DU TERROIR	47
chapitre 1	48
Les facteurs naturels : une caractéristique primordiale au terroir	48
section 1	49
Les discordes d'identification entre facteurs naturels et terroir	49
A - Essai d'identification exhaustive des facteurs naturels	49
B - L'ambivalence de l'encépagement	58
section 2	67
Le terroir comme ligne d'interprétation des facteurs naturels	67
A - Le climat, vecteur de l'application de la théorie du terroir	72
1. Le macroclimat, un facteur trop approximatif du terroir	77
2. Le méso-climat une perception plus adéquate	79
3. Le microclimat : une vision restrictive du terroir	82
4. La recherche d'un échelon climatique optimum	83
B - L'étude des sols, critère scientifique conditionnant subjectivement le terroir	90
C - La situation géographique : une condition fondamentale du terroir	98
chapitre 2	105
Les facteurs humains : caractéristique secondaire dans l'application du terroir	105

section 1	108
Les usages : une ambivalence d'appartenance dans la construction du terroir	108
A - La portée des usages, une implication à prouver en tant que facteur humain	108
B - Les usages loyaux, locaux et constants à l'épreuve du terroir	110
section 2	122
L'aspect quantifiable des facteurs humains : le caractère scientifique	122
A - L'intervention de l'homme sur le facteur naturel	122
1. La conduite du vignoble : la mise en œuvre des usages loyaux, locaux et constants	123
2. Encadrement strict de la récolte	130
3. Le rendement des facteurs naturels, la recherche de qualité justifiant une typicité	135
B - L'élaboration du vin à l'épreuve de la ligne directrice du terroir	138
section 3	144
Le facteur historique et la promiscuité des usages loyaux, locaux et constants	144
A - L'implantation du secteur de la vigne	144
B - Une méthode de production avérée : l'application d'usage	148
1. La tradition du lieu de production ou usage loyal	149
2. L'ancienneté et la permanence ou usage constant	150
3. Les techniques de culture et de procédés de fabrication, usage local	151
4. La notoriété ou la conséquence des usages loyaux, locaux et constants	151
TITRE 2	156
LA VALIDATION DES FACTEURS NATURELS ET HUMAINS	156
chapitre 1	158
Les critères organoleptiques et analytiques : la validation des facteurs naturels et humains	158
section 1	160
L'authentification du terroir au moyen d'instruments scientifiques	160
A - Le contrôle des vins de terroir : la validation des critères organoleptiques	162
1. Le contrôle par les organismes de gestion et de défense	164
2. Le contrôle organoleptique une validation subjective de l'application du terroir	175
B - Les caractéristiques analytiques, un contrôle strict assoupli	178
section 2	182
Les critères scientifiques: un rôle encore peu avéré	182
A - La recherche d'une qualité juridiquement qualifiable	183
B - Remise en question de l'approbation scientifique des critères par la théorie du terroir	186

1. La critique tenant au fonctionnement et la composition des contrôles organoleptiques et analytiques	186
2. La subjectivité du contrôle avalisant le cahier des charges	189
3. La recherche de la qualification juridique du terroir par le goût	191
chapitre 2	194
Interaction des facteurs naturels et humains ; L'application du cahier des charges	194
section 1	195
La taxinomie des facteurs naturels et humains : portée du cahier des charges	195
A - Le cahier des charges, un outil aux inégalités juridiques	196
B - Le principe d'égalité des facteurs humains et naturels	217
section 2	222
L'interaction des facteurs ou la potentielle exclusion des IGP	222
A - L'interaction : condition exigible de l'application du terroir	222
B - L'interaction des facteurs scientifiques: condition d'exclusion des indications géographiques	227
CONCLUSION PREMIERE PARTIE	229
SECONDE PARTIE	231
<hr/>	<hr/>
TERROIR, THEORIE JURIDIQUE SE SUBSTITUANT AUX AOC	231
TITRE PREMIER	235
TENTATIVE DE QUALIFICATION DU TERROIR	235
chapitre 1	237
La qualification du terroir : préexistence ou construction juridique ?	237
Section 1	239
Construction d'un cadre juridique du terroir	239
A - La qualification juridique de l'AOP : transposition au terroir	240
1. L'enjeu de la qualification des appellations d'origine contrôlées	242
2. La prise en compte de l'existant : Cadre juridique de l'appellation d'origine contrôlée	251
B - Les faiblesses des AOC fragilisant la théorie juridique du terroir	264
section 2	268
La construction juridique du terroir : l'enchevêtrement des gouvernances publiques et privées	268
A - La gouvernance publique : l'application d'une qualification juridique non tranchée	269

1. Une réglementation du terroir nationale et européenne	269
2. La garantie de la procédure	274
B - La gouvernance privée : Un encadrement souple du terroir	276
chapitre 2	280
L'assouplissement juridique du terroir impact d'une hiérarchisation des facteurs scientifiques	280
section 1	283
L'emprise de la jurisprudence sur la théorie du terroir	283
A - Le juge acteur de la hiérarchisation des facteurs du terroir	283
B - L'application souple du droit vitivinicole	288
section 2	295
La protection juridique du terroir restreinte	295
A - Le facteur naturel prépondérant : l'assouplissement de la réglementation	295
B - Une jurisprudence influençant la délimitation des aires géographiques	305
TITRE 2	308
LA PORTEE JURIDIQUE DU TERROIR DEPRECIEE	308
Chapitre 1	309
Affiliation juridique entre terroir et appellation d'origine contrôlée mise à mal	309
section 1	310
Une multitude d'identifications : le désintérêt de l'identification d'un produit typique	310
A - La division du terroir : un frein à une protection déjà fragile	310
B - Les risques d'une application juridique du terroir	313
1. Le terroir : vecteur de protection des AOC	314
2. Le terroir : les facteurs de risque encourus par les AOC	315
section 2	324
Une protection juridique déficiente	324
A - La délimitation administrative : un critère à double chance	325
B - Evolution de la délimitation administrative	329
chapitre 2	339
L'application de la théorie du terroir à l'échelon réduit de « cru »	339
section 1	340
L'essai d'une délimitation juridique pour le terroir de cru	340
A - La définition du terroir de cru	340

1. Les origines du cru	341
2. La reconnaissance juridique de cru	345
B - Un classement légitimé	353
section 2	355
L'application du « terroir de cru »	355
A - Les méthodes d'identification d'un cru : Classification ou dénomination	355
1. L'identification de cru au travers d'une classification	356
2. L'identification de cru : l'exclusion de la mention traditionnelle en droit européen	360
B - La limite du lien juridique entre le cru et le terroir	363
CONCLUSION DEUXIEME PARTIE	368
CONCLUSION GENERALE	370
BIBLIOGRAPHIE	377
GLOSSAIRE	401

INTRODUCTION

« Un concept vague et intraduisible comme « terroir », bien souvent utilisé dans les discours sur la qualité, doit être défini¹ ».

« C'est une vérité qui ne peut être contestée que le meilleur terroir ne diffère en rien du mauvais s'il n'est cultivé² ». En écrivant ces mots, Sébastien Le Prestre de Vauban, en 1697, ne pensait très certainement en rien se rapprocher de la définition aujourd'hui reconnue et entérinée des appellations d'origine protégées. Alliance entre facteurs naturels et facteurs humains, elle permet une protection optimale d'une gamme de produits atypiques. En effet, aujourd'hui rares sont les produits qui échappent au carcan juridique des appellations d'origine protégées et Sébastien Le Prestre de Vauban en avait bien cerné les contours. Au regard de ces propos, une esquisse de la définition des produits typiques se dessine avec cette finalité recherchée qui n'est autre que la qualité. Elle crée alors, selon Vauban, la différence et cela grâce à un savant mélange entre les éléments naturels et les éléments humains, laissant même présager une primauté émanant de la main de l'homme. Sébastien Le Prestre de Vauban n'avait très certainement pas imaginé que la filiation qu'il présentait entre appellation d'origine protégée et terroir pourrait de nos jours être d'actualité. Deux mentions qui ne peuvent être directement associées mais qui ne cessent d'être évoquées et dont les similitudes sont identifiables.

¹ OLSZAK (N.), « Acteurs et méthodes de la politique de qualité du produit agricole Rapport de synthèse », *Droit rural n° 396*, Octobre 2011, dossier 24.

² LE PRESTRE DE VAUBAN (S.), *La Dîme royale*, Edition de 1897, Editions Hachette Livre, BNF, p. 28.

La notion de « terroir » n'est donc pas nouvelle et se veut purement française. Si cette affirmation d'origine peut être perçue comme source de fierté, elle n'en est pas moins source de faiblesse dans la mesure où le flou de sa définition fragilise son exportation. Mais aujourd'hui cette défaillance semble être estompée car peu à peu le terroir a pris de l'étoffe et s'est de mieux en mieux exporté, tout du moins au sein de l'espace européen. Cet engouement naissant pour la qualification de produits vitivinicoles du terroir, s'explique très certainement par l'utilisation aujourd'hui presque abusive, des appellations d'origine³ dont le nombre ne fait que croître. Les AOC qui pouvaient se prévaloir d'une identification rare et justifiait la stricte protection se multiplient. Mais ce terme de « terroir » quasiment intraduisible à l'étranger⁴ ne signifie pas que son engouement ne soit pas exclu du champ international, preuve en est, la recherche d'un cadre identitaire par des organismes tel que l'Organisme International de la Vigne et du Vin⁵.

Mais le terroir n'est pas né d'une prise de conscience de l'OIV⁶. Son histoire, contrairement aux sciences qui le traitent, remonte au XIIe siècle et provient de « tieroer⁷ », du latin populaire « terratorium » signifiant « territoire » qui désignait un espace de terre

³ BETTANE (M.), « Seuls 20 % des vins d'appellation d'origine méritent ce statut », *Le Monde*, du jeudi 23 juin 2011, <http://www.lemonde.fr/>. « Seulement 20 % des vins d'appellation d'origine méritent ce statut. On a été d'un laxisme et d'une démagogie terrifiants dans la multiplication des appellations d'origine. Au départ, c'était des appellations historiques, codées, et on a les étendues à une très grande partie du territoire ».

⁴ Proposition de décision du Conseil concernant la conclusion d'un accord entre la Communauté européenne et le Canada relatif au commerce des vins et des boissons spiritueuses /* COM/2003/0377 final - ACC 2003/0140 */.

⁵ L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) qui se substitue à l'Office international de la Vigne et du Vin a été créée par l'Accord du 3 avril 2001. Organisme intergouvernemental à caractère scientifique et technique avec pour compétence reconnue celle de la vigne, du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et tous autres produits issus de la vigne. Cet organisme adopte des propositions de portée générale au moyen quasi constant de consensus. Ces missions sont variées, mais l'une d'elles nous intéresse tout particulièrement. Il s'agit d'une véritable recherche "d'harmonisation internationale des pratiques et des normes existantes et en tant que de besoin, à l'élaboration de normes nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles, et la prise en compte des intérêts des consommateurs⁵", Acte final de la Conférence des Etats membres de l'Office International de la Vigne et du Vin, "Accord portant création de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin", Paris le 3 avril 2001, Article 2-1-c.

⁶ Malheureusement, depuis cette définition, les choses n'ont pas beaucoup évolué, le législateur ne s'étant à aucun moment emparé de cette notion ; OIV, « Définition du Terroir Vitivinicole » ; Résolution OIV/VITI 333-2010

⁷ *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, 1992, p. 2383.

délimité⁸. Le lien avec l'agriculture⁹ se dessine dès le siècle suivant, « terroir » est notamment régulièrement associé au secteur vitivinicole¹⁰, justifiant que l'on s'y attarde et que l'on s'interroge sur la difficulté de le qualifier juridiquement¹¹. Son caractère scientifique¹², quant à lui, vient à la fin du XIXème siècle avec l'émergence de la pédologie qui permet l'étude des sols, La pédologie est une caractéristique nécessaire lors de l'identification d'un vin, garantissant très certainement l'engouement autour de la notion de « terroir », utilisé couramment dès l'après-guerre. Cependant, le sens et les caractéristiques donnés à l'époque diffèrent de nos jours. Ceci n'entamant en rien l'intérêt qu'on lui porte. Cet engouement du consommateur pour les produits détenteurs d'une identité propre et reconnaissable a poussé le législateur à encadrer leur utilisation. Il existe ainsi une longue liste de protections réglementées permettant de protéger la typicité d'un produit. De fait, un réel enjeu se met en place autour de la définition du terroir.

Si, pendant une longue période, le terroir est envisagé comme permettant uniquement la mise en valeur des produits agronomiques et notamment exclusivement réservé au monde de l'agriculture, aujourd'hui, il ne s'agit plus seulement de produits¹³ issus de l'alimentation¹⁴,

⁸ Institut national de la propriété industrielle, 6 Novembre 2009 – n° 09-1247 ; « Qu'intellectuellement, si les deux signes évoquent bien des produits dont l'origine géographique est la Provence et si le Château et les Terres sont historiquement liés, il n'en reste pas moins que le terme CHATEAU désigne en premier lieu pour le consommateur un bâtiment alors que le terme TERRES fait référence à un terroir ».

⁹ DE BEAUMANOIR (P.), *Coutumes de Clermont en Beauvaisis*, Alphonse Picard et fil Editeurs, Paris, 1899 : « Mes les mesures des terres se diversifient, poi s'en faut, en chascune vil, et pour ce doit on regarder lesqueles sont graindres et lesqueles sont mendres, et la valeur du terroir, et la charge que les terres doiven, et selonc ce qu'elles valent mens de moitoierieou plus de moitoierie l'en doit prisier si comme il est dit dessus, et de la diverseté des mesures poués vous veoir pleinement se vous voulés regarder ou chapitre des mesures ».

¹⁰ BERARD (L.) et MARCHENAY (P.), « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, n° 24, 1995, p. 153-164.

¹¹ DENIS (D.) et VIALARD (A.), "Quelques problèmes juridiques relatifs au terroir viticole", *Revue de droit rural*, n°253 mai 1997. « Le terroir ne peut en aucun cas être défini juridiquement, c'est un concept géographique et agronomique ». Cependant les auteurs vont se poser la question de savoir si le terroir peut-être considéré comme répondant à une structure devant inclure les caractéristiques du sol et du climat ainsi que l'activité humaine, or en quoi ses éléments diffèrent de l'appellation d'origine qui elle s'est vue reconnaître un cadre juridique. Finalement le terroir ne serait-il pas un « pare feu » contre la disparition de l'appellation avec les vins du nouveau monde.

¹² BERARD (L.) et MARCHENAY (P.), « Lieux, temps... », *op. cit.*

¹³ Cour d'appel, PARIS, Chambre 4 section A, 2 Octobre 1996.

mais le terroir peut être affilié à des couteaux¹⁵, du savon, de la lavande, toutes sortes de produits locaux¹⁶, des entreprises¹⁷, des syndicats¹⁸... S'il est difficile de faire un lien unique entre le terroir et le vin, une chose semble évidente, le terroir engendre une dynamique entre un produit et une dénomination géographique qui amène à la naissance d'un produit avec une identité propre. Cette dénomination géographique permettra ainsi de mettre en avant les caractéristiques qui lui sont associées quelles soient dues à son environnement naturel ou à un facteur social. Il est alors très vite question de recherche et de caractérisation du terroir au travers d'une approche interdisciplinaire.

Il faut ainsi comprendre lorsque l'on veut cerner la notion de terroir, qu'elle préexiste à notre étude, sa popularité remontant aux années 1970. Cependant un sens beaucoup plus

¹⁴ Journal Officiel du 27 mai 2016 - Numéro C188 - Page 0006, Publication effectuée conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires s'il s'agit d'une spécialité traditionnelle garantie, « charcuterie du terroir ».

¹⁵ PACELLA (G.), *Couteaux de nos terroirs*, éditions De Borée, 2008, p.144 ; Tribunal de grande instance, Paris, 3e chambre, 4e section, 13 Septembre 2012 – n° 10/08800, « De même, la commune de Laguiole ne peut soutenir que la présentation des produits qui ferait penser au terroir par l'emploi de la couleur marron, tant pour les présentoirs que pour les manches des couteaux ou des tires bouchons, trompe le consommateur sur l'origine des produits qui est en réalité la Chine ; la demanderesse ne peut penser monopoliser les références au terroir, à la couleur marron, et ce d'autant que le consommateur ne fera pas le lien entre la couleur marron et les références au terroir avec une origine locale ».

¹⁶ Journal Officiel du 24 mai 2016 - Numéro C185 - Page 0007, Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

¹⁷ Cour d'appel Rouen Chambre sociale, 28 Juin 2016 N° 15/01438 ; Cour d'appel, Bordeaux, Chambre civile 2, 13 Mai 2016 - n° 14/07336 ; Cour d'appel Dijon Chambre civile 2 7 Janvier 2016 N° 15/00585 ; Cour d'appel Reims, Chambre sociale, 16 Décembre 2015, N° 14/03053 ; Cour d'appel Aix-en-Provence Chambre 1 C, 10 Décembre 2015, N° 2015/914 ; Cour d'appel Aix-en-Provence Chambre 1 C, 19 Novembre 2015, N° 2015/853 ; Cour d'appel, Bordeaux, Chambre civile 2, 20 Octobre 2015 - n° 13/06350 ; Cour d'appel, Montpellier, 2e chambre, 17 Décembre 2013 – n° 12/08637 ; Cour d'appel, Montpellier, 5e chambre, section A, 18 Avril 2006 – n° 05/04017 ; Institut national de la propriété industrielle, 28 Avril 2008 – n° 07-2212 ; Institut national de la propriété industrielle, 19 Novembre 2004 – n° 04-1542 ; Institut national de la propriété industrielle, 27 Avril 2012 – n° 11-4853 ; Institut national de la propriété industrielle, 22 Octobre 2008 – n° 08-1419 ; BARTHÉLEMY (D.), « Similarité - Le vin et la bière : à chacun son domaine » *Propriété industrielle*, n° 9, Décembre 2002, comm. 90.

¹⁸ « Le Syndicat d'appellation des Terroirs de Corton». Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification des cahiers des charges relatifs aux appellations d'origine contrôlées « Corton », « Corton Charlemagne » et « Charlemagne », Journal Officiel du 22 décembre 2010 - Numéro 296 - Page 22541.

ancien est connu : une distinction s'impose entre les diverses interprétations du terme. Ses contours juridiques ne sont pas arrêtés mais il n'en demeure pas moins que plusieurs grands facteurs le caractérisant sont envisageables.

Il est vrai que lorsque l'on parle de terroir, des traits se dégagent. Dans un premier temps, un lien à la « terre¹⁹ », au « territoire²⁰ », ce qui sous-entend une seconde idée, celle de la délimitation. Le territoire²¹ est identifié, délimité, avec des frontières naturelles justifiées par une particularité. Il est vrai que si l'on souhaite envisager le terroir de manière juridique, il est nécessaire d'y voir une délimitation, qu'elle soit administrative ou naturelle, qui doit être clairement définie. Une question alors apparaît, le terroir s'il porte le nom de la délimitation géographique à laquelle il s'identifie, doit-il en avoir les frontières administratives ? Cette question est légitime, il va être important de rapporter si cette justification de méthode de délimitation peut s'avérer aujourd'hui efficace, d'autant plus que la typicité du produit en dépend. Dans un second temps, c'est l'influence de l'homme qui est envisageable dans la mesure où lui aussi, sur un territoire donné avec des usages et des coutumes pérennisés, participe à la construction d'une identité propre.

Le terroir, s'il est utilisé de manière très courante, ne peut pour autant être perçu comme un élément bien ancré dans notre société, car il n'a aucune définition concrète. Cette revendication peut surprendre d'une part, au vu des développements précédents, d'autre part, car le terroir est à la croisée des chemins de nombreuses disciplines ; on est alors bien loin de « la fin des terroirs²² » pressentie par Eugen Weber. Il est vrai qu'il existe un grand nombre de définitions de la notion de terroir en économie, en marketing, en sociologie, en géographie, en agronomie. Mais aucune ne peut délimiter de manière stricte les contours de ce dernier.

¹⁹ Institut national de la propriété industrielle, 4 Décembre 2009 – n° 09-1694 ; « Qu'intellectuellement, si les deux signes évoquent bien un produit dont l'origine géographique est la Provence, il n'en reste pas moins que les termes d'attaque FLEUR et TERRES ne présentent pas la même évocation pour le consommateur des produits en cause, le premier désignant la partie d'une plante alors que le second fait davantage référence à un terroir ».

²⁰ Cour de justice des Communautés européennes. Affaire C-388/95, ou encore Cour d'appel, Montpellier, 2e chambre, section A, 5 Juin 2007 – n° 06/04886.

²¹ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 18 Mai 2015 – n° 13/05567.

²² WEBER (E.), *La fin des terroirs, La modernisation de la France rurale 1870-1914*, Fayard Editions Recherches, 1983.

Abondantes sont les approches pour envisager un encadrement du terroir, proposant un nombre important de variables qui permettent sa reconnaissance. Parfois linéaire, parfois sous forme de catégories avec des facteurs humains et naturels et pour finir par une accumulation de caractéristiques propres à chaque produit de qualité²³, le terroir connaît quantités de méthodes d'identification²⁴. Cet amoncellement de tentatives hétérogènes laisse entrevoir finalement toute la difficulté d'arrêter une définition et une protection du terroir, terme utilisé de façon fréquente, voire trop fréquente, parfois même à mauvais escient²⁵ ces dernières années. Finalement, par effet de mode, nombreux sont ceux qui revendiquent le terroir²⁶ sans pouvoir le définir avec pertinence.

Pour certains auteurs le terroir devient un concept « polysémique²⁷ » se dotant de sens différents selon son utilisation et la région dans laquelle il est abordé. Mais faut-il réellement percevoir un terroir à plusieurs sens ? Ne faut-il pas au contraire dessiner le terroir comme un terme rassembleur qui, pour être qualifiable, exigerait la présence de facteurs scientifiquement quantifiables, mais également de facteurs humains qualifiables, tout cela respectant la mise en exergue d'une typicité ? Aujourd'hui encore la définition du terroir peut ainsi évoluer de manière constante au gré de la doctrine²⁸ l'interprétant. Il est donc tentant de la définir de

²³ AUDIER (J.), « Passé, présent et avenir des appellations d'origine dans le monde : vers la globalisation ? », *Le bulletin de l'OIV*, Juillet-Septembre 2008, Vol. 81- N°929-930-931, p. 405.

²⁴ Certains associent terroir et cru, d'autres terroirs et AOC/AOP, d'autres encore terroir et IGP.

²⁵ Cour d'appel, Caen, Chambre civile et commerciale 2, 15 Octobre 2015 - n° 13/02117, « vente de produits de terroirs ».

²⁶ GEORGOPoulos (Th.), « L'annulation du classement des vins « Saint-Émilion grand cru » »- *La Semaine Juridique Administrations et Collectivités territoriales* n° 1-2, 5 Janvier 2009 ; DE PHILIP DE LABORIE (H. G. M.), « Le vin mis en bouteille au château et le vin vendu en vrac sont des produits de nature différente », *Droit rural* n° 445, Août 2016, comm. 199 ; BOYER-PAILLARD (D.), « Organisation de la production et des marchés - Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce : la reconnaissance juridique des « territoires des productions typiques » », *Droit rural* n° 435, Août 2015, étude 16 ; VISSE-CAUSSE (S.), « Pour une défense cohérente de l'appellation d'origine - De la nécessité d'une qualification juridique respectant une institution des terroirs », *Droit rural* n° 380, Février 2010, étude 2 ; BAHANS (J.-M.), « Le privilège du toponyme contre la notoriété d'une marque viticole antérieure », *Droit rural* n° 344, Juin 2006, comm. 170 ; LE STANC (C.), « Marque - Laguiole Bazar », *Propriété industrielle* n° 4, Avril 2013, repère 4.

²⁷ BERARD (L.) et MARCENAY (P.), « Lieux, temps... », *op. cit.*

²⁸ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), « Droit vitivinicole - Un an de jurisprudence en droit de la vigne et du vin (2013 –2014) », *Droit rural* n° 429, Janvier 2015, chron. 1, « Ce qui caractérise une appellation d'origine viticole c'est l'existence d'un terroir ».

façon immuable qui ne se modifierait qu'à la suite des évolutions naturelles incontrôlées et aux évolutions techniques bénéfiques. L'objectif de ce travail de recherche est alors de mettre un terme à cette ambiguïté inhérente au terroir. Afin de légitimer ces propos, plusieurs définitions du terroir peuvent être présentées avec un impact plus ou moins fort sur le monde vitivinicole, mais aucune ne garantit une sécurité juridique du terme ou des termes dont il se rapproche. Le terroir ne doit pas être confondu avec une notion déjà existante ni même fondu avec elle. Et si sa définition s'en rapproche, il faut en délimiter les contours afin que son utilisation n'entraîne aucune confusion dans l'esprit du consommateur ni une « génératisation » des territoires envisagés.

Si cet enthousiasme de recherche autour de la mention de terroir est assez récent, le terroir, quant à lui ne trouve pas ses marques dans l'histoire actuelle du secteur vitivinicole. La science des terroirs peut se targuer d'avoir suscité, contrecoup de l'intérêt du milieu vitivinicole international, nombre de travaux de réflexions, pourtant très régulièrement méconnus suite à une forte opposition de l'administration américaine face aux divers travaux de recherche entrepris par l'OIV²⁹. Le législateur visant même sa valorisation³⁰, sa préservation³¹. En 2004, face à la crise viticole vécue en France et l'inquiétude grandissante autour de l'avenir des vins français, le terroir devient même une arme de protection et de valorisation, restant cependant suspendue au cadre juridique des AOC³². En 2005, le Ministre

²⁹ AUDIER (J.), « Passé, présent ... » *op. cit.*, p. 408.

³⁰ LOI n° 99-574 du 9 juillet 1999 d'orientation agricole, Journal Officiel du 10 juillet 1999 - Numéro 158 - Page 10231 à 10266, « la valorisation des terroirs par des systèmes de production adaptés à leurs potentialités ».

³¹ RAPPORT relatif à l'ordonnance n° 2015-1246 du 7 octobre 2015 au Président de la République relatif à l'ordonnance n° 2015-1246 du 7 octobre 2015 relatif aux signes d'identification de l'origine et de la qualité, Journal Officiel du 8 octobre 2015 - Numéro 233 - Page 18289 à 18290, « La loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt a, d'ores et déjà, prévu une faculté de défense accrue de ces dénominations grâce au droit d'opposition à l'enregistrement d'une marque, une protection renforcée des terres porteuses de signes, une affirmation de la préservation des terroirs et de la prise en compte des spécificités de la production biologique pour assurer son développement. ». Pour aller plus loin voir, Droit rural n° 437, Novembre 2015, alerte 101 « Signes d'identification de l'origine et de la qualité ». Voir encore, « Agroalimentaire - Signes d'identification de l'origine et de la qualité », Veille, *Droit rural n° 437*, Novembre 2015, alerte 101. Puis, Ord. N° 2015-1246, 7 oct. 2015, JO 8 oct. 2015, p. 18290.

³² Question orale sans débat n° 540S, 2 octobre 2004 – Crise de la viticulture. – M. Roland COURTEAU – Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales. « A l'issue de ces réflexions, les représentants des organisations viticoles m'ont présenté leurs conclusions. Ils m'ont proposé des évolutions dont l'objectif est de clarifier l'offre viticole française, en l'articulant autour de deux grands groupes de produits : ceux qui sont bâtis principalement sur le terroir et la typicité - c'est le domaine des appellations d'origine contrôlée ».

d l’Agriculture proclame même « l’Année des terroirs³³ ». Néanmoins, le monde vitivinicole est statique depuis quelques années. En effet, « le terroir viticole français est très attaché à ses traditions : aujourd’hui, les marges de manœuvre en termes d’adaptation sont relativement faibles, comparées aux possibilités offertes dans les pays du Nouveau Monde³⁴ ». L’idée d’un nouvel ordre juridique au moyen du terroir pourrait permettre une relance du marché par une recherche d’homogénéité de la réglementation sur le plan international. Seulement, depuis quelques années, la recherche académique semble s’essouffler³⁵, cet essoufflement venant appuyer le vide juridique déjà constaté. Mais la perte d’intérêt sur le plan juridique s’explique très certainement par la perte d’engouement et son utilisation de plus en plus marginale dans le secteur vitivinicole. En effet, c’est un usage répété et une utilisation massive qui suscitent l’intérêt pour le législateur d’en protéger la portée.

Mais comment réussir là où beaucoup ont échoué ? Le terroir peut-il vraiment être retenu comme un élément juridiquement qualifiable ? Quels fondements existants vont nous permettre de le structurer et de le définir ? Si l’on entend rechercher la protection juridique du terme terroir, c’est avant tout qu’il est possible d’émettre une critique, se caractérisant par l’existence d’un vide juridique autour de cette notion ou plus exactement d’une ouverture juridique. Ainsi, par quels biais juridiques le terroir va-t-il pouvoir exister en tant que fondement du droit ? Par quelle catégorie de droit est-il concerné ? Est-il menacé par quelque confusion que ce soit ? Tout simplement est-il nécessaire et judicieux de rechercher une protection juridique pour le terroir ?

³³ OLSZAK (N.), « Actualité du droit des signes d’origine et de qualité (appellations d’origine, labels) », *Propriété industrielle* n° 6, Juin 2006, étude 18.

³⁴ Question écrite avec réponse n° 18935, 28 juillet 2005 – Conséquences du réchauffement climatique sur la viticulture. – M. Marcel VIDAL – Ministère de l’Ecologie et du Développement durable.

³⁵ Exception faite des travaux de BAHANS (J.-M.), GEORGOPoulos (Th.), LE GOFFIC (C.), OLSACK (N.), VISSE-CAUSSE (S.), LEBEL (C.).

Ainsi, si des définitions existent, elles n'en demeurent pas moins purement indicatives³⁶. Mais quelles peuvent être les raisons de cette faiblesse ?

Avant tout, une délimitation du terme de « terroir » doit être présentée. En effet, lorsque l'on cherche à qualifier le terroir, la question de la terminologie se pose, doit-on alors parler de "terroirs" ou de "terroir" ? Puisque le sens et les définitions qui sont retenus pour le terroir sont multiples, il serait aisément de penser qu'il est nécessaire de conserver la mention de "terroirs"³⁷ qui laisse présager une ouverture vers des termes délimitant une zone définie. Il est vrai que lorsque l'on fait mention de terroirs, on y attache volontiers les connotations de « territoire », « terrain », « terre », « province », « campagne », « étendue de terre ». Il est ainsi logique de mettre en avant ce caractère pluriel pour identifier et définir les caractéristiques juridiques du terroir. Cette réflexion trouve également sa source dans la recherche d'un encadrement de termes juridiques, où il est évidemment question de généralisation. Pourtant il n'en est rien. En effet, si l'on s'attarde sur le sujet de recherche énoncé, le terme retenu n'est pas "terroirs" mais "terroir". L'explication du singulier va également trouver sa légitimité au moyen de la méthodologie de recherche juridique qui va découler d'un élément unique permettant une protection juridique d'un tout. C'est-à-dire que si l'on cherche à définir dans un premier temps le terme "terroirs", il est alors question d'un échelonnage du "terroir", ainsi les "terroirs" prennent la forme d'un exemple d'application du "terroir". Dans la recherche, la force du singulier permet d'établir une occurrence à valeur universelle³⁸. En conséquence, le choix du singulier au sein du titre de cette recherche de définition et d'identification "du terroir", semble prendre tout son sens, la détermination du terroir en tant qu'entité unique va rendre possible l'encadrement des terroirs en tant que généralité. La délimitation du terroir légitime son application à toute délimitation géographique, la recherche de la définition du terroir et de son bornage va donc faire force de loi pour tous les terroirs qui seront envisagés par la suite. Le singulier va légitimer la prise en compte du terroir comme élément à valeur unique.

³⁶ FEUERBACH (M.), « Le droit du vin d'alsace », *JurisClasseur Alsace-Moselle*, Fasc. 580, 2 Janvier 2015, « Le terroir demeure un instrument de recherche géographique ou un argument de revendication à visée commerciale ultérieure encore sans grande valeur juridique ni protection organisée ».

³⁷ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 25 Novembre 2013 – n° 12/03820.

³⁸ VERMERSCH (P.), *Approche du singulier. L'analyse de la singularité de l'action.*, sous la direction de BARBIER (J.-M.), 2000, Paris, PUF : 239-256.

Aujourd’hui si le terroir peut revendiquer une définition établie par des organismes du secteur vitivinicole et reconnue sur un périmètre très vaste, tant local³⁹ qu’international⁴⁰, cette construction ne se fait pas sans heurts, très vite un conflit voit le jour lors des premières réflexions sur une éventuelle définition et qualification juridiques autour de la mention de « terroir », certains le qualifiant selon des critères uniquement naturels sans possible intervention de l’homme, d’autres le percevant comme révélateur d’un savoir-faire humain⁴¹. Il peut être entendu comme nécessitant « L’adéquation de cépages à un terroir. Un terroir, c’est un sol et les facteurs climatiques dont la conjonction donne une aire de production⁴² ». Un autre problème est souligné lors de la structuration d’une sémantique autour de la notion de « terroir », l’absence de caractère répressif. Cependant il est vrai que les définitions semblent, pour une grande majorité s’axer autour d’une recherche de deux faisceaux communs, de caractéristiques naturelles et humaines⁴³.

Le développement du terroir correspond finalement à la prise en compte des appellations d’origine sur le plan européen⁴⁴. En effet, c’est en 1996 que l’OIV met en place un groupe de réflexion en charge de travailler sur la thématique du terroir⁴⁵. Un véritable engouement international apparaît suite au premier congrès international des terroirs viticoles organisé par l’INRA dans la ville d’Angers. Cependant, en réalité, ce congrès a permis la réunion de nombreux experts plus européens qu’internationaux. Ce n’est qu’en 2004 avec le

³⁹ INAO. www.inao.gouv.fr

⁴⁰ OIV, « Définition du Terroir Vitivinicole » ; Résolution OIV/VITI 333-2010.

⁴¹ DION (R.), *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*. Paris, Payot, 1990, p. 67 et s.

⁴² Ministre de l’Agriculture et fondateur du Comité national des appellations d’origine en 1935. J. CAPUS. L’évolution de la législation sur les appellations d’origine : genèse des appellations d’origine contrôlées. INAO, 1947.

⁴³ Il est alors question d’une nécessaire unicité entre le facteur naturel et le facteur humain au sein des AOP, LE GOFFIC (C.), « Retour sur le cas du « Champagne soviétique » (commentaire de l’arrêt de la cour d’appel de Paris du 25 avril 2007) », *Propriété industrielle* n° 4, Avril 2008, étude 7, « Les consommateurs ignoreraient l’unicité du terroir essentielle à la notion même d’appellation d’origine ».

⁴⁴ Cette distinction (AOP/AOC) ayant peu d’impact car le droit affecté aux appellations d’origine contrôlées est de toute façon amené à disparaître au vu du principe de caractère exclusif de la protection du droit européen ; CJCE, 8 septembre 2009, C-487/07, Budejovicky Budvar, Europe 2009, comm. 408, note MOSBRUCKER (A-L)

⁴⁵ ASSELIN (C.), FANET (J.), FALCETTI (M.), « Terroir et internationalisation », *Revue française d’oenologie* n°247, Juin/juillet 2011, p. 27 et s.

congrès de Cap Town que le terroir prit une véritable ampleur internationale⁴⁶. La communauté internationale a d'ailleurs déjà reconnu au travers de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin une définition du terroir vitivinicole comme « un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace. Le terroir inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité⁴⁷ ». Mais cette dernière n'a pas de conséquences juridiques à proprement parler. En effet, l'OIV ne permet pas de sanctionner les Etats ne respectant pas les règles éditées par cette dernière. S'il est question d'exclure les Etats ne respectant pas les résolutions prises par l'OIV, aucune sanction pécuniaire n'en découle. En effet, les résolutions sont votées par un organe international délibérant ; elles ont trait au fonctionnement intérieur, expriment la volonté ou l'opinion de ce dernier sur un point déterminé. Ces résolutions se retrouvent ainsi sans finalité juridique, elles deviennent alors simplement une volonté commune à suivre mais sans aucune force probante⁴⁸.

Pour autant, la définition donnée par l'OIV semble ainsi faire le lien direct entre les caractéristiques primordiales à la reconnaissance d'une appellation d'origine protégée et les propriétés nécessaires pour déterminer l'existence d'un terroir. Ainsi, au cœur d'une localité, la définition du terroir par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin met en avant des caractéristiques naturelles qui semblent être exhaustives, avec le sol, la topographie, les climats, le paysage et la biodiversité. Il est ainsi aisément de faire le lien entre ces différents critères et les facteurs naturels lors d'une reconnaissance d'appellation d'origine protégée. Puis, la résolution de l'OIV parle de savoir-faire collectif, il est question ici des méthodes de production, c'est-à-dire des pratiques vitivinicoles qui ont trait à l'élaboration du vin, ainsi que des règles relatives à la tenue de l'exploitation vitivinicole. Il devient alors assez rudimentaire de percevoir la continuité faite avec le cahier des charges et l'exigence des facteurs humains attendus par le législateur pour identifier l'AOP et la définition qu'il en donne à l'article L115-

⁴⁶ ASSELIN (C.), FANET (J.), FALCETTI (M.), « Terroir... », *op. cit.*

⁴⁷ OIV, « Définition du Terroir Vitivinicole » ; Résolution OIV/VITI 333-2010.

⁴⁸ Pour aller plus loin, VIRALLY (M.), « La valeur juridique des recommandations des organisations internationales », in *Annuaire français de droit international*, volume 2, 1956, p. 66 et s. ; CA. Montpellier, 20 octobre 2009, République Française, n°09/00004.

⁴⁹ du code de la consommation. Enfin, l'OIV rappelle la nécessité d'appréhender une filiation, une interaction⁵⁰ entre les facteurs humains et les facteurs naturels.

Lorsque l'OIV a présenté la définition du terroir elle ne s'est pas contentée du simple terme terroir, elle l'a assimilé au critère vitivinicole. En effet, le "terroir vitivinicole" permet également la mise en exergue d'une nécessité de voir apparaître les mentions humaines et naturelles. Autrement dit, si l'OIV s'était limité de parler de terroir vinicole, il aurait été uniquement question de ses caractères naturels. Or, le terme "vitivinicole" va permettre d'intégrer, avant même de le définir au travers du terroir, les facteurs naturels et humains devant s'y référer. Il faut, pour bien comprendre cette idée, se référer aux définitions des termes. Tout d'abord la viticulture fait référence à la culture de la vigne⁵¹, il faut donc ici entendre tout ce qui se rapporte aux facteurs naturels, comme le climat, la géologie, la pédologie... Puis dans un second, temps il est question de la viniculture, qui se définit comme tout ce qui est en lien avec la production du vin, c'est la mise en œuvre des procédés pour transformer le raisin en vin⁵². Il est alors aisément de faire le lien entre la viniculture et les facteurs humains compris dans le cahier des charges notamment au moyen des méthodes de production.

Le terroir aujourd'hui semble ainsi se rapprocher de ce que les juristes ont arrêté au moyen d'une réglementation qui a fait ses preuves tant par son efficacité que par sa propagation. La définition apparue en 1995, semble alors correspondre aux attentes des producteurs et des consommateurs, qui entendent ce dernier comme, "de petites aires ayant

⁴⁹ Code de la Consommation, article L115-1 : « Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. »

⁵⁰ Arrêté du 23 octobre 2015 relatif à l'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers » et modifiant l'arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Coteaux du Libron », Journal Officiel du 31 octobre 2015 - Numéro 253 - Page 20405 à 20406 ; « Grâce à la diversité des terroirs, les vigneron ont su promouvoir les cépages traditionnels par des assemblages judicieux avec certains cépages des vignobles voisins parfaitement implantés dans cette zone particulièrement bien adaptée à la culture de la vigne ».

⁵¹ Dictionnaire Le Robert, Paris, 1994, p. 2401.

⁵² Larousse, Paris, 1991, p. 1477.

des qualités pédologiques et microclimatiques homogènes⁵³" tout du moins si elle est appréhendée sous l'angle des géographes, sens largement répandu au sein des juridictions⁵⁴. Mais pour parfaire la définition, il faudrait lui associer l'aspect humain qui fait la lumière sur les produits qui en émanent grâce au travail de l'homme. Cependant, si ce facteur humain est minimisé, cela laisse présager qu'au moyen des sciences géologiques il soit possible de regrouper des territoires via leurs ressemblances scientifiques. Alors des territoires très espacés⁵⁵, des espaces aujourd'hui délimités, pourraient se voir décerner le titre de terroir commun. En France, il est courant de constater une diversité ou une distance entre des territoires d'une même appellation, certains pouvant être séparés de plusieurs kilomètres⁵⁶. Il suffit d'observer les appellations d'origine contrôlées Champagne, ou encore, Vins de Loire. Ainsi, à tout moment, si l'on se référait au seul critère naturel, les délimitations géographiques définies sous la bannière d'AOP pourraient courir un risque de se voir usurpées dès lors que des ressemblances scientifiques naturelles s'y retrouveraient affiliées. Ainsi, le facteur humain semble nécessaire pour délimiter une frontière temporelle, méthodologique et usuelle certes, mais également géographique. Finalement, on divise le terroir en deux temps à l'instar des appellations d'origine protégées. Un facteur initial⁵⁷, le facteur naturel permet d'obtenir les

⁵³ MOINDROT (C.), *Encyclopédie de la géographie*, chap.24 : les systèmes agraires, 2^e éd., 1995, p. 445.

⁵⁴ Cour de cassation, 3e chambre civile, 8 Décembre 2016 – n° 15-24.547.

⁵⁵ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 1er Juillet 2008 – n° 05/06294 ; « Le choix de la dénomination BARON DE SAINT GEORGES pour un bordeaux supérieur de qualité contestée était par ailleurs faite pour pouvoir utiliser de façon ambiguë la référence au BARON SAINT GEORGES, seigneur du CHÂTEAU SAINT GEORGES, alors même que ce vin n'était nullement originaire du terroir de SAINT EMILION. » ; Cour d'appel, Toulouse, 2e chambre, 2e section, 8 Mars 2011 – n° 09/00320.

⁵⁶ La dénomination peut être vaste et ne doit pas forcément se cantonner au village de confection pouvant évoluer elle ne doit pas nécessairement porter le nom d'origine donc il existe une possibilité de modifier les usages loyaux locaux et constants. Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 2 Février 2000 - n° 200047 , Numéro JurisData : 2000-060100, « Considérant que les dispositions combinées de l'article L. 115-1 du code de la consommation et de l'article L. 641-2 du nouveau code rural permettent au pouvoir réglementaire de donner au produit bénéficiaire d'une appellation d'origine contrôlée la dénomination du pays, de la région, ou de la localité où il est produit, sans limiter ce choix à la dénomination sous laquelle ce produit était, le cas échéant, connu antérieurement ; qu'il ressort des pièces du dossier que la zone de production définie par le décret attaqué est située dans le massif du Vercors ; que, par suite, et alors même que le produit dont il s'agit aurait été antérieurement connu sous la dénomination "Bleu de Sassenage", du nom de la commune dans laquelle il était habituellement commercialisé, le choix de la dénomination "Bleu du Vercors-Sassenage" par le décret attaqué n'est pas entaché d'erreur manifeste d'appréciation » .

⁵⁷ GARCIA (J.-P.), « Données nouvelles pour l'histoire de la construction des terroirs viticoles de Bourgogne, cinquante ans après l'œuvre de Roger Dion », in *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire : actualité de la pensée de Roger Dion*, PITTE (J.-R.) (dir.), Paris : CNRS Editions, 2010, p.287-303.

éléments aux caractéristiques typiques. En effet, si les délimitations se retrouvent sur un large espace, elles perdent toute typicité de par leurs grandes différences possibles. Il est dès lors envisageable d'acter que c'est la réglementation qui fait la typicité. Ainsi, en France c'est la réglementation qui permet de préserver la typicité mais rapidement le facteur humain intervient dans la construction du terroir : "c'est un espace cultivé d'une certaine manière⁵⁸".

C'est en cela que les Indications géographiques protégées (IGP) ne peuvent se prévaloir d'une construction au moyen de la ligne d'interprétation qu'est le terroir. En effet, les IGP se caractérisent par « une indication renvoyant à une région, à un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels et dûment justifiés, à un pays, qui sert à désigner un produit visé à l'article 92, paragraphe 1⁵⁹, satisfaisant aux exigences suivantes : i) il possède une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières attribuables à cette origine géographique; ii) il est produit à partir de raisins dont au moins 85 % proviennent exclusivement de la zone géographique considérée; iii) sa production est limitée à la zone géographique considérée ;ainsi que iv) il est obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* ou issues d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis* »⁶⁰. Ainsi, l'exclusion des IGP au sein de la recherche d'une interprétation pour le terroir se justifie par cette possible⁶¹ inexistence d'un lien entre les facteurs naturels et les facteurs humains pour justifier la typicité d'un produit. Caroline Le Goffic rappelle d'ailleurs que « dans le cas des IGP, cette relation est moins forte, si bien que, réservant l'expression "lien au terroir" pour les appellations d'origine, certains auteurs préfèrent parler de "relation à l'origine"⁶²»⁶³. Le lien

⁵⁸ FENELON (P.), *Vocabulaire de géographie agraire*, Publication n°2 de la Faculté des Lettres de Tours, Gap., imp. Louis-Jean, 1971, volume 1.

⁵⁹ Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles, préc. Art 92-1, « Champ d'application1. Les règles relatives aux appellations d'origine, indications géographiques et mentions traditionnelles prévues dans la présente section s'appliquent aux produits visés à l'annexe VII, partie II, points 1, 3 à 6, 8, 9, 11, 15 et 16.

⁶⁰ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. Art 93-1-b.

⁶¹ Il faut bien comprendre ici que certaines IGP pourraient intégrer cette ligne d'interprétation qu'est le terroir, légitimant cela par la possible existence d'une reconnaissance de chacun des critères y étant nécessaires. Cependant la simple ambiguïté quant à la dispense d'obligation d'existence de cette interaction ne nous permet pas de prendre un tel risque d'intégration au sein de notre étude.

⁶² ROCHARD (D.), « L'adoption d'un cadre juridique communautaire de protection de la qualité des produits agro-alimentaires : un système de protection du vocabulaire », *Revue de Droit Rural*, 1996, p.362.

entre le terroir et les IGP est lâche⁶⁴, assez disparate⁶⁵ pour exclure l'IGP de la recherche d'une identification par le terroir, contrairement au lien étroit⁶⁶ qui existe entre le terroir et les AOC. Il est même difficile de parler de terroir avec les IGP, ces dernières se caractérisant par « un lien souple avec le territoire⁶⁷ ». Ainsi, l'indication géographique se définit comme "une dénomination qui identifie un produit comme étant originaire d'un lieu déterminé, d'une région ou d'un pays ; dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre propriété peut être attribuée essentiellement à son origine géographique ; et dont au moins une des étapes de production a lieu dans l'aire géographique délimitée(...). Certaines dénominations sont assimilées à des appellations d'origine bien que les matières premières des produits concernés proviennent d'une aire géographique plus vaste ou différente de l'aire géographique délimitée, pour autant que : l'aire de production des matières premières soit délimitée ; il existe des conditions particulières pour la production des matières premières ; il existe un régime de contrôle assurant le respect des conditions visées au point que les appellations d'origine en question aient été reconnues comme appellations d'origine dans le pays d'origine avant le 1er mai 2014"⁶⁸. Deux éléments sont ainsi à souligner, d'une part, il est aisément de comprendre la logique excluant les IGP de la mention de terroir, les facteurs humains et les facteurs naturels ne se trouvant pas obligatoirement dans les sources exigibles pour sa reconnaissance, ce qui l'écarte de la caractérisation par le terroir. Le second élément, est une exception à l'exclusion des IGP dans la reconnaissance des indications géographiques

⁶³ LE GOFFIC (C.), « Indications géographiques en droit international », *JurisClasseur Marques - Dessins et modèles*, Fasc. 8120, 24 Mars 2014.

⁶⁴ RUZEK (V.), « La stratégie communautaire de la protection des indications géographiques en question », *Revue Droit Rural*, mai 2009, étude 7, p. 6.

⁶⁵ CORDIER (G.) et VILAR (D.), « Indications géographiques - Les indications géographiques dans le projet de loi relatif à la consommation », *Cahiers de droit de l'entreprise n° 4*, Juillet 2013, dossier 26.

⁶⁶ LEBEL (C.), « Les modifications des dispositions du Code rural et de la pêche maritime relatives au droit de la vigne et du vin à propos des articles 4 à 8 de l'ordonnance n° 2010-459 du 6 mai 2010 », *Droit rural n° 385*, Août 2010, dossier 13 ; LE GOFFIC (C.), « L'appellation d'origine, reconnaissance juridique du concept de terroir », *Revue Droit rural* 2007, étude 37.

⁶⁷ MARIE-VIVIEN (D.), « Indication géographique protégée - La protection de l'indication géographique de produits industriels et artisanaux : le choix d'un régime juridique spécifique en question », *Contrats Concurrence Consommation n° 12*, Décembre 2013, étude 15, « Nous sommes bien dans le concept d'IG, caractérisée par un lien plus souple avec le territoire que l'appellation d'origine et son terroir ».

⁶⁸ Règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement Européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

reconnues au sein d'un terroir. En effet, si l'on étudie la réglementation⁶⁹, cette dernière énonce que, même si les conditions d'interactions ne sont pas remplies, il est possible de considérer ces IGP comme appartenant à des AOP et si ces dernières ont été reconnues par la législation de leur pays d'origine.

Récemment, le terroir a fait son entrée dans le code rural et de la pêche maritime⁷⁰, malheureusement cette apparition si elle n'éclaire en rien le juriste sur la portée du mot « terroir », permet tout de même d'envisager le terroir comme une entité nécessitant l'instauration d'une protection. Il est donc évident que l'impact du terroir sur le plan juridique ne peut être sous-estimé d'une part, au vu de l'intérêt que lui accordent par les juristes, d'autre part car il fait, depuis peu, partie intégrante du lexique employé par le législateur. Protéger ce mécanisme de terroir est alors équivalent à protéger insidieusement les AOP⁷¹.

Il devient difficile de ne pas faire "le parallèle entre le terroir et son enveloppe, voire le carcan juridique qu'est la délimitation géographique, qu'elle soit dénomination, ou appellation... voire supranationale à l'europeenne"⁷². En effet, "le mot terroir évoque plus que jamais des productions agricoles d'exception et singulièrement (appelées) des crus, dont on a vu qu'il est l'objet d'analyses scientifiques de plus en plus poussées"⁷³. Une chose alors devient actée tout de même sur la mention de terroir, il s'agit bien d'une étude de facteurs

⁶⁹ Règlement (UE) n°1151/2012, *op. cit.*

⁷⁰ LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 - art. 25 ; « La reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée est proposée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion prévu à l'article L. 642-17. La proposition de l'institut porte sur la délimitation de l'aire géographique de production, définie comme la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire l'appellation d'origine, ainsi que sur la détermination des conditions de production qui figurent dans un cahier des charges. Ces conditions de production peuvent comporter des mesures destinées à favoriser la préservation des terroirs ».

⁷¹ Question écrite avec réponse n° 15880, 22 avril 1999 – Intégration dans les appellations d'origine contrôlée des critères environnementaux des pratiques. – M. Emmanuel Hamel – Ministère de l'agriculture.

⁷² ROUDIE (P.), *Vous avez dit, "TERROIR" ? Essai sur l'évolution d'un concept ambigu*, Vigne et Vin Publications Internationales, 2001, Bordeaux, p. 12 et s.

⁷³ ROUDIE (P.), *Vous avez dit, « TERROIR » ?... , op. cit..*

naturels et humains amenant à l'objectif recherché qu'est la protection de la typicité⁷⁴. Le terroir est ainsi composé de facteurs naturels "auxquels il faut ajouter les facteurs humains qui remontent souvent à un passé séculaire mais qui sont toujours d'actualité"⁷⁵.

Pour légitimer cette approche intime qui est faite entre le terroir et les appellations d'origine protégées, il est intéressant de revenir sur l'histoire et la construction des appellations d'origine contrôlées, justifiant ce lien, si ce n'est cette correspondance, au terroir. En effet, l'appellation d'origine "n'est pas une simple indication de provenance ; il s'y attache une certaine idée de l'originalité et de qualité"⁷⁶. Cette définition extraite de l'ouvrage de Joseph Capus n'est pas sans rappeler les éléments recherchés au sein des produits issus du terroir. Les AOP ont une histoire de construction juridique assez longue, justifiant leur création au travers d'une recherche de protection du producteur dans un premier temps et conséquemment du consommateur dans un second temps. Et c'est de nouveau cette logique qui va être recherchée à travers l'identification et la définition du terroir. C'est en cela qu'il est évident qu'un parallélisme est possible entre l'histoire de la création d'un cadre juridique des appellations d'origine et la recherche d'une structure juridique autour du terroir. En effet, pour exemple en Champagne⁷⁷, les nombreuses contrefaçons observées au début du XXème siècle ont poussé les producteurs à mettre en place un système de garde fou contre la recrudescence des malfaçons qui entachaient la réputation de leurs produits. Une des lois les plus novatrices

⁷⁴ CE, 15 oct. 1999, n° 196318, Sté Jean d'Auberval et al. Le Conseil d'État a annulé l'arrêté réservant les dénominations "rillettes de la Sarthe" et "rillettes du Mans" au seul département de la Sarthe, en soulignant que les rillettes ne sont pas typiques du département de la Sarthe, faute d'un lien exclusif entre le terroir et le produit. Le caractère indissociable des facteurs naturels et humains est particulièrement important : il signifie que le produit ne peut être produit que dans une région déterminée. Il est possible qu'on puisse retrouver ailleurs les mêmes conditions naturelles (sol, climat, matière première), ou bien le même savoir-faire, mais jamais la combinaison des deux ; LE GOFFIC (C.), « Appellations d'origine et indications géographiques en droit français », *JurisClasseur Marques - Dessins et modèles*, Fasc. 8100, 24 Mars 2014.

⁷⁵ ROUDIE (P.), *Vous avez dit, « TERROIR » ?... , op. cit.* ; COCKS (Ch.), *Bordeaux et ses vins*, BOIDRON (B.)-et LEMAV (M.H.) (dir.), Féret, Bordeaux, 16e éd., 2001, p29.

⁷⁶ CAPUS (J.), « L'Evolution de la Législation sur les Appellations d'Origine, Genèse des Appellations Contrôlées », INAO, 1947. <http://www.inao.gouv.fr>

⁷⁷ DION (R.), *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Clavreuil, 1959, p. 219, 615 et 632.

pour répondre à ce besoin des producteurs fut la loi du 1er août 1905⁷⁸. Il était alors question de mettre en place une protection de l'origine. Cette loi marque le point de départ d'une longue construction juridique autour d'un système protégeant l'origine⁷⁹.

Mais il n'est pas encore question d'appellations d'origine, ces dernières ne voient le jour qu'avec la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine⁸⁰, il s'agit donc de protéger les dénominations d'origine. Au moyen de cette loi, les pouvoirs publics laissèrent à la charge de l'Administration le soin de délimiter des zones regroupant des productions agricoles susceptibles de bénéficier d'une protection via les appellations d'origine. Cette première loi était donc gratifiée d'une simple délimitation géographique permettant de ne pas voir un vin de l'ouest parisien prendre le nom de champagne, pratique fréquente au début du XXème siècle, avec de surcroît des méthodes de sufrage, de mouillage ou encore avec l'ajout de plâtre⁸¹, allant jusqu'à la création de toute pièce d'un vin via des composants chimiques⁸². Puis, se met en place un système plus complexe pour une protection juridique plus poussée palliant les défaillances relevées au sein des appellations d'origine dites simples, ainsi les appellations d'origine contrôlées⁸³ vont voir le jour. Ces dernières prennent alors un caractère effectif avec le décret loi du 30 juillet 1935⁸⁴. En effet, suite à un enchainement de crises vitivinicoles, les professionnels de la vigne vont concevoir un moyen de protection garantissant pour le producteur d'une zone géographique délimitée l'exclusivité de l'utilisation de cette même appellation, leur assurant ainsi une concurrence loyale. Elle a également

⁷⁸ Loi du 1 août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, JORF du 5 août 1905 page 4813.

⁷⁹ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), *Droit du marché vitivinicole*, Féret, Bordeaux, 2003, p. 70-75.

⁸⁰ Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, JO du 8 mai 1919, DP 1922. 4. 61.

⁸¹ PERRIN (J.), « Histoire de la vigne et du vin le XIXème siècle en France », 23 septembre 2014, <http://www.histoire-pour-tous.fr>

⁸² PITTE (J. R.), *Le désir du vin à la conquête du monde*, Fayard, Paris, 2009, p. 280.

⁸³ Les AOC avaient déjà vu le jour à Porto 180 ans plus tôt. BENNE (M.) et BRUNHOSO-CARON (M.), « Entretiens de droit viti-vinicole - Le contrôle par les pouvoirs publics », *Droit rural n° 384*, Juin 2010, dossier 7, « Le vignoble portugais, fort d'un très grand succès dès le début du XVIII^e, a fait naître la première appellation d'origine contrôlée de l'histoire pour faire face à une baisse de la qualité de sa production de Porto mettant en péril toute son économie. La France crée sa première AOC française 180 ans après le Porto ».

⁸⁴ Décret-loi du 30 juillet 1935 défense du marché des vins et régime économique de l'alcool, JORF du 31 juillet 1935 p. 8314.

apporté au consommateur la garantie d'une origine et d'une méthode de protection reconnue et certifiée. Il était alors établie la nécessité de protéger les produits typiques, mais pour ce faire il devait y avoir une identification des facteurs permettant cette typicité au travers de la reconnaissance des facteurs naturels et humains. Cette réglementation à l'origine réservée aux produits vitivinicoles, fut ouverte à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990⁸⁵. Cette protection des produits agricoles inspira la Communauté Européenne qui instaura une réglementation européenne en 1992⁸⁶, afin de mettre en œuvre une politique cohérente des appellations d'origine⁸⁷. Puis c'est en 2009⁸⁸ que l'équivalent de l'AOC au niveau européen est entériné avec les AOP⁸⁹.

En conséquence, le lien entre la réglementation tant européenne que nationale et les caractéristiques juridiques essentielles pour la légitimation du terroir, peuvent aisément être arrêtées avec les règles relatives aux appellations d'origine protégées, tout du moins en tant qu'échelon maximum de reconnaissance. C'est-à-dire que les dénominations géographiques, s'inscrivant dans le sillon des appellations d'origine protégées, pourront très certainement, car plus strictes, être prises en compte par la suite.

Afin d'appuyer les propos précédents, tant dans l'exclusion des indications géographiques protégées au sein de la délimitation du terroir que dans la reconnaissance de l'existence d'une concordance entre les appellations d'origine protégées et le terroir, il est également possible de s'arrêter sur une définition avancée par l'Institut National de la Recherche Agronomique. Il propose de le concevoir ainsi, « le terroir est un espace

⁸⁵ Loi n° 90-558 du 2 juillet 1990 relative aux appellations d'origine contrôlées des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés.

⁸⁶ Règlement (CEE) N°2081/92 DU CONSEIL du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

⁸⁷ PETIT (J.), *Environnement et aquaculture : Tome 2 : Aspects juridiques et réglementaires*, INRA, Paris, 2000, p.236

⁸⁸ Règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole.

⁸⁹ Pour plus de lisibilité pour le consommateur depuis 2012, lorsque les produits sont enregistrés au niveau européen ils ne doivent porter que la mention AOP, malheureusement exception faite des vins qui peuvent conserver leurs AOC. <http://www.inao.gouv.fr>

géographique délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir collectif de production fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires socio-techniques sont ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, consacrent une typicité, et aboutissent à une réputation pour un bien originaire de cet espace géographique⁹⁰. Il est de rigueur, comme il a été précisé précédemment, d'avancer les critères attendus pour la reconnaissance de l'appellation d'origine protégée. Dans un premier temps, l'idée de frontière géographique délimitant un périmètre présenté par l'espace géographique sur lequel se développent des facteurs physiques et biologiques est envisageable. Il est donc possible de percevoir l'idée de facteurs naturels au sein de cette caractérisation. Une fois de plus, par sa conception et les termes employés pour définir les contours du terroir, l'organisme public s'est rapproché au maximum de la définition retenue par le législateur de l'AOC. Avant tout, cette similitude est appuyée par la matérialisation d'une frontière géographique déterminée qui permet ainsi la reconnaissance d'un espace géographique délimité. Les facteurs naturels ne sont pas les seuls à transparaître dans cette définition du terroir par l'INRA. En effet, il est loisible d'appréhender les facteurs humains, lesquels sont d'ailleurs clairement évoqués au sein de la définition. Ils représentent alors la communauté humaine⁹¹ qui va permettre la construction⁹² du terroir via un enchaînement de techniques⁹³, dans un « espace correspondant à un milieu défini et non l'inverse⁹⁴ ». Le lien entre les facteurs naturels et humains est également nécessaire pour reconnaître le terroir. Il est évident qu'un ordre est à respecter dès lors que cette interaction existe, l'espace doit être délimité du fait de caractéristiques, la communauté

⁹⁰ CASABIANCA (F.), SYLVANDER (B.), NOEL (Y.), BERANGER (C.), COULON (J-B), GIRAUD (G.), FLUET (G.), RONCIN (F.), VINCENT (E.), « Terroir et typicité : promotions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des indications et du développement durable », *Terroirs viticoles 2006*, vol.2, Acte du VIème Congrès International des terroirs viticoles, p. 546.

⁹¹ Il s'agit d'un lien de solidarité qui unit autour d'une même histoire, d'une même identité, un groupement de producteurs instaurant et partageant des règles communes. Pour exemple Les confréries, les différentes manifestations de viticulteurs (Révoltes des vignerons de la Champagne en 1911, Manifestation de viticulteurs en 1907 à Nîmes...), ou encore tous les évènements autour des productions locales (La fête du Saint patron des vignerons à la St Vincent en Champagne, la fête du foie gras du Mézenc...)

⁹² Cette construction est tant historique, qu'innovante et engagent un savoir tantôt collectif, tantôt individuel.

⁹³ Il est alors question d'itinéraires socio-techniques, qui « implique une succession d'interventions délibérées qui mettent en jeu des savoirs spécifiques. Ces interventions sont qualifiées de socio-techniques, en ce sens qu'elles ne peuvent être séparées dans leur action ». www.inao.gouv.fr

⁹⁴ Extrait d'un diaporama réalisé d'après la définition du terroir proposée en 2003 par un groupe de travail INRA-INAO. www.inao.gouv.fr.

humaine ne doit pas être l'instigatrice, elle en est la révélatrice. C'est cette même interaction qui va apporter non seulement l'originalité, la typicité du produit mais aussi sa notoriété⁹⁵ avérée. Et si cette idée de notoriété⁹⁶ ne se retrouve pas directement au cœur de la définition donnée par le législateur dans l'article L115-1 du Code de la consommation, ce n'est pas pour autant qu'elle est à exclure de l'idée d'un éventuel lien⁹⁷ entre la définition de l'appellation d'origine protégée, ses caractéristiques et la qualification de terroir. Assurément, le législateur réglemente l'idée de notoriété qui doit être présente lorsque l'on reconnaît une AOC dans son article L641-5 du Code rural⁹⁸. Le lien entre l'AOC et le terroir est donc possible.

Si la définition et l'identification du terroir par le législateur semblent être sous-entendues dans chacune des propositions de définition des organismes vitivinicoles étudiées précédemment, il est également possible de percevoir au travers de l'article L642-22 du Code

⁹⁵ La définition parle alors de réputation, il sera par la suite intéressant de distinguer ce deux mentions « réputation » et « notoriété » qui ne s'engagent pas le producteur dans les mêmes obligations.

⁹⁶ Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) no 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, Journal Officiel du 23 décembre 2009 - Numéro C 315 - Page 12.

⁹⁷ LEBEL (C.), « La modification des dispositions... », *op. cit.* ; LE GOFFIC (C.), « L'appellation d'origine, reconnaissance... », *op. cit.*

⁹⁸ Code Rural, Article L643-5 : « Peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer, bruts ou transformés, qui remplissent les conditions fixées par les dispositions de l'article L. 115-1 du code de la consommation, possèdent une notoriété dûment établie et dont la production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits ».

rural⁹⁹ ce que souhaite suggérer le législateur par terroir. Cet article relatif aux organismes de défense des appellations d'origine protégées et plus précisément relatant leurs missions, va à plusieurs reprises, mettre en lumière la notion de terroir. Mais quel sens alors le législateur semble-t-il vouloir lui donner ? Si notre étude considère le « terroir » comme un terme nécessitant une recherche de facteurs humains et naturels pour aboutir à un produit à la typicité et à la notoriété avérées, l'article susnommé l'associe davantage à une surface géographique¹⁰⁰ délimitée au sein d'un territoire.

Ainsi, il est possible d'adoindre cette définition car au vu des propos du code rural, le terroir ne semble pas prendre en compte les aspects de savoir-faire et de traditions locales. En conséquence, on peut estimer que pour le législateur le concept de terroir met uniquement en avant les facteurs naturels et exclut les facteurs humains. De ce fait, on retrouve la vision des géographes¹⁰¹ qui prétendent que le terroir ne se définit qu'au moyen des facteurs naturels. Finalement, il existe une remise en question des usages loyaux, locaux et constants au sein de la définition de terroir qui regroupent les facteurs naturels et humains. Cependant, ces propos méritent très certainement d'être nuancés : il est vrai que derrière le terme de territoire est toujours assimilée une dimension humaine, puisqu'il se définit comme une « étendue de la surface terrestre sur laquelle vit un groupe humain ».

⁹⁹ Code Rural Article L642-22 : « L'organisme de défense et de gestion contribue à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus. Pour chaque produit bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine dont il assure la défense et la gestion, l'organisme :-élabore le projet de cahier des charges, contribue à son application par les opérateurs et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection, notamment en réalisant les contrôles internes qu'ils prévoient auprès des opérateurs ;-tient à jour la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut national de l'origine et de la qualité ;-participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;-met en oeuvre les décisions du comité national qui le concernent. Il peut élaborer une charte de bonnes pratiques contenant des dispositions de nature à préserver certaines caractéristiques environnementales de son terroir ou des dispositions spécifiques en matière de bien-être animal ; le respect de cette charte n'est pas une condition d'obtention du signe d'identification de la qualité et de l'origine. Il peut se livrer à d'autres activités en rapport avec les missions de gestion et de défense du signe d'identification de la qualité et de l'origine qui lui incombent, sous réserve qu'elles soient financées par des moyens autres que le produit de la cotisation prévue par l'article L. 642-24. L'ensemble de ces missions s'exerce dans la limite des missions exercées par les organisations interprofessionnelles au sein desquelles les producteurs des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine sont représentés ».

¹⁰⁰ Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 23 Décembre 2011 - n° 333974.

¹⁰¹ MORLAT (R.) et ASSELIN (C.), « Un terroir de référence pour la qualité et la typicité des vins rouges du Val-de-Loire : La craie de tuffeau », *Bul. OIV* n°735-736, mai-juin 1992, p.329-344.

L'idée de savoir-faire, de tradition et donc de facteurs humains est ainsi sous-entendue. Le pluriel de « Terroirs » révèle une volonté affirmée du législateur. Pour lui, l'idée d'une existence de multiples terroirs serait sous-jacente au vocable « terroir » au sens où il s'agirait d'une reconnaissance géographique du terme regroupant les facteurs naturels. Au singulier, il intégrerait non seulement les facteurs naturels mais aussi les facteurs humains pour reconnaître un terroir déterminé. La seconde occurrence de « terroir » contenue dans cet article L642-22 du Code rural élargit la conception précédente pour mener à une vision plus proche des définitions antérieurement présentées. A la lecture de « terroir » et non « des terroirs » se manifeste la mise en évidence par le législateur d'un ensemble regroupant facteurs naturels et humains. Assurément, « les caractéristiques environnementales de son terroir » pourraient être entendues comme ce qui particularise et crée la typicité du produit au travers d'une reconnaissance d'un terroir, c'est-à-dire l'interaction entre les facteurs humains et les facteurs naturels. D'ailleurs le législateur, lorsqu'il a défini l'appellation d'origine protégée, a utilisé le terme « caractéristiques¹⁰² » pour désigner les facteurs naturels et humains. Au vu de ces nombreux arguments, il est de fait possible de conclure que le terroir peut être identifié comme, si ce n'est une composante, une entité semblable aux appellations d'origine protégées permettant leurs reconnaissances, justifiant leur typicité. De cette façon, suffirait-il de prouver qu'un terroir existe et d'en arrêter les contours pour concevoir en droit que l'existence de plusieurs terroirs est plausible mais qu'un cadre général est nécessaire pour délimiter ce tout ? De plus, démontrer qu'il existe un terroir, permet de mettre en avant l'affirmation de son existence. Par la suite, il sera alors possible d'envisager des singularités, des limites à la portée de la réglementation entourant la définition juridique du terroir. Cependant, il ne faut pas considérer cette restriction comme le point d'arrêt de cette généralisation, il s'agit bien d'un contexte juridique capable d'exceptions qui finalement viendront très certainement confirmer la règle. Mais tout au long de la recherche, la vigilance s'impose car la porosité entre "le terroir" et les "terroirs" est réelle.

¹⁰² Code de la Consommation Article L115-1, relatif à la définition des appellations d'origine protégées.

L'existence d'un intime rapport entre les appellations d'origine contrôlées¹⁰³, véritable faire-valoir du droit vitivinicole et des sciences du vin, et le terroir, n'est donc plus à démontrer. Le terroir semble ainsi rapidement s'intégrer au sein d'une structure juridique existante se justifiant et se qualifiant au moyen d'outils scientifiques. Mais est-il possible qu'il existe une véritable imperméabilité entre le terroir et les appellations d'origine protégées¹⁰⁴? De plus, que faut-il entendre derrière la mention de droit vitivinicole ? Existe-t-il réellement un droit vitivinicole à proprement parler ? Il est plus juste de mentionner non pas une branche du droit existante actuellement mais plutôt un groupement de droit aujourd'hui identifiable et qualifiable. En effet, le droit vitivinicole¹⁰⁵ s'entend comme une entité sous laquelle nombre de matières tant juridiques, qu'économiques¹⁰⁶ viendraient se greffer. Par droit vitivinicole, on concède une pluridisciplinarité très vaste. Il s'agit bel et bien d'un abus de langage car il est plus juste de parler de droits vitivinicoles¹⁰⁷ que de droit vitivinicole. La tentation reste pourtant tenace au vu des difficultés rencontrées par les juristes lorsqu'ils cherchent à qualifier les appellations d'origine, leur concédant, à l'instar d'une branche du droit leur étant exclusivement dédiée, une place difficilement justifiable au sein du droit de la propriété intellectuelle et plus exactement au cœur du droit de la propriété industrielle. Cependant, cette ambiguïté du classement juridique va permettre de justifier un travail de recherche oscillant

¹⁰³ GILARDEAU (J.-M.), « Reconversion du vignoble français « sans modération » », *Droit rural* n° 12, Décembre 2004, alerte 47, plus précisément, Rép. min. Agr. n° 36284, JOAN Q 26 oct. 2004, p. 8343, « Deux grands groupes de produits seront distingués : d'une part, ceux dont la réputation repose sur le terroir et la typicité (vins AOC), d'autre part ceux identifiés par les cépages utilisés ou une marque (vins de pays) et pour lesquels usage peut être fait des technologies nouvelles. »

¹⁰⁴ Il est aujourd'hui question d'appellations d'origine protégées, reconnaissance d'un signe européen qui protège le nom du produit au sein de toute l'Union européenne. Les appellations d'origine contrôlée sont elles des signes désignant des produits répondant aux mêmes exigences que les AOP et protègent cette dénomination sur le territoire national. Dans le secteur vitivinicole les AOC sont devenues une étape avant la reconnaissance en une AOP.

¹⁰⁵ Le droit vitivinicole regroupe l'ensemble de la réglementation ayant attrait à la culture de la vigne et à l'ensemble des activités d'élaboration, de conservation, de conditionnement et de commerce du vin ; www.larousse.fr.

¹⁰⁶ BARRERE (C.) et DITTER (J.G.) et BROUARD (J.), « La compétitivité des modèles de terroir dans le contexte de la globalisation des marchés du vin », Colloque AISRE-ASRDLF, 20 et 22 septembre 2010, voir annexe 1.

¹⁰⁷ Règlement (UE) N°1308/2013, *op. cit.* ; Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international du 31 octobre 1958, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967, et modifié le 28 septembre 1979 ; Code de la consommation ; Code de droit rural et de la pêche maritime.

entre droit privé et droit public¹⁰⁸, entre droit national¹⁰⁹, européen¹¹⁰, et international¹¹¹. Les sciences du vin, se définissant par l'application des facteurs naturels et humains, auront un rôle primordial à jouer, un rôle fondateur, leur légitimité à être intégrées au sein du travail de recherche gravitant autour de la mention terroir trouve ses origines dans la nécessité même d'une justification d'un besoin d'encadrement juridique. En effet, ce sont ces mêmes sciences du vin qui authentifieront et justifieront l'utilisation d'un encadrement juridique. Gaston Bachelard disait « Qu'est-ce que le vin ? C'est un corps vivant où se tiennent en équilibre les "esprits" les plus divers, les esprits volants et les esprits pondérés, conjonction d'un ciel et d'un terroir¹¹² ». Cette conjonction va alors devoir être qualifiée, quantifiée¹¹³ pour être effective et cela au travers des sciences du vin. Savant mélange entre science physique et science humaine, elles deviennent alors indispensables lorsque l'on envisage d'identifier et de protéger le terroir.

En somme, l'étude scientifique du terroir va permettre une vision facilitée de l'identification de ce dernier. Il est plus facile d'envisager alors une fonction au terroir. Cette analyse scientifique permet de parfaire l'interaction entre facteurs naturels et facteurs humains. Le terroir peut alors se définir comme « Une nécessité de trois facteurs environnementaux, le climat, la topographie et le sol¹¹⁴, s'y ajoute un élément humain¹¹⁵ et il serait incorrect de mettre d'avantage l'accent sur la géographie physique plutôt que le

¹⁰⁸ Pour exemple le Comité Interprofessionnel des Vin de Champagne, <http://www.champagne.fr/fr/comite-champagne/qui/le-comite-champagne>, « Cette organisation interprofessionnelle se situe à mi-chemin entre le secteur privé et le secteur public. C'est un organisme semi-public ».

¹⁰⁹ Code de la consommation et Code de droit rural et de la pêche maritime.

¹¹⁰ Règlement (UE) N°1308/2013 , *op. cit.*.

¹¹¹ Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international du 31 octobre 1958, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967, et modifié le 28 septembre 1979.

¹¹² <http://www.actechanson.fr/le-vin-des-poete>.

¹¹³ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 17 Février 2009 – n° 08/04826, « valeur du terroir ».

¹¹⁴ HALIDAY (J.) et JOHNSON (H.), *L'art de la science du vin*, Edition Mitchell Beazley, Londres, 1992, p. 32 et s.

¹¹⁵ MORAN (W.), « Terroir- Le facteur humain. Australie et Nouvelle-Zélande », *Vin Industrie Journal*, 16 (2), p.32-51.

contexte culturel »¹¹⁶. Certains auteurs¹¹⁷ prenant le contre pied de cette analyse, précisent y voir exclusivement une identification émergeant du facteur humain. Il est cependant envisageable de qualifier le terroir comme un instrument répondant à une véritable nécessité de différenciation des produits entraînant alors une division et une authentification des territoires. Le terroir devient finalement une forme de « ségrégation spatiale socialement construite à partir des qualités des territoires¹¹⁸ ».

En définitive, comme pour les appellations d'origine protégées, l'identification et la protection du terroir vont bien être deux étapes distinctes, Jacques Audier¹¹⁹ en avait d'ailleurs souligné la chronologie. Il annonça que dans un premier temps, qu'il était question de « cristallisation technique » c'est-à-dire une mise en place par tâtonnement qui ne s'appuie que sur l'expérience, reposant sur les connaissances communes, cette « cristallisation technique » manque alors de rigueur scientifique, cette rigueur vient dans un second temps et va permettre la « cristallisation juridique » avec un accompagnement réglementaire. Ainsi, les sciences du vin permettent la structuration d'un carcan juridique autour de la mention de terroir. Le terme « carcan juridique » n'est pas annoncé de manière anodine, il souligne la contrainte pyramidale s'érigent autour du droit vitivinicole, avec un cloisonnement entre le droit international, le droit européen, le droit national et le droit local. L'étau autour de la description du terroir en tant que ligne directrice semble s'affirmer. Ce dernier se définissant au moyen d'instruments scientifiques sur fond d'homologation.

La jurisprudence, source complémentaire au cahier des charges, pourrait alors être envisagée comme un outil efficace permettant d'échapper à ce cadre juridique strict et de se

¹¹⁶ CHARTERS (S.), « *Terroir Marketing : une approche conceptuelle* », *L'influence de l'histoire et de la culture sur le marketing des vins*, Edition Eska, 2008, n°2, p.118.

¹¹⁷ DION (R.), *Histoire de la vigne...*, p. 526 et s., *op. cit.* ; PITTE (J.-R.), *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire : actualité de la pensée de Roger Dion*, CNRS Editions, Paris, 2010, p.287-303.

¹¹⁸ HIRCZAK (M.) et MOLLARD (A.), « Qualité des produits agricoles et de l'environnement : le cas de Rhône-Alpes », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, 2004, n°5, p.845-868. « Leur spécificité est valorisée à travers les clauses des cahiers des charges, la place accordée à l'environnement, qui reflètent l'état des relations des producteurs avec leur terroir : il s'agit bien d'une forme de ségrégation spatiale socialement construite à partir des qualités des territoires ».

¹¹⁹ AUDIER (J.), « Passé, présent et avenir des appellations d'origine dans le monde : vers la globalisation ? », *Bul. OIV*, Juillet-Septembre 2008, Vol. 81- N°929-930-931, p. 405.

construire de façon plus souple. En effet, "la jurisprudence dans le droit administratif apparaît alors comme la ressource essentielle¹²⁰", or les fondements du droit vitivinicole, s'ils s'attardent sur des bases de droit européen au travers de l'Organisation Commune du Marché Vin et via les cahiers des charges, une large part de ce dernier est portée par le droit administratif interne. Certes, il ne faut pas concevoir le juge comme un producteur de droit comme pourrait être entendu le législateur, mais la reconnaissance des décisions de jurisprudence démontre l'importance de cette source, tout comme le pouvoir que détiennent les juges du fait de leurs interprétations des textes. Ils en font une continuité du droit homogène et constant, permettant une mobilité et un assouplissement de ce dernier. Le fait que le droit vitivinicole soit un droit jurisprudentiel laisse également entendre une autre difficulté et il devient alors moins perceptible par le commun des mortels. Mais le droit vitivinicole est sous-entendu car il ne faut pas confondre interprétation et création, les règles de droit existent, elles doivent juste être révélées¹²¹. Finalement, il existe une différence de compréhension et de mise en valeur selon le territoire arrêté. En effet, si l'on admet le principe de classification des critères permettant la reconnaissance du terroir, on peut selon le pays dans lequel on se trouve, proposer un classement différent. Dans les pays anglo-saxons, le cépage tient une place capitale dans l'identification du terroir, car il aura un rôle marketing important sur l'étiquette. Par contre, en France et dans de nombreux pays européens qui utilisent déjà l'AOP, donc l'identification géographique, le sol et le climat vont finalement déterminer la sélection du cépage. La « transsubstantiation » peut être utilisée comme le passage de la jurisprudence vers la reconnaissance juridique arrêtée du terroir. La construction juridique du terme terroir, si elle se fait sur une reconnaissance d'un système juridictionnel via la jurisprudence, va donc se différencier des règles émergeant des "faiseurs de système" qui recherchent la "stabilité des catégories juridiques"¹²² très certainement dans l'attente d'une

¹²⁰ FRANCOIS (B.), « Du juridictionnel au juridique, travail juridique, construction jurisprudentielle du droit et montée en généralité », *Centre de recherches de la Sorbonne*, Université Paris I (Panthéon Sorbonne), p.212.

¹²¹ FRANCOIS (B.), « Du juridictionnel au juridique ,... », *op. cit.*, p.211.

¹²² CHENOT (B.), « La notion de service public dans la jurisprudence économique du Conseil d'Etat », *Etudes et documents du Conseil d'Etat*, 1950, p.77.

homogénéité¹²³ juridique de l'application des faits, aux dépens d'une application concrète des faits. Il est très régulièrement question d'une recherche d'homogénéité des caractères présents sur la zone géographique délimité lors de la consécration d'une AOC, pourtant nombreuses sont les contestations¹²⁴.

Finalement pourquoi semble-t-il aujourd'hui indispensable de trouver une interprétation si ce n'est un sens juridique au terroir ? Celui-ci doit être protégé¹²⁵, mais alors contre quoi et surtout pourquoi ? Il existerait une menace¹²⁶ sous-jacente au terroir, si elle peut être de caractère scientifique¹²⁷, c'est-à-dire une maladie de la vigne ou encore un insecte, elle peut également être humaine¹²⁸, et c'est très souvent là que juridiquement le bât blesse. En effet, le véritable danger pour le terroir trouve son origine dans les diverses manipulations émanant de l'homme. Pour commencer dans l'estampage du terroir, ce dernier se voyant

¹²³ ARCELIN LECUYER (L.), « Publicité comparative », *JurisClasseur Concurrence – Consommation*, Fasc. 796, 26 Juillet 2013, « Conséquences – Mis à part l'idée d'une dénaturation des textes mis en relief par l'avocat général, la position européenne est discutable sur le plan de l'homogénéité des éléments comparés. Comment comparer deux produits qui soit n'appartiennent pas au même terroir, soit ne répondent pas du tout au même cahier des charges ? N'est-ce pas contraire à l'exigence d'une comparaison de produits répondant aux mêmes besoins ou objectifs ? La CJCE a là encore une vision extensive, que ne partage pas, on l'a vu, la Cour de cassation qui préconise au contraire de comparer des produits présentant à peu près les mêmes qualités (Cass. crim., 31 oct. 2006, préc.). Cette conception nous paraît plus orthodoxe et davantage protectrice des consommateurs. Car, finalement, sous couvert d'une amélioration de l'information du consommateur, la CJCE l'a peut-être rendue plus fallacieuse ».

¹²⁴ CE, 20 sept. 1993, 28 juill. 1995, 2 oct. 1996, 28 janv. 1998 et 29 juin 1998. – TA Bordeaux, 25 mai 2000 – CAA Bordeaux, 6 avr. 2004 et 20 mars 2007. – V. chron. D. Denis : *RD rur. 1996*, p. 70, et 1999, p. 40.

¹²⁵ Rép. min. n° 89190 : JOAN Q 5 avr. 2016, p. 272 ; Droit rural n° 443, Mai 2016, alerte 59 « Promotion et perspectives », « défense des terroirs dont la profession viticole est l'une des composantes majeures ».

¹²⁶ Question écrite avec réponse n° 12906, 11 décembre 2012 – Agriculture – Viticulture – Droits de plantation. Politiques communautaires. – M. Patrick MENNUCCI – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, « De nombreux vigneron s'inquiètent légitimement de cette remise en cause qui aurait des répercussions sur la qualité du vin, engendrerait la disparition des terroirs et aboutirait à la suppression des vignobles de coteaux »

¹²⁷ Question écrite avec réponse n° 2447, 7 août 2012 – Agriculture – Viticulture – Droits de plantation. Politiques communautaires. – M. Philippe BAUMEL – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, « Menace sur les AOC, dégradation de l'environnement, disparition des terroirs qui font notamment la typicité des vins de Bourgogne », et encore Question écrite avec réponse n° 5024, 25 septembre 2012 – Agriculture – Viticulture – Droits de plantation. Politiques communautaires. – Mme Martine CARRILLON-COUVREUR – Agriculture, agroalimentaire et forêt.

¹²⁸ Pour exemple protection contre l'urbanisation, Cour administrative d'appel, MARSEILLE, Chambre 1, 7 Mai 2010 - n° 08MA02052.

parfois dévié de sa fonction initiale, ou encore par l'envie qu'il procure et donc les dangers d'un détournement de notoriété. Menacé par une mauvaise interprétation du droit ou tout simplement par une interprétation trop large ou encore trop stricte, le terroir semble courir un risque dans l'état actuel des choses. Il est alors question d'une quête de protection justifiée par la catégorisation d'une certaine élite dans le secteur vitivinicole. Il devient évident que le terroir doit être protégé de manière quasi excessive car si l'on reconnaît à la terre, au territoire, au climat, une action prépondérante sur le terroir, chaque parcelle détruite par des carrières, autoroutes, emprises de l'urbanisme¹²⁹, est, si l'on suit la logique du terroir et de sa finalité, d'une typicité irremplaçable et garante d'unicité¹³⁰.

Pour répondre à ces questions, il est indispensable de mettre en place un support juridique capable de favoriser une reconnaissance des caractéristiques nécessaires à la légitimation du terroir, mais également qui lui octroie une existence pérenne. Mais faut-il créer un nouveau support ou est-il possible de s'appuyer sur une base juridique avérée qui permettrait la mise en place d'une définition et d'une identification juridique optimales du terroir ? De plus, quelles en seraient les caractéristiques exigibles pour en délimiter les contours ?

L'intérêt du cahier des charges comme support juridique apparaît alors comme une évidence permettant le regroupement des facteurs scientifiques nécessaires au terroir et entérinant le caractère juridique par leur homologation. En effet, celui-ci va permettre, par l'instauration de délimitation et par la création de quotas, de protéger son droit d'exploitation, droit qui peut être entendu parfois comme exclusif¹³¹. Le cahier des charges s'avère un instrument juridique avant tout au service des producteurs et des groupes viticoles visant

¹²⁹ DORISON (E.), « La prise en compte de la qualité des produits agricoles par le droit de l'urbanisme », *Droit rural* n° 396, Octobre 2011, dossier 19.

¹³⁰ LE GOFFIC (C.), « Retour sur le cas du champagne... », op. cit.. « La cour prend ici en considération le point de vue d'un consommateur bien peu averti, surtout s'agissant des consommateurs français, pourtant en principe raisonnablement au fait de la signification des appellations d'origine : ces consommateurs ignoreraient l'unicité du terroir essentielle à la notion même d'appellation d'origine ».

¹³¹ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, Art 95, Demandeurs, 1, « Tout groupement de producteurs intéressé ou, dans des cas exceptionnels et dûment justifiés, tout producteur isolé peut introduire une demande de protection pour une appellation d'origine ou une indication géographique. D'autres parties intéressées peuvent s'associer à la demande.

l'encadrement de la politique adéquate de manière stricte en la cloisonnant. Le cahier des charges a quelque peu perdu de sa clarté du fait de l'inflation législative¹³². Aujourd'hui, au sein dudit cahier, les caractéristiques préalablement présentées apparaissent au cœur de la réglementation vitivinicole et de l'impact du mode de production et de son origine sur la qualité¹³³ du produit vitivinicole. En effet, le cahier des charges pourrait, certes, perpétuer les caractéristiques des appellations d'origine protégées mais également assurer l'existence de la qualité¹³⁴ au sein des délimitations géographiques avérées qui seraient reconnues en tant qu'entités répondant aux caractéristiques nécessaires pour la qualification d'un terroir. Le cahier des charges est instauré pour permettre une protection des appellations d'origine protégées par leur définition et identification. Ainsi, s'il est possible de protéger une délimitation géographique¹³⁵ une fois qu'elle est identifiée, il semble nécessaire de distinguer le terroir avant même d'en chercher une reconnaissance juridique et cette identification va se faire au moyen du cahier des charges.

Cependant se pose la question de l'instauration du cahier des charges et de l'instance qui en est à l'initiative. L'INAO est l'organe qui va valider ou non la capacité d'une délimitation géographique à exister, le terroir transiterait donc nécessairement, à un moment donné, entre ses mains. Le législateur a pérennisé ce passage dans son article L 641-6¹³⁶ : « La reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée est proposée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion prévu à l'article L. 642-17. La proposition de l'institut porte sur la délimitation de l'aire géographique de

¹³² Le danger pour les AOP et le terroir c'est une plus grande ouverture vers le droit communautaire. Question écrite avec réponse n° 5572, 2 octobre 2012 – Agroalimentaire – Viticulture – Crus. appellation. politiques communautaires. – M. Matthias Fekl – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, « La définition européenne actuelle de ce terme est protectrice, car elle est strictement réservée aux vins d'appellation d'origine contrôlée produits et vinifiés sur une même exploitation. Elle est donc un véritable gage de qualité auquel les consommateurs sont habitués et qu'ils reconnaissent. De plus, l'utilisation de cette mention particulière permet aujourd'hui d'établir un lien direct entre un terroir et le vin qui y est produit »

¹³³ Cour d'appel, DIJON, Chambre 1 section 2, 16 Septembre 1999 ; « Les caractéristiques et la qualité du vin sont directement liées au terroir dont il est issu ».

¹³⁴ ROBBE (F.), « Le cahier des charges, support juridique des signes de qualité », *Droit rural n°396*, Octobre 2011, dossier 18, « Mais cette recherche de qualité n'est-elle pas au détriment de la clarté du cahier des charges ».

¹³⁵ Cour de cassation, Chambre commerciale, 12 Février 2013 – n° 11-28.654.

¹³⁶ Code rural et de la pêche maritime - Article L641-6.

production, définie comme la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire l'appellation d'origine, ainsi que sur la détermination des conditions de production qui figurent dans un cahier des charges. ». Il faut être prudent quant à l'interprétation qui doit être faite de cet article, susceptible d'une mauvaise lecture. En effet, il est simple de sous-entendre que l'INAO va uniquement proposer la reconnaissance de ce cahier des charges vers la Commission européenne, l'INAO serait alors simplement un acteur de transmission. Or, ce dernier est tout sauf un simple interlocuteur. Il a, à de nombreuses reprises¹³⁷, démontré sa force de frappe quant à la reconnaissance ou non d'une appellation, et il serait réducteur de juger cet institut comme le simple maillon d'une chaîne avec à sa tête la Commission européenne. S'il est le lien entre le regroupement de producteurs à l'origine du projet et la Commission européenne homologatrice du projet, il n'en demeure pas moins que son pouvoir de jugement reste une des étapes évidentes pour la reconnaissance d'un terroir. Il semble donc évident que la définition qui sera mise en avant au sein de cette recherche ne pourra exclure les termes de celle de l'INAO.

Cependant, afin de permettre une identification et une protection qualitatives du terroir, le cahier des charges est reconnu comme un véritable atout. Ce dernier est reconnu tant par les producteurs que par les organismes de protection vitivinicole, le consommateur quant à lui, s'il ne le comprend pas toujours, lui confère pourtant une valeur protectrice non négligeable. C'est d'ailleurs en ce sens que tendent l'Organisation Commune du Marché vitivinicole et la nouvelle Politique Agricole Commune qui orientent la politique agricole européenne vers une production de qualité, responsabilisant le producteur et rassurant le consommateur¹³⁸. Le cahier des charges est ainsi facilement porté au rang de support juridique nécessaire et efficace afin de permettre l'identification d'une délimitation géographique d'une part et pour donner lieu à une protection optimale d'autre part. Une critique peut cependant être préliminairement avancée. En effet, l'organisation interne des cahiers des charges est remise en cause par son manque de clarté. Il est vrai que, si certaines mentions sont clairement définies, d'autres manquent de transparence. L'interaction exigée entre ces dernières et l'opacité sur la composition des facteurs y étant pour beaucoup. Il est

¹³⁷ CE., 20 Septembre 1993, Sté Châteaux d'Arsac / INAO, n°112635 ; CE., 28 Juillet 1995, Sté Château d'Arsac / INAO, n°158609 ; CE., 2 Octobre 1996, Sté Château d'Arsac / INAO, n°164289 ; CE., 28 Janvier 1998, Sté Château d'Arsac / INAO, n°176672 ; CE., 29 Juin 1998, Sté Château d'Arsac / INAO, n°17671.

¹³⁸ ROBBE (F.), « Le cahier des charges... », *op. cit.*

donc envisageable de réaliser un découpage des caractéristiques exigées pour la délimitation d'une appellation d'origine protégée, qui permettra de qualifier la ligne directrice de terroir permettant l'obtention du Graal d'AOP par l'homologation des facteurs naturels et humains révélateurs de sa typicité. Finalement, l'instauration du cahier des charges et à travers cela, la reconnaissance du terroir, est perçue comme un « dirigisme teinté de démocratie¹³⁹ ». De plus, le cahier des charges n'a pas un caractère immuable, en ce sens que la réglementation autorise sa modification par l'évolution de ses caractéristiques mais également du fait du non respect des règles qu'il préconise. Le terroir peut alors être considéré comme un élément amovible, tout du moins, évolutif.

Ainsi, l'utilisation du terme terroir a le vent en poupe ces dernières années et sa large popularisation semble faire l'unanimité. Il n'en demeure pas moins qu'il peut être préjudiciable aux dénominations géographiques existantes de se l'approprier. « La délimitation des aires d'appellation connaît une crise de crédibilité faute de s'appuyer sur une notion de terroir suffisamment précise pour engendrer des méthodes de délimitation objectives¹⁴⁰ »¹⁴¹. Le risque résidant dans le fait que dans l'esprit du consommateur¹⁴² le terroir se transforme en Appellation d'Origine Protégée¹⁴³, en Indication Géographique Protégée, ou bien encore à un

¹³⁹ ROBBE (F.), « Le cahier des charges... », *op. cit.*

¹⁴⁰ LAVILLE (P.), Unités de terroir naturel et terroir. Une distinction nécessaire pour redonner plus de cohérence au système d'appellation d'origine : *Bul. OIV* n° 745-746, 1993, p. 231.

¹⁴¹ VISSE-CAUSSE (S.), « Qualité des produits. – Appellations d'origine », *JurisClasseur Rural > V° Qualité des produits*, Fasc. 10, 1er Octobre 2013.

¹⁴² Utilisation régulière de « produit du terroir », mais on n'en connaît finalement pas la définition et c'est un véritable risque pour le consommateur qui lui en attend un produit de qualité mais également pour les producteurs qui font un produit de terroir de qualité face à ceux qui font du terroir un produit marketing, Cour d'appel, PARIS, Chambre 4 section B, 15 Janvier 1999 et Institut national de la propriété industrielle, 25 Novembre 2016 – n° 2016-0767.

¹⁴³ Il est question de donner une valeur au terroir méritant une protection ou tout du moins d'en avertir le risque d'une utilisation sans encadrement, l'utilisation de ce vocable fait courir un risque à l'appellation. Cour de cassation, Chambre criminelle, 22 Février 2011 - n° 10-80.721, « que la collerette placée sur l'une des références reprend en gros caractères la dénomination Enclave des Papes et porte mention suivante : « terroir silico-calcaire avec des sols issus d'anciennes moraines » (...) « qu'il s'agit là à l'évidence de la manifestation d'une volonté bien affirmée d'amener le consommateur à croire que les vins portant la dénomination Enclave des Papes sont issus d'un terroir spécifique, d'une zone géographique bien déterminée ; que, par ailleurs, à la lecture des documents de promotion et de présentation de la vente des vins pour « l'union des vigneron de l'Enclave des Papes également annexés au dossier d'enquête », dans le même registre, Cour de cassation, Chambre criminelle, 23 Mars 2004 - n° 03-83.278, N° 03-83.278.

échelon plus stricte les mentions traditionnelles et plus précisément, le cru¹⁴⁴. Envisager le terroir vitivinicole sous un sens nouveau, revient à le reconnaître de manière juridique comme un critère de reconnaissance à part entière, laissant entrevoir la création d'un nouvel échelon. Mais n'est-ce pas un risque pour la compréhension du droit vitivinicole, d'une part pour les consommateurs submergés d'informations au travers des étiquettes des produits viticoles qu'ils consomment et d'autre part, pour les producteurs qui trouvent le carcan des protections vitivinicoles trop étouffant et souhaitent en sortir¹⁴⁵? Il semble alors, difficile d'envisager la mention de terroir comme un nouvel échelon de protection juridique, avant toute chose pour les raisons qui viennent d'être citées et la complication de la lecture des différents degrés de protection des produits vitivinicoles, mais également pour le message que la création d'un nouvel échelon renverrait. En effet, cela pourrait laisser penser que la protection des AOP, IGP et autres délimitations n'est pas efficace. Cependant, c'est un véritable risque qu'il serait peut-être nécessaire de prendre si la notion de terroir était reconnue juridiquement à l'international comme une protection permettant la protection d'un territoire et de coutumes. Il est donc ici sous-entendu que le terroir pallierait les manquements des dénominations géographiques déjà existantes. Toutes ces suppositions sont implicites dans l'hypothèse où une définition juridique du terroir serait envisagée et intégrée au sein de chaque pays producteur de vin. Elle permettrait de délimiter le secteur vitivinicole qui ne cesse de s'agrandir, en présentant un nouveau concept légitimant toujours un peu plus la nécessité et le besoin de protection astreignant les vins détenteurs d'une typicité. N'est-ce donc pas pour garder le contrôle sur le monde du vin qui lui échappe que la France met en avant le concept de terroir ?

Le doute semble peu à peu s'estomper, le lien avec l'appellation d'origine est fort et a été souligné : « l'appellation d'origine serait la reconnaissance juridique du concept géographique de terroir »¹⁴⁶. Effectivement, il semble quelque peu incongru de penser qu'une telle ressemblance soit le fruit du hasard, mais cette proximité avec la définition des appellations d'origine protégées pourrait être préjudiciable. Le risque de confusion est important tout d'abord pour les consommateurs parce qu'ils ne connaissent que très

¹⁴⁴ Cour d'appel, Colmar, Chambre sociale, section B, 19 Juin 2007 – n° 05/02794, « Le mélange de différents AOC et de grands crus - mélange de différents terroirs ».

¹⁴⁵ Dilemme rencontré par l'*Union Viticole Sancerroise*.

¹⁴⁶ LE GOFFIC (C.), « L'appellation d'origine, ... », *op. cit.*

occasionnellement la véritable signification des réglementations vitivinicoles et des logos instaurés pour faciliter leur reconnaissance. De plus, si cette définition se rapproche trop des appellations d'origine protégées, elle leur est nuisible sur les marchés national, européen et surtout international ne reconnaissant que rarement l'existence des appellations d'origine protégées. Ainsi, cette confusion pourrait engendrer la reconnaissance d'un caractère générique de l'appellation d'origine protégée et tomber dans le domaine public, non tel qu'on le consent en droit administratif, soumis à un régime de Droit public très protecteur et qui se veut imprescriptible et inaliénable, mais comme une unité qui peut être utilisée par tous et surtout privatisée sous le régime de droit des marques¹⁴⁷.

Mais à l'heure où les Dénominations géographiques sont montrées du doigt¹⁴⁸, soit du fait de leur rigidité soit du fait de leur perte de vitesse sur un marché qui laisse à penser à un fonctionnement juridique plus libéral, le choix d'un encadrement juridique strict par le terroir est-il le bon compromis ? Ne serait-il pas plus sage de s'orienter vers une réglementation tendant plutôt vers l'application du terroir comme un agrégat pour sécuriser l'idée de typicité au moyen des facteurs naturels et humains, avec pour caractère juridique l'homologation de ces critères engendrant la reconnaissance de l'AOP ? Il serait alors question de théorie du terroir, de ligne directrice permettant la construction des AOP. Le terroir devient alors un mécanisme structurant la reconnaissance d'une AOP. Le passage des appellations d'origine protégées vers le terroir pourrait alors être considéré comme un assouplissement de la réglementation. Cette protection peut être perçue comme une surprotection, une politique de protectionnisme étouffant le développement des productions vitivinicoles à l'étranger. La consécration juridique du terroir peut ainsi devenir l'occasion de mettre en place une politique plus libérale du secteur vitivinicole permettant de s'adapter à un marché de plus en plus pyramidal et donc compliqué car toute la clé du mystère est là. Il faut, pour instaurer une définition juridique satisfaisante, que lors de son application, son interprétation n'entraîne

¹⁴⁷ Peut-être ne faut-il pas exclure cette idée définitivement, le droit des marques permettant un encadrement très strict, cependant excluant un contrôle sur la qualité du produit, ainsi ne répondant pas aux mêmes exigences que celles exigibles au sein des appellations d'origine contrôlées.

¹⁴⁸ DURAND-BAZIN (F.), « Ces vignerons fâchés avec leurs appellations », *Le Figaro*, 21 décembre 2012, <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o34905-ces-vignerons-faches-avec-leurs-appellations>; Exemples pour les appellations d'origine protégées allemandes « Überkinger Mineralquellen», « Gemminger Mineralquelle », « Lieler Quelle », « Teinacher Mineralquellen », « Kißlegger Mineralquelle », « Bad Niedernauer Quelle » et « Löwensteiner Mineralquelle » pour des eaux minérales , JOUE n°C 194 du 22 août 2007, JOUE n°C 195 du 23 août 2007.

aucune perte des acquis juridiques antérieurs, mais une évolution vers une reconnaissance favorable au monde vitivinicole. Il va donc être nécessaire de ne pas s'orienter vers une définition créant un cadre purement théorique, livresque, ne permettant nullement l'application ni le développement du secteur vitivinicole.

Si la composition du terroir paraît se cantonner à des règles préexistantes comme au travers des appellations d'origine protégées avec des caractéristiques reconnaissables telles que les facteurs naturels, les facteurs humains et l'interaction qu'il est possible d'exiger d'eux au moyen du cahier des charges (Partie 1), il n'en demeure pas moins que la substitution des AOP par la théorie juridique du terroir reste à démontrer (Partie 2).

PREMIERE PARTIE

TERROIR, CADRE SCIENTIFIQUE DES AOC

« Il n'y a pas d'AOC sans lien avec un terroir¹⁴⁹ ».

Les définitions avancées par les différents organismes de défense des dénominations vitivinicoles semblent rechercher un certain mimétisme entre les notions d'AOP et de terroir. Il paraît peu crédible de penser, au vu de la longue et douloureuse construction des appellations d'origine protégées, que cette ressemblance entre ces dernières et le terroir soit le fruit du hasard. En effet, il est envisageable d'avancer qu'il puisse y avoir une confusion entre les appellations d'origine protégées et les produits identifiés sous la notion de terroir. Mais alors pourquoi cette recherche de confusion dans l'esprit du consommateur et même parfois des professionnels pouvant alors faire courir un risque aux dénominations géographiques préexistantes ? En effet, si le terroir semble prendre la direction de l'identification faite aux appellations d'origine protégées, il n'en a aucunement la protection juridique. Le terroir ne peut se prévaloir d'un statut de « notion juridique » il en est le fondement¹⁵⁰. Le cahier des charges va en être le support. En effet, il est en droit vitivinicole, l'instrument juridique qui va permettre une reconnaissance de la ligne d'interprétation du terroir, il a pour « objet principal de déterminer les conditions de production de l'AOP¹⁵¹ ». Il agrée une qualification des éléments devant être retenus pour structurer un terroir, tout en justifiant leur homologation¹⁵² par la suite au moyen d'un décret. Les AOP ne peuvent se concevoir sans l'existence au préalable d'un cahier des charges. Il permet alors la reconnaissance de cette unicité que doit posséder chaque AOP vitivinicole, il est la preuve de la typicité d'un produit et donc de

¹⁴⁹ LUX (M.O.), « La place de l'agriculture dans le territoire rural : territoires et produits agricoles », *Revue Droit rural* 2005, étude 30.

¹⁵⁰ <http://www.inao.gouv.fr>, « C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine ».

¹⁵¹ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), *Droit de la vigne et du vin : Aspects juridiques du marché vitivinicole*, Féret Bordeaux et LexisNexis Paris, 2010, p.113.

¹⁵² Code de la propriété intellectuelle - Article L721-3.

l'intérêt de sa protection juridique. Il permet ainsi une transparence et une traçabilité¹⁵³ des produits de terroir¹⁵⁴.

Un cahier des charges doit alors se composer selon un modèle bien arrêté, « Le cahier des charges comporte au minimum les éléments suivants: a) la dénomination à protéger ; b) la description du ou des vins : (...) i) pour un vin bénéficiant d'une appellation d'origine, ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques ; la délimitation de la zone géographique concernée ; e) les rendements maximaux à l'hectare ; f) l'indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus ; g) les éléments qui corroborent le lien visé à l'article 70, paragraphe 1, point a) i)¹⁵⁵, ou, selon le cas, à l'article 93¹⁵⁶, paragraphe 1, point b) i); h) les exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale ou, le cas échéant, prévues par les États membres ou une organisation responsable de la gestion de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée, étant entendu que ces exigences doivent être objectives, non discriminatoires et compatibles avec la législation de l'Union ; i) le nom et l'adresse des autorités ou des organismes contrôlant le respect des dispositions du cahier des charges ainsi qu'une description précise de leur mission¹⁵⁷ ». Cette démarche est souvent signe de

¹⁵³ Véritable nécessité, la traçabilité des composantes du produit permet la garantie d'une sécurité alimentaire devenue « aujourd'hui une préoccupation croissante de l'ensemble des acteurs de la chaîne de l'alimentation de l'homme ». Pour aller plus loin, FEDERIGHI (M.) et FRIANT-PERROT (M.), « Les éléments et facteurs de la maîtrise de la sécurité des aliments », in *Sécurité des patients, sécurité des consommateurs, convergences et divergences*, sous la direction de LAUDE (A.), TABUTEAU (D.), p.147 à 159.

¹⁵⁴ Règlement (UE) N°1308/2013, *op. cit*, Paragraphe 100 « Afin d'assurer la qualité et la traçabilité du produit, il convient de déléguer à la Commission le pouvoir d'adopter certains actes en ce qui concerne les conditions dans lesquelles le cahier des charges du produit peut inclure des exigences supplémentaires »

¹⁵⁵ Règlement (UE) N°1308/2013, *op. cit*, art. 70, Compétences d'exécution en conformité avec la procédure d'examen. La Commission peut adopter des actes d'exécution fixant les mesures qui s'imposent en ce qui concerne les éléments suivants : a) les procédures d'octroi des autorisations.

¹⁵⁶ Règlement (UE) N°1308/2013, *op. cit*, art. 93, Définitions 1. « Aux fins de la présente section, on entend par : a) "appellation d'origine", le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels et dûment justifiés, d'un pays, qui sert à désigner un produit visé à l'article 92, paragraphe 1, satisfaisant aux exigences suivantes : i) sa qualité et ses caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents ; ii) il est élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée ; iii) sa production est limitée à la zone géographique considérée; ainsi que iv) il est obtenu exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* ».

¹⁵⁷ Règlement (UE) No1308/2013, *op. cit*, art. 94, Demande de protection.

« lourdeur et de complexité¹⁵⁸ », mais son utilité quant à la protection qu'il procure et l'information qu'il génère en estompe les défauts. De la sorte, le cahier des charges « décrit la spécificité du produit, définit ses conditions de production, de transformation et éventuellement de conditionnement et d'étiquetage, précise s'il y a lieu l'aire et les zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées et indique les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation¹⁵⁹ ».

Ainsi, si le terroir est le fondement des AOP, que le cahier des charges en est la reconnaissance, que le décret en est l'homologation¹⁶⁰, il paraît nécessaire de faire la distinction entre AOP et terroir. Ce distinguo va se faire au moyen d'une étude des éléments constitutifs de ce dernier. Cependant, la confusion démontée entre ces notions tout au long de notre recherche apparaîtra comme nocive si aucune construction juridique n'est faite autour du terroir. Il est alors important de justifier l'utilité du terroir en tant que ligne directrice des AOP. Pour ce faire, il va être question d'axer les développements sur les caractéristiques permettant la protection des appellations d'origine protégées se greffant également à ce qui semble être une notion juridiquement identifiable. Les appellations d'origine protégées étant alors définies par deux grands vecteurs, il va donc être nécessaire d'étudier les facteurs naturels et les différentes caractéristiques s'y référant (Titre 1), puis il va également être question de mettre en place une étude et une authentification des critères humains (Titre 2). Tout l'enjeu est d'instaurer un cadre juridique autour de ces facteurs scientifiques afin que le terroir puisse avoir une construction juridique actée.

¹⁵⁸ ROBBE (F.), « Le cahier des Charges... », *op. cit.*

¹⁵⁹ Code rural et de la pêche maritime - Article R641-12.

¹⁶⁰ Pour exemple, le décret n° 2011-174 du 11 février 2011 homologue le nouveau cahier des charges de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru, dont la précédente version avait été homologuée par l'article 1er du décret n° 2009-1274 du 20 octobre 2009.

TITRE PREMIER

LES FACTEURS NATURELS ET HUMAINS, EXIGENCES SCIENTIFIQUES ET JURIDIQUES DU TERROIR

Après les différentes questions apparues au sein de l'introduction et de la place qu'occupait le cahier des charges en tant qu'outil juridique du concept de « terroir », l'étude des facteurs naturels et humains apparaît comme une nécessité. Les caractéristiques naturelles et humaines sont donc inhérentes au terroir. Les facteurs naturels et humains vont permettre de suivre la ligne d'interprétation qu'est le terroir et d'atteindre l'objectif recherché au sein d'une AOP qu'est la typicité. En effet, si le terroir se présente comme le critère délimitant et légitimant des appellations d'origine protégées, cela se justifie par la sélection préalable et l'homologation des facteurs naturels et humains. Ceux-ci deviennent ainsi la ligne directrice à suivre pour atteindre l'objectif fixé par la recherche de l'AOP, qui n'est autre que la typicité.

Ainsi, à ce stade il va être question d'identifier ce qui semble indispensable au sein de ces différents facteurs pour permettre une reconnaissance optimale du concept de « terroir ». Dans un premier temps, en permettant l'approfondissement de la notion de terroir avec les caractéristiques agréant la prospection d'une justification juridique du terroir avec pour une majorité de la recherche, le facteur naturel comme indice qualificatif idéal pour le terroir (Chapitre 1). Puis, dans un second temps, il est également question de la mise en œuvre de ces caractéristiques et d'en rechercher l'application la plus accomplie, avec l'intégration des facteurs humains (Chapitre 2).

CHAPITRE 1

LES FACTEURS NATURELS : UNE CARACTERISTIQUE PRIMORDIALE AU TERROIR

Au cœur du cahier des charges se dresse une liste exhaustive de critères qui semblent incontournables lors de la recherche de l'identification du terroir. Mais avant toute chose, il faut distinguer ce qu'il est nécessaire d'entendre par notion de « facteur naturel » et si cette dernière précède au terroir. Faut-il y considérer la définition et l'identification du terroir comme une partie de la doctrine¹⁶¹ semble le penser, ou faut-il la concevoir comme une composante de ce dernier (Section 1) ? Cette identification appliquée, la ligne d'interprétation qu'est le terroir permettra la reconnaissance et l'homologation des facteurs naturels engendrant une protection au travers des AOP (Section 2).

¹⁶¹ LEBEL (C.), « De la vigne au droit : propriété, exploitation, environnement Propos conclusifs aux 13e Entretiens de droit viti-vinicole de l'Institut international des vins de Champagne », *Droit rural n° 405*, Août 2012, dossier 27.

SECTION 1

LES DISCORDES D'IDENTIFICATION ENTRE FACTEURS NATURELS ET TERROIR

Les prémisses de l'étude du terroir soulignent de nombreuses définitions renvoyant systématiquement vers le facteur naturel. Faut-il s'y arrêter et l'entendre comme le vecteur de promotion des éléments naturels ? Cela semble précipité. Si le facteur naturel est identifiable comme un élément indissociable du terroir (A), les caractéristiques le composant restent encore à déterminer (B).

A - Essai d'identification exhaustive des facteurs naturels

Pour une partie de la doctrine¹⁶², des géographes¹⁶³, des institutions étatiques¹⁶⁴, des juridictions¹⁶⁵, au sein de cahiers des charges¹⁶⁶, les facteurs naturels se définissent par la

¹⁶² BARTHE (F.), « L'harmonisation des signes de qualité », *Droit rural n° 396*, Octobre 2011, dossier 21 ; « décret-loi du 30 juillet 1935 : il institue l'appellation d'origine contrôlée, consacre le lien au terroir ainsi que les caractéristiques liées aux conditions de production (encépagement, façons culturelles...) ».

¹⁶³ MARRE (A.), « Existe-t-il des terroirs viticoles en Champagne ? », *Revue Géographique de l'Est*, Tome XLIV, 1-2/2003.

notion de terroir, ils en sont au minimum les principales caractéristiques, l'envisageant très souvent comme plus explicite que la notion de facteurs naturels. Ainsi, le terroir serait « l'ensemble des éléments naturels que la main de l'homme ne peut ni déterminer, ni influencer¹⁶⁷ ». De ce constat plusieurs postulats apparaissent : tout d'abord le terroir, s'il se définit comme les éléments non manipulés par l'homme. Quid de leur place au sein des cahiers des charges en tant que facteur naturel et de l'action de l'homme sur le choix des cépages ? Puis, il s'avère extrêmement réducteur de mettre en place une définition du terroir uniquement sur des bases naturelles. Cela allant à l'encontre de la vision du terroir qui semble se décider au vu des nombreuses définitions abordées précédemment comme regroupant les facteurs naturels certes mais également les facteurs humains. Enfin, si le terroir doit uniquement s'entendre comme un groupement de facteurs naturels, il peut alors être reconnu et identifié sur le moindre lopin de terre¹⁶⁸, il n'y aurait ainsi aucun vecteur de typicité à mettre en avant et en conséquence aucun intérêt à rechercher une protection juridique du

¹⁶⁴ Question écrite avec réponse n° 48957, 12 mai 2009 – Politiques communautaires – Agriculture – Appellations d'origine contrôlées. réglementation. – M. Morel-A-L'Huissier Pierre – Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, suite à la question « M. Pierre Morel-A-L'Huissier attire l'attention de M. le ministre de l'Agriculture et de la pêche sur la notion AOC. Il lui demande de bien vouloir lui préciser les conditions nécessaires pour bénéficier de la notion AOC ainsi que le nombre actuel de produits AOC en France. » Et confirmé par, Question écrite avec réponse n° 115855, 2 août 2011 – Consommation – Information des consommateurs – Fabrication française. Label de qualité. Garanties. – Mme Anne Grommerch – Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire ; « Parmi les signes d'identification de l'origine et de la qualité officiellement reconnus en France, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'appellation d'origine protégée (AOP) permettent d'identifier une qualité liée à l'origine et à la tradition. En France, le nombre d'AOC s'élève à 430 dont 78 AOP. L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et dont la qualité ou les caractéristiques découlent de ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir délimité dans lequel interagissent des facteurs naturels, climatiques, physiques et humains conférant au produit une typicité particulière. L'AOC s'applique au secteur des vins et spiritueux, aux produits laitiers, à l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires bruts et transformés ».

¹⁶⁵ Conseil d'Etat 17 novembre 2010, n° 328763, n° 328764.

¹⁶⁶ Cahier des charges « Beaujolais », « Beaujolais Villages », « Beaujolais », « Pouilly-Vinzelles » et « Pouilly-Loché », Décret n° 2009-1346 du 29 octobre 2009, Journal Officiel du 31 octobre 2009 - Numéro 253 - Page 18822 à 18846. Ou encore, Cahier des charges « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côte de Brouilly », « Fleurie », « Juliénas », « Morgon », « Moulin-à-Vent », « Saint-Amour » et « Régnié », Décret n° 2009-1343 du 29 octobre 2009, Journal Officiel du 31 octobre 2009 - Numéro 253 - Page 18731 à 18782 ; VI. — Conduite du vignoble, 2°- Autres pratiques culturelles à, « Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir ».

¹⁶⁷ VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation d'origine valorisation du terroir*, adef, Paris, p. 102.

¹⁶⁸ TRÉFIGNY (P.), « Marques. Nullité. AOC et termes réglementés - Le vin et la mesure... », *Propriété industrielle* n° 11, Novembre 2016, comm. 76 ; Il est question d'un terroir particulier, mais peut-on parler de terroir pour tout espace géographique délimité par quelque justification que ce soit ?

terroir. En effet, lorsque l'on parle de l'existence¹⁶⁹ d'un « lien au terroir¹⁷⁰ », cela justifie la recherche d'une protection juridique¹⁷¹ au moyen de la jonction¹⁷² qui s'effectue entre les facteurs humains et les facteurs naturels justifiant la typicité.

Ainsi, la doctrine¹⁷³ percevant les facteurs naturels comme identification du terroir et non comme « faire-valoir », souligne un caractère trop strict. En effet, le terroir incarne une vision bien plus large que les facteurs naturels¹⁷⁴. Il est entendu dans l'idée de terroir certes

¹⁶⁹ OLSZAK (N.), « Organisation de la production et des marchés - De la difficulté pour un vin de pays de se faire mousser... À propos de 36 décisions du Conseil d'État », *Droit rural n° 440*, Février 2016, étude 8 ; Il est possible de se poser la question de l'intensité de ce lien.

¹⁷⁰ ROCHARD (D.), « De la difficulté de qualifier un terme de générique ! À propos de l'arrêt rendu par le Conseil d'État le 5 novembre 2003 (Synd. de défense et de promotion des fabricants et affineurs du Morbier et a., n°230438 et n°230796) ». *Droit rural n° 12*, Décembre 2004, étude 5 ; OLSZAK (N.), « Une demande d'annulation d'une indication géographique protégée de bière », *Propriété industrielle n° 1*, Janvier 2013, alerte 1.

¹⁷¹ LUX (M.O.), « La place de l'agriculture... », *op. cit.*.. « Il n'y a pas d'AOC sans lien avec un terroir ».

¹⁷² Organisation de la production et des marchés - Le classement dans l'aire d'appellation « Champagne », *Droit rural n° 346*, Octobre 2006, comm. 256. Rép. min. n 22431 : JO Sénat Q, 20 juill. 2006, p. 1937 ; Exemple avec la révision de l'aire d'AOC champagne, il est question de « définir le lien au terroir ».

¹⁷³ BOYER-PAILLARD (D.), « Organisation de la production et des marchés - Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce : la reconnaissance juridique des « territoires des productions typiques » », *Droit rural n° 435*, Août 2015, étude 16. « Au fond, la protection des IG/AO est avant tout celle d'une production typique et de son territoire comprenant des hommes, des cultures, des traditions, des savoir-faire, des terroirs ».

¹⁷⁴ BOYER (D.), « La réforme de la publicité pour les alcools : un grand débat pour un résultat minime Le vin entre condamnation et vénération », *Droit rural n° 11*, Novembre 2005, étude 25 ; « En faisant référence aux terroirs de production, admettait déjà l'usage au sein des publicités d'un visuel relatif non seulement au milieu géographique mais aussi au milieu humain ».

les facteurs naturels, mais également les facteurs humains¹⁷⁵ ainsi que l'élément indispensable semblant le dissocier de l'appellation d'origine protégée, la recherche d'un degré de qualité¹⁷⁶ et de typicités avérées.

Les facteurs naturels présentent un caractère subjectif dès lors que l'on définit de manière assez vague les liens avec la zone géographique. Ainsi, il est indispensable pour que le terroir soit identifiable de manière juridique¹⁷⁷, d'établir une liste très précise des caractéristiques obligatoires. L'Office International de la Vigne et du Vin, devenu ensuite l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, a donné en 1947 une définition des facteurs naturels, comme étant « le climat, la nature du sol, les cépages et l'exposition¹⁷⁸ ».

On constate au sein du cahier des charges un manque d'harmonisation. En effet, si le facteur naturel est identifié par le droit international, à aucun moment cette énumération ne se retrouve au sein du cahier des charges qui paraît manquer de rigueur. Les facteurs naturels

¹⁷⁵ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », Décret n° 2009-1345 du 29 octobre 2009, « X. — Lien à l'origine ; 1° Descriptions des facteurs du lien au terroir : L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » est située sur les rives droites de la Garonne, de la Dordogne et de la Gironde, sur des terroirs vallonnés majoritairement argilo-calcaire. Le cépage principal est le cépage merlot N, mais suivant les caractéristiques des différentes exploitations, des différentes parcelles, les autres cépages traditionnels du Bordelais sont aussi utilisés ; 2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir : En 1975, suite à une grave crise économique, l'interprofession, compte tenu du grand nombre d'appellations d'origine contrôlées, met en place les « Groupes organiques ». Ils réunissent les cinquante-sept appellations d'origine contrôlées du département de la Gironde en six familles (...) ». Dans le même registre ; Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne », Décret n° 2009-399 du 10 avril 2009, Journal Officiel du 12 avril 2009 - Numéro 87 - Page 6419 à 6425 ; Décret n° 2009-356 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence », Journal Officiel du 1er avril 2009 - Numéro 77 - Page 5754 à 5763 ; Et, Décret n° 2009-1243 du 14 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Arbois », « L'Etoile », « Côtes du Jura », « Macvin du Jura »...

¹⁷⁶ TREFIGNY-GOY (P.), « Marques. – Droit français. – Conditions d'obtention du droit de marque », *JurisClasseur Commercial*, Fasc. 600, 1er Mars 2011 ; « L'appellation d'origine confère une garantie de qualité aux consommateurs, liée au terroir (comprenant des facteurs naturels et humains) ».

¹⁷⁷ Les appellations courent un risque et fragilisent leur fondement en s'appuyant sur une mention trop subjective. LAVILLE (P.) « Unités de terroir naturel et terroir... », *op. cit.*, p. 231, « La délimitation des aires d'appellation connaît une crise de crédibilité faute de s'appuyer sur une notion de terroir suffisamment précise pour engendrer des méthodes de délimitation objectives » ; VISSE-CAUSSE (S.), « Qualité des produits... », *op. cit.*...

¹⁷⁸ Symposium sur la protection internationale des indications géographiques, Wiesbaden (Allemagne), 17 et 18 Octobre 1991, p.5, http://www.wipo.int/mdocsarchives/WIPO_GEO_WI_91/OMPI_GEO_WI_91_7_F.pdf.

sont présentés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité comme les caractéristiques physiques de l'aire géographique. Ces facteurs naturels doivent être pertinents quant à la production concernée¹⁷⁹. Une liste non exhaustive de ces facteurs est alors composée de caractéristiques du milieu influençant les techniques et usages ou conférant à la matière première des caractéristiques particulières ; les types de sous-sol et les types de sol¹⁸⁰, la description géographique de la zone avec les reliefs¹⁸¹, les pentes¹⁸², le climat¹⁸³ avec le

¹⁷⁹ INAO, Guide du demandeur d'une appellation d'origine (AOC.AOP), Version n°5 du 30 juillet 2009.

¹⁸⁰ A titre indicatif Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «CÔTES DU RHÔNE VILLAGES» homologué par le décret n° 2011-1351du 24 octobre 2011, modifié par le décret n°2012-1215 du 30 octobre 2012, modifié par arrêté du 20 juin 2016, modifié par arrêté du 16 novembre 2016 ; publié au JORF du 25 novembre 2016 ; X. - Lien avec la zone géographique, 1°– Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Les sols rencontrés sont de fait de natures très différentes ; - sols développés sur terrasses fluviales ; - sols développés sur marnes et calcaires tendres ; - ou encore sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses) ».

¹⁸¹ A titre d'exemple, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GIGONDAS » homologué par le décret n°2011-1507du 10 novembre 2011, modifié par arrêté du 9 août 2016 publié au JORF du 1er septembre ; X. - Lien avec la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Relief imposant, culminant à 630 mètres d'altitude au Rocher du Turc, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes ».

¹⁸² Par exemple, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LIRAC » homologué par le décret n°2011-1509 du 10 novembre 2011, modifié par décret n° 2015-660 du 10 juin 2015 publié au JORF du 13 juin 2015, X. - Lien avec la zone géographique, 1°– Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Sur les hautes terrasses, sont développés des sols argileux rouges à gros galets roulés (Terrasse villafranchienne), auxquels succèdent des sols loessiques ou argilo-calcaires squelettiques (rendziniiformes) sur les coteaux et les bas de pente. Tous ces sols se caractérisent par leur sensibilité à la sécheresse estivale ».

¹⁸³ A titre indicatif, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BEAUMES DE VENISE » homologué par le décret n°2011-1020 du 25 août 2011, modifié par le décret n°2012-1213 du 30 octobre 2012, JORF du 1er novembre 2012 ; X. – Lien avec la zone géographique , 1°– Informations sur la zone géographique , a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Le climat est soumis à un rythme à quatre temps : - deux saisons sèches, dont une brève en hiver et une très longue et accentuée en été ; - deux saisons pluvieuses, en automne, avec des pluies abondantes sinon torrentielles, et au printemps. Une grande partie du vignoble bénéficie de l'abri naturel de la barrière rocheuse du massif des dentelles. L'exposition au sud favorise un ensoleillement optimal qui crée un méso climat très méditerranéen. Dans ce contexte climatique favorable à la maturité des raisins, le vignoble s'étage entre 200 mètres à 450 mètres d'altitude ».

mésoclimat par exemple¹⁸⁴, la végétation¹⁸⁵ et les paysages¹⁸⁶; les caractéristiques du milieu adaptées au type de transformation¹⁸⁷ utilisé ou encore à la conservation du produit¹⁸⁸... Il apparait ainsi possible d'observer les prémisses d'une organisation, ou tout du moins, la mise en avant des caractéristiques principales devant être reconnues au sein de la ligne de conduite du terroir. Il s'avère dès lors nécessaire de retrouver les éléments qui ont permis de définir le contour de l'aire géographique et des divisions qui peuvent s'y opérer.

¹⁸⁴ Pour exemple, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » homologué par le décret n° 2011-1702 du 30 novembre 2011, modifié par décret n° 2013-1088 du 30 novembre 2013 publié au JORF du 1er décembre 2013, X. - Lien avec la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Le « Château-Grillet » se différencie et s'identifie davantage par son mésoclimat. Le vignoble est en effet niché sur la face sud d'un promontoire qui s'avance perpendiculairement à l'axe de la vallée du Rhône. Cette configuration offre aux vignes étagées entre 150 mètres et 250 mètres d'altitude, un mésoclimat particulièrement, chaud et ensoleillé, bien abrité des vents du Nord ».

¹⁸⁵ A titre d'exemple, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LANGUEDOC » homologué par le décret n° 2011-1508 du 10 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », modifié par le décret n° 2014-1203 du 17 octobre 2014, publié au JORF du 19 octobre 2014, X. - Lien à la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien « La période favorable à la végétation est longue et varie en fonction de l'altitude ».

¹⁸⁶ Par exemple, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE DURAS » homologué par le décret n° 2011-1391 du 26 octobre 2011, JORF du 29 octobre 2011, X. - Lien à la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Le paysage est marqué par la succession de collines et de vallons plus ou moins encaissés. La topographie tourmentée est liée à la nature friable des molasses affleurantes et à la karstification des calcaires sousjacents. A mi-pente et aussi dans la partie la plus haute des coteaux, des affleurements calcaires durs forment des petites falaises nettement visibles dans le paysage ».

¹⁸⁷ A titre indicatif, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BEAUMES DE VENISE » homologué par le décret n°2011-1020 du 25 août 2011, modifié par le décret n°2012-1213 du 30 octobre 2012, JORF du 1er novembre 2012 ; « IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage ».

¹⁸⁸ Pour exemple, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011, IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 2°- Dispositions relatives au conditionnement, a) – « Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ; - une analyse réalisée avant le conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement ».

Si l'appellation ne semble pas encore être une évidence quant à la délimitation de la protection du terme terroir qui pouvant préexister aux appellations¹⁸⁹, il n'en demeure pas moins que les outils qu'elle met en avant au sein de son cahier des charges sont reconnus et notamment les facteurs naturels comme un groupement d'éléments permettant la reconnaissance du terroir¹⁹⁰.

Les facteurs naturels retenus dans les cahiers des charges étant quasi identiques mais très nombreux, aucune liste exhaustive n'a été instaurée ; reste pourtant à les identifier, tout du moins à les mettre en lumière. Cette ouverture juridique¹⁹¹ de leur cahier des charges laisse place à une grande largesse pour les producteurs, mais elle concède également un conséquent pouvoir d'interprétation au juge dès lors qu'un conflit en matière vitivinicole apparaît. Cette largesse d'interprétation s'illustre aisément avec l'affaire du Château Labegorce¹⁹²¹⁹³. En effet, il est question d'une demande d'annulation par la Société Château Labegorce le décret n° 2007-1410 du 1er octobre 2007 modifiant le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée Haut-Médoc, cette demande se justifiant selon la Société particulièrement par les experts qui se seraient cantonnés à la seule analyse des conditions de

¹⁸⁹ Arrêté du 3 mai 2002 relatif au règlement d'organisation du classement des crus artisans pour les appellations d'origine contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » et les appellations d'origine contrôlées communales du Médoc, Journal Officiel du 5 mai 2002 - Numéro 105 - Page 8924 à 8925 ; « Ce classement intéresse les vins mis en bouteille au château dans des exploitations viticoles situées sur un terroir bénéficiant des appellations d'origine contrôlées énoncées à l'article 2 et constituant des unités autonomes de production, de vinification et d'élevage ». Si un terroir « bénéficie » d'AOC, alors il peut facilement être envisageable qu'il puisse exister sans AOC.

¹⁹⁰ Le terroir apparaît au sein des cahiers des charges mais jamais sous la même portée. Tantôt regroupant facteur naturel et humain tantôt semblant être l'égal de l'AOP, tantôt étant simplement facteur naturel. Décret n° 2009-356 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence », Journal Officiel du 1er avril 2009 - Numéro 77 - Page 5754 à 5763.

¹⁹¹ Il est possible d'avancer l'idée « d'ouverture juridique », car la notion de facteur naturel existe mais elle n'est pas clairement identifiée.

¹⁹² CE, 30 déc. 2009, n°311114, Société Château Labegorce, JurisData n°2009-018997, « Considérant qu'il ressort des pièces du dossier que la commission d'experts ainsi que la commission d'enquête et le comité national de l'INAO, qui ne se sont pas bornés à analyser les conditions de production au regard des critères fixés pour l'appellation Margaux, ont tenu compte, dans la préparation de la délimitation de l'aire d'appellation Haut-Médoc , à la fois des facteurs géographiques, notamment géologiques, pédologiques et climatiques, et des facteurs historiques et humains, en particulier de l'ancienneté et de la constance des usages viticoles ».

¹⁹³ Voir dans le même sens, Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 25 Octobre 2006 - n° 279775, Numéro JurisData : 2006-070976 ; Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 17 Novembre 2010 - n° 328763, Syndicat de défense du Pommeau de Bretagne en AOC, Numéro JurisData : 2010-021464.

production au regard des critères fixés pour l'appellation Margaux. Or, La Haute juridiction va rappeler que les experts, pour justifier leur décision, se sont fondés « dans la préparation de la délimitation de l'aire d'appellation Haut-Médoc , à la fois des facteurs géographiques, notamment géologiques, pédologiques et climatiques, et des facteurs historiques et humains, en particulier de l'ancienneté et de la constance des usages viticoles ; qu'ainsi, la société requérante n'est pas fondée à soutenir que le décret attaqué est entaché d'erreur de droit au motif que l'INAO n'aurait pas tenu compte des conditions de production de l'appellation Haut-Médoc, notamment des facteurs historiques et humains ». Ainsi, en l'espèce la haute juridiction administrative ne disposant d'aucune liste arrêtée des critères naturels, va utiliser le terme « notamment¹⁹⁴ » afin de sélectionner les critères naturels qui lui semblent nécessaires à la reconnaissance ou à l'exclusion de la société au sein de l'appellation. Deux choses sont donc à accentuer au vu de cette affaire. Dans un premier temps, le terme "notamment" met en exergue l'idée que les juridictions puissent sélectionner les caractéristiques qu'elles souhaitent mettre en avant selon la délimitation géographique concernée par le conflit. Cela laisse à penser également que, si une liste exhaustive est possible, elle est longue et très mouvante de par la multiplicité de dénominations géographiques existantes. Dans un second temps, il est permis de supposer que les facteurs naturels avancés dans cet arrêt par la juridiction se trouvent être les caractéristiques à rechercher pour l'identification d'un terroir. Mais, avant d'en donner la composition, une autre idée est à souligner. Les juges ne vont pas se limiter au terme de « facteurs naturels » employé par le législateur, ils emploient la notion de « facteur géographique », une façon pour les juges de s'approprier la reconnaissance d'un terroir. Une observation peut alors être faite en l'espèce sur la notion de facteur géographique, qui va permettre de démontrer la prédominance des facteurs non modifiables et rappelle la vision rigide des géographes du terroir¹⁹⁵.

¹⁹⁴ Le terme "notamment" semble faire partie aujourd'hui du vocabulaire juridique en matière vitivinicole, en effet, les juges dans un arrêt du CE Sous-sections 3 et 8 réunies le 17 novembre 2010 (publié au Recueil Lebon n°328763, 328764) ont de nouveau relaté le terme "notamment" juste avant d'énoncer les trois principaux facteurs naturels, la pédologie, la géologie et le climat. Cet arrêt vient renforcer l'idée que les juges se gardent un droit d'inclure des notions supplémentaires au sein de la recherche de caractéristiques vitivinicole permettant l'identification d'un terroir.

¹⁹⁵ LAVILLE (P.), « Unité de terroir naturel et terroir. Une distinction nécessaire pour redonner plus de cohérence au système d'appellation d'origine », *Bull. OIV*, Mars-avril 1993, n°745-745, p. 232.

Ainsi, les juges vont mettre en avant en tant que facteurs naturels, géographiques, « la géologie, la pédologie et le climat ». Mais très vite revient à l'esprit le terme "notamment" qui apporte un agrandissement du champ des possibilités quant à l'intégration d'autres critères au cœur même des facteurs naturels. Cependant ce classement ne semble pas satisfaisant. En effet, la géologie et la pédologie peuvent être regroupées en une seule catégorie dans laquelle on pourra également compter la géomorphologie. Ces trois caractéristiques du terroir pouvant se rallier sous le principe de l'étude des sols¹⁹⁶. La géologie se définit comme une science ayant pour objet la connaissance de la terre¹⁹⁷, la géomorphologie est une partie de la géologie qui va décrire les formes du relief terrestre¹⁹⁸ enfin la pédologie est une science qui étudie les caractères physiques, chimiques et biologiques des sols¹⁹⁹. Chacun va donc instituer les caractéristiques du sol²⁰⁰ nécessaires pour identifier de manière optimale le terroir. C'est d'ailleurs ce que préconise l'OIV²⁰¹.

Puis si l'on observe attentivement les très nombreux cahiers des charges, les critères naturels abondent. Il serait alors possible de percevoir ces trois facteurs naturels comme les principaux vecteurs d'une longue liste de facteurs naturels dans lesquels un large panel selon le terroir viendrait s'ordonner. De plus, la réglementation ne fait pas état du terme "notamment", il est envisageable avec cet ajout que le juge se garde un droit de réserve lui

¹⁹⁶ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 3, 26 Décembre 2006 - n° 04BX00680, « cependant, pour la catégorie exceptionnelle des vins de crus classés ou de crus bourgeois, ou dont la notoriété est reconnue, située dans des régions aux conditions pédo-climatiques privilégiées quant à la qualité des sols et du climat » ; ou encore, Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 3, 5 Mars 1996 - n° 94BX00503, 94BX01471, 94BX01472, 94BX01484, « Chaque sous-groupe peut être subdivisé en classes. Les classes sont déterminées en tenant compte des caractéristiques physiques des sols ... », et, Cour administrative d'appel, MARSEILLE, Chambre 5, 9 Juin 2011 - n° 08MA03988, « que dans l'avis précité, l'Institut national des appellations d'origine a considéré que la parcelle en litige n'est pas propice à la production d'un Carignan de qualité capable d'apporter des éléments qualitatifs à une cuvée en appellation d'origine contrôlée Corbières aux motifs que ladite parcelle en situation de colluvions et alluvions, présente un sol marneux avec dominante d'éléments fins où sont plantés des roseaux, en limite de parcelle révélateur d'un sol profond, dépourvu, a priori, d'horizon limitant »...

¹⁹⁷ Le Petit Robert, Paris 1993, préc. p. 1014.

¹⁹⁸ Ibid., Le Petit Robert. Préc. p.863.

¹⁹⁹ Larousse, Paris, 1991, préc. p. 1062.

²⁰⁰ Pour exemple, Cour de cassation, Chambre civile 3, 8 décembre 2016, n°15-24.54, « L'appellation AOC Grès de Montpellier, terroir de la Méjanelle » et « sur une zone homogène d'un terroir de galets roulés ».

²⁰¹ OIV, Résolution OIV-VITI 423-2012 REV1, Partie b, lignes directrices OIV des méthodologies du zonage vitivinicole au niveau du sol, préc. p.3.

octroyant une interprétation juridique plus étendue quant à la reconnaissance d'un terroir. Il est donc assez compliqué d'obtenir une liste arrêtée précise pour les différents terroirs sachant qu'au vu de sa composition, de sa délimitation géographique²⁰², les caractéristiques diffèrent.

Le terroir devient ainsi la ligne directrice, étape non juridique certes, mais capitale dans la démarche juridique qu'est l'homologation des facteurs naturels et humains dans la reconnaissance et la protection juridique des AOP.

B - L'ambivalence de l'encépagement

L'encépagement semble, à sa simple existence au sein du cahier des charges, une caractéristique nécessaire à la bonne application de la ligne d'interprétation qu'est le terroir. Un cadre très strict se dresse d'ailleurs autour de l'encépagement et cela notamment sur son origine et son rendement. En effet, la variété doit appartenir à l'espèce *Vitis vinifera*²⁰³. Ces espèces seront alors autorisées par les Etats membres de l'Union européenne, cependant, si le champ des possibilités semble vaste, certaines variétés se voient exclues²⁰⁴. Chaque appellation devra alors respecter des cépages et des proportions d'encépagement²⁰⁵ qui seront, dans le cadre d'un cheminement qu'est celui du terroir, arrêtés au sein d'un cahier des charges puis homologués pour permettre une protection juridique au moyen des AOP, toute cette démarche permettant la protection d'une typicité arrêtée en amont.

Mais ce choix quant aux cépages de qualité supérieure et de rendement moindre, présage une difficulté pour les producteurs considérés par le classement au cœur d'une appellation d'origine. En effet, la réglementation instaurée au début du XXème siècle permettant à un nombre arrêté de producteurs de bénéficier d'une exclusivité d'exploitation,

²⁰² Il faut entendre par là de sa tendance à être une dénomination plus ou moins générique.

²⁰³ RÈGLEMENT (UE) N°1308/2013, *op. cit.*, Préc. Article 81, Variétés à raisins de cuve, 2. a.

²⁰⁴ Règlement (UE) n°1308/2013 *op.cit.*, Préc. Article 81, Variétés à raisins de cuve, 2. b. les variétés Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton et Herbermont.

²⁰⁵ Règlement (UE) n°1308/2013 *op.cit.*, Préc. Article 81, Variétés à raisins de cuve. b. 3.

d'une délimitation géographique allait laisser à ces derniers un goût amer. Cette critique s'explique par la spécificité des cépages utilisés exigeant des soins biens particuliers, conséquence d'un rendement plus faible exigé et d'une qualité supérieure certes mais s'affilant également à une fragilité particulière. Cette réglementation stricte s'expliquant par la justification d'une typicité existante, ou tout du moins par sa recherche. Bien évidemment, tous ces éléments engendrent des coûts de production supérieurs aux cépages classiques et plus robustes au rendement supérieur. Ainsi, la réglementation encourage la concurrence déloyale à l'encontre des producteurs bénéficiant de l'appellation²⁰⁶. Il est alors primordial de ne pas modifier cette réglementation dans le sens d'une trop forte rigidité, faisant courir le risque d'un éloignement avec la protection des délimitations géographiques par les producteurs.

Aujourd'hui, le cépage prend une place capitale dans l'économie du vin, le terme vin de cépage se généralise, cette méthode privilégie le cépage et non plus l'idée de construction suivant un terroir. La délimitation géographique est supprimée donnant pourtant une identité propre au produit, le vin de cépage est-il l'alternative aux vins de terroir²⁰⁷ ? Ce constat est le risque que peuvent courir les AOP si une délimitation claire et homogène n'est pas donnée au mécanisme de reconnaissance des appellations au travers de la ligne d'interprétation qu'est le terroir. La classification des éléments scientifiques au sein des facteurs naturels et humains composant la méthode de structuration du terroir et garantissant la typicité est ainsi déterminante.

Il a été souligné précédemment que l'Office International de la Vigne et du Vin a donné en 1947 une définition des facteurs naturels incluant l'encépagement, « comme étant le climat, la nature du sol, les cépages et l'exposition ». Il semblerait donc, au vu de cette définition, que la notion de cépage soit placée au cœur des facteurs naturels. Certes l'encépagement n'y figure pas de manière probante, mais cette notion trouve sa source au sein de la notion de cépage. En effet, l'encépagement se définit comme le « regroupement de cépages résultant d'une histoire d'apports, d'échanges, de sélections sans oublier les

²⁰⁶ CAPUS (J.), « L'évolution ... », *op. cit.*.

²⁰⁷ LAVILLE (P.), « Unité de terroir naturel... », *op. cit.*.

croisements des hybridations spontanées »²⁰⁸. Ainsi, à première vue, si la notion d'encépage est considérée comme appartenant à l'un des facteurs, la communauté internationale du vin semble l'avoir intégrée parmi les facteurs naturels, lui donnant un caractère de facteur peu modulable par l'homme. Il faut percevoir derrière la notion de « naturel » une idée de facteurs peu enclins à subir des modifications, l'idée de « naturel » sous-entend, sans additif, sans manipulation. L'encépage doit ainsi être considéré comme ne pouvant subir de modifications, cette thèse paraît d'ores et déjà vouée à l'échec.

Cependant, cette ambivalence autour de la classification de l'encépage au sein des facteurs naturels laisse présager un véritable enjeu lors de l'application du concept de terroir. En effet, s'il permet la qualification de facteurs naturels et de facteurs humains, ces facteurs se distinguent, d'une part par leur nature mais également lors de l'application du terroir. Pour bien comprendre cette distinction, il est nécessaire d'anticiper notre réflexion. En effet, l'application de cette notion de terroir par le juge a révélé une distinction entre les facteurs humains et les facteurs naturels. L'homogénéité attendue à l'origine du concept des AOP se trouve ébranlée par l'application qu'en fait le juge, les facteurs naturels prédominant sur les facteurs humains.

Ainsi la classification de l'encépage lors de la détermination d'une liste suivant la ligne de conduite du terroir, dissociant les facteurs humains et les facteurs naturels n'est pas sans conséquence. Il est vrai que de nombreux auteurs et spécialistes vitivinicoles placent l'encépage au sein de la catégorie de facteurs naturels, lui reconnaissant, si ce n'est une immobilité découlant du principe des facteurs naturels immuables, un caractère prédominant relevant là encore de cette caractérisation en tant que facteur naturel.

Mais alors comment expliquer cette double identité, cette double classification de l'encépage ? Si dans un premier temps, il est classé au sein des facteurs naturels, il est ensuite aisément possible de l'envisager comme faisant partie de la catégorie des facteurs humains. L'ampélographie, du grec ampélos (la vigne), est l'étude des cépages, de leurs

²⁰⁸ BLOUIN (J.), *Le dictionnaire de la Vigne et du Vin*, Dunod, Paris, 2007, V. Encépage.

capacités d'implantation selon le terroir²⁰⁹ et le climat, des spécificités de chacun en fonction de la plante, des feuilles et du raisin. L'encépagement semble a priori un élément faisant partie des facteurs naturels. Cette première lecture peut être établie au vu des termes que l'on associe aux cépages. En effet, le terroir, comme on l'entend ici, se cantonne à mettre en avant les facteurs naturels d'une délimitation géographique. Il serait alors aisément de l'associer à ces derniers. Mais un doute persiste, car en l'espèce, le cépage est considéré comme acteur de ce terroir, acteur sur qui les facteurs naturels ont une incidence directe. Cette idée d'impact d'un facteur sur l'autre est capitale pour l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, qui le rappelle à plusieurs reprises dans son guide du demandeur d'une appellation²¹⁰.

Ainsi, le doute observé quant à la délimitation instaurée par la ligne directrice du terroir au travers de l'encépagement s'explique par deux réflexions où le constat est évident. Tout d'abord, lorsque l'on s'appuie sur des cahiers des charges comme celui du champagne²¹¹, il est notable que la vigne et donc l'encépagement ne trouvent pas leur place uniquement au sein des facteurs naturels concernant le lien avec la zone géographique²¹². Il est avancé que la vigne a été établie en Champagne au IXème siècle et que la sélection des trois cépages reconnus, encore aujourd'hui comme les principaux, a été intégrée à l'identification de l'appellation dès le XXème siècle. Ce constat est encore plus probant avec l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux Supérieur »²¹³. En effet, dans son cahier des charges, il apparaît au sein des facteurs humains en lien avec la situation géographique, que le développement de la culture de la vigne a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande. Ainsi, il est

²⁰⁹ Terroir qui s'entend ici au sens géographique, c'est-à-dire les études de sols.

²¹⁰ INAO, Guide du demandeur d'une appellation d'origine (AOP/AOC) op cit

²¹¹ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010, préc. X. Lien avec la zone géographique B. Description des facteurs humains contribuant au lien, « Remontant à l'Antiquité, la vigne est bien établie en Champagne au IXe siècle, suite au développement de la viticulture monastique ».

²¹² Cour de cassation, Chambre criminelle, 16 Janvier 2007 - n° 06-80.914.

²¹³ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine protégée « Bordeaux Supérieur », Décret n°2011-1292 du 12 octobre 2012, JORF du 14 octobre 2011, préc. X. - Lien à la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique b) - Description des facteurs humains contribuant au lien. «Le développement de la culture de la vigne a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXème siècle, 1959) ».

possible d'affirmer que l'encépagement est un facteur plus identifiable en termes de facteur humain que facteur naturel, l'impact de l'homme sur la mise en exergue des cépages apparaît alors de manière évidente. Le deuxième argument qui vient consolider cette thèse, s'appuie sur l'histoire de la vigne. Si chaque cépage a sa propre histoire et son lien direct avec l'histoire de sa zone géographique, le vignoble a subi, à partir de la fin du XIXème siècle, une crise générale. C'est le phylloxéra, un puceron qui s'étendra dans un premier temps en Angleterre près de Londres, et qui sera identifié en 1863, pour ensuite envahir la France et le reste de l'Europe en à peine vingt ans. Cette épidémie d'insectes va obliger les vigneron à réimplanter leurs terres en ceps non originaires de France ou même d'Europe elle-même touchée par la crise du phylloxéra mais via des porte-greffe américains. Cette crise phylloxérique peut être vue comme les prémisses au développement de l'appellation d'origine. En effet, suite à cette propagation, il devient nécessaire de protéger la production viticole. La répression des fraudes sera instituée suite aux larges abus des professionnels ou non du vin. La fabrication excessive de « mauvais vin²¹⁴ » ou « faux vin²¹⁵ », va mettre en lumière l'importance de protéger les producteurs et les consommateurs via l'appellation d'origine simple au départ puis contrôlée dans les années 1930. Suite à la destruction massive des cépages en Europe, les plants américains²¹⁶ vont être à l'honneur, au départ utilisés comme porte-greffe, ils seront par la suite employés comme cépages producteurs directs²¹⁷. Ces plants américains résistent à l'insecte phylloxéra car originaires de ce pays, les ceps lui sont devenus résistants. La crise du phylloxéra²¹⁸ a réellement bouleversé le monde viticole ; l'encépagement ne peut donc pas être perçu comme un facteur commun, mais il faut souligner son caractère primordial dans la reconnaissance d'une typicité et donc au sein de la délimitation émanant du concept de terroir. Le dessin des vignobles actuels trouve ses origines dans la crise phylloxérique. Si auparavant les cépages répondaient pour la plupart à de simples exigences viticoles, ils sont aujourd'hui très strictement réglementés et leur utilisation est limitée. Il est alors envisageable d'interpréter les conséquences de cette crise comme intercalant les cépages au sein des

²¹⁴ GRIMONPREZ (B.), « Boire tue ! », *Droit rural n° 1*, Janvier 2005, repère 4.

²¹⁵ BLOUIN (J.), *Le dictionnaire de la Vigne et du Vin*, Dunod, Paris, 2007, V. Faux-vin.

²¹⁶ DION (R.), *Histoire de la vigne ...*, op. cit., 770p.; PITTE (JR.), *Le Bon Vin, entre terroir...* 364 p.

²¹⁷ DION (R.), *Histoire de la vigne ...*, op. cit..

²¹⁸ CHAPUIS (R.) « La résurrection du vignoble de la haute vallée de la Loue (Doubs) », in « *Faire vivre le terroir* » *AOC, terroirs et territoires du vin*, HINNEWINKEL (J.-C.) (dir.), Presse universitaire de Bordeaux, 2010, p.22.

facteurs humains et non plus au sein des facteurs naturels. C'est l'homme qui sélectionne, qui transforme et qui implante les ceps qu'il aura choisis d'exploiter. De plus, une action de l'homme est ici sous-entendue, la notion de porte greffe laisse entrevoir une double action de l'homme sur l'encépagement modifiant le cep même, avec la sélection du bourgeon que l'on nommera le « greffon » qui sera par la suite inséré au porte greffe. Il est donc possible d'observer une action de sélection puis une action sur le cep lui-même.

On assiste depuis plusieurs années à une véritable volonté des pouvoirs publics à cloisonner les vignes envisageables dans l'identification d'une appellation d'origine protégée. Cet encadrement a également été reconnu au sein de la réglementation européenne²¹⁹. Faut-il alors regretter la limitation de l'utilisation d'un large panel de cépages ? Cette restriction des cépages va se présenter en matière de délimitation du terroir comme une aubaine. Il est vrai, que s'ils sont déjà enregistrés²²⁰, il suffira pour la délimitation d'une AOP, d'arrêter les cépages pour chaque aire géographique pouvant prétendre au mécanisme qu'est le terroir. Considérant le choix de plus en plus restreint laissé aux producteurs viticoles, il va être possible de mettre en avant les spécificités du terroir. Il est vrai que l'encépagement commun entre deux AOP proches ne permet pas leur distinction du seul fait de sa reconnaissance. Il est envisageable, pour illustrer ces propos, de promouvoir la réglementation autour du monocépage²²¹ en Bourgogne. Ainsi, une critique découle de cette observation. L'encépagement ne semble pas être un élément majeur au sein des facteurs naturels, en ce sens qu'il ne peut être perçu comme un élément qui, sans la main de l'homme, ne révèle toutes

²¹⁹ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, Préc. Article 81, Variétés à raisins de cuve.

²²⁰ Directive du Conseil du 9 avril 1968 concernant la commercialisation des matériels de multiplication végétative de la vigne (68/193/CEE), Journal officiel des Communautés Européennes N° L 93/15, préc. Article 5.

²²¹ Argumentation du monocépage pouvant toutefois au sein de certaines appellations (pour notre exemple en Bourgogne) être remise en cause du fait de l'existence de cépages accessoires. Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE-CONTI », homologué par le décret n° 2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011 ; « Encépagement ; a) - Les vins sont issus des cépages suivants , - cépage principal : pinot noir N ; - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G. 2°- Règles de proportion à l'exploitation ; Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle ». Cependant l'existence de véritables monocépages est à relever, comme par exemple sous l'appellation d'origine Sancerre, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE » homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011 V. – Encépagement, a) – « Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B », b) – « Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage pinot noir N ».

ses caractéristiques et ses particularités. Ainsi, sa place au sein des facteurs naturels, peut être décriée. L'idée de monocépage pour la compréhension du concept de terroir est intéressante à soulever. En effet, ce dernier aurait pu être la règle de rigueur pour toutes les AOP, le monocépage étant facilement identifiable et qualifiable. Ce qu'il faut comprendre ici, c'est que le lien se fait de manière évidente entre monocépage et typicité de l'AOP, mais dès qu'il est question d'une AOP multi cépages, le lien se fragilise. Certes la réglementation autour du monocépage est plus stricte et donc plus risquée pour le producteur qui, en cas de destruction de son vignoble, se retrouve sans ressources. Mais si elle est plus stricte, elle est surtout scientifiquement identifiable et donc juridiquement transposable. Certes, les monocépages se trouvent davantage être l'exception que la règle commune aux AOP, dès lors une question se pose, au sein d'une AOP s'agit-il d'une typicité ou de typicité(s) ? Le caractère unique de la typicité n'est donc pas une obligation, cela peut s'illustrer au moyen de l'AOC champagne, d'une part car ce dernier possède dans son AOP pas moins de sept cépages autorisés²²² et d'autre part car la procédure d'assemblage²²³ y est également consentie. Cette autorisation est faite par le droit de surcroît puisqu'intégrée au sein du cahier des charges. Il semble extrêmement difficile de revenir sur cette réglementation, mais cette remarque permet un constat, finalement le droit donne de la flexibilité dans la lecture qui doit être faite de la typicité.

Comme le fait remarquer Séverine Visse-Causse²²⁴, nombreux sont les auteurs qui excluent les cépages des facteurs naturels, même si l'auteur réalise une légère nuance, le terroir s'avère se contenir dans l'étude du sol et du climat, négligeant totalement l'encépagement. Au vu de ce commentaire, l'encépagement serait donc à exclure des facteurs tant naturels qu'humains et ne pourrait être perçu comme assez pertinent pour permettre l'identification du terroir. Mais ne faut-il pas, pour envisager une protection efficace, mettre en place un nombre de caractéristiques importantes afin d'éviter tout évincement de la notion de

²²² Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010, préc. V. — Encépagement, « Les vins sont issus exclusivement des cépages arbane B, chardonnay B, meunier N, petit meslier B, pinot blanc B, pinot gris G et pinot noir N ».

²²³ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010, préc. IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 2° Dispositions par type de produit : a) « Les vins rosés sont élaborés soit à partir de vins de base issus soit de pressurage direct, soit d'une macération ou d'une saignée, soit par assemblage, avant tirage, de vins blancs et rouges ».

²²⁴ VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation d'origine..., op. cit..*

terroir et finalement de la protection juridique des AOP ? Il semble donc pertinent de conserver la notion d'encépagement comme caractéristique de reconnaissance d'un terroir. Quant à la place qu'il se doit d'occuper au sein des facteurs, il est peut être plus logique de l'intégrer au sein des facteurs humains. En effet, les facteurs naturels paraissent endosser un caractère plus figé, leur évolution étant plus lente, sous-entendant peut-être une protection supérieure, de par l'impossibilité d'une influence de l'homme. Les facteurs humains, quant à eux, peuvent évoluer avec le temps et la technologie. D'ailleurs certains cépages seront très certainement voués à muter du fait du réchauffement climatique ou d'une modification de leur composition permettant une protection plus efficace contre les maladies ou autres pathologies pouvant affecter les céps.

Cette exclusion est renforcée par les propos de Joseph Capus, en tant que Président de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Il a exclu le cépage lors de la qualification des facteurs naturels arguant que « une appellation d'origine est l'adéquation de cépage à un terroir²²⁵ ». Cette exclusion se légitime par la définition même de la notion de terroir que l'ancien président de l'INAO a entendu arrêter : « Un terroir est un facteur climatique dont la conjonction donne une aire de production²²⁶ ». Ainsi, il perçoit certes le terroir comme le font les géographes se cantonnant aux facteurs naturels²²⁷, cependant l'idée retenue est qu'il exclut le cépage des facteurs naturels les relayant ainsi au grade de facteurs humains.

Pourtant, l'INAO semble avoir une vision tout autre pour la classification de l'encépagement au sein de cette ligne d'interprétation qu'est le terroir. En effet, l'INAO, au sein de son Guide du demandeur d'AOC/AOP dans sa version n°5 du 30 mars 2009²²⁸, reconnaît l'encépagement comme un facteur naturel, même si ce dernier n'est pas clairement indiqué. Il est vrai qu'il n'est pas directement question de cépage, mais de végétation ou de

²²⁵ CAPUS (J.), *L'évolution de la législation ...*, op cit..

²²⁶ CAPUS (J.), *L'évolution de la législation ...*, op cit..

²²⁷ LAVILLE (P.), « Le terroir un concept indispensable à l'élaboration et à la protection des appellations d'origine comme à la gestion des vignobles : le cas de la France », *Bull. OIV n°709-710*, mars-avril 1990, p. 217-241 ; LAVILLE (P.), « Unité de terroir naturel et terroir. ... », op. cit., p. 232, « c'est une erreur de confondre la cause d'une spécificité et les moyens de la révéler ».

²²⁸ <http://www.inao.gouv.fr>

paysage, la non reconnaissance directe du terme « encépagement » peut s'expliquer par le fait que ce guide s'adresse à un vaste ensemble de producteurs ne traitant pas uniquement d'appellation d'origine contrôlée viticole. La végétation va être considérée comme le pendant de l'encépagement, même si le terme « végétation » accolé à la notion de paysage, présage un contexte naturel dans lequel l'AOP évoluerait, et non d'une des compositions de l'appellation d'origine contrôlée. Il apparaît ainsi plus juste d'imaginer une classification de l'encépagement au sein des facteurs humains, cette décision n'allant ni à l'encontre de la doctrine, ni finalement à contre-pied des préconisations de l'INAO.

Il semble difficile d'émettre une décision ferme sur l'incorporation de l'encépagement au sein des facteurs naturels ou des facteurs humains. L'encépagement étant à mi-chemin entre les deux. Cette ambivalence va ainsi démontrer le caractère relatif de la distinction. Il est finalement question d'un capital naturel et de procédés humains. L'encépagement devient dès lors une justification permettant la recherche d'une classification des facteurs naturels et humains, cela justifiant l'identité propre d'un produit mais surtout authentifiant la protection juridique du terroir. La classification des caractéristiques à retenir au sein des facteurs naturels va ainsi découler du mécanisme permettant d'avoir une typicité propre et de justifier un intérêt pour certaines caractéristiques et cela au moyen de la ligne directrice du terroir.

SECTION 2

LE TERROIR COMME LIGNE D'INTERPRETATION DES FACTEURS NATURELS

Afin d'instaurer la meilleure ligne d'interprétation du terroir, il apparaît capital d'identifier les facteurs caractérisant. Pour ce faire, il a été souligné qu'une division devait être envisagée au vu de la législation entre les facteurs naturels et les facteurs humains. Cependant une fois l'intérêt de cette division acté, la définition des facteurs naturels doit également être arrêtée. De plus, il ne s'agit pas d'une simple définition sur la composition de ses caractéristiques mais bien d'une réflexion englobant certes d'une part, un cheminement définissant les mentions caractérisant ce qu'est le facteur naturel, mais également d'autre part, de la reconnaissance des ces méthodes d'identification.

Plusieurs choses paraissent alors primordiales pour instaurer une bonne application du concept de terroir. En effet, il est nécessaire de mettre en place une délimitation de zone géographique où se trouve regroupés des facteurs naturels, des facteurs humains²²⁹ et où la jonction de ces deux groupements de facteurs donne lieu à la naissance d'un produit²³⁰ bénéficiant d'une identité propre. A la lecture de cette solution d'identification du terroir, les choses paraissent simples, avec une suite logique présentant, une authentification d'un produit détenteur d'une typicité puis l'identification des facteurs responsables de cette typicité.

La ligne d'interprétation qui est celle du terroir laisse donc penser qu'il est nécessaire qu'une chronologie soit respectée. Cependant cette chronologie peut être mise à mal. Il est

²²⁹ LE GOFFIC (C.), « Marques soumises à des règles spéciales . – Vins et alcools. Tabac. Emploi de la langue française », *JurisClasseur Marques - Dessins et modèles*, Fasc. 7130, « L'appellation d'origine garantit le lien le plus étroit qui puisse exister entre un produit et son terroir, défini comme un ensemble de facteurs naturels et humains ».

²³⁰ On parle régulièrement de produit du terroir ; Décret du 13 juillet 2012 portant promotion et nomination, Journal Officiel du 14 juillet 2012 - Numéro 163 - Page 11554 à 11564.

vrai que deux critiques peuvent émerger. D'une part, il paraît difficile de concevoir qu'il soit juste de parler d'une recherche d'une typicité au sein d'appellation aux vastes zones géographiques. En effet, pour prendre un exemple, le champagne se défend d'une identité propre. Mais comment légitimer cette typicité, lorsque l'on étudie le cahier des charges et qu'il y est concédé pour les producteurs de cultiver sept cépages différents, sur des territoires largement espacés, avec des possibilités d'assemblage infinies. Pour bien comprendre, au sein de l'AOP champagne, 7 cépages différents sont autorisés assimilables les uns avec les autres afin d'y produire des vins pouvant « être blancs (issus de l'assemblage de raisins blancs et raisins noirs, issus seulement de raisins blancs [blanc de blancs], ou seulement de raisins noirs [blanc de noirs]) ou rosés (obtenus par assemblage ou par saignée), élaborés à partir de raisins provenant d'une ou plusieurs communes. Ils peuvent être millésimés ou non²³¹ ». Il paraît alors extrêmement complexe de parler de typicité unique. Cette première critique entraîne finalement la seconde, si la typicité ne peut se prévaloir d'être l'identité de l'AOP champagne il apparaît donc possible de percevoir l'histoire de la reconnaissance des appellations dans le sens inverse. En effet, les caractéristiques à préserver seraient ainsi les facteurs naturels et les facteurs humains. Ce qu'il faut comprendre ici c'est qu'il n'est pas question de partir du postulat que la typicité soit à préserver et que pour ce faire il soit question d'homologuer des facteurs naturels et des facteurs humains, mais plutôt qu'il soit question d'une hypothèse qui est celle de la préservation de facteurs choisis et arrêtés qui peuvent entraîner une recherche d'identité pour l'AOP. A ce stade il est même possible de se demander s'il n'est pas davantage question de notoriété que de typicité.

Il est donc nécessaire de délimiter les frontières de la définition des facteurs naturels. Les facteurs naturels apparaissent, si l'on s'arrête sur les différents cahiers des charges des appellations d'origine protégées et les différentes interprétations qu'en font les juges, être l'élément déterminant pour justifier une identification du terroir ad hoc.

Il est alors déterminant d'arrêter l'ensemble des facteurs naturels nécessaires à la reconnaissance du terroir, comme l'action qui va permettre d'acter un nombre de

²³¹ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010, préc. X. — Lien avec la zone géographique, 1° Informations sur la zone géographique, b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

caractéristiques définies sur un espace identifié. Se cantonner à cette définition des facteurs naturels implique un lien indissociable entre le terroir et les caractéristiques qu'il est possible de percevoir et d'identifier ce dernier. C'est finalement la délimitation qui pose les règles du terroir et ceci tant pour la définition large du terme qui est recherchée au sein de cette étude, que pour la définition stricte qu'en font les géographes avec l'ensemble des facteurs naturels. Toutes les actions en lien avec la délimitation du terroir devront se faire au sein de cette zone si la mention de terroir retenue dépend des règles strictes affiliées à l'AOP²³². Cependant, n'est-il pas possible de se poser la question de la primauté de la délimitation sur les caractéristiques ; ou encore de la primauté des caractéristiques sur la délimitation ? Ainsi, la localisation balise-t-elle les critères à prendre en compte ou est-ce l'inverse, les critères retenus pour un terroir arrêtent-ils les frontières de la localisation ?

A l'heure actuelle, il est difficile de répondre de manière définitive à cette question sans avoir au préalable étudié l'impact des caractéristiques sur le choix d'une délimitation des règles applicables à la théorie de terroir, même si cette dernière implique la recherche de caractéristiques scientifiques présents au sein du terroir. De nombreux facteurs entrent en jeu. Tout d'abord, il peut s'agir d'une délimitation administrative due à l'histoire²³³ du terroir et non forcément dans une recherche stricte d'arrêter des facteurs scientifiques impactant sur la localisation. Puis, il peut également s'agir d'une politique de maîtrise des productions au sein du terroir étudié, en ce sens il est possible d'illustrer nos propos au moyen de l'appellation d'origine contrôlée champagne. En effet, le cadrage strict de cette appellation appelle à réflexion au vu de la modification de l'aire d'appellation aujourd'hui engagée²³⁴. Elle a, il est

²³² Organisation de la production et des marchés - Le classement dans l'aire d'appellation « Champagne », *Droit rural* n° 346, Octobre 2006, comm. 256 ; Rép. min. n°22431 : JO Sénat Q, 20 juill. 2006, p. 1937.

²³³ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BEAUJOLAIS », Décret n° 2009-1346 du 29 octobre 2009, X. - Lien avec la zone géographique, 1°– Informations sur la zone géographique, b) – Description des facteurs humains contribuant au lien « Il faut arriver au IIIème siècle de notre ère pour voir la culture de la vigne définitivement implantée dans la région du Lyonnais. » [VIALA P. ET VERMOREL V., 1902]. L'empereur PROBUS, en 280 après Jésus-Christ, permet aux Gaulois d'avoir des vignes, notamment dans les Monts d'Or, proches de Lyon. Au cours du XVIIIème siècle, le commerce des vins du Beaujolais prend de l'ampleur, induisant de grandes transformations dans le vignoble. A cette époque se dessine le paysage que nous connaissons en 2009. Avec l'expansion des villes, l'industrialisation et le développement des infrastructures de transport, le XIXème siècle est une période charnière pour le vignoble. Le sud s'oriente vers la production de vins légers et fruités, désaltérants, pour alimenter le marché lyonnais voisin ».

²³⁴ Organisation de la production et des marchés - Le classement dans l'aire d'appellation « Champagne », *Droit rural* n° 346, Octobre 2006, comm. 256 ; Rép. min. n°22431 : JO Sénat Q, 20 juill. 2006, p. 1937.

vrai, pendant très longtemps été cadastrée avec des limites très rigides découlant d'usages loyaux, locaux et constants permettant en fait de légitimer une limitation possible de la production. Le champagne répond à des règles très strictes de production, il sous-entend un rendement à l'hectare maîtrisé²³⁵, avec une quantité de champagne produit très contrôlée. Ces restrictions permettant de créer un marché de l'offre limité donnant au champagne ces caractéristiques de produit de luxe car limité²³⁶. Mais tout cela n'est qu'une organisation de marché, la réglementation de l'appellation tendant vers une localisation stricte des critères et donnant donc lieu à un zonage peu étendu. Cependant ces réglementations quant à la localisation peuvent évoluer²³⁷, preuve en est la révision de l'aire d'appellation champagne²³⁸. Le marché étant prêt à accueillir une offre plus importante, la localisation du champagne est susceptible d'évoluer. Ainsi, il ne s'agit pas uniquement des caractéristiques scientifiques, qui, il faut le reconnaître, devaient être sous-jacentes depuis plusieurs années, mais bien d'une manipulation du marché. La réglementation de la localisation ne tient donc pas uniquement de la reconnaissance de facteurs naturels, de facteurs humains, de délimitations administratives, de recherche de typicité, mais bien, si ce n'est d'un ensemble de tous ces critères, d'une réglementation mouvante au vu de la place d'un terroir sur un marché international.

La différence qui va être entendue sur une vision du terroir plus ou moins stricte va se faire sur la délimitation de ce dernier et toutes les réglementations qui en découlent, le lien de cause à effet est nécessaire « la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes » relatés par la suite dans le cahier des charges. Chaque dénomination géographique devra se cantonner à une aire parcellaire délimitée où les

²³⁵ Article 645-7 Code rural et de la pêche maritime: "Le rendement fixé dans le cahier des charges d'une appellation d'origine contrôlée correspond à la quantité maximale de raisins ou l'équivalent en volume de vin ou de moût récolté par hectare de vigne pour lequel l'appellation peut être revendiquée dans la déclaration de récolte. Il est exprimé soit en kilogrammes de raisins par hectare, soit en hectolitres de moût par hectare, soit en hectolitres de vin par hectare."

²³⁶ Les limites de rendement s'entendent pour toutes les appellations d'origine protégées et elles permettent d'envisager une idée de qualité des vins produits en maîtrisant le nombre de raisins sur une vigne. Elle n'est donc pas limitée à l'appellation champagne, mais cette dernière répond à des normes strictes légitimant nos propos sur une maîtrise également de l'offre due à la localisation des vignes.

²³⁷ CE, 12 juin 2013, n°350214, JurisData n°2013-012015 ; CE, 10 février 2014, n°356113, JurisData n°2014-002148 ; CE, 6 mars 2014, n°356101, JurisData n°2014-003926.

²³⁸ Rép. min. n°22431, JO Sénat Q, 20 juill. 2006, p. 1937, « Organisation de la production et des marchés - Le classement dans l'aire d'appellation « Champagne » », Droit rural n° 346, Octobre 2006, comm. 256.

facteurs naturels seront reconnus et identifiés. L'INAO avance pour mettre en avant la délimitation géographique « d'origine géographique²³⁹ », ou se regroupe « les caractéristiques du milieu influençant les techniques et usages conférant à la matière première des caractéristiques particulière²⁴⁰ ».

Ainsi l'application de la ligne directrice qu'est celle du terroir s'appuie sur des mentions d'identification scientifiques. Ce qu'il faut comprendre c'est qu'il s'agit de mettre en avant les caractéristiques scientifiques qui seront alors identifiables sur une localisation arrêtée. En effet, il est important de mettre en avant un zonage perçu comme l'unité d'identification d'une délimitation juridique d'un territoire spécifique, d'un terroir. Mais la question de l'utilisation de cette pratique apparaît, avec dans un premier temps, l'intérêt de réaliser ce zonage, puis dans un second temps, les méthodes mises en exergue pour agréer ce dernier. Pour engendrer une protection juridique efficace, il va bien évidemment falloir en définir au préalable les contours, les frontières, les limites, permettant de différencier un terroir d'un autre, ou encore plus simplement cette délimitation va donner lieu à une caractérisation de la spécification, de la typicité. Car c'est la délimitation qui va optimiser la linéature de la typicité. Un élément peut être considéré typique pour un terroir méritant, donc d'étendre la zone jusqu'aux frontières de ce dernier, alors que dans un autre terroir cette caractéristique n'aurait pas entraîné un agrandissement de la zone. L'exemple le plus frappant est celui du Beaujolais. Une question est récurrente sur le Beaujolais, fait-il ou non partie de la Bourgogne ? Si l'on s'en réfère à l'histoire de la Bourgogne, le Beaujolais n'a jamais été reconnu comme appartenant à cette dernière, mais d'un point de vue géographique cela diffère²⁴¹. En effet, le Beaujolais est perçu comme la continuité logique de la Bourgogne. S'il l'on observe une carte, il sera aisément de faire le lien entre la Bourgogne et le Beaujolais, malgré leurs disparités naturelles de sol, leurs ressemblances sur certains aspects naturels, mais surtout leur continuité géographique ont fait de ces terroirs, des parents. Ainsi, pour certains terroirs la localisation sera perçue comme le point déterminant de leur affiliation.

²³⁹ Cahier des charges « Bourgogne » pour ne citer que lui.

²⁴⁰ INAO, Guide du demandeur d'une appellation d'origine (AOP/AOC) op cit.

²⁴¹ Pour aller plus loin, PITIOT (S.) SERVANT (J.-C.), *Les vins de Bourgogne*, Coll. Pierre Poupon, 2010.

Finalement cette délimitation aura deux impacts importants. Avant toute chose elle protège les détenteurs d'une aire de production disposant de typicités sans en être les propriétaires, puis, elle va également permettre une protection du consommateur qui sera alors informé sur l'origine exacte du produit transformé qu'il consomme. La délimitation de la zone de production est un élément qui est essentiel au sein de la réglementation. C'est le premier élément qui figure après le nom de l'appellation au travers de la rubrique dénomination géographique²⁴².

En conséquence, l'identification du mécanisme de terroir doit avant tout se baser sur des faits vérifiables, justifiant sa protection. Il est, en effet, impossible de mettre en avant comme vecteurs légitimant les frontières de ce mécanisme, des délimitations administratives, des traditions ou encore des délimitations ayant pour origine des politiques de marché. Le terroir doit être identifiable au moyen d'éléments scientifiques palpables pour permettre une protection efficiente. Ces éléments sont, de ce fait, primordiaux car ils sont utilisés par le droit pour pérenniser la typicité. De ce fait, trois grands vecteurs se dessinent en matière d'identification du terroir, le climat (A.), l'étude des sols (B.) et enfin la situation géographique (C.).

A - Le climat, vecteur de l'application de la théorie du terroir

L'étude du climat est indispensable pour l'identification du terroir, il est même possible de le considérer comme la clé de voûte du terroir, tout du moins lorsque que notre

²⁴² CJCE, 25 avril 1989 Aff. 141/87 comm. Commission européenne c/République Italienne, Rec. CJCE 1989, p.943.

travail se concentre sur les faits scientifiques²⁴³ et que ce terroir s'est construit historiquement sur les facteurs naturels, comme en Bourgogne²⁴⁴.

Le climat peut se définir comme étant un ensemble d'éléments qui caractérisent l'état moyen de l'atmosphère dans une région donnée²⁴⁵. Il va donc naturellement impacter sur le choix du cépage mais également sur la formation et le choix des sols et enfin avoir une répercussion sur la situation géographique. La typicité des cépages et leur adaptation vont très souvent dépendre de la zone climatique dans laquelle ils se trouvent. Le climat également influe sur les facteurs humains ; la date des vendanges par exemple varie en fonction du climat, d'autant plus depuis les évolutions climatiques de ces dernières années²⁴⁶. Le changement climatique va nous amener dans quelques années à repenser les vignobles. En effet, par exemple, les vignobles anglais sont pour certains spécialistes très proches du climat champenois. Si l'on y associe les reliefs, la nature du sol, et la méthode champenoise, les cépages britanniques²⁴⁷ étant proches du vin tranquille de Champagne, il ne leur en manque que la dénomination. Cette annonce se veut volontairement provocatrice, mais cela peut s'expliquer par le fait qu'il y a plusieurs siècles les terres champenoises et les terres du sud de l'Angleterre étaient très proches, liant ainsi ces deux terrains à des caractéristiques pédologiques similaires, seul le climat les dissociait. Ainsi, si les vignobles anglais se dotent de la méthode traditionnelle au vu de leur ressemblance pédologique et aujourd'hui climatique, l'histoire au travers du facteur humain reste le seul rempart contre la similarité de

²⁴³ Il est possible de nuancer ces propos dès lors qu'une appellation s'est construite sur le regroupement de facteurs humains tels que la Champagne, *Cahier des charges* relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010.

²⁴⁴ GATELIER (E.), GEORGELIN (C.); "An exploratory research on the jurisprudence related to PDO wine specifications"; 8ème Conférence Internationale Academy of Wine Business Research; du 28 au 30 juin 2014, Geisenheim.

²⁴⁵ *Dictionnaire de langue française*, Hachette, 1991, Paris. p. 259.

²⁴⁶ LE ROY LADURIE (E.), *Histoire du climat depuis l'an mil*, Champs Flammarion, 1983, p. 250.

²⁴⁷ VAN KOTE (G.), "En Angleterre le réchauffement climatique fait le bonheur de la vigne", *Le Monde*, 14 Août 2013.

leur typicité²⁴⁸. Mais le facteur humain pourra-t-il servir de rempart contre des similarités si nettement constatées ?

La reconnaissance des caractéristiques climatiques doit donc être homogène et précise sur un même terroir. Si une différence climatique est alors observée, il faut, aux dires de la Cour de Justice des Communautés Européennes, qu'elle ait une « influence significative sur les caractères du vin produit »²⁴⁹. Le terme « significatif » revient d'ailleurs pour l'ensemble des facteurs naturels. La CJCE pose un principe marquant sur l'impact du climat dans la reconnaissance d'un terroir. En effet, "significatif" revêt un sens très fort en matière d'obligation, exprimant nettement, un effet révélateur d'une typicité donnant lieu à la justification d'une protection juridique. Ainsi, il est, à la lecture de cette décision, envisageable de percevoir le climat comme un facteur primordial du terroir, tout du moins, au vu de l'interprétation qui en est faite par les juges de la Cour européenne. Car si un vide est observé au travers des cahiers des charges, les descriptions y étant très succinctes et approximatives²⁵⁰, la véritable protection du terroir s'effectuera lors de confrontation au coeur

²⁴⁸ S'il existe une forte similarité et qu'une hiérarchisation des facteurs est possible entre le facteur naturel et le facteur humain avec une prédominance du facteur naturel, l'appellation champagne ne court-elle pas un véritable risque ?

²⁴⁹ CJCE, 25 avril 1989 aff. 141/87, op cit.

²⁵⁰ Pour exemple, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LANGUEDOC » homologué par le décret n° 2011-1508 du 10 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », modifié par le décret n° 2014-1203 du 17 octobre 2014 , publié au JORF du 19 octobre 2014, X. Lien à la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique , a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Le climat, typiquement méditerranéen, est caractérisé par des étés chauds et secs, avec un creux pluviométrique estival marqué et déterminant dans le cycle de la vigne, et des hivers doux qui connaissent deux périodes de pluies, une principale en automne qui revêt parfois des caractères diluviens et une plus étalée au printemps. En limite nord-ouest de la zone géographique, autour de Limoux et de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », les influences océaniques sont plus marquées, avec des pluies étalées tout au long de l'année. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, mais aussi de l'ouest vers l'est. Les zones les plus sèches disposent d'une pluviométrie annuelle de 400 millimètres, alors que celle-ci est de 900 millimètres en piémont, tout en gardant la même répartition. La somme des températures, pour la vigne, est particulièrement élevée. La période favorable à la végétation est longue et varie en fonction de l'altitude. Compte tenu des objectifs de rendement, éclairement et température ne sont pas des facteurs limitant. Les vents dominants jouent un rôle important en favorisant l'ensoleillement. Le Mistral est un vent du Nord, tandis que dans la partie orientale de la zone géographique souffle le Cers et, dans la partie occidentale, la Tramontane, vent de nord-ouest. Les entrées maritimes génératrices d'humidité ne rencontrent pas d'obstacle naturel à proximité des rivages et sont donc perceptibles sur toute la zone géographique. Leur influence décroît naturellement avec l'éloignement de la mer. Au cours de l'été, à l'approche de la maturité, elles tempèrent les excès de chaleur et pendant les autres saisons, elles véhiculent les pluies nécessaires au bon déroulement du cycle végétatif.

d'un conflit. Et si les critères retenus manquent de spécificité, ils doivent correspondre au plus près au climat retenu au sein du terroir en conflit. Cependant ce terme "significatif" n'a finalement que peu d'impact lorsque l'on s'arrête sur la description qui est faite des climats au sein des cahiers des charges, description qui est, il faut le rappeler, très succincte et pouvant régulièrement convenir à plusieurs zonages.

Mais ce caractère assez vaste de reconnaissance au travers du climat peut être perçu comme un problème pour un mal que connaît dernièrement l'appellation d'origine protégée, la surreprésentation, avec l'existence de près de quatre cents appellations d'origine protégées dans le secteur vitivinicole. En effet, les appellations sont de plus en plus nombreuses ce qui leur fait perdre de leur intérêt, même si l'INAO parle de "clarification"²⁵¹, il n'en demeure pas moins quelques restent trop nombreuses²⁵². Le terroir se doit alors, si ce n'est d'être plus strict sur la reconnaissance de ces caractéristiques climatiques, d'être tout du moins plus sélectif dans le choix et la justification de son échelonnage climatique.

Les juges devront être prudents lors de leur prise de décisions car le terme « climat²⁵³ » est aujourd'hui également utilisé au sein du droit français pour d'écrire un lieu-dit cadastral²⁵⁴, ou encore en Bourgogne²⁵⁵ pour désigner « des parcelles de terres précisément

²⁵¹ LE FIGARO, "Vin : Le nombre d'AOC revu à la baisse", *Le Figaro.fr Vin*, 3 octobre 2011.

²⁵² Le nombre d'AOC étant à la veille de la reconnaissance par la Communauté Européenne (le 31 décembre 2011) et des AOP à 357 en France uniquement concernant le secteur vitivinicole.

²⁵³ Cour de cassation, Chambre criminelle, 16 Avril 1985 - n° 84-92.541. « Quand il résulte de ses constatations qu'un viticulteur a vendu du vin sous l'appellation d'origine contrôlée, mais en y adjoignant la dénomination d'un clos, correspondant à un climat ou terroir, qu'il n'avait pas fait figurer dans sa déclaration de récolte, le juge ne saurait déclarer non constituée l'infraction aux articles 37 et 47 c vin reprochée au prévenu, alors que les dispositions rapprochées de l'article 37 c vin et du règlement communautaire du 5 février 1979 imposent une concordance parfaite entre les documents officiels et les documents commerciaux relatifs au négoce du vin. »

²⁵⁴ Cour de Cassation, 23 Mars 2010, n°349, 09-14.114, JurisData n°2010-002599 ; Cour d'appel, Dijon, Chambre civile B, 24 Février 2009 – n° 07/01689 ; Cour de cassation, Chambre commerciale, 23 Mars 2010 - n° 09-14.114

délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes et « traduits » par deux grands cépages bourguignons ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés²⁵⁶ »²⁵⁷. Il faudra, afin d'éviter toute confusion, apposer à la mention « climat » son niveau d'étude.

De manière assez générale, le climat n'a pas été choisi, à savoir qu'historiquement, le vin avait une connotation religieuse significative qui le rendait indispensable à l'exercice du culte. Ainsi, " l'Église a favorisé le développement du vignoble en raison de la signification eucharistique du vin, ainsi la culture de la vigne dans des régions où le climat ne permettait pas d'en faire une culture économiquement rentable se multipliait, car la difficulté de transporter le vin obligeait à produire un vin local, de moindre qualité certes, pour les seuls besoins liturgiques"²⁵⁸. Il faut préciser qu'aucune échelle de climat n'est arrêtée par le législateur ou encore par les juges. Il s'avère alors indispensable de mettre en exergue les différentes caractéristiques qui permettront d'arrêter un cadre strict pour l'application de la ligne directrice qu'est celle du terroir.

On observe trois niveaux de climat différents, avec un impact plus ou moins identifiable et finalement plus ou moins actif sur la mise en avant d'une typicité qui formera un produit issu du mécanisme de terroir : le macroclimat (1), le mésoclimat (2) et le microclimat (3). Au vu de ce développement des trois niveaux climatiques le choix du climat le plus adapté pourra être envisagé (4).

²⁵⁵ Infractions économiques. — Appellations d'origine. Vins. Appellation d'origine contrôlée. Viticulteur. Documents officiels et documents commerciaux. Absence de concordance. C. du vin, art. 37 et 47. Infraction (oui), Cass. crim., C. partielle, 16 avril 1985, Numéro JurisData : 1985-701299; L'Institut National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie. La Semaine Juridique Edition Générale n° 27, 3 Juillet 1985, 101927 ; ou encore, Cour de cassation, Chambre criminelle, 24 Février 1987 - n° 86-91.377 ; Cour de cassation, Chambre commerciale, 28 Septembre 2010 - n° 09-13.150.

²⁵⁶ Définition extraite des dossiers de l'Association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO.

²⁵⁷ Conseil d'État, 25 octobre 2006, n° 279775 ; Cour de cassation, Chambre criminelle, 16 Avril 1985,n° 84-92.541.

²⁵⁸ LEBEL (C.), « De la Vigne au droit, ... », *op. cit.*

1. Le macroclimat, un facteur trop approximatif du terroir

Si le terroir doit répondre à un découpage administratif en vue de son identification juridiquement concrète, il devra avant tout répondre à un découpage climatique. Il est d'ailleurs légitime de se poser la question de la place que prend le découpage administratif face au découpage climatique dans la construction du terroir. Cette réponse se retrouve très certainement dans l'histoire de chaque terroir et est relatée au sein des cahiers des charges. Cependant, on s'aperçoit que les frontières climatiques dépassent les frontières administratives et que le terroir est décrit selon la définition de l'appellation d'origine contrôlée comme une localité plutôt qu'une région ou qu'un pays, ces derniers répondant à un critère de découpage administratif. Il est vrai que la localité prend un sens plus large qui permet une interprétation moins rigoureuse de la localisation et donc des climats s'y référant.

Le macroclimat considéré comme la subdivision des grands types de climats, tels que le climat méridional²⁵⁹, continental²⁶⁰, océanique²⁶¹... est en quelle que sorte, si l'on devait l'identifier de manière administrative, le découpage régional du climat. Très peu d'appellations ont cette particularité d'employer le macroclimat comme élément déterminant de leur appellation d'origine protégée, validant ainsi ce qui a été énoncé précédemment. Ce dernier semble, il est vrai, se rapprocher davantage d'un zonage climatique relatif à une région ou un pays plutôt qu'à une recherche de caractéristiques découlant d'une typicité recherchée et reconnue pour un produit identifié.

²⁵⁹ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « RULLY », homologué par décret n° 2011-1704 du 30 novembre 2011, publié au JORF du 2 décembre 2011, X. - Lien avec la zone géographique 1°- Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « La douceur méridionale pénètre par la vallée de la Saône... ».

²⁶⁰ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-POURÇAIN », homologué par décret n° 2011-1072 du 7 septembre 2011, modifié par décret n° 2015-834 du 7 juillet 2015, publié au JORF du 9 juillet 2015, X. - Lien avec la zone géographique 1°- Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien, « Le climat, qui est un climat continental dégradé, est relativement sec, avec une pluviométrie annuelle moyenne de 700 millimètres. Cette faible pluviométrie est encore plus marquée durant le cycle végétatif de la vigne, et est associée à un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest ».

²⁶¹ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAUTERNES » homologué par décret n° 2011-1820 du 7 décembre 2011, modifié par décret n° 2014-688 du 24 juin 2014, modifié par arrêté du 19 juillet 2016 publié au JORF du 29 juillet 2016 X. – Lien avec la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique : a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien : »Situé au cœur du Bordelais et bénéficiant de son climat océanique, le Sauternais présente des particularités climatiques. Les hivers doux et humides et les étés aux chaleurs modérées permettent une maturation lente propice aux raisins blancs ».

L'appréhension du macroclimat pourrait être jugée comme désuète, exception faite des appellations d'origine largement étendues, du fait de sa trop grande superficie. Cependant, son intégration au sein de la notion de terroir ne peut être exclue, car il va conditionner la période productive de la végétation. Le macroclimat va donc déterminer le choix d'un autre facteur naturel indispensable à l'identification de l'AOP, à savoir le cépage. Il devra, en effet, être plus ou moins résistant selon la région climatique dans laquelle il se trouve. Il présente l'avantage d'être facilement identifiable et son effet sur les facteurs naturels et humains sera plus aisément identifiable et classable au sein d'un terroir. De plus, il est possible d'imaginer qu'étant global, plusieurs études ont dû être menées à son sujet et il est économiquement raisonnable, pour les terroirs viticoles, d'envisager de l'intégrer à leur définition. Les juges pourront alors s'appuyer sur des facteurs plus nombreux.

Cependant le macro-climat pourrait, du fait de la description très générale qui en est faite, manquer de précision et paraître surtout trop succinct pour permettre de qualifier un terroir. Il va être facteur de données très approximatives, car beaucoup trop synoptiques. Pourtant, il semble impossible de faire abstraction du macroclimat au sein de la définition du mécanisme de terroir car influant sur la viticulture, mais il ne peut être entendu comme le degré de climat à conserver pour obtenir une définition optimale. Il est donc nécessaire de le prendre en considération, non pas pour son intégration quant à la délimitation de la ligne directrice du terroir mais pour la compréhension des climats qui s'y intègrent. Il va finalement servir soit de fil conducteur pour les climats plus restreints permettant de qualifier un terroir, soit il permettra d'entreprendre un classement des dénominations dites génériques. Il est évident que cette caractéristique de générique ne nous permet pas d'être assez atypique pour engager une recherche de protection stricte. Il sera alors un outil donnant lieu peut-être à la recherche de solution pour l'exclusion de dénominations beaucoup trop nombreuses entraînant alors la perte de tout intérêt de la protection.

Il est donc important de s'arrêter sur la division qui est faite au sein même du macro-climat, au moyen de différents échelons²⁶² de méso-climats.

2. Le méso-climat une perception plus adéquate

Le méso-climat, que l'on nomme également climat local²⁶³, va se différencier du macroclimat du fait de l'altitude et des pentes du territoire considéré, mais également des alentours, comme un cours d'eau, une forêt et tout facteur pouvant influer sur le terroir. Une étude plus réaliste en termes d'identification de terroir²⁶⁴ s'engage. En effet, la typicité découlera de faits qui pourront laisser penser à une typicité unique, et comme il a été avancé précédemment, la typicité apparaît comme l'élément capital d'une définition. De plus, le vocabulaire rattaché à la notion de méso-climat rapproche davantage des caractéristiques vitivinicoles preuve en est, la mention de pentes, de cours d'eau qui, on le sait, sont des éléments à fort impact sur les produits issus de la vigne. C'est d'ailleurs très souvent ces caractéristiques qui font qu'est retenue ou non une localisation pour planter les vignes adéquates selon le climat étudié. Finalement le méso-climat traduit le savant mélange entre les éléments de la terre (donc de la localisation, du zonage géographique) qui forme la particularité d'un lieu et les effets climatiques changeants au gré de ces variations géographiques. Ce méso-climat revêt une importance toute particulière pour la maturation du raisin, qui pourra justifier cette idée de nécessité de protection au travers de la théorie du terroir.

C'est donc à partir du méso-climat que des arguments permettant la protection du terroir vont être considérés. Le méso-climat va s'accorder avec la topographie et de nouveau,

²⁶² Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTES DE PROVENCE », homologué par décret n°2013-195 du 5 mars 2013, modifié par arrêté du 19 juillet 2016, publié au JORF du 30 juillet 2016, X. - Lien avec la zone géographique, 1°- Informations sur la zone géographique, a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien Un climat contrasté « Un climat méditerranéen (...) ce climat détermine de nombreux méso-climats. »

²⁶³ MARRE (A.), « Existe-t-il des terroirs ... », *op cit.*.

²⁶⁴ Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 7 réunies, 2 Novembre 2005 - n° 260691. « Ce procédé avait une influence sur le méso-climat de la vigne et modifiait ainsi artificiellement et temporairement les caractéristiques fondamentales des terroirs concernés ».

ce principe qui va prévaloir de manière quasi permanente, au sein de l'identification du terroir au moyen d'éléments scientifiques. Il s'agit alors de la coordination entre les différents facteurs présents dans un terroir. Le méso-climat diffère du macroclimat par des différences locales : l'altitude du vignoble, l'inclinaison de sa pente, son exposition, la présence de grandes étendues d'eau (l'influence maritime), son sol, sa température, sa phénologie (l'étude des différentes phases de développements saisonniers de la vigne à cet endroit), sa pluviométrie, les vents dominants, son ensoleillement etc.

Cependant, la description au sein des cahiers des charges est-elle suffisante ? Si pour certains terroirs il semble évident que l'exclusion de certaines parcelles se justifierait par la simple utilisation des aspects naturels et notamment grâce au méso-climat²⁶⁵, d'autres pourraient voir leur typicité remise en cause du simple fait de leurs facteurs naturels climatiques. Pour exemple, le cas de la Champagne. En effet, celle-ci ne met que très peu en avant l'aspect climatique. Il pourrait même être avancé qu'il est question, au sein du cahier des charges du terroir champenois²⁶⁶, de la description du macroclimat, qui semble donc trop succincte pour être différentiable et reconnaissable en tant que vecteur du terroir. En effet, « Le vignoble champenois se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique : — océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ; — continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été²⁶⁷ ». Au vu de cette description sommaire, il est très simple de transposer ces différents éléments, qui selon les institutions protectrices de l'appellation d'origine champagne, permettent de la protéger, dans une autre dénomination géographique. Se pose alors la question de savoir si un facteur doit à

²⁶⁵ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAUTERNES » homologué par le décret n° 2011-1820 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011, X – Lien avec la zone géographique, 3° - Interactions causales : « Le climat original offre des conditions méso-climatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « Botrytis cinerea » conduisant à la « pourriture noble » qui confère leur typicité aux vins du Sauternais dans cet environnement spécifique. (...) Aujourd'hui encore, leur notoriété ne se dément pas, la conjugaison d'un environnement remarquablement adapté à la culture de la vigne, d'un microclimat particulier et de l'installation de vignerons précurseurs a instauré des pratiques spécifiques à l'obtention de grands vins liquoreux appréciés des connaisseurs du monde entier ».

²⁶⁶ Cour de cassation, Chambre commerciale, 7 Juillet 2009 - n° 08-10.817.

²⁶⁷ Pour exemple, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010 ; Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-JOSEPH » homologué par le décret n° 2011-1375 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011.

lui seul permettre si ce n'est une identification directe du terroir, tout du moins en reconnaître aisément les contours ? Cependant, si la description peut être perçue comme beaucoup trop sommaire, un complément peut être à espérer. Il est vrai que les experts universitaires indépendants mandatés par l'INAO pourront se fonder sur d'autres critères plus stricts pour permettre d'identifier les nouveaux contours de l'appellation d'origine protégée champagne. Cette conclusion sur une éventuelle présentation de macroclimat au sein du cahier des charges du champagne se justifie au regard des autres cahiers des charges étudiés. A l'instar du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée bourgogne et autres²⁶⁸ où l'importance du méso-climat apparaît très nettement, « La situation septentrionale du vignoble bourguignon a pour conséquence un effet important des situations méso-climatiques dans le potentiel viticole, ainsi qu'une forte expression de l'effet des conditions du millésime sur les caractères des vins »²⁶⁹.

Apparaissent donc trois solutions : soit de dire que le macroclimat peut suffire à la justification d'une méthodologie de terroir, soit que le cahier des charges champenois manque de précision sur ce facteur naturel, mais qui n'est pas complètement rédhibitoire, une simple précision d'un zonage géographique au sein de la description du facteur climatique suffirait à justifier cela. Une troisième solution consiste à envisager le terroir champenois comme l'exception qui confirme la règle et ce constat sera identifié à de nombreuses reprises. Or, il faut tout de même rappeler que le cahier des charges du champagne est voué à subir quelques modifications au vu de la révision de l'aire de l'appellation. Le climat supporté par les vignes champenoises n'est pas, comme le monde viticole le qualifie, un climat « chaud », et c'est l'intervention de l'homme et son savoir-faire qui vont permettre de développer ces vignes de façon optimale. En effet, en implantant la vigne sur des coteaux, celle-ci va bénéficier d'un ensoleillement plus important. Ainsi, au regard de cette réflexion il serait alors possible d'avancer une hiérarchisation potentielle au sein du facteur naturel tout du moins de ne pas placer le facteur climatique au sommet.

²⁶⁸ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SANTENAY » homologué par le décret n° 2011-1765 du 2 décembre 2011, JORF du 6 décembre 2011, ou encore, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » homologué par décret n°2013-195du 5 mars 2013, modifié par arrêté du 19 juillet 2016 publié au JORF du 30 juillet 2016 ; et, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VINSOBRES » homologué par le décret n° 2011-1793 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011.

²⁶⁹ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « BOURGOGNE », Décret n°2011-1615 du 22 novembre 2011, JORF 24 novembre 2011.

Cependant, un dernier échelon de climat peut-être envisagé, le microclimat²⁷⁰, jugé plus précis que le méso-climat. Car il permettrait avant toute chose, de faire une véritable remise à niveau des dénominations, car sous-entendant une exclusion de ces dernières paraissant trop large (génériques), mais également donnant lieu à une précision des critères climatiques qui semblent plus que nécessaire pour la ligne directrice du terroir. Bien évidemment, la véracité de ces propos suppose l'uniformisation des AOP existantes.

3. Le microclimat : une vision restrictive du terroir

Le microclimat ne s'étend que sur une surface très réduite, au plus près de la plante, avec un regard très précis sur son ensoleillement, le taux d'humidité et la température²⁷¹. Ce microclimat²⁷² ne va être que très peu utilisé au sein des appellations dites génériques²⁷³, son utilisation étant plus cohérente avec un terroir à l'échelonnage du cru.

D'après notre exemple de prédilection, le champagne, le cahier des charges autorise l'utilisation des indications, « premier cru », « grand cru », pour des communes déterminées et si celles-ci respectent les usages loyaux, locaux et constants. A aucun moment il n'est dans les usages loyaux, locaux et constants, clairement établi que le microclimat doit être un des facteurs nécessaires pour l'homologation d'un cru, mais cette solution apparaît tout de même la plus opportune.

²⁷⁰ Institut national de la propriété industrielle, 10 Novembre 2009 – n° 09-1796. « Considérant que le « Vin d'Alsace » de la demande d'enregistrement contestée relève de la catégorie plus générale constituée par « toutes boissons alcoolisées » de la marque antérieure ; Qu'à cet égard, ne sauraient être retenus les arguments du déposant selon lesquels le titulaire de la marque antérieure produit des vins « ... avec des cépages très différents, issus de terroirs et de microclimats spécifiques à la Vallée du Rhône.... ».

²⁷¹ DOMINE (A.), *Le vin*, h.f. Ullmann, Paris, 2011, p. 89.

²⁷² Conseil d'Etat sous-sections 3 et 8 réunies, le 10 Février 2014, n°356113 Recueil Lebon, n° JurisData 2014-002148.

²⁷³ Pour exemple en Champagne la Maison de champagne Krug revendique cette idée de micro-climat car elle organise sa production autour de clos, qui sont de toutes petites parcelles.

Mais quid de l'utilité du microclimat au sein de l'appellation ? En effet, le microclimat permet aux producteurs d'exploiter leurs vignobles de manière optimale et de mettre en avant le facteur qualité tant recherché au sein du terroir²⁷⁴. Le microclimat désigne généralement le climat d'un vignoble particulier correspondant à quelques centaines de m² et son influence déterminante sur la vigne et la qualité de ses raisins²⁷⁵. En résumé le microclimat fournit des caractéristiques très rigoureuses qui sont souvent exclus des cahiers des charges et ainsi favoriser le microclimat reviendrait alors à exclure un grand nombre d'appellations d'origine de la notion de terroir. Ou tout du moins que la définition de l'appellation d'origine protégée ne corresponde pas à l'identification du terroir et c'est pourtant tout l'intérêt de ces travaux. Se pose ainsi légitimement la question de la place du terroir dans les appellations d'origine. Est-il un critère de l'AOP ou doit-il être perçu comme l'égal des AOP, ou encore faut-il entendre l'AOP comme l'un des critères nécessaires au terroir ?

Les juges semblent prendre en considération le microclimat²⁷⁶ afin de légitimer l'appartenance d'une parcelle à un terroir, très certainement justifié par leur manque de connaissance sur ce critère naturel. Faut-il alors le voir comme la meilleure application du droit ? La réglementation, quant à elle, privilégie le critère méso-climatique pour un panel large du terroir, la jurisprudence, recherchant les facteurs propres au cas d'espèce, va mettre en avant des caractères plus proches du microclimat. Il est alors possible de se demander quel échelon climatique va permettre d'appréhender le climat de la manière la plus favorable à l'identification du terroir.

4. La recherche d'un échelon climatique optimum

Une véritable difficulté apparaît lorsque l'on étudie les différents moyens d'appréhension du climat. En effet, il est établi une non homogénéité dans le choix du climat.

²⁷⁴ Conseil d'Etat, 10 février 2014, n° 356113, « Considérant, en dernier lieu, que la délimitation de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée Saint-Julien est fondée sur les critères naturels – tenant la géologie, à la composition des sols et à l'existence d'un micro-climat - et humains - tenant à l'histoire du vignoble et à la conduite de la vigne - qui définissent une appellation d'origine ».

²⁷⁵ Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 10 Février 2014, n° 35611, Numéro JurisData : 2014-002148.

²⁷⁶ Conseil d'Etat, 29 juin 1998, Inédit au Recueil Lebon n°161674.

Il est vrai qu'aucun climat n'a été reconnu et arrêté en tant que référence vitivinicole internationale ou tout du moins européen. Il est donc essentiel dans un premier temps de fixer via l'OIV ou la Commission européenne au travers de l'OCM vin, un degré de climat minima type à retrouver au sein de chaque terroir. Cet exercice semble compliqué au vu de la délimitation géographique large car « constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité²⁷⁷ ». La délimitation pouvant inclure de la plus grande à la plus petite parcelle, un grand nombre de conflits juridiques pourraient apparaître. Mais il va tout de même être nécessaire de désigner un type de climat pour permettre une délimitation stricte du terroir.

Ainsi, deux visions s'opposent. Soit il est question de mettre en place une logique de terroir via une idée d'existence d'un possible monopole d'exploitation de certains terroirs, qui se justifieraient par la mise en place d'échelonnage du climat très stricte au travers du microclimat et qui ne laissant qu'un espace très confiné aux vignes pourraient entraîner des parcelles très restrictives²⁷⁸. Soit il faut envisager l'application d'une vision d'une ligne directrice plus souple au travers du terroir et au moyen du méso-climat.

Au vu des éléments étudiés précédemment, l'on s'aperçoit que le méso-climat et le microclimat vont être, dans la sélection de leurs terroirs, beaucoup plus exigeants et donc plus discriminants²⁷⁹. Mais il est vrai qu'il ne faut pas oublier que la question du réchauffement climatique reste en suspens. Faut-il donc conserver le terroir comme un facteur très large pouvant s'adapter au changement climatique ou envisager une possible évolution de ce dernier dans les années à venir avec une modification des critères le définissant ? C'est avec ces différentes incertitudes que le méso-climat apparaît comme le climat le plus adéquat pour une

²⁷⁷ Code de la consommation préc. Article L 115-1.

²⁷⁸ Cet exemple existe déjà en France mais il est une exception. Il s'agit de l'appellation d'origine contrôlée La Romanée Conti. En effet, lors de la construction juridique de l'AOC, les juristes avaient exclu la possibilité de faire reconnaître par un seul producteur une dénomination géographique. Aujourd'hui cette pratique est autorisée par le droit interne et le droit européen, Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. Art 95, « Tout groupement de producteurs intéressé ou, exceptionnellement, tout producteur isolé peut introduire une demande de protection pour une appellation d'origine ou une indication géographique. D'autres parties intéressées peuvent s'associer à la demande ».

²⁷⁹ ASSELIN (C.), BARBEAU (G.), MORLAT (R.), « Approche de la composante climatique à diverses échelles dans le zonage viticole », *Bull OIV n°74-843-844*, Mai-Juin 2001, p. 304.

définition d'appellation d'origine protégée, qui se veut dans un sens large du mécanisme de terroir, cependant, assez précise pour en légitimer sa typicité. Néanmoins, les trois niveaux de zonage ne sont pas si dissemblables qu'il n'y paraît²⁸⁰. En effet, toutes ces données sont scientifiques et l'on considère aisément la difficulté pour un juge de se les approprier.

Le méso-climat pourrait donc être appréhendé comme l'unité climatique de terroir. En effet, pour identifier un processus de terroir et pour en légitimer sa protection, le méso-climat se présente comme le plus adapté. Dans un premier temps, il met en lien les données climatiques territoriales, dans un second temps, il établit également la liaison nécessaire entre les facteurs naturels et les facteurs humains. Il est vrai que le facteur méso-climatique sous-entend l'appréhension d'une zone géographique donc d'une localisation, d'un impact sur la géologie et notamment au travers de la pédologie, mais également laisse entrevoir, par cette combinaison entre ces différents facteurs naturels, un impact sur le cépage. Concernant le méso-climat l'aspect humain intervient par l'adaptation et le travail du producteur qui utilise les caractéristiques des facteurs naturels en prenant en compte les aléas climatiques.

Quelle démarche entreprendre pour identifier les facteurs climatiques ? Est-il possible d'utiliser les données déjà existantes ? Le climat va permettre d'adapter des cépages au terroir adéquat. En France, quatre grands courants macro-climatiques de vignoble apparaissent : les vignobles septentrionaux, les vignobles méditerranéens, les vignobles continentaux et les vignobles océaniques. C'est donc en quelque sorte le climat qui va engendrer le choix du cépage. Pour aller plus loin et prendre en compte le méso-climat, le macro-climat dans lequel il évolue doit être connu, une fois celui-ci identifié, il est alors possible de se pencher sur l'étude et l'identification du méso-climat. Les scientifiques font très régulièrement référence à l'effet terroir, compris comme le moment où le climat interfère de manière évidente mais surtout identifiable sur la viniculture. Lorsque l'on observe l'étude produite par ASSELIN (C.), BARBEAU (G.) et MORLAT (R.)²⁸¹, l'on s'aperçoit qu'il s'agit du niveau géographique de l'AOP et qu'elle se trouve être également à un niveau climatique intermédiaire, le méso-climat. Selon les scientifiques, le niveau climatique optimum du terroir serait atteint avec le

²⁸⁰ ASSELIN (C.), BARBEAU (G.), MORLAT (R.), « Approche de la composante... », *op. cit.*.. p. 305.

²⁸¹ ASSELIN (C.), BARBEAU (G.), MORLAT (R.), *op. cit.*, p.313.

méso-climat. Enfin, concernant finalement les appellations d'origine génériques, l'idée de macroclimat semble trop vague pour être pris en compte, d'où l'importance de différencier. Si l'on s'arrête sur l'échelon méso-climatique deux structures se dessinent, les appellations que l'on peut considérer comme des appellations multiples²⁸² avec un découpage géographique multiple et restreint comme la Bourgogne, le Bordelais et les appellations dites vastes comme la Champagne. En effet, l'impact du méso-climat ne sera pas le même, pour les appellations dites multiples qui auront des données climatiques moins strictes qui ne permettront pas une identification et donc une protection optimale. Les appellations dites multiples ne seront plus facilement dissociables et donc protégeables.

L'étude détaillée de ce point va permettre d'identifier les caractéristiques climatiques retenues par l'OIV pour ensuite les comparer aux caractéristiques employées pendant la reconnaissance d'appellation, ou encore lors de l'extension de cette dernière. L'OIV donne, dans un premier temps, au sein de sa Résolution OIV-VITI 423-2012 REV1, huit grandes catégories au sein desquelles elle élabore des sous-catégories. Tout d'abord, elle met en avant la précocité relative. Cet impact de préciosité relative sur l'évolution de la vigne ne doit en aucun cas être négligé. Afin de comprendre, mais surtout de quantifier cette précocité relative²⁸³, l'OIV préconise deux instruments au service des viticulteurs, l'AvGST²⁸⁴ qui mesure la température moyenne durant la saison végétative et le GDD²⁸⁵ qui enregistre les degrés jours et ses dérivés. Dans un second temps, il faut se pencher sur le potentiel des territoires à produire des vins d'une certaine typicité. Ce critère ne peut être négligé, car, la vigne est une plante résistante qui aime souffrir, elle peut donc s'adapter à de nombreux sols et de nombreux climats mais pour obtenir un vin d'une certaine typicité il faut des marqueurs bien définis qu'il va être important d'identifier. Pour ce faire, L'OIV entend prendre en considération plusieurs sous-catégories : le bilan hydrique, le cumul de précipitation durant la période allant de la floraison à la récolte, de l'évapotranspiration de référence, des indices

²⁸² GATELIER (E.), « Le rôle des institutions de filière dans les stratégies œnotouristiques des professionnels du vin », *Colloque de l'ASRDLF*, Culture, patrimoine et savoirs, Mons, 8-11 juillet 2013.

²⁸³ Pour aller plus loin ; GREGOIRE, (F.), *Influence de la date de semis sur la précocité relative et le rendement des pois d'hiver récoltés en frais et en sec*, Mémoire, E.N.I.T.H., Angers, 1977, 78p, <http://prodinra.inra.fr/record/1286377>.

²⁸⁴ AvGST : Température moyenne durant la saison végétative.

²⁸⁵ GDD: Degrés jours et ses dérivés (Indice de Winkler, indice de Huglin, ...).

basés sur l'amplitude thermique en période de maturation, du degré jour et ses dérivés, et pour finir, de nouveau la température moyenne durant la saison. Tous ces critères ont bien évidemment un caractère cumulatif dont il s'agit de comprendre l'impact. Dans un troisième temps, vient la catégorie relative à la gestion de l'eau qui prend en compte le bilan hydrique, le cumul des précipitations uniquement durant la période végétative et l'évapotranspiration de référence. En quatrième catégorie arrivent les risques phytosanitaires dus aux aléas climatiques. Pour bien les comprendre et finalement les combattre, il faudra interpréter la température moyenne de l'aire, l'humidité relative, la durée d'humectation, sur le modèle de prévisions des risques phytosanitaires. En cinquième temps, les gelés, devront alors être pris en compte, les températures minimales, les températures de surface et les degrés jours et leurs dérivés. Les risques de grêle font partie de la sixième caractéristique climatique qui doit être arrêtée, au travers de grêlimétrie et à l'aide de radars météorologiques. Puis devront être pris en compte comme septième caractéristique les risques liés aux chaleurs extrêmes, avec l'appréhension des températures maximales. Pour finir, la dernière et huitième caractéristique climatique, consiste à répertorier les problèmes liés au vent qui s'identifieront grâce à la mesure de la vitesse du vent.

Toutes ces données vont servir de justificatifs dans la recherche d'une méthodologie du terroir. Pour un terroir préexistant, cette manipulation paraît aisée, car la délimitation géographique étant déjà actée, il suffit de rectifier la zone au moyen des instruments climatiques et ceux relatifs au sol si celle-ci doit être modifiée. Mais cela semble plus compliqué si aucune zone viticole, si aucune ligne directrice n'a été dessinée précédemment. En effet, quel critère au sein de cette appellation est capital ? N'y a-t-il pas un facteur qui l'emporte sur l'autre ? Quel est le premier à identifier ? Toutes ces questions peuvent trouver leur réponse dans les faits au moyen des affaires relatives aux aires d'appellation, ou encore à la modification d'aire d'appellation...

L'OIV préconise la vigilance car les données climatiques sont des données quantitatives en continu contrairement aux données du sol qui sont des données qualitatives et à un moment donné. C'est donc selon l'OIV, les données climatiques qui doivent être dans un premier temps abordées pour instaurer la construction de la réflexion autour du terroir, les caractéristiques du sol viendront par la suite pour délimiter plus strictement la zone

géographique. Si une prédominance hiérarchique en termes d'identification doit être reconnue pour le facteur climatique, à savoir, le premier identifié lorsque l'on caractérise un terroir, il ne peut, par contre, être perçu comme l'unique outil de détermination.

Mais toutes ces données ne se retrouvent pas au sein du cahier des charges. Peut-on alors parler d'échelon méso-climatique dans le cahier des charges ? Il serait alors nécessaire de mettre en avant chacun de ces critères afin d'appréhender un terroir, encadré et protégé, de manière scientifique. Cela donnerait une évidente légitimité à la création et à la différenciation des constructions du terroir, mais surtout, selon cette base de critères scientifiques arrêtés, l'homogénéisation primerait au sein de la protection du terroir. Cet encadrement du climat diminuerait les disparités entre l'identification créée par l'administration. Ainsi, l'exégèse de la réglementation et de l'identification établie par les juges serait moindre en cas de conflit²⁸⁶.

L'interaction entre les deux facteurs, le facteur climatique et le facteur sol sera considéré par la Commission européenne comme un élément essentiel dans la recherche de la méthode la plus adaptée. Finalement après l'étude du facteur climatique on perçoit clairement la forte interaction, allant parfois jusqu'à la confusion, qui existe entre le climat et le sol, et qu'à de nombreuses reprises, cette interaction va créer la typicité d'un vin et en sous-entendre le besoin de protection. On peut donc difficilement envisager une hiérarchisation²⁸⁷ au sein des facteurs naturels, mais plutôt une utilisation collective.

Ces prochaines années, il risque d'être question de changements climatiques à l'origine d'une modification de la qualité et de la typicité du vin²⁸⁸, le climat devrait donc avoir un impact très important sur le terroir dans les années à venir. Mais cela signifie également que l'homme sera dans l'obligation de compenser ces modifications afin de conserver au

²⁸⁶ Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 7 réunies, 2 Novembre 2005 - n° 260691.

²⁸⁷ Si une hiérarchisation pouvait être envisagée elle se devrait de respecter un ordre bien défini, c'est-à-dire que l'ordre des facteurs ne pourraient être commutatifs, pour aller plus loin, MESNIER (J.), « L'ordre des facteurs de liaison qualité-terroir », *Bull. OIV* n°641-642, juillet-août 1984, p.64-648.

²⁸⁸ Réponse ministérielle, Sénat, 6 Juillet 2006, « Ecologie et développement durable, conséquences du réchauffement climatique sur la viticulture », page 1848.

maximum ce qui permet l'identification du terroir vitivinicole. Mais avec la réglementation très stricte découlant du droit européen d'une part et du droit national d'autre part, les marges de manœuvre seront extrêmement faibles, surtout si elles sont comparées à celles des vins du nouveau monde²⁸⁹. Peut-être faudra t-il envisager différemment le système de réglementation, avec par exemple l'irrigation, ou d'autre structures qui devront être assouplies pour conserver la typicité identifiée et recherchée par les producteurs se prévalant d'un schéma de terroir. Une bonne maîtrise des techniques de production pourrait même aller jusqu'à « masquer l'effet du climat »²⁹⁰. Il est donc possible d'imaginer que la progression des facteurs humains au sein du terroir pourrait, si ces derniers sont convenablement pratiqués, atténuer voire faire disparaître « l'effet du climat ».

Si le climat ne peut que, pour de rares exceptions, exclure une production vitivinicole par la mise en œuvre de la structure de terroir, il n'en demeure pas moins qu'il reste un élément déterminant pour la définir, impactant de manière complètement différente selon les cépages et les sols envisagés. Le climat apparaît alors d'avantage comme un élément à l'impact probant lors de l'enregistrement d'une AOP ou encore sur le choix d'éléments déterminants dans le mécanisme de construction du terroir comme le cépage, qu'un moyen permettant la sanction d'une condamnable délimitation car difficilement qualifiable et quantifiable.

²⁸⁹ Réponse Ministérielle, Sénat, 6 Juillet 2006, « Ecologie et développement durable, conséquences du réchauffement climatique sur la viticulture », page 1848.

²⁹⁰ Réponse Ministérielle, Sénat, 6 Juillet 2006, « Ecologie et développement durable, conséquences du réchauffement climatique sur la viticulture », page 1848.

B - L'étude des sols, critère scientifique conditionnant subjectivement le terroir

« Le sol est la composante essentielle du terroir²⁹¹ ». Son importance soulignée reste à en définir les contours. Dans l'énonciation des caractéristiques des sols, il n'existe pas de différences majeures faites par les auteurs des cahiers des charges. En effet, il s'agit d'une simple énumération de caractéristiques typiques à une AOP, mais une AOP largement étendue et donnant de nombreux vins totalement différents. Cependant, les caractéristiques du sol sont des éléments fondamentaux lorsque l'on se penche sur l'identification, ou la construction d'une définition du terroir²⁹². La construction des sols peut être très différente pour une même appellation comme par exemple au sein de l'AOP Bourgogne. Finalement, il n'est pas avéré que l'on puisse parler d'une unicité de relief via la méthodologie du terroir. Au contraire, les reliefs peuvent être peu diversifiés, auquel cas, il paraît difficile de diviser ce terroir en une multitude d'appellations bien différentes tout du moins simplement au moyen d'arguments relatifs au sol, on peut alors en l'espèce prendre l'exemple des vignobles Ouest de Bordeaux s'étendant sur une ligne quasi horizontale. Pour mieux comprendre les éléments en rapport au sol celui-ci peut-être divisé en trois catégories, il se compose ainsi de la géologie, la topologie et la géomorphologie.

²⁹¹ DESCOTES (A.) et MONCOMBLE (D.) et GEORGET (C.) et HAMOUDI-VIAUD (M.-N.), « Champagne et enjeux environnementaux : entre réglementation et engagement volontaire », *Droit rural* n° 405, Août 2012, dossier 26.

²⁹² A titre d'exemple, Cahier des charges relatif aux appellations d'origine contrôlées « TOURaine », « COTEAUX DU VENDOMOIS », « MONTLOUIS-SUR-LOIRE », « ORLEANS-CLERY », « TOURAIN NOBLE JOUE », « VALENÇAY », « ORLEANS », « COUR-CHEVERNY » ET « JASNIERES », Décret n° 2009-1253 du 16 octobre 2009. Cahier des Charges relatif aux appellations d'origine contrôlées « MARCILLAC », « BELLET » ou « VIN DE BELLET », « BEAUMES DE VENISE », « VINSOBRES », « COTES DU RHONE VILLAGES », « VACQUEYRAS » et « GIGONDAS », Décret n° 2009-1284 du 23 octobre 2009. Cahier des Charges relatif aux appellations d'origine contrôlées « FRONTON », « MADIRAN », « MONTRAVEL », « COTES DE MONTRAVEL », « HAUT-MONTRAVEL », « PECHARMANT », « ROSETTE », « SAUSSIGNAC », « COTES DU MARMANDAIS » et « CAHORS », Décret n° 2009-1262 du 19 octobre 2009. Cahier des Charges relatif aux appellations d'origine contrôlées « VIN DE SAVOIE » ou « SAVOIE », « ROUSSETTE DE SAVOIE », « SEYSEL », « COTES DE BORDEAUX-SAINT-MACAIRE », « CADILLAC », « ENTRE-DEUX-MERS », « SAINTE-FOY-BORDEAUX » et « GRAVES DE VAYRES », Décret n° 2009-1306 du 27 octobre 2009. Cahier des Charges relatif aux appellations d'origine contrôlées « COSTIERES DE NIMES », « SAINT-VERAN », « VIRE-CLESSE », « ALOXE-CORTON », « CLOS DE LA ROCHE », « CLOS SAINT-DENIS », « BONNES-MARES », « CLOS DES LAMBRAYS », « CLOS DE TART », « MUSIGNY », « CHAMBOLLE-MUSIGNY », « VOUGEOT », « SAINT-AUBIN » ET « SAINT-BRIS », Décret n° 2009-1288 du 23 octobre 2009, Journal Officiel du 25 octobre 2009 - Numéro 248 - Page 18020 à 18078.

Mais on peut se demander quel est le degré d'implication de chaque critère au cœur de cette catégorie de sols. Existe t-il une hiérarchisation au sein même de cette catégorie ? Ou encore faut-il une reconnaissance exacte de ces critères pour obtenir la reconnaissance à un terroir ? De plus, la légitimité des juges peut-elle être remise en cause en matière d'étude des sols ? Toutes ces questions vont trouver leurs réponses dans de la jurisprudence et de l'étude du cahier des charges. Cependant, avant de tenter d'apporter une réponse à ces questions et pour mieux comprendre le fonctionnement des sols, la résolution OIV-VITI 423-2012 REV1 nous propose trois méthodes de zonage par sol. Néanmoins afin de poser un regard objectif sur les développements qui vont suivre, il est important de rappeler le caractère « soft law »²⁹³ des résolutions, limitant leur portée.

La géologie

La géologie peut se définir comme une « science qui a pour objet l'histoire du globe terrestre et plus spécialement, l'étude de la structure et l'évolution de l'écorce terrestre²⁹⁴ ». Dans un premier temps, il y a la géologie, dont l'approche est scientifique, selon une hiérarchie temporelle. Cependant, au regard de la résolution, la géologie ne permet que la compréhension partielle du fonctionnement de la vigne. On peut donc imaginer qu'à elle seule la géologie ne peut approuver le zonage dans la construction de manière pertinente du mécanisme de terroir. En effet, elle semble adaptée à de petites échelles, inférieures ou égales à 1/50 000^e. En conséquence, il faudra isoler une partie du terroir si l'on utilise cette méthode ou bien prendre en compte des espaces plus réduits tels que les crus.

Ainsi, il est possible d'imaginer qu'une accumulation des différents facteurs sols soit nécessaire, impliquant une suspicion de hiérarchisation au sein même des facteurs sols laquelle s'avère capitale si l'on s'arrête sur la tâche ardue des juges du Conseil d'Etat qui devront relever ou non une erreur manifeste d'appréciation engendrée par l'INAO. En effet, la géologie semble, si elle est classée au sein des facteurs naturels, ne pas nécessairement être au même échelon que les autres éléments composant ce dernier, « La délimitation de l'aire

²⁹³ BRUNSWICK (P.), « Doctrine et « Soft Law » - Position de la doctrine et présence dans la « Soft Law » », *Cahiers de droit de l'entreprise n° 1*, Janvier 2016, dossier 5.

²⁹⁴ Le Petit Robert, LE ROBERT, Paris 1993, préc. p.862.

géographique de l'appellation d'origine contrôlée Saint-Julien est fondée sur les critères naturels - tenant la géologie, à la composition des sols et à l'existence d'un micro-climat - et humains - tenant à l'histoire du vignoble et à la conduite de la vigne - qui définissent une appellation d'origine²⁹⁵ ». De ce fait, la géologie apparaît comme un facteur naturel primordial lors de la mise en application de la théorie du terroir. Il est vrai que, classiquement, les juges se contentent de constater la recherche ou non des facteurs naturels²⁹⁶. Cependant, certaines exceptions existent et les explications lors du litige²⁹⁷ vont de ce fait être plus précises²⁹⁸. Il s'agit de manière constante d'un simple constat relatant l'existence ou non de similitudes dans les facteurs naturels. Lorsque les requérants veulent être plus précis la "nature géologique des sols des parcelles" est évoquée, mais plusieurs éléments méritent alors d'être soulignés. Avant toute chose il est important de remarquer qu'il est de nouveau question de similitudes²⁹⁹ entre les éléments contenus au sein du cahier des charges et les résultats obtenus lors de la recherche sur les sols de l'exploitation concernée en l'espèce. Ainsi il existe une recherche de ressemblance mais pas d'exactitude, on a donc l'autorisation d'une différence. Cette largesse vient de l'interprétation faite par les juges de la réglementation car il n'est à aucun moment fait référence à cette simple possibilité de similitude entre les caractéristiques du sol que la réglementation requière pour faire partie de l'appellation d'origine et les parcelles viticoles en conflit.

²⁹⁵ Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 10 Février 2014, n° 356113, Numéro JurisData : 2014-002148.

²⁹⁶ Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 26 Février 2014, n° 356103 ; Conseil d'État, 6e chambre, 30 janvier 2017, n° 383972,

²⁹⁷ Conseil d'Etat, 2eme et 7eme sous section, 14 Décembre 2005 - n° 251489, Numéro JurisData : 2005-069553, « Il ne ressort pas des pièces du dossier, en particulier du rapport rédigé par des experts en géologie et en agronomie, et comportant une analyse détaillée des sols et sous-sols, de l'environnement, du climat et de la situation géographique, effectuée suivant une méthode de travail exposée avec précision et procédant à l'examen de chacune des réclamations recevables, que le Premier ministre, qui s'est fondé notamment sur ce rapport d'expertise, ait commis une erreur manifeste d'appréciation dans l'aptitude des parcelles de la commune du Thoult-Trognay à produire du vin d'appellation "Champagne" ». ou encore Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 6 réunies, 9 Novembre 1998 - n° 141239.

²⁹⁸ Cour administrative d'appel, MARSEILLE, Chambre 5, 9 Juin 2011 - n° 08MA03988, « qu'il ressort, toutefois, des pièces versées aux débats, notamment des rapports de la commission d'experts du comité national de l'Institut national des appellations d'origine d'octobre 1985 et juin 2002 ainsi que du rapport établi par M. Theissen, expert judiciaire que la parcelle en cause, située dans l'aire géographique de l'appellation d'origine Corbières présente un sol marneux, en situation d'alluvions, profond, moyennement caillouteux en parties haute et basse, correspondant, eu égard à la zone géologique littorale des Corbières dont elle relève, à la nature des sols et aux critères de délimitation de l'aire d'appellation d'origine Corbières ».

²⁹⁹ Conseil d'Etat, 2 mars 1979, INAO c/ Roussot : Rec. CE 1979, p. 90.

Pour illustrer nos différents propos, arrêtons-nous sur un conflit judiciaire autour de l'appellation Aloxe Corton³⁰⁰ ; cette aire d'appellation se situe dans le département de la Côte-d'Or en Bourgogne, sur les communes limitrophes d'Aloxe-Corton, de Ladoix-Serrigny et de Pernand-Vergelesses, au nord de Beaune. Son cahier des charges rappelle que "La série géologique, sur le versant, est relativement complexe, avec des affleurements de formations sédimentaires du Jurassique. Le bas du versant, en pente modérée, repose sur des calcaires durs du Jurassique moyen. Le calcaire de la « Dalle nacrée », se délitant en plaquettes, les « laves », n'affleurent que peu, au hasard de quelques carrières anciennes, présentes dans le paysage, à mi-coteau. Le substrat est masqué par une couche de colluvions issues du ruissellement le long du versant. Les sols sont peu profonds, drainants et riches en argile, parfois très caillouteux. Dans la partie supérieure du versant, en pente souvent forte, le substrat est essentiellement marneux, et daté du Jurassique supérieur. Les marnes ont la particularité d'être riches en silice, se présentant sous forme de « chailles », rognons ressemblant à des silex, ou de sables fins et de limons. Les sols sont limoneux, sensibles à l'érosion et peu fertiles. La série est couronnée par un niveau de calcaire dur, formant une corniche sommitale boisée, à une altitude de 385 mètres. Ceci identifie et caractérise le paysage original de « Corton ». Au sud de la zone, au débouché d'une vallée sèche, s'étale un vaste cône de déjection, composé d'alluvions mêlant des matériaux issus de l'arrière-pays. Dans ce mélange d'argiles et de « chailles », le drainage s'effectue surtout latéralement. Les sols, peu calcaires, y sont d'une fertilité modérée"³⁰¹. Il est donc clair qu'il n'est à aucun moment question de "similitude", il s'agit donc bien d'une interprétation de la réglementation via la jurisprudence.

Une deuxième réflexion est alors envisageable, quid du degré de similitude, des quantités d'échantillonnage, des méthodes d'échantillonnages ? Si pour la majorité des affaires traitées par le juge administratif il n'est pas question de méthodologie permettant la reconnaissance de similitudes géologiques, il est tout de même possible au travers de l'affaire "Société Château Prieuré Lichine"³⁰²" d'aborder les prémisses de cette méthodologie. L'issue de

³⁰⁰ Conseil d'Etat, sous-section 3 et 8 réunies, 25 octobre 2006, JurisData n°2006-070976.

³⁰¹ A titre indicatif, cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "ALOXE CORTON", Décret n°2011-1369 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011.

³⁰² Conseil d'Etat, sous-sections 3 et 8 réunies, 30 décembre 2009, n°311113.

cette affaire est de démontrer qu'une partie du Domaine du Château Prieuré Lichine ne possède pas les caractéristiques requises pour prétendre à l'appellation d'origine Château Margaux. Pour en arriver à cette conclusion, le juge va se baser sur des résultats d'enquêtes menées par les experts, "qui se sont fondés également sur la composition des sols, que les experts ont déterminée après la réalisation de dix fosses pédologiques au moyen d'une pelle mécanique et de six sondages à la tarière à main, en particulier sur la présence trop excessive de sable et sur les caractéristiques hydriques de ces sols ; qu'en deuxième lieu, les experts n'ont pas contesté l'étude historique produite par la Société Château Prieure Lichine, mais ont estimé qu'elle ne pouvait, à elle seule, justifier le classement des parcelles situées au lieu dit Jean Faure sur le territoire de la commune de Cantenac, dès lors que les sondages ont révélé que les caractéristiques hydriques et pédologiques étaient trop éloignées des exigences requises ; qu'en troisième lieu, contrairement à ce que soutient la requérante, les experts ont précisé en quoi les caractéristiques pédologiques des parcelles situées au lieu dit Bel Air sur le territoire de la commune d'Arsac ne correspondaient pas aux critères de l'appellation Margaux , les fosses pédologiques ayant montré un horizon de surface sableux, humifère, reposant sur un sous-sol sableux ou sablo-graveleux ; que, par suite, la Société Château Prieure Lichine n'a pas les arguments pour soutenir que la délimitation opérée par le décret attaqué est entachée d'erreur manifeste d'appréciation". Deux éléments sont à souligner ici, à savoir, qu'il y a au sein de cet arrêt une vision de la méthode à mettre en place pour prouver ou non l'appartenance à une appellation au moyen des caractéristiques géologiques, avec une réalisation de dix fosses pédologiques au moyen d'une pelle mécanique, permettant ainsi de recueillir des échantillons suffisamment profonds justifiés par des couches de sols très anciennes et donc très profondes. Il est également question de six sondages à la tarière à la main, instrument servant à forer dans le sol des trous peu profonds³⁰³, permettant au contraire de mettre en avant les similitudes sur la couche supérieure du sol. Le second élément intéressant en l'espèce est l'idée de conforter la simple similitude entre les demandes du cahier des charges en matière géologique et les aspects réels sur les vignobles considérés. En effet, l'expression " les caractéristiques hydriques et pédologiques étaient trop éloignées des exigences requises" vient appuyer la nécessité de simple ressemblance entre le modèle et l'application aux faits de ce dernier. Lorsque le juge parle d'éloignement, il n'est donc pas dans la recherche d'exactitude mais dans une approche de prospection approximative. Aussi, il

³⁰³ Dictionnaire de la langue française, *op. cit.*, p. 1244.

existe une large marge de manœuvre pour les juges, se réduisant très certainement du fait de la nécessité d'interaction entre les différents facteurs présents au sein du cahier des charges.

La géomorphologie

Dans un second temps, la résolution avance la géomorphologie, science qui étudie les reliefs terrestres actuels et leur évolution sous l'action de l'érosion³⁰⁴. Dans l'idée de géomorphologie, l'idée de relief est très régulièrement reprise par les cahiers des charges pour justifier la typicité d'un vin et la protection qui en découle. Cette étude semble indissociable de la recherche du mécanisme de terroir et de l'instauration de sa protection. Contrairement à ce que l'on vient de relever, l'étude tend à démontrer que la géomorphologie ne permet pas d'expliquer clairement le fonctionnement de la vigne, elle ne permet donc pas à elle seule de mettre en place un zonage. Il est vrai qu'à l'instar de la géologie, cette étude est adaptée aux espaces de petites tailles. Mais, reste à savoir ce que l'on entend dans la mise en pratique de la ligne directrice de terroir. S'il s'agit d'appellations dites génériques avec des territoires importants et plus ou moins contrastés ou d'espaces plus restreints tels que les crus. Il faut cependant faire preuve de prudence quant au sens donné à cette réflexion car à aucun moment il ne faut comprendre l'exclusion de ces études de sols de la méthode à adopter pour réaliser un zonage de terroir. Il est sous-entendu qu'elles ne pourront à elles-seules le permettre, tout du moins si les appellations d'origines protégées sont retenues comme le meilleur identifiant du terroir.

La pédologie

La dernière méthode envisagée par la Commission est la pédologie. Elle se définit comme une branche de la géologie qui étudie les caractères chimiques, biologiques et physiques des sols, leur évolution et leur répartition³⁰⁵. La pédologie semble être la solution adoptée par la résolution pour avancer la classification du zonage la plus efficace avant tout en matière d'appellation d'origine car elle permet un zonage des moyennes et grandes surfaces. La pédologie compte un large éventail de méthodes permettant de comprendre au

³⁰⁴ Dictionnaire de la langue française, *op. cit.*, p. 564.

³⁰⁵ Dictionnaire de la langue française, *op. cit.*, p. 953.

mieux l'évolution des sols, mais l'OIV recommande à ses membres de choisir l'une des trois méthodes suivantes, la « Soil Taxonomy³⁰⁶ », la « World Reference Base for Soil Ressources³⁰⁷ » et le Référentiel Pédologique³⁰⁸.

La reconnaissance des critères géologiques peut être abordée de manière assez large, tout d'abord par les organismes nationaux de reconnaissance des appellations, ainsi que par la commission et pour finir par le juge tant national qu'european, comme dans l'affaire Commission contre Italie du 25 avril 1989³⁰⁹ où plusieurs origines géologiques sont relevées et que la simple trace d'une « composante calcaréo morainique »³¹⁰ permet de faire le lien entre les différents sols du terroir de Trente et les vins issus de la zone Caldaro sujette à conflit. Le terme « composante », sous-entend qu'il n'est pas nécessaire de reconnaître une homogénéité au sein du mécanisme d'instauration du terroir, d'où l'idée d'approximation. En effet, il s'agit constamment de critères généraux, il n'est pas question précisément des caractéristiques du sol, les juges conservent cette approximation sur les termes des terres en litige.

Les mécanismes de contrôle

La « Soil Taxonomy³¹¹ » a pour objectif principal d'établir une hiérarchie de classes qui permet de comprendre comment se complètent, les sols et les facteurs responsables de leur caractère³¹². Cet outil est selon l'OIV, celui qui offrirait la définition la plus précise de types de sols, mais son application semble très complexe, peut-être même trop complexe pour un instrument voué à être appliqué à l'échelle des vignobles mondiaux. De plus, cet instrument

³⁰⁶ Classification américaine, USDA, 1993, 1999, 2010.

³⁰⁷ Classification FAO, 2006.

³⁰⁸ Classification française, Baize et Girard, 2009, www.afes.fr/afes/docs/Referentiel_Pedologique_2008.pdf

³⁰⁹ CJCE, 25 avril 1989 aff. 141/87 comm. *op. cit.*

³¹⁰ Il s'agit d'un amas formé par des débris de roches entraînés par un glacier mélangé au calcaire présent dans le sol.

³¹¹ Classification américaine, USDA, 1993, 1999, 2010.

³¹² United States Department of Agriculture Natural Resources Conservation Service, “Soil Taxonomy A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys”, 1999.

destiné à un large public, semble dangereux à envisager, les juges ne s'appropriant pas les résultats dégagés, pourraient par la suite, passer outre afin de valoriser un facteur plus abordable. Ceci illustre le danger de l'interprétation des facteurs naturels qui, visant des éléments scientifiques, ne sont pas accessibles pour une compréhension optimale par les juges.

La « World Reference Base for Soil³¹³ » est instaurée dans le but d'obtenir la mise en place d'un cadre à travers lequel les classifications de sols en cours pourraient être harmonisées. L'objectif final de cette méthode est de parvenir à un accord international sur les principaux groupes de sols à l'échelle mondiale ainsi que sur les critères et la méthodologie à appliquer pour les définir et les différencier les uns des autres³¹⁴. Cette base de données présente un intérêt certain car c'est une base de référence déjà entérinée au niveau international. Mais, l'OIV précise qu'elle est limitée et qu'elle ne représente que 32 types de sols, limitant fortement la classification lorsque l'on connaît le nombre important de territoires et de combinaisons de sols qui existent ne serait-ce qu'au niveau national. Elle demeure intéressante pour le débroussaillage des différents types de sols. En effet, elle va donner lieu à l'instauration des catégories au sein desquelles il sera possible par la suite de créer des sous-ensembles qui établiront à une reconnaissance du terroir. Elle endosse le rôle de fil directeur, permettant le regroupement d'une variété de sols. Certaines AOP primant la particularité de leur sol, pourraient voir leur unicité disparaître au vu du regroupement de ces caractères pédologiques. Une autre limite vient remettre en cause l'intérêt de ce système dès lors que cette classification ne prend pas en compte l'impact sur le sol des différentes espèces de roche. Cette critique nous amène à la dernière méthode avancée par la résolution OIV-VIT 423-2012 REV1, le Référentiel Pédologique.

Le Référentiel Pédologique³¹⁵ est défini par l'OIV comme relativement complet et simple d'utilisation. Il se base sur des facteurs pédogénétiques, la roche mère, le climat et la

³¹³ Classification FAO, 2006.

³¹⁴ <http://www.fao.org/nr/land/sols/soil/en/>

³¹⁵ Classification française, Baize et Girard, 2009, www.afes/docs/Referentiel_Pedologique_2008.pdf

végétation, la topographie et parfois l'homme³¹⁶, et des critères morphologiques, la description et l'explication des formes et reliefs terrestres. Un inconvénient persiste cependant concernant cette méthode, à savoir son manque de mobilité et son manque de reconnaissance à l'international. Même si elle se développe au niveau européen, elle reste très peu utilisée à l'échelon mondial. Il reste donc à espérer que cette reconnaissance par l'OIV puisse faire avancer les choses.

Ainsi, au vu des nombreuses méthodes qui viennent d'être citées, il est simple de comprendre que la technique utilisée dépendra de l'espace retenu. Si l'encépage est à l'origine de conflits dans sa classification au sein des facteurs naturels ou humains comme on l'a vu précédemment, il serait alors possible d'envisager que le facteur sol en tant que facteur naturel est également à reconsidérer. En effet, les hommes ont « corrigé certains inconvénients naturels par divers aménagements³¹⁷ ». On peut donc sous-entendre la perte de cette idée naturelle ; ou bien il faut y inclure la notion d'aménagement, mais n'est-ce pas un risque de considérer une définition souple de la notion de facteurs naturels ? Il pourrait par la suite y apprécier trop largement les vecteurs nécessaires à l'instauration de la méthodologie de terroir, donnant alors lieu à une très large interprétation de la part des juges. Finalement le verrouillage instauré par les AOP pourrait être mis à mal.

C - La situation géographique : une condition fondamentale du terroir

La situation géographique est l'élément indispensable dans l'instauration du mécanisme de terroir, il paraît même logique de percevoir ce facteur comme principe fondateur du dispositif « terroir », car sans délimitation de zones géographiques, le terroir perd tout son intérêt. On peut donc imaginer dans la réglementation, toujours une idée de hiérarchisation. Il semblerait que la délimitation de la région déterminée soit une notion

³¹⁶ <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.

³¹⁷ SALOMON (J.-N.), « Nouveaux vignobles et évolutions des anciens face à la mondialisation ». *Les cahiers d'Outre-mer*, 231-232, 2005, 397-428.

capitale. L'OMC³¹⁸ vin parle elle de « zone géographique³¹⁹ » ce qui donne une impression moins rigoureuse que « délimitation ». La zone est considérée comme une portion de territoire, où apparaissent des frontières plus diffuses, moins strictes que lorsqu'il est fait référence à la délimitation géographique. Une autre réflexion sur le sens des délimitations géographiques peut être avancée. En effet, si l'on mentionne dans la définition de l'appellation d'origine protégée, de pays, région ou localité, ces notions sous-entendent des espaces géographiques délimités. A savoir que ces espaces sont arrêtés par des frontières terrestres, naturelles. Mais une autre particularité s'attache aux régions et aux pays, ces délimitations sont certes des délimitations naturelles³²⁰ mais elles ont également des frontières administratives, le vin peut alors être entendu comme un vin de pays de zone³²¹ protégée³²².

L'INAO est ainsi venu éclairer le sens donné à la situation géographique des AOP et donc ce qu'il était nécessaire de prendre en compte lors de l'instauration de la ligne directive du terroir. Ici, il s'agit d'un descriptif plus ou moins détaillé selon les zones géographiques appréhendées. La proposition de l'Institut National de l'origine et de la qualité porte sur la

³¹⁸ Organisation Mondiale du Commerce.

³¹⁹ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc Sous-Section 2, Appellations d'origine et indications géographiques, Article 93 Définitions, 1, a, ii « il est élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée ».

³²⁰ BARTHE (F.), « Marque vinicole et revendication d'origine géographique », *Droit rural n° 387*, Novembre 2010, comm. 121, « Chacun pense bien sûr à l'appellation d'origine (puis à l'indication géographique protégée) qui concrétise officiellement et de manière contrôlée le lien entre le terroir de production et le vin qui en est issu. Mais cela va au-delà puisque ce sont des terroirs plus restreints en terme géographique qui peuvent servir, de manière complémentaire, à identifier un vin, un style, une typicité ».

³²¹ Décret du 26 novembre 2004 relatif aux conditions de production de certains vins de pays de zone ; « Article 5 ; Après le troisième alinéa de l'article 3 du décret du 22 janvier 1986 susvisé relatif au vin de pays des terroirs landais sont ajoutées les dispositions suivantes : « Pour la production de vin rosé, les cépages baroque B. et colombard B. peuvent être introduits en assemblage à la vinification, dans la limite de 20 % maximum ».

³²² Décision no 1/2012 du comité mixte de l'agriculture institué par l'accord entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles du 3 mai 2012 relatif à la modification de l'annexe 7 de l'accord entre la Communauté européenne, d'une part, et la Confédération suisse, d'autre part, relatif aux échanges de produits agricoles (2012/295/UE). Vu encore dans, Proposition de décision du Conseil concernant la conclusion de l'accord entre la Communauté européenne et la République d'Afrique du Sud relatif au commerce des vins /* COM/2001/0757 final - ACC 2001/0298 */.Ou, 2006/567/CE: Décision de la Commission du 10 janvier 2006 relative à la conclusion d'un accord sous forme d'échange de lettres entre la Communauté européenne et la République du Chili concernant des modifications à apporter aux appendices I, II, III et IV de l'accord relatif au commerce du vin annexé à l'accord d'association conclu entre la Communauté européenne et ses États membres, d'une part, et la République du Chili, d'autre part, Journal Officiel du 8 mai 2007 - Numéro L118 231 - Page 0001.

délimitation de l'aire géographique de production, « définie comme la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire l'appellation d'origine, ainsi que sur la détermination des conditions de production qui figurent dans un cahier des charges et des conditions d'agrément de l'appellation d'origine contrôlée³²³ ». Dans les textes figure une idée de stricte délimitation mais dans les faits une application souple³²⁴ est retenue. Le cahier des charges lui énonce bien évidemment ce principe d'aire géographique mais va plus loin dans la caractérisation de la localisation avec les mentions d'aire parcellaire délimitée, et les aires de proximités immédiates. Ces trois "aires" permettent d'encadrer la délimitation du terroir par une définition cloisonnant les facteurs naturels et humains autour d'un même espace et cela de façon plus ou moins rigoureuse. Ces différentes délimitations géographiques sont capitales car elles peuvent être perçues, tout du moins ce fut le cas lors de l'instauration de cette protection vitivinicole des appellations en 1905 et elles ne cessèrent par la suite d'être présentes au cœur de débats et conflits. En effet, la question tournait autour du découpage géographique et de la manière dont il fallait procéder pour que ce dernier soit efficace, simplement en instaurant un découpage arbitraire, pérenne en laissant la possibilité d'évolution.

Au sein du cahier des charges la situation géographique est abordée de différentes façons. En effet, il est question d'aire géographique, d'aire parcellaire délimitée, mais également d'aire de proximité immédiate. Ces trois notions doivent être différenciées.

L'aire géographique

Dans un premier temps, "La Directive 1/2000 de l'INAO³²⁵ désigne sous le terme « aire géographique » la matérialisation de l'aire de production de l'AOP ou de l'IGP. Elle est définie par une liste d'entités administratives (départements, cantons, communes) ou par des limites géographiques naturelles. Elle correspond à l'aire délimitée la plus vaste dans laquelle toutes les étapes de l'élaboration du produit sont autorisées". Il est question de la zone

³²³ Code Rural, art. L. 641-7 al. 1.

³²⁴ ROUDIE (Ph.), « Bel-Air ou Belle-Vue... », in *Le vin à travers les âges*, Bordeaux, éd. Féret 2001, p. 61 à 78 ; AGOSTINI (E.), « Nom cadastral et marques vinicoles » : *Dalloz*, 2001, p. 3266.

³²⁵ Directive INAO 1/2000 relative aux procédures INAO de délimitation des aires d'Appellations d'Origine. Institut National des Appellations d'Origine.

géographique qu'elle soit naturelle ou arrêtée par des frontières dites juridiques car administratives. Pour garantir la pérennité et le juste découpage des aires géographiques, l'INAO s'est donc basé sur des éléments peu amovibles. Ce premier découpage influe de manière significative dès lors que l'on parle de modification de l'aire d'appellation. Elle constitue le premier fractionnement de cette procédure après examen des réclamations, proposées au comité national par la commission d'enquête³²⁶. Ainsi, l'aire géographique va se définir comme la zone délimitée sur laquelle doivent être conçues la production, la transformation et l'élaboration. Elles doivent être présentes dans une aire géographique déterminée par des usages loyaux, locaux et constants. Elle comprend une large étendue géographique puisqu'elle regroupe toutes les communes de l'appellation d'origine, le Champagne par exemple. Cette aire se compose de 319 communes³²⁷ avec une sous-division pour les communes pouvant disposer de parcelles de production de raisins, à savoir toutes les terres où le raisin voué à la production du champagne pourra être récolté. La seconde zone, quant à elle, délimite les frontières où l'élaboration du champagne est possible, "La zone d'élaboration comprend toutes les communes dans lesquelles l'élaboration du champagne est autorisée, les vins ne peuvent quitter cette zone qu'en bouteilles habillées prêtes à la consommation, toute fabrication de vins effervescents, autres que du champagne, est bien sûr interdite dans cette zone"³²⁸. Il faut ici intégrer le fait que l'aire géographique se trouve être la zone la plus large regroupant la majorité des parcelles.

L'aire parcellaire délimitée

Dans un second temps, la Directive cantonne l'aire parcellaire délimitée comme une délimitation qui repose sur les limites administratives du cadastre³²⁹ et dont le maillage

³²⁶ Lors de cette étape il est question d'établir une liste des communes de la zone d'élaboration et de la zone de production.

³²⁷ Loi du 22 juillet 1927 tendant à compléter la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, JO 27-07-1927 p. 7762-7763 et Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Champagne publié au JORF le 25 novembre 2010, qui définit l'aire d'appellation Champagne. Il reprend la partie de la loi du 6 mai 1919 modifié par la loi du 22 juillet 1927, qui a déterminé les limites de la Champagne viticole (aire géographique), qui s'étend sur l'Aisne, l'Aube, la Haute-Marne, la Marne, et la Seine-et-Marne.

³²⁸ <http://www.maisons-champagne.com>

³²⁹ ROUDIE (Ph.), *Bel-Air ... , op. cit.*, p. 61 à 78 ; AGOSTINI (E.), « Nom cadastral ... », *op. cit.* p. 3266.

suffisamment fin permet de tenir compte de variations très localisées des éléments du milieu physique. La délimitation parcellaire des AOP/IGP est utilisée essentiellement pour les vins. Elle correspond dans ce cas à l'aire de production de la matière première. Elle est incluse dans une aire géographique qui constitue l'aire de production du produit". Il s'agit donc en l'espèce des parcelles reconnues comme permettant la production de vigne avec une typicité avérée. Cette délimitation a bien, quant à elle, une limite dite administrative car il s'agit d'un document administratif délimitant la propriété foncière.

L'aire de proximité immédiate

Dans un troisième temps, la Directive pose les contours de la définition de l'aire de proximité immédiate³³⁰ qui peut alors être entendue comme une clause dérogatoire aux limites fixées par la linéature de l'aire géographique³³¹. Elle se définit comme "l'aire de proximité immédiate (est) définie par dérogation pour les vins et correspond à une liste de communes hors de l'aire géographique, où peut s'effectuer la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins". Cette aire de proximité immédiate va permettre une lecture du mécanisme de terroir plus souple.

S'il est autorisé pour les États de reconnaître une « région déterminée³³² » (entendre ici la situation géographique) au sens large c'est-à-dire en incluant des zones géographiques

³³⁰ Conseil d'Etat, Sous-section 3, 17 Décembre 2013 - n° 356102.

³³¹ Règlement (CE) N°607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole, chapitre II Appellations d'origine protégées et indications géographiques protégées, partie 1, Article 6.

³³² Conseil d'Etat, 14 décembre 2005, n°251489, Inédit au recueil Lebon : Pour exemple, la commune du Thoult-Trosnay demande l'annulation du décret du 29 Août 2002 car que celui-ci décide qu'aucune parcelle située sur la commune requérante ne peut être retenue pour ouvrir le droit à l'appellation d'origine contrôlée Champagne. Le Conseil d'État va donner raison au Premier ministre, ayant fondé son avis sur un rapport d'expertise mettant en avant le manque de ressemblance avec les facteurs naturels notamment géologiques arrêtés lors de la délimitation de l'appellation d'origine protégée Champagne. Le Premier ministre n'a donc pas commis d'erreur manifeste d'appréciation dans l'aptitude des parcelles de la commune du Thoult-Trosnay à produire du vin d'appellation Champagne.

limitrophes, certaines appellations ne portent pas directement le nom de la dénomination³³³ dans laquelle elles se trouvent : le Riesling par exemple qui est également le nom du cépage, le Grave qui fait référence au type de sol, le Muscadet qui lui fait référence à la typicité de ce vin qui se veut être musqué. Lors de l'identification du terroir, est-il nécessaire de mettre en avant une localité géographique ou toute référence au produit peut permettre d'identifier un terroir ? La reconnaissance de la localisation géographique dans les termes permettant l'identification du terroir va admettre une plus large protection de ce dernier. C'est le lien direct entre la localité géographique et la typicité du produit qui donne tout l'intérêt à la recherche de protection qui est en jeu. L'aire géographique de production du terroir pourra alors être entendue comme la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire les produits de terroir.

Avant toute chose il faut comprendre que la délimitation n'est pas fixe, elle peut être modifiée et évoluée avec le temps. Mais cette évolution n'est pas certaine. En effet, l'INAO peut refuser une modification de l'aire d'appellation³³⁴ et ce refus pourra être acté par le juge administratif³³⁵. Le producteur demandant l'intégration au sein d'une AOP soit se verra refuser sa demande par l'INAO soit la juridiction administrative³³⁶ lui accordera cette dernière, preuve en est de la grande influence des juges en matière de délimitation. Des déviations aux réglementations juridiques sont également observables, pour exemple l'appellation Lalande-de-Pomerol³³⁷.

³³³ Cour de cassation, Chambre commerciale, 9 novembre 1981 - n° 80-12.943, « Le nom du terroir n'est point limite à la désignation cadastrale des parcelles, mais peut être emprunté à un monument historique voisin de celles-ci » ; Cour d'appel, Bordeaux, 1ère chambre civile, section A, 9 mars 2009 – n° 07/06358« L'histoire religieuse de la société française a eu pour effet que de nombreux terroirs possèdent un nom comportant le mot église' ».

³³⁴ Conseil d'Etat 14 décembre 2005, n°251489, Inédit au recueil Lebon.

³³⁵ Conseil d'Etat, 17 septembre 1999, n°183632 Association Viticulteurs Monbannais, JurisData n°1999-050910, Rec. CE 19999, p. 630.

³³⁶ Conseil d'Etat, 29 Juin 1998, Sté Château d'Arsac / INAO, n°17671.

³³⁷ Conseil d'Etat, 14 novembre 1960, Syndicat Agricole et Viticole, Lalande de Pomerol et Syndicat Viticole et Agricole de Pomerol, Rec. CE 1960, p.529.

La localisation est finalement l'un des critères les plus mesurables, identifiables, car elle correspond à un découpage administratif, géographique, scientifique ou encore historique. Les éléments précédents pouvant être reconnus comme la justification de ce critère. Finalement, les aspects généraux du terroir précédemment étudiés ne vont pas permettre à eux seuls l'identification du terroir strictement défini. C'est donc la localisation qui va être l'élément important de l'application du terroir au sein des facteurs naturels ; il donne lieu à la mise en place de frontières. Mais cet argument pourra être nuancé au vu de l'étude faite par les juges lors de conflits, et notamment lorsqu'il s'agit de modification de l'aire d'appellation où le critère de localisation est directement au cœur du conflit.

Si de manière très régulière le découpage est un découpage administratif s'échelonnant autour de départements, arrondissements, cantons et communes, il a été relevé que ce dernier pouvait être naturel. Mais ce découpage naturel, il faut le souligner, prend tout de même des airs de découpage administratif, car ces limites seront très souvent, si ce ne sont pas des propriétés domaniales, des propriétés gérées par l'Etat ou par une entité de ce dernier. Ainsi, très fréquemment, les réseaux routiers, ferrés, urbains, les forêts, les réseaux hydrographiques³³⁸, délimitent les contours des aires géographiques du terroir. Il n'est donc pas question de découpage administratif à proprement parler mais cela reste des frontières très largement gérées par ce que l'on appelle "l'administration territoriale", il y a donc un lien constant avec les autorités publiques.

Si l'on prend du recul à la suite de cette étude, il est envisageable de reconnaître la place primordiale des facteurs naturels, mais également d'appréhender la nécessité d'intégrer les facteurs humains au sein de l'identification du terroir. Ces derniers permettront d'affiner l'application du mécanisme de terroir et donc d'en renforcer l'intérêt d'une recherche de portée juridique.

³³⁸ VAUDOUR (E.), *Les terroirs viticoles, définitions, caractérisation et protection*, Dunod, Paris, 2003, p. 21 et s.

CHAPITRE 2

LES FACTEURS HUMAINS : CARACTERISTIQUE SECONDAIRE DANS L'APPLICATION DU TERROIR

Les facteurs humains sont la seconde composante du cahier des charges qui donne aux produits cette légitimité à être protégés, mais également qui légitime la qualification d'une typicité. Il semble exister au sein des facteurs humains une scission entre les facteurs humains dits plutôt scientifiques en lien direct avec les usages locaux, loyaux et constants et les facteurs humains dits plutôt historiques. Ce rapprochement entre les facteurs humains et les usages locaux, loyaux et constants peut être perçu comme une originalité affiliée à la ligne directrice du terroir au vu de la place qui leur est conférée au sein des AOP. En effet, le législateur paraît mettre de côté les usages locaux, loyaux et constants de la définition des appellations d'origine contrôlée, mais on les retrouve constamment au travers des cahiers des charges et il devient capital de les mettre en avant dans une identification du mécanisme de terroir, ces derniers permettant d'introduire l'idée de pérennité nécessaire pour une identification et une protection efficace du terroir.

Mais la notion de terroir ne peut être arrêtée si elle ne prend pas également en compte la création historique de celui-ci. Il y a ici la recherche d'une justification d'appartenance à une entité qui n'est autre que le terroir, comblant les manquements des facteurs naturels. Il est vrai que, si la reconnaissance des facteurs naturels peut parfois être jugée comme étant trop vaste, les facteurs historiques vont alors permettre de pallier ces carences. Pour exemple, l'appellation champagne ne reconnaît comme délimitation géographique que les terres ayant existé avant l'invasion phylloxérique³³⁹, exception faite des terres qui présentaient un intérêt naturel, « tels que la nature du sol et du sous-sol, la pente du terrain, son exposition,

³³⁹ Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 6 réunies, 27 Octobre 1999 - n° 182999 ; Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 6 réunies, 27 Octobre 1999, n° 180408, 180445, Numéro JurisData : 1999-051361 ; Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 5 réunies, 10 Février 1995, n° 137560, Numéro JurisData : 1995-041450.

l'environnement, les usages actuels et antérieurs, que celui dit de l'antériorité viticole résultant du quatrième alinéa de l'article 17 de la loi du 6 mai 1919 modifié par la loi du 22 juillet 1927³⁴⁰ ». Une autre catégorie est identifiable au sein de ces facteurs humains à savoir des critères organoleptiques et analytiques ; ces derniers trouvent leur place dans la réglementation locale avec les cahiers des charges³⁴¹ mais également via la réglementation européenne avec l'OCM vitivinicole³⁴².

Il est évident, mais toute évidence mérite d'être rappelée, que si chaque critère tant humain que naturel peut se targuer d'une véritable utilité au sein de la ligne d'interprétation du terroir, il n'en demeure pas moins qu'il ne peut exister sans une idée supplétive. Chaque critère venant finalement créer une corrélation entre les facteurs humains et naturels, alors il est possible d'y concevoir une exigence, une nécessité d'un facteur envers l'autre. C'est d'ailleurs tout ce qui fait la force de l'AOP, cette combinaison entre les différents facteurs et qui va être nécessaire à la construction et l'identification du terroir.

³⁴⁰ Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 1 réunies, 13 Juin 2003 - n° 241332, « Considérant que le syndicat requérant soutient que le décret attaqué serait intervenu en méconnaissance des dispositions de l'article 17 de la loi du 6 mai 1919 modifiée par la loi du 22 juillet 1927 qui délimite les territoires de la Champagne viticole et précise, en son quatrième alinéa, que, dans ces territoires ou communes, seuls les terrains actuellement plantés en vigne ou qui y ont été consacrés avant l'invasion phylloxérique peuvent conférer à leurs vins le droit à l'appellation champagne ; que, toutefois, les dispositions précitées de l'article 21 du décret du 30 juillet 1935 dans leur rédaction issue de la loi du 16 novembre 1984, qui régissent notamment la procédure de délimitation de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée champagne ont eu pour objet d'autoriser le gouvernement, par décret en Conseil d'Etat pris sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine, à étendre une aire de production ayant fait l'objet d'une délimitation par une loi spéciale en se fondant sur d'autres critères, tels que la nature du sol et du sous-sol, la pente du terrain, son exposition, l'environnement, les usages actuels et antérieurs, que celui dit de l'antériorité viticole résultant du quatrième alinéa de l'article 17 de la loi du 6 mai 1919 modifié par la loi du 22 juillet 1927 ; qu'ainsi le décret en Conseil d'Etat du 23 octobre 2001 a pu légalement étendre l'aire d'appellation contrôlée champagne dans la commune concernée, au-delà des limites résultant de l'application de cet article » ; Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 27 Juillet 2006 - n° 269283, Numéro JurisData : 2006-070630.

³⁴¹ A titre d'exemple, cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE » homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011, chapitre III, I. – points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation, C - contrôles des produits.

³⁴² Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. Sous - Section 2 Appellations d'origine et indications géographiques, Article 94 Demandes de protection.

Si pour un bon nombre de chercheurs le terroir ne se conçoit qu'autour de la notion géographique³⁴³, en d'autres termes autour des facteurs naturels, il n'en demeure pas moins que le facteur humain ne peut être exclu du dispositif de terroir. D'ailleurs, Jacques Fanet rappelle l'importance de le mettre en lien avec le facteur humain et fait la comparaison intéressante du terroir au sens restrictif en tant que facteur naturel qui ne peut être révélé tout comme « l'image d'un film négatif que grâce au révélateur, au fixateur et au papier photo, ne présente aucun intérêt si l'on ne possède pas les produits de développement nécessaires, le révélateur, le fixateur et le papier photo. De même, le terroir ne peut prendre de la valeur qu'à travers une plante, un savoir-faire humain et un produit final qui pourra présenter des nuances sensibles et révéler des caractéristiques directement induites par le terroir »³⁴⁴.

La qualification des facteurs humains doit donc être recherchée. La distinction entre les usages loyaux, locaux, et constants et les facteurs humains doit être envisagée, tout du moins comprise (Section 1.). Cette distinction permettra une lecture plus approfondie de la portée recherchée par le législateur lors de la proposition des facteurs humains dans la reconnaissance des AOP et leur rôle dans l'homologation de cette dernière reconnaissable par sa typicité. Ces facteurs humains peuvent donc être divisés en deux sous-catégories : avec l'application des techniques au sein comme vecteur du facteur humain (Section 2) et l'aspect historique des facteurs humains (Section 3).

³⁴³ MESNIER (J.) et LAVILLE (P.), « Les éléments du terroir et sa délimitation », in *La protection des terroirs*, OIV, 1992, <http://congresdererroirs.org/articles/lire/865>. Les auteurs mettent en avant que le terroir s'oriente autour de deux éléments, le sol et le climat. Le climat se composant des données de climatologie avec la pluviométrie et les températures, mais également des données de morphoclimatologie avec l'insolation. Le sol lui se scinde en trois parties, avec dans un premier temps la géomorphologie qui consiste en l'étude des pentes de l'altitude et de l'exposition, en bref du relief. Dans un second temps, la géologie et la pédologie qui prennent en compte la texture, la granulométrie, l'induration, l'épaisseur, la minéralogie et la chimie des sols et sous-sols. Puis dans un troisième temps, il s'agit de l'étude des données de l'hydrogéologie avec l'étude des réserves en eau des sols et sous-sols ».

³⁴⁴ FANET (J.), « Appellation d'origine et terroirs », OIV, « La protection des terroirs », in *La protection des terroirs*, OIV, 1992, <http://congresdererroirs.org/articles/lire/865>.

SECTION 1

LES USAGES : UNE AMBIVALENCE D'APPARTENANCE DANS LA CONSTRUCTION DU TERROIR

Suite aux nombreuses affirmations décrivant le terroir comme uniquement construit au moyen du facteur naturel, le facteur humain semble donc devoir faire ses preuves. Mais avant de le reconnaître comme l'équivalent du facteur naturel ou tout du moins comme une caractéristique complémentaire dans l'homologation de la théorie du terroir, il va être nécessaire de comprendre ce que le juriste entend derrière la mention de facteur humain (A). La première affiliation qui est faite lorsque l'on parle de facteur humain et que l'on étudie le cahier des charges se fait avec les usages loyaux, locaux et constants. Ils apparaissent alors comme la transposition optimale de ce terme générique sur une mise en pratique (B).

A - La portée des usages, une implication à prouver en tant que facteur humain

Les facteurs humains font partie intégrante de la vision du terroir au travers de la réglementation instaurée par le législateur (Code de la consommation, art. L115-1). Si les facteurs humains scientifiques composant le terroir se définissent aussi au sein de la réglementation nationale comme les méthodes de production³⁴⁵, dans le droit européen il est question des pratiques œnologiques. La réglementation de ces pratiques œnologiques s'oriente donc sur deux axes : le cahier des charges propre à chacune des appellations mais avec une orientation nationale commune supervisée par l'INAO qui est chargé de la mise en œuvre de la politique interne relative aux produits sous les signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité et par les Organismes de Défense et de Gestion qui peuvent être entendus comme

³⁴⁵ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. Sous-Section 2 Appellations d'origine et indications géographiques, Article 93 Définitions, on entend par « production » toutes les opérations réalisées, depuis la récolte des raisins jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin, à l'exception des processus postérieurs à la production.

les gestionnaires de l'appellation. Puis, sous un axe européen au travers de l'OCM vitivinicole qui réglemente de manière générale les pratiques œnologiques autorisées³⁴⁶. Les facteurs humains semblent donc clairement identifiés et définis par la réglementation. Le facteur humain peut finalement aisément se traduire par les conditions de production qui « sont construites selon cet équilibre entre l'identification de règles suffisamment précises pour permettre un contrôle et garantir la typicité et la qualité du produit et suffisamment large pour permettre l'expression des originalités individuelles et l'évolution de l'appellation³⁴⁷ ».

Si tous ces facteurs font partie des pratiques œnologiques autorisées par la réglementation européenne, il n'en demeure pas moins qu'il n'est pas exclu que les Etats membres instaurent des réglementations plus restrictives³⁴⁸, ce qui est très généralement le cas en France. Certains auteurs de la doctrine juridique vitivinicole³⁴⁹ partent du principe que toute mention n'apparaissant pas dans l'une ou l'autre source réglementant les AOC ne peut être autorisée. Mais cette approche semble trop restrictive. En effet, si l'on s'arrête sur certains cahiers des charges, il apparaît clairement que la mention d'irrigation si elle est interdite au sein de quelques appellations³⁵⁰, elle n'est pas exclue dans toutes. Ainsi, pour exemple, la mention d'irrigation n'apparaît pas dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Bordeaux. Ceci peut s'expliquer par la grandeur de l'appellation et la quantité importante de petites appellations en faisant partie. Pourtant, c'est un principe juridique employé par la doctrine française "tout ce qui n'est pas autorisé est interdit" qui prévaut³⁵¹ au travers des pratiques œnologiques. Partant de ce constat, l'irrigation ne devrait pas être clairement indiquée comme interdite au sein de certains cahiers des charges, sa simple

³⁴⁶ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. Sous-Section 2 Appellations d'origine et indications géographiques, TITRE II. Règles relatives à la commercialisation et aux organisations de producteurs, Chapitre I, Règles relatives à la commercialisation, Section 1. Normes de Commercialisation, Sous-Section Disposition préliminaires, préc. Article 80.

³⁴⁷ SCHEFFER (S.) et RONCIN (F.), « Qualification des produits et des terroirs dans la reconnaissance en AOC », *Économie Rurale* n°258, Juillet/Août 2008, p. 56.

³⁴⁸ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. point 83.

³⁴⁹ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), *Droit de la vigne et du vin...*, *op. cit.*

³⁵⁰ Pour exemple les cahiers des charges « Champagne », « Bourgogne » et « Muscadet ».

³⁵¹ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), *Droit de la vigne et du vin...*, *op. cit.*

omission devrait suffire à exclure cette dernière des pratiques œnologiques. Or, le fait qu'elle apparaisse comme ne pouvant être retenue va à l'encontre des principes endigués.

Les pratiques œnologiques présentées via la réglementation européenne se rapprochent un maximum des pratiques contenues au sein du Code International des pratiques œnologiques de l'OIV. Mais toutes ces pratiques se doivent d'avoir pour écho des procédés identifiables. Cette identification devient possible avec la recherche de qualification des usages loyaux, locaux et constants.

B - Les usages loyaux, locaux et constants à l'épreuve du terroir

Il est avant tout nécessaire de se demander s'il est possible et profitable de créer un lien entre les facteurs naturels et les usages loyaux locaux et constants. Mais pourquoi imaginer un lien ? Les facteurs humains regroupent en leur sein la réglementation de l'exploitation viticole avec la conduite du vignoble, la récolte et la réglementation relative au rendement, puis la réglementation correspondant à l'élaboration du vin de terroir composé de l'identification de la période de maturité du raisin et de la transformation des vins. Les usages loyaux locaux et constants, quant à eux, se définissent comme un ensemble de pratiques typiques et concourant à la qualité d'un produit issu de la mécanique du terroir. Les usages loyaux, locaux et constants peuvent se définir comme "le rapport aux méthodes de production et non à la constance de l'utilisation du nom géographique³⁵²".

Le lien entre facteur humain et usages locaux, loyaux et constants paraît donc évident. Pourtant il semblerait que le législateur ait souhaité exclure les usages locaux, loyaux et

³⁵² LE GOFFIC (C.), "L'appellation d'origine, reconnaissance juridique du concept géographique de terroir", *Droit rural n°358*, Décembre 2007, étude 37.

constants de la réglementation des AOC³⁵³. En effet, le législateur ne fait référence aux usages locaux, loyaux et constants que dans le cadre de la délimitation d'une appellation d'origine dite simple³⁵⁴. Il est pourtant envisageable au vu des nombreuses références des usages locaux, loyaux et constants au sein des cahiers des charges des AOP, (qui n'est autre que le support juridique pour permettre l'homologation des facteurs donnant naissance aux AOP via la ligne directrice du terroir) de les présenter comme une entrée en matière des facteurs humains. Chaque usage local, loyal et constant va alors correspondre à une caractéristique à observer au sein des facteurs humains, et à arrêter pour l'identification de l'outil terroir.

Les usages loyaux, locaux et constants : caractérisation des facteurs humains

L'usage devant être loyal, local et constant, il ne faut pas omettre de mettre en avant le lien indéniable qui doit exister entre ces différentes notions. L'usage est le dénominateur commun des trois actions nécessaires à la reconnaissance d'un vin typique à la qualité³⁵⁵ identifiée. Il est donc possible d'envisager l'intégration des usages loyaux, locaux et constants à la définition du terroir.

³⁵³ Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 9 février 2012 - n° 335041, Numéro JurisData : 2012-001743 « Si l'aire géographique de production et les qualités ou caractères d'un produit portant une appellation d'origine doivent être définis, en application des articles L. 115-1 et L. 115-2 du Code de la consommation (C. consom., art. L. 115-1 et L. 115-2), sur le fondement des usages locaux, loyaux et constants, une telle obligation ne s'impose pas pour la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée, en application des articles L. 641-5 du Code rural (C. rur., art. L. 641-5 et suivants). L'article L. 641-8 du Code rural (C. rur., art. L. 641-8) précise d'ailleurs expressément que l'article L. 115-2 du Code de la consommation (C. consom., art. L. 115-2) n'est pas applicable aux produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée. Par suite, s'il est loisible à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) de prendre en compte les usages locaux, loyaux et constants pour définir le contenu des cahiers des charges relatifs aux appellations d'origine contrôlée, il n'est pas tenu de s'y conformer ».

³⁵⁴ Article L 115-2 du code de la consommation, « A défaut de décision judiciaire définitive rendue sur le fond en application des articles L. 115-8 à L. 115-15, un décret en Conseil d'Etat peut délimiter l'aire géographique de production et déterminer les qualités ou caractères d'un produit portant une appellation d'origine en se fondant sur des usages locaux, loyaux et constants. »

³⁵⁵ Mais la perception de la qualité est toute relative et aborde un caractère distinct selon le pays envisagé. Pour aller plus loin, ARLANDINI (A.) et FAUSTINI (R.), « Rapport qualité-terroir dans la législation des appellations d'origine des différents pays de la CEE », *Bull. OIV*, mai 984, n°639, p. 408-419.

L'usage peut se définir comme « le fait d'appliquer pour obtenir un effet, que cet objet subsiste »³⁵⁶. Ainsi, on peut percevoir dans la définition d'usage les prémisses de l'exigence du caractère constant. Cependant le législateur a dû mettre l'accent sur la nécessité d'avoir des caractéristiques pérennes³⁵⁷.

Les usages ont une existence juridique à savoir des « règles que les particuliers suivent habituellement dans leurs actes juridiques et auxquelles ils sont censés s'être tacitement référés parce que ces règles dérives de clauses de style devenues sous-entendues³⁵⁸ ». Cette définition pourrait aussi être complétée par celle contenue au sein du droit du travail et qui entend l'usage comme une pratique professionnelle la plus rapprochée de l'interprétation de l'usage qu'il faut faire en l'espèce, « pratique professionnelle ancienne et constante qui dans l'esprit de ceux qui l'observent, correspond à une obligation³⁵⁹ ».

Deux difficultés apparaissent lorsqu'en tant que juriste il faut s'arrêter lors d'un conflit ou, en ce qui nous concerne, lors de l'identification des éléments probants pour la reconnaissance lors du processus de terroir. Dans un premier temps, se pose la question des éléments nécessaires à la détermination de ces usages. Dans un second temps, il s'agit de mettre en lumière les délimitations géographiques et humaines auxquelles ces usages s'appliquent.

L'idée d'usage sous-entend une idée d'obligation et donc de contrainte pour le producteur. Si l'idée d'obligation est avancée il y aura une idée de sanction, que l'on peut aisément entrevoir, la non reconnaissance au sein du terroir convoité ou encore l'exclusion de ce dernier. L'importance de l'usage trouve son origine dans la mise en place du droit codifié en France. En effet, avec l'avènement du Code civil en 1804, la mise par écrit de toutes les réglementations que nous connaissons aujourd'hui serait apparue trop fastidieuse et

³⁵⁶ *Nouveau Petit Robert*, Dictionnaire Le Robert, Paris, 1994. V. Usage.

³⁵⁷ « AOC - N'est pas Pomerol qui veut », *Droit rural n° 452*, Avril 2017, comm. 120, CE, 3e et 8e ch. réunies, 27 janv. 2017, n° 388054 : JurisData n° 2017-001298 ; Lebon, tables.

³⁵⁸ GUILLIEN (R.), VINCENT (J.), *Lexique des termes juridiques*, 2005, Dalloz, préc. p. 631.

³⁵⁹ GUILLIEN (R.), VINCENT (J.), *Lexique des termes..., op. cit. p.632.*

l'application des réglementations mises en avant par le code civil n'aurait été que plus tardive. Il est ainsi aisément de comprendre la nécessité et la prolifération des usages pour compléter le droit national et en permettre une application optimale.

C'est en ce sens qu'on a vu se mettre en place la reconnaissance, mais surtout, la délimitation des caractères des usages définis. Ainsi, un grand nombre d'usages ont été arrêtés, tel que le climat nécessaire pour qu'une vigne donne le meilleur d'elle-même sur un sol déterminé, avec des méthodes de productions avérées. Un constat peut donc être établi : si le code civil cherchait une homogénéisation de la réglementation, la reconnaissance des usages a laissé une place à l'application de la réglementation au cas d'espèce et à l'interprétation de cette dernière. De plus, la question de la réitération des usages se pose, à savoir, la durée de leur application, le nombre de vignerons les appliquant, et la rigueur de leur application. Les usages pourraient apparaître comme une interprétation nébuleuse de la coutume³⁶⁰ « la doctrine témoigne aujourd'hui d'un regain d'intérêt pour ce phénomène³⁶¹ » cette affirmation de OPPETIT rappelle toute la « force des usages et coutumes dans la construction d'un cadrage juridique³⁶² ». L'usage est un fait qui retransmis en droit se caractérise par la coutume³⁶³. L'usage³⁶⁴ est pourtant celui qui est exploité par le code civil, il devient ainsi, pour ce développement des caractéristiques du terroir, un élément juridique à part entière³⁶⁵.

Cependant, afin d'éviter d'être confronté à un vide juridique trop important et donc à une ouverture d'application trop souple, le législateur a mis en place, au moyen d'une

³⁶⁰ GRIDEL (J.-P.), *Introduction au droit et droit français (Notions fondamentales, méthodologie, synthèses)*, Dalloz, 1994, p. 276-277.

³⁶¹ OPPETIT (B.), *Sur la coutume en droit privé*, Droits, 3, 1986, p. 40.

³⁶² MOREAU-DAVID (J.), « La coutume et l'usage en France de la rédaction officielle des coutumes au Code Civil: les avatars de la norme coutumière », *R.H.F.D. n° 18*, 1997, p. 125.

³⁶³ PACHE (A.), *La coutume et les usages dans le droit privé positif*, Thèse de Lausanne, 1938, p. 74 - 85.

³⁶⁴ Pour aller plus loin, FILHOL (R.), "La preuve de la coutume dans l'ancien droit français", in *Aux alentours du droit coutumier*, Poitiers, Université de Poitiers, 1988, p.37 -53 ; MAYALI (L.), "La coutume dans la doctrine romaniste au Moyen Age", in *Recueils de la Société Jean Bodin n°52, La coutume*, Bruxelles, 1990, p.11-31.

³⁶⁵ MOREAU-DAVID (J.), « La coutume et l'usage... » *op. cit.*, p. 126, « C'est d'ailleurs ce que semble faire le Code civil, qui, s'il ignore la coutume, mentionne parfois l'usage, laissant supposer le parti pris pour une synonymie au moins apparente entre les deux concepts ».

circulaire du 26 juillet 1844 via le ministre de l'Intérieur et les conseillers de tous les départements, la codification des usages constants à caractère agricole, industriel, commercial et civil³⁶⁶. Ainsi, il existe une liste exhaustive des différents usages constants permettant aux producteurs de s'adapter aux exigences locales. En effet, si le caractère constant est clairement évoqué, le caractère local des usages est ici sous-entendu. Les identificateurs des usages constants étant les conseillers généraux l'idée de délimitation lors de la délimitation des usages. « Cette codification fut relayée en 1855 par les commissions cantonales qui publièrent, dès cette époque, des recueils d'usages locaux à caractère agricole »³⁶⁷.

Il est mentionné dans la grande majorité des cahiers des charges dans la rubrique « transformation et élaboration³⁶⁸ » le rappel de la vinification des vins conformément aux usages locaux, loyaux et constants. Plusieurs questions se posent alors. Tout d'abord il apparaît que seule la vinification est dans l'obligation de suivre les usages locaux, loyaux et constants. La vinification est l'ensemble des procédés mis en œuvre pour transformer le raisin en vin³⁶⁹. Ainsi, les usages locaux, loyaux et constants mettent en évidence leurs limites dans l'étendue de leur application au sein des facteurs humains. Ces usages vont donc avoir une application limitée au cœur du cahier des charges. Une deuxième remarque peut être avancée à la lecture du cahier des charges qui vient conforter la remarque précédente. Lorsque l'on étudie le cahier des charges il est possible de mettre en avant une énumération des usages locaux loyaux et constants. En effet, le cahier des charges s'avère poser comme principe général, le suivi des usages locaux, loyaux et constants, et par la suite mettre en lumière une liste de pratiques exhaustives à suivre. Au contraire, sur l'importance de l'utilisation d'un usage par rapport à un autre, il ne semble pas y avoir de hiérarchisation, si la distinction et l'accumulation des trois semblent nécessaires en aucun cas il ne paraît utile de privilégier un usage plutôt qu'un autre, tout du moins à la lecture de la réglementation.

³⁶⁶ <http://bibliotheque-des-usages.cde-montpellier.com/usages-locaux-caractere-agricole>.

³⁶⁷ [Bibliotheque-des-usages.cde-montpellier.com](http://bibliotheque-des-usages.cde-montpellier.com).

³⁶⁸ Pour exemple, Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « SAUMUR CHAMPIGNY », Décret n° 2011-649 du 8 juin 2011, IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage. Et aussi, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MONTAGNE-SAINT-EMILION » homologué par le décret n° 2011-1805 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011. Voir aussi, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MONTAGNY » homologué par le Décret n° 2011-1530 du 14 novembre 2011, JORF n°0265 du 16 novembre 2011 page 19225.

³⁶⁹ Larousse, Paris, 1991, V. Vinification.

Néanmoins, une nuance sur l'importance des trois usages apparaît dès lors qu'il est question de se pencher sur la création du cahier des charges au travers du guide du demandeur d'une appellation d'origine (AOC/AOP) instauré par l'INAO. En effet, lorsque l'Institut National de la Qualité et de l'Origine se penche sur la nécessaire apparition des facteurs humains au sein du cahier des charges, une sélection des usages va être faite, on parle alors uniquement "d'usages locaux entourant un produit". Deux solutions peuvent alors être avancées face à ce choix, tout d'abord, pour l'INAO il y a force des trois usages dans les termes usages locaux, les autres sont alors sous-entendus. Puis, il est également possible d'envisager que l'INAO est décidé de ne pas mettre sur un pied égalitaire les trois usages laissant la prédominance aux usages locaux, cette interprétation devant alors se retrouver au sein des cahiers des charges mais également au sein des décisions rendues par la justice administrative lors de conflit entraînant un aspect vitivinicole. Si l'on identifie les usages locaux, loyaux et constants comme les facteurs humains puisque finalement les usages traduisent les habitudes des producteurs, il y a un risque suite à la lecture qui peut être faite de la jurisprudence³⁷⁰. En effet, il n'est pas nécessaire, au vu de la jurisprudence pour l'INAO de respecter les usages loyaux, locaux et constants pour reconnaître une appellation d'origine.

Ainsi, il faut tout d'abord respecter l'article L641-5 du code rural qui relate que « peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer, bruts ou transformés, qui remplissent les conditions fixées par les dispositions de l'article L. 115-1 du code de la consommation, possèdent une notoriété dûment établie³⁷¹ et dont la production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits ».

Il est en conséquence question de l'instauration d'une réglementation générale qui va devoir respecter des dispositions plus strictes et plus précises via l'article L115-1 du code de

³⁷⁰ Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 1er août 2013 - n° 359949, Numéro JurisData : 2013-018870, « S'il est loisible à l'Institut national de l'origine et de la qualité de prendre en compte les usages locaux, loyaux et constants pour définir le contenu des cahiers des charges relatifs aux appellations d'origine contrôlées, il n'est pas tenu de s'y conformer ; CE 9 février 2012 N°335041.

³⁷¹ BIAGINI-GIRARD (S.), L'AOC permet-elle réellement la prise en compte des pratiques et des « savoirs » locaux ?, *Droit rural* n°403, Mai 2012, comm 54.

la consommation, « Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ». Et qu'aux termes de l'article L115-2 du code de la consommation, « à défaut de décision judiciaire définitive rendue sur le fond en application des articles L. 115-8 à L. 115-15, un décret en Conseil d'Etat peut délimiter l'aire géographique de production et déterminer les qualités ou caractères d'un produit portant une appellation d'origine en se fondant sur des usages locaux, loyaux et constants. La publication de ce décret fait obstacle pour l'avenir à l'exercice de l'action prévue aux articles L. 115-8 à L. 115-15 ». Subséquemment, il s'agit ici uniquement de l'aire de production, d'une qualité, ou de caractéristiques, mais en aucun cas le texte ne parle de cette procédure pour la reconnaissance d'une AOP. Ainsi, le Conseil d'Etat, au travers des conflits qui lui sont présentés, constate que si pour l'INAO il est possible de se rapporter aux usages loyaux, locaux et constants il peut tout aussi bien les ignorer³⁷² lors de la reconnaissance d'une appellation d'origine protégée.

Néanmoins, il est envisageable de se questionner sur le « détournement » par les juges de la procédure applicable aux appellations d'origines et non aux usages loyaux, locaux et constants. Le juge se serait ainsi servi de ce contournement de texte pour s'octroyer le droit de reconnaître une appellation d'origine contrôlée gagnant un peu plus de terrain sur son pouvoir au sein de la reconnaissance et de l'identification des appellations d'origine. En conséquence, ce raisonnement laisse entrevoir une autre question : doit-on entendre ici par aire de production, qualités et caractéristiques, les caractères obligatoires lors de la reconnaissance d'une appellation d'origine ? Si l'AOP ne doit pas respecter et se justifier au moyen des usages loyaux, locaux et constants ses caractéristiques semblent le devoir. De plus, il est alors

³⁷² PIATTI (M.-Ch., « L'appellation d'origine. Essai de qualification », *RTD com.*, 1999, .557 et s., « ainsi la reconnaissance d'une AOC n'a pas pour corollaire que les usages avérés sur les qualités du produit et les procédés d'obtention d'une appellation d'origine doivent être respectés en application des dispositions combinées des articles L. 641-5 et L.641-8 du Code rural et de la pêche maritime qui excluent la mise en œuvre de l'article L. 115-2 du Code de la consommation. Ceci implique que ces deux signes de qualité ont une nature similaire, du fait d'un enracinement traditionnellement reconnu et des caractéristiques particulières, mais des régimes juridiques différents ; TAORMINA (V. G.), *Introduction au droit* : Hachette, 2006, p.65 ; Terré (F.), *Introduction générale au droit*, Dalloz, 2009, p.205 à 207, « En effet, pour l'obtention de l'AOC, l'utilisation d'usages locaux est accessoire, ce qui permet à l'autorité administrative de contourner le problème de la preuve en la matière et d'évacuer la notion de « pratiques » dont la qualité de source du droit peut-être contestée »).

possible de considérer que les usages loyaux, locaux et constants sont en quelque sorte la définition des facteurs humains.

Somme toute ce n'est pas une nécessité juridique de mettre en avant les usages loyaux, locaux et constants mais une possibilité. Et la nuance est importante si l'on montre bien le lien qui existe entre les facteurs naturels humains et ce que le législateur a sous-entendu derrière la notion d'usage loyal, local et constant. Cela pourrait venir conforter l'idée qui ressort au sein de la jurisprudence, il existerait donc bien une hiérarchisation des facteurs, avec la suprématie du facteur naturel, le facteur humain étant presque évincé par le législateur. Mais la question est de savoir si cela est une manipulation volontaire du législateur où s'il s'agit d'une erreur rédactionnelle. Ce qui pourrait rendre logique cette confusion au sein de ces différents termes, est de donner aux usages loyaux, locaux et constants, une définition moins stricte que les facteurs humains, ainsi les usages loyaux, locaux et constants seraient alors une composante des facteurs humains, une étape dans la reconnaissance de ces derniers.

Finalement les usages locaux, loyaux et constants laissent entrevoir une plus large identification des pratiques nécessaires à la reconnaissance du terroir. A quelques exigences près, le cahier des charges met en avant plusieurs critères expliquant les éléments à retenir pour comprendre les usages locaux, loyaux et constants, à savoir l'usage d'une dénomination géographique reconnue qui doit être en lien avec l'usage de la production vitivinicole. La valeur octroyée aux usages loyaux, locaux et constants par la jurisprudence semble être faible, la cause en est peut-être le manque de compréhension de ces derniers. En effet, le juge a parfois utilisé des termes peu valorisants pour mettre en lumière, les usages loyaux locaux et constants³⁷³. Il va être intéressant d'observer les interprétations possibles des usages locaux, loyaux et constants afin de comprendre de quelles manières ils s'intègrent au sein des facteurs humains.

³⁷³ Cour de Cassation, chambre criminelle, 3 juillet 1984, n°83-90.392, « prétendus usages loyaux et constants ».

Les usages locaux : l'application du critère naturel de délimitation

L'usage des lieux ou l'usage local a été défini « comme ce qui, en un lieu donné, se pratique d'une façon uniforme, publique, multipliée, observée par la généralité des habitants et réitérée pendant un long espace de temps³⁷⁴ ». « La place des usages locaux dans le dispositif juridique français reste modeste ; ils sont subordonnés à la Constitution, à la loi, aux décrets, et aux arrêtés ministériels, préfectoraux et municipaux³⁷⁵ ». Les usages pourront ainsi être perçus comme les éléments permettant de mettre en lumière les facteurs humains, échelons, de l'instauration du processus de terroir mais ils ne semblent pas juridiquement être de la même portée que les facteurs naturels et humains. Il s'avère davantage être une composante de ces facteurs qu'une source à égale valeur.

L'INAO fait directement le lien entre les usages locaux et les facteurs humains, leur attribuant un sens commun. En effet, dans son guide du demandeur d'AOC/AOP, qui peut finalement être traduit comme le guide pratique pour la construction du cahier des charges, l'INAO définit les facteurs humains comme « les usages locaux entourant un produit, c'est-à-dire les usages de production, transformation spécifique d'une région³⁷⁶ ». Certes, au sein de ces usages locaux, l'INAO semble présenter une liste exhaustive des éléments nécessaires, et l'usage constant y apparaît au travers de « l'antériorité du produit, son histoire » mais il est une composante de l'usage local.

Il est envisageable, même si cela semble moins simple à mettre en place, que les usages loyaux s'intègrent aux usages locaux, avec le lien qui est fait des « usages de production et de transformation en détaillant les itinéraires techniques mis en jeu et leur évolution ». En effet, l'usage loyal est un usage qui respecte les règles établies de production au sein d'une dénomination géographique arrêtée. On peut ainsi penser qu'il s'agisse bien des usages loyaux en l'espèce. Aussi, il semblerait se dessiner une subordination des usages

³⁷⁴ LE LAY (Y.-F.), « Les recueils des usages locaux à caractère agricole », 4 février 2013, <http://perso.ens-lyon.fr>.

³⁷⁵ LE LAY (Y.-F.), « Les recueils des usages ... », *op. cit.*

³⁷⁶ Guide du demandeur d'une Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée (AOC/AOP) ou d'une Indication géographique protégée (IGP), Secteur viticole, <http://www.inao.gouv.fr>.

loyaux et constants aux usages locaux, il est alors possible de penser que sa place prédominante au sein de la réglementation soit une volonté du juge. Mais il est également concevable de le comprendre inversement et ce ne serait autre que l'interprétation de l'INAO qui aurait permis de mettre en exergue l'usage local.

Le caractère local trouve son écho au sein de la définition de l'appellation d'origine protégée, « constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains³⁷⁷ ». Il s'agit d'arrêter un espace délimité à savoir un pays, une région ou une localité, ainsi la superficie du terroir pourrait être critiquée. En effet, il est aisément de penser que cette idée de localité n'est pas l'élément le plus protecteur de la ligne directrice du terroir lorsque ce dernier peut se composer d'un espace géographique très large. Ainsi les prémisses des caractéristiques du processus de terroir en tant que localité limitée se dessinent. Il est vrai que cette critique va nous amener à orienter notre délimitation du mécanisme de terroir vers une structure plus stricte mais surtout plus restreinte afin d'obtenir la meilleure protection et surtout la meilleure identification possible. En effet, plus la localité est étroite, plus cette dernière va revêtir des caractéristiques uniques, être créatrice de typicité, plus elle va justifier un intérêt à être protégée et définie grâce à une stricte identification.

Les usages loyaux : Un critère en demi teinte

Les usages loyaux se définissent avec l'obligation « d'obéir à la probité, sans user de coups interdits³⁷⁸ ». On peut ici mettre en avant un principe existant au travers du droit commun à savoir la conduite en bon père de famille³⁷⁹, dont il est fait mention dans le code civil. Il est question ici d'user d'une chose en respectant sa destination initiale, on peut alors penser qu'il s'agisse des méthodes de production et d'une caractéristique des facteurs humains.

³⁷⁷ Code de la consommation préc. Article L 115-1.

³⁷⁸ Larousse, Paris, 1991, V. Usages loyaux.

³⁷⁹ Code civil Article 1729, « Si le preneur n'use pas de la chose louée en bon père de famille ou emploie la chose louée à un autre usage que celui auquel elle a été destinée, ou dont il puisse résulter un dommage pour le bailleur, celui-ci peut, suivant les circonstances, faire résilier le bail. »

Le caractère loyal de l'usage fait donc référence au respect des règles relatives à l'indication géographique que l'on cherche à protéger. Cependant, il faut qu'une juste définition soit établie afin que les producteurs et tout autre acteur du terroir puissent mettre en place une protection efficace avec des frontières juridiques strictement arrêtées.

Au vu de la jurisprudence récurrente, l'usage loyal³⁸⁰ s'entend comme « celui qui est collectivement mis en œuvre dans la généralité du lieu, indépendamment des pratiques qui pour être répétées, n'en sont pas moins individuelles, ou du moins le fait d'un nombre réduit d'individus³⁸¹ ». Cet usage ne doit pas être abusif, susceptible de créer une fraude.

Le caractère loyal de l'usage a aujourd'hui quelque peu perdu de son impact sur les critères nécessaires à la reconnaissance d'une indication géographique au sens large. En effet, il est aisément de comprendre cette perte d'envergure avec l'évolution de la réglementation. A l'origine, les méthodes de production n'étant pas réglementées, de nombreuses dérives de la part des producteurs ou négociants étaient identifiables, comme par exemple l'ajout de plâtre³⁸² dans le vin, ou encore couper ce dernier avec de l'eau, ce qui permettait une production plus importante, quantitativement cela va sans dire. Mais cet usage n'est pas resté « constant ».

³⁸⁰ TEBOUL (G.), « Usages et coutumes dans la jurisprudence administrative », LGDJ, Paris, 1989, p. 66, 202 et 252.

³⁸¹ Req. 17 mai 1926, S. 1926. 1. 195 ; T.A. Bordeaux 23 Février 1929, S. 1929. 2. 172.

³⁸² GRIMONPREZ (B.), « Boire tue ! », *op. cit.*

Les usages constants : Une pérennité relative

C'est celui qui révèle un emploi ancien, persistant et ininterrompu de la dénomination réclamée³⁸³, l'usage doit avoir une ancienneté d'au moins 50 ans pour être constaté constant par les juges.

L'idée de constance est ébranlée par la nécessité d'évolution au sein d'un terroir. En effet, la vinification laisse entendre une méthode de production en perpétuelle évolution. Comme par exemple en Champagne, la vinification est passée d'une maturation du vin dans des cuves en béton (encore utilisées aujourd'hui par certains négociants ou certains producteurs) à une exploitation dans des cuves en inox ces dernières n'altérant plus le goût du vin de Champagne. Ainsi, si l'usage doit être constant il ne sous-entend pas l'idée d'unanimité³⁸⁴. L'usage constant correspond certes à un usage qui se veut ancien³⁸⁵, mais également un usage actuel, l'INAO³⁸⁶ ne semble pas concevoir la possibilité d'une interruption.

³⁸³ Req. 18 juin 1926, DH 1926. 405 ; Orléans 14 mai 1933, DH 1933. 404 ; Cass. Civ., 2 juillet 1929, 1. 306 ; AUBRY (J.-M.) et PLAISANT (R.), *Le droit des appellations d'origine l'appellation Cognac*, Librairies Techniques, 1974, p. 62.

³⁸⁴ VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation d'origine...*, op. cit..

³⁸⁵ Voir aussi, Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 6 réunies, 9 novembre 1998 - n° 141239, Numéro JurisData : 1998-051184, « Si l'institut national des appellations d'origine qui ne retient en principe pour la délimitation des communes bénéficiant du droit à l'appellation contrôlée que des sols reposant sur un substrat plus ancien peut faire exception à l'application d'un tel critère quand il existe des usages locaux, loyaux et constants, la commune de Demigny, dans laquelle les replantations en cépages fins ne datent que des années 1970, ne peut arguer de l'existence de tels usages ».

³⁸⁶ Conseil d'Etat, 3e et 8e sous-sections réunies, 30 décembre 2009, Sté Château Labegorce, inédit, Numéro JurisData : 2009-018997, « dans la préparation de la délimitation de l'aire d'appellation Haut-Médoc , à la fois des facteurs géographiques, notamment géologiques, pédologiques et climatiques, et des facteurs historiques et humains, en particulier de l'ancienneté et de la constance des usages viticoles ».

SECTION 2

L'ASPECT QUANTIFIABLE DES FACTEURS HUMAINS : LE CARACTÈRE SCIENTIFIQUE

La recherche de facteurs humains comme il vient de l'être démontré, est nécessaire à la bonne application de la ligne directrice de terroir. Mais cette implication ne peut être perçue comme l'équivalent des facteurs humains. Il apparaît ainsi nécessaire de mettre en exergue la portée des facteurs humains. S'ils ne peuvent être décrits comme usages, il n'en demeure pas moins que l'application du mécanisme de terroir sous-entend l'emploi de facteurs identifiables. Le caractère scientifique devient alors l'une des plus probantes applications des facteurs humains, opérant une identification qualifiable et quantifiable des facteurs humains. Deux grandes catégories sont recensées, les règles relatives à tout ce qui a trait à l'exploitation vitivinicole (A) et la réglementation relative à l'élaboration du vin (B).

A - L'intervention de l'homme sur le facteur naturel

La réglementation de l'exploitation vitivinicole peut se définir comme les différentes étapes engendrant une manipulation par le producteur se cantonnant autour de la vigne. Au sein des règles permettant la bonne conduite d'une exploitation viticole, il y a la conduite du vignoble (1), la réglementation relative à la récolte (2) et pour finir la réglementation se rapportant au rendement du vignoble (3).

1. La conduite du vignoble : la mise en œuvre des usages loyaux, locaux et constants

La conduite du vignoble est une étape très réglementée constituée d'un large panel d'étages non négligeables pour le viticulteur³⁸⁷. La conduite du vignoble ne trouve pas de définition juridique à proprement parler au sein de la réglementation nationale ou encore européenne. Si cette dernière apparaît dans le code rural et de la pêche maritime, il s'agit simplement d'un constat relatant son lien direct avec le cahier des charges "une parcelle de vigne est présumée être conduite selon les conditions s'appliquant au vignoble prévues dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée à laquelle les vins qui en sont issus peuvent prétendre"³⁸⁸". Ainsi, pour comprendre ce que le législateur a voulu entendre derrière la mention de conduite du vignoble, il va être nécessaire d'étudier le cahier des charges et les exigences qu'il recèle pour l'identification de la conduite du vignoble.

Préliminairement à cette recherche, il va être opportun de souligner que derrière la mention de conduite du vignoble se cache une idée de "bonne conduite du vignoble". En effet, il s'agit d'améliorer, au travers des différentes étapes de la vie de la vigne (avant la récolte), la qualité de cette dernière. Une parenthèse peut être faite dès à présent sur l'impact de l'homme dans cette procédure qui va nous permettre d'apporter une nuance sur la force naturelle qui était donnée au départ de notre réflexion, qui laissait penser que l'homme n'avait pas eu ou peu d'impact sur les critères se regroupant derrière la définition de facteurs naturels. Il est vrai que l'homme semble, en l'espèce, avoir une forte incidence sur la conduite du vignoble qui se trouve pourtant bien classé au sein des facteurs naturels. Malgré cette critique de la place de la conduite du vignoble dans la classification des facteurs naturels, une explication rationnelle peut être tout de même avancée. En effet, le facteur humain n'aura qu'un rôle secondaire, l'homme sera le « faire-valoir » des véritables aspects naturels ici traités, les vignes.

³⁸⁷ GIUDICI (M.), «Taille Guyot », *La Vigne N° 291*, novembre 2016, <http://www.vitisphere.com> ; GENTILHOMME (B.), « Expérimentation de différents protocoles de réactivation de préparations bactériennes lyophilisées ; incidences des traitements préfermentaires sur la filtrabilité et la stabilité du vin de base et l'amélioration qualitative des tailles », Mémoire pour Diplôme national d'oenologie, Reims, 1987 ; HIDALGO (L.), *Taille de la vigne*, Dunod, Paris, 2012.

³⁸⁸ Code Rural Article D645-3.

La conduite du vignoble doit alors être considérée comme un élément de conduite primordial des facteurs naturels. Effectivement les différentes étapes qu'elle regroupe vont impacter sur la qualité des raisins propices à la récolte. Le juge n'est d'ailleurs pas en reste pour rappeler l'importance de cette étape, de fait dans un arrêt relatif à l'aire géographique appellation d'origine contrôlée Bourgogne aligoté, ce dernier a rappelé l'importance d'une modification de réglementation en matière de conduite de vignoble. Il va alors souligner l'importance de cette dernière en précisant que toute modification au sein du cahier des charges impactant sur la conduite du vignoble devait être considérée comme une "modification majeure³⁸⁹". Ainsi, il est possible de constater que la conduite du vignoble est une notion décisive pour l'application de la ligne de directive du terroir car tout changement ayant un effet sur la conduite du vignoble ne pourra être validé sans que ce dernier n'ait suivi la procédure de modification du cahier des charges. Très vite l'impact du juge sur le mécanisme de reconnaissance du terroir est de nouveau à souligner et le grade de caractéristiques majeures à relativiser. En effet, cette garantie d'immobilité ne peut être qu'atténuée, la conduite du vignoble étant pour certains juges perçue comme toute relative³⁹⁰.

Cependant le cahier des charges va exiger plusieurs étapes applicables aux vignerons. Les mentions contenues au sein des cahiers des charges relatives à la conduite du vignoble ne sont pas toutes équivalentes, certaines appellations d'origine contrôlées opèrent, au cœur de leurs cahiers des charges, des subdivisions d'une étape qui sera divisée dans un cahier des charges différent. Pour illustrer cette différenciation entre les appellations d'origine contrôlées, il va être question de trois exemples ; une appellation dite générique "Bordeaux", une appellation unique "Champagne" et une division d'une appellation dite multiple la Bourgogne avec l'AOC Aloxe-Corton, car très certainement l'une des plus connue. Ce choix étant arbitraire permet tout de même de présenter le panorama des différents types d'appellations en France.

³⁸⁹ Conseil d'Etat, sections 3 et 8 réunies, le 6 mars 2014, n°356100, Assoc. Des producteurs de Bourgogne en Beaujolais : JurisData n°2014-003855.

³⁹⁰ Conseil d'Etat, 30 décembre 2013, n° 354304, n° 354305, n° 354306, n° 354307, n° 354459, n° 354460, n° 354461, n° 354462, « que les modifications apportées aux règles de conduite de ce vignoble ne peuvent être regardées comme des « modifications majeures » au sens de l'article R. 614-20-1 du code rural et de la pêche maritime ».

Dans un premier temps dans le cahier des charges de l'appellation d'origine Bordeaux, les étapes du mode de conduite du vignoble se décomposent ainsi ; la densité de la plantation, les règles relatives à la taille, les règles de palissage et de hauteur du feuillage, la charge maximale moyenne à la parcelle, le seuil de manquants, l'état cultural de la vigne, enfin l'installation et la plantation du vignoble. Cette liste exhaustive est très complète et permet d'envisager une production de qualité, c'est l'objectif d'une viticulture optimale afin d'obtenir un niveau de qualité minimum.

Dans un second temps, dans le cahier des charges de l'appellation d'origine Champagne la subdivision des méthodes d'entretien de la vigne se dessine sur la base de trois échelons. Tout d'abord les modes de conduite de la vigne, les autres pratiques culturales et pour finir l'irrigation. La première subdivision rassemble, la densité de la plantation. Puis des règles de taille, ensuite viennent les règles de palissage, le liage, le relevage, la hauteur du feuillage, le seuil des manquants, l'état cultural de la vigne. La seconde subdivision fait état des autres pratiques culturales avec en son sein l'enherbement qui rend obligatoire ce dernier autour des tournières³⁹¹ et l'utilisation de composte. La réglementation relative aux mentions de composte trouve sa source dans l'histoire de la viticulture champenoise. En effet, pendant très longtemps l'épandage des vignes en Champagne se faisait au moyen de compost et de déchets organiques et des boues des stations d'épuration aujourd'hui interdites³⁹².

Dans le cahier des charges de l'appellation d'origine Aloxe-Corton, la division de la conduite du vignoble s'opère selon le même principe d'échelonnage que le champagne avec trois catégories, les modes de conduite, les autres pratiques culturales et l'irrigation. La première classification comprend la densité de la plantation, les règles de taille, les règles de palissage et de hauteur du feuillage, la charge maximale moyenne à la parcelle, le seuil de manquants, l'état cultural de la vigne. Le second lignage avec les autres pratiques culturales

³⁹¹ Lieu où l'on fait tourner la charrette à la fin du sillon.

³⁹² Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 JORF n°0273 du 25 novembre 2010 page 21013, VI - Conduite du vignoble, 2° - Autres pratiques culturales, b) « l'utilisation des composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles, seuls ou en mélange, est interdite ».

est soumis à une réglementation sur la préservation de l'espace naturel³⁹³, puis l'interdiction de toute forme d'irrigation.

Il est donc, au regard de ces trois exemples, difficile de mettre en exergue une liste commune rigide pour arrêter une ligne directrice relative à la conduite du vignoble. Cependant, une trame commune peut-être élaborée via de nombreuses ressemblances. Il ne s'agit pas, il est vrai, d'une exactitude, mais de similitudes. Or, il est possible d'envisager des similitudes en droit vitivinicole, la jurisprudence précédemment étudiée y fait fréquemment référence. Ainsi une liste des différentes étapes contenues au sein du cahier des charges va pouvoir être envisagée.

La densité de plantation est l'une de ces étapes. Elle réglemente la densité minimale ou maximale qui sera tolérée sur les parcelles identifiées et elle doit être écartée de façon régulière. La densité correspond au nombre de pieds implantables par hectare. L'objectif principal de cette réglementation est d'obtenir de la vigne la vigueur optimale des plants. La vigueur est le signe d'un dynamisme du cep et sa propension à produire une grande quantité de rameaux, de sarments et de troncs. La vigueur est mesurable grâce au poids des bois de tailles. La modification des règles relatives à la densité minimale de plantation et les règles relatives à l'écartement maximal entre les rangs de vignes ont des incidences significatives sur la qualité et la typicité des vins concernés. Pour le législateur et le juge, la modification de la

³⁹³ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ALOXE-CORTON », Décret n°2011-1369 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011. IV. Conduite du vignoble, 2) Autres pratiques culturales : Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique".

conduite de la vigne entraînerait une modification majeure³⁹⁴, au sens de l'article R. 641-14 du code Rural, du cahier des charges. Elle ne peut donc s'appliquer sans procédure nationale d'opposition.

La conduite du vignoble entend également la réglementation de la taille, elle se différencie selon le cépage qui sera retenu au sein du cahier des charges. Le principe de la taille est de permettre une vendange de qualité en supprimant l'extrémité du sarment qui pourrait venir fragiliser ce dernier. Mais la taille va également permettre de prévenir les maladies car elle rend la vigne plus facile à travailler et donc diminue les risques de maladies. La taille fixe le potentiel qualitatif et le potentiel quantitatif de la vigne. La fertilité des cépages va orienter le choix de la taille. Chaque technique de taille est décrite au sein du cahier des charges qui la compose avec les différents modes de taille autorisés ainsi que les exigences et dispositions particulières à adopter pour chaque cépage et en fonction de chaque cru. Plusieurs sortes de tailles existent. Les tailles dites longues ou courtes, la taille en gobelet, la taille "Guyot", la taille en cordon, et pour finir la taille en pergolas. La taille permet alors de se diriger vers une vigne de qualité car elle a pour objectif de diminuer le nombre de bourgeons. L'objectif est, dans la perception d'un terroir de renommé, de privilégier la qualité plutôt que la quantité. Si la réglementation sur la taille est obligatoire, il est important de préciser qu'elle est très diverse. En effet, si chaque cépage possède une taille qui lui est propre, chaque viticulteur possède sa propre façon de l'appliquer, cette adaptation se justifiant par les caractéristiques naturelles typiques de chaque parcelle. Il y a de nouveau un écart entre

³⁹⁴ Conseil d'Etat, 3e et 8e sous-sections réunies, AOC MONTRAVEL, 23 décembre 2011, n°334523, 334564, 334571, Numéro JurisData : 2011-028915 ; « Cependant, des modifications ont à cette occasion été apportées aux règles de conduite de la vigne applicables à ces AOC, afin de mettre en œuvre des règles communes définies par le comité national compétent de l'INAO pour la production de tous les vins bénéficiant d'une AOC. En particulier, les règles relatives à la densité minimale de plantation ont été modifiées et des règles nouvelles relatives à l'écartement maximal entre les rangs de vigne ont été instituées. Ces modifications ont des incidences significatives sur la qualité et la typicité des vins concernés. Dès lors, ces modifications constituaient des modifications majeures, au sens de l'article R. 641-14 du Code rural (C. rur., art. R. 641-14), imposant la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition. Une telle procédure n'ayant pas été mise en œuvre, les décrets attaqués doivent être annulés en tant qu'ils homologuent les cahiers des charges des AOC ».

la méthode réglementée et la pratique, mais l'adaptation de la réglementation semble obligatoire dès lors qu'il est question de production vitivinicole³⁹⁵.

Une autre étape doit être entreprise après la taille, il s'agit du palissage il est alors question de remettre en état le palissage³⁹⁶. Ce dernier comprend les fils de fer endommagés par les tracteurs et les sécateurs. Il est question de la conduite de la vigne, c'est-à-dire qu'il faut guider la vigne au moyen de fils de fer tendus sur des piquets alignés, le palissage permet alors de guider la vigne vers le meilleur ensoleillement et prise d'air. Il permet donc une évolution dans les meilleures conditions de la vigne. Le palissage n'est pas une technique obligatoire, les vignes peuvent également être plantées en foule. Ce critère de culture dépend des usages locaux. Par exemple à Ay dans l'appellation champagne, plusieurs parcelles sont plantées en foule³⁹⁷. Ce rappel des usages locaux crée de nouveau le doute sur la place secondaire qu'a voulu leur octroyer le législateur.

La charge maximale est également l'un des critères que l'on retrouve pour la conduite du vignoble. Elle a pour objectif de définir la charge maximale³⁹⁸ de raisin qui sera récoltée sur la parcelle. Elle est fixée par décret et est soit arrêtée par type de produit fini ou par appellations dites restreintes. Pour exemple, au sein de l'appellation Bourgogne, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs, et à 10000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés. Pour les appellations complémentaires "Hautes Côtes de Beaune" et "Hautes Côtes de Nuits", la charge moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et à 9500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

³⁹⁵ GIUDICI (M.), «Taille Guyot », *op. cit.* ; HIDALGO (L.), *Taille de la vigne*, *op. cit.*.. RIGAUX (J.), *Le réveil des terroirs-Défense et illustration des « climats » de Bourgogne*, Editions de Bourgogne, 2010, p. 43 et s. .

³⁹⁶ Cour d'appel de Nîmes, chambre civile 2, 20 août 2008, N° 06/00770.

³⁹⁷ Les vignes sont plantées sans véritable ordre apparent et avec une grande densité.

³⁹⁸ Cour d'Appel de Bordeaux, chambre civile 05, 26 juin 2013 N° 11/00251, « Les vins pouvant prétendre à une appellation d'origine contrôlée (AOC) sont soumis à un rendement maximum à l'hectare de vigne et par conséquent à une quantité maximale de vin pour laquelle ce label peut être revendiqué. ».

Le seuil manquant est également une règle imposée par le cahier des charges des appellations dites contrôlées. Il est réglementé par le code rural et plus précisément par l'article D645-4, « Pour toute parcelle présentant des pieds de vigne morts ou manquants, le rendement autorisé en application des dispositions de l'article D. 645-7 et entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est réduit proportionnellement au pourcentage de pieds morts ou manquants. Le calcul du pourcentage de pieds morts ou manquants est effectué à partir du rapport entre le nombre de pieds de vigne morts ou manquants sur une parcelle et le nombre de pieds plantés lors de la mise en place de ladite parcelle³⁹⁹. La réduction susmentionnée est effective dès lors que le pourcentage de pieds morts ou manquants dépasse un pourcentage prévu dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée. Les opérateurs établissent la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants justifiant une réduction de rendement en indiquant pour chaque parcelle le taux de pieds morts ou manquants⁴⁰⁰. Ce seuil est fixé à 20%⁴⁰¹ ». Ce seuil permet aux viticulteurs de faire face aux aléas qui frapperait ses parcelles et qui rendraient ses vignes appauvries en récolte, mais toujours sous l'égide du législateur avec un seuil de 20% de compensation possible.

Au sein de la conduite de la vigne il faut également prendre en compte l'état cultural de la vigne. L'état cultural de la vigne va être recherché par une commission technique dit organisme de contrôle. Pour exemple en Champagne, il s'agit des inspecteurs de l'Association d'Inspection de l'Appellation de la Champagne. Ils vont alors donner leur avis sur l'état cultural de la vigne et sur les conditions de la production⁴⁰². Ce rapport sera par la suite envoyé auprès d'un agent de l'INAO qui décidera seul des suites à donner⁴⁰³. Avant chaque

³⁹⁹ Cour administrative d'appel de Bordeaux, 26 décembre 2006, n° 04BX00680.

⁴⁰⁰ Cour d'appel de Nîmes, 20 août 2008, n° 06/00770.

⁴⁰¹ Cour d'appel Nîmes, 25 mars 2014, n° 12/04862, « L'arrachage de parcelles évoquée dans la lettre de licenciement est la conséquence des mesures de restructuration adoptées par l'entreprise mais répond également aux exigences de la nouvelle réglementation applicable aux vins A. Ventoux qui impose, depuis la fin de l'année 2009, de nouvelles contraintes dans la conduite du vignoble (pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants est fixé à 20%) ».

⁴⁰² Cour de cassation, Troisième chambre civile, 12 janvier 2005, n° 03-11.386.

⁴⁰³ DIART-BOUCHER (S.), *La réglementation viticole champenoise, Une superposition de règles communautaires nationales et locales*, L'Harmattan, 2007, Paris. p.211 et s.

nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la reconnaissance de la situation viticole et des potentialités de cette dernière⁴⁰⁴.

Enfin, certaines réglementations ne sont pas actées pour chaque condition. Par exemple, l'irrigation n'est pas interdite dans l'AOP Bordeaux⁴⁰⁵, tout du moins cette interdiction n'apparaît pas dans le cahier des charges contrairement au Muscadet Sèvre et Maine ainsi qu'au Bourgogne.

2. Encadrement stricte de la récolte

Le code rural réglemente la date des vendanges avec son article D 645-6, « lorsque le cahier des charges de l'appellation prévoit qu'une date de début des vendanges est fixée, le préfet fixe cette date par arrêté sur proposition des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion reconnu pour l'appellation d'origine contrôlée concernée, en tenant compte de l'encépagement et de la situation des vignes. Des dérogations individuelles à l'exigence relative à la date fixée par l'arrêté précité peuvent être accordées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après constat de maturité des vignes en cause. Une parcelle ou partie de parcelle ne peut être vendangée que si les raisins devant être récoltés présentent une richesse en sucre supérieure ou égale à la richesse minimale en sucre exprimée en grammes par litre de moût fixée dans le cahier des charges de l'appellation⁴⁰⁶. Les vins destinés à la production d'appellations d'origine contrôlées doivent respecter un titre alcoolométrique volumique naturel minimum⁴⁰⁷ fixé dans le cahier des charges de chaque appellation. Avant toute sortie du chai de vinification, le titre

⁴⁰⁴ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "BORDEAUX", Décret n°2011-1739 du 2 décembre 2011, JOFRF du 4 décembre 2011.

⁴⁰⁵« Pour les AOC, l'irrigation est autorisée après la récolte et jusqu'au 1er mai. Cependant, l'interdiction peut être levée entre le 15 juin (ou la floraison) et le 15 août (ou la véraison). Pour cela, le syndicat de défense de l'appellation d'origine concernée effectue une demande de possibilité d'irrigation précisant la durée souhaitée de celle-ci auprès du directeur de l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Cette demande est accompagnée d'une étude réalisée sur un référentiel de parcelles. »: <http://www.vignevin-sudouest.com>

⁴⁰⁶ Conseil d'État, 3ème et 8ème sous-sections réunies, 26 février 2014, N° 356103, Inédit au recueil Lebon.

⁴⁰⁷ Cour de cassation, Chambre criminelle, Rejet, 17 décembre 1997, N° 96-86.164.

alcoométrique volumique naturel minimum correspond à la moyenne des titres alcoométriques volumiques naturels minimum des vins d'une appellation d'origine contrôlée donnée pour la couleur et le type de produit considérés ». Cet article du code rural pourrait être divisé en deux sous-parties. Une partie sur la récolte et donc la période de vendange arrêtée au sein de chaque appellation en fonction de son positionnement géographique et des cépages, et dans une seconde sous-partie, la présentation des règles relatives quant à la maturité des raisins.

En conséquence, il faut en premier lieu, envisager la réglementation relative aux vendanges. Elle suit donc le régime instauré par le code rural et est définie chaque année selon les conditions climatiques au sein de chaque appellation par décret. Certains cahiers des charges se cantonnent à ne citer que l'article du code rural, les autres listent des règles plus strictes. Pour illustrer, l'appellation d'origine champagne exige des dispositions particulières de récolte : "tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit". Le cahier des charges du champagne va même jusqu'à réglementer le transport de la vendange, cette règle n'est autre que la continuité de la réglementation précédente qui rappelle que "les raisins doivent être transportés entiers jusqu'aux installations de pressurages. Les paniers, caisses et cagettes utilisés pour le transport des raisins du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de pressurage comportent au fond et sur tous les côtés des orifices permettant l'écoulement rapide et complet du jus dans l'attente du pressurage". Ainsi les réglementations ne sont pas homogènes au sein des cahiers des charges, mais si le droit européen exige au travers de l'OCM vin, une ligne de conduite des récoltes minimale, il autorise les Etats et donc l'INAO au travers du cahier des charges à mettre en avant des règles plus strictes⁴⁰⁸. L'appellation Bordeaux exclut même des méthodes de transport très précises comme l'utilisation du foulo-benne⁴⁰⁹. Il est alors aisément de penser que si la précision n'est pas faite dans les autres appellations, soit elle ne fait pas partie des usages loyaux, locaux et constants et donc il ne semble pas nécessaire de l'interdire, soit elle suit la règle qui avance que tout ce qui n'est pas cité est interdit. Encore une fois, un lien intime entre les facteurs naturels et les

⁴⁰⁸ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, pt. 93 ; « Pour préserver les caractéristiques qualitatives particulières des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, il convient d'autoriser les États membres à appliquer des règles plus strictes ».

⁴⁰⁹ Il s'agit d'une benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge.

usages loyaux, locaux et constants est sous-jacent, cette cohabitation entre les deux caractéristiques laisse véritablement penser à une jonction de ces deux mentions.

Tout est ainsi très réglementé, des dates de vendanges, au transport des raisins. Ici pourraient être soulignés les exceptions et les réels usages dans la pratique. En effet, le terroir peut être élargi pour le transport du raisin vers des chais extérieurs à ce terroir, dès lors que ceci est prévu par la loi. La vision du terroir est donc élargie⁴¹⁰.

La maturité du raisin quant à elle, est la deuxième exigence de l'article D645-6 du Code Rural. Elle n'est pas non plus définie de manière homogène. En effet, plusieurs qualificatifs représentent la maturité des raisins, à un stade différent de l'étape de l'évolution de la vigne. Richesse en sucre des raisins, titre alcoométrique volumique, sont les éléments principaux de cette partie du cahier des charges. Ce sont des éléments facilement mesurables et donc largement interprétables pour les juges. Jacques Blouin⁴¹¹, dans son dictionnaire de la vigne et du vin, les a répertoriés.

Dans un premier temps, il parle de maturité physiologique. Il s'agit du stade précoce de l'évolution de la vigne lorsque les pépins sont prêts à germer juste avant que la véraison ne soit actée. La véraison n'est autre que le moment de l'année où le raisin prend sa forme finale et que la coloration rouge ou jaune translucide s'effectue. Il s'agit donc du premier stade de la maturité du raisin. Si elle est un stade important de l'évolution de la vigne elle ne semble pas l'être pour les auteurs des cahiers des charges, une étape de la maturation du raisin capitale puisqu'aucune référence au sein des différents cahiers des charges n'y est faite.

La seconde maturité mise en avant par Jacques Blouin se nomme la maturité viticole. La vigne ne pousse plus, les feuilles ne se créent plus et ne se développent plus, c'est un stade dans la vie de la vigne qu'il faut surveiller attentivement puisque c'est très souvent à cette période que se développent les maladies.

⁴¹⁰ Conseil d'Etat, 9 mars 2012, n°334575, SCEA Baronne Guichard et al., JurisData n°2012-003528.

⁴¹¹ BLOUIN (J.), *Le dictionnaire de la Vigne et du Vin*, Dunod, Paris, 2007.

Puis la troisième maturité avancée, est la maturité phénologique. La phénologie se définit comme l'étude des répercussions du climat sur les phénomènes biologiques saisonniers. Il s'agit donc en l'espèce de comprendre comment les facteurs naturels vont influer sur la vigne. Cette maturité est essentielle dans le choix des cépages puisqu'elle va permettre d'arrêter la période de la récolte. Il semble évident que cette maturité devrait être reconnue comme une étape capitale dans la maturité du raisin dans les cahiers des charges, mais de nouveau les rédacteurs des cahiers des charges ne semblent pas parler de maturité phénologique, tout du moins pas directement. L'impact des facteurs naturels paraît acté, il n'est donc plus nécessaire que ceci apparaisse clairement au sein du cahier des charges.

Il existe également la maturité aromatique, qui consiste en l'identification qualitative et ou quantitative de la saveur des cépages. On parle souvent de maximum aromatique qui est l'arôme maximum à atteindre avant le déclenchement de la récolte. Mais Jacques Blouin rappelle la difficulté pour la majorité des cépages à identifier les arômes déclenchant cette maturité car nombreux sont les facteurs entrant dans cette composition.

Il est également question de maturité phénolique, à savoir de l'évolution visible des raisins, avec l'étude des répercussions du climat sur les phénomènes biologiques saisonniers⁴¹² (fleuraison, feuillage...). C'est une étape essentielle, car elle permet de surveiller les variations du raisin face au climat et aux éventuelles pourritures qu'elles soient nobles ou néfastes pour les vignes en question. Jacques Blouin met en avant l'importance de cette étape qui permet d'obtenir une amélioration qualitative avec le temps, grâce à l'apparition de bon tanin. L'auteur va jusqu'à considérer cette étape de maturité comme plus importante que les variations analytiques en cas de situation normale, c'est-à-dire excluant toutes situations climatiques, comme les averses de grêles endommageant les vignes de Bourgogne en 2013 ou viticoles comme la pourriture. Cependant, toutes ces étapes ne sont pas définies au travers du cahier des charges, elles sont pour les rédacteurs du cahier des charges soit une évidence qu'il ne semble pas nécessaire de rappeler soit l'auteur en surestime l'importance.

⁴¹² Larousse, *Dictionnaire Encyclopédique*, Larousse, Paris, 1991. V. Phénologique.

La maturité "industrielle" est la suivante à apparaître dans la liste exhaustive présentée par Jacques Blouin. Si le nom de cette maturité semble le moins adapté à l'idée d'usages loyaux, locaux et constants, il semblerait qu'elle soit celle qui se rapproche le plus du contenu des cahiers des charges. En effet, il est question au cœur des cahiers des charges de la mettre en exergue puisque les cahiers des charges mettent en avant la richesse en sucre des raisins. Or, la maturité "industrielle" qualifie la concentration en sucre maximale, la teneur en acidité totale minimale, ainsi que la quantité de sucre à l'hectare maximale. Par exemple, pour l'appellation Champagne ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 143 grammes par litre de moût. Il n'y a pas de valeur maximale donnée par le cahier des charges du champagne, c'est d'ailleurs une généralité au travers des cahiers des charges, n'est présentée que la valeur minimale exigée. La richesse en sucre sera plus ou moins importante selon l'appellation et au sein même de certaines appellations selon le cépage. De plus, certains cahiers des charges sont largement détaillés et exigent des maturités "industrielles" différentes pour chacune des dénominations géographiques complémentaires. Pour exemple, au cœur de l'appellation Bourgogne, considérant la dénomination géographique complémentaire "Côtes du Couchois" les vins rouges doivent comporter une richesse minimale en sucre au sein des raisins de 180 grammes par litre de moût alors que dans l'appellation dite vaste le minimum est de 175 grammes par litre de moût. Or, ce volume minimum de sucre dans le vin ne doit pas être le seul critère permettant d'arrêter la date de la récolte. En effet, le cahier des charges met également en avant le titre alcoométrique volumique naturel minimum, il y est affilié un pourcentage minimum pour que le raisin soit considéré à bonne maturité.

Une fois de plus il semble difficile d'affirmer qu'une véritable frontière existe entre les facteurs humains et les usages loyaux, locaux et constants. Au sein de la ligne directive du terroir une forte synergie existerait ainsi entre les usages et les facteurs naturels. Néanmoins cet usage non obligatoire des usages loyaux, locaux et constant sous-entend très certainement une éventuelle protection supplémentaire. En effet, cette absence de caractéristiques claires définissant les usages loyaux, locaux et constants, laisse une ouverture juridique quant à l'intégration d'un large panel de notions pouvant prétendre à la qualification de ses usages.

3. Le rendement des facteurs naturels, la recherche de qualité justifiant une typicité

« L'un des moyens de garantir la qualité du vin et de l'améliorer consiste à limiter les quantités de vin produites à l'hectare »⁴¹³. Cette phrase explique toute la nécessité de la mise en place et de la recherche d'un rendement dans le secteur vitivinicole. Il est vrai que la réglementation relative au rendement est très importante dans l'identification d'un produit au moyen du mécanisme de terroir. En effet, lorsque l'on sous-entend "produit de terroir"⁴¹⁴ il faut comprendre une idée de rareté, puisque tout l'intérêt de trouver un sens juridique du terroir est de justifier une « sur protection » au travers d'une typicité. Ainsi, le terroir sera strictement défini. Le rendement permettra de réglementer strictement la délimitation, la protection du terroir en y associant un principe de rareté⁴¹⁵.

Au sein du cahier des charges cette partie se divise en deux sections avec dans un premier temps, le rendement, puis dans un second temps, le rendement butoir. C'est l'article D645-7 du code rural et de la pêche maritime qui fixe les règles relatives au rendement. "Le rendement fixé dans le cahier des charges d'une appellation d'origine contrôlée correspond à la quantité maximale de raisins ou l'équivalent en volume de vin ou de moût récolté par hectare de vigne pour lequel l'appellation peut être revendiquée dans la déclaration de récolte. Il est exprimé soit en kilogrammes de raisins par hectare, soit en hectolitres de moût par hectare, soit en hectolitres de vin par hectare".

⁴¹³ HUGH JOHNSON (M.), « L'intégrité de la viticulture germanique menacée », *Time magazine*, n°3, 1993, p.42.

⁴¹⁴ Cour d'appel, PARIS, Chambre 4 section B, 15 Janvier 1999 ; Institut national de la propriété industrielle, 25 Novembre 2016, n° 2016-0767 ; Décret du 13 juillet 2012 portant promotion et nomination, Journal Officiel du 14 juillet 2012 - Numéro 163 - Page 11554 à 11564.

⁴¹⁵ CJCE, 16 fév. 1993, affaire C-289/91, Klaus Kuhn contre Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Recueil de jurisprudence 1993 page I-04439.

Le rendement est véritablement vu comme un facteur de qualité⁴¹⁶ de la vigne. Cette affirmation se justifie très aisément. Pour cela il suffit de prendre deux ceps se trouvant sur la même parcelle et donc bénéficiant des mêmes facteurs naturels et de 10 grappes chacun. Sur le premier cep serait appliquée l'idée de rendement et donc sur les 10 grappes les viticulteurs n'en laisserait que 5, d'où l'intérêt du rendement et donc de l'impact plus important des facteurs naturels sur le cep ayant subi cette action. Tout le travail au travers du facteur humain réside ici, à savoir trouver le bon compromis entre le rendement et la qualité permettant une maturité du raisin optimale. Le rendement aura deux finalités, l'une visant un objectif qualitatif et l'autre dissuasif. En effet, la finalité du rendement, rappelons-le est de créer par la rareté. Mais pour obtenir cette dernière il est nécessaire de mettre en place un rendement limitant les excès de la vigne.

Mais ce n'est pas un, mais, deux rendements qui ont été instaurés par le législateur, ce doublon peut tout d'abord paraître comme un rempart efficace contre la surexploitation des vignes, mais très vite il est possible de percevoir derrière cette répétition une limite de l'efficacité dissuasive du premier rendement. De plus, si le premier rendement n'est pas efficient, l'efficacité du rendement butoir peut être remise en question. En effet, si la limite du premier rendement est sous-entendue par la création du second rendement, le rendement butoir peut-il lui aussi être perçu comme manquant d'efficacité ?

Le rendement, ainsi décrit par le code rural⁴¹⁷, est défini comme le "rendement fondement", correspondant au volume maximum autorisé à atteindre par hectare de vigne. Mais cette capacité de production peut varier selon les caractéristiques naturelles. Pour exemple, des conditions climatiques peuvent être favorables ou défavorables à la production viticole. Ce plafond pourra alors subir des modifications chaque année. Il sera alors question de se fonder sur le rendement de base augmenté d'un pourcentage, ce pourcentage sera alors

⁴¹⁶ Conseil d'Etat 3ème et 8ème sous-sections réunies 23-12-2011 N° 333974, 334117, « L'adoption, par le cahier des charges homologué par le décret n° 2009-1146 du 21 septembre 2009, d'une réglementation, prise après consultation des professionnels intéressés, limitant le rendement annuel maximum d'eau-de-vie en fonction de critères d'intérêt général liés à la mise en œuvre d'une politique de qualité ».

⁴¹⁷ Code rural art. D645-7 al.1.

déterminé par arrêté ministériel⁴¹⁸. Mais ce rendement permettant d'ajuster les quantités de production aux facteurs naturels, se voit tout de même strictement limité, par une limite dite "le rendement butoir" au sein du cahier des charges. Il est donc question finalement de trois rendements puisqu'il existe un rendement de base, pouvant se fluctuer via un rendement provisoire, qui lui-même se cantonne à la stricte délimitation du rendement butoir. Finalement n'aurait-il pas été plus simple de mettre en place un rendement butoir, unique délimitation des excès naturels de la vigne ?

S'ajoute de manière récurrente au sein des cahiers des charges dans ce chapitre VIII Rendement, la réglementation relative aux entrées en production. Il s'agit, en l'espèce, des jeunes vignes qui viennent d'être plantées sur les parcelles de l'appellation et qui devront suivre une stricte évolution pour se voir anoblir en tant qu'appellation d'origine contrôlée. Il y a par exemple, très fréquemment une limitation de temps, pour une majorité des cas il s'agit d'un délai de deux ans, relative à l'évolution de la vigne en tant que potentiellement productrice de vin de terroir.

Dans certains cahiers des charges certaines incohérences demeurent dans la catégorie rendement. Pour exemple, au sein du cahier des charges de champagne sous la dénomination "Dispositions particulières" on relève quelques limitations relatives au pressurage et de la mise en place d'un échelonnage de vin au moment de cette étape. Il ne s'agit pas de souligner la réglementation stricte du champagne avec la méthode d'instauration d'un taux de rebèches⁴¹⁹, mais de noter la place inadaptée de cette limitation. La seule explication logique qu'il est possible de fournir ici se fait à la lecture complète de cette partie relatant des dispositions particulières. Il est question de la justification de l'excédant des rendements qui sera alors considérée comme taux de rebèches.

⁴¹⁸ Rapport d'information, "L'avenir de la viticulture française : entre tradition et défis du Nouveau Monde", Sénat.fr.

⁴¹⁹ Il s'agit d'une expression utilisée dans le monde viticole champenois qui désigne un vin issu des dernières presses, c'est-à-dire que le raisin aura donné une grande partie de son jus et qui ne participe pas à l'élaboration de cuvées destinées à la champagnisation. Il y a donc plusieurs pressages dans une seule et même cuve et le dernier serrage donne alors lieu à l'extraction de la rebèche qui sera alors destinée à la distillation et donc exclu de la vinification champenoise.

De nouveau, les usages loyaux, locaux et constants paraissent sous-entendus et il devient de plus en plus difficile de concevoir une scission entre ces mentions. L'élaboration du vin ne va pas aller à l'encontre de notre pensée, assimilable à un véritable savoir-faire, l'élaboration du vin s'approche de nouveau au plus près des usages.

B - L'élaboration du vin à l'épreuve de la ligne directrice du terroir

Une seconde phase entre alors en jeu au sein des facteurs humains, il s'agit de l'élaboration du vin. Cette élaboration se fait selon plusieurs étapes successives. Si elles ne sont pas communes dans la régularité de l'exigence imposée par le cahier des charges, elles suivent de manière quasi constante un schéma identique. En effet, ce n'est que de manière quasi immuable, car le cahier des charges du champagne, par exemple, est différent dans l'organisation des tâches à respecter s'il est comparé à celui des vins de Bordeaux. Cependant, il est tout de même possible d'envisager une réglementation constante pour les différentes appellations.

Tout d'abord, seront abordées les dispositions générales de transformation, de l'élaboration, d'élevage, du conditionnement et du stockage nécessaire dans le processus du terroir. Cette première étape se décompose de la manière suivante : la réception et le pressurage, puis de l'assemblage des cépages, de la fermentation malolactique, des normes analytiques, des pratiques œnologiques et des traitements physiques, du matériel interdit, de la capacité de cuverie, de l'entretien global du chai et du matériel et pour finir l'élevage. Dans un second temps, il s'agira des dispositions spécifiques par type de produit. Dans un troisième temps, seront mises en avant les dispositions en lien avec le conditionnement. Une quatrième étape relatera les dispositions concernant le stockage. Enfin, le cahier des charges met l'emphase sur les règles relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur, avec plus précisément la date de mise en marché à destination du consommateur et la date de mise en circulation entre entrepositaires agréés.

Les dispositions générales quant à la transformation, l'élaboration, l'élevage, le conditionnement, et le stockage des vins de terroir sont des étapes indispensables à une structure équilibrée du cahier des charges. Une première remarque est à faire lorsque l'on s'arrête sur les dispositions générales de transformation, d'élevage, de conditionnements, et de stockage du vin. Cette première étape rappelle le lien qui doit être fait entre ces dispositions et les usages loyaux, locaux et constants. La première difficulté est d'identifier les usages loyaux, locaux et constants de chaque appellation. Mais il semble établi que seules les dispositions générales y fassent référence, ainsi les différentes dispositions contenues dans cette partie du cahier des charges peuvent avoir deux lectures. Une première qui laisse supposer qu'il existe une possibilité de flexibilité de la réglementation selon que l'usage est identique dans chaque partie identifiée de l'AOP. En Bourgogne par exemple il s'agit d'une appellation dite multiple, ainsi plusieurs appellations se développent au sein de cette dernière, il est donc nécessaire de prendre en compte la segmentation de chaque appellation.

Une seconde difficulté apparaît. La structure juridique des usages est plus souple qu'une réglementation classique. Elle est, en effet, plus facilement modifiable et flexible. Il est vrai que l'usage en droit présage que ces dernières ne soient pas écrites, elles sont sous-entendues, elles laissent entrevoir un accord tacite entre les parties. Il est donc plus facile de les modifier dès lors qu'il existe un accord tacite entre les parties. Mais une nuance doit être apportée, le cahier des charges apparaît pourtant comme une structure juridique rigide, avec des processus largement entaillés et très normalisateurs. Ainsi, les usages encadrant la méthode de production ne doivent pas être considérés comme moins rigoureux que le reste des réglementations contenues au sein du cahier des charges, tout du moins dès lors que le cahier des charges en fait une stricte énumération.

Concernant la réception et le pressurage des vins, ces règles sont plus ou moins encadrées par les cahiers des charges. Le cadrage de ces procédures est allégé pour certaines appellations d'origine contrôlées. Mais là encore se pose la question de l'usage puisque ce dernier n'a pas la nécessité d'être retranscrit dans une norme écrite pour être appliqué. Faut-il alors considérer les cahiers des charges peu étoffés en termes de normes comme une largeur laissée aux vigneron ou sous la coupe d'une stricte portée de tout ce qui n'est pas autorisé ne peut être envisagé ?

Il serait fastidieux de reprendre chaque étape pour chaque appellation et sans utilité juridique, mais il peut être intéressant de souligner la différence qui existe entre les nombreuses appellations. En effet, l'une des caractéristiques des appellations et de leur réglementation via le cahier des charges tient à la grande diversité dans la liste des étapes à respecter pour les méthodes de productions. Ainsi, certaines appellations vont avoir une réglementation très stricte tandis que d'autres ne développeront pas une stricte méthode à suivre laissant aux producteurs un large espace décisionnel.

Puis, le cahier des charges réglemente les dispositions par types de produits. Il est question d'une particularité qui ne sera pas mise en avant dans chaque cahier des charges car il s'agit des caractéristiques qui sont propres à chacune des AOP. Pour exemple il peut s'agir d'un délai de vinification particulier pour les vins rouges d'une région⁴²⁰, pour l'appellation champagne quant à elle, il y a, il est vrai une très longue liste relevant de nouveau la rigueur de ce cahier des charges. Mais cette spécificité de certains cahiers des charges de mettre en avant une liste de règles différentes selon la particularité du vin qui est traité n'est pas obligatoire. En effet, certains cahiers des charges ne disposent pas de cette section, cela s'expliquant très certainement par une application du processus de terroir très précis et donc d'un cahier des charges bénéficiant non pas d'une multitude de produits viticoles mais de vins spécifiques ne nécessitant pas l'ajout de cette catégorie.

Dans un troisième temps, il est question de présenter les dispositions relatives au conditionnement, la réglementation relative au conditionnement trouve son origine au sein de l'article D645-18 du code rural et de la pêche maritime⁴²¹. Le conditionnement se définit selon le législateur comme la "préparation à la mise à la consommation, la préparation du vin en vue de sa vente en vrac au consommateur ou le préemballage dans les quantités nominales obligatoires d'un volume inférieur ou égal à 60 litres".

⁴²⁰ Cahier des Charges de l'appellation d'origine contrôlée « BORDEAUX », homologuée par le décret n°2011-1739 du 2 Décembre 2011, JORF du 4 Décembre 2011.

⁴²¹ Code rural et la pêche maritime, art. D645-18, Décret n°2010-1438 du 22 novembre 2010 - art. 2.

Certains cahiers des charges⁴²² peuvent passer outre le rappel de cette réglementation quant au conditionnement même si cette dernière apparait au cœur de l'intitulé elle n'est pas relatée précisément au sein du cahier des charges. Cette omission au rappel de la réglementation à suivre sur le conditionnement s'explique très certainement par l'adage que « nul étant sensé ignorer la loi » la réglementation est sous-entendue malgré son absence. A l'inverse, certains cahiers des charges multiplient les normes relatives au conditionnement⁴²³, appelant avant tout à respecter le code rural et de la pêche maritime mais également précisant le nombre de spécificités relatives à la typicité aromatique de leur vin⁴²⁴, ou encore du fait de leurs particularité découlant de leur caractéristiques pétillantes⁴²⁵.

Le conditionnement est une étape primordiale, la réglementation soumise à une réglementation stricte afin de permettre une totale transparence. Ainsi, le législateur parfait le cadrage autour de cette étape en précisant, toujours au sein de son article D645-18 du code rural et de la pêche maritime, que "les opérateurs procédant au conditionnement doivent tenir à disposition des organismes de contrôle agréés les informations figurant dans le registre des manipulations prévu par le règlement (CE) n° 884 / 2001 de la Commission du 24 avril 2001 portant modalités d'application relatives aux documents accompagnant les transports des produits vitivinicoles et aux registres à tenir dans le secteur vitivinicole, ainsi que les analyses effectuées avant ou après conditionnement dans les conditions fixées dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée. Ces opérateurs conservent des échantillons représentatifs du lot conditionné dans les conditions prévues par le plan de

⁴²² Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BRULHOIS », Décret n°2011-1296 du 12 Octobre 2011, JORF du 14 Octobre 2011.

⁴²³ Conseil d'État, 3^{ème} et 8^{ème} chambres réunies, 3 octobre 2016, N° 388585, Inédit au recueil Lebon.

⁴²⁴ Pour exemple Cahier des charges de l'appellation contrôlée « MUSCADET COTES DE GRANDLIEU », Décret n°2011-1494 du 9 novembre 2011, "Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteille", JORF du 11 Novembre 2011.

⁴²⁵ A titre indicatif, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010 3° - Dispositions relatives au conditionnement a) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieure à 300 centilitres. Toutefois, sauf pour les vins millésimes, le transvasement en demi-bouteilles (37,5 centilitres) de vin après prise de mousse est autorisé dans la limite annuelle de 20 % de la quantité élaborée en demi-bouteilles au cours de l'année civile précédente.", JORF du 28 novembre 2010.

contrôle ou d'inspection. Tout opérateur exportant hors du territoire de l'Union européenne un vin à appellation d'origine contrôlée non conditionné doit exiger de l'opérateur destinataire la mise à disposition des informations prévues au II et la transmission des échantillons mentionnés au III, à charge pour l'exportateur de les conserver". Ainsi, un contrôle continu peut être effectué sur les vins une fois conditionnés, une transparence permettant la protection du consommateur mais également celle du producteur, ce dernier étant contrôlé sur la conformité de son produit peut par la suite en justifier toute la particularité.

Les dispositions relatives au stockage sont la quatrième étape du chapitre IX au sein des cahiers des charges relativement à la transformation, à l'élaboration, à l'élevage, au conditionnement, au stockage et pour finir la mise en marché à destination du consommateur. La disposition relative au stockage ne relève pas de caractéristiques juridiques particulières, elle sous-entend l'exigence d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. Certains cahiers des charges nous permettent d'aller plus loin en décrivant le lieu de stockage adapté aux produits conditionnés, à savoir tout lieu permettant d'être à l'abri des intempéries et protégé de toute contamination.

Les dispositions relatives à la circulation⁴²⁶ des produits et la mise en marché à destination du consommateur sont les dernières mentions traitées au sein de ce chapitre IX. Le législateur a cadré cette partie du cahier des charges avec l'article D645-17 du code rural et de la pêche maritime. Il se décompose en plusieurs étapes. Tout d'abord, il est question d'une date plancher pour la mise en marché des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ; "il ne peut être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir : soit du 15 décembre de l'année de récolte ; toutefois, compte tenu de la qualité de la récolte, cette date peut être avancée au 1er décembre par décision du comité régional de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion ; soit d'une date ultérieure fixée dans le cahier des charges, en fonction d'une période d'élevage des vins". Nombreux sont les cahiers des charges imposant une date plus éloignée pour permettre à leur vin d'exprimer toute la typicité de leur terroir, la période d'élevage des vins pouvant alors

⁴²⁶ Cour administrative d'appel de Lyon, 2ème chambre, Annulation, 5 mai-1997, N° 94LY00237, « les vins pour lesquels est revendiquée une AOC ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) après un examen... ».

atteindre plusieurs années. Il existe toutefois une particularité qui mérite d'être soulignée car peut également exister au sein des vins de terroir, il s'agit des vins commercialisés avec l'annotation "nouveau", "primeur" ou pour les vins de liqueur "Muscat de Noël", la date de mise en marché à destination du consommateur est fixée au troisième jeudi du mois de novembre de l'année de récolte". L'exception faite à ces vins trouve son origine dans une démarche marketing reconnue dans le monde vitivinicole depuis de nombreuses années.

Si le législateur tend au maximum à encadrer les facteurs humains et leurs aspects scientifiques, il n'en demeure pas moins que de véritables disparités existent entre les différentes AOP et une méthodologie identique du terroir semble compromise. En effet, certaines AOP présentent une réglementation exponentielle alors que d'autres se contentent des quelques règles instaurées par le législateur. Il est donc difficile de parler de réglementation commune dans l'application de la théorie du terroir, lorsque l'on constate à quel point des écarts juridiques sont possibles entre les caractéristiques permettant l'homologation des AOP, mais un cadre similaire est envisageable. Cette surprotection est d'ailleurs montrée du doigt par les professionnels viticoles qui tentent de se scinder⁴²⁷, si ce n'est de s'exclure⁴²⁸ de ce carcan juridique qu'est l'appellation d'origine protégée. Mais cette surprotection au travers de la réglementation ne s'applique pas à toutes les rubriques du cahier des charges. Il est vrai que le facteur humain en son aspect historique laisse penser qu'il existe une scission entre le facteur humain et son aspect scientifique et le facteur naturel et son aspect historique.

⁴²⁷ LE MONDE, « Les vignerons du Beaujolais sur la voie d'une scission », 30 décembre 2014, <http://www.lemonde.fr>.

⁴²⁸ LA VIGNE, « Les vignerons au point de rupture avec l'INAO », 16 octobre 2013, <http://www.lavigne-mag.fr>.

SECTION 3

LE FACTEUR HISTORIQUE ET LA PROMISCUITE DES USAGES LOYAUX, LOCAUX ET CONSTANTS

Les facteurs humains vus sous l'aspect historique permettent certes de mettre en place des barrières autour de l'AOP, mais pour certaines peu homogènes. Il n'existe pas de critères communs à chacune des appellations, comme un siècle de départ par exemple. Finalement toute histoire viticole peut être retenue comme justifiant, légitimant, l'intronisation au sein du cercle fermé du mécanisme de terroir. Deux critères particuliers tirent leur épingle du jeu, l'implantation du secteur de la vigne (A), et l'identification du terroir au moyen d'une méthode de production avérée (B). C'est finalement, la combinaison entre un aspect historique humain et un critère géographique reconnu comme un facteur naturel à l'initiative de l'homme via l'histoire du vignoble qui va façonner l'image du terroir.

A - L'implantation du secteur de la vigne

L'implantation du secteur de la vigne se définit selon deux grands axes avec un lien et une vocation viticole qui doit trouver sa source dans le passé certes, mais également sur un laps de temps présent. Dès lors qu'il est question de présenter un terroir, il est nécessaire de prouver que des signes d'activités vitivinicoles ont préexisté sur les territoires envisagés et que la recherche de cette activité du passé est de nouveau recherchée par les propriétaires des parcelles concernées. Ces propos peuvent être nuancés car régulièrement lorsque l'on envisage l'application du concept de terroir ou une nouvelle délimitation de ce dernier il est question non pas de parcelles mais très souvent de communes. Cette atténuation permet de comprendre qu'il est plus aisé de prouver des traces d'activités viticoles sur une commune que sur une parcelle.

Mais cette recherche d'activité viticole sera par la suite affûtée au travers des facteurs naturels lorsque les experts délimiteront les critères naturels par parcelles. La question posée sera quant au type de "critère⁴²⁹" nécessaire pour acter d'une existence préalable et actuelle des activités vitivinicoles. En d'autres termes quels vont être les éléments permettant de justifier une activité vitivinicole ? La simple référence historique à un développement de vigne est-elle suffisante peu importe sa composition ? Ces questions vont permettre l'élaboration d'un cadre juridique protégeant le mécanisme de terroir plus ou moins strictement.

L'implantation⁴³⁰ du secteur de la vigne sous-entend une homogénéité⁴³¹ géographique, dans le sens où s'est une certaine apparente similitude. Mais elle semble difficilement réalisable tout du moins si l'on entend par terroir une idée de surface délimitée très stricte. Cependant, il faut bien trouver des caractéristiques communes, car si l'on doit identifier une nouvelle aire d'appellation, celle-ci devra être en lien direct avec les éléments préexistants au sein de cette aire. On ne peut finalement pas parler de similitude géologique complète⁴³².

Finalement les caractéristiques du vin et donc celles découlant de la zone géographique sont essentielles car elles peuvent prédominer sur les usages loyaux, locaux et constants, qui devront être adoptés mais qui ne devront pas être constatés. En effet, il existe une différence dans l'application de la réglementation, les usages loyaux, locaux et constants pourront être entérinés, alors que les caractéristiques de la zone géographique devront être

⁴²⁹ LA CHAMPAGNE VITICOLE, "Fiche Délimitation n°2, Principes généraux et critères", n°789, Avril 2013, p.55.

⁴³⁰ VAUDOUR (E.), *Les terroirs viticoles ...*, op. cit., p.20 et s..

⁴³¹ Conseil d'Etat, 12 juillet 2012, n°346813, JurisData n°2012-019990, « Il s'agit d'une décision évidente dans la mesure où le vignoble de la commune de Cussac-Fort-Médoc n'a jamais bénéficié de l'appellation Saint Julien et se trouve séparé de celle-ci par une zone marécageuse due à la présence de deux ruisseaux ».

⁴³² BAHANS (J.) et MENJUOCQ (M.), *Droit de la vigne et du vin...*, op. cit.

préexistantes⁴³³ à l'agrandissement de cette dernière⁴³⁴. Finalement la zone géographique prédomine sur les usages. Il n'est pas question de créer une histoire géographique au terroir mais on peut lui en reconnaître une en devenir en matière d'usage. Ainsi, la justification de la possible exclusion par le législateur lors de la reconnaissance d'une appellation d'origine dite protégée des usages loyaux, locaux et constants vient trouver une justification en l'espèce.

Mais le caractère essentiel de ce critère n'en fait pas une caractéristique incontestable. En effet, c'est un critère qui est profusément critiqué car il n'est ni scientifiquement démontrable ni d'une exactitude irréprochable. Il s'agit ici de présenter son caractère non « palpable » et pour certaines appellations, il est très vague, présentant un aspect très subjectif. Il n'y a pas de règles générales applicables à toutes les appellations. C'est l'histoire du vignoble⁴³⁵ qui reflète alors la construction et l'implantation des vignobles. Il est envisageable d'y voir une suprématie sur le facteur naturel, celle-ci ayant justifié de manière très large la construction de certaines étendues d'appellations d'origine protégées bien plus que ne l'eurent fait les facteurs naturels tels que la géologie, la pédologie ou autre. De plus, le flou autour des contours de cette histoire reste présent. Lors de la construction du cadre juridique pour la protection des appellations d'origine protégées, nombreuses étaient celles pouvant justifier d'une histoire ancestrale. Mais aujourd'hui quelle doit être la durée du l'usage justifiant l'implantation de la vigne ? Au vu de la multiplication des AOP, la légitimité d'une reconnaissance au moyen de ligne directive instaurée par le terroir via un cadrage plus strict de l'implantation du secteur de la vigne ne permettrait-elle une lecture moins générale des AOP ?

⁴³³ Conseil d'Etat, 3e sous-section, 17 décembre 2013, n°356102, SCEA Baronne Guichard et al., JurisData n°2013-030230, « considérant qu'il ressort des pièces du dossier que les producteurs bénéficiaires de l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » pouvaient vinifier, élaborer et éliver leurs vins en dehors de l'aire géographique de production de cette appellation en vertu d'usages anciens et, depuis 1998, d'autorisations délivrées à titre dérogatoire par l'Institut national de l'origine et de la qualité ; que le nouveau cahier des charges homologué par le décret attaqué, en restreignant cette possibilité à la seule zone de proximité immédiate, limitée à la partie du territoire de la commune limitrophe de Libourne située hors de l'aire de production, crée entre les producteurs dont les chais sont situés dans cette zone qui conservent le bénéfice de l'appellation « Pomerol » et ceux auxquels ce bénéfice sera retiré après la récolte de 2021 en raison de la situation de leurs chais hors de cette zone, alors même qu'ils sont également installés à proximité de l'aire géographique de production, une différence de traitement »

⁴³⁴ ROBBE (F.), « AFDR - Les cahiers des charges des signes de qualité : élaboration et contrôle », *Droit rural* n° 436, Octobre 2015, dossier 15.

⁴³⁵ Pour aller plus loin, BAZIN (J.-F.), *Histoire du vin de Bourgogne*, Editions Gisserot, Paris, 2003, p. 10 et s..

En somme, avec l'étude de différentes appellations d'origine contrôlées, il est constant de s'apercevoir que si le facteur historique est immuable pour une appellation⁴³⁶, il est assez simple à prouver et à intégrer. Ce qu'il faut comprendre en l'espèce, c'est que contrairement aux facteurs naturels qui doivent être reconnus scientifiquement, le facteur historique, lui, peut aisément être invoqué par un producteur. Il n'y a pas de date précise, ni d'événements incontournables, la simple hypothèse d'un lien avec l'histoire suffit. Ce facteur n'est que très rarement remis en cause par les juges lorsqu'il y a conflit sur une appellation⁴³⁷.

Ainsi, le caractère subjectif du critère historique rend ce dernier plus facilement justifiable par les producteurs, il n'est certes pas « palpable » mais cette largesse ne le rend pas moins invocable devant les juridictions administratives, bien au contraire. Il semble d'ailleurs sous-entendu de manière constante.

L'antériorité de l'implantation de vigne sur le territoire voulant obtenir une protection supérieure via la mention de terroir va donc trouver avant tout son origine dans un lien historique au travers de l'implantation de la vigne. C'est-à-dire que le facteur historique et le facteur humain prédominent tout du moins dans la recherche d'une délimitation sur le facteur naturel, celui-ci intervenant une fois que la délimitation géographique et historique a été constatée. Mais un autre facteur humain doit être avancé par le producteur lors de la mise en exergue des vecteurs humains, il s'agit des méthodes de productions avérées.

⁴³⁶ ROBBE (J.-F.), « Appellation d'origine - La notion de zone de proximité immédiate à travers l'arrêt Pomerol II », *Droit rural* n° 422, Avril 2014, comm. 78, « il faudra donc probablement se référer à l'avenir à l'histoire de l'économie viticole d'une appellation pour délimiter, lors de la rédaction ou de la modification de son cahier des charges, les contours de son aire de proximité immédiate ».

⁴³⁷ En l'espèce le facteur historique ne se trouve pas contesté mais il ne peut suffire à justifier l'appartenance à l'AOP, l'application de la théorie du terroir est incomplète. Conseil d'Etat, 30 déc. 2009, n°311113, Château Marquis de Terme : JurisData n°2009-018990, « Les experts n'ont pas contesté l'étude historique produite par la SOCIETE CHATEAU PRIERE LICHINE, mais ont estimé qu'elle ne pouvait à elle seule justifier le classement des parcelles situées au lieu dit Jean Faure ».

B - Une méthode de production avérée : l'application d'usage

Lorsqu'il est question en matière vitivinicole de méthode de production avérée, il est très fréquemment fait allusion au savoir local. Ainsi deux choses apparaissent. Dans un premier temps, une habilitation à mettre en œuvre son expérience et ses connaissances⁴³⁸, qui consiste à reproduire des gestes qui sont utilisés depuis plusieurs années au sein de ce terroir avec une recherche de transmission. Dans un second temps, il s'agit d'une méthode développée sur un espace restreint on parle bien de savoir-faire local, ici il est bien évidemment question des usages loyaux, locaux et constants qui ont été évoqués précédemment. Mais lorsqu'ils sont considérés, ici par la méthode de production avérée, il est possible de compléter le développement.

La juridiction⁴³⁹ a défini le savoir-faire local selon une liste de critères semblant exhaustive : "Les conditions traditionnelles de production regroupent pour la juridiction la tradition du lieu de production⁴⁴⁰ qui doit avoir l'ancienneté et la permanence qui sont à l'origine de la notoriété, mais aussi les techniques de culture et de procédés de fabrication".

Il est alors concevable de faire le lien entre les usages loyaux, locaux et constant et la méthode de production avérée. Mais cette question est difficile, il semble presque impossible de faire un lien direct entre ces deux notions juridiques sans que l'exigence au sein des facteurs humains de la méthode de production avérée n'en subisse les conséquences. En effet, le législateur a écarté les usages loyaux, locaux et constants de la définition de l'appellation d'origine protégée, il va donc être important de les cibler, car si on ne peut les prendre en compte, car la réglementation ne les exclut pas, elle légitime leur omission. Ainsi, le producteur n'est pas dans l'obligation de les faire apparaître, donc ce ne sont ni des facteurs naturels ni des facteurs humains⁴⁴¹ identifiés auparavant qui eux sont exigibles au sein de la

⁴³⁸ Dictionnaire de la langue française Encyclopédie et noms propres, Hachette, 1980. V. Savoir-faire.

⁴³⁹ CJCE, 25 avril 1989 aff. 141/87 comm. Commission européenne c/République Italienne, Rec. CJCE 1989, p.943.

⁴⁴⁰ CEE, Règlement n°338/79 art 2 paragraphe 1.

⁴⁴¹ Conseil d'Etat, 9 février 2012, Recueil Lebon n°335041.

théorie du terroir. Il est très compliqué de mettre hors de la mention des usages loyaux, locaux et constants, les facteurs humains car les usages loyaux, locaux et constants semblent tout simplement définir les facteurs humains et notamment la qualification de savoir-faire. Il va donc falloir différencier, la tradition du lieu de production (1), l'ancienneté et la pérennité des méthodes traditionnelles (2), la notion de notoriété (4), et enfin les techniques de culture et les procédés de fabrication (3).

1. La tradition du lieu de production ou usage loyal

Ainsi, la définition des méthodes de production avérées ne laisse pas de doute sur la superposition des identifiants nécessaires à la détermination des méthodes de production avérées. Il est donc nécessaire d'authentifier un lieu de production, c'est-à-dire un espace bien délimité sur lequel s'effectue cette méthode, mais dès cette première étape un problème apparaît. Si la méthode de production avérée doit être effectuée sur un territoire délimité, il n'en demeure pas moins que cette dernière peut être utilisée sur des espaces qui ne sont même pas limitrophes à l'AOP concernée. Pour exemple, la méthode traditionnelle utilisée en Champagne est également reproduite dans de nombreuses régions viticoles comme pour les nombreux vins pétillants de Saumur. L'utilisation du terme « méthode traditionnelle⁴⁴² » a pu être protégée, mais il n'en est rien de son utilisation⁴⁴³. Il est aisément de comprendre pourquoi, en effet, outre un brevet qui aurait été déposé par le CIVC et qui sous-entendrait que l'appellation d'origine contrôlée comporte un caractère de propriété collective, il semble impossible juridiquement d'empêcher l'utilisation de cette méthode ou tout autre d'ailleurs, seule

⁴⁴² ROBBE (F.) et MILLARD (J.-B.), « Organisation de la production et des marchés - Signes de qualité : la protection des mentions traditionnelles », *Droit rural* n° 427, Novembre 2014, étude 17

⁴⁴³ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.) « Droit vitivinicole... », op. cit., « dès lors que le nouveau cahier des charges de l'AOC Gaillac respecte de telles conditions équivalentes, il ne méconnaît pas, selon le Conseil d'État, « les conditions d'utilisation de cette mention relative à la méthode de production utilisée ». Tout est dit : le Conseil d'État réduit la mention traditionnelle à une simple méthode de production dénuée de toute antériorité. Il invente ainsi la méthode traditionnelle... sans tradition ! ».

l'utilisation de son nom peut être protégée car il se rapporte directement à l'appellation d'origine contrôlée Champagne⁴⁴⁴.

Cette fragilité ramène à la possible affiliation entre les facteurs historiques et les usages loyaux, locaux et constants. En effet, comment définir autrement la méthode de production que de lui affecter le cadre d'un usage arrêté, répété pour un nombre de producteurs identifiés sur une zone géographique distinguée ?

2. L'ancienneté et la permanence ou usage constant

Il est question au cœur des méthodes de production, d'une nécessité d'ancienneté et de permanence qui sera à l'origine de la notoriété. Deux premiers aspects se détachent de la notion d'ancienneté et celle de la permanence, qui sont affiliés aux usages loyaux, locaux et constants, et mettent l'accent sur le caractère constant. Il est alors de nouveau possible de se poser la question du délai, combien d'années sont nécessaires à la reconnaissance d'un caractère constant ? Si cette définition laisse un vide sur la qualité de l'ancienneté de l'usage, elle nous éclaire tout de même sur un point. En effet, il semble indispensable qu'il n'y ait pas eu de rupture dans l'utilisation de cette dernière. Cela sous-entend deux éléments, tout d'abord qu'il y a au sein du mécanisme de terroir une recherche d'unité de la production, cette méthode permettant très certainement de faire primer une qualité supérieure consentant au vin bénéficiant de l'appellation de faire valoir sa notoriété. Mais, aussi d'y voir un frein au développement de l'AOP, cette dernière ne peut se permettre d'évoluer et de se moderniser sans un accord préalable des organismes en charge de la protection de l'appellation⁴⁴⁵. Le

⁴⁴⁴ Autre exemple « Vin de paille », Conseil d'Etat, 26 février 2014, n°360563, Sté viticulture du Jura, JurisData n°2014-003356.

⁴⁴⁵ Si cette modification a pour finalité d'apporter des modifications essentielles engendrant la remise en cause de l'AOP. Conseil d'Etat 3ème sous-section jugeant seule 23 décembre 2011 N° 334902 Inédit au recueil Lebon, « Que si ce cahier des charges, qui ne modifie pas l'aire géographique de production, apporte des modifications aux conditions de production qui avaient été déterminées par le décret du 11 octobre 1975 reconnaissant cette appellation d'origine contrôlée, ces modifications tenant à la richesse minimale en sucre des raisins, au titre alcoométrique volumique naturel, aux règles relatives au pressurage et à la durée de stockage des vins avant leur commercialisation, n'ont pas pour conséquence de remettre en cause les caractéristiques essentielles de cette appellation ».

terroir familial permet de justifier la propriété d'un vin et de son exploitation. Il y a, grâce à l'aspect historique, une idée de droit de propriété justifiable par le terroir⁴⁴⁶.

3. Les techniques de culture et de procédés de fabrication, usage local

Enfin, les techniques de culture et de procédés de fabrication façonnent également la définition des usages. Il s'agit en l'espèce de l'application directe de la méthode de production. Cette dernière peut être une prise de mousse, une vinification en tonneaux, l'affinage fait par les maîtres de cave lors de l'assemblage des différentes parcelles ou une mise en bouteille⁴⁴⁷. C'est finalement la typicité, l'originalité, ou l'exclusivité de cette mise en pratique qui légitimera l'importance du facteur humain au sein du concept de terroir. Là encore il est question d'une ambivalence avec les usages loyaux, locaux et constants. En effet, le caractère local de l'application de ces techniques est identifiable.

4. La notoriété ou la conséquence des usages loyaux, locaux et constants

Cette constance dans l'utilisation de la méthode de production sur un territoire déterminé est, selon la définition donnée par la jurisprudence, un élément permettant le développement de la notoriété. Rappelons que celle-ci trouve une place particulière au sein du terroir, car si les usages loyaux, locaux et constants ne sont pour le législateur que des critères envisageables et non obligatoires, ils semblent traiter la notoriété différemment. En effet, celle-ci tient un rang de choix dans la construction juridique du terroir, l'article L641-5 du code rural et de la pêche maritime en est la preuve : « Peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer, bruts ou transformés, qui remplissent les conditions fixées par les dispositions de l'article L. 115-1 du code de la consommation, possèdent une notoriété dûment établie et dont la production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits ». Finalement, le code rural est venu compléter la définition de l'AOP. Le législateur, au travers de l'article L641-5 du

⁴⁴⁶ Cour d'appel de Montpellier, 3 mai 2012, Château de Saint Estève : JurisData n°2012-012149.

⁴⁴⁷ CJCE, 16 mai 2000, aff. C-388/95, Belgique c/ Espagne : Rec. CJCE 2000, I, p. 3123

code rural, met l'accent sur les éléments qu'il souhaite voir apparaître. En effet, pour ce dernier la notion de facteur humain et facteur naturel ne lui semblait pas assez claire, il a aussi mis l'accent sur la notoriété et sur les contrôles affiliés aux détenteurs de l'appellation, aux méthodes de production et aux produits dérivés. L'identification du terroir passe alors par la reconnaissance d'une notoriété qui sous-entend la recherche de qualité⁴⁴⁸.

Pour bien comprendre la structure juridique qu'il est nécessaire d'adopter pour l'identification de la notoriété entendue dans le concept de terroir, la méthode permettant l'homologation de l'AOP ne peut être écartée ni a fortiori la réglementation qui la façonne. Celle-ci va permettre une esquisse juridique du terroir au travers de son cahier des charges et des réglementations attenantes instaurées par son législateur.

Observons la notion juridique de notoriété. Elle apparaît au sein de l'article L641-5 du code rural et de la pêche maritime, qui en exige la reconnaissance pour l'identification d'une AOP. Cette condition est récente car le législateur ne l'a pas entendue comme une exigence pour la reconnaissance d'une AOP avant les années 1990, en réaction à la multiplication des AOP. La notoriété peut ainsi être considérée comme un frein à la prolifération des appellations, principe du plus méritant. En matière de protection du terroir, au travers de la notoriété, le législateur a laissé une place importante à l'interprétation des juges⁴⁴⁹.

« La notoriété des appellations semble donc plus ou moins sensible et cela peut apporter une certaine insécurité juridique aux opérateurs qui voudraient signaler qu'ils utilisent un produit de qualité⁴⁵⁰ ». La notoriété semble être le principe défendu et les usages loyaux, locaux et constants, les instruments pour y parvenir. On ne peut les détourner de leur

⁴⁴⁸ Cour administrative d'appel, MARSEILLE, Chambre 1, 7 mai 2010, n° 08MA02052, « qu'en tout état de cause, l'appellation d'origine contrôlée d'une production viticole repose sur la qualité d'un terroir et celle du vin qui y est produit et élevé et non sur le seul aspect visuel offert par le paysage ».

⁴⁴⁹ En témoigne les affaires CE 30 mars 2009, Syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée Quarts-de-Chaume, req. N°304990 ; *Revue de Droit rural*, 2010. Etude 5, note GEORGOPoulos ; affaire Crim. 22 févr. 2011, Château neuf du pape, pourvoi n°10-80.721.

⁴⁵⁰ OLSZAK (N.), "La constitutionnalité de la défense de la notoriété des appellations d'origine", *Revue de Droit rural* n°423, mai 2014, comm.102.

sens premier mais il est possible de les utiliser. Cette réflexion paraît quelque peu alambiquée mais elle révèle le caractère complexe d'une utilité juridique du terroir, sachant que la définition juridique de l'appellation joue encore avec des amoncellements de règles juridiques afin d'en assurer une protection optimale.

La notoriété prend tantôt une place capitale dans la reconnaissance d'un terroir, tantôt le juge semble vouloir en diminuer l'impact. En effet, si les méthodes de production sont révélatrices d'un terroir, il ne s'agit pas uniquement d'une indication géographique, il est également fait référence à la notion de notoriété, clairement identifiée et indispensable, voire prioritaire dans l'identification d'une AOP via la théorie du terroir⁴⁵¹ mais elle peut également être écartée par le juge⁴⁵². Si la notoriété est exigée dans la construction des AOP, c'est qu'elle en favorise fortement sa protection. En effet, le dépôt de marque⁴⁵³ est contraire à la loi du 2 juillet 1990 qui énonce qu'un nom géographique constituant une appellation d'origine ne peut être utilisé par « un tiers pour identifier des produits analogues ne provenant pas de la même origine ou tout autre produit si cette utilisation est de nature à affaiblir ou à détourner la notoriété de l'appellation d'origine ». La notoriété des AOC semble ainsi prendre le pas sur la notoriété des marques, malgré une réglementation quasi commune⁴⁵⁴. Mais le droit des

⁴⁵¹ CJCE, 14 sept 1999, aff. C-375/97, *General Motors: Rec. CJCE 1999, I, p. 5421 ET RTD eur. 2000, p. 143, obs. G. Bonet ; D 2001, somm. P. 473, obs. S. Durance.*

⁴⁵² Conseil d'Etat, 26 février 2014, Quarts-de-Chaume, n°356103, Inédit au recueil Lebon.

⁴⁵³ Pour exemple l'AOC Champagne a empêché un grand nombre d'enregistrement de marques ; TGI Paris, 5 mars 1984, SEITA c/ Champagne : PIBD 1984, III, 200 ; RIPIA 1984, p. 40 ; Ann. prop. ind. 1984, p. 161 ; RTD com. 1984, p. 671, obs. A. Chavanne et J. Azéma ; CA Paris, 1re ch. A, 15 déc. 1993, aff. Champagne : JurisData n° 1993-024271 ; D. 1994, jurispr. p. 145, Ph. obs. le Tourneau. – JCP G 1994, II, 22229, obs. F. Pollaud-Dulian.

⁴⁵⁴ La notoriété d'une marque ou encore une AOC notoire sont protégées par le principe de spécialité. Mais la notoriété d'une AOC et d'une marque peut faire obstacle à ce principe de spécialité. Pour illustrer ces propos, l'affaire Chanel, Cass. Com. 23 janvier 1990, La Semaine Juridique Entreprise et Affaires n° 12, 22 Mars 1990, act. 19664. La Cour de Cassation a refusé la marque « Chanel » pour des boissons alcoolisées et des activités analogues au raffinement et au luxe, puisqu'elles faisaient courir un risque de confusion avec la marque notoirement connue « Chanel ».

marques perd peu à peu de l'ampleur et la protection des marques notoires⁴⁵⁵ s'en trouve affaiblie⁴⁵⁶, cet affaiblissement n'est quant à lui pas identifiable au sein des AOP.

Cette notoriété, si elle semble l'élément permettant enfin une distinction entre les facteurs humains et les usages loyaux, locaux et constants, peut être assimilée à une autre notion capitale au sein du concept de terroir, la typicité. En effet, est-ce la typicité qui crée la notoriété, ou finalement est-ce la notoriété qui justifie la typicité ? Deux réponses semblent possibles, d'une part pour les anciennes appellations, la notoriété engendra la mise en exergue de la typicité et la recherche d'une protection. En effet, c'est après le constat d'une notoriété grandissante que les producteurs cherchèrent à protéger leurs vins et pour ce faire, ils durent envisager la sélection de caractéristiques propres à leur région vitivinicole (c'est le mécanisme de terroir) puis les arrêter avec leur homologation de ces dernières. Pour les AOP dites modernes, si la notoriété doit préexister à la typicité dans la réglementation, très régulièrement la typicité apparaît en premier lieu et la notoriété se fera après application du concept de terroir permettant l'homologation de l'AOP.

Ainsi, il faut pour comprendre la logique juridique qui met sans cesse en lien le facteur humain et les usages loyaux, locaux et constants. S'ils ne sont pas une obligation lorsque l'on recherche une identification du terroir, ils sont partie intégrante de ce dernier et sont à l'origine de la typicité du produit vitivinicole nécessitant une protection. Il est donc logique pour le législateur de les intégrer soit à l'identification via le mécanisme de terroir, soit de donner un caractère moins prédominant aux facteurs humains, ces derniers étant pour leur majorité fondés en grande partie sur ces usages. Mais si l'article L641-5 du code rural et de la pêche maritime fait référence à un contrôle, ce dernier permet-il de mettre l'accent sur les facteurs

⁴⁵⁵ Pour aller plus loin ; VIVANT (P.), « Marque notoire et marque renommée : une distinction à opérer », *La Semaine Juridique Entreprise et Affaires* n° 30, 24 Juillet 2008, 1968.

⁴⁵⁶ CARON, (C.), « Propriété industrielle - Droit de la propriété industrielle », *La Semaine Juridique Entreprise et Affaires* n° 2, 8 Janvier 2009, 1020. « Jadis droit absolu, le droit des marques ne cesse de connaître de nouvelles limites, bien souvent révélées par la Cour de justice des Communautés européennes. Mais, devant cette juridiction qui rend *de facto* des arrêts de règlement, il n'en est pas toujours ainsi comme le prouve cette tentative infructueuse de limiter, une fois de plus, le monopole du propriétaire de la marque (CJCE, 10 avr. 2008, aff. C-102/07 : Comm. com. électr. 2008, comm. 78, et notre note ; Europe 2008, comm. 203, note L. Idot ; Propr. industr. 2008, comm. 41, note A. Folliard-Monguiral).

naturels ou sur les facteurs humains ? Comment rendent-ils possible une protection efficace du processus de terroir ?

TITRE 2

LA VALIDATION DES FACTEURS NATURELS ET HUMAINS

Les facteurs naturels et les facteurs humains, une fois identifiés, vont jouer un rôle déterminant pour l'ancrage du concept de terroir. En effet, ils vont être le moteur d'une recherche de protection juridique. Mais pour que cela soit effectif, il va être nécessaire de contrôler leur application, puisqu'un simple constat de leur existence au travers des caractéristiques précédemment étudiées ne peut être suffisant pour justifier une protection particulière, donnant un nombre d'avantages aux opérateurs du secteur vitivinicole non négligeables. Il va, autrement dit, être intéressant de mettre en place un contrôle permettant d'acter ou non l'existence et la « bonne conduite » des facteurs naturels et humains et cela va se faire au moyen des contrôles organoleptiques et analytiques.

Les critères de contrôle organoleptiques et analytiques sont introduits par le règlement 1308/2013⁴⁵⁷, qui présente tous les éléments devant être présents lors de la reconnaissance d'un mécanisme de terroir et donc d'une demande de protection au moyen de celui-ci. Il faut être conscient que l'expression "organoleptique" donnée par le vin doit être continue. Dans l'aspect du contrôle organoleptique et du contrôle analytique, il y a finalement l'idée de justifier une protection souveraine de l'AOP par la mise en avant d'une typicité qui lui est propre. Ici, cela va surtout être intéressant pour les dénominations d'appellations.

Pour les contrôles organoleptiques prévus par l'INAO sous l'égide de la directive⁴⁵⁸ de 2013, il existe une définition du contrôle organoleptique. Ce contrôle donnant lieu à une obligation de justification de la décision de refus d'inscription au sein d'un vin instauré via la

⁴⁵⁷ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. art. 94, 2, b.

⁴⁵⁸ Directive du Conseil des agréments et contrôles INAO-DIR-CAC-, 26 novembre 2013.

ligne directive du terroir et de le justifier par la suite de manière concrète si contestation de ce refus il y a devant le juge. Les critères organoleptiques vont permettre, de la même façon que les autres critères lui préexistant, d'exclure des vins ne pouvant faire partie d'une AOP⁴⁵⁹. L'intérêt de ce critère supplémentaire n'est donc plus à démontrer⁴⁶⁰.

Plusieurs encadrements juridiques sont venus délimiter ces contrôles avec des principes plus ou moins stricts allant de l'exigence de leur existence à leur conduite d'application. On a aujourd'hui, grâce aux critères organoleptiques et analytiques, une idée de qualité⁴⁶¹ qui apparaît au sein du cahier des charges, qualité qui n'était pas requise précédemment, mais il faut tout de même rester prudent car cette authentification de la qualité⁴⁶² reste à définir et à arrêter.

Ainsi, il va être question de prendre en compte la validation des facteurs naturels et humains au moyen des deux types de contrôle ; organoleptique et analytique (Chapitre 1), laissant entrevoir une nécessité d'interaction entre ces critères (Chapitre 2).

⁴⁵⁹ Conseil d'Etat, 22 juin 1983, INAO c/ Devaud, D. Rural 1984, p. 150, note DENIS (D.).

⁴⁶⁰ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 4, 7 Avril 2016 - n° 14BX01062, « L'examen organoleptique auquel sont soumis les vins dont l'appellation d'origine contrôlée est revendiquée a pour objet non seulement d'éliminer les vins tarés par suite d'un accident ou d'une maladie, mais aussi d'exclure du bénéfice d'une telle appellation ceux dont les qualités portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur ne correspondent pas aux caractéristiques de cette appellation, notamment au regard des conditions traditionnelles de vinification et de production des vins du terroir concerné ainsi que des usages locaux loyaux et constants qui la caractérisent ».

⁴⁶¹ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 4, 19 novembre 2015, n° 14BX00417.

⁴⁶² Arrêté du 3 mai 2002 relatif au règlement d'organisation du classement des crus artisans pour les appellations d'origine contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » et les appellations d'origine contrôlées communales du Médoc, « Pour l'établissement du classement, le jury statue en tenant compte notamment des critères suivants : 1. Qualités organoleptiques du vin ; 2. Soins apportés à la culture, à la vinification, à l'élevage et à la mise en bouteille ; 3. Nature du terroir ; 4. Implication du viticulteur dans la gestion de son patrimoine viticole ».

CHAPITRE 1

LES CRITERES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES : LA VALIDATION DES FACTEURS NATURELS ET HUMAINS

Les critères organoleptiques et analytiques trouvent leur justification dans le fait qu'ils sont la suite logique de la reconnaissance des facteurs humains et naturels. Ils sont finalement l'étape ultime, le contrôle qui permettra l'agrément des vins de terroir⁴⁶³. Ce contrôle est alors la phase finale de la caractérisation du mécanisme de terroir, validant la reconnaissance antérieure des facteurs naturels et humains. Ils deviennent ainsi primordiaux dans le processus de reconnaissance d'un vin de terroir, venant valider l'identification faite antérieurement.

Il y a également derrière la notion de contrôle organoleptique et analytique une possible recherche de qualité. Elle reste tout de même, à ce niveau de réflexion, une hypothèse à valider ou à critiquer. Le gage de qualité sous-entendu au sein du terroir est alors conditionné à l'obtention de cet agrément. Deux grands axes vont ainsi émerger de cette recherche d'agrément. Tout d'abord, un enjeu économique⁴⁶⁴, car le producteur se voyant refuser sa caractérisation de vin en vin de terroir pourra être considéré comme impropre à la consommation en tant que vin du terroir envisagé. Il pourra alors être orienté vers un terroir plus vaste et donc moins restrictif dans ses caractéristiques organoleptiques et analytiques à condition qu'il respecte à la lettre son cahier des charges. Il peut également être question de l'exclure de toute identification géographique ciblée en lui affiliant la dénomination de vin

⁴⁶³ CORDIER (G.) et VILAR (D.), « Indications géographiques ... », *op. cit.*, « la qualité du produit résultant des spécificités du terroir ».

⁴⁶⁴ MENJUCQ (M.) et RUFFIE (J.-P.), "Les recours contre les décisions de l'INAO en matière d'agrément des AOC", *Revue Droit rural n°344*, juin 2006, étude 22.

sans indication géographique⁴⁶⁵. Pour finir, il s'agit de la situation la plus critique pour le producteur, toute dénomination lui étant interdite, il devra mettre en distillation la totalité de sa production remise en question lors des examens organoleptiques et analytiques. Le deuxième axe important et souligné par les auteurs Menjucq et Ruffié concerne les impacts des politiques agricoles lors d'un tel contrôle. En effet, l'agrément sera alors considéré comme un vecteur de bonne qualité et il est nécessaire de conserver parmi les dénominations géographiques une idée de qualité. Il n'est pas question ici de mettre en place une qualité optimale, mais plutôt de chercher une qualité planché permettant un minima de critères pour l'identification du vin de terroir.

Mais cette perception des contrôles organoleptiques et analytiques comme gage de qualité peut être remise en cause non seulement par la subjectivité des éléments trouvés mais aussi par le fait d'envisager une recherche d'homogénéité au travers d'une qualité découlant de caractéristiques communes.

Les agréments ainsi obtenus par les vins leur permettent une authentification au sein d'un terroir influé par une typicité qui lui est propre (Section1). Cependant, la véracité de ces critères comme gage de qualité n'est pas encore complètement actée, et bon nombre de doutes subsistent à l'heure actuelle (Section 2).

⁴⁶⁵ Cette dénomination n'est pas tout à fait exacte, car depuis la réforme de l'OCM vin, ceux que l'on appelait antérieurement "vin de table" se trouvent aujourd'hui identifiables sous la dénomination "vin de France". Ainsi ils possèdent bien une dénomination géographique celle de la France, car rappelons selon l'article L115-1 du code de la consommation peuvent constituer une dénomination "un pays, une région ou une localité". Règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008, article 59, paragraphe 1, point d. Règlement (CE) n° 607/2009 du 14 juillet 2009, article 55.

SECTION 1

L'AUTHENTIFICATION DU TERROIR AU MOYEN D'INSTRUMENTS SCIENTIFIQUES

L'authentification va se faire au moyen de deux instruments scientifiques. En effet, la science va de nouveau jouer un rôle primordial dans la reconnaissance des AOP via l'application de la théorie du terroir. Il s'agit de la recherche de critères partiellement homogènes grâce aux caractéristiques organoleptiques et analytiques. Lorsque l'on s'attarde sur leur objectif, deux buts apparaissent.

Tout d'abord, il est question de protéger le consommateur sur des produits pouvant être impropres à la consommation. Ces différents contrôles vont répondre à une méthode très stricte d'expertise au moyen d'organismes de gestion et de défense. Les organismes de gestion et de contrôle ont été instaurés par l'ordonnance du 7 décembre 2006⁴⁶⁶ afin de pallier les différentes lacunes des anciens syndicats de défense. Ils doivent être entérinés par le directeur de l'INAO après avis du comité national compétent. Le rapport établi par la Cour des Comptes exigeant la création d'un nouveau système de contrôle a été instauré pour permettre une plus grande impartialité et doit reposer sur les principes fondamentaux tels que la transparence, la représentativité et un caractère démocratique de l'organisation et du fonctionnement⁴⁶⁷. Pour y apposer un caractère légal, le législateur a codifié l'organisation et le fonctionnement des organismes de défense et de gestion : "par un organisme tiers offrant des garanties de

⁴⁶⁶ Ordonnance du 7 décembre 2006, n°2006-1547, relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.

⁴⁶⁷ Cour des Comptes, Rapport annuel de 2009, présenté le mercredi 4 février 2009, relatif à l'Institut national de l'origine et de la qualité.

compétence, d'impartialité et d'indépendance agréé dans les conditions prévues par la présente section, pour le compte ou sous l'autorité de l'Institut national de l'origine et de la qualité⁴⁶⁸".

Cette modification, somme toute assez récente, répondait à la mise en évidence de plusieurs critiques opposables au syndicat de défense, ancêtre des organismes de défense et de gestion. Plusieurs manques devaient donc être palliés découlant de l'organisation et du fonctionnement des syndicats de défense. Leurs missions se cantonnaient à la connaissance et au suivi du potentiel global, à la maîtrise de son évolution, à la proposition et à la définition des règles, à la protection du nom de l'image des AOC et à la participation et leur reconnaissance, avec une situation prépondérante des producteurs au sein de ces syndicats. Mais cela conférait au syndicat de défense une trop large emprise voire un monopole sur la maîtrise des produits en appellation d'origine, primauté en mesure de soulever deux grandes critiques. La première faisant référence à la liberté syndicale y étant affiliée, laissant la place à la création de plusieurs syndicats pour une seule et même appellation d'origine, permettant d'entrevoir, entre autres choses, un problème d'homogénéité du contrôle. La seconde critique met en avant les différences existantes sur l'objectif final qui diffère entre les intérêts des consommateurs et ceux des membres des syndicats. En effet, les uns attendant de ces syndicats le contrôle du produit et les autres mettant en avant leurs intérêts professionnels. De nouveau, pour échapper à la critique, une parade avait été trouvée avec la loi d'orientation agricole de 1999⁴⁶⁹ rappelant que les syndicats devaient suivre le principe de l'intérêt général et non leurs propres intérêts professionnels. Mais le doute sur le respect de la conformité à l'intérêt général restait superflu et surtout trop éloigné des exigences d'indépendance et de certification attendues pour des produits disposant d'une distinction de terroir. Les syndicats de défense ont donc laissé la place aux organismes de gestion et de défense. Aujourd'hui, il en existe environ 450⁴⁷⁰. Pour une meilleure efficacité, la répartition de ces organismes a été réduite, c'est-à-dire qu'une appellation ne pourra être rattachée à un seul et unique organisme de défense et de gestion.

⁴⁶⁸ Code rural et de la pêche maritime - Article L642-27.

⁴⁶⁹ Loi n° 99-574 du 9 juillet 1999 d'orientation agricole.

⁴⁷⁰ <http://www.inao.gouv.fr>

Le second but d'un contrôle des organismes de défense et de gestion au travers des critères analytiques et organoleptique s'attache, quant à lui, à la mise en avant du terroir et ainsi à la protection du producteur. Cette structure scientifique juridiquement contrôlée permet donc de garantir, si ce n'est une homogénéité des produits émanant du terroir, tout du moins l'exclusion des produits vitivinicoles aux propriétés standards⁴⁷¹ selon la grille de lecture instaurée par les organismes de défense et de gestion.

Il va ainsi être question au sein de cette partie de comprendre et d'interpréter les différents outils scientifiques permettant le contrôle minima des produits originaires du terroir au travers d'une analyse critique du contrôle analytique (B) et du contrôle organoleptique (A).

A - Le contrôle des vins de terroir : la validation des critères organoleptiques

Le contrôle organoleptique se définit de manière "classique" comme mettant en avant les propriétés organoleptiques du corps humain c'est-à-dire celles qui font directement impression sur les organes des sens⁴⁷². L'objectif de cet examen consiste en la validation d'un produit vitivinicole, via la dégustation ou autres tests faisant appel aux sens nécessaires à la caractérisation du contrôle organoleptique, permettant la reconnaissance du concept de terroir. Mais si une définition dans un sens commun est aisément identifiable, une telle définition peut-elle trouver son origine d'un point de vue juridique ? Le législateur est-il lui venu définir ce terme ? Et si vide juridique il y a, laisse t-il envisager une souplesse au travers de la jurisprudence ?

Lorsque l'on étudie les différents codes traitant le terme "organoleptique", aucune définition ne semble se dessiner. Les caractères organoleptiques, tout du moins dans le secteur

⁴⁷¹ Baccalauréat technologique, série STHR - Arrêté du 15-2-2016 -J.O. du 1 -3-2016, « En menant une analyse sensorielle des fromages, on s'attachera à en déterminer les qualités organoleptiques. On établira le lien avec les principales étapes d'élaboration et les origines géographiques (terroir) ».

⁴⁷² Dictionnaire de la langue française Encyclopédie et noms propres, *op. cit.*, V. Organoleptique.

vitivinicole, semblent prendre effet au moyen de contrôle. En effet, le législateur associe de manière constante les critères organoleptiques à un examen, ils semblent donc bien être les éléments validant ou invalidant les facteurs naturels et humains précédemment étudiés, cet examen serait ainsi une étape supplémentaire dans la mise en œuvre du terroir. Mais ce manque de caractérisation juridique pour les critères organoleptiques par le législateur, ne permet pas pour autant d'affirmer qu'il n'en a pas structuré les contours.

L'examen des critères organoleptiques va donc être encadré par le législateur permettant ainsi de consacrer les caractéristiques lui semblant nécessaires, mais également de faire apparaître l'existence probante d'un lien entre l'examen organoleptique et le terroir⁴⁷³. En effet, il n'est plus nécessaire de prouver la corrélation entre examen organoleptique et appellation d'origine contrôlée⁴⁷⁴. Cependant, si dans un premier temps, notamment après l'étude des cahiers des charges et de ses critères, les composants procédant à l'application du terroir semblent se juxtaposer aux appellations d'origine contrôlées, il n'en demeure pas moins que les outils du contrôle de ces caractéristiques sont encore à lier au concept de terroir. Le travail de liaison entre le terroir et les outils de contrôles, affectés actuellement uniquement aux AOP, restent à démontrer.

La première apparition d'une concordance entre le terroir et sa possible validation de ce dernier via un contrôle organoleptique des facteurs identifiés au sein du terroir trouve sa

⁴⁷³ Certains même le requièrent comme premier critère de sélection. Arrêté du 30 novembre 2000 relatif au règlement d'organisation du classement des crus bourgeois pour les appellations d'origine contrôlées produites dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc ». « Pour l'établissement du classement, le jury statue en tenant compte notamment des critères suivants : 1. Nature du terroir ; 2. Nature de l'encépagement ; 3. Soins apportés à la culture, à la vinification, à la tenue et à la présentation générale de l'exploitation ; 4. Conditions de la mise en bouteille ; 5. Constance dans la qualité du produit ; 6. Notoriété du cru ; 7. Qualités organoleptiques du vin ».

⁴⁷⁴ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 4, 19 novembre 2015, n° 14BX00417, « L'examen organoleptique auquel les dispositions précitées soumettent les vins dont l'appellation d'origine contrôlée est revendiquée a pour objet non seulement d'éliminer les vins tarés par suite d'un accident ou d'une maladie, mais aussi d'exclure du bénéfice d'une telle appellation ceux dont les qualités portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur ne correspondent pas aux caractéristiques de cette appellation, notamment au regard des conditions traditionnelles de vinification et de production des vins du terroir concerné ainsi que des usages locaux loyaux et constants qui la caractérisent ».

justification au sein de l'article L642-27 du code rural et de la pêche maritime⁴⁷⁵. Il est possible de scinder l'intérêt des contrôles organoleptiques, avec dans un premier temps, le contrôle en lui-même avec les caractéristiques qui permettent de reconnaître la mise en valeur du terroir au moyen de critères identifiés et arrêtés (1), puis dans un second temps, la mise en place du contrôle par les organes qui en sont responsables (2), puis dans un troisième temps, l'analyse critique du contrôle organoleptique pourra être présentée, avec finalement une reconnaissance subjective du terroir (3).

1. Le contrôle par les organismes de gestion et de défense

Le contrôle effectué sur les produits vitivinicoles au moyen de la ligne directive du terroir peut donc se scinder en deux, avec d'une part un contrôle dit général sur le cycle complet de production et un contrôle final au moyen des critères organoleptiques. Ainsi l'étude va classiquement suivre cette logique d'étapes consécutives avec dans un premier temps, l'étude de la notion générale de contrôle avec les critères s'y référant et les sanctions qui en découlent et dans un second temps, la mise en pratique de ce contrôle.

Le contrôle organoleptique est donc réglementé au moyen de l'article L642-27 du code rural et de la pêche maritime qui ajoute le principe de conduite permettant la validation par contrôle des critères subjectifs des facteurs naturels et humains via le terroir. Il est, en effet, question de critères subjectifs, dans un premier temps, au vu des éléments mis en avant pour la construction du contrôle, puis, dans un second temps, vis-à-vis de la structuration de

⁴⁷⁵ Code rural et de la pêche maritime, Art. L 642-27. "Le contrôle du respect du cahier des charges d'un produit bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine est effectué, sur la base du plan de contrôle ou d'inspection approuvé, par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance agréée dans les conditions prévues par la présente section, pour le compte ou sous l'autorité de l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'organisme qui délègue certaines tâches de contrôle à un prestataire extérieur s'assure que celui-ci offre des garanties identiques. Toutefois, les examens analytiques ne peuvent être réalisés que par des laboratoires habilités par l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'examen organoleptique auquel sont soumises les appellations d'origine et le cas échéant les produits vitivinicoles bénéficiant d'une indication géographique protégée et les boissons spiritueuses bénéficiant d'une indication géographique est effectué par une commission composée de professionnels compétents et d'experts, dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. Tous les frais exposés pour les nécessités du contrôle du respect du cahier des charges sont à la charge des opérateurs, que le contrôle soit assuré par un organisme certificateur ou par un organisme d'inspection et par l'Institut national de l'origine et de la qualité."

l'organisme de contrôle lui-même. Mais il va tout d'abord être intéressant de se pencher sur la question de l'authentification de la typicité au travers de l'examen des critères organoleptiques, avant de prendre en compte la composition et le fonctionnement de cet organisme de contrôle et de gestion responsable du contrôle organoleptique afin d'en étudier les avantages et les limites. Pour ce faire, l'examen de l'article L 642-27 du code rural et de la pêche maritime va être nécessaire.

L'étude de cet article permet d'affirmer ou non la complémentarité entre terroir et examen organoleptique. Tout d'abord, " Le contrôle du respect du cahier des charges d'un produit bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine est effectué, sur la base du plan de contrôle ou d'inspection approuvé". Ainsi, plusieurs éléments apparaissent. Le premier consiste à mettre en avant que le contrôle organoleptique est la validation applicable à tout produit réglementé par un cahier des charges. Il existe donc une conséquence directe entre le cahier des charges et l'examen organoleptique or, le terroir comme il l'a été démontré précédemment, trouve l'origine de son identification au sein des cahiers des charges. Le second élément expose que les produits bénéficiant d'un cahier des charges se verront soumis au contrôle organoleptique dès lors qu'ils présenteront "un signe d'identification de la qualité et de l'origine". Que faut-il comprendre ici ? Le législateur parle d'une double nécessité, d'une recherche de qualité qui doit être la conséquence d'une origine déterminée, faut-il encore que la qualité soit juridiquement envisageable, ou tout du moins qualifiable⁴⁷⁶. Le terroir peut ainsi être perçu comme assimilant les caractéristiques exigées par le législateur pour l'application d'un contrôle organoleptique. Il est possible de sous-entendre que les caractéristiques permettant la reconnaissance du terroir soient soumises au contrôle organoleptique et qu'il doit en respecter les exigences⁴⁷⁷.

⁴⁷⁶ Cette question fera l'objet d'un point plus détaillé Partie 2, Titre 1, Chapitre 1, Section 1, A.

⁴⁷⁷ BAHANS (J.-M.), « Un an de droit de la vigne et du vin – 2011 », *Droit rural n° 402*, Avril 2012, chron. 1.

Ce contrôle répond à des règles bien précises que le législateur a encadrées au moyen de l'article R642-39 du code rural et de la pêche maritime⁴⁷⁸. En effet, il est question de plan de contrôle. Il définit les modalités de contrôle conditionnant la production telle qu'elle est décrite dans les cahiers des charges. Il faut comprendre par plan de contrôle le champ d'application sur lequel s'effectuent les différents contrôles durant toute la période du schéma de vie des vignes. Ce contrôle va être possible tout au long du développement du vin, passant de sa plantation et la conduite de son vignoble à sa récolte, par la production avec la vinification et son conditionnement pour son vieillissement passant par la distillation pour les AOC de spiritueux, pour finir par son stockage et sa mise sur le marché. En l'espèce, pour le contrôle organoleptique et il en sera de même pour le contrôle analytique, une seule étape du développement du produit vitivinicole va nous intéresser. Il s'agit du moment qui précède la mise sur le marché du produit et sous-entend l'acceptabilité de cette étape par le processus de contrôle des critères organoleptiques et analytiques.

Cependant, si le législateur met en exergue de nombreuses informations sur l'examen organoleptique, les textes restent très succincts quant à ce qu'il faut expressément entendre par contrôle organoleptique. L'éclairage sur ce texte va ainsi découler de la directive de l'INAO du 26 novembre 2013⁴⁷⁹ qui présente le véritable intérêt mais également les méthodes permettant d'atteindre les objectifs fixés par cet examen.

⁴⁷⁸ Article R642-39 du code rural et de la pêche maritime; "Le contrôle du respect du cahier des charges d'un produit sollicitant le bénéfice d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine est organisé par un plan de contrôle ou d'inspection élaboré par l'organisme de contrôle. Ce plan de contrôle ou d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion ; il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme de contrôle, notamment ceux qui ont été effectués sur les autocontrôles et les contrôles internes. Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont il revendique le bénéfice. Pour les appellations d'origine et les indications géographiques protégées, le plan de contrôle ou d'inspection comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique prévue à l'article L. 642-27 ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission. L'organisme de contrôle transmet le plan de contrôle ou d'inspection à l'Institut national de l'origine et de la qualité".

⁴⁷⁹ INAO-DIR-2008-02 rev 3, Directive du conseil des agréments et contrôle, le 26 novembre 2013, modifiée les 1^{er} juillet 2014, les 28 janvier, 2 juillet et 26 novembre 2015, le 20 juillet 2016 et dernièrement le 31 janvier 2017.

Mais encore une fois, comme il a été possible de le constater au sein des cahiers charges au travers de l'abondance des applications d'un seul et même outil juridique, une véritable multitude d'ODG⁴⁸⁰ existe, chacune avec des méthodes de fonctionnement distinctes. En déduire une réglementation homogène s'annonce ardu. Il est alors nécessaire de procéder en deux temps, en étudiant d'abord la présentation d'une réglementation commune, la directive de l'INAO, dont il est essentiel de saisir la portée avant de comprendre son impact sur la marche à suivre par les ODG dans un second temps.

Avant toute chose, il faut rappeler que le sens premier de « directives » s'est amoindri avec la montée en puissance du droit européen et des directives communautaires⁴⁸¹. Aujourd'hui, elles portent le nom de ligne directrice⁴⁸² elles sont englobées sous le terme de ligne directrice. Celle de l'INAO est alors perçue comme le complément de la loi et du règlement encadrant le droit vitivinicole. En effet, les directives devant s'en tenir aux stipulations générales, les lignes directrices explicitent ainsi la marche à suivre. L'étendue juridictionnelle des lignes directrices émane de la jurisprudence Crédit Foncier de France⁴⁸³, où le Conseil d'Etat a établi qu'une autorité se voyant reconnaître un pouvoir discrétionnaire lui permettant la prise de décisions individuelles était alors légalement habilitée à mettre en place des lignes directives encadrant son pouvoir d'action. Ainsi, le législateur à travers son exigence d'un contrôle organoleptique⁴⁸⁴ par les organismes de gestion et de contrôle, énonce l'obligation mais n'en dessine pas les contours. L'INAO, établissement public administratif et donc bénéficiaire de compétences spécialisées devant être rattaché à une personne morale chargée de sa création, en l'espèce l'Etat au travers du ministre de l'Agriculture, se retrouve alors en charge de la délimitation des règles encadrant les contrôles organoleptiques. Il y définit les exigences requises pour bénéficier de l'indicatif d'appellation d'origine protégée et donc par conséquence du terroir, au travers de principes généraux et avec l'approbation des plans d'inspection. La règle de droit affectée à la Directive de l'INAO de 2013 laisse alors présager que si elle ne peut être considérée comme un acte réglementaire avec la force

⁴⁸⁰ Organisme de Défense et de Gestion.

⁴⁸¹ Rapport du Conseil d'Etat, Le droit souple, 2013, www.conseil-etat.fr.

⁴⁸² Conseil d'Etat, 19 septembre 2014, Jousselin, Recueil Lebon n°364385.

⁴⁸³ Conseil d'Etat, 11 décembre 1970, Crédit Foncier de France, Recueil Lebon n°78880

⁴⁸⁴ Code rural et de la pêche maritime, article 642-27 al. 3.

juridique qu'on lui reconnaît, elle peut être définie comme une "pseudo-règle de droit"⁴⁸⁵. Il va ainsi être possible pour l'administration de s'écarte de cette directive fixant alors les principes d'évaluation du contrôle organoleptique. Mais la dérogation à ces lignes directrices devra être faite au moyen d'une justification équitable, sur le principe de l'intérêt général. Mais celui-ci ne se prévaut-il pas d'une définition pouvant être largement interprétée et donc laissant présager que le détournement de cette directive peut être chose aisée.

Le but premier recherché de cette directive est l'intégration au sein d'un terroir précédemment reconnu, mais pour ce faire, il est essentiel que le vin présenté s'articule autour d'une idée de qualité, ou tout du moins qu'il ne présente "aucun défaut qualitatif rédhibitoire"⁴⁸⁶. Plusieurs choses sont ici à discuter autour de cette proposition d'objectif de l'examen organoleptique par l'INAO. Tout d'abord, il existe bien une recherche de caractère présentant un certain degré de qualité et notamment grâce à l'introduction de l'expression "aucun défaut qualitatif". Cela laisse présager que les organismes de gestion et de défense doivent être extrêmement exigeants sur les échantillons qui leur seront confiés par les vignerons prétendant à la dénomination d'un terroir. Mais si l'exigence est renforcée par le terme "rédhibitoire" également utilisé en l'espèce, il est possible de se demander s'il n'est pas un frein. Pour justifier cette affirmation, il est nécessaire de s'interroger sur l'utilisation de ce terme rédhibitoire mettant en avant un défaut essentiel, capable d'être un empêchement absolu, constituant un obstacle radical à l'action de reconnaissance de la mise en œuvre du terroir. Cette surprotection peut paraître si extrême qu'elle n'est que très ponctuellement appliquée lors de l'examen des caractéristiques organoleptiques (exemple d'application avec un goût de bouche considéré comme caractéristique rédhibitoire⁴⁸⁷). Le caractère subjectif de ces contrôles sensoriels vient appuyer clairement cette réflexion. Il est vrai que le contrôle organoleptique s'entend comme un accord entre membres d'un jury, aussi faut-il un consensus difficile à obtenir.

⁴⁸⁵ WALINE (M.), note sous CE, sect., 11 décembre 1970, Crédit foncier de France, *Revue Droit Public*, 1971, 1229 s. spéc. P 1231.

⁴⁸⁶ INAO-DIR-2013-02 rev 3, Directive du conseil des agréments et contrôle, III.

⁴⁸⁷ Cour d'Appel d'Angers, 1er avril 2014, l'EARL Sourdais c/ SAS Bouchonnerie Jocondienne Compagnie d'assurances MAAF ASSURANCES, JurisData 2014-008900.

L'examen organoleptique présente en conséquence l'étude via les sens d'une idée de qualité minimale, mais avec l'étude soumise à des plans de contrôle mise en place par l'organisme de défense et de gestion, il est très rapidement question d'échelonnage parmi les manquements aux contrôles. Comme il l'a été envisagé précédemment, il est impossible d'en extraire une réglementation constante. Il va alors être intéressant de rechercher une caractérisation homogène des différents critères les plus représentatifs pour l'identification de ces manquements. En effet, il est envisageable d'en extraire plusieurs paliers qui peuvent avoir un sens et une portée générale leur permettant de se rattacher à chaque type de contrôle organoleptique. Le travail va donc s'effectuer d'une façon constante, il sera question de mettre en avant le contrôle dans son ensemble et de l'illustrer au moyen d'exemples à travers différentes AOP choisies de manière arbitraire.

Il existe ainsi au cœur des plans d'inspection, instruments de contrôle des réglementations comprises au sein des cahiers des charges, une grille classifiant les différents manquements à la réglementation applicable pour chaque AOP. Deux contrôles émergent alors de l'étude des plans d'inspection. Tout d'abord, le contrôle réalisé sur les opérateurs de la filière vitivinicole, c'est-à-dire tous les organes qui vont avoir un rôle à jouer tout au long de la fabrication de l'appellation, ce contrôle étant sous l'égide des ODG. Puis, il est également question au sein des plans d'inspection du contrôle des ODG eux-mêmes, soit par des organismes d'inspection qui, une fois le manquement constaté, le soumettront à l'INAO qui mettra alors en place la sanction, soit par des organismes certificateurs⁴⁸⁸ qui seront alors compétents pour la caractérisation du manquement de l'ODG, mais également pour l'application de la sanction. Ces organismes certificateurs contrôlent le bon respect des règles définissant une qualité particulière dans un cahier des charges le plus souvent homologué par les pouvoirs publics⁴⁸⁹.

Dans un premier temps, il est possible de parler d'autocontrôle des acteurs du secteur vitivinicole qui s'effectuera tout au long du cycle de vie du produit. Cet autocontrôle est effectué par les opérateurs du terroir eux-mêmes, ce dernier sera alors supervisé, validé ou

⁴⁸⁸ Pour exemple CERTIPAQ organe de contrôle certificateur de l'appellation d'origine contrôlée Cognac, <http://www.certipaq.com>.

⁴⁸⁹ <http://www.economie.gouv.fr>

invalidé par la suite par l'ODG qui leur est affecté. Ce contrôle appelé également contrôle interne a deux finalités, il va tout d'abord être un instrument de conseil accordant la possibilité aux acteurs de la vigne de rectifier leur démarches si une anomalie est constatée afin de mettre en place une marge de progrès. Puis ce contrôle permettra une anticipation du contrôle externe si ce dernier est nécessaire en cas d'examen défavorable, la base d'un contrôle commun facilitant la comparaison et le rapprochement des résultats. Cette évaluation effectuée par les organismes de contrôle va ainsi permettre de relever les différents manquements des opérateurs durant le cycle de vie du produit. Une graduation des prévarications est alors présentée par chaque plan d'inspection propre à chaque appellation. Mais si chaque appellation possède son plan d'inspection, il est possible de déterminer une échelle aux manquements commune aux différents plans d'inspection. Trois catégories de manquement vont être répertoriées elles identifient des manquements plus ou moins importants aux règles énoncées au sein des cahiers des charges.

Tout d'abord, le manquement mineur qui relate une faille non "rédhibitoire"⁴⁹⁰ pour le produit. Il s'agit d'un manquement ayant une faible incidence sur les caractéristiques du produit. Une première série de questions se pose dans ce cas. En effet, le caractère "rédhibitoire" laisse à penser qu'il est question d'une violation qui n'est pas suffisamment grave pour exclure définitivement le produit de la caractérisation de terroir. Mais si au départ cette identification semble d'emblée laisser présager qu'il découle de la reconnaissance des appellations d'origine protégées une ligne de conduite exemplaire, très vite une critique peut être soulevée. Il est vrai qu'il est possible de percevoir l'exclusion d'un produit par la violation caractérisée des règles contenues dans le cahier des charges. Cependant, le caractère "rédhibitoire", lui par contre, laisse envisager une forte atteinte à la réglementation en vigueur. Ainsi, le fait de passer outre les caractéristiques, si ce n'est de manière inacceptable, laisse supposer une possible acceptation de ce produit et donc une faille dans l'application de la théorie du terroir. Même si par la suite il est rappelé très fréquemment au sein des plans d'inspection que cette violation n'a qu'une faible incidence sur le produit, ce terme « rédhibitoire » permet une large interprétation aux organismes de contrôle en charge de cette expertise et il en va de même lorsqu'un conflit apparaît suite à un rejet d'intégration au sein d'un terroir suite à ce contrôle. Il est aisément d'imaginer qu'un produit qui ne viole en aucun cas

⁴⁹⁰ Cour d'appel, Nîmes, 2e chambre commerciale, section B, 21 Mai 2015 – n° 14/00298.

les critères principaux de la caractérisation d'un produit de terroir mais présentant tout de même une carence sur ses attributs puisse être reconnu comme conforme. Il apparaît aisément que la vérification effectuée par les organismes de contrôle intégrera des produits de qualité moindre au sein du terroir.

Puis, un manquement majeur⁴⁹¹ peut être constaté par l'organisme de contrôle. Il se définit comme une carence affectant la qualité du produit par exemple lors de son conditionnement ou lors de l'examen organoleptique lui-même. Très souvent, un manquement majeur sera suivi d'un avertissement et/ou un contrôle supplémentaire⁴⁹². La conjonction nous permet de critiquer également ce manquement. En effet, cette alternative « et/ou » avance qu'il pourrait ne pas être sanctionné par l'autorité compétente, un simple avertissement étant dressé à l'intéressé. De plus, aucune règle relative au nombre d'avertissements tolérés n'est proposée. Si l'on se contente de suivre la règle classiquement appliquée aux avertissements, en adresser trois rendrait la classification du produit au sein de la délimitation du terroir impossible. Mais cette impossibilité se maintiendrait-elle jusqu'à la régularisation des infractions ou serait-elle définitive pour l'intéressé ?

Un troisième manquement est également envisageable, il s'agit du manquement grave ou critique, qui impacte les caractéristiques fondamentales de l'appellation. Le plus flagrant peut être une erreur sur la zone de production, mais elle peut aussi être envisagée sur un manquement quant à la variété de céps requise. Ce manquement paraît le plus important, il est donc aisément d'imaginer qu'il entraînera des sanctions plus importantes.

Les sanctions s'appliquant aux manquements sont d'ailleurs plus ou moins affiliées à une catégorie de manquements. En effet, selon l'appellation, il est possible de classer les sanctions mais cette hiérarchisation n'étant pas effective pour chaque appellation, leur simple énumération semble plus représentative du fonctionnement des contrôles organoleptiques. L'une d'entre elles a déjà été envisagée précédemment dans notre développement et les

⁴⁹¹ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 15 Novembre 2016 – n° 14/05764.

⁴⁹² Plan d'inspection de l'appellation d'origine contrôlée champagne, version approuvée le 3mai 2016, <http://www.sgv-champagne.com>.

critiques y afférant, il s'agit de l'avertissement. Un contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur pourra également être perçu comme faisant suite à cet avertissement. Puis il est également possible de concevoir la réfaction du rendement de production, c'est-à-dire une réévaluation à la baisse du rendement, pénalisant l'opérateur sur une année de production. Puis le déclassement⁴⁹³ qui se rapporte à un lot ou à l'ensemble de la production revendiquée par l'opérateur mis en cause, il faut en l'espèce comprendre le déclassement comme le retrait au détriment de l'appellation. Ce déclassement s'appliquant ainsi, soit au lot concerné par le contrôle, soit à un volume de vin encore en stock de la récolte considérée, soit pour la part de la récolte concernée, soit pour finir pour la part de la production concernée⁴⁹⁴. L'opérateur pourra alors commercialiser cette partie de la production sous la forme de vin de table ou au sein d'une appellation dite plus générique. Il faut bien comprendre que ce déclassement est une sanction temporaire qui ne peut être relevée que pour une quantité authentifiée et dans un laps de temps donné. Une dernière sanction et la plus contraignante, reste à relater, il s'agit du retrait du bénéfice de l'appellation. Cette pénalité va engendrer des conséquences plus ou moins graves selon qu'un seul lot est concerné ou qu'il s'agit de la production complète⁴⁹⁵.

Ainsi, la critique la plus probante de cette partie reste la véritable difficulté à obtenir un contrôle dit homogène pour l'application du terroir. Lorsque l'on se penche sur les différentes réglementations instituant le contrôle organoleptique, la législation, les directives, les cahiers des charges, les plans de contrôles, plusieurs critiques apparaissent. Dans un premier temps, il s'agit de mettre l'accent sur une véritable accumulation de méthodes et de réglementations qui rend l'homogénéisation du terroir quasi indétectable. Dans un second temps, le législateur met l'accent sur les organismes responsables de ces contrôles organoleptiques : "L'examen organoleptique auquel sont soumises les appellations d'origine et le cas échéant les produits vitivinicoles bénéficiant d'une indication géographique protégée et les boissons spiritueuses bénéficiant d'une indication géographique est effectué par une

⁴⁹³ Conseil d'Etat, 6 mars 2002, n°226248, M. et Mme Loulière, LPA n°159, 10 août 2004, p. 19, note OLSZAK (N.).

⁴⁹⁴ Plan d'inspection ODG entre deux mers, approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO le 14 avril 2011.

⁴⁹⁵ IOMMI-AMUNATEGUI (A.), « Le meilleur vigneron de Pouilly-Fumé dépouillé de son AOC », *L'OBS* rue 89, 18 septembre 2015, <http://tempsreel.nouvelobs.com> ; Cour administrative d'appel de Nantes, 3ème Chambre, 18 juillet 2013, N° 12NT01281, Inédit au recueil Lebon

commission composée de professionnels compétents et d'experts, dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits⁴⁹⁶". De nouveau, il est possible d'extraire plusieurs questionnements sur les réglementations entourant les caractéristiques découlant de l'examen organoleptique et s'attachant aux organismes les réalisant.

Tout d'abord il faut mettre en avant que la commission chargée de l'examen organoleptique se compose dans la pratique d'un jury, les commissions peuvent être composées d'un ou plusieurs jurys. Si le nombre de jury n'est pas clairement défini par le législateur, les autorités administratives⁴⁹⁷ sont venues structurer leur composition interne des jurys. En effet, les commissions qui sont chargées de l'examen organoleptique doivent se subdiviser en trois parties. Dans un premier temps, les techniciens, de prime abord il est aisément de penser qu'il s'agisse des professionnels de la filière vitivinicole, la directive de 2008 venant préciser qu'il est question de "personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière"⁴⁹⁸". Cet apport de caractérisation par la directive reste quelque peu critiquable. Il est vrai qu'il est difficile de penser qu'un œnologue aura la même qualité de perception des critères du vin lors de la dégustation qu'un ouvrier de la vigne cantonné aux travaux annuels nécessaires pour son développement. Ensuite, la directive impose un porteur de mémoire du produit. Cette seconde catégorie d'experts peut, dans un premier temps, laisser perplexe pour la simple raison que cette identification ne permet pas de suite d'imaginer un cadre strict regroupant un nombre de personnes déterminées et identifiées. Pourtant si l'on s'arrête sur le plan d'inspection du champagne, on s'aperçoit que cette catégorie est essentielle lors du contrôle organoleptique. En effet, elle est obligatoirement présente lors de la délibération sachant qu'afin de pouvoir statuer, la présence d'au moins deux des trois collèges est nécessaire, l'un devant par obligation être au collège des porteurs de mémoire. Cette rigidité montre donc bien l'importance que prend cette catégorie au sein du contrôle organoleptique. Si l'on étudie attentivement la directive, ces porteurs de mémoire du produit se définissent comme "des opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession". Si la notion "retraités reconnus par la profession" peut être facilement

⁴⁹⁶ Code rural et de la pêche maritime Article L642-27.

⁴⁹⁷ Directive INAO 2013-02 rev 3.

⁴⁹⁸ Directive INAO 2013-02 rev 3, 3- Jures et commissions chargées du contrôle organoleptique, a- Condition de composition de la liste des jurés proposée par l'ODG à l'organisme de contrôle.

identifiable, aucune difficulté ne résultant de cette "fonction", il n'en n'est pas de même pour la seconde possibilité des "opérateurs habilités par l'ordonnance". En effet, la procédure de l'ordonnance est une procédure bien particulière qui autorise les autorités administratives à prendre un acte normalement réservé au champ législatif. Mais à aucun moment il n'est fait référence à une ordonnance particulière. Ainsi, il est difficile d'identifier clairement les acteurs de ce contrôle. Pour finir, il s'agit des usagers du produit, la directive précise qu'il peut s'agir de restaurateurs et d'emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle. Il est donc question des personnes ayant "de près" et il est même possible d'envisager "de loin" un rapport avec le vin. Il est donc aisément de comprendre que les membres du jury ne peuvent être définis comme des acteurs spécialistes du monde vitivinicole et encore moins des spécialistes de la dégustation pourtant exigée pour un contrôle organoleptique efficace. Il en résulte donc que l'efficacité de ce contrôle puisse être quelque peu remise en cause.

Lorsque l'on étudie le fonctionnement des jurys au sein des cahiers des charges, il est tout de même possible de contrer certaines des critiques précédentes. En effet, les jurés de tous collèges confondus sont dans l'obligation de se soumettre à une formation dispensée par l'ODG lui-même. Ainsi, il est aisément de penser que ses attentes sur les caractéristiques des produits testés et sur la recherche d'homogénéité les uns avec les autres puissent être atteintes. Au sein du plan d'inspection du champagne par exemple, il est rappelé que "cette formation a pour objectif d'approfondir leurs connaissances des caractéristiques organoleptiques déterminées par le cahier des charges de l'AOC ainsi que sur les défauts et sur leur intensité qui les rendait rédhibitoires⁴⁹⁹". Les ODG instituant ainsi la « défense et la représentation des appellations et du terroir⁵⁰⁰ ». Les ODG deviennent ainsi un outil de contrôle et gestion rattachable certes aux AOP, mais également l'une des conditions d'application de la ligne directrice du terroir.

⁴⁹⁹ Plan d'inspection de l'Appellation d'Origine Contrôlée Champagne, version approuvée le 13 avril 2015.

⁵⁰⁰ Question écrite avec réponse n° 98746, 4 juillet 2006 – Agriculture – Viticulture – Organismes de défense et de gestion. réforme. perspectives. – M. Mathis Jean-Claude – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

2. Le contrôle organoleptique une validation subjective de l'application du terroir

Considéré lui-même comme un contrôle externe, l'examen organoleptique fait suite à une construction de différents contrôles internes et externes. En effet, comme il l'a été présenté précédemment, les contrôles organoleptiques sont mis en place sous couvert de l'ODG responsable de la bonne conduite de la production. Pour ce faire, le contrôle organoleptique utilise différents critères permettant la caractérisation d'un vin dit de qualité suffisante pour intégrer le terroir.

De nouveau, l'outil juridique qui va nous permettre l'application conforme de ce contrôle n'est pas clairement avancé par le législateur. Il est nécessaire de vérifier les instruments étudiés auparavant, qui semblent être les fondements juridiques du contrôle organoleptique, il s'agit de la Directive du conseil des agréments et contrôle de l'INAO et de son application au travers des différents plans d'inspection et de contrôle des appellations. Il n'est évidemment pas possible d'omettre que ces pratiques ne trouvent pas leur fondement sur une base légale, le législateur ayant simplement instauré, comme à son habitude, un cadre général et concis⁵⁰¹.

Il est donc question en Annexe 1 de la Directive INAO 2012-02 des recommandations s'attachant à la conduite d'un contrôle organoleptique au sein des plans d'inspection ou de contrôle. Bien évidemment, comme il l'a été souligné antérieurement, il est envisageable pour chaque organisme de contrôle d'adapter les modalités communes suite à l'application d'une directive. Ainsi, ces organismes seront en droit de présenter des dispositions différentes si elles sont tout autant si ce n'est plus efficaces. De la sorte, la directive propose cinq critères qui "président au fonctionnement de la commission en charge du contrôle organoleptique". Dès maintenant, il est possible de souligner la fluctuation de ces critères grâce au terme "président" qui laisse présager que cette liste soit renflouée ou encore modifiée avec une exigence d'efficacité identique voire supérieure. Ce contrôle organoleptique s'accompagne d'une grille descriptive du vin contrôlé. Dans un premier temps, il s'agit des différents sens

⁵⁰¹ Article R642-13 du code rural et de la pêche maritime, article L642-24 paragraphe 3 du code rural et de la pêche maritime, article R642-39 paragraphe 3 du code rural et de la pêche maritime.

qui permettront de se faire une idée sur la qualité du produit. Il faut donc mettre en avant, le visuel, par exemple avec ce que l'on nomme une robe, "la robe du vin désigne la couleur et l'aspect extérieur du vin. La vue, lors d'une dégustation, est le premier sens en éveil. Il va examiner, observer le vin dans son verre⁵⁰²". Il semble donc se dessiner une hiérarchisation des étapes du processus de dégustation avec, avant tout, le visuel, qui consiste à prendre en compte la couleur, la brillance et sa limpideur et ce que l'on appelle les larmes ou les jambes. Il s'agit là de contrôler la teneur en alcool contenue au sein du vin testé. Pour les vins qui présentent des particularités comme le champagne, il va être nécessaire d'observer sa couleur certes, mais également et surtout le calibrage de ses bulles. Cette étape peut donc se rattacher dans la directive aux critères descriptifs suivants : la couleur, les nuances, la forme.

Ensuite il est question du critère olfactif. Cette étape se fait en deux temps avec ce que l'on appelle le premier et le second nez. Le premier consiste en une première recherche d'étude des odeurs dites primaires sans aucune action sur le vin en question. Cette étude préalable va permettre de mettre en avant les caractéristiques climatologiques. Dans un second temps, il s'agit du second nez, cette étape se décompose en deux temps, avant tout un remuage, afin de faire prendre l'air au vin dégusté pour l'oxygéner. Cette étape permet après quelque instant, d'identifier, tout du moins de pré-évaluer la quantité de sucre contenue au sein du vin dégusté. Ce palier peut être rattaché à la directive et au vocabulaire proposé pour faciliter la description et donc la critique du produit, à l'odeur, à la flaveur c'est-à-dire aux arômes qui semblent se dessiner.

La troisième étape va prendre en compte le goût, à savoir le sens gustatif du produit contrôlé. Il va être conditionné à la recherche d'acidité, de sucre, de sel et d'amertume contenu de manière plus ou moins importante dans le vin dégusté. Ces critères ne sont pas forcément la cause d'annulation de l'identification au sein d'une AOP mais ils vont permettre, par leur présence, de valider ou non la dégustation. Le vocabulaire de référence mis en avant par les autorités administratives se caractérise par les stimuli mécaniques, chimiques sur la langue, sur les cellules olfactives et pour finir les caractéristiques rétro-nasales.

⁵⁰² <http://www.dico-du-vin.com>

La dernière étape du contrôle organoleptique se rapporte au tactile. Si dans un premier temps le terme semble peu adapté au vin, les terminologies avancées par la directive nous permettent de mieux comprendre cet échelon du contrôle organoleptique. Il s'agit du toucher, de la sensation de poids, et de la sensation d'humidité.

Ces différentes étapes permettent de reconnaître l'appartenance ou non au vin au sein d'une AOP prédéfinie au moyen de la ligne directrice de terroir. Si la modification de ces critères peut être envisagée pour des critères équivalents, elle ne peut l'être à tout moment du processus, un caractère de rigidité s'y apparaît tout de même. En effet, il n'est pas concevable d'intégrer une modification, quand bien même cette dernière améliorerait le fonctionnement du contrôle sans que cela ne porte préjudice. Les critères du contrôle doivent donc être connus avant le début de l'activité de sa commission en charge.

L'avis avancé par la commission responsable du contrôle va alors devoir formaliser l'intégration, la modification ou le rejet des échantillons soumis au test. Une précision sur la pratique du contrôle peut être avancée, laquelle permettra alors de mieux appréhender son déroulement. Chaque ODG va délimiter les critères qui identifieront les lots proposés au contrôle organoleptique. Ce lot sera ensuite identifié par l'opérateur lui-même et scellé en attendant le contrôle. Le lieu du contrôle doit être prévu par le plan d'inspection ou de contrôle, cette précision rendant possible l'anticipation, par exemple, les fourchettes de température des lieux, le niveau d'humidité, les particularités liées à la lumière et à l'éclairage entre autres. Bien évidemment, l'anonymat est requis pour chaque échantillon testé lors du contrôle organoleptique. Les avis finaux seront motivés par le jury. Cependant, les produits ne sont pas les seuls à subir un examen de contrôle lors de cette expertise. Les membres du jury sont également soumis à évaluation. En effet, à la suite de chaque contrôle et pour permettre un contrôle optimum pour les fois suivantes, un rapport sur chaque membre du jury est effectué, ce qui permettra par la suite à l'ODG de proposer à l'organisme de contrôle une liste toujours plus adaptée de membres des commissions d'examen organoleptique. Enfin, si, lors de la décision finale, tous les membres du jury émettent un avis favorable, cela ne pose pas de problème, par contre s'ils ne sont pas en accord sur le sort du vin soumis à dégustation, une

"fiche de consensus"⁵⁰³ devra être mise en place. Cette dernière permettra, le cas échéant, de motiver les refus et l'avis à émettre, le jury pouvant alors bénéficier d'une nouvelle possibilité de dégustation du produit soumis à contrôle. Ces éléments de contrôle pouvant en cas de nécessité faire l'objet d'un recours⁵⁰⁴.

B - Les caractéristiques analytiques, un contrôle strict assoupli

Les critères analytiques font, comme les critères organoleptiques, partie du processus d'agrément des vins de terroir⁵⁰⁵. Ils permettent, en effet, si ce n'est de contrôler, d'identifier de manière scientifique, la bonne application des exigences contenues au sein des différents cahiers des charges⁵⁰⁶. Il était question, à l'origine de ce travail, de regrouper les caractères organoleptiques et analytiques sous la bannière des critères scientifiques. Cette convergence des critères devait nous permettre de comprendre la validation du bon respect du cahier des charges par les opérateurs. Or, si ces deux contrôles permettent l'homologation des facteurs naturels et humains exigibles pour la reconnaissance d'un vin de terroir, peuvent-ils réellement être affiliés⁵⁰⁷ au sein d'une seule et même catégorie d'expertise ? Cette confusion était également possible à la simple lecture des normes érigées par le législateur, liant de manière constante ces deux types de contrôle.

De plus, des études ont récemment montré un lien possible entre les critères organoleptiques et analytiques. Dans un premier temps, il faut soulever que les critères analytiques ne sont pas forcément identifiables, ils n'existent pas selon les marqueurs généralement utilisés dans l'identification et donc le contrôle organoleptique du vin. Pourtant

⁵⁰³ Directive du conseil des agréments et contrôle, INAO 2013-02.

⁵⁰⁴ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 28 Novembre 2016 – n° 15/02680, Numéro JurisData : 2016-029687.

⁵⁰⁵ Conseil d'Etat, Sous-sections 2 et 1 réunies, 28 Juillet 2000 - n° 196323.

⁵⁰⁶ Conseil d'Etat, Section, 22 Décembre 1978 - n° 97730, 97775, 98065.

⁵⁰⁷ Cour administrative d'appel, MARSEILLE, Chambre 5, 28 juin 2012, n° 10MA00238 ; Cour administrative d'appel, LYON, Chambre 3, 22 Novembre 2011, n° 10LY02110 ; Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 3, 20 novembre 2001, n° 97BX02130.

en Sauternes (vin liquoreux issu de pourritures nobles), les recherches d'Elise Sarrazin⁵⁰⁸ ont permis de mettre en avant des arômes de pêches/abricots, de miel, de sucre cuit et d'agrumes. Il est donc ici question de faire le lien entre des arômes normalement réservés au contrôle organoleptique à l'issue d'une étude analytique. Il est de la sorte envisageable de rapporter à une appellation par des études analytiques des caractères organoleptiques constants, cela facilitant le contrôle des vins via la procédure du terroir. Néanmoins, ces critères doivent être classés « bons derniers » car ils ne permettent pas de caractériser un vin de manière unique. En effet, il est aisément de penser que le Sauternes n'est pas le seul à dégager des parfums de miel, de pêche, de sucres cuits, et d'agrumes.

Le choix d'opérer une subdivision s'explique alors par l'application concrète de ces contrôles. Il est vrai que si le contrôle organoleptique se base sur des critères subjectifs, le contrôle analytique, lui porte davantage sur des fondements objectifs, permettant semblerait-il, un contrôle si ce n'est plus efficace tout du moins plus précis. En effet, le contrôle analytique sous-entend une étude des critères purement mesurables, des mesures scientifiques très pointues, telles que l'acidité tartrique, le PH, l'acidité volatile, le potassium...Ainsi, ils se rapprochent bien plus d'un critère juridique que les critères organoleptiques qui semblent quant à eux plus tendancieux.

Un lien plus étroit pourrait être constaté pour la mise en place des contrôles analytiques et organoleptiques dans les dispositions avancées par le législateur " l'organisme qui délègue certaines tâches de contrôle à un prestataire extérieur s'assure que celui-ci offre des garanties identiques. Toutefois, les examens analytiques ne peuvent être réalisés que par des laboratoires habilités par l'Institut national de l'origine et de la qualité⁵⁰⁹". Si le contrôle organoleptique peut se faire sans le consensus des pouvoirs publics, les examens analytiques,

⁵⁰⁸ SARRAZIN (E.), « Recherches sur l'arôme des vins liquoreux de pourriture noble issus des cépages Sémillon et Sauvignon blanc caractérisation de composés clés et étude de leur genèse », Thèse de doctorat en Sciences biologiques et médicales, néologie et ampélogie, Sous la direction de DARRIET (P.). Bordeaux 2, 2007.

⁵⁰⁹ Code rural et de la pêche maritime, Art. L 642-27.

eux, ne peuvent échapper à cette surveillance⁵¹⁰, les rendant très certainement plus convaincants.

Deux choses en découlent. Dans un premier temps, la question de cette surveillance plus accrue des données analytiques pourrait laisser présager une supériorité des contrôles analytiques dans la construction du terroir. Une hiérarchisation se justifiant très certainement par le caractère subjectif du contrôle organoleptique contrairement aux examens analytiques. Cependant, dans un second temps, il est envisageable de percevoir derrière cette rigidité législative des examens analytiques, la possibilité de justifier la valeur d'intérêt général donnée au mécanisme de terroir et qui renforce la légitimation de sa protection via un strict contrôle.

Néanmoins, notre raisonnement est ébranlé. Il est vrai que, si la supériorité du contrôle analytique semble une évidence dans les faits, il n'en demeure pas moins que lorsque l'on confronte ces deux contrôles sur un plan pratique, la faiblesse du contrôle analytique face à la mise en œuvre du contrôle organoleptique se révèle. En effet, pour rendre ce constat plus parlant, il est nécessaire de prendre un exemple de conflit autour de ces deux contrôles. Ainsi, lors d'un arrêt en date du 18 décembre 2014, la cour administrative de Bordeaux⁵¹¹ a rendu une décision démontrant la prédominance du contrôle organoleptique "que, toutefois, les éléments d'une analyse physico-chimique ne sauraient remettre en cause les appréciations organoleptiques qui résultent d'une dégustation effectuée indépendamment de l'examen analytique de ces vins ; que les qualificatifs retenus par la commission de dégustation du premier degré, puis par la commission nationale et qui ne sont d'ailleurs pas incompatibles, relèvent de caractéristiques qui tiennent notamment à l'équilibre, à la saveur, au bouquet et à la typicité des vins au regard de l'appellation revendiquée dont un professionnel de l'élevage et du négoce des vins ne peut méconnaître ni la signification, ni la portée et qui se rapportent directement aux qualités requises mentionnées dans le règlement européen du 17 mai 1999 ; que, par suite, le ministre de l'Economie, des finances et de l'industrie n'a pas entaché sa décision d'erreur manifeste d'appréciation". Ainsi, il semble évident, quant à l'application des

⁵¹⁰ LEBEL (C.), "Les modifications des dispositions ... », *op. cit.*

⁵¹¹ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 4, 18 décembre 2014, n° 13BX01322.

contrôles aux faits, qu'il existe une hiérarchisation de ces derniers si ce n'est dans leur application tout du moins dans leur reconnaissance face au juge. Les critères dégagés lors des contrôles analytiques ne pouvant contrebalancer ceux obtenus via le contrôle organoleptique.

Le contrôle organoleptique prend alors une place prédominante face au contrôle analytique. Cette prépondérance pouvant s'expliquer par la plus grande liberté que laisse présager le premier face au second, beaucoup plus strict dans sa mise en œuvre d'une part et par son caractère savant d'autre part. De nouveau, l'étude des éléments caractérisant la ligne de conduite du terroir laisse penser qu'il y aurait l'existence d'une souplesse d'application.

SECTION 2

LES CRITERES SCIENTIFIQUES: UN ROLE ENCORE PEU AVERE

La première étape de décryptage des éléments définissant la ligne directrice du terroir ayant été posée, au travers d'une reconnaissance d'une recherche des facteurs naturels et humains, il paraît logique qu'un contrôle les affecte. Ce dernier permet une protection juridique efficace, puisque sous-entendant une idée de sanction applicable dès lors que ces mentions exigibles ne seraient pas retenues. Mais si ce contrôle semble une étape nécessaire et évidente pour permettre la mise en place d'une protection juridique pérenne⁵¹², il n'en demeure pas moins que cette supervision donnant la possibilité de maîtriser les caractéristiques de l'application du terroir ne soit pas infaillible (A).

De plus, cette étape amène également à un questionnement sur les conséquences de l'exigibilité d'un tel contrôle. En effet, il va nécessairement, dans l'esprit du consommateur et du producteur immiscer l'idée d'une qualité minimum. Les contrôles analytique et organoleptique du produit sous-entendent ainsi des caractères bien précis et l'idée qu'une protection nécessaire de ces critères différencie ce même produit des autres, alors propriétaire d'une typicité. Il est donc intéressant de se pencher sur la question de la qualité et du degré de qualité alors envisageable (B).

⁵¹² GIRARDEAU (J.-M.), « L'appellation d'origine viticole et l'OMC », *Droit rural n° 8*, Août 2005, colloque 23, « Finalement, l'OMC a apporté une réponse par défaut à ce qui reste l'essentiel : la durée de la protection au-delà de la reconnaissance. Celle-ci est perpétuelle et elle se distingue des autres signes protégés par l'ADPIC qui ont tous une durée de protection limitée, que ce soit le brevet d'invention, les dessins modèles ou les marques de fabrique, même si celles-ci pourraient théoriquement bénéficier d'une protection indéfinie par le jeu des renouvellements. Ainsi, il semble naturel de conclure qu'un signe qui combine un élément du patrimoine et une technique doit recevoir une protection spéciale venant plus de l'élément géographique que de la technique de valorisation. »

A - La recherche d'une qualité juridiquement qualifiable

Il s'agit de comprendre s'il est possible d'intégrer la qualité lorsque l'on parle d'une délimitation géographique et quels pourraient en être les contours et les critères. Peut-on vraiment entendre derrière l'idée de qualité une authentification via des critères juridiques ?

La Cour des Comptes dans son rapport de 2009⁵¹³, amène clairement l'idée d'un lien direct entre les appellations d'origine contrôlées et la qualité⁵¹⁴. Pour ce faire, elle différencie les productions labellisées et les appellations d'origine. Les premières ont pour objet de garantir une qualité supérieure consécutive à l'application du cahier des charges, quant aux secondes, elles répondront aux attentes du consommateur concernant la garantie de typicité. Il semble pourtant évident que les appellations d'origine revêtent strictement un caractère d'une typicité liée à leur origine géographique et aux différentes caractéristiques qui vont en découler. Mais ni le législateur national ni le législateur européen ne semblent avoir défini les appellations d'origine comme modules permettant la mise en avant d'une qualité mais au contraire comme des éléments pouvant garantir une typicité. Afin de démontrer la confusion jusqu'au bout, il est également possible de souligner que les produits "affublés" d'un élément certificateur sont un gage de qualité qui, à défaut d'être « bonne » est tout du moins constante. Il faut dès lors bien comprendre que la qualité n'est d'une part, pas forcément gage de « bonne qualité » et qu'elle peut aussi sous-entendre une recherche de continuité dans la constance du goût du produit.

⁵¹³ COUR DES COMPTES, Rapport public annuel 2009, présenté le mercredi 4 février 2009, relatif en partie à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

⁵¹⁴ Pour aller plus loin ; CLARET (H.), « ÉTIQUETAGE », *JurisClasseur Concurrence – Consommation*, Fasc. 980, 26 octobre 2014, « du fait de l'intégration dans la définition du terroir des mentions de facteurs humains et de facteurs naturels, il se distingue de « l'indication de provenance qui n'implique aucune particularité liée au terroir, et qui ne donne donc aucune garantie quant à la qualité du produit, la désignation s'en trouvant à la disposition de tous les producteurs situés dans la zone géographique » ; Cass. com., 22 nov. 1955 : Bull. civ. 1955, III, n° 333.

Ce constat de recherche de qualité, laisse alors à penser que le terroir se différencie de l'AOP car celle-ci ne nécessite pas la recherche d'une « bonne qualité »⁵¹⁵. Il va donc être nécessaire de comprendre comment la qualité peut être identifiable de manière juridique, pour authentifier la notoriété du terroir. Cette réponse se trouve au sein du cahier des charges, cet instrument juridique permettant de mettre en exergue les caractéristiques qui vont donner lieu à la reconnaissance d'une qualité. Il s'agit des critères organoleptiques et analytiques. Les contrôles émanant du respect de ces caractéristiques laissent entrevoir un contrôle scientifique de la qualité, et donc juridiquement identifiable.

En conséquence, la qualité va se justifier au travers d'éléments précédemment étudiés avec le contrôle organoleptique et analytique. Ainsi, il est d'abord possible de présenter le contrôle analytique qui permet une identification scientifique des composantes de la structure optimale minimale d'un vin respectant la méthodologie du terroir. Ce contrôle analytique laisse observer tout d'abord à un élément assez concret permettant une prise en compte objective des éléments devant composer un vin de terroir. Le contrôle organoleptique⁵¹⁶, semble entraîner à des résultats plus subjectifs. Puisqu'il⁵¹⁷ se base sur la couleur, l'odeur, la saveur⁵¹⁸, ces notions relevant du domaine sensoriel vérifieront l'acceptabilité du produit au sein de l'AOP.

La doctrine est venue récemment rappeler la différence entre qualité standard et bonne qualité contenues ou non au cœur des appellations d'origine. Pour bien comprendre, il est nécessaire de la replacer dans un contexte historique. En effet, il ne s'agit pas, à l'origine, d'une réglementation ayant pour but de permettre aux consommateurs de se voir garantir un

⁵¹⁵ VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation d'origine..., op. cit.*

⁵¹⁶ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 6, 3 février 2014 - n° 12BX03159.

⁵¹⁷ INAO-DIR-2008-02 rev 3.

⁵¹⁸ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 4, 19 novembre 2015 - n° 14BX00417, « L'examen organoleptique auquel les dispositions précitées soumettent les vins dont l'appellation d'origine contrôlée est revendiquée a pour objet non seulement d'éliminer les vins tarés par suite d'un accident ou d'une maladie, mais aussi d'exclure du bénéfice d'une telle appellation ceux dont les qualités portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur ne correspondent pas aux caractéristiques de cette appellation, notamment au regard des conditions traditionnelles de vinification et de production des vins du terroir concerné ainsi que des usages locaux loyaux et constants qui la caractérisent ».

gage de qualité, mais bien une réglementation protégeant les opérateurs d'une zone déterminée⁵¹⁹. En effet, il a été précédemment étudié que les différents contrôles rendront possible le contrôle de la bonne conduite du vignoble et des méthodes de production, plus largement des facteurs humains et des facteurs naturels. Ainsi, il n'est donc à aucun moment question de mettre en place une idée de qualité même minimale, mais plutôt de rechercher des critères constants devant ressortir des produits contrôlés et engageant une identité propre, le concept d'une qualité supérieure n'est à aucun moment envisagé.

Finalement, il est bien question de notoriété et non de qualité. Car c'est une qualité constante qui est recherchée, c'est-à-dire une pérennité tant dans le respect des facteurs humains qu'au travers des facteurs naturels. Si l'on néglige la place de la qualité dans les appellations d'origine protégées⁵²⁰ il paraît impossible d'affirmer un lien entre terroir et qualité⁵²¹. Une caractéristique du contrôle vient conforter cette réflexion. En effet, lors du contrôle organoleptique effectué sur les produits vitivinicoles du terroir, on envisage d'exclure du terroir tout produit pouvant être caractérisé par l'un des 91 mots de refus⁵²². Cette recherche des éléments de refus laisse bien sous entendre non pas une idée de bonne qualité, mais un produit respectant des critères plancher d'une typicité préétablie. Sans supposer une "bonne qualité", il faut éviter toute ressemblance avec un produit que l'on qualifie de "mauvaise qualité". Les contrôles induits par la ligne directrice de terroir semblent ainsi être le support de plusieurs éléments à charge.

⁵¹⁹ VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation d'origine ...*, *op.cit.* ; ROCHARD (D.), « Qualité, identification et sécurité des produits », *Revue Droit rural*, 1999, p. 369.

⁵²⁰ VISSE CAUSSE (S.), "Les apports de la loi du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux à la législation sur les appellations d'origine", *Revue de droit rural*, n°337, novembre 2005, étude 26.

⁵²¹ CORDIER (G.) et VILAR (D.), « Indications géographiques...», *op. cit.*

⁵²² <https://www.inao.gouv.fr/fichier/PLAN-TYPE-AOC-VITI.pdf> « Les membres de la commission remplissent une fiche de dégustation mise à disposition par l'organisme de contrôle. Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du produit et les 18 motifs d'un avis défavorable pris parmi les 91 mots validés par le comité national vins de l'INAO ».

B - Remise en question de l'approbation scientifique des critères par la théorie du terroir

Plusieurs défaillances applicables à la véracité des différents contrôles analytiques et organoleptiques permettant une reconnaissance des caractéristiques au travers de la méthode de terroir sont identifiables.

Si la recherche autour d'un cadrage juridique pour le terroir a permis de consolider la protection des AOP et de leurs typicités au moyen de l'identification des facteurs naturels et humains, il n'en demeure pas moins que cette consolidation serait incomplète sans les moyens du contrôle homologuant les critères ainsi présentés. Cependant, cet examen semble tout de même laisser apparaître quelques failles d'application. La première regroupe la composition et le fonctionnement des organismes de contrôle tant sur le plan analytiques, qu'organoleptique (1) mettant en cause sa transparence son efficacité. Dans un second temps, il est également possible de mettre en avant des carences quant au manque d'objectivité du contrôle homologuant la conduite du cahier des charges (2). L'aspect qualitatif questionne également lorsque les contrôles analytiques et surtout organoleptiques sont supposés prouver l'appartenance à la théorie du terroir. Ces contrôles permettent-ils réellement de servir la sécurité juridique, de surcroît lorsque l'on se fonde sur un élément aussi subjectif que le goût (3) ?

1. La critique tenant au fonctionnement et la composition des contrôles organoleptiques et analytiques

La première remise en question tient en la critique des institutions mêmes, qui sont responsables de la caractérisation des critères organoleptiques et analytiques. En effet, la loi du 5 janvier 2006⁵²³ a intégré de nouveaux organismes chargés du contrôle des qualités scientifiques du vin par le biais des organes de défense et de gestion pour compenser le manque d'objectivité des syndicats de défense précédemment chargés d'effectuer les contrôles

⁵²³ Loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole.

organoleptiques et analytiques. Cette modification répond à une vive critique d'un rapport de la Cour des Comptes qui avait révélé les dysfonctionnements liés aux syndicats, relevant ainsi particulièrement un manque de transparence⁵²⁴. Il n'en demeure pas moins que l'efficacité des nouveaux organismes de défense et de gestion puisse également être mise à mal. Le fonctionnement des commissions compétentes pour le contrôle organoleptique au travers de la ligne de conduite du terroir ayant été précédemment passé en revue, des imperfections organisationnelles notables peuvent être mises en lumière. Dans un premier temps, il n'est à aucun moment question d'une véritable mise en place d'un groupement de professionnels agrés. Certes la directive⁵²⁵ pose la nécessité d'un jury composé de techniciens au sein de la commission mais seul leur rapport à la filière vitivinicole justifie leur présence. Ainsi, il n'est pas question d'experts scientifiques rattachés précisément à la fonction d'œnologue, alors qu'elle semblerait la plus adaptée à la validation des étapes antérieures nécessaires à l'intégration d'un vin au sein d'une AOP par le contrôle organoleptique. Cette première analyse amène, dans un second temps, à une critique plus générale. Si la critique du manque de transparence peut aujourd'hui être nuancée au vu des modifications subies par les contrôles organoleptiques, il n'en demeure pas moins que le fait que les jurys ne soient pas exclusivement composés de professionnels aguerris soit susceptible de porter à conséquence.

Un autre élément relatif au contrôle organoleptique peut être perçu comme une critique. Les différentes commissions jugeant la demande de certification d'agrément peuvent rendre tour à tour des décisions différentes, suggérant ainsi une possibilité de conflit. En effet, imaginons qu'une commission ait validé le respect du cahier des charges grâce au contrôle organoleptique une commission différente pourrait invalider le respect du cahier des charges du vin de ce même opérateur⁵²⁶ l'année suivante. Cela démontre la faiblesse⁵²⁷ du caractère subjectif du contrôle organoleptique qui valide ou pas la bonne conduite du vignoble, le bon respect du cahier des charges et donc des facteurs naturels et humains.

⁵²⁴ Cour des Comptes, Rapport annuel de 2009, présenté le mercredi 4 février 2009, relatif à l'Institut national de l'origine et de la qualité.

⁵²⁵ INAO-DIR-2013.

⁵²⁶ Cette hypothèse est à relativiser, les facteurs naturels impactant sur le vin étant différents chaque année, il est nécessaire d'imaginer des années sensiblement proches.

⁵²⁷ Cette réflexion peut amener à la conclusion inverse. Il est vrai cette inconstance dans le contrôle peut également être perçue comme un gage de rectification en cas d'erreur.

Une autre critique sur la directive de l'INAO relative à la commission chargée du contrôle organoleptique transparaît lorsque l'on l'étudie. Ainsi, il apparaît que, lorsqu'il y a conflit au sein d'une commission et que le jury ne peut s'entendre de manière unanime, elle doit établir une fiche de consensus afin de lui permettre de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs de refus éventuels. Le cas échéant, si un recours s'impose, il sera préférable de doubler les membres du jury et « d'adapter la méthodologie d'interprétation », c'est à la lecture de cette partie de la directive que la critique est possible. En effet, ces propos sont ambigus et permettent de se poser la question de l'application du contrôle organoleptique et analytique, l'adaptation de la méthode d'interprétation étant contestable. Est-ce réellement la méthodologie d'interprétation qui doit s'adapter lors d'un second contrôle ? Assurément, la commission semble disposer d'un droit et non d'un devoir, cette seconde dégustation est donc laissée à la libre appréciation de chaque commission, ce qui peut alors apparaître comme condamnable. Dans un premier temps, ceci bafouerait quelque peu le principe d'égalité, et dans un second temps, sur l'application du principe de transparence, finalement quel élément viendrait légitimer la mise en place ou non de la réglementation retenue par la première commission ?

La remise en question du contrôle de la mise en application du terroir peut être posée lorsque l'on reprend les structures de contrôle. Comme il a été effectivement présenté ultérieurement, les syndicats de défense ont disparu au profit des organismes de contrôle et de gestion, cependant ces derniers continuent à jouer un rôle dans les filières de qualité, tout du moins dans les faits. Ils continuent à être représentés au travers des comités interprofessionnels, des organismes agricoles et des organismes de défense et de gestion eux-mêmes. Il est ainsi possible de présenter la limite des nouveaux organismes de contrôle laissant tous les défauts précédemment soulevés parmi leurs membres. Cette intégration au cœur des nouveaux organismes donne malgré tout la possibilité aux syndicats de défense et de gestion d'intenter une action judiciaire dès lors qu'un risque est encouru par les vins bénéficiant de la théorie du terroir.

2. La subjectivité du contrôle avalisant le cahier des charges

La seconde critique est relative au caractère subjectif du contrôle organoleptique. En effet, il est question d'une critique partielle des caractères utilisés pour décrire le contrôle organoleptique qui rappelons-le est la reconnaissance finale de l'application du cahier des charges (et cela même face à un contrôle analytique employant des critères objectifs, concrets). Afin d'ancrer nos propos citons l'exemple d'un arrêt rendu par le Conseil d'Etat en date du 8 juillet 1983⁵²⁸ qui relate un conflit autour de l'appellation Bordeaux supérieur. En l'espèce les critères organoleptiques sont mis en avant. Ainsi, du vin considéré habituellement comme détenteur de l'AOC peut être exclu de cette dernière du simple fait d'un rejet suite au contrôle organoleptique mais qui rappelons-le endosse la lourde responsabilité de la reconnaissance de la bonne application du cahier des charges, à savoir celle de la typicité.

En l'espèce, un vin de Bordeaux s'est donc vu refuser la mention de « Bordeaux supérieur » suite à un examen organoleptique conduit par la commission de l'INAO. Pour le Conseil d'Etat, les arguments avancés par l'organisme de contrôle pour justifier le refus du maintien de l'appellation Bordeaux Supérieur, revêtait un caractère suffisant, or cet argumentaire semblait pourtant quelque peu succinct. En effet, il a été avancé que : « les caractéristiques organoleptiques, et notamment la saveur, ne seraient pas estimées conformes aux caractéristiques minimales exigées d'un Bordeaux Supérieur ». Cette justification semble quelque peu sommaire. En conséquence, le CE n'avait pas encore la volonté de s'immiscer dans les affaires de l'INAO⁵²⁹ ce qui aujourd'hui est à atténuer (cf. arrêt Château d'Arsac⁵³⁰). De plus, il faut relever que cette simple formulation du non respect de la saveur exigée est peu pointilleuse, il est donc aisément de suspecter que les critères organoleptiques soient munis d'une

⁵²⁸ Conseil d'Etat, sous-sections 2 et 6 réunies, 8 Juillet 1983, n° 27095, Numéro JurisData : 1983-041707.

⁵²⁹ MESMIN (O.), « Cour administrative d'appel de Douai », *La Semaine Juridique Administrations et Collectivités territoriales* n° 45, 7 Novembre 2005, 1351.

⁵³⁰ Conseil d'Etat, 20 septembre 1993, Château d'Arsac, N° 112635 recueil Lebon. « Le Conseil d'État, dans une décision du 28 juillet 1995, considérant que l'INAO n'avait pas pris les mesures propres à assurer l'exécution de la décision du 20 septembre 1993 lui imposant une modification de l'aire d'appellation Margaux, prononça à son encontre une astreinte journalière jusqu'à la date de la modification », VISSE-CAUSSE (S.), « Qualité des produits », JurisClasseur Rural, Fasc. 10 : QUALITÉ DES PRODUITS. – Appellations d'origine, 1^{er} novembre 2013.

force juridique d'annulation probante⁵³¹. Ainsi, la commission peut refuser la classification au sein de l'appellation Bordeaux Supérieur si les critères organoleptiques ne répondent pas au cahier des charges et notamment la "saveur" qui vient entériner les facteurs naturels et humains de ce dernier. En l'espèce il est question de « caractéristiques minimales », on peut donc sous-entendre à une classification une vaste étendue du champ des critères retenus. De nouveau le juge se voit reconnaître un large pouvoir d'appréciation car il est alors question d'échelonnage et non de recherche de critères stricts et homogènes. De plus, si précédemment il a été évoqué de se cantonner pour la commission de contrôle à une liste de 91 mots signifiant le refus, il est étrange de ne pas retrouver ce vocabulaire qui donne lieu à la justification de ce rejet.

Deux autres critiques peuvent être présentées. Dans un premier temps, il est nécessaire de revenir sur le fonctionnement du contrôle organoleptique, et notamment au moment de l'identification des critères caractérisant le vin contrôlé lors des étapes visuelles, olfactives, gustatives, tactiles. Lorsque la commission souhaite exclure ou rejeter l'intégration⁵³² d'un vin, elle doit s'appuyer sur une liste prédéfinie de 91 mots induisant cette idée de refus selon la directive INAO de 2013 relative aux commissions chargée du contrôle organoleptique. Le problème n'est pas tant cette liste qui permet justement une transparence et une équité entre les différents vins contrôlés, mais davantage la limpideur de la liste même. Elle est non seulement introuvable mais surtout justifie l'intégration des vins de terroir par la négative,

⁵³¹ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 6, 4 septembre 2007 - n° 05BX01244, « Considérant, en second lieu, qu'il ressort des pièces du dossier que les refus attaqués de l'INAO résultent de l'examen organoleptique de ces vins au vu des avis de la commission régionale, motifs pris qu'ils présentaient les caractéristiques d'un vin « acescent, dilué, maigre » pour le premier lot de 137 hectolitres, et « dilué, maigre, herbacé, végétal » en ce qui concerne le deuxième lot de 50 hectolitres ; que, par suite, la société requérante ne saurait se prévaloir utilement d'éléments physico-chimiques relatifs à des examens analytiques pour contester ces appréciations résultant du seul examen organoleptique ; qu'au vu de celles-ci, dont il ne ressort pas des pièces du dossier qu'elles soient entachées d'erreur manifeste, l'INAO a pu, à bon droit, refuser les certificats d'agrément sollicités ».

⁵³² Cour administrative d'appel, MARSEILLE, Chambre 5, 13 Septembre 2004, n° 01MA02421, « Considérant que la commission de dégustation a, le 28 mars 2000, pris une décision d'ajournement au motif que le lot de vin de l'EARL Château des Tours soumis à son appréciation était oxydé, usé et de caractère évolué ; qu'une nouvelle décision d'ajournement était prise le 19 avril 2000 au motif que le vin était oxydé et déséquilibré ; que l'agrément à l'appellation d'origine contrôlée Vacqueyras était finalement refusé le 13 juin suivant au motif que le vin était oxydé ; que la commission régionale confirmait ce refus, estimant que le vin avait un goût de sec et était déséquilibré ; qu'aucun élément du dossier ne permet d'établir que la décision contestée serait entachée d'une erreur manifeste d'appréciation ».

c'est-à-dire que l'on recherche les défauts d'un produit pour l'exclure et non pas ses qualités pour lui permettre d'intégrer le terroir en cause.

3. La recherche de la qualification juridique du terroir par le goût

Ici le goût va être volontairement utilisé de manière assez large ce qui permet d'y intégrer, d'une part l'ensemble des critères relatifs au contrôle organoleptique⁵³³ et d'autre part la mention de qualité. Le goût va devoir trouver sa place dans l'application du terroir à travers des qualifications juridiques. Ainsi, le terme organoleptique⁵³⁴ implique qu'il doit être envisagé un caractère juridique au goût⁵³⁵, à l'odeur⁵³⁶, à la couleur⁵³⁷ et pourquoi pas à l'ouïe pour ce qui concerne le bruit des bulles émanant du champagne. Pour une protection des vins découlant de la théorie du terroir, la précision de ces caractéristiques apparaît alors comme nécessitant une qualification explicite.

« Mais l'identification de ces critères ne va-t-elle pas amener les vins de terroirs vers une uniformisation⁵³⁸ » ? En effet, cette question est légitime, elle se justifie par la mise en œuvre de caractéristiques communes pour répondre au besoin du contrôle. Autrement dit, la

⁵³³ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 4, 7 avril 2016, n° 14BX01062, « L'examen organoleptique auquel sont soumis les vins dont l'appellation d'origine contrôlée est revendiquée a pour objet non seulement d'éliminer les vins tarés par suite d'un accident ou d'une maladie, mais aussi d'exclure du bénéfice d'une telle appellation ceux dont les qualités portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur ne correspondent pas aux caractéristiques de cette appellation, notamment au regard des conditions traditionnelles de vinification et de production des vins du terroir concerné ainsi que des usages locaux loyaux et constants qui la caractérisent ».

⁵³⁴ Conseil d'Etat, sous-sections 2 et 6 réunies, 18 mars 1981, n° 17697, Numéro JurisData : 1981-040149.

⁵³⁵ Cour d'appel, AIX EN PROVENCE, Chambre correctionnelle 5, 21 octobre 1997 - n° 97-625, Numéro JurisData : 1997-048342, « un mauvais goût manifeste ». Ou encore, Cour administrative d'appel, NANCY, Chambre 1, 16 Juin 1994 - n° 92NC00880, « la présence d'un goût de bock prononcé ». Et, Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 6, 4 Septembre 2007, n° 05BX01271.

⁵³⁶ Cour d'appel, Orléans, Chambre commerciale économique et financière, 14 mars 2013, n° 12/02129, Numéro JurisData : 2013-005359, « vin mousseux 'Intense' ne présentaient pas une qualité loyale et marchande en raison d'une odeur de moisi-croupi ».

⁵³⁷ Cour administrative d'appel, BORDEAUX, Chambre 6, 4 septembre 2007, n° 05BX01023, « couleur faible-acide ».

⁵³⁸ BAUDOUIN (P.), "AOC : originalité ou typicité?", *Revue des œnologues*, mars 2003, n°102, p.1.

validation du contrôle organoleptique est le but à atteindre et non plus l'instrument engageant la validation d'acquis (facteurs humains et facteurs naturels) émergeant de la procédure du terroir. Il devient envisageable et dangereux de penser au fait que certains vont finalement s'attacher aux critères organoleptiques⁵³⁹ plutôt qu'à chercher à faire du vin de qualité. Bien évidemment il faut relativiser car il est évident que les critères organoleptiques, une fois respectés, ne peuvent conduire que vers un vin gustativement qualitatif.

Pour la doctrine⁵⁴⁰, certains refus ne sont pas toujours suffisamment motivés. L'exemple avancé est celui rendu par le tribunal administratif de Bordeaux en date du 25 septembre 2005⁵⁴¹. Ainsi, il va exister un véritable risque pour la protection des vins de terroir au moyen des critères organoleptiques. Finalement, il semble difficile de donner un cadre juridique strict sur lequel le juge pourrait légitimer sa décision. Les cahiers des charges sont-ils alors assez précis pour permettre une reconnaissance des vins de terroirs sans qu'il n'y ait le risque d'une homogénéisation des vins ? Les critères organoleptiques doivent être compris comme objectifs et non plus de manière subjective.

Néanmoins, il est difficile de mettre en place une description qui va identifier limpidelement entre les vins répondant à l'application de la théorie du terroir. En effet, le vocabulaire viticole n'est pas inépuisable et il faut des caractéristiques précises si l'on souhaite une protection efficace. Selon Norbert Olszak, la solution se trouve dans la prise d'appui sur des éléments permettant de reconnaître une marque olfactive par exemple, ou encore reconnaître des formules scientifiques comme les éléments d'identification et envisager ainsi de faire le lien avec la thèse d'Elise Sarrazin. Cependant, les vins de terroir ne sont-ils pas trop complexes pour être réduits à une simple formule ? N'y-a-t-il pas de nouveau

⁵³⁹ Un des exemples les plus probants de cette critique s'illustre avec le phénomène « John Parker ». Il est vrai qu'aujourd'hui, le nombre de producteurs qui abondent dans le sens de Monsieur Parker, amenant à une atténuation de la recherche d'une réelle typicité ne fait que croître, on parle alors de "Parkerisation". De ce fait les critères organoleptiques représentent-ils un risque d'homogénéisation plutôt qu'un véritable outil permettant de révéler la typicité d'une AOP ?

⁵⁴⁰ OLSZAK (N.) "Le goût des vins AOP et IGP : description et contrôle des caractéristiques organoleptiques", *Droit Rural* n°371, mars 2009, étude 5.

⁵⁴¹ Tribunal Administratif de Bordeaux, 25 septembre 2005, Amoreau c/ INAO, n°033761.

un risque de similarité trop important pour des producteurs qui cherchent très souvent à faire de leur vin un produit unique et identifiable parmi tous les autres ?

Finalement, la véritable difficulté réside dans le fait de mettre en place une description qui peut clairement se différencier des autres vins bénéficiant de la ligne de conduite du terroir. En effet, le vocabulaire viticole n'est pas inépuisable mais il est paradoxalement extrêmement varié, un vin ne ressemble à aucun autre et il est nécessaire de mettre en place des caractéristiques précises si l'on souhaite une protection efficace.

CHAPITRE 2

INTERACTION DES FACTEURS NATURELS ET HUMAINS ; L'APPLICATION DU CAHIER DES CHARGES

Si l'essai sur la construction juridique du terroir a démontré l'implication d'une part des facteurs naturels et d'autre part des facteurs humains, si l'importance d'une validation via les contrôles organoleptiques et analytiques a également été démontrée, l'existence d'un lien entre ces éléments reste en suspens. En effet, le terroir ne peut être présenté sans que soit soulignée l'importance de l'interaction entre les facteurs humains et les facteurs naturels. Mais cette interaction, si elle est exigible, sous quelle forme doit-elle être exposée ?

L'application de la ligne directive du terroir va ainsi donner lieu à deux nouvelles étapes importantes dans la construction d'une AOC et d'un cadre juridique autour de la typicité. Cette application construite dans le cadre du cadre juridique du cahier des charges laisse tout d'abord entrevoir une idée d'égalité de traitement en droit pour l'application des facteurs naturels et humains (Section 1). Dans un second temps, elle laisse également présager une interaction nécessaire entre ces deux vecteurs (Section 2).

SECTION 1

LA TAXINOMIE DES FACTEURS NATURELS ET HUMAINS : PORTEE⁵⁴² DU CAHIER DES CHARGES

Lorsque l'on avance l'étude du principe juridique d'égalité entre les facteurs naturels et humains de nouveau la ligne d'interprétation qui permet à la fois leur bon déroulement et leur bonne compréhension va se faire encore une fois au travers de la théorie du terroir. Autrement dit, il est question de prendre en compte la théorie s'attachant aux éléments conditionnant le terroir. Ainsi, il est nécessaire de qualifier l'impact des facteurs naturels et humains qui, comme il l'a été évoqué précédemment, viennent construire son identification dans l'objectif de les intégrer dans un cadre juridique plus ou moins strict. Avec cette optique de construction juridique modulable, la recherche se construit autour de la possible application des normes, non pas dans son sens d'application direct aux faits, mais plutôt avec une vision purement théorique. C'est-à-dire qu'il est d'ores et déjà possible de distinguer l'application de la théorie du terroir dans les faits et dans la pratique⁵⁴³.

Les facteurs naturels et humains instaurés par le mécanisme du terroir conditionnent donc l'encadrement juridique des AOC. L'étude du cahier des charges serait un moyen d'envisager le bon déroulement du mécanisme de terroir engageant par la suite à l'homologation de ces facteurs et à la reconnaissance de la typicité au moyen du cadre juridique qu'est l'AOC. En effet, sous quel principe juridique d'application le terroir homologuerait-il de façon égalitaire ou distincte les facteurs naturels et humains ? Cette homologation par la reconnaissance du cahier des charges est-elle suffisamment éclairée pour englober une lecture satisfaisante du terroir ? Il est vrai que l'évocation des critères naturels et humains, nous sommes confrontés à leur lecture très vaste, en d'autres termes, la critique de

⁵⁴² Le terroir apparaît au sein des cahiers des charges mais jamais sous la même portée. Tantôt regroupant facteurs naturels et humains tantôt semblant être l'égal de l'AOC, puis tantôt étant simplement sus l'égide des facteurs naturels. Pour exemple, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « COTES DE PROVENCE », Décret n° 2009-356 du 30 mars 2009, Journal Officiel du 1er avril 2009, Numéro 77, Page 5754 à 5763.

⁵⁴³ Par cette distinction entre la théorie et la pratique quant à la bonne application du cadre juridique entre le terroir et les AOP une amorce sur la seconde partie s'annonce mais celle-ci ne peut pas encore être affirmative ou infirmative.

leur description succincte laisse présager une ouverture juridique donnant lieu à une large interprétation de la part des juridictions qui leur sont affiliées.

Ainsi, afin d'obtenir une identification et une classification efficaces des facteurs naturels et humains dans l'application du concept de terroir, il est nécessaire d'étudier, au sein des cahiers des charges, la portée qui leur est attribuée. Le cahier des charges devient un instrument juridique permettant une lecture du terroir et des AOC dès lors qu'il est question d'enregistrement de leurs composantes⁵⁴⁴. Le cahier des charges se révèle alors comme un instrument complexe aux applications juridiques inégales (A), pour, finalement, démontrer l'existence sur le fond (au sens juridique du terme), d'une recherche d'égalité entre les facteurs (B).

A - Le cahier des charges, un outil aux inégalités juridiques

Le cahier des charges est le point de départ d'une caractérisation juridique des facteurs naturels et humains. Il est venu, ces dernières années, remplacer les décrets d'application qui réglementaient auparavant les AOC. Ce nouvel outil juridique comble les lacunes attenantes aux décrets d'appellation qui avaient pour objectif une description beaucoup plus sommaire des caractéristiques nécessaires à la reconnaissance des AOC⁵⁴⁵. Ces mêmes décrets d'application se limitent le plus souvent « généralement à une seule page et à une dizaine d'articles, désignant la zone de production, les règles relatives au degré alcoométrique des vins, les cépages et les modes de taille admis⁵⁴⁶ ». La faible portée de ces décrets d'application dans le contentieux administratif apparaît alors clairement, leur remise en cause

⁵⁴⁴ Institut national de la propriété industrielle, 1er Janvier 2004, n° 04-0516, « Qu'en effet, outre que les produits précités de la marque antérieure ne sont pas limités à la seule appellation d'origine Pauillac ou Médoc, mais couvrent l'ensemble des "Vins d'appellation d'origine contrôlée", l'appartenance des produits précités de la demande d'enregistrement à un terroir particulier ne les font pas échapper à la catégorie générale formée par ceux invoqués de la marque antérieure ».

⁵⁴⁵ Règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006 du Conseil de l'UE relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

⁵⁴⁶ Robbe (F.), « Le cahier des charges... », *op. cit.*,

ne se trouvant qu'exceptionnellement engagée⁵⁴⁷. Les cahiers des charges, eux, apparaissent, bien plus sujet à critique⁵⁴⁸. Si la densité des informations au sein des cahiers des charges peut représenter un frein à la compréhension que pourrait en avoir le juge, elle apparaît surtout comme la possibilité pour lui d'appréhender au mieux leur portée. La concentration des informations contenue dans le cahier des charges restreint ainsi la marge d'interprétation des juges et la richesse de la réglementation tant nationale qu'européenne permet également un encadrement très strict de la rédaction ainsi que de la lecture qui doit en être faite.

Le cahier des charges va alors avoir pour objectif de garantir la traçabilité et la qualité du produit⁵⁴⁹. Pour y parvenir plusieurs éléments sont exigibles « Le cahier des charges comporte au minimum les éléments suivants : a) la dénomination à protéger ; b) la description du ou des vins : i) pour un vin bénéficiant d'une appellation d'origine, ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques ; ii) pour un vin bénéficiant d'une indication géographique, ses principales caractéristiques analytiques ainsi qu'une évaluation ou une indication de ses caractéristiques organoleptiques ; c) le cas échéant, les pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le(s) vin(s) concerné(s) ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration ; d) la délimitation de la zone géographique concernée ; e) les rendements maximaux à l'hectare ; f) l'indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus ; g) les éléments qui corroborent le lien visé à l'article 70, paragraphe 1, point a) i), ou, selon le cas, à l'article 93, paragraphe 1, point b) i); h) les exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale ou, le cas échéant, prévues par les États membres ou une organisation responsable de la gestion de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée, étant entendu que ces exigences doivent être objectives, non discriminatoires et compatibles avec la législation de l'Union ; i) le nom et l'adresse des autorités ou des organismes contrôlant le respect des dispositions du cahier des charges ainsi

⁵⁴⁷ Robbe (F.), « Le cahier des charges... », *op. cit.*, « alors que l'annulation d'un décret d'appellation par le juge administratif faisait figure d'exception, la censure des cahiers des charges est un phénomène courant ».

⁵⁴⁸ Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 26 février 2014, n° 356103 ; Conseil d'État, 6e chambre, 30 janvier 2017, n° 383972, Numéro JurisData : 2017-001865 ; Conseil d'État, 6e chambre, 30 Janvier 2017, n° 384076, Numéro JurisData : 2017-001867 ; Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 23 décembre 2011, n° 334523, Numéro JurisData : 2011-028915.

⁵⁴⁹ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, point 100.

qu'une description précise de leur mission. 3. Toute demande de protection concernant une zone géographique située dans un pays tiers comprend, outre les éléments prévus aux paragraphes 1 et 2, la preuve que la dénomination concernée est protégée dans son pays d'origine⁵⁵⁰ ». Le cahier des charges est alors un outil de protection de l'AOP⁵⁵¹ mais également un moyen de protection pour les parties intéressées⁵⁵².

La quantité des informations contenues au sein des cahiers des charges et son homologation par décret vont participer à la compréhension de l'enjeu juridique qui se cache derrière les facteurs scientifiques. En effet, après l'analyse des facteurs naturels et humains, le cahier des charges semble être le recueil juridique permettant le rassemblement de ces différents points d'ancre pour la bonne application de la ligne de conduite du terroir. Mais plus qu'une liste exhaustive, le cahier des charges apparaît comme un outil juridique, un instrument de « verrouillage » rendant possible la régulation des vins possédant une identité propre.

Néanmoins, ce cahier des charges, véritable structure juridique permettant la régulation et la coordination des facteurs naturels et humains, laisse transparaître une originalité dans sa mise en œuvre et son contenu. La lecture d'un grand nombre de cahiers permet d'émettre, si ce n'est une critique, une réflexion sur ses particularités, mais il est évidemment impossible de construire ce raisonnement en s'appuyant sur la pléthora d'exemples possibles. Ainsi, cette démonstration est appréhendée au moyen d'un panel représentatif de la multitude d'AOP aujourd'hui existantes. En conséquence, pour appuyer les particularités d'un cahier des charges, sept exemples de dénominations géographiques vont être présentées. Dans un premier temps, pour justifier ce choix, trois exemples se répondront,

⁵⁵⁰ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, Sous-section 2 appellations d'origine et indications géographiques, article 94 Demande de protection, 2.

⁵⁵¹ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, Sous-section 2 appellations d'origine et indications géographiques, articles 102 et 103.

⁵⁵² Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, Sous-section 2 appellations d'origine et indications géographiques, article 94.

avec le cahier des charges de l'appellation d'origine "Châteauneuf-du-Pape"⁵⁵³ qui fut la première appellation d'origine contrôlée avec la constitution par le Baron Pierre le Roff de Boiseumarie en 1923 d'un syndicat de défense de l'appellation, puis, le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Cairanne"⁵⁵⁴ l'une des dernières AOC homologuées par arrêté du 20 juin 2016. Enfin, c'est l'appellation d'origine contrôlée "Barsac"⁵⁵⁵ qui a été retenue, ce choix se justifiant par sa récente modification d'aire parcellaire⁵⁵⁶. Dans un second temps, la sélection s'est faite au moyen d'appellations affichant une particularité, avec tout d'abord la sélection d'une appellation en monocépage⁵⁵⁷, avec le cahier des charges de l'appellation d'origine "Sancerre"⁵⁵⁸, ensuite avec une appellation en monopole d'exploitation⁵⁵⁹, l'appellation d'origine contrôlée "Romanée-Conti"⁵⁶⁰, puis pour parfaire cette sélection, le cahier des charges de l'appellation d'origine « Champagne »⁵⁶¹ sera avancé. En effet, le champagne est la seule appellation d'origine française à autoriser l'assemblage de vins

⁵⁵³ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011.

⁵⁵⁴ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE » homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016.

⁵⁵⁵ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC » homologué par le décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011.

⁵⁵⁶ Le Comité National de l'INAO réuni en séances des 28 septembre 2011, 29 juin 2012, 26 juin 2013, 23 janvier 2014, 13 février 2014, 26 juin 2014, 10 juillet 2014, 11 septembre 2014, 12 février 2015, 9 juin 2015, 5 novembre 2015 et 10 février 2016 a approuvé les projets de délimitations parcellaires modifiées des AOC «BARSAC », « BORDEAUX », « BORDEAUX SUPERIEUR », « BOURG », « COTES DE BORDEAUX » éventuellement complétée par les dénominations géographiques complémentaires « CASTILLON » ou « FRANCS », « CREMANT DE BORDEAUX », « ENTRE-DEUX-MERS », « GRAVES », « GRAVES DE VAYRES », « GRAVES SUPERIEURES », « HAUT-MEDOC », « LALANDE-DE-POMEROL », « MEDOC », « SAINT-JULIEN » et « SAUTERNES » établis par les commissions d'experts nommées à cet effet. <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Suivi-des-demarches/Consultations-publiques-des-projets-d-aires-geographiques-ou-parcellaires-delimitees-des-AOC-et-IGP>.

⁵⁵⁷ La culture de la vigne en monocépage désigne un vin cultivé partir d'un unique cépage.

⁵⁵⁸ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE » homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011.

⁵⁵⁹ L'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI » est exploitée par un unique producteur.

⁵⁶⁰ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011.

⁵⁶¹ Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010.

rouges et de vins blancs pour l'obtention d'un rosé⁵⁶², la réglementation générale procédant par une vinification identique aux vins rouges avec une colorisation du moût plus restreinte. Dans un troisième temps, l'analyse va tourner autour d'une IGP pour appuyer les propos précédents qui, certes, concevaient l'application du mécanisme du terroir aux IGP mais en présentaient également les limites. Le choix de cette IGP répond au conflit autour de la libéralisation des droits de plantation⁵⁶³ affectant la notoriété⁵⁶⁴ de l'AOC Sancerre⁵⁶⁵ par l'indication géographique protégée "Val de Loire"⁵⁶⁶.

Le cahier des charges peut alors se concevoir comme un instrument d'interaction entre les facteurs naturels et humains et également comme un outil de leur régulation devenant l'instrument permettant l'effectivité. Mais cet outil ne se contente pas d'une lecture homogène, c'est-à-dire que plusieurs échelons de régulation vont être identifiables, se caractérisant par des interdictions, des règles de procédure, des obligations de bonne conduite ou des renvois tacites. Le cahier des charges devient alors un savant mélange de notions juridiques, historiques, littéraires, scientifiques, avec une portée plus ou moins relative, allant

⁵⁶² Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage, Tableau 3.2 : Définition du niveau d'agrément du couple fractionnement-sulfitage dans le cas d'un envoi des moûts en cuves de débourbage par pompage automatique, h) Volumes résultant d'exigences techniques particulières 2° Dispositions par type de produit, a, « Les vins rosés sont élaborés soit à partir de vins de base issus soit de pressurage direct, soit d'une macération ou d'une saignée, soit par assemblage, avant tirage, de vins blancs et rouges ».

⁵⁶³ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), « Droit vitivinicole - Des droits de plantation aux autorisations de plantation de vigne : continuité et discontinuité des politiques viticoles », *Droit rural n° 445*, Août 2016, étude 27.

⁵⁶⁴ Arrêté du 30 décembre 2015 relatif à la mise en œuvre du dispositif d'autorisations de plantation en matière de gestion du potentiel de production viticole – Campagne 2016, JORF 1 décembre 2015 ; Décret n° 2015-1903 du 30 décembre 2015 relatif au régime d'autorisation de plantations de vigne, JORF 31 décembre 2015.

⁵⁶⁵ La libération des droits de plantation a autorisé la plantation de cépages identiques aux cépages autorisés par le cahier des charges de l'AOC « Sancerre » et notamment sur le secteur de l'IGP « VAL DE LOIRE » qui se trouve aux abords de l'AOC « SANCERRE ». Les producteurs de l'AOC Sancerre s'en inquiètent, « aujourd'hui la concurrence vient aussi des « Vins de France » puisqu'ils peuvent depuis 2010 s'identifier aussi avec cépage et millésime ». <http://www.terreddevins.com/actualites/droits-de-plantation-les-vignerons-du-centre-loire-manifestent>.

⁵⁶⁶ Cahier des charges relatif à l'indication géographique protégée « VAL DE LOIRE », Arrêté du 28 octobre 2011, JORF n°0260 du 9 novembre 2011, page 18835, texte n° 29.

même jusqu'à de simples règles d'accompagnement⁵⁶⁷. Mais il ne se contente pas de présenter une originalité de la portée des éléments qui le composent, il propose également une originalité au public auquel il s'adresse. En effet, si dans un premier temps la finalité du cahier des charges semble s'adresser aux producteurs, il n'en demeure pas moins que cette idée d'unique destinataire doit être remise en cause. Le cahier des charges présente alors des données s'adressant aux producteurs certes, mais également aux consommateurs, justifiant l'intérêt de l'instauration de l'appellation et de l'identification des facteurs naturels et humains tout comme la reconnaissance de la caractérisation de leur typicité.

Cependant, une fois les conditions d'études posées, l'intérêt de cette présentation du cahier des charges doit être envisagé. Bien plus qu'une liste exhaustive des facteurs naturels et humains, le cahier des charges se décline comme un véritable instrument de régulation de la filière vitivinicole où plusieurs systèmes et outils juridiques s'entremêlent. Mais son caractère juridique n'est pas, comme il est habituel de l'entendre, uniquement fondé sur des réglementations proposant la marche à suivre pour l'exploitation des facteurs naturels et humains. Il existe, au travers du cahier des charges, une grille de règles à l'application plus ou moins stricte et aux destinataires plus ou moins identifiés. Ainsi, trois distinctions de la portée des cahiers des charges s'apposent et doivent être envisagées (a.), laissant présager une normativité fluctuante (b.).

a. Les différentes règles, une originalité juridique du cahier des charges

Ces portées peuvent être rassemblées sous trois catégories, celles qui vont avoir pour finalité une interdiction, celles qui seront regroupées sous l'égide des procédures et pour finir celles qui ne portent aucune trace de caractéristique juridique.

⁵⁶⁷ A titre indicatif, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE » homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011 « Forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine ».

Les interdictions et obligations nuancées du cahier des charges

On avance classiquement au sein du cahier des charges qu'il est question d'une instauration de différentes interdictions sur la méthode de production, des actions impactant sur l'environnement... Cependant, ces différentes interdictions peuvent adopter des angles différents qu'il est nécessaire de comprendre. L'étude du cahier des charges relève différentes intensités d'interdiction. C'est en cela que les différents cahiers des charges présentés en amont vont être indispensables à la construction de notre raisonnement. En effet, lorsque l'on prend le temps de décrypter les nombreux cahiers des charges, une particularité se révèle, il y existe un panel d'interdictions. Ainsi, plusieurs d'entre elles peuvent être envisagées et répertoriées. Il sera ainsi question d'interdictions formelles ou strictes, d'interdictions relatives, pouvant amener à des interdictions souples. Afin de comprendre plus exactement ces distinctions, l'illustration rendue possible par les cahiers des charges est nécessaire.

Pour commencer ce cheminement quant aux nombreuses particularités contenues au sein d'un seul et même cahier des charges, les interdictions formelles peuvent être présentées. Il en existe de plusieurs ordres. Elles présentent régulièrement à leur lecture un caractère d'évidence. Or, à travers certaines pratiques culturelles qui sont interdites, comme par exemple « l'épandage de fiente fraîche et de boue industrielle⁵⁶⁸ » dans l'AOP Cairanne. Il est autorisé de penser que la restriction intervient non pas en raison d'interdiction classique seraiet susceptible d'être présentée au travers de chaque cahier des charges mais à cause d'une interdiction formelle actuelle mettant fin à une pratique courante de l'appellation en question. Il est raisonnable de penser que le bon sens ne rendrait pas possible l'épandage de produits industriels⁵⁶⁹ sur les vignes, mais cette interdiction répond à une pratique ancestrale qui n'est autre que l'épandage de déchets urbains⁵⁷⁰, aujourd'hui largement réglementé. En effet, nombreuses étaient les AOC à pratiquer le paillage plastique aujourd'hui interdit dans la

⁵⁶⁸ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles, p.4.

⁵⁶⁹ Pour aller plus loin ; SOULIGNAC (V.) *Epannage de boues urbaines, de déchets industriels et d'effluents d'élevage sur les sols agricoles - Comparatif réglementaire en octobre 2000*, Ingénieries - E A T, IRSTEA édition, 2000, p. 15 - p. 32, <https://hal.archives-ouvertes.fr>.

⁵⁷⁰ NOCE (V.), « Le champagne pousse sur du plastique. Les déchets urbains enrichissent ou stabilisent le sol. Une pratique à risques », *Libération*, 5 septembre 1995, <http://next.libération.fr>.

majorité des cahiers des charges⁵⁷¹. Et il semble envisageable de supposer que les AOC ne stipulant pas clairement cette interdiction ne présentaient pas cette méthode d'épandage dans leurs usages viticoles antérieurs, il n'y avait donc aucune nécessité à émettre une interdiction stricte au sein du cahier des charges, ou tout du moins, cette pratique n'était pas commune dans leur région viticole, car l'AOC Carainne, évoquée dans ce développement en guise d'illustration des nouvelles appellations, n'y faisait pas référence. Ces strictes interdictions permettent l'instauration d'outils juridiques pour servir la régulation du vin, se cantonnent très régulièrement au cadre des autres pratiques culturelles⁵⁷² et sont régulièrement interdites dans l'intérêt du terroir, « afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir⁵⁷³ ». Le lien entre le cahier des charges et le terroir est alors évident, « le cahier des charges doit décrire la spécificité du produit et le lien au terroir⁵⁷⁴ ». Mais cette relation entre le terroir et le cahier des charges n'est pas si ancienne. En effet, si dans le cahier des charges il est question du « lien au terroir⁵⁷⁵ », un « lien à

⁵⁷¹ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles, c, p.3. Et Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles, p.4.

⁵⁷² A titre indicatif, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011, VI. Conduite du vignoble 2°- Autres pratiques culturelles a) ; Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles, p.4, Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles, b) ; Et Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC » homologué par le décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles ; Et Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles.

⁵⁷³ Pour exemple, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « VACQUEYRAS », DÉCRET n°2015-973 du 31 juillet 2015 modifiant le décret n° 2011-1548 du 14 novembre 2011 Journal Officiel du 5 août 2015 - Numéro 179 - Page 13420 à 13421. Et Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles, p.4. Et Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles, p.5.

⁵⁷⁴ Question écrite avec réponse n° 45259, 31 mars 2009 – Agriculture – AOC – Vins de Vienne. Perspectives. – M. Jacques Remiller – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

⁵⁷⁵ LE GOFFIC (C.), « Indications géographiques en droit européen », *JurisClasseur Europe Traité*, Fasc. 1810, 30 Octobre 2015.

l'origine » ou une « relation à l'origine⁵⁷⁶ » ont été longtemps envisagés. Finalement, le seul cahier des charges à ne présenter aucune interdiction est celui de l'IGP Val de Loire⁵⁷⁷, cependant cette absence d'interdiction au sein des cahiers des charges des IGP n'est pas une exception⁵⁷⁸.

À l'inverse, ces interdictions strictes⁵⁷⁹ peuvent également se présenter sous la forme d'obligation contenues dans les cahiers des charges. La différence réside dans le fait d'aborder les choses de façon affirmative, ce qui mène à des recommandations obligatoires⁵⁸⁰ plutôt qu'à des interdictions ; la force juridique n'en est pourtant pas amoindrie, elle peut même sembler plus stricte/vigoureuse puisqu'elle oblige⁵⁸¹ à suivre une marche précise alors que l'interdiction laisse considérer plusieurs possibilités d'adaptation.

⁵⁷⁶ ROCHARD (D.), « L'adoption d'un cadre ... », *op. cit.*

⁵⁷⁷ Cahier des charges relatif à l'indication géographique protégée « VAL DE LOIRE », Arrêté du 28 octobre 2011, JORF n°0260 du 9 novembre 2011 page 18835, texte n° 29.

⁵⁷⁸ A titre indicatif, Cahier des charges de l'indication géographique protégée « MEDITERRANÉE » homologué par arrêté du 2 novembre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 publié au JORF du 19 novembre 2013. Et, Cahier des charges de l'indication géographique protégée« VAUCLUSE », homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, JORF du 10 novembre 2011. Et, cahier des charges de l'indication géographique protégée « COTEAUX DU PONT DU GARD », homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, JORF du 8 novembre 2011.

⁵⁷⁹ A titre d'exemple, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011, IX.-Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage, f) - Matériel interdit, « Les pressoirs continus sont interdits ». Ou Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE », homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011 IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage, d) - Matériel interdit, « L'utilisation des pressoirs continus est interdite ». Ou, Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, VI. — Conduite du vignoble, 3° Irrigation : « L'irrigation est interdite ».

⁵⁸⁰ A titre indicatif, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE » homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011, VI. Conduite du vignoble, 2°- Autres pratiques culturales, « Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir : a) - Les corrections de pente respectent la séquence pédologique naturelle de la parcelle ; b) - Les parcelles sont conduites afin de limiter l'érosion liée au ruissellement des eaux ; c) - La maîtrise du couvert végétal, quand il existe, des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est réalisée mécaniquement ».

⁵⁸¹Pour exemple, Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturales, « L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ».

Cependant, le caractère strict des interdictions n'est pas la seule lecture possible des cahiers des charges. En effet, cette rigidité de l'interdiction peut être assouplie au moyen d'une règle dérogatoire⁵⁸². Il apparaît évident que ces nuances décrites sous l'égide de « mesures transitoires » ne favorisent pas une réglementation pérenne, l'atténuation des interdictions, aussi strictes soient-elles, ne les remet pas en cause.

Mais si on observe rarement des exceptions aux interdictions et aux obligations dites strictes au sein des cahiers des charges, les interdictions dites nuancées sont relevées beaucoup plus fréquemment. Il est vrai qu'il existe des interdictions et obligations relatives qui vont fixer un seuil au-delà duquel il est interdit aux producteurs de s'aventurer. Mais elles ont un véritable caractère de souplesse, il est ainsi possible de s'éloigner de ce seuil en adoptant des limites en deçà de ce qui est autorisé par le cahier des charges. Justement, cette autorisation par le cahier des charges se prévalant comme une interdiction de par la fixation de limites est parfois même attachée à une règle beaucoup large car se référant à la généralité de la réglementation au moyen des principes instaurés par le code rural⁵⁸³ notamment. Finalement, il est question d'interdictions relatives.

Une véritable flexibilité dans la mise en œuvre des facteurs naturels et humains peut ainsi se concevoir, elle se démontre au moyen de plusieurs exemples. Tout d'abord le choix des cépages⁵⁸⁴ illustré par le décryptage du cahier des charges de l'appellation d'origine

⁵⁸² Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016XI - Mesures transitoires, 3. Autres pratiques culturales, « La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges ». Et Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011 XI. – Mesures transitoires 2 - Autres pratiques culturales, « La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique est applicable pour les plantations réalisées après le 31 juillet 2009. Les paillages plastiques existants sont retirés des parcelles avant le 31 décembre 2014 ».

⁵⁸³ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011, ou encore Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC » homologué par le décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011.e) - Seuil de manquants. « Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants vise à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixe a 20 % ».

⁵⁸⁴ Exception faite du monocépage, les producteurs d'AOC peuvent adopter le cépage qui dans les limites des cépages obligatoires leur semble le plus adapté à leur parcelle mais également à leur choix de production quant à leur produit fini.

contrôlée « CAIRANNE⁵⁸⁵» va être décrypté. Avant tout, deux divisions s'opèrent, d'une part les cépages autorisés pour la production de vins rouges, avec pour cépage principal le grenache N, deux cépages complémentaires et seize cépages accessoires. Puis dans un second temps, les cépages autorisés pour la production des vins blancs, avec pour cépages principaux, la clairette B, le grenache blanc B, la roussanne B ; et quatre cépages accessoires. Une originalité mérite d'être relevée, il est question pour les cépages autorisant la fabrication de vin rouge dans l'AOC « Carainne » de cépages principaux, de cépages complémentaires, et de cépages accessoires. Cette particularité appuie d'autant plus ce raisonnement préalablement avancé de l'existence d'une véritable souplesse quant aux réglementations d'obligations adressées aux producteurs. En effet, le producteur a la possibilité d'incorporer nombre de cépages à un vin répondant pourtant toujours à une même identité propre, celle de l'AOC « Carainne ». Quid de la typicité ? Mais cette diversité tenant au choix du cépage ne s'arrête pas là. En effet, les origines de mêmes cépages peuvent être disparates⁵⁸⁶, pourtant encore une fois, cette disparité se réalise toujours sous l'égide de la même appellation.

Le rendement montre également de façon probante la souplesse possible de la lecture des obligations imposées par les cahiers des charges. Pour démontrer cette liberté, le cahier des charges de l'AOC Sancerre servira de support. Lorsque l'on évoque le rendement au sein d'un cahier des charges, il est question de « la quantité maximale de raisins ou l'équivalent en volume de vin ou de moût récolté par hectare de vigne pour lequel l'appellation peut être revendiquée dans la déclaration de récolte. Il est exprimé soit en kilogrammes de raisins par hectare, soit en hectolitres de moût par hectare, soit en hectolitres de vin par hectare. Dans ces deux derniers cas, ce volume s'entend après séparation des lies et bourbes. On entend par lies et bourbes les sous-produits de la vinification tels que définis dans le règlement européen

⁵⁸⁵ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016, V. Encépagement, 1. Encépagement.

⁵⁸⁶ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016, V. Encépagement, 1. Encépagement. b) – « Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant : - Pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 - Pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383 ». Les clones végétaux sont créés afin d'obtenir une production durable, en quantité suffisante et de la meilleure qualité possible selon les objectifs et notamment la projection du changement climatique. Pour aller plus loin, SIFFRE (G.), « Régime juridique de protection de la sélection clonale de variétés de vigne », GEORGOPoulos (Th.), septembre 2016.

portant organisation commune du marché viti-vinicole⁵⁸⁷ ». Une fois défini par le code rural, ce rendement doit respecter une proportion déterminée par chaque cahier des charges, ainsi pour les vins blancs de l'AOC « Sancerre⁵⁸⁸ », le rendement est de 65 par hectolitres par hectare, pour les vins rouges de 59 par hectolitres par hectare, et pour les vins rosés de 63 par hectolitres par hectare. De ce fait, le producteur est autorisé à pousser ses rendements à l'hectare au maximum à 65 hectolitres s'il souhaite faire du vin blanc. Mais il est aisément d'imaginer que le producteur puisse, s'il le souhaite, produire moins.

La flexibilité des obligations est envisageable et il est à nouveau possible de s'interroger sur l'existence d'une seule et même typicité au sein de l'AOC « Sancerre », car si elle se prévaut d'une AOC monocépage, est-il concevable d'affirmer qu'une parcelle qui produira du vin avec un rendement de 50 hectolitres par hectare puisse prétendre à la même typicité qu'un vin produisant un vin affilié à un rendement de 65 hectolitre par hectare ? Mais cette licence pour les producteurs de choisir leur rendement ne s'arrête pas là. En effet, le code rural est venu assouplir un peu plus la réglementation du rendement. Ainsi, il peut être : «1. Diminué ; 2. Diminué, avec possibilité de revendication individuelle pour un volume supérieur ; 3. Augmenté dans la limite du rendement butoir inscrit dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée ; 4. Augmenté pour certains opérateurs, dans la limite du rendement butoir inscrit dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée, sur demande individuelle dûment justifiée auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et après enquête desdits services⁵⁸⁹ ». En conséquence, le producteur évoluant au service de l'AOC « Sancerre » peut licitement se trouver en-dessous ou au-delà⁵⁹⁰ du seuil de rendement proposé par le cahier des charges. Il devient de plus en plus évident que le cahier des charges permet une lecture extrêmement

⁵⁸⁷ Code rural et de la pêche maritime, article D645-7.

⁵⁸⁸ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE » homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011, VIII. – Rendements - Entrée en production, 1°- Rendement.

⁵⁸⁹ Code rural et de la pêche maritime, article D645-7.

⁵⁹⁰ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE » homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011, VIII. – Rendements - Entrée en production, 2°- Rendement butoir, « Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à : RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare), Vins blancs 75, Vins rosés 69, Vins rouges 69 ».

vaste de la réglementation vitivinicole, de la ligne d'interprétation qui n'est autre que celle du terroir.

Le deuxième exemple réside dans la réglementation attenante au taux d'alcool du produit vitivinicole fini. L'exemple exploité sera alors celui du Châteauneuf-du-Pape qui requiert que les « vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %⁵⁹¹ », il est alors possible de penser qu'il s'agit d'une réglementation largement ouverte permettant aux producteurs de proposer un titre alcoométrique minimum de 12% et sans aucune limite au-delà de ce pourcentage. Mais c'était sans compter sur le droit européen venu encadrer cette particularité dans le processus de production d'un vin. En effet, les titres alcoométriques acquis⁵⁹² ne peuvent⁵⁹³ être inférieurs à 8,5 %⁵⁹⁴ vol et un titre alcoométrique total non supérieur à 15 %⁵⁹⁵ vol. Il est alors question d'un système de réglementation ouverte avec une marge de manœuvre pour les producteurs allant de 8,5% à 15%. Les producteurs pourront donc proposer un vin au titre alcoométrique compris entre 12% et ne dépassant pas 15%. Le cahier des charges peut relativiser laissant l'encadrement se faire au moyen d'une norme supérieure, en l'espèce le règlement 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles. Le cahier des charges n'est alors plus uniquement un outil de verrouillage quant à la régulation du vin proposant une liste exhaustive d'interdictions et d'obligations, mais il devient un système de régulation ouvert avec, pour le producteur, un

⁵⁹¹ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011, VII. - Récolte, transport et maturité du raisin, 2. La maturité du vin, b.

⁵⁹² « Le titre alcoométrique volumique acquis correspond au taux alcoolique exprimé en (% vol.) présent dans le vin après fermentation. Il doit obligatoirement figuré sur l'étiquette. Il a remplacé le degré alcoolique ». Il se différencie du « titre alcoométrique volumique naturel minimum correspondant à la quantité d'alcool potentiel que doit atteindre le raisin présent dans le contenant de vinification (cuve de vinification) avant enrichissement en sucre pour pouvoir bénéficier d'un label particulier ». <http://www.vinsvignesvignerons.com>.

⁵⁹³ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, PARTIE II, Catégories de produits de la vigne, 1. Le vin ; « Toutefois, par dérogation :— la limite maximale du titre alcoométrique total peut atteindre jusqu'à 20 % vol. pour les vins obtenus sans aucun enrichissement dans certaines zones viticoles de l'Union, à déterminer par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2, — pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et obtenus sans aucun enrichissement, la limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol ».

⁵⁹⁴ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, PARTIE II, Catégories de produits de la vigne, 1. Le vin, a.

⁵⁹⁵ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, PARTIE II, Catégories de produits de la vigne, 1. Le vin, c.

panel de possibilités. La question du maintien d'une seule et même typicité reste cependant en suspend.

Néanmoins, lorsqu'il est question d'une mise sur le marché, cette ouverture est d'autant plus probante. Pour illustrer ces propos, l'appellation « Barsac » avance au sein de son cahier des charges pour la commercialisation de ses vins blancs, un unique renvoi au code rural⁵⁹⁶ énonçant en son article D645-17 qu'un « vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ne peut être mis en marché qu'à partir : du 15 décembre de l'année de récolte ; toutefois, compte tenu de la qualité de la récolte, cette date peut être avancée au 1er décembre par décision du comité régional de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion ; (ou) d'une date ultérieure fixée dans le cahier des charges, en fonction d'une période d'élevage des vins ». En l'espèce, si les vins rouges semblent présenter une particularité⁵⁹⁷ au sein du cahier des charges par la précision d'une date différente de celle requise par le code rural, il n'en est pas de même pour le vin blanc. En effet, le cahier des charges se contentant d'un renvoi vers le code rural, « les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime⁵⁹⁸ ». Ainsi, la contribution du cahier des charges à la réglementation de la mise en marché des vins blancs est très relative, se limitant à un simple renvoi, la rigueur de la disposition se posant ainsi que la question de la typicité. Là encore, la contribution du cahier des charges peut être très relative avec l'application d'un simple renvoi au code rural et ceci pourrait être perçu comme un manquement à son rôle. Si la plasticité du cahier des charges ne peut se voir constamment comme un caractère négatif de la réglementation vitivinicole, elle fragilise tout de même la pérennité de sa construction juridique.

⁵⁹⁶ Code rural et de la pêche maritime, article D645-17, Décret n°2010-1438 du 22 novembre 2010, article 2

⁵⁹⁷ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC » homologué par le décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011, 4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur, a) - Date de mise en marché à destination du consommateur, « A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

⁵⁹⁸ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC » homologué par le décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011, 4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur, a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Certaines obligations peuvent également être surprenantes et laisser penser que le producteur doit réellement être accompagné, sans cela, il ne se conduirait pas en « bon père de famille ». Il faut comprendre ici que certaines obligations semblent prendre la main du producteur pour le guider sur des notions qui apparaissent pourtant comme évidentes à la lecture du cahier des charges. L'appellation champagne peut être ici analysée. Si dans un premier temps, au cœur du cahier des charges du champagne, les interdictions relatives à « l'utilisation des composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles, seuls ou en mélange⁵⁹⁹ » semblaient déjà être du bon sens, les obligations quant à l'entretien des chais, dans un second temps, accentuent davantage l'accompagnement du producteur. En effet, il est avancé au cœur du cahier des charges que « le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général⁶⁰⁰ ». Ainsi, les règles édictées par le cahier des charges semblent non seulement ne pas avoir les mêmes caractéristiques, mais elles sont également détentrices d'une portée plus ou moins évidente. Ce qu'il faut comprendre en l'espèce, c'est qu'un seul et même outil juridique, le cahier des charges, ne présente pas tout au long de sa structure une application linéaire du droit. C'est-à-dire qu'il est question d'une diversité d'intensité des normes, passant d'une application très stricte des caractéristiques porteuses de l'AOC à une simple promotion des caractéristiques la construisant.

Les obligations imposées par le cahier des charges peuvent même avoir un caractère extrêmement descriptif. En effet, lorsque l'étude porte sur la justification des facteurs naturels notamment, le cahier des charges apparaît alors comme un registre d'énumération de caractéristiques géographiques plutôt que d'exigences juridiques. Ce qu'il faut entendre ici, c'est que, contrairement aux obligations et interdictions strictes préalablement présentées, le cahier des charges se compose également d'obligations descriptives ne pouvant être affiliées aux caractères d'exigences strictes. Il est vrai que lorsque le cahier des charges énonce les informations sur la zone géographique et la description de facteurs naturels contribuant au lien

⁵⁹⁹ Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, VI. — Conduite du vignoble, 2° Autres pratiques culturales, b.

⁶⁰⁰ Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage, 1° Dispositions générales, g) Entretien du chai et du matériel.

au terroir⁶⁰¹, les obligations décrites ne peuvent être strictement exigibles. Mais cette lecture souple des obligations s'explique par la vaste définition des facteurs naturels. Le cahier des charges arbore ainsi une palette d'application d'obligations et d'interdictions, tout cela à l'intérieur d'une seule et même entité.

Néanmoins, la complexité du cahier des charges ne s'arrête pas là, les obligations et les interdictions ne sont pas les seules à le construire.

Les procédures attenantes au cahier des charges

Il existe au travers des cahiers des charges des dispositions relatives aux procédures de formalité. C'est-à-dire que le cahier des charges devient le support permettant aux producteurs d'appliquer la bonne mise en œuvre exigible des facteurs naturels et humains. Ces procédures s'illustrent au sein du cahier des charges, pour les plus probantes, par les obligations déclaratives, elles regroupent toutes les démarches administratives attenantes à la bonne conduite du vignoble. Pour exemple, au cœur de l'appellation Romanée-Conti, elles se composent de la déclaration de revendication, de la déclaration préalable à la transaction et retiraisons, de la déclaration de mise à la consommation, de la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, de la déclaration de repli, de la déclaration de déclassement, mais aussi de la déclaration d'appareil pour TSE et pour finir du remaniement des parcelles et du système dérogatoire⁶⁰². Il faut également prendre en compte les règles de tenue de registre⁶⁰³.

Ainsi, ces procédures régulent les facteurs naturels et humains et fixent le contrôle de la typicité. C'est finalement ce système de procédure, qui va permettre la mise en relation des

⁶⁰¹ Exemple extérieur à notre sélection permettant d'accentuer notre raisonnement, Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « COTES DE PROVENCE », Décret n° 2009-356 du 30 mars 2009, Journal Officiel du 1er avril 2009 - Numéro 77 - Page 5754 à 5763.

⁶⁰² Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011, CHAPITRE II, I. - Obligations déclaratives.

⁶⁰³ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011, CHAPITRE II, II.-Tenue de registres 1. Plan général des lieux de stockage et de vinification 2. Registre TSE.

éléments et permettre l'obtention d'une identité propre. Les normes de procédures vont alors être présentées comme l'instrument permettant la coordination des facteurs naturels et humains, sans elles, il semble inconcevable de parler de typicité et donc de mécanisme de terroir. Mais les règles de procédures ne se cantonnent pas uniquement aux systèmes d'application des facteurs naturels et humains, elles se déclinent également sous la forme d'obligations pour le producteur.

Toutes les procédures présentes dans les cahiers des charges ne sont pas directement liées aux facteurs naturels et humains mais elles participent à leur bonne application par les producteurs. Il s'agit de l'instauration d'un mécanisme pour que les rouages nécessaires au bon fonctionnement de l'AOC s'accordent.

Cependant, une dernière particularité transparaît au travers du cahier des charges et elle signe quasiment la plus grande originalité de cette étrange structure juridique qu'est le cahier des charges.

La lecture littéraire du cahier des charges

Il n'est pas en l'espèce question d'interdictions ni d'obligations plus ou moins souples, ni même de procédures, il ne s'agit pas même, dans certains cahiers des charges, de s'adresser aux producteurs, mais plutôt de justifier l'existence de l'AOC, justification de la typicité est ici recherchée.

Néanmoins, cette lecture littéraire s'effectue en lien direct avec les facteurs naturels et humains. En effet, c'est une véritable énumération historique des facteurs humains qui est entreprise, et qui peut se voir affublée d'un caractère littéraire car elle apparaît comme la justification pérenne tout du moins suffisamment ancienne pour la création et la reconnaissance antérieure de l'appellation, néanmoins elle ne peut être entendue comme un caractère exigible à l'intégration d'une parcelle aujourd'hui. On déduit finalement ici qu'à l'origine, les appellations devaient justifier d'une histoire viticole, mais actuellement, toutes les parcelles intégrées au sein de l'AOP ne peuvent en dire autant. L'un des exemples les plus

flagrants pour étayer cette réflexion, se trouve être le champagne. En effet, à l'origine, les terres reconnues parmi l'AOP devaient avoir été cultivées en vigne avant l'invasion phylloxérique ; aujourd'hui, à l'heure de la réévaluation de l'aire d'appellation, les facteurs naturels prédominent. Un autre exemple appartenant à cette même AOP champagne peut également justifier cette hypothèse d'une approche littéraire du cahier des charges, laissant peu de place à la plus infime portée juridique. En effet, le cahier des charges du champagne rappelle que « les caves champenoises crayeuses, réunissant les conditions idéales naturelles de température et d'hygrométrie, ont favorisé le développement de cette étape de prise de mousse⁶⁰⁴ ». Or, si elles ont favorisé la prise de mousse par le passé, ces caves champenoises ne peuvent de nos jours être exigibles, elles font partie de l'histoire mais ne peuvent être entendues comme un critère nécessaire à la reconnaissance d'une parcelle par un producteur pour l'obtention du grade d'AOC champagne. Ces mentions historiques ne peuvent donc se prévaloir d'aucune force juridique. Elles agrémentent et renforcent cette idée d'unicité historique de l'AOC champagne mais ne sont aujourd'hui en aucun cas exigibles.

Cette distance avec l'aspect juridique du cahier des charges initialement attendue va même encore au-delà dans certaines appellations. En effet, au regard de l'AOP « Châteauneuf-du-Pape » le cahier des charges semble s'éloigner fortement non seulement du caractère d'encadrement juridique, mais également de son destinataire, le producteur. Il y est ainsi avancé que « forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine⁶⁰⁵ ». Cette annotation semble directement adressée aux consommateurs pour le rassurer quant à l'objectivité recherchée des producteurs au cœur de cette appellation. L'aspect uniquement juridique sous-entendu lors de la prise en main du cahier des charges apparaît s'éloigner peu à peu. Cette singularité n'est pas unique à l'AOC « Châteauneuf-du-Pape », de la même façon, l'AOC « Cairanne » a également au sein de son cahier des charges

⁶⁰⁴ Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, X. — Lien avec la zone géographique 1° Informations sur la zone géographique b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

⁶⁰⁵ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011X. – Lien avec la zone géographique 3°- Interactions causales.

des limites, « Cairanne est le village, et Cairanne est le vin, les deux se confondent depuis toujours de mémoire d'hommes⁶⁰⁶ ».

Ce caractère littéraire n'est pas une exception⁶⁰⁷ et apparait dans chaque cahier des charges, il s'avère être l'élément renforçant la pratique d'unicité dans les AOP. Elles ne peuvent être égalées, mais cela se justifie au moyen de ce descriptif littéraire. Il apporte de nouveau une lecture souple du droit vitivinicole, ne pouvant être suivie à la lettre mais renforçant tout de même ce caractère d'identité propre tant convoité par les AOP.

Par conséquent, nombreuses sont les lectures qui peuvent être faites du cahier des charges, lui octroyant la justification d'une recherche perpétuelle de typicité, d'une normativité instable.

b. Le cahier des charges une normativité fluctuante

Le cahier charges se présente comme un instrument juridique aux nombreuses lectures possibles, sa normativité parfois extrêmement rigide peut se révéler également une normativité relative. Ainsi, tout au long de son développement, le cahier des charges présente une certaine hétérogénéité dans l'application des normes qu'il édicte.

L'enjeu diffère en ce qui concerne, la contrainte juridique, il n'y a pas cette idée de forces identiques et de contraintes équivalentes et pourtant, on se trouve dans un ensemble analogue. Une même structure juridique peut ainsi encadrer un ensemble de normes à la portée différente mais il n'est jamais fait allusion, d'après le cahier des charges, à une application plus ou moins relative selon la norme sélectionnée. Qu'il s'agisse d'une norme

⁶⁰⁶ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016.

⁶⁰⁷ Pour exemple, Cahier des charges relatif à 2010 l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, « Les vignerons, les coopératives et Maisons de Champagne poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ", leur patrimoine commun, vers l'excellence et s'efforcent d'en faire respecter le nom et sa personnalité ».

relative, comme les exigences littéraires évoquées ou d'une norme stricte, comme la date des vendanges, la force juridique demeure la même.

Pour illustrer ces dires, l'exemple des cépages apparaît comme le plus probant. En effet, si l'on prend le cahier des charges de l'AOP Châteauneuf-du-Pape, il est possible d'utiliser dix-huit cépages. De cette façon, dans cette réglementation, il est envisageable de concevoir une lecture stricte de la norme, cette base de dix-huit cépages reste immuable, un nouveau cépage ne peut être introduit au bon vouloir des producteurs. Cependant, cette norme peut également être reconnue comme relative. En effet, si le nombre de cépage est fixé à dix-huit, il n'en demeure pas moins qu'aucune réglementation concernant la répartition de ces cépages n'est avancée. Les producteurs de l'AOP Châteauneuf-du-Pape sont entièrement libres d'exploiter uniquement le cépage le picardan B ou encore uniquement le cépage roussanne, ou de produire sur leur exploitation tous les cépages autorisés. Il est alors envisageable, avec une norme identique du même cahier des charges, d'appliquer tantôt une stricte lecture de la normativité tantôt une lecture plus souple. C'est-à-dire qu'au cœur d'une seule et même règle peuvent finalement naître différentes applications de la normativité. Cependant, il ne faut pas percevoir cette lecture souple du cahier des charges comme la perte de toute utilité, toute fonction. Le cahier des charges n'en perd pas pour autant son sens, il se conditionne seulement comme une structure juridique atypique jouant d'interprétation.

En conséquence, il est question au travers du cahier des charges de normativité stricte certes mais également substantielle. Pour exemple, pour l'appellation Romanée-Conti, il est précisé « toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurants le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite à l'exclusion des travaux de défonçage classique⁶⁰⁸ ». Le terme substantiel, s'il sous-entend un cadre établi, connote également une possibilité d'un assouplissement de cette modification d'aménagement.

⁶⁰⁸ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE CONTI », homologué par décret le n°2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011VI. Conduite du vignoble, 2. Autres pratiques culturelles.

Il est donc possible d'interpréter ces normes. Mais n'est ce pas là tout l'intérêt des normes juridiques, toute norme ne peut et n doit-elle pas être interprétable⁶⁰⁹ ? Il y a même une flexibilité du cahier des charges en tant qu'outil juridique. En effet, l'existence de mesures transitoires⁶¹⁰ permet une lecture du cahier des charges comme un mécanisme juridique à deux vitesses.

Certaines normes présentées précédemment avec une lecture littéraire du cahier des charges sont même dénuées de toute portée normative⁶¹¹. Il est question du prisme du cahier des charges et d'une normativité variable. Le cahier des charges n'est pas uniquement un instrument juridique, il est bien question de normativité car elle présente un intérêt soit pour le producteur soit pour le consommateur, mais de par leur aspect non juridique elles ne peuvent être entendues comme permettant un usage intéressant pour la construction juridique autour de la mention de terroir. Les normes relatives aux facteurs naturels et humains à la portée juridique et participant à la ligne directrice qu'est le terroir, quant à elles, se doivent de respecter le principe juridique d'égalité.

⁶⁰⁹ KELSEN (H.), *Théorie pure du droit*, trad. par C. Eisenmann, 2^{ème} éd., Dalloz, 1962 p. 454, l'interprétation, écrit Kelsen « est [bien] une démarche de l'esprit accompagnant le processus de création du droit lors du passage d'une norme supérieure à une norme inférieure » ; elle confère donc à l'interprète, en choisissant le sens d'une norme, l'éminente fonction de la concrétiser et de participer ainsi au « processus de création du droit ». L'éminence de la fonction est encore renforcée lorsqu'elle est confiée à un juge indépendant, au point qu'il risque, consciemment ou non, d'en faire éclater les limites et de s'ériger en autorité gouvernementale ».

⁶¹⁰ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC » homologué par le décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011, XI. Mesures transitoires, 1^o Aire parcellaire délimitée : « Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2), identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 30 mai 2007, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 inclusive, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges ».

⁶¹¹ Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE» homologué par arrêté du 20 juin 2016, JORF du 29 juin 2016, X. - Lien avec la zone géographique, 3^o– Interactions causales « Cairanne est le village, et Cairanne est le vin, les deux se confondent depuis toujours de mémoire d'hommes. »

B - Le principe d'égalité des facteurs humains et naturels

Il a été question dans de notre développement antérieur d'une identification des notions pouvant démontrer l'intérêt de la prise en compte du terroir dans un cadre juridique. Cette dernière se fait alors par l'homologation de la typicité identifiée suite à l'application des facteurs naturels et des facteurs humains contrôlée au moyen des contrôles organoleptiques et analytiques. Il est alors nécessaire, après avoir authentifié ces différents vecteurs d'application du terroir, de comprendre quelle place le législateur a voulu leur octroyer.

Les règles relatives à la détermination des appellations d'origine sont ainsi fixées par l'article L721-1 du code de la propriété intellectuelle reprenant l'article L 115-1 du code de la consommation. Lorsque l'on se penche sur la qualification qui est faite des facteurs humains et des facteurs naturels dans ces articles, il est possible de préempter une équivalence entre ces deux notions. En effet, en aucun cas il n'est fait allusion à une hiérarchisation entre ces deux éléments, l'un ne garantissant pas mieux que l'autre l'application de la mention de terroir⁶¹².

Il est alors possible de commencer par une analyse de la législation qui va structurer le terroir. Pourquoi parler alors de principe d'égalité entre les facteurs humains et naturels ? Le principe d'égalité ne doit pas s'entendre comme un principe général du droit reconnu par la Constitution⁶¹³ mais comme le simple fait qu'il ne semble pouvoir être question d'une idée de hiérarchisation entre ces deux critères. Le législateur ayant entendu une application

⁶¹² CAYRON (J.), « Un an de propriété intellectuelle dans le secteur vitivinicole », *Propriété industrielle* n° 7-8, Juillet 2010, chron. 6 ; GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux de la délimitation géographique des AOC », *Droit Administratif* n° 4, Avril 2010, comm. 48 ; MORNET (M.-N.), « La désignation du vin comme élément de sa commercialisation. Le débat français au regard de la réforme espagnole », *Droit rural* n° 12, Décembre 2004, étude 6.

⁶¹³ Article 1^{er} de la Constitution et article 1^{er} DDHC ou encore article 6 DDHC.

homogène⁶¹⁴ des critères de reconnaissance du terroir. Ainsi, l'article L115-1 du code de la consommation, permet de définir de manière large les contours d'une AOP.

Observons le droit de l'Union européenne avec sa définition et l'identification juridique qui peut en être faite au moyen de l'article 93⁶¹⁵ du règlement CE 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles. Ce dernier rappelle les fondements donnant lieu à la conception européenne du terroir. Ainsi, il est de nouveau question des facteurs naturels et humains immanents à une zone géographique qui rappelons-le se maintiennent au sein des facteurs naturels et conditionnés à une espèce de vigne spécifique. Il est par conséquent concevable un rapprochement entre le droit européen et le droit interne, qui présente encore une fois les facteurs naturels et humains comme les caractéristiques si ce n'est essentielles, uniques.

De la sorte, dans les textes il existe entre les facteurs naturels et les facteurs humains une idée de lien uniforme du fait de la conjonction de coordination « et ». Dans cette conjonction de coordination deux idées sont alors sous-entendues. La première vient d'être évoquée, c'est-à-dire une similarité entre les facteurs naturels et les facteurs humains quant à leur impact sur l'application du mécanisme de terroir⁶¹⁶. La seconde nous conduit à invoquer une interaction entre ces facteurs, en d'autres termes il y aurait une nécessité de l'une ayant un impact direct sur l'autre.

⁶¹⁴ Conseil d'État, 3ème et 8ème sous-sections réunies, 30/12/2009, 311114, Inédit au recueil Lebon.

⁶¹⁵ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, Sous-section 2 Appellations d'origine et Indications géographiques, Article 93. 1. a.

⁶¹⁶ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 17 Février 2009 – n° 08/04826 ; « L'expert judiciaire a constaté de nettes différences de terroir entre la partie sud (graves sableuses) et la partie nord, aux sols de plus en plus sableux. Il a également analysé l'âge des plantations de vigne, inégal sur la totalité de la propriété, et effectué un tableau de ces âges. Il a relevé les différents cépages (merlot et cabernet-sauvignon) et leur répartition géographique. Un tableau des parcelles avec les contenances, les cépages et les dates de plantation en a été dressé. L'expert a ensuite étudié la rentabilité de la production avec chiffrage des dernières récoltes et leur évolution. Il a par ailleurs décrit et chiffré les bâtiments d'exploitation et analysé leur impossibilité de division, imposant leur inclusion dans un seul lot ».

Ainsi, il est nécessaire de mettre en avant le lien qui doit exister entre les facteurs humains et les facteurs naturels. Le lien étant fait entre terroir et appellation d'origine l'application et surtout l'interaction des facteurs humains et naturels doit donner lieu à une meilleure compréhension de la théorie du terroir. Cette interaction va alors se faire au moyen de l'application aux faits par la jurisprudence. Il est d'ailleurs aisément de trouver un grand nombre de jurisprudences intégrant cette recherche des facteurs humains et naturels sur un principe d'égalité. Autrement dit, la réglementation d'une recherche équitable entre les facteurs humains et naturels par le juge apparaît ne poser aucune difficulté lorsqu'un conflit au sein d'une appellation éclate⁶¹⁷.

Mais cet équilibre constant entre les facteurs naturels et humains, semble récemment avoir été quelque peu mis à mal. Cette réflexion est envisageable par une étude approfondie de nombreux arrêts dans lesquels il ressort la prédominance pour l'un des facteurs, créant un véritable déséquilibre au sein de la construction juridique du terroir⁶¹⁸. Dans un second temps, c'est de nouveau l'application de la réglementation qui met l'accent sur une disproportion dans l'application des facteurs. En effet, le juge est venu, dans un arrêt du Conseil d'Etat du 12 juin 2013⁶¹⁹, rappeler l'importance, la nécessité d'une égalité entre les facteurs humains et naturels⁶²⁰. En l'espèce il s'agit d'une demande d'annulation pour excès de pouvoir du décret n°2010-1439 du 22 novembre 2010 qui excluait certaines parcelles de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée "Rasteau". Pour qualifier ce rejet, la commission d'experts de l'INAO a fondé son jugement sur l'absence du respect des caractéristiques émanant du cahier des charges et notamment sur les facteurs géologiques, pédologiques, et climatiques ; « Pour rejeter la demande tendant à ce que des parcelles soient incluses dans l'aire de production d'appellation contrôlée « Rasteau », la commission d'experts de l'INAO s'est fondée exclusivement sur des facteurs naturels, géologiques, pédologiques et climatiques, sans se référer aux facteurs humains ». Le juge va étudier le respect des règles d'application du terroir.

⁶¹⁷ Conseil d'Etat, 17 novembre 2010, Recueil Lebon n°328763, 328764 ; Tribunal de première instance des Communautés européennes. Affaire T-41/16 ; Tribunal de première instance des Communautés européennes. Affaire T-584/15 ; Tribunal de première instance des Communautés européennes. Affaire T-114/99.

⁶¹⁸ Cette question sera travaillée plus en détail dans une partie ultérieure, Partie 2, Titre 1, Chapitre 1,

⁶¹⁹ Conseil d'Etat, 12 juin 2013, n°350214, JurisData n°2013-012015.

⁶²⁰ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), « Droit vitivinicole... », *op cit..* ; Cour d'appel, PARIS, Chambre 4 section A, 17 Mai 2000.

Il est alors question du respect des facteurs naturels et des facteurs humains, cela résultant des articles L 641-5 et L 641-6 du code rural et de la pêche maritime et de l'article L115-1 du code de la consommation. L'autorité administrative en l'espèce l'INAO, sera alors tenue de prendre en compte la bonne exécution de ces deux critères pour intégrer ou non les parcelles identifiées au sein de l'appellation concernée.

Le conseil d'Etat rappelle que "si, dans le cas d'une appellation d'origine d'un vin, aucune disposition ne fait obstacle à ce que soit délimitée au sein de l'aire géographique de production une aire comprenant les seules parcelles de vignes aptes à produire le raisin exclusivement utilisé pour l'élaboration du vin objet de l'appellation, il incombe à l'autorité administrative, lorsqu'elle procède à la délimitation de cette aire, de tenir compte à la fois des facteurs naturels et des facteurs humains". Ainsi, la double recherche pour la qualification des parcelles au cœur d'une appellation doit être égalitaire entre la recherche du facteur naturel et du facteur humain. Or, la commission d'experts de l'INAO était venue fonder l'exclusion des parcelles au travers de l'appellation au seul moyen du manquement des parcelles aux facteurs naturels. Le juge précise alors que "pour rejeter la demande tendant à ce que des parcelles soient incluses dans l'aire de production d'appellation contrôlée « Rasteau », la commission d'experts de l'INAO s'est fondée exclusivement sur des facteurs naturels, géologiques, pédologiques et climatiques, sans se référer aux facteurs humains. En procédant ainsi, la commission a fait une application inexacte des dispositions précitées". Ainsi, plusieurs éléments intéressants apparaissent. Tout d'abord, il est donc bien question d'un équilibre entre les facteurs humains et naturels puisque le juge rappelle leur importance. Mais cet arrêt peut permettre une réflexion plus approfondie en ce qu'il sous-entend qu'il n'est pas possible de justifier l'exclusion d'une parcelle du simple fait du non respect d'un des facteurs, il est donc nécessaire de démontrer ce double manquement. Cela laisse présager que soit le facteur humain a pris le pas sur le facteur naturel et que ce dernier puisse à lui seul sous-entendre l'appartenance d'une parcelle à une AOP. Il est également possible d'envisager la question d'une simple "piqûre de rappel" adressée à la commission d'experts qui, depuis plusieurs années, avec d'ailleurs la complicité des juges tendait à prévaloir le facteur naturel au facteur humain.

Cette équité entre facteur naturel et facteur humain justifie alors la recherche d'une interprétation du terroir mais il est également possible de la considérer comme le vecteur justifiant une recherche constante de protection du mécanisme de terroir. La théorie du terroir doit être protégée du fait du grand nombre d'actions intentées contre elle, comme par exemple du fait du développement économique des villes qui empiètent toujours davantage sur les terres agricoles, le terroir peut alors être perçu comme autorisant l'application d'un instrument juridique, les AOP, garant de la bonne sauvegarde de l'environnement.

SECTION 2

L'INTERACTION DES FACTEURS OU LA POTENTIELLE EXCLUSION DES IGP

Si l'égalité entre les facteurs naturels et humains semble primordiale pour la construction juridique du terroir, leur interaction doit également être soulignée. En effet, le fait que les facteurs soient égaux ne veut pas nécessairement dire qu'ils soient d'une part liés les uns aux autres et d'autre part que leur présence dépende ou impacte sur l'intérêt de l'autre (A).

Cette interaction pourrait certes être incluse dans la recherche qui vient d'être avancée sur l'égalité des facteurs naturels et humains car elle en est clairement une conséquence directe. Néanmoins, il apparaît important de faire la distinction entre égalité et interaction. Cela découle de l'impact de cette interaction. Autrement dit, l'interaction entre les facteurs va avoir des conséquences non négligeables, la reconnaissance de cette caractéristique va permettre d'exclure les indications géographiques protégées (B).

A - L'interaction : condition exigible de l'application du terroir

Si le principe d'égalité prime au regard de la réglementation, il est nécessaire de préciser qu'il ne peut y avoir de séparation stricte entre ces deux éléments. C'est pour cela qu'il faut intégrer au principe d'égalité, l'interaction qui doit exister entre les facteurs naturels et les facteurs humains. Il y a ainsi un véritable intérêt à démontrer une telle interdépendance.

Cette interdépendance a été constatée à de nombreuses reprises lors de conflits prenant en considération la revendication d'un terroir déterminé. Il en est question notamment dans l'affaire Quarts de Chaume. Cette appellation du bord de Loire qui donne un vin blanc

liquoreux a été ces dernières le théâtre années d'un véritable feuilleton juridique. En effet, depuis quelques années l'appellation est sujette aux rebondissements juridiques et administratifs, avec un conflit autour de l'appellation d'origine Quart de Chaume et d'une présomption de détournement de notoriété. L'affaire débute en 2003 lorsqu'un décret⁶²¹ modifiant la dénomination de l'appellation "Coteaux du Layon-Chaume" pour la remplacer par la dénomination "Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon". Les producteurs de l'appellation Quart de Chaume ont alors fait un recours devant les juridictions administratives⁶²² et ont obtenu gain de cause en raison du détournement de pouvoir et d'un affaiblissement de notoriété. En 2007, la saga continue puisque un nouveau décret⁶²³ est adopté qui modifie la dénomination de l'appellation en "Chaume". Ce décret peut paraître étonnant, au vu de la décision antérieure rendue par le Conseil d'Etat mais également du fait que les parcelles se trouvent en dehors de la délimitation géographique de la commune Chaume. Fort heureusement, le Conseil d'Etat a rendu une décision⁶²⁴ d'annulation de ce décret. La dernière affaire en date est toute récente, il était question d'une délimitation parmi l'appellation Coteaux du Layon⁶²⁵. Il s'agissait alors de distinguer et de hiérarchiser au sein de cette même appellation diverses qualités de vins. Il fut donc nécessaire de créer un échelonnage des appellations, avec les crus, les "grands crus" et les "premiers crus". Les crus permettant ainsi de créer une hiérarchisation au cœur même des appellations donnant lieu ainsi à une plus large représentation de cette dernière tout en permettant de ne pas entraîner de confusion dans l'esprit du consommateur.

En l'espèce le Conseil d'Etat a rappelé que, "le cahier des charges d'une appellation d'origine doit, à ce titre, contenir, d'une part, des informations détaillées sur la zone

⁶²¹ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « CHAUME-PREMIER CRU DES COTEAUX DU LAYON », Décret du 19 septembre 2003, JORF n°219 du 21 septembre 2003 page 16183 texte n° 12.

⁶²² Conseil d'Etat 27 juillet 2005, n°261989.

⁶²³ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée "CHAUME" Décret du 21 février 2007, publié au JORF n°46 le 23 février 2007.

⁶²⁴ Conseil d'Etat, 30 mars 2009, Quarts de Chaume, n°304990, publié au recueil Lebon ; GEORGOPoulos (Th.), « Les AOC entre notoriété et confusion Le contentieux autour des vins « (Quarts de) Chaume », *Droit rural* n° 381, Mars 2010, étude 5.

⁶²⁵ Conseil d'Etat, 26 Février 2014, Quarts de Chaume, n°356103, Inédit au recueil Lebon ; GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux de la délimitation... », *op. cit.*; BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), « Droit vitivinicole ... », *op. cit.* ; BIAGINI-GIRARD (S.), « Qualité des produits... », *op. cit.*.

géographique, notamment les facteurs naturels et humains, contribuant au lien, d'autre part, des informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique, enfin, une description de l'interaction causale entre ces deux types d'informations". Plusieurs remarques peuvent être faites suite à cette intervention du Conseil d'Etat. Tout d'abord, le Conseil d'Etat semble faire la distinction entre une "zone géographique" et le "milieu géographique", cette différence tient très certainement du fait qu'il soit question pour l'un, la "zone géographique" de la combinaison des facteurs humains et des facteurs naturels et pour l'autre "milieu géographique" d'une composante des facteurs naturels uniquement. La seconde réflexion sur laquelle il va être judicieux de se pencher tient en la qualification des termes « essentiellement » et « exclusivement ». C'est d'ailleurs l'une des mentions qui va plus particulièrement attirer notre attention, car si le terme "exclusivement" sous-entend une lecture très stricte de la réglementation en matière de qualification d'appellation, le terme "essentiellement" laisse un champ plus vaste à l'interprétation. Autrement dit, que signifie le critère essentiel de cette interaction entre les facteurs naturels et humains lorsque s'applique la ligne de conduite du terroir ? S'il découle du terme « essentiel » un caractère capital, nécessaire, il n'en demeure pas moins qu'il soit possible d'y lire une légère interprétation pour le juge. Les références sur « la qualité ou les caractéristiques » sont à interpréter dans le sens d'une présentation de la typicité du produit et donc de la finalité du mécanisme de terroir.

Mais l'affaire "Quart de Chaume" n'est pas la seule et unique à avoir mis en avant cette nécessité d'interaction entre les facteurs naturels et humains, pour ne citer qu'un autre exemple afin que notre recherche ne soit pas trop redondante, l'affaire Cussac Fort Médoc⁶²⁶ peut être présentée. Dans cette affaire, le Conseil d'Etat rappelle que "le cahier des charges d'une appellation d'origine doit, à ce titre, contenir, d'une part, des informations détaillées sur la zone géographique, notamment les facteurs naturels et humains, contribuant au lien, d'autre part, des informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique, enfin, une description de l'interaction causale entre ces deux types d'informations ". Ainsi, il est clairement annoncé par le Conseil d'Etat qu'une interaction de cause à effet est nécessaire entre les facteurs naturels et

⁶²⁶ Conseil d'Etat, 3e et 8 ss-sect. réunies, 10 février 2014, n° 356113, Syndicat viticole de Cussac-Fort-Médoc : JurisData n° 2014-002148.

les facteurs humains. Plusieurs éléments démontrent avec évidence cette recherche d'interaction. Tout d'abord, le terme "lien" qui vient rappeler qu'il est exigé des éléments détaillés des facteurs naturels et humains. Dans un second temps, le juge exige la typicité du produit émanant de cette conjonction entre les facteurs naturels et les facteurs humains, cette coordination se retrouvant lors des examens organoleptiques et analytiques. Pour finir, il est directement question d'interaction causale, il s'agit ici de démontrer l'intérêt d'une recherche de protection autour du mécanisme de terroir en rattachant la typicité et les caractéristiques uniques d'un produit ne pouvant découler qu'uniquement des facteurs naturels et humains sur cette zone géographique délimitée. C'est l'interaction entre ces deux facteurs naturels et humains qui va donner cette typicité au produit à protéger.

Si l'on reprend les définitions avancées par les différents organismes acteurs de la protection du terroir, l'interaction prend également tout son sens. Pour premier exemple la définition avancée par l'UNESCO, qui rappelle qu'un "terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains⁶²⁷". Cette définition n'est qu'un rappel permettant de proroger nos propos précédents. Il est donc de nouveau question d'une égalité entre les facteurs naturels et humains certes, mais la définition rappelle également l'importance de cette interaction entre ces deux derniers éléments.

Néanmoins, la définition de l'UNESCO n'est pas la seule à avoir rappelé le caractère nécessaire de l'interdépendance entre les facteurs, l'INAO a également appuyé ce lien exigé au sein de la construction du terroir : "un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains (technique, usages collectifs...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit

⁶²⁷ Définition présentée lors des Rencontres Internationales à l'UNESCO, 10 novembre 2005.

auquel se confère une originalité (typicité)⁶²⁸". De nouveau l'on peut y lire cette répercussion entre les facteurs.

Cette interaction apparaît, si ce n'est nécessaire, obligatoire pour une intégration de la notion de terroir dans un cadre juridique. Mais une nuance voire une critique peut être faite. En effet, si la démarche de mise en avant d'une qualité semble, pour les experts, découler de la cohésion de ces deux facteurs, pour le consommateur la perception de cette interaction n'est pas toujours évidente. Le consommateur ne peut se retrouver dans une recherche perpétuelle des composantes du terroir. Finalement cette interaction est la certification d'une bonne conduite de la production mais qui ne peut être qu'une donnée acquise pour les consommateurs⁶²⁹. Néanmoins, cette interaction si elle n'est que très certainement comprise que par les opérateurs de la filière, il n'en demeure pas moins qu'elle puisse avoir tout son intérêt dans la protection de ces derniers mais également celle du consommateur, même si celui-ci n'en comprend pas directement la portée.

Cette interaction des facteurs naturels et humains ne va pas être sans conséquence sur la construction juridique et plus précisément sur la délimitation de l'application du terroir. En effet, lorsque l'on sous entend au sein du terroir cette idée d'égalité mais surtout d'interaction cela exclut l'idée que l'on puisse intégrer à la définition du terroir les indications géographiques protégées.

⁶²⁸ CASABIANCA, SYLVANDER, NOEL, BERANGER, COULON, RONCIN, « Terroir et typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée », In: *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*, 2005, p.199-213

⁶²⁹ Ribeiro de Almeida (A.), « Private and public schemes of certification applied to geographical indications. USA and EU experience », *Journée d'Etude Wine Law in Context*, WP 1/2013,: <http://www.wine-law.org/working-paper.html>.

B - L'interaction des facteurs scientifiques: condition d'exclusion des indications géographiques

Il apparaît difficile de trancher sur l'affiliation des IGP au mécanisme qu'est le terroir, plus précisément il semble périlleux d'exclure la théorie du terroir de la reconnaissance des IGP. Le terroir pouvant être reconnu comme une indication géographique avec des caractéristiques physiques particulières⁶³⁰. Mais l'instrument juridique qu'est le cahier des charges se structurant différemment entre les IGP et les AOP, puis, une affiliation étant nécessaire entre facteurs naturels et facteurs humains pour la bonne application de la théorie du terroir, ces deux propos laissent ainsi présager une scission avec les IGP.

S'il est aujourd'hui possible de parler d'exclusion des indications géographiques protégées, c'est uniquement sur le fondement des arguments précédents. En effet, l'interaction et l'égalité des facteurs va alors exclure la possibilité de prendre en compte les IGP. Il est envisageable au travers des caractéristiques nécessaires pour le terroir que le choix d'un des facteurs pour constituer et authentifier une IGP puisse dans un premier temps l'exclure. Néanmoins, via l'application de la théorie d'une suprématie du facteur naturel dans l'identification du terroir il est envisageable que ces dernières s'y intègrent. De plus, si au minimum les IGP doivent présenter une appartenance à l'un des facteurs, il n'est pas exclu qu'elles se construisent autour des facteurs naturels et des facteurs humains rejoignant ainsi l'application de la ligne directrice du terroir.

Finalement l'IGP va permettre de démontrer la force du facteur humain, car elle avance ce facteur plus que le facteur naturel. Il est ainsi envisageable de mettre en avant au moyen de l'IGP l'ancrage historique des pratiques œnologiques. Pour Laurence Benard ainsi que pour Philippe Marchenay⁶³¹, les facteurs naturels souvent pris en compte ne devraient pas

⁶³⁰ Cour de cassation, Chambre civile 3, 8 décembre 2016, n°15-24-547, « l'appellation AOC « GRES DE MONTPELLIER, TERROIR DE LA MEJANELLE » » et « sur une zone homogène d'un terroir de galets roulés ».

⁶³¹ BENARD (L.) et MARCHENAY (P.), « Produits du Terroir, Comprendre et agir », ISBN 978-2-9528725-0-8, WWW.ethno-terroir.cnrs.fr.

être intégrés, ils n'expliquent malheureusement pas les raisons permettant cette réflexion. Cette exclusion ne se cantonne pas exclusivement aux IGP, elle concerne les indications géographiques en général⁶³².

Les indications géographiques protégeant les produits industriels et artisanaux ne peuvent être entendues comme des mentions qualifiables par le vocable terroir, l'explication tient en leur lien trop succinct avec le terroir. En effet, ces signes distinctifs par la loi du 17 mars 2014⁶³³, « répondent au désir de valoriser, au côté des indications géographiques traditionnelles de produits issus d'un terroir, des productions artisanales et locales dont le lien avec le terroir n'est pas nécessairement aussi étroit⁶³⁴ ».

Néanmoins, le lien entre les IGP et le terroir est présent⁶³⁵, cela ne peut être contesté, cependant il s'agit d'un lien « lâche⁶³⁶ », assez « disparate⁶³⁷ » qui permet l'exclusion de l'IGP de la recherche d'une application du terroir⁶³⁸.

⁶³²LE GOFFIC (C.), « Indications géographiques en droit européen », *op cit.*, « différenciation entre indications de provenance et AOP-IGP – La jurisprudence communautaire a progressivement défini les simples indications de provenance par opposition aux appellations d'origine : contrairement à ces dernières, les indications de provenance n'ont pour fonction que d'informer le consommateur de ce que le produit qui en est revêtu provient d'un lieu, d'une région ou d'un pays déterminé, et ne désignent pas des produits devant une saveur particulière au terroir ». Voir également, la jurisprudence communautaire qui a défini les indications de provenance par opposition aux appellations d'origine : ainsi, dans l'arrêt Exportur, CJCE, 10 novembre 1992, aff. C-3/91, Exportur c/ LOR et Confiserie du Tech., Rec. CJCE 1992, I, p. 5529, pt 28 , D. 1993, p. 545, note BERGERES (M.-C.), « elle a jugé que, contrairement aux appellations, les indications de provenance n'ont pour fonction que d'informer le consommateur de ce que le produit qui en est revêtu provient d'un lieu, d'une région ou d'un pays déterminé, et ne désignent pas des produits devant une saveur particulière au terroir ».

⁶³³ LOI n° 2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation.

⁶³⁴: DURRANDE (S.) et CANLORBE (J.) « Différents signes susceptibles de constituer une marque », *JurisClasseur Marques - Dessins et modèles*, Fasc. 7100, 16 Avril 2015.

⁶³⁵ OLSZAK (N.), « De la difficulté pour un vin de pays de se faire mousser... À propos de 36 décisions du Conseil d'État », *Revue de Droit rural* n° 440, Février 2016, étude 8, « il n'est pas tout à fait exact d'écrire que « l'IGP ne peut être attribuée que s'il est démontré que le produit doit une saveur particulière au terroir ».

⁶³⁶RUZEK (V.), « La stratégie communautaire ... », *op. cit.*

⁶³⁷ CORDIER (G.) et VILAR (D.), « Indications géographiques... », *op. cit..*

CONCLUSION PREMIERE PARTIE

La recherche d'une définition juridique du terroir ne peut s'effectuer à partir d'une seule recherche. Ce qu'il faut ici comprendre, c'est qu'il n'est pas question d'une identification du terroir sous forme d'une définition juridique, mais qu'il est important de distinguer la notion de terroir de son attachement à un cadre juridique. C'est d'ailleurs ce qui ressort de la première partie, une définition du terroir est possible au moyen des facteurs naturels et humains. Ladite définition s'appuie sur la lecture d'un cadre juridique donnée par les cahiers des charges et non sur une trame immuable préalablement établies au sujet du terroir par de nombreuses institutions.

La corrélation entre la définition des AOC et celle du terroir est donc construite autour de plusieurs caractéristiques qui leur sont communes. Le terroir peut ainsi jouir de cette structure pour se construire au moyen de caractéristiques scientifiques qui deviennent ainsi le point d'ancrage d'une définition du terroir.

Dans un premier temps, un constat émerge des développements précédents, le terroir apparaît comme une ligne directrice permettant l'identification de facteurs scientifiques se composant d'influences naturelles et humaines. Facteurs scientifiques objectifs identifiables pour les facteurs naturels, et finalité subjectives et contestables pour les facteurs humains. L'identification et l'application de ces différents facteurs va ainsi poser les bases de la définition du terroir.

Dans un second temps, le terroir, en tant que mécanisme de reconnaissance, permet l'entérinement de ces composantes grâce aux contrôles organoleptiques et analytiques. La

⁶³⁸ MARIE-VIVIEN (D.), « Indication géographique protégée... », *op. cit.*, « nous sommes bien dans le concept d'IG, caractérisée par un lien plus souple avec le territoire que l'appellation d'origine et son terroir ».

mise en place de cette ligne de conduite du terroir ayant pour objectif la reconnaissance d'une identité propre, d'une typicité rendant le produit identifiable et légitimant la recherche d'une protection. De ce fait, la recherche d'une éventuelle portée juridique va pouvoir être envisagée et se justifie au moyen d'une typicité qui doit être encadrée.

Les prémisses d'une lecture juridique du terroir se dessinent ainsi au travers du cahier des charges, véritable brassage de normes juridiques. En effet, l'interaction qu'il exige par ce dernier entre les facteurs naturels et humains va donner lieu aux premières applications juridiques de la notion de terroir. Ainsi à l'orée de la seconde partie, le terroir peut être reconnu comme un concept juxtaposable à l'existant, les AOP. Mais cette affiliation ne peut être totale. En effet, cette construction alliant le terroir et les AOP prend son appui uniquement sur des fondements scientifiques permettant la définition du concept de terroir. Il n'est donc pas encore concevable d'avancer une quelconque portée juridique le concernant. Le terroir n'est alors pour le moment que littéralement identifiable, défini scientifiquement, il ne peut se prévaloir d'une quelconque protection, tout caractère juridique lui étant encore refusé.

SECONDE PARTIE

TERROIR, THEORIE JURIDIQUE SE
SUBSTITUANT AUX AOC

« Ce qui caractérise une appellation d'origine viticole c'est l'existence d'un terroir⁶³⁹ »

Lors de cette recherche, la juxtaposition entre terroir et AOC se poursuit puisqu'elle a été constatée lors d'une première partie et validée par une corrélation scientifique entre les deux. Mais peut-elle se transposer sur le plan juridique puisque le terroir, qui se montre substituable dans la construction scientifique articulée autour de l'AOC, demande désormais un encadrement légal ?

Il serait faux de penser que le travail de recherche autour des éléments définissant et qualifiant juridiquement le terroir touche à sa fin une fois évoquées la reconnaissance scientifique et l'application au terroir ; l'étude n'en devient que plus complexe. En effet, l'authentification scientifique de terroir semble se fondre dans celle préalablement établie pour les AOC, ces deux mentions peuvent-elles réellement se superposer ? De prime abord, la réponse est simple et positive, le terroir apparaît comme construit autour d'une nécessité de facteurs naturels et humains. Il est vrai que les différentes définitions de l'OIV, l'INRA, et l'INAO permettent de les confondre sur la forme et le fond. Certains recherchent la « protection de l'appellation de nos terroirs⁶⁴⁰ ». Mais quid de l'application réelle de cette confusion ? Existe-t-il réellement un cadre juridique propre aux appellations d'origine

⁶³⁹ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), « Droit vitivinicole - Un an de jurisprudence en droit de la vigne et du vin (2013 –2014) », *op. cit.*

⁶⁴⁰ Propos du Député du Gard M. Lachaud Yvan Question écrite avec réponse n° 101686, 8 août 2006 – Agriculture – Viticulture – Organismes de défense et de gestion. réforme. perspectives. – M. Lachaud Yvan – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Ou encore M. Yves Détraigne sénateur lors de la Question écrite avec réponse n° 23712, 29 juin 2006 – Réforme de l'INAO. – M. Yves Détraigne – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

contrôlées qui permette d'espérer une transposition vers un cadre juridique du « terroir » ? Finalement, plusieurs hypothèses vont naître de ces questionnements. Dans un premier temps, le terroir peut être considéré comme la simple ligne directrice permettant de structurer l'AOC, uniquement sur un fondement scientifique. Dans un second temps, peut se lire comme une théorie juridique se substituant au concept juridique des AOC, voire le rejoignant totalement. Puis dans un dernier temps, il pourrait se montrer garant d'une authenticité plus marquée, prenant appui sur des caractéristiques scientifiques, reconnue grâce aux crus. En définitive, les AOC représentent-elles le cadre juridique qui protège le terroir ou est-ce l'identification juridique du terroir qui peut préserver l'AOC⁶⁴¹ ?

Si la définition du terroir précédemment avancée peut être considérée comme fondée, il n'en demeure pas moins que, sans cadre juridique, elle perd de son intérêt dans le monde vitivinicole. Cependant, si cette transposition des AOC vers le terroir n'a scientifiquement posé aucun problème réel, il en va autrement quant à son cadrage juridique. En effet, s'il y a nombre de textes permettant de définir les AOC, ils ne font aucunement référence à l'application qui doit en être faite⁶⁴². Ce manquement met en lumière toute la difficulté de transposer les sciences du vin dans un cadre juridique. De cette tentative d'application transparaît alors toute la difficulté d'obtenir une réglementation homogène. Ce constat met l'accent sur la nécessité d'une souplesse lors de l'application de ce que l'on nomme le droit vitivinicole et l'application peu rigoureuse qui en est faite par les juridictions ; cela permet d'acter ou non une séparation entre le terroir et les appellations d'origine contrôlées, s'agissant du terrain juridique. En effet, une différence est envisageable justifiée par la structure juridique des AOC qui se verrait alors fragilisée par l'apposition de la notion « terroir », l'existence d'un lien entre les deux n'étant plus à prouver⁶⁴³. Si cette description et cette mise en garde semblent encore quelque peu nébuleuses, elles prennent tout leur sens dès lors que l'on s'arrête un instant sur l'application des AOC au sein de la juridiction (Titre 1.). Cette

⁶⁴¹ BILLIOQUE (O.) parrainée par MENJUCQ (M.), « La protection internationale des indications géographiques et appellations du vin, élément essentiel à la survie des terroirs nationaux dans le commerce international », in *Journal de l'arbitrage de l'Université de Versailles* n° 1, Octobre 2013, 4.

⁶⁴² AUDIER (J.), « Passé, présent et avenir... », *op. cit.*, p. 405.

⁶⁴³ Cour d'appel, Montpellier, 11 Août 2015, n° 14/00065, « Pour réclamer les appellations AOC terroir et de la raréfaction du foncier viticole ».

remise en question d'une application juridique du terroir au travers des AOC donne lieu à la reconsideration de la construction juridique qui, jusqu'alors, était proposée, soit dans une optique de réforme des AOC soumise à la théorie du terroir, ou sous l'angle d'une politique plus radicale, reconsiderant l'identification juridique du terroir de manière plus stricte, plus authentique par le biais du cru (Titre 2).

TITRE PREMIER

TENTATIVE DE QUALIFICATION DU TERROIR

La nature scientifique du terroir appliquée lors de la recherche d'une définition et d'une justification d'un caractère juridique est avérée et ne peut donc être remis en cause.. En effet, il tire son origine des facteurs naturels associés aux facteurs humains. Il est donc question non pas d'une reconnaissance linéaire sous-entendant une simple définition mais d'une véritable recherche de catégorisation des éléments composant la théorie du terroir. En effet, si le terroir peut se définir comme la ligne directrice des AOC, alliant les facteurs naturels et humains, légitimés par des contrôles organoleptiques et analytiques, encadrés par le cahier des charges, il n'en demeure pas moins qu'une seule AOC⁶⁴⁴ revêt un caractère juridique. Ainsi, le terroir peut-il se prévaloir d'une « appréhension juridique⁶⁴⁵ », identique ou non à celle des AOP ?

Cette recherche de catégorisation juridique du terroir va être le révélateur des nombreuses difficultés s'articulant autour de l'identification juridique même des appellations d'origine protégées. Ces difficultés vont pouvoir s'expliquer par la mise en lumière d'un assouplissement nécessaire du droit vitivinicole. En effet, la volonté de faire correspondre le terroir à une protection juridique des dénominations géographiques révèle une défaillance qui trouve sa source parmi des conflits autour des AOC et de l'application des règles provenant du droit vitivinicole. Il a effectivement été constaté précédemment que la reconnaissance des indications géographiques au sein du terroir ne pouvait se faire en France sans l'application des facteurs naturels affiliés aux facteurs humains. Or, si l'on s'attarde sur les différents conflits juridiques dus à l'application des AOC, une hiérarchisation des facteurs peut être soulignée, même s'ils ne sont pas tous représentés.

⁶⁴⁴ Rép. min. n°840 : JOAN Q 15 déc. 2015, p. 183, « Droit vitivinicole - AOC et réglementation », *Droit rural* n°440, Février 2016, alerte 12, « les AOC sont en train de devenir une norme ».

⁶⁴⁵ GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux de la délimitation ... », *op. cit.*

En effet, la quête d'un fondement juridique laisse alors entrevoir un certain flou juridique⁶⁴⁶ autour de ces indications géographiques, pilier de cette recherche axée autour d'une définition et de l'identification juridique du terroir (Chapitre 1). Dans un second temps, si l'on considère que la recherche d'une qualification juridique du terroir peut être associée à la qualification juridique des AOC, son application est critiquable et engendre nombre de conséquences pour l'une et l'autre. Une différence est constatée entre les mentions permettant la reconnaissance d'un terroir au travers des indices contenus au sein du cahier des charges et l'application qui en est faite, une fois le terroir identifié et reconnu (Chapitre 2).

⁶⁴⁶ VISSE-CAUSSE (S.), « Les apports de la loi du 23 février 2005... », *op. cit.*, « la qualification (des AOC) en droit de propriété industrielle étant du coup assez nettement remise en cause ».

CHAPITRE 1

LA QUALIFICATION DU TERROIR : PREEXISTENCE OU CONSTRUCTION JURIDIQUE ?

Pour tenter de cerner d'un point de vue légal le terroir de la manière la plus efficace possible, il semble logique de s'attarder sur l'identification juridique des appellations d'origine contrôlées lui préexistent⁶⁴⁷. Cette préexistence s'explique assez rationnellement par les similitudes préalablement soulignées lors de la recherche d'une définition du terroir. Qui serait le reflet des appellations d'origine protégées avec la nécessité de facteurs naturels et humains. Jacques Audier parlera ainsi de « cristallisation réglementaire du terroir⁶⁴⁸ ». Mais cette « cristallisation » par le cadre juridique de l'AOC n'est pas une application systématique, « ceci ne signifie pas que le contenu du « terroir » en droit doit nécessairement coïncider avec les conclusions ou les exigences épistémologiques de telle ou telle discipline⁶⁴⁹ ».

En effet, si l'on parle d'assouplissement révélant un nombre de failles importantes au sein de la conception juridique des AOC, faut-il alors y associer le terroir ? Il est vrai que l'objectif de protection des AOC lors de la mise en place des cahiers des charges est affaibli par la destination finale qui en est alors faite à travers le terroir. Deux étapes seront alors étudiées tour à tour. Dans un premier temps, il va être question de rechercher une base, un fondement juridique pour appuyer notre raisonnement sur l'existence ou non d'une possible identification du terroir grâce aux AOP, comme source de protection juridique au sein du droit vitivinicole. Dans un second temps, ce fait posé, il sera possible de réaliser une véritable étude

⁶⁴⁷ AUDIER (J.), « De la nature juridique de l'appellation d'origine », *Bulletin de l'OIV*, 1993, p.21 et s. ; LE GOFFIC (C.), « L'appellation d'origine, reconnaissance juridique... », *op. cit.*

⁶⁴⁸ AUDIER (J.), « Passé, présent et avenir ... », *op. cit.*

⁶⁴⁹ GEORGOPoulos (Th.), « L'europeanisation de la notion juridique de terroir », in *Les appellations vitivinicoles à l'épreuve de l'intégration européenne*, Mare et Martin, 2014, p.15.

critique de la mention de terroir, permettant ainsi de répondre à notre problématique initiale, le terroir peut-il être reconnu comme un fondement juridique et quelles sont alors les conséquences de cette reconnaissance tant pour la mention de terroir que pour ses mentions de référencement juridique ?

Néanmoins, pourquoi identifier avant tout la qualification juridique de l'appellation ? Pourquoi ne pas tout simplement mettre en place la reconnaissance de la qualification du terroir ? Cette prise de position se justifie par la juxtaposition de ces deux mentions⁶⁵⁰. Le lien entre les AOP et le terroir est aujourd'hui reconnu tant sur le plan scientifique que littéraire, mais le terroir ne peut se prévaloir d'un quelconque intérêt tant qu'il n'est pas encadré par des frontières juridiques. Il devient de ce fait aisément de se baser sur la qualification des AOP pour attester notre fondement juridique de terroir. Cette affiliation peut ainsi être considérée comme une bonne nouvelle dans un premier temps, facilitant ainsi le travail de recherche quant à la qualification du terroir. Mais voilà, la qualification des AOP n'est pas si probante et sa construction, si elle est envisagée, n'est pas aboutie pour permettre sa simple instrumentalisation sous l'égide de la théorie du terroir. Il semble alors nécessaire d'examiner un double travail d'investigation pour mettre en lumière la possible qualification juridique du terroir (Section 1). Cette recherche de qualification semble dès à présent difficile à orchestrer et c'est très rapidement que la raison principale apparaît en lieu et place d'un véritable enchevêtrement des gouvernances autour du droit vitivinicole, divisant, structurant, mais également, fusionnant les gouvernances publiques/privées (Section 2).

⁶⁵⁰ VISSE-CAUSSE (S.), « Pour une défense ... », *op. cit.*.

SECTION 1

CONSTRUCTION D'UN CADRE JURIDIQUE DU TERROIR

L'essai de construction d'un cadre juridique autour de la notion de terroir sous-entend la recherche d'une nature et d'un régime juridique clairement identifiés. Une évidence apparaît alors, sachant que le caractère de « cristallisation scientifique⁶⁵¹ » semble identique aux appellations d'origine protégées et au terroir, l'affiliation visant à la construction d'une structure juridique devient ainsi évidente. Cependant, encore faut-il que cela soit possible. En effet, la doctrine a régulièrement souligné cette absence de cadre juridique convaincant pour les appellations d'origine contrôlées, a montré un amoncellement de normes créant une pyramide locale, nationale, puis européenne desservant finalement l'intérêt de la protection des AOC.

Ainsi, la recherche de la qualification de la notion de terroir ne doit pas être entendue comme une mise en place d'une approche qui se voudrait scolaire, c'est-à-dire avec une présentation de ce qu'il faut entendre par l'idée de qualification sous sa forme juridique, mais d'appréhender la possible qualification juridique du terroir.

Si la nature et le régime juridique des appellations d'origine protégées ne peuvent être reconnus comme fondement inébranlable de cette recherche, il n'en demeure pas moins qu'ils restent des bases solides à la tentative d'une structuration d'un cadre juridique autour du terroir. Cependant, cette démarche n'est pas sans conséquences, elle aboutira à plusieurs constats qui ne seront pas sans incidence sur ces deux notions Notamment, dans un premier temps, il est envisageable de penser que, si le terroir se définit par les mêmes caractéristiques que l'appellation d'origine contrôlée, il y ait une certaine inutilité à transcrire à nouveau les mêmes règles de droit en matière vitivinicole avec une connotation différente. Dans un second temps, dans même cas de figure, c'est-à-dire que le terroir et les appellations soient sur une

⁶⁵¹ AUDIER (J.), « Passé, présent et avenir ... », *op. cit.*..

seule et même lignée juridique, il est possible de percevoir que les faiblesses reconnues au sein de l'appellation soient montrées du doigt mais surtout palliées via une nouvelle définition et un nouveau cadre juridique qui serait transposé au concept terroir.

La qualification sous-entend une véritable recherche d'opération juridique, c'est-à-dire une réflexion qui permettra au terroir, et donc à l'AOP, de s'intégrer mais également de s'articuler au cœur d'un monticule juridique (A). C'est cette opération juridique qui permettra d'envisager la mise en forme de la construction d'un cadre juridique autour du terroir (B).

A - La qualification juridique de l'AOP : transposition au terroir

D'ores et déjà, une nuance sur l'utilisation du vocabulaire juridique ici proposé s'impose. En effet, lorsque l'on parle de qualification, il s'agit de mettre en place les caractères qui engendreront une identification de l'appellation d'origine contrôlée ou encore du terroir. Il devient ainsi possible de consolider l'association entre le terroir et l'appellation d'origine contrôlée permise par la concordance scientifique. En effet, les instruments permettant la construction d'une structure juridique viable et reconnue de l'appellation d'origine contrôlée et du terroir peuvent être arrêtés avec les facteurs naturels et humains. Mais cette qualification scientifique n'est pas suffisante, elle relate uniquement les outils qui aboutiront à la création d'un cadre juridique, permettant alors d'identifier la catégorie, la nature des appellations d'origine contrôlées et du terroir, dégageant de la même façon le régime juridique applicable.

Les facteurs naturels et humains sont ainsi essentiels et peuvent même être entendus comme la clé de voûte de la construction juridique du terroir. Un grand nombre d'auteurs⁶⁵² ont tenté, avec plus ou moins de succès, d'identifier les contours juridiques de l'appellation

⁶⁵² PIATTI (M.-Ch.), « L'appellation d'origine. Essai de qualification, *RTD com.*, 1999, .557 et s. ; AUDIER (J.), « Pour une qualification juridique internationale de l'appellation d'origine », *Bull OIV* n°743-744, 1993, p.21 et s. ; VISSE-CAUSSE (S.), « L'appellation d'origine », Thèse pour le Doctorat, Université de Reims, 2004, p.355 et s.; LE GOFFIC (C.), *La protection des indications géographiques, France-Union européenne-Etats-Unis*, IRPI, Paris, 2010, p.233 et s.

d'origine, laissant très régulièrement de côté cette idée de facteurs humains et naturels⁶⁵³. Mais cette approche du terroir sans référence à ces facteurs doit être négligée. Déterminer l'importance de l'identification des facteurs naturels et humains au sein des cahiers des charges revient à reléguer un pan entier de la recherche de qualification juridique des AOC et donc du terroir. Certes, le législateur n'a pas pris le temps de détailler cette qualification mais il en avance tout de même les fondements⁶⁵⁴. De plus, n'est-ce pas alors le travail de la doctrine⁶⁵⁵ que de pallier ses manquements avec la recherche, ou tout du moins, l'identification de ces caractéristiques ? C'est cette dernière qui est privilégiée car il semble évident que le législateur n'a pas choisi au hasard les termes employés pour désigner l'AOC. Finalement, les facteurs naturels et humains définissent ce qu'il faut en attendre afin de délimiter le cadre scientifique de terroir, il reste maintenant à en déterminer l'application. C'est en définitive là que réside la véritable critique, le terroir possède une définition. Une fois ceci posé, le travail juridique ardu de qualification permettra une application juridique au terroir, s'il existe.

Depuis sa création, la délimitation des appellations a ainsi donné lieu à un perfectionnement des normes juridiques ainsi qu'à leur élargissement en raison de leur intégration dans la législation européenne. Si les étapes de reconnaissance de l'AOC furent nombreuses⁶⁵⁶, elles n'ont pas véritablement permis de classer ni de qualifier clairement

⁶⁵³ HERNANDEZ (A.), OSLOBEANU (M.), *OIV. XXème Congrès mondial de la vigne et du vin*, Madrid, 1992., <http://www.oiv.int>.

⁶⁵⁴ VISSE-CAUSSE (S.), « L'appellation d'origine », Thèse pour le Doctorat, Université de Reims, 2004, p.265 ; Code de la consommation, article L. 115-1.

⁶⁵⁵ PERUZZETTO (S.), « Union européenne - Doctrine et droit de l'Union européenne » *Journal du droit international (Clunet)* n° 3, Juillet 2011, biblio. 12 ; SUR (S.), « La coutume », *JurisClasseur Droit international*, Fasc. 13 : Sources du droit international, 1^{er} avril 1989.

⁶⁵⁶ Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine ; décret-loi du 30 juillet 1935 défense du marché des vins et régime économique de l'alcool, JORF du 31 juillet 1935 page 8314 ; Création d'un code du vin en 1936 qui sera abrogé le 6 septembre 2003 ; L'arrangement de Lisbonne sur l'enregistrement et la protection internationale des appellations d'origine du 31 octobre 1958 ; Le règlement n°24/62 du 4 avril 1962 portant établissement graduel d'une organisation commune du marché vitivinicole, complété par les règlements 816/70 (vins de table) et 817/70 (vqprd) ; L'instauration de l'organisation commune de marché vitivinicole communautaire avec les règlements 337/79 et 340/79 puis 822/87, 1493/99 et 479/08 et aujourd'hui Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*; DUBOS (O.), « Les pouvoirs de la commission dans l'attribution des appellations d'origine : la co-administration au service de la qualité », *in les appellations vitivinicoles à l'épreuve de l'intégration européenne*, sous la direction de Th. GEORGOPoulos, Mare et Martin, 2014, p.91.

l'encadrement juridique érigé autour de l'appellation d'origine contrôlée. Il est alors légitime de se demander si ce nouvel engouement pour le terroir doit être vu dans un objectif de clarification du droit des dénominations géographiques permettant enfin une reconnaissance d'une unique qualification⁶⁵⁷, au détriment des AOP, ou si le terroir peut être perçu, au contraire, comme un risque pour les AOP, stigmatisant leurs nombreux défauts ? Pour répondre pertinemment aux diverses questions induites par ces raisonnements, il semble judicieux de comprendre les enjeux de la qualification des appellations d'origine contrôlées (1), avant de s'arrêter sur quelques unes des qualifications proposées par la doctrine relativement actuelle (2).

1. L'enjeu de la qualification des appellations d'origine contrôlées

Il est important de comprendre que la démarche n'est pas de redéfinir les contours de ce qu'il faut entendre par la qualification d'une mention en droit mais bien de s'atteler à définir les contours de celle qui peut se rattacher aux AOP et au terroir. Il est évident que des références aux fondements, aux objectifs se rattachant à l'origine de la mise en place d'une classification en droit, ont leurs intérêts et devront très certainement être mis en valeur. Ces références ne seront pas traitées comme un rappel du droit mais plutôt comme une source de comparaison qui aurait pour but d'appuyer des propos critiques. Le questionnement critique né de ce travail mettra en lumière des éléments favorisant la reconnaissance d'une structure juridique stable ou non, qui servirait de fondement à la qualification légale du terroir.

Est-il alors question d'une qualification dite émergeante de droit public, ou émergeante de droit privé, ou bien encore d'une autre, issue de la combinaison entre ces deux droits ? Un assemblage créerait un droit hybride adapté aux différentes progressions et mutations que le droit vitivinicole a subies ces dernières années.

⁶⁵⁷ Cette expression pourrait être relevée et remise en cause, son application ne pouvant réellement être effective. En effet, il ne peut y avoir plusieurs qualifications, l'idée même de la qualification étant que tout fait juridique puisse être rangé dans une catégorie elle-même délimitée au sein d'une globalité, d'une entité juridique. Mais elle nous permet de mettre l'accent sur le véritable problème qu'est la multitude.

Cette question est finalement à mettre en lien avec les questionnements soulevés ultérieurement quant à la gouvernance se qualifiant elle de tantôt privée tantôt publique. Cet enchevêtrement sera potentiellement reconnu comme le principal responsable de la difficulté à statuer définitivement sur la qualification des AOP. Il serait ainsi concevable que cette qualification de l'AOP laisse envisager une amélioration du système juridique en prenant appui sur ce nouveau concept juridique du terroir. Tout du moins, sa modification est envisageable pour exclure toute compensation par une nouvelle catégorie juridique de délimitation au moyen du terroir. Ainsi, pour ce faire, il est nécessaire d'effectuer une analyse du contexte de qualification des appellations d'origine contrôlées (a), puis d'aborder un point historique permettant ainsi de comprendre les mécanismes et surtout les difficultés d'application de la qualification des AOP (b).

a. Les enjeux et la nécessité d'une qualification juridique des appellations d'origine contrôlées

Puisque, dans les faits, il s'agit d'une expression juridique tributaire d'une multitude de classifications sous-jacentes, cette qualification n'est que l'élément le plus visible. En effet, il est question d'une échelle des raisonnements juridiques où la qualification serait la phase finale, répondant elle-même à une myriade de structurations juridiques strictes. Il faut alors étudier ces différentes étapes qui vont nous amener, au cours de notre recherche, vers une identification et nous permettre d'une part une définition des AOP et d'autre part un potentiel rattachement au terroir. Il n'est bien évidemment pas question de conclure hâtivement en assurant que cette recherche de qualification juridique des AOP mène vers une qualification identique pour le terroir. C'est bien elle au contraire qui permettra de faire le lien, s'il doit être fait, entre ces deux notions ou encore de commencer à creuser le fossé et les conséquences juridiques. Et quand bien même la définition et la protection du terroir serait effectives, il resterait difficile à préserver⁶⁵⁸.

⁶⁵⁸ OLSZAK (N.), « Acteurs et méthodes ... », *op. cit.*, « pour protéger ceux-ci (les terroirs) on a mis en place des procédures et des institutions variées, avec une multitude de sigles ésotériques, et des résultats assez variables, car les arbitrages sont souvent difficiles entre les intérêts individuels et généraux et même entre les pouvoirs locaux et l'État ».

Juridiquement parlant, la qualification est ainsi un véritable raisonnement qui sera à l'origine de l'application pratique du droit. Il s'agit d'une logique juridique assez simple dans ce domaine qui consiste à encadrer, par l'autorisation ou l'interdiction, l'application de faits, cependant qui doivent cependant être identifiés avant d'être encadrés et c'est à ce moment qu'intervient la qualification. Il faut nommer les choses afin de les caractériser juridiquement⁶⁵⁹ et c'est finalement ainsi que se conçoivent la recherche et l'apposition de la règle juridique applicable⁶⁶⁰. Cette argumentation juridique basée sur des théories elles-mêmes juridiques devient alors le fondement du travail engagé, permettant de mettre en place un véritable cadre et une ligne de conduite formelle autour de la mention des AOP dans un premier temps, puis si le lien est attesté, une ligne de conduite juridique pour le terroir dans un second temps.

La qualification répond réellement à la classification des AOP au sein de catégories juridiques de rattachement dont dépend la détermination de la loi applicable. Mais ces deux notions ne doivent pas pour autant être confondues "la qualification juridique n'est pas une catégorie juridique mais une technique juridique au service des acteurs du droit pour mettre en œuvre les catégories juridiques"⁶⁶¹. Il serait alors possible de penser que la catégorie juridique n'est pas une étape de la qualification des AOP mais plutôt sa finalité, or il s'agit de mettre en avant la nécessité et la suprématie de la qualification juridique dans le raisonnement juridique. En effet, la qualification juridique est le concept général regroupant les différentes étapes nécessaires au bon fonctionnement du droit vitivinicole et notamment à la protection des appellations d'origine contrôlées.

En somme, il s'agit d'intégrer au sein d'une section déterminée de droit un fait identifié au préalable. Monsieur Vautrot-Schwarz la définit comme "l'opération du raisonnement juridique qui consiste à faire entrer un objet dans une catégorie juridique, préétablie ou non, dans le but d'ouvrir l'application à l'objet ainsi qualifié du régime juridique ou de l'effet de

⁶⁵⁹ CAYLA (O.), « Ouverture: La qualification, ou la vérité du droit », *Droits 0.18*, 1993; proquest.com.

⁶⁶⁰ CORNU (G.), *Vocabulaire juridique*, 2007, Paris. V. qualification.

⁶⁶¹ VAUTROT-SCHWARZ (C.), *La qualification juridique en droit administratif*, 2009, LGDJ, Lextenso éditions, Paris, p.6.1

droit attaché à la catégorie en cause⁶⁶²". Finalement, il est question de prendre en compte un fait, ici, la reconnaissance de facteurs naturels et humains typiques et uniques qui permettent de justifier une protection spécifique au travers d'une construction, d'un cadre juridique spécifique. Celle-ci peut, selon l'auteur, être existante ou non, ce qui oriente vers la question du possible rattachement du terroir au périmètre juridique propre à l'appellation.

Il faut mettre en avant la construction juridique qui s'est faite dans le temps, non sans heurts ni rebondissements, avec tout d'abord un objectif de protection des biens, des hommes, pouvant prétendre à un produit typique originaire d'une délimitation géographique si ce n'est précise, tout du moins arrêtée. Il s'agit aussi de rechercher une protection davantage dite du consommateur en la centrant sur la qualité intrinsèque du produit. La théorisation de cet encadrement juridique devient alors pour certains le "noyau d'élite"⁶⁶³ caractérisant cette recherche de délimitation et d'encadrement d'aire de production comme favorisant le regroupement de caractéristiques identifiables et différenciables des autres zones vitivinicoles existantes. Finalement, la réglementation d'application fait toujours grandement défaut, elle est même ignorée par la qualification qui se borne uniquement à définir les contours de l'AOP.

La précarité de cette structuration en quête de qualification juridique des AOP peut trouver sa source dans la construction même de cette qualification.. Dans ce développement, il ne sera donc pas question d'un exposé de faits historiques sans conséquences, mais bien au contraire d'une mise en exergue des éléments facilitant l'explication et la compréhension des fondements d'une qualification aujourd'hui reconnue comme fragile, incomplète, voire inexistante.

⁶⁶² VAUTROT-SCHWARZ (C.), *La qualification juridique...*, op ; cit.. p.7

⁶⁶³ KUHNHOLTZ-LORDAT (G.), *La genèse des appellations d'origine des vins*, Chaintré, Collection Avenir Œnologie, 1963.

b. La construction historique de la qualification juridique ; une application contestable

La construction de reconnaissance juridique des appellations s'est faite au moyen d'une délimitation administrative⁶⁶⁴ avec deux visions de la protection bien distinctes. C'est d'ailleurs ce qui permet un début d'explication des difficultés aujourd'hui rencontrées afin de percevoir une qualification des AOP avérée et pérenne. En effet, dès l'origine de la construction juridique de la délimitation d'une appellation d'origine, les objectifs ont manqué de rigueur. Avec d'une part, la mise en place d'une reconnaissance relevant uniquement d'une délimitation géographique⁶⁶⁵ et d'autre part, une recherche plus exhaustive avec un nombre de qualités arrêté par l'homme. La phase administrative fut par la suite complétée par une phase judiciaire qui conforta le débat soulevé auparavant entre les partisans favorables à une reconnaissance de critères généraux justifiant la typicité d'un produit et ceux privilégiant une reconnaissance plus sommaire d'une simple délimitation géographique. Le 30 juin 1911, le ministre de l'Agriculture soumet à la chambre⁶⁶⁶ ce projet de loi instituant la nouvelle marche à suivre pour la délimitation des aires d'appellations qui se fera désormais par la voie judiciaire. Il est alors question, pour obtenir la délimitation de l'aire d'appellation, de mettre en avant ses qualités substantielles. Finalement cette délimitation vient remettre en cause celle préexistante en Champagne mais ne la supprimera pas⁶⁶⁷. L'on perçoit ainsi tous les enjeux qui se dessinent autour d'une définition générale et homogène de l'appellation d'origine.

Ce n'est qu'en 1913, suite à la soumission aux Associations du Commerce et de la Viticulture de la Gironde, que le texte fut adopté. Il prévoyait d'une part, que "l'appellation d'origine est un titre de propriété, et c'est par des jugements de tribunaux que seront réglés les

⁶⁶⁴ Loi du 1er aout 1905 relative à la délimitation géographique d'aire d'appellation d'origine par l'administration.

⁶⁶⁵ Cette thèse fut très critiquée lors des débats parlementaires et notamment lors de la séance du 3 avril 1911 par André Lefèvre député de l'époque qui exprima son inquiétude "La loi est dangereuse, parce qu'en attribuant administrativement une valeur fictive à tout ce qui est récolté dans ce périmètre, on donne une prime à ceux qui seraient tentés de planter, dans de mauvaises terres, des cépages douteux, donnant des vins de qualité médiocre et qui, cependant, en vertu de la délimitation administrative, auront très légalement et très régulièrement droit aux noms réputés qu'on a voulu leur donner. Je dis que le jour où vous aurez lancé à travers le monde, avec la garantie du Gouvernement et de l'estampille officielle, des quantités de mauvais vins, des mauvais Bordeaux, des mauvais Champagne, vous n'aurez pas contribué à relever le nom du produit et à accroître le prestige de la marque".

⁶⁶⁶ CAPUS (J.), « Évolution de la législation... », *op. cit.*

⁶⁶⁷ WOLIKOW (C.), "La Champagne viticole, banc d'essai de la délimitation (1903-1927) - Pour une redéfinition des terroirs », *Territoire du vin n°1*, 6 février 2009, <http://revuesshs.u-bourgogne.fr>.

conflits qui les concernent⁶⁶⁸", ce qui laissait entendre que les pouvoirs passaient des mains du pouvoir exécutif à celles du judiciaire. Dans un second temps, "la loi s'appliquait à tous les produits agricoles qui tiraient de leur appellation d'origine une certaine notoriété : vins, eau-de-vie, fromages, etc.⁶⁶⁹", ainsi l'idée de notoriété, aujourd'hui controversée, constituait l'un des piliers de la définition des appellations d'origine. Pour finir, "la loi protégeait les produits désignés par l'appellation d'origine non seulement parce qu'ils provenaient du lieu d'origine, mais parce qu'ils avaient été obtenus avec les variétés végétales, et selon les méthodes culturelles qui en avaient fait la valeur⁶⁷⁰". De cela découle la définition actuellement arrêtée, mettant en avant les facteurs naturels et humains, s'agissant des qualités substantielles du produit. C'est en novembre 1913 qu'elle est soumise à discussion devant la Chambre. Une fois votée, elle est transmise au Sénat qui nomma alors une Commission en charge de son étude. Les conclusions sont alors présentées par le sénateur Léon Jenouvrier⁶⁷¹ et rappellent notamment que "le véritable caractère des appellations d'origine est un droit collectif et non pas une propriété individuelle"⁶⁷². Semble ainsi se dessiner les prémisses de la construction d'une qualification juridique autour des appellations d'origine avec une distinction faite entre propriété individuelle et collective⁶⁷³, mais cette approche semble avoir peu séduit, la doctrine et le législateur ne font que l'évoquer. En effet, cette loi ne vit le jour qu'en 1919, la Première Guerre mondiale ayant mis un terme à toutes discussions y ayant trait. La loi ne sera pas aboutie, les délais étant les principaux supports de cette critique. Effectivement, le temps presse, le traité de Versailles doit être signé et il est nécessaire que les appellations d'origine y figurent, il faut donc faire cesser toute usurpation, notamment par l'Allemagne⁶⁷⁴. La France

⁶⁶⁸ Accord de Bordeaux le 18 septembre 1913.

⁶⁶⁹ VITAUT (J.), « La longue geste des Appellations d'Origine Contrôlée. Qu'est-ce qu'une A.O.C. ? », *Canal Académie*, <http://www.canalacademie.com>.

⁶⁷⁰ CLAVEL (J.), « La révolte vigneronne champenoise et la loi de 1919 », *Blog de Jean Clavel*, <http://1907larevoltevigneronne.midiblogs.com>.

⁶⁷¹ A. t. I, p. 1180 ; J.O., p. 1001 ; I. n° 353.

⁶⁷² DES LIGNERIS (F.), « Les fondements de l'Appellation d'origine des Vins fins », *Journée organisée par l'association SEVE*, 4 février 2014, Angers, <http://www.cepd़ivin.org/articles/capus.html>.

⁶⁷³ GEORGOPoulos (Th.), « La protection renforcée des appellations d'origine à l'égard des marques viticoles À propos de l'arrêt "Abadía Retuerta" du Tribunal de l'Union européenne », *Droit rural n° 387*, Novembre 2010, étude 28.1

⁶⁷⁴ MULTON (J.-L.), TEMPLE (H.) et VIRUEGA (J.L.), *Traité de droit alimentaire français, européen et international*, Lavoisier, Paris, 2013 p. 581.

met alors en place une reconnaissance internationale (restreinte dans un premier temps) au travers du traité de Versailles.

La loi du 6 mai 1919 intègre ainsi un nouvel aspect, celui des usages loyaux, locaux et constants⁶⁷⁵, lesquels, on l'a vu précédemment, sont à distinguer des facteurs naturels et humains⁶⁷⁶. Il n'est pour l'instant question que d'une AO, certes moins stricte que l'AOC mais néanmoins capitale pour la compréhension. Cette loi va également subir les foudres de la doctrine et celles de Joseph Capus⁶⁷⁷ tout particulièrement qui en soulignera la complexité qui se vérifiera par l'interprétation très restrictive qu'en fera la Cour de Cassation⁶⁷⁸. En effet, l'idée de considérer les usages loyaux, locaux et constants devait permettre l'introduction d'une double condition, l'une liée à l'existence historique, la délimitation géographique et une seconde donnant lieu à un encadrement plus strict des conditions de reconnaissance des appellations d'origine. Or, à de nombreuses reprises, les juridictions laissèrent entrevoir une lecture univoque de la loi, axée sur la délimitation géographique comme l'atteste le cas du Syndicat marnais : « contrairement à la thèse du Syndicat marnais, l'arrêt admet que l'origine géographique est à elle seule suffisante et à son défaut les usages présentant les garanties requises de loyauté et de constance, à l'exclusion de toute recherche relative aux qualités

⁶⁷⁵ Loi du 6 mai 1919, article 1er, "Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit, à un produit naturel ou fabriqué contrairement à l'origine de ce produit, ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation".

⁶⁷⁶ Prémices de l'idée de terroir ; LECERF (M.) et DURODEZ (L.), « Les produits agricoles et les denrées alimentaires présentant des caractéristiques particulières quant à leur mode de production ou leur origine Articulation des Règlements communautaires avec le nouveau Code de la consommation », *La Semaine Juridique Entreprise et Affaires* n° 47, 24 Novembre 1994, 402

⁶⁷⁷ CAPUS (J.), « *Évolution ...* », *op. cit.*..

⁶⁷⁸ Loi du 6 mai 1919 article 6, "Les arrêts de la cour d'appel pourront être déférés à la Cour de cassation. La Cour de cassation saisie d'un pourvoi sera compétente pour apprécier si les usages invoqués pour l'emploi d'une appellation d'origine possèdent tous les caractères légaux exigés par l'article 1er. Le pourvoi sera suspensif". Abrogé par Loi n°93-949 du 26 juillet 1993 - art. 4 (V) JORF 27 juillet 1993.

substantielles⁶⁷⁹ ». Ainsi, la jurisprudence entendait exclure l'un des critères pourtant aujourd'hui essentiel à la construction juridique des appellations d'origine contrôlées, les qualités substantielles du produit, les usages loyaux locaux constants, qui sont finalement les prémisses des facteurs naturels et humains.

Il était donc temps de consolider cette définition juridique et donc la protection des appellations d'origine. La solution fut apportée par la loi du 22 juillet 1927⁶⁸⁰. Il était question d'un double critère pour obtenir l'appartenance et la protection découlant des appellations d'origine, leur origine et leur nécessité à prétendre d'un cépage travaillé sur une aire de production au moyen d'usages loyaux, locaux et constants. Mais cette loi n'échappa pas aux critiques de la doctrine et notamment à Joseph Capus qui proposa deux critiques majeures. Dans un premier temps, cette loi avait un caractère facultatif. En effet, la loi de 1927 n'abrogeant pas celle de 1919, un nombre important de régions viticoles s'y trouvaient encore soumises, il était régulièrement question de cépage à fort rendement sur des terrains plus recherchés pour la quantité que pour la qualité⁶⁸¹. Dans un second temps, Joseph Capus souligne le fait que le parlement avait biffé une partie du texte qu'il avait lui-même envisagée pour les appellations d'origine. Cette modification a alors eu pour effet de ne pas instaurer clairement de ligne de conduite pour les méthodes de production, laissant ainsi de nouveau aux producteurs la possibilité d'engendrer des rendements bien supérieurs à ceux que l'on connaît aujourd'hui. Finalement, l'objectif de rareté n'était pas applicable aux appellations en l'espèce, car malgré un cadre établi pour contrer les attaques extérieures à cette zone, la réglementation interne était défaillante. De plus, la recherche d'homogénéité au sein de

⁶⁷⁹ Cour d'appel de Paris, le 16 janvier 1923 relatif au communes de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine, "Considérant que la nouvelle législation exclut, pour la fixation des appellations d'origine, toute recherche relative à la composition du produit et sa fabrication, et, d'une façon générale, à ses qualités substantielles ; qu'elle impose comme unique condition la conformité de la dénomination, soit avec l'origine réelle du produit, soit par extension, avec une appellation locale résultant d'usages indéniables ; Que le fait géographique doit donc, à l'exclusion de toute autre justification, être pris en considération et qu'à son défaut, sont admis à y suppléer les usages présentant les garanties requises de loyauté et de constance". Télégramme du Nord-Est, 18 et 19 fév. 1923 et HODEZ (R.), "Chapitre IX Application de la protection judiciaire", La protection des vins de Champagne par l'appellation, <http://maisons-champagne.com>.

⁶⁸⁰ Loi du 6 mai 1927 article 3 "Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine, contenues à l'article 1^{er} de la présente loi, aucun vin n'a le droit à l'appellation d'origine régionale ou locale s'il provient de cépages et d'une aire de production consacrée par des usages locaux, loyaux et constants. Les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont en aucun cas droit à une appellation d'origine".

⁶⁸¹ CAPUS (J.), « *Évolution ...* », *op. cit.*

l'application d'une réglementation commune était complètement absente dans les faits. Il y avait donc une variété d'appellations d'origine aussi importante qu'il pouvait y avoir d'interprétations faites par le juge, allant d'une application stricte de la loi de 1927 à une vision restreinte, sans oublier les appellations n'y faisant même pas référence car en aucun cas délimitées et arrêtées par le juge répondant toujours aux exigences de la loi du 6 mai 1919. Il est ainsi possible de percevoir dans la construction juridique jusque-là abordée, un effet pervers qui au lieu de mettre à mal le surplus des appellations, n'a fait que renforcer leur multiplication et conforter leurs disparités. Évidemment un tel constat ne pouvait que mener à entreprendre des modifications permettant enfin un cadre juridique, certes strict, mais surtout homogène avec une protection du producteur mais de plus en plus justifiée par une protection associée du consommateur.

Avec l'appui de Joseph Capus, une évolution vers un nouveau cadre juridique fut envisagée. Ainsi, en 1935⁶⁸² un décret-loi relatif à la défense du marché du vin institua, d'une part les appellations d'origine contrôlées mais également la sphère institutionnelle qui allait la réglementer. En effet, il n'était pas question de reproduire les erreurs du passé trop souvent soulignées et assimilées au véritable fossé existant entre les juridictions trop éloignées pour prendre leurs décisions en toute objectivité. Il était nécessaire de mettre en place, un organisme capable de réglementer et de qualifier les appellations d'origine dites dorénavant contrôlées mais également de valider ou non des critères, certes propres à chacune, mais qui respecteraient un minima d'ensemble. Il était donc question de mettre à jour un texte créant une structure juridique stricte mais pouvant s'adapter à chaque typicité de vin, protégeant ainsi l'unicité du producteur tout comme l'origine et les qualités des produits achetés par le consommateur. Par la suite, cette réglementation s'est élargie avec la reconnaissance des AOC en 1992⁶⁸³ par le droit européen de l'ensemble des produits agricoles et étendue aux vins en

⁶⁸² Décret-loi du 30 juillet 1935 Défense du marché des vins et régime économique de l'alcool, JORF du 31 juillet 1935 page 8314.

⁶⁸³ Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil, du 14 juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

2009⁶⁸⁴. Le texte actuellement en vigueur de la Communauté européenne réglementant les AOP vitivinicoles date du 17 décembre 2013⁶⁸⁵. Depuis, il est question d'une synergie entre le droit national et la réglementation européenne, se structurant sous le principe de « co-administration⁶⁸⁶ ».

Finalement aujourd'hui il est possible d'avancer que les cahiers des charges définissent largement les mentions qui doivent figurer parmi les appellations d'origine protégées, la qualification semble être actée. En effet, chaque appellation d'origine protégée fait l'objet d'un décret rappelant ce qu'il faut entendre par notion de facteurs humains et de facteurs naturels (sol, encépage, méthode de production...) complété par un cahier des charges très rigoureux, au contrôle fréquent par un organisme spécialisé. Mais l'enjeu de la qualification des AOC n'est pas seulement de donner une dimension juridique aux facteurs scientifiques permettant son identification, elle doit également permettre la reconnaissance de la nature, de la catégorie juridique des AOC.

2. La prise en compte de l'existant : Cadre juridique de l'appellation d'origine contrôlée

Ici vient s'ajouter l'idée que la qualification de l'appellation reste à finaliser. Il est vrai qu'il réside une grande diversité dans ses fondements et ses réglementations au sein du droit national. Ainsi, il ne peut être avancé une quelconque qualification lorsqu'au regard du droit national, les références aux appellations d'origine sont trop nombreuses. Le code de la consommation, le code rural et de la pêche maritime, le code de la propriété intellectuelle, tous traitent des réglementations y attenant. L'article L115-1 du code de la consommation et le code de la propriété intellectuelle font référence aux mêmes caractéristiques permettant la

⁶⁸⁴ Règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole.

⁶⁸⁵ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*,

⁶⁸⁶ DUBOS (O.), « Les pouvoirs de la commission dans l'attribution des appellations d'origine : la co-administration au service de la qualité », *in les appellations vitivinicoles à l'épreuve de l'intégration européenne*, sous la direction de Th. GEORGOPoulos, Mare et Martin, 2014, p.93.

définition et l'identification/pour définir et identifier d'une appellation d'origine protégée. C'est bien là une étrangeté du droit que de rappeler deux fois la même règle⁶⁸⁷. Cette multiplication des sources de droit est une véritable curiosité en matière vitivinicole. En effet, il apparait qu'avant 1998, le droit vitivinicole se trouvait exclusivement cantonné au code rural⁶⁸⁸, ainsi, le législateur, en multipliant les sources de droit, a finalement rendu impossible la qualification juridique des appellations d'origine protégées, avec une orientation tantôt vers le droit public, tantôt vers le droit privé. Cette qualification mixte tient très certainement d'une gouvernance qui s'oriente de la même façon que la multiplication des sources de droit, trouvant ses origines au sein d'institutions publiques ou privées. Il est envisageable de concevoir le terroir comme la théorie palliant ces manquements dès lors qu'il est possible de l'appréhender comme se substituant aux AOC.

Il est reconnu que, lorsque l'on souhaite s'approprier et appréhender les notions qui s'attachent au droit vitivinicole et notamment aux AOC, il est nécessaire d'orienter notre recherche vers le droit de la propriété d'abord intellectuelle puis industrielle. Ainsi, il semble se dessiner une préférence pour une catégorie dite de droit privé de la propriété intellectuelle et industrielle. Cependant, le code de la propriété intellectuelle vient simplement rappeler l'article L115-1 du code de la consommation, ce qui renforce les propos sur l'encadrement originel du droit privé, dès lors qu'il n'est pas question de s'attarder sur les organismes de contrôle, tous plus ou moins liés à la sphère publique. Certains auteurs⁶⁸⁹ qualifient les appellations d'origine contrôlées comme présentant les caractéristiques non pas d'un droit individuel associé habituellement à la notion de propriété, mais d'un droit collectif privilégiant les dispositions du droit public et non celles du droit privé, comme semble le laisser penser le classement qu'en fait la législation. Les AOC resteraient ainsi des notions vagues jonglant entre certitude quant à ce qu'elles ne seraient pas, mais incertitude quant à ce qu'elles devraient être. "Les appellations d'origine, sont le rameau peu connu des droits dits "intellectuels", en ce qu'ils ne porteraient ni sur une chose (droits réels), ni sur une personne (droits personnels) mais sur un objet abstrait (droit d'exploitation exclusive, qualifié de droit

⁶⁸⁷ Code de la consommation art. L 115-1 est reproduit au sein du Code de la propriété intellectuelle art. L721-1.

⁶⁸⁸ VISSE-CAUSSE (S.), « L'appellation d'origine », *op. cit.*; Loi n°98-565 du 8 juillet 1998 relative à la partie législative du livre IV (nouveau) du code rural, JO n°157 du 9 juillet 1998, p. 10458.

⁶⁸⁹ OLSZAK (N.), *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, Tec et Doc, 2001, p.22 et s.

intellectuel)"⁶⁹⁰. Finalement, la construction juridique de l'appellation d'origine pourrait constituer une structure qui associerait un droit hybride, à défaut d'être exclusivement humain⁶⁹¹ comme le caractérise le droit de la propriété intellectuelle, alliant un caractère humain et un caractère naturel.

De nombreux auteurs⁶⁹² qui se sont interrogés sur la qualification des AOC ont tenté d'en élaborer une identification claire et pérenne, tentative⁶⁹³ qui s'est très souvent associée à une recherche de lien à l'aide d'une construction juridique préexistante. Ce constat se reproduisant avec la recherche d'un cadre juridique pour le terroir au travers d'un cadre existant celui des AOC/AOP. Cette volonté de rattacher à ce qui a déjà été établi s'explique très certainement par le fait qu'il est plus rassurant d'intégrer les règles relatives aux AOP à un cadre juridique déjà existant plutôt qu'à un cadre nouveau, potentiellement moins sûr. Par ailleurs, n'est-ce pas l'une des missions essentielles du juriste que minimiser, combler les vides juridiques ?

Les relations animées qu'entretiennent les AOP et leur structuration juridique autorisent à penser une première recherche d'intégration au sein du droit de la propriété intellectuelle (a), puis dans un second temps, il devient nécessaire de comprendre comment la doctrine est capable de suggérer une mise à l'écart de la réglementation gravitant autour de la construction juridique des AOC/AOP (b). En effet, pour un grand nombre d'auteurs⁶⁹⁴, les caractéristiques liées à la propriété ne peuvent être classiquement assimilables aux AOC/AOP.

⁶⁹⁰ HERMITTE (M.-A.), « Les appellations d'origine dans la genèse des droits de propriété intellectuelle », *Etud. Rech. Syst. Agraires Dev.*, 2001, 32, p. 197-207.

⁶⁹¹

⁶⁹² TINLOT (R.), « La définition de l'appellation d'origine », *Bull. O.I.V* n° 675-676, 1987, vol. 60, p. 504 ; DENIS (D.), *Appellation d'origine et indication de provenance*, Dalloz-Sirey, Paris, 1995, p. 25-26 ; BAHANS (J-M), MENJUCQ (M), *Droit du marché...*, *op. cit.*, p. 87.

⁶⁹³ BOYER-PAILLARD (D.), « Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce : la reconnaissance juridique des « territoires des productions typiques » », Thèse, Université de Perpignan *Via Domitia*, Directeur M. FERALLE (F.), le 25 septembre 2012. p. 594.

⁶⁹⁴ VISSE-CAUSSE (S.), « L'appellation ... », *op. cit.*; LE GOFFIC (C.), « La protection ... », *op. cit.*; BOYER-PAILLARD (D.), « La protection de l'origine des marchandises : du droit au « territoire des productions typiques » », *Séminaire RMS : Stratégie des territoires vitivinicoles*, 1^{er} juin 2012; ROUBIER (P.), *Le droit de la propriété industrielle*, tome II, Recueil Sirey; PIATTI (M.-C.), « L'appellation d'origine: ... », *op. cit.*, p.557; PASSA (J.), *Droit de la propriété industrielle*, Tome I, Lextenso, Paris 2009, p.12.

Afin de prendre en compte leur qualification juridique, cette division a très souvent été envisagée. Il ne s'agit donc non pas d'en réétudier l'intérêt, incontestable, mais d'en déchiffrer la logique et les conséquences pour la théorie du terroir.

a. Le choix du législateur : le droit de la propriété intellectuelle

Pour comprendre au mieux ce que suggère la qualification des AOP/AOC, il est inévitable d'appréhender leur nature et leur catégorie juridique selon un ordre à respecter. En effet, la catégorie juridique fait référence à un ensemble de règles juridiques encadrant les AOP/AOC, elle se définit comme "une classe dans laquelle on range des objets de même nature⁶⁹⁵". Ainsi, la catégorie à attribuer aux AOP/AOC doit, avant tout, être envisagée et arrêtée, afin qu'elle puisse par la suite intégrer la nature des AOP/AOC. La catégorie juridique doit être appréhendée comme s'orientant soit vers un fondement de droit public ou de droit privé. Cette distinction va se faire grâce à un questionnement soulevé auparavant qui n'est autre que la place des AOP/AOC au sein du droit interne. Il a déjà été avancé qu'il s'agissait pour le législateur d'une catégorie s'orientant vers le droit privé et notamment, le droit de la propriété intellectuelle et plus précisément celui de la propriété industrielle⁶⁹⁶.

Il faut avant tout mettre en avant que la propriété intellectuelle et la propriété industrielle ne sont pas en opposition, bien au contraire, l'une complétant l'autre. En effet, la propriété intellectuelle désigne un "ensemble de droits qui, tous, portent sur un objet immatériel et sont sanctionnés par l'action en contre-façon⁶⁹⁷". Sa composition peut s'observer sous deux angles, la propriété littéraire et artistique et la propriété industrielle qui va nous intéresser pour cette recherche. Il est difficile de reconnaître une homogénéité de l'idée de propriété au sein de la propriété industrielle, il serait plus adéquat de parler de "propriétés intellectuelles" l'usage du pluriel implique une possible disparité d'applications entre les différents composants. Il est vrai que les AOC ne s'appliquent pas de manière classique,

⁶⁹⁵ ROBERT (P.), *Le Petit Robert Dictionnaire*, Paris, 1984, p.266.

⁶⁹⁶ Pour BOYER-PAILLARD (D.), il est question d'une distinction entre droit privé et droit de la propriété intellectuelle, pour aller plus loin BOYER-PAILLARD (D.), « Essai sur les notions ... », *op. cit.*, p. 600.

⁶⁹⁷ BERNAULT (C.) et CLAVIER (J.-P.), *Dictionnaire de droit de la propriété intellectuelle*, Ellipses, 2015, p. 417.

laissant présager une lecture du droit quelque peu malléable. La propriété industrielle se fond dans le cadre juridique de la propriété intellectuelle, elle se définit comme "l'ensemble des droits protégeant, par la reconnaissance d'un monopole temporaire d'exploitation, certaines créations nouvelles et signes distinctifs⁶⁹⁸" ; il s'agit, pour ce cas d'étude, des AOC et donc bien évidemment de leurs signes distinctifs. La cour d'appel de Paris est venue apporter les précisions nécessaires quant à la nature de l'appellation d'origine ; "la protection des appellations d'origine est comprise dans les droits de propriété industrielle⁶⁹⁹".

Cependant, il semble toujours difficile de qualifier les AOC et cela peut s'expliquer par l'application particulière qui doit être faite du droit de la propriété industrielle, et également par la diversité des sources législatives. En effet, comme cela a déjà été avancé, les AOC appartiennent au code rural et de la pêche maritime⁷⁰⁰, au code de la consommation⁷⁰¹ et au code de la propriété intellectuelle⁷⁰².

Néanmoins, dès lors que l'on se penche sur la distinction entre les appellations d'origine dites simples et les appellations d'origine contrôlées, une dissociation va pouvoir être envisagée. En effet, l'on retrouve les appellations d'origine simples au cœur du code rural et de la pêche maritime⁷⁰³, du code de la consommation⁷⁰⁴ et du code de la propriété

⁶⁹⁸ GUINCHARD (S.) et DEBARD (T.), « Lexique des termes juridiques », *Dalloz*, 2014, p. 753. Et DENIS (D.), « Chronique droit de la vigne et du vin », *Revue de Droit rural*, 1993, n°214, p.263.

⁶⁹⁹ Vivant (C.), *Grands arrêts de la propriété intellectuelle*, Dalloz, 2003, n°27, Cour d'appel de Paris, 1er chambre, 15 décembre 1993, Société Yves Saint-Laurent Parfums et autres c/Institut National des Appellations d'origine et autres.

⁷⁰⁰ Définition et procédure de reconnaissance des appellations d'origine contrôlées, code rural et de la pêche maritime, Art. L. 641-5 et s., Art. D. 641-1 et s. et définition des conditions de production des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée : dispositions communes à l'ensemble des appellations : code rural et de la pêche maritime, Art. L. 644-1 et s., Art. D. 641-71 et s., Art. D. 644-1 et s.

⁷⁰¹ Relatif aux sanctions pénales des infractions à la législation relative aux appellations d'origine contrôlées, code de la consommation, Art. L. 115-15 et L115-1.

⁷⁰² Relatif à la protection des appellations d'origine contrôlées contre les délits de contrefaçon : code de la propriété intellectuelle, art. L. 722-1 et s.

⁷⁰³ Définition et procédure de reconnaissance des appellations d'origine : code rural, art. L. 640-2, L. 641-5 et s., L. 643-1 et s. et R. 641-11 et s.

intellectuelle⁷⁰⁵. La qualification juridique et la recherche de la catégorie juridique passent évidemment par la définition et l'identification qui suffit à justifier le rattachement des appellations d'origine simples au droit de la propriété intellectuelle. Mais il n'en va pas de même pour les appellations d'origine contrôlées, le législateur évoque leur définition uniquement au sein du code rural, via l'identification de "Définition et procédure de reconnaissance des appellations d'origine contrôlées" regroupées ainsi dans les articles L. 641-5 et suivant. Le code de la propriété intellectuelle, lui, semble uniquement conférer aux appellations d'origine contrôlées un rôle protecteur, reconnaissable via l'intitulé "Protection des appellations d'origine contrôlées contre les délits de contrefaçon" de l'article L 722-1.

En conséquence, une question se pose si la définition et la qualification identifient et permettent la reconnaissance de la catégorie juridique adaptée, les appellations d'origine contrôlées semblent se différencier des appellations d'origine simples dont l'identification est soumise au code rural et de la pêche maritime plutôt qu'au code de la propriété intellectuelle. Ainsi, se définissent les appellations d'origine contrôlées, "Peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer, bruts ou transformés, qui remplissent les conditions fixées par les dispositions de l'article L. 115-1 du code de la consommation, possèdent une notoriété dûment établie et dont la production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits". Cette reconnaissance de l'appartenance au code rural expliquerait cette conception hybride appellations d'origine contrôlées et du droit vitivinicole qui allie la réglementation droit public et du droit privé⁷⁰⁶.

Pour quelle raison alors la doctrine semble t-elle attachée au fait que la réglementation gravitant autour des appellations d'origine contrôlées perdure au sein du droit de la propriété industrielle ? Cela peut s'expliquer par la reprise du code rural et de la pêche maritime par

⁷⁰⁴ Définition et procédure de reconnaissance des appellations d'origine : code de la consommation, art. L. 115-1 et s.

⁷⁰⁵ Définition et procédure de reconnaissance des appellations d'origine : code de la propriété intellectuelle, art. L. 721-1

⁷⁰⁶ LE GOFFIC (C.), « La protection des indications géographiques en France, dans la Communauté européenne et aux Etats-Unis », Thèse pour le Doctorat, Université Panthéon-Assas (Paris), 2009, 566 p ; VISSE-CAUSSE (S.), « L'appellation d'origine », Thèse pour le Doctorat, Reims, 2004.

l'article du code de la consommation L. 115-1 également repris au sein du code de la propriété intellectuelle. En effet, cet article pose les bases définissant les appellations d'origine certes, mais également celles des appellations d'origine contrôlées. Il devient possible d'y voir un lien direct qui sera par la suite complété par le code rural et de la pêche maritime, avec la mention de "notoriété dûment établie" et les différentes habilitations reconnues par les opérateurs de contrôle. De cette approche, il est concevable de prendre en compte la réglementation applicable aux appellations d'origine dites simples pour les appellations d'origine contrôlées qui deviennent dès lors, classables au sein du droit de la propriété intellectuelle et se justifient par la conséquence d'une large reconnaissance juridique, notamment en matière de droit international⁷⁰⁷.

Il devient alors concevable d'assimiler la qualification des appellations d'origine contrôlées au droit de la propriété intellectuelle comme la doctrine⁷⁰⁸ semble le reconnaître. Cette reconnaissance des appellations d'origine contrôlées au cœur du droit de la propriété industrielle va alors permettre de poser une question à caractère conflictuel de par ces conséquences, équivoques au sein de la doctrine juridique tant passée qu'actuelle, celle de la nature des appellations d'origine contrôlées.

b. La nature des appellations d'origine contrôlées : Le caractère de propriété "spéciale"⁷⁰⁹

La nature juridique est l'élément qui en fait "une chose, il s'agit de sa nature réelle, parfois irréductible à toute catégorie juridique"⁷¹⁰. Ainsi, si l'on admet que le droit de la

⁷⁰⁷ Convention de Paris, 20 mars 1883, Art. 1er, "La protection de la propriété industrielle a pour objet les (...) appellations d'origine" et Accord ADPIC, 15 avril 1994, Art. 22 et 23, pour aller plus loin BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), *Droit de la vigne et du vin...* op. cit., p.94.

⁷⁰⁸ AUDIER (J.), « De la nature ... », op. cit., « Un droit d'exploitation ou d'utilisation. Le droit à l'appellation d'origine doit donc trouver sa place parmi les droits de propriété intellectuelle dans la dépendance du droit sur l'appellation d'origine » ; PIATTI (M-C.), L'appellation d'origine... », op. cit., p. 557. « L'appellation d'origine est un droit de propriété industrielle, sanctionnée par une action en contrefaçon, détenue en copropriété par l'Etat et les exploitants » ; BAHANS (J-M), MENJUCQ (M), *Droit du marché vitivinicole...*, op. cit., p. 87, « Il s'agit ici d'un droit de propriété relevant de la catégorie des droits de propriété de nature intellectuelle ou industrielle ». Puis, OLSZAK (N.), Droit des appellations d'origine ..., op. cit., p. 78.

⁷⁰⁹ PASSA (J.), *Droit de la propriété industrielle*, Tome I, Lextenso, Paris 2009, p.12.

⁷¹⁰ CORNU (G.), *Vocabulaire juridique*, op. cit., p. 673.

propriété intellectuelle constitue une référence à l'appellation d'origine contrôlée, il va de soi que la nature juridique s'y rattachant réponde au schéma de l'idée de propriété. "La propriété intellectuelle est une propriété⁷¹¹", de cette observation s'appliquent les droits dits classiques de la propriété, avec l'idée d'un droit exclusif d'exploitation. Cependant, la nuance de ces termes est rapidement abordée dès lors qu'il est question des appellations d'origine contrôlées enjoint même à se demander si elles ne peuvent être perçues comme l'exception qui confirme la règle. En effet, de très nombreux auteurs auteurs⁷¹² ont souligné cette complexité inhérente à l'application d'un droit de propriété aux les appellations d'origine, lui reconnaissant un « caractère accessoire »⁷¹³ ou encore lui affectant le caractère de « chose commune »⁷¹⁴. Néanmoins, le Conseil constitutionnel lui-même a rappelé le lien qui existe entre le droit de propriété et la propriété intellectuelle « la propriété étant un droit inviolable et sacré, nul ne peut en être privé, si ce n'est lorsque la nécessité publique, légalement constatée, l'exige évidemment, et sous la condition d'une juste et préalable indemnité⁷¹⁵ ; Considérant que les finalités et les conditions d'exercice du droit de propriété ont subi depuis 1789 une évolution caractérisée par l'extension de son champ d'application à des domaines nouveaux ; que, parmi ces derniers, figurent les droits de propriété intellectuelle⁷¹⁶ », il est intéressant de se pencher sur les règles communes au droit de la propriété et à l'application concrète qui peut être faite aux appellations d'origine contrôlées. Toute cette réflexion autour du caractère de propriété des AOC trouve son fondement dans la démonstration du terroir. De prime abord, en tant que théorie de substitution au AOC, mais également, si cette substitution s'avère infructueuse, en tant que recherche d'un axe juridique propre pour une émancipation du terroir.

En effet, s'il s'agit du droit de propriété classique comme le sens juridique commun l'entend, il endosse une protection extrêmement forte avec un principe particulièrement

⁷¹¹ MARINO (L.), *Droit de la propriété intellectuelle*, Presses Universitaire de France, 2013, p. 13.

⁷¹² BOYER-PAILLARD (D.), « Essai sur les notions ... », *op. cit.*, p. 600 et suivantes.

⁷¹³ VISSE-CAUSSE (S.), « L'appellation d'origine », *op. cit.*, p. 281 et s.

⁷¹⁴ LE GOFFIC (C.), « La protection des indications ... », *op. cit.*, p. 247 et suivantes.

⁷¹⁵ DDHC art. 17.

⁷¹⁶ Cons. Const., 27 juillet 2006, n°2006-540 DC ; VERPEAUX (M.), "Rappel des normes de référence dans le contrôle effectué par le Conseil sur la loi « Droit d'auteur »", *La Semaine Juridique Edition Générale* n° 16, 18 Avril 2007, II 10066 ; BENABOU (V.-L.), Patatras ! à propos de la décision du Conseil constitutionnel du 27 juillet 2006; *Propr. Intell.*, 2006, p. 240.

protecteur⁷¹⁷. L'intérêt de cette distinction prend également son sens lorsque se pose la question de la compétence de la juridiction lors d'un conflit autour de la mention de l'appellation d'origine contrôlée. Ce détachement au droit de propriété⁷¹⁸ entraîne une compétence du juge administratif.

"L'appellation d'origine est un titre de propriété, et c'est par des jugements de tribunaux que seront réglés les conflits qui les concernent⁷¹⁹". Les propos se confortant dans un flou juridique plus qu'évident, l'ignorance perdure quant à l'identification du propriétaire, le groupement d'agriculteurs ou encore l'Etat. De facto se pose de nouveau la question de l'existence même d'un droit de propriété affilié aux appellations d'origine contrôlées de même que la question liée au dilemme d'une gouvernance publique ou privée à attribuer aux appellations d'origine contrôlées.

Pourquoi ne peut-on pas reconnaître cette idée de propriété comme l'entend le droit de la propriété intellectuelle ? Dans un premier temps, cela est dû au fait que le nom même de l'appellation soit lié à un fait indépendant du choix d'un producteur. Il peut être reconnu comme naturel, l'appellation d'origine contrôlée répond à des conditions naturelles exemptes de toute initiative du producteur et c'est en cela que l'étude du terroir devient intéressante. En effet, si on lui accorde le caractère de ligne directrice du terroir pour identifier les caractères scientifiques comme cela a été avancé dans la première partie, le mécanisme de terroir devient le critère permettant de justifier l'appartenance ou non au droit de propriété. « Le viticulteur qui choisit l'appellation ne fait pas acte de création intellectuelle et la qualité de vin qu'il produit dépend essentiellement des qualités du sol sur lequel est plantée la vigne et non d'acte

⁷¹⁷ DDHC art. 17

⁷¹⁸ DIART-BOUCHER (S.), *La réglementation vitivinicole ...*, op. cit., « L'appellation d'origine a donc pour rôle d'identifier un produit à son terroir d'origine (...) [Elle] est un signe distinctif mis à la disposition des producteurs par les pouvoirs publics afin, d'une part, de les protéger et, d'autre part, de les soumettre volontairement à des règles et des contrôles de production. Il s'agit bien de producteurs : on ne s'intéresse pas à la relation avec la terre de cette personne et peu importe qu'elle soit propriétaire ou locataire. La preuve en est qu'en métayage nature, le bailleur et le métayer peuvent tous deux revendiquer l'appellation sur leurs parts de récolte » ; RENARD-PAYEN (O.), « Le droit à l'appellation d'origine ne constitue pas un droit acquis attaché à des parcelles de terre à vigne en tant qu'accessoire du droit de propriété », *Droit rural n° 381*, Mars 2010, comm. 34 .

⁷¹⁹ Accord de Bordeaux le 18 septembre 1913.

de création intellectuelle du viticulteur qui exploite⁷²⁰ ». Dans un second temps, si les conditions d'utilisation sont une ébauche et un travail associant le monde vitivinicole, il n'en demeure pas moins que leur reconnaissance est validée par les autorités publiques et que le contrôle du respect de ces règles leur incombe également, "cette logique publique tient notamment au fait que ni le nom de l'appellation d'origine, ni ses conditions d'utilisation, ne relèvent de la volonté privée d'un quelconque déposant, puisque le premier est imposé par la nature, et que les secondes sont fixées par l'autorité publique⁷²¹". Mais cette nuance n'est pas actée pour chacun. En effet, la doctrine est très divisée sur la question de l'importance de l'Etat et il peut être perçu comme un simple acteur avalisant uniquement un fait préalablement arrêté "l'Etat n'exerce aucun pouvoir réel lors de la délimitation de l'air de production. (...) Il a le pouvoir de constater, il joue un rôle de chambre d'enregistrement⁷²²". En définitive, le droit légiférant les appellations d'origine contrôlées ne peut-être vu comme imposé par l'Etat, ce qui laisserait supposer une idée d'appartenance, l'Etat se contentera de la constater, ce qui laisse penser à un contrôle et non à un droit de propriété. Le nom de terroir, lui, semble être considéré par les juridictions⁷²³ plutôt comme une marque⁷²⁴, dans la mesure où un producteur peut en revendiquer la propriété⁷²⁵ ou l'utilisation légitime⁷²⁶.

⁷²⁰ FRANCON (A.), *Cours de propriété littéraire, artistique et industrielle*, Litec, Coll. Cours de droit, 1999, p.7.

⁷²¹ LE GOFFIC (C.), *La protection des indications ...*, op. cit., p. 234.

⁷²² VISSE-CAUSSE (S.), « L'appellation d'origine », op. cit., p. 297.

⁷²³ Cour de cassation, Chambre commerciale, 14 Janvier 2003 - n° 00-19.774, « Qu'en s'abstenant de rechercher si le dépôt, le 2 octobre 1986, de la marque Château Larose Perganson n'avait pas frauduleusement porté atteinte au droit du GFA d'utiliser le nom de son terroir pour désigner les vins qu'il y récolte, dès lors qu'il n'avait pas eu pour objet de désigner réellement la production viticole de la société Larose Trintaudon -dont il est constaté qu'elle n'a commercialisé le premier millésime 1996 de son cru qu'en septembre 1998- mais d'empêcher abusivement le GFA d'user du nom de son domaine pour la commercialisation de sa production et éliminer toute concurrence, la cour d'appel a privé sa décision de base légale au regard de l'article 544 du Code civil, ensemble l'article L. 711-3 c) du Code de la propriété intellectuelle ». Mais aussi, Cour de cassation, Chambre commerciale, 20 Novembre 1990 - n° 89-15.541. Voir aussi, Cour de cassation, Chambre commerciale, 6 Septembre 2016 – n° 14-25.692. Et Institut national de la propriété industrielle, 24 Août 2012 – n° 12-1221. Puis, Cour de cassation, Chambre commerciale, 24 Novembre 2009 - n° 08-18.605. Enfin, Cour d'appel, BORDEAUX, Chambre 1 section A, 12 Novembre 2001.

⁷²⁴ AGOSTINI (E.), « Les marques viticoles », *Droit rural* n° 370, Février 2009, étude 1.

⁷²⁵ PIERRE (J.-L.), « Bénéfices industriels et commerciaux - Marques acquises : du caractère obligatoire de l'inscription à l'actif et des cas marginaux où l'amortissement est possible », *Droit fiscal* n° 14, 3 Avril 2008, comm. 246.

Mais comment est-il alors envisageable de déterminer avec certitude le propriétaire des appellations d'origine contrôlées et du terroir ? Existe-t-il un droit de propriété affilié aux appellations d'origine contrôlées comme on l'entend de manière classique ? Un droit patrimonial d'exploitation va permettre de reconnaître le propriétaire comme tel et qui lui donnera alors les différents droits du droit de propriété, le droit d'user de son bien, le droit d'en jouir et d'en disposer. L'idée de monopole ou d'un droit exclusif peut alors être présentée. Malheureusement, cette application ne peut s'ajouter aux appellations d'origine contrôlées. En effet, il est question d'un droit qui se veut collectif, à aucun moment il n'est possible de s'approprier l'appellation d'origine comme une mention individuelle, l'appellation a un "caractère collectif"⁷²⁷, cette affirmation vient ébranler la place des AOP/AOC au sein de la propriété intellectuelle qui, elle, revêt un caractère d'exploitation exclusif. Le droit européen l'a d'ailleurs évoqué il y a peu de temps avec le règlement OCM des produits agricoles 1308/2013⁷²⁸, qui rappelle que le demandeur doit être un groupement de personnes ou, cas exceptionnel, une personne isolée si cela se trouve dûment justifié. Certes en l'espèce, il n'est pas question de propriété, le droit européen n'ayant d'ailleurs pas soulevé le débat en la matière⁷²⁹. Il est tout de même possible de faire le lien avec une interdiction d'appropriation unique, à condition que la demande de protection soit à l'origine une demande collective. En effet, "le statut des appellations est d'ordre public et interdit toute appropriation privative"⁷³⁰.

Très régulièrement, le droit des appellations d'origine contrôlées va être comparé à celui des marques. Cette passerelle entre les deux notions permet justement à de nombreux auteurs de démontrer l'impossible rattachement entre le droit de propriété et les appellations d'origine contrôlées, contrairement au droit des marques qui lui peut se prévaloir de posséder

⁷²⁶ Institut national de la propriété industrielle, 3 Novembre 2016, n° 2016-1920.

⁷²⁷ Com. 1er décembre 1987, Romanée Conti, JCP 1988, II, 21081, note AGOSTINI.

⁷²⁸ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, "Tout groupement de producteurs intéressé ou, dans des cas exceptionnels et dûment justifiés, tout producteur isolé peut introduire une demande de protection pour une appellation d'origine ou une indication géographique. D'autres parties intéressées peuvent s'associer à la demande".

⁷²⁹ La question de la qualification est d'ailleurs très peu abordée au sein des débats internationaux peu d'auteur la soulève en dehors des frontières françaises, pour plus de détails voir LE GOFFIC (C.), *La protection des indications géographiques*, France-Union européenne-Etats-Unis, IRPI, Paris, 2010, p. 234, note 1.

⁷³⁰ Paris 4e chambre, 12 septembre 2001, Parfums Caron, PIBD 2002, 735, III, 57, D. 2002, jurispr. P. 1894, note OLSZAK.

une protection découlant de celui de propriété via la propriété intellectuelle. L'un des principaux arguments de la doctrine était de prouver que l'existence d'un éventuel droit de propriété faisait défaut dans la législation, le législateur n'ayant jamais fait référence à un quelconque titulaire de l'appellation, ou encore à l'action en contrefaçon, véritable instrument juridique de protection du propriétaire lésé⁷³¹. Seulement, depuis peu, le législateur a intégré à la réglementation l'action en contrefaçon pour les appellations d'origine⁷³². Cette modification⁷³³ démontre-t-elle clairement sa volonté d'associer aux appellations d'origine contrôlées et même plus largement aux indications géographiques un lien avec le droit de propriété ? La propriété du terroir pourrait alors être envisageable. Pour Séverine Visse-Causse, il s'agit d'un coup d'épée dans l'eau, d'une protection pouvant même être considérée comme "malvenue". En effet, elle précise que si "l'action en contrefaçon matérialise l'existence d'un monopole d'exploitation lequel doit être juridiquement protégé. (...) La contrefaçon est en effet une atteinte à un droit de propriété. Elle procède de la volonté de consacrer une technique de sanction, directe et absolue, afin de protéger un droit de propriété⁷³⁴". Le législateur apparaît cependant ne pas avoir cherché à rattacher les appellations d'origine au droit de la propriété industrielle par cet ajout, il semble plus raisonnable de qualifier cela d'un excès de zèle, réclamant une surprotection toujours plus importante pour un système qui dispose pourtant déjà de toutes les armes juridiques possibles pour se défendre.

Mais pourquoi la réglementation se référant aux appellations d'origine appartient-elle au droit de la propriété intellectuelle ? Plusieurs faits expliquent cette confusion juridique de classification. L'analyse critique présentée depuis le début de cette argumentation peut être nuancée. Il devient alors réalisable de faire le lien entre application de l'appellation d'origine contrôlée et donc du terroir et l'application qui en est faite au travers du droit de la propriété

⁷³¹ LE GOFFIC (C.), *La protection des indications ...*, op. cit., p. 236.

⁷³² Loi n° 2014-315 du 11 mars 2014 renforçant la lutte contre la contrefaçon, JORF n°0060 du 12 mars 2014 page 5112.

⁷³³ Les mots : « produits portant atteinte à une indication géographique » sont remplacés par les mots : « produits argués de contrefaçon » et les mots : « des activités portant atteinte à une indication géographique » sont remplacés par les mots : « de prétendues activités de contrefaçon ».

⁷³⁴ VISSE-CAUSSE, "La protection de l'appellation d'origine par l'action en contrefaçon", *Droit rural n°439*, Janvier 2016, étude 1.

intellectuelle. Envisagée comme substitut à la théorie des AOC, la théorie du terroir en prendrait la forme juridique. En effet, les caractéristiques de ce droit nous permettent de mettre en avant un paramètre temporel⁷³⁵. Ainsi, le caractère de propriété temporelle, se définit comme le lien des appellations d'origine contrôlées à un critère de temps, plus exactement à un critère de durée. Or, il est bien question d'appartenance partielle à la mention d'appellation d'origine.

Subséquemment, c'est l'interprétation même de l'idée de « droit de propriété » qui doit être réévaluée, il s'agit de ce fait d'un bien temporel : les brevets⁷³⁶, les droits d'auteur, font bien partie d'un classement du droit de la propriété intellectuelle (leur intégration n'étant pas remise en cause) et présentent également une vision du droit de propriété nuancée par la durée. Il est donc impossible de s'approprier l'appellation d'origine puisqu'à tout moment, elle peut être remise en question. Il est ainsi évident que l'appartenance, relatée au cœur de la propriété intellectuelle, ne peut être associée aux caractéristiques propres à l'idée de propriété elle-même. Le caractère temporaire, sauf cas particulier⁷³⁷ et doctrine contraire⁷³⁸, ne peut être entendu comme faisant partie des fondements de la définition de propriété. Le caractère temporaire des appellations d'origine trouve son fondement dans la règle qui leur est applicable et qui réglemente le respect des facteurs naturels et humains pour disposer du droit d'exploitation de l'appellation d'origine. En effet, dès lors que les différentes caractéristiques relevées précédemment sont défaillantes au centre de l'appellation remise en cause, le producteur en perd tout droit d'exploitation⁷³⁹. Le second point peut également être celui d'une propriété dite plurielle⁷⁴⁰ qui pourrait être envisagée si l'appellation d'origine prenait sa source au sein même du groupement de producteurs qui en demanderait la protection et donc la reconnaissance. Il peut également être concevable que l'Etat soit titulaire d'un droit de

⁷³⁵ MARINO (L.), *Droit de la propriété ...*, op. cit., p. 14 et s.

⁷³⁶ Code de la propriété intellectuelle, Art. L611-2.

⁷³⁷ Pour exemple, la prescription acquisitive, est celle qui va mener à l'acquisition de la propriété d'un immeuble par la possession de celui-ci pendant trente ans, possession dite ordinaire ou trentenaire ; CORNU (G.), *Vocabulaire ...*, op. cit., p.785 ; Code civil A. 2272 al. 1.

⁷³⁸ ZENATI-CASTAING (F.) et REVET (T.), *Les biens*, Puf Droit fondamental, 3ème éd. 2008, p. 233.

⁷³⁹ Thèse contraire, VISSE-CAUSSE, "La protection de l'appellation d'origine par l'action en contrefaçon", op. cit., PASSA (J.), *Droit de la propriété ...*, op. cit., p.765.

⁷⁴⁰ MARINO (L.), *Droit de la propriété ...*, op. cit., p. 14 et s.

propriété intellectuelle des appellations d'origine, et consentirait ainsi aux exploitants l'obtention d'un droit d'usage⁷⁴¹, ou encore le concept de propriété pourrait prendre la forme d'une copropriété entre les exploitants et l'Etat⁷⁴². L'idée de propriété n'est donc pas totalement exclue lorsque l'on parle d'AOP et de terroir. Pour finir, le caractère immatériel pourrait, lui, être entendu au travers des AOP par la reconnaissance des facteurs non pas naturels, en raison de leur véritable ancrage scientifique, mais par la reconnaissance au cœur des facteurs humains et notamment au sein de la notoriété dûment établie qui, on le sait, doit préexister à la demande de protection des appellations d'origine protégées.

Finalement, le droit vitivinicole ne permet-il pas tout simplement d'envisager un postulat qui se veut plutôt moderne, alliant de manière assez récurrente les droits public et privé ? Aujourd'hui, il est question d'un droit transversal qui n'appartient à aucune institution, ni privée, ni publique qui tend à osciller entre une reconnaissance tantôt publique tantôt privée, se fondant ainsi sur la gouvernance à laquelle il est fait référence. Avec cette difficulté de catégoriser les appellations d'origine contrôlées comme appartenant ou non à la propriété intellectuelle, la qualification de la théorie du terroir sur les bases juridiques des AOC apparait compromise. Le caractère juridique entérinant cette transposition des AOC devient caduc, laissant alors comme uniquement fondement de cette substitution les facteurs scientifiques.

B - Les faiblesses des AOC fragilisant la théorie juridique du terroir

"Tout fait alors énoncé dans une norme acquière le caractère de catégorie juridique⁷⁴³", ainsi, si le terroir est énoncé au travers d'une norme, il devient alors une catégorie juridique. En conséquence, toute norme juridique s'énonce à l'aide de la reconnaissance préalable d'une catégorie juridique et inversement, toute catégorie identifiée devra tôt ou tard, de par son utilisation, être soumise à une norme juridique. Cela laisse donc augurer que le terroir subisse

⁷⁴¹ AUDIER (J.), "De la nature juridique de ... », *op. cit.*, p.21.

⁷⁴² PIATTI (M.-C.), "L'appellation ... », *op. cit.*, p.557.

⁷⁴³ LOCHAK (D.) "La race : une catégorie juridique ?", dans *Mots*, n°33, décembre 1992. «Sans distinction de ... race», sous la direction de BONNAFOUS (S.), HERSZBERG (B.) et ISRAEL (J.-J.). pp. 291-303.

le même sort que les appellations d'origine contrôlées, même si cet aspect semble réellement fragilisé par le manque de stabilité, ou tout du moins d'ancrage juridique solide sur lequel se fonder. La recherche s'axe alors autour de la question de savoir si le terroir, même non reconnu en tant que tel⁷⁴⁴, appartient à un axe juridique qui laissant présager une qualification juridique possible, c'est-à-dire au moyen de l'émergence du terroir comme concept juridique propre, ou si cette émancipation semble compromise.

Pour Jacques Audier⁷⁴⁵, mettre en avant lors de la construction juridique des appellations la mention de terroir et lui donner un sens très concret, c'est-à-dire un véritable effet juridique, reviendrait à élargir la protection aujourd'hui reconnue aux appellations d'origine contrôlée grâce à la qualification juridique qui vient d'être soulignée. En effet, si l'on sait que l'appellation d'origine contrôlée « champagne » est aujourd'hui largement protégée contre les attaques sur son nom et son identification, qu'en est-il des attaques plus concrètes des facteurs qui la caractérisent à savoir, les facteurs naturels et humains ? Qu'en est-il des développements urbains, industriels, prenant peu à peu le pas sur le territoire des AOP/AOC. Somme toute, le terroir pourrait être plus strictement défini et faire écho à l'un ou l'autre des critères ou bien encore aux deux réunis.

Finalement, il n'est pas certain que cette qualification puisse aboutir à une simple réflexion axée uniquement autour des termes adéquats la qualifiant, la véritable question étant l'identification du propriétaire de l'appellation d'origine et donc, du terroir, s'il est par la suite reconnu juridiquement. La question des réglementations applicables aux marques collectives⁷⁴⁶ ne se posera plus si le véritable propriétaire est une autorité publique ou encore un organisme dont la légitimité est reconnue par une autorité étatique, la réflexion de l'application du droit de propriété variera si elle dépend des producteurs eux-mêmes. Le

⁷⁴⁴ Comme le définissent les définitions de l'introduction, c'est-à-dire en véritable reproduction des appellations d'origine contrôlées.

⁷⁴⁵ AUDIER (J.), "La protection juridique des terroirs viticoles", *Les entretiens de Bordeaux: Symposium*, le 9 et 10 septembre 1991, OIV, CERVIN, 1991, p.165 ; AUDIER (J.), "Protection juridique du terroir", *Bull. OIV*, 1992, n°731-732, p.79.

⁷⁴⁶ LE GOFFIC (C.), *La protection des indications ...*, op. cit., p.50 et suiv.

caractère de propriété dite plurielle⁷⁴⁷ prend alors tout son sens. Mais cette question mérite une recherche bien plus poussée que celle qui peut être envisagée face à ce qui préoccupe, il sera donc question de partir d'un constat, aujourd'hui reconnu, de partage de la réglementation entre gouvernance publique et gouvernance privée⁷⁴⁸. Cette mixité alliant un juste équilibre entre les réglementations susmentionnées au cours de l'étude d'une qualification juridique de l'appellation d'origine. Ainsi, dès lors qu'une atteinte est faite à cette propriété, il est question de contrefaçon. Cette terminologie est évocatrice de la distinction entre le droit de propriété classique et le droit de propriété intellectuelle, l'un avançant que si violation du droit de propriété il y a, il est question de vol, l'autre arguant la contrefaçon. Cette dernière, rappelons-le, n'est pas en reste en matière de protection des appellations d'origine, alors perçue comme une imitation frauduleuse mais aussi comme la fabrication d'une chose au préjudice de celui qui avait seul le droit de la fabriquer ou de la reproduire⁷⁴⁹.

Une seconde notion doit ici être développée, celle du champ d'application de la propriété intellectuelle. Il est question de délimiter au moyen de frontières géographiques un champ d'application restreint. Cette application du droit de la propriété intellectuelle s'adapte parfaitement au fonctionnement des appellations d'origine et donc très certainement à celui du terroir. Apparaît alors en outre, des indications géographiques et de cette protection découlant d'un champ d'application identifiable selon des caractéristiques géographiques, un enjeu de propriété plurielle⁷⁵⁰. Cette question de propriété n'est en aucun cas anodine, elle peut être lourde de conséquences. En effet, dans un premier temps si l'idée même de propriété ne peut être affiliée aux indications géographiques, il est alors paradoxal de les désigner comme appartenant à la catégorie des propriétés intellectuelle ou industrielle. La qualification des appellations d'origine et donc l'espoir d'une qualification du terroir s'en inspirant devient

⁷⁴⁷ OLSZAK (N.), *Droit des appellations..., op. cit.*, p.78 et p.83 ; OMPI, centre d'arbitrage et de médiation, 21 juin 2011, n° DFR2005-0006, CIVC c/ Internet SARL.

⁷⁴⁸ Cette réflexion faisant l'objet d'une recherche plus conséquente au sein de la Section 2 suivante.

⁷⁴⁹ CORNU (G.), *Vocabulaire*, *op. cit.* p.261 ; JEHL (J.) ; CHRÉTIEN (F.), « Nouvelles propositions de directives de la Commission européenne pour renforcer la lutte contre la contrefaçon des droits de propriété intellectuelle », *Propriété industrielle n° 5*, Mai 2003, act. 54.

⁷⁵⁰ Cette question trouvera son écho au sein d'une réflexion postérieure, se basant sur un véritable questionnement autour d'une recherche de propriété plurielle et privée, mais aussi d'une possibilité de propriété unique par une autorité publique.

impossible. Il est pourtant nécessaire de mettre en place une qualification pour envisager l'application même d'un régime juridique approprié.

Finalement, cette qualification officielle qui entraîne l'application des propriétés intellectuelles, ou plus précisément des propriétés industrielles pour les appellations d'origine contrôlées, ne vont pas être suffisantes au fondement d'une qualification légale⁷⁵¹. Pour certains⁷⁵², l'appellation d'origine contrôlée doit être qualifiée en un "droit exclusif d'utilisation" et donc justifier d'une gouvernance publique appliquant un droit privé. Mais l'interprétation qui pourrait transparaître derrière cette mention n'est pas évidente, s'agit-il d'une exploitation contenue au cœur du droit de propriété via l'usus ? Il se définirait alors comme le "droit réel principal portant sur le bien d'autrui, qui confère à son titulaire, l'usager, le droit d'utiliser la chose et d'en percevoir les fruits mais dans les limites de ses besoins et de ceux de sa famille"⁷⁵³. Il s'agit ainsi de mettre en avant la possibilité d'utilisation d'une chose en fonction de sa destination et cela résulte bien des caractéristiques normalement attribuées au droit de la propriété. Il ne peut donc être exclu que les appellations d'origine fassent l'objet de l'application d'un droit de propriété qui s'appliquerait au terroir au travers d'une reconnaissance commune aux appellations d'origine protégées ou identifiée comme l'une ou l'autre de ses caractéristiques. Encore faut-il identifier le détenteur de ce droit et là l'enjeu se révèle l'enjeu du développement ultérieur.

⁷⁵¹ LE GOFFIC (C.), *La protection des indications ...*, op. cit., p.235.

⁷⁵² AZEMA (J.) et GALLOUX (J.-C.), « Droit de la propriété industrielle », *Dalloz*, 2012, Paris. p.976.

⁷⁵³ *Lexique des termes juridiques*, 2014, *Dalloz*, 2013, Paris, p. 951. Et C. civ., a 625.

SECTION 2

LA CONSTRUCTION JURIDIQUE DU TERROIR : L'ENCHEVETREMENT DES GOUVERNANCES PUBLIQUES ET PRIVEES

Cette gouvernance bipartite et cette qualification imparfaite peut très certainement expliquer l'instauration d'un cahier des charges souple, incontestable cadre juridique du terroir. Si le cahier des charges permet d'ancrer le terroir comme un véritable instrument juridique protecteur des hommes et des produits du monde vitivinicole, son interprétation peut demeurer incertaine. Il est effectivement construit autour de deux axes mobiles, les facteurs humains et naturels, régentés par une gouvernance dite mixte dont l'étude est à multiple tranchants : va-t-elle permettre d'orienter ce raisonnement vers la reconnaissance du terroir en tant que substitut des AOP, conforter l'émergence d'un concept juridique propre ou encore annihiler toute caractérisation juridique pour du terroir ?

Si l'on peut aujourd'hui parler d'enchevêtrement des compétences entre les gouvernances publiques et privées supervisant la réglementation du terroir, il n'est pas certain qu'elles fonctionnent de manière perceptible. En effet, des règles générales qui permettent une homogénéité du terroir vont émaner des gouvernances publiques au moyen de réglementations européennes ou nationales (A), mais celles relatives à la typicité, à l'originalité émanant du produit de terroir vont finalement être avancées par les gouvernances privées, qui, peu à peu, prennent également en main la certification des appellations (B). Finalement, on peut suggérer que ce sont les gouvernances privées qui caractérisent le terroir et les gouvernances publiques qui le réglementent, mais pour une durée que nul ne peut déterminer.

A - La gouvernance publique : l'application d'une qualification juridique non tranchée

La sphère publique réglemente largement le terroir, « un terroir se protège par des mécanismes de droit public, ce qui justifie un niveau supérieur de protection mais on peut également affirmer que c'est la révélation du potentiel du terroir par des techniques traditionnelles qui pourraient justifier l'appartenance des IG à la famille des signes de propriété intellectuelle⁷⁵⁴ ». Le droit de l'Union européenne et le droit national font de l'application du terroir une règle générale et impersonnelle (1). Mais cette réglementation est efficace uniquement grâce aux organes de contrôles instaurés par les acteurs de la gouvernance publique (2).

1. Une réglementation du terroir nationale et européenne

Le terroir est déjà entré en action dans le secteur vitivinicole avec, depuis 2015, la révision de l'arrangement de Lisbonne⁷⁵⁵ relatif à la protection des appellations d'origine et à leur enregistrement international avec la création de « la diplomatie des terroirs⁷⁵⁶ » qui permet à la France d'œuvrer « de façon plus générale dans les négociations commerciales pour la reconnaissance des IG afin de veiller à la protection de ses modes de production agricole et de ses savoir-faire locaux contre toute usurpation ».

Un premier constat s'affirme ici, si le droit européen semble bien plus strict que les accords internationaux, il reste tout de même moins contraignant que la réglementation mise en place par l'Etat français ; à de nombreuses reprises, dans son règlement 1308/2013 entre

⁷⁵⁴ GIRARDEAU (J.-M.), « L'appellation d'origine ... », *op. cit.*

⁷⁵⁵ Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international du 31 octobre 1958, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967, et modifié le 28 septembre 1979.

⁷⁵⁶ Créé lors de la révision de l'arrangement de Lisbonne optimisant son attractivité et adopté le 20 mai 2015 sous le titre d'Acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques.

autres, il a autorisé les Etats à mettre en place leur propre réglementation⁷⁵⁷. Il y a aujourd’hui en France, et de manière plus générale au sein de l’Union européenne, un lien entre les organes privés et publics pour un contrôle efficace. On se dirige peu à peu vers la fin du monopole des gouvernances publiques, pour tendre davantage vers des gouvernances privées. Mais est-il question de monopole des gouvernances privées, de superposition des gouvernances ou de leur complémentarité ?

Pour répondre à ces différentes interrogations, le droit des appellations d'origine contrôlées peut être, dans un premier temps, qualifié comme correspondant à des caractéristiques propres aux biens appartenant à l'Etat. Cette partie de la recherche s'axe autour du travail engagé précédemment. En effet, la difficulté rencontrée lors de la mise en place d'une qualification des appellations d'origine contrôlées et d'une retranscription vers le terroir peut s'expliquer au moyen d'une mixité entre les gouvernances. L'étude préalable démontre qu'il est envisageable de conclure que le droit des appellations d'origine contrôlées s'oriente vers un axe plutôt privatif. Ainsi, il est aisément de faire un raccourci qui amène à penser que la gouvernance attenante aux appellations d'origine contrôlées ainsi qu'au terroir devrait être privée. Mais lorsque le temps est pris pour une étude plus approfondie des différents mécanismes de fonctionnement, il est évident qu'il est plus judicieux, au contraire, de parler d'une étrangeté, la place des organismes publics devient non négligeable et pourrait même faire pencher ce raisonnement axé autour d'une qualification du droit privé vers une qualification du droit public et ainsi instaurer la gouvernance, par des organismes publics uniquement. Cette distinction est, il faut le rappeler, nécessaire à la construction du cadre juridique du terroir, qu'il se reflète dans le cadre existant qu'est celui des AOC ou qu'il soit détenteur d'un cadre juridique autonome, ou encore dépourvu de toute connotation juridique.

Plusieurs éléments peuvent étayer ce raisonnement. Dans un premier temps, l'idée d'un véritable vide, ou plus exactement d'une souplesse juridique autour de la question de propriété des appellations d'origine contrôlées, a précédemment été abordée, ces dernières appartenant soit aux organismes privés comme par exemple un groupement d'agriculteurs, ou bien à l'Etat, comme au travers de l'hégémonie de l'organisme public, l'INAO. La doctrine a

⁷⁵⁷Par exemple, Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. 103.

pourtant répondu à cette question et laisse penser que les auteurs⁷⁵⁸ privilégiant une supervision des appellations d'origine contrôlées par le droit public tenaient la bonne solution. Ainsi, la jurisprudence et la doctrine laissent présager d'une gouvernance à caractère public mais également d'une catégorie juridique tendant plutôt vers l'application d'une réglementation publique, "l'appellation d'origine ne peut être considérée comme un accessoire du droit de propriété"⁷⁵⁹, l'attribution de l'appellation étant liée à une mesure de classement, d'où il résulte qu'une mesure de déclassement⁷⁶⁰, qui ne porte pas d'atteinte grave à la propriété, ne relève pas de la compétence du juge judiciaire mais de celle des juridictions administratives⁷⁶¹. Les juridictions deviennent en conséquence garante de la bonne exécution et à de l'application des règles affiliées aux appellations d'origine contrôlées. Si l'on sait que ce dernier adopte une attitude dite stricte quant aux aspects essentiels de la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée par les facteurs naturels et humains, il n'en demeure pas moins qu'il laisse une « grande autonomie à l'Institut national de l'origine et de la qualité dans l'organisation des procédures et dans l'appréciation concrète des critères, conformément à la spécificité de cette institution⁷⁶² ».

Mais comment est-il possible d'affirmer une mauvaise interprétation de la qualification des appellations d'origine contrôlées lorsqu'il a été entrepris de les intégrer au droit des propriétés intellectuelles ? Lorsque l'on s'attarde sur cette déclaration du juge judiciaire, il est aisément de comprendre qu'il classe au cœur du droit public la question de la propriété des appellations d'origine contrôlées, usant d'un vocabulaire initialement utilisé dans le droit administratif des biens. En effet, lorsqu'il est question de "classement" et de "déclassement", le terrain juridique semble être celui du droit public.

⁷⁵⁸ OLSZAK (N.), *Droit des appellations ...*, op. cit., p.97 et s.

⁷⁵⁹ RENARD-PAYEN (O.), « Le droit à l'appellation ... », op. cit., « Le droit à l'appellation d'origine ne constituant pas un droit acquis attaché aux parcelles en tant qu'accessoire du droit de propriété » ; Cass. 1re civ., 30 sept. 2009, n° 08-17.438 , Basset : JurisData n° 2009-049664 .

⁷⁶⁰ Conseil d'Etat, 19 nov. 2008, n 303739, Kappler : Gaz. Pal. 21 mai 2009, n°141, p. 19.

⁷⁶¹ Reims, 1er chambre civile, 28 avril 2008, Douge, JCP 2009, IV, 1557, JurisData n°2008-364987; Cass. 1er civile, 30 septembre 2009, D. 2010, p.309, note VISSE-CAUSSE.

⁷⁶² OLSZAK (N.), "Appellations d'origine : les vertus de la souplesse", *Droit Rural*, n°425, Août 2014, comm. 155 ; SENAT, Question orale sans débat n°1180S, Ministère de Education nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, AOC Champagne, Question de GIROD (P.), Publication au JO : Sénat du 30 novembre 2006.

Cependant, cela serait-il synonyme d'une utilisation maladroite des principes juridiques ou, au contraire, ou de la mise en lumière de la nature juridique des appellations d'origine contrôlées ?

Pour répondre à cette question, il est essentiel d'identifier les différents caractères propres au droit administratif des biens qui conduiraient l'appartenance des appellations d'origine à cette catégorie du droit. Plusieurs éléments permettent de parler de domanialité publique. Dans un premier temps, l'appartenance au domaine public peut se faire par détermination de la loi, car le législateur est toujours libre de décider de la nature de la chose. Concernant les appellations d'origine contrôlées, il ne semble pas avoir préempté en ce sens, il faut donc regarder les autres conditions faisant en sorte que les AOC intègrent le domaine public. Néanmoins la prudence s'impose car cette reconnaissance par le législateur pourrait être la solution si à l'avenir, il était dans l'intérêt des appellations d'origine d'intégrer la famille de la domanialité publique⁷⁶³, catégorie juridique qui on le sait, bénéficie d'une protection extrêmement avantageuse. Dans un second temps, les appellations répondraient aux critères de la domanialité publique⁷⁶⁴, malheureusement ce raisonnement se trouve rapidement face à un problème récurrent. En effet, lorsque l'on cherche la nature juridique des appellations d'origine, "l'appartenance à une personne publique qui doit être pleine et entière"⁷⁶⁵" tout le problème réside dans le véritable flou juridique autour de l'appartenance des appellations d'origine contrôlées. Ainsi, cette réflexion permettant aux appellations d'origine contrôlées d'être intégrées au domaine public selon les critères d'appartenance est aussitôt étouffée dans l'œuf.

La domanialité des AOC a également été envisagée par Caroline Le Goffic, mais son argumentation a été discutée lorsqu'elle développa le droit comparé en mettant en évidence l'absence d'un tel statut en droit européen et français, contrairement à certains pays

⁷⁶³ DUFAU (J.), *Le domaine public : composition, délimitation, protection, utilisation*, Paris, Le Moniteur, 2001, p. 575.

⁷⁶⁴ Code général de la propriété des personnes publiques, Art. L. 2111-1; " Sous réserve de dispositions législatives spéciales, le domaine public d'une personne publique mentionnée à l'article L. 1 est constitué des biens lui appartenant qui sont soit affectés à l'usage direct du public, soit affectés à un service public pourvu qu'en ce cas ils fassent l'objet d'un aménagement indispensable à l'exécution des missions de ce service public."

⁷⁶⁵ Conseil d'Etat, 11 février 1994, Compagnie d'assurance La Préservation Foncière.

producteurs de vin⁷⁶⁶. C'est pourtant une idée qui doit être retenue puisque nombreux sont les points communs, les avantages des appellations d'origine contrôlées inhérents aux caractéristiques propres aux biens du domaine public, "leur effet rétroactif ; leur imprescriptibilité ; leur caractère inaccessible et indisponible ; leur vocation essentiellement collective"⁷⁶⁷. De plus, l'INAO est un établissement public à caractère administratif auquel l'on reconnaît la propriété en domanialité publique⁷⁶⁸. Cette recherche de protection, au travers d'un cadre juridique public, permettrait de garantir au terroir une structure juridique pérenne.

Néanmoins, cette conception laisserait envisager que les appellations d'origine contrôlées ou le terroir puissent être considérées comme des biens, or tous ces critères selon lesquels le droit des appellations d'origine contrôlées pouvait être mis en lien avec le droit de la domanialité publique ne sont pas sans rappeler les caractéristiques propres aux institutions ; "l'appellation d'origine contrôlée n'appartient à personne, car ce n'est pas un bien, mais une institution"⁷⁶⁹. Néanmoins, il est difficile de mettre en avant cette proposition, les appellations d'origine contrôlées se rattachant plutôt au contrôle d'une institution, elles-mêmes susceptibles d'être instituées comme des institutions. Le doute persistant sur la meilleure application des appellations d'origine contrôlées au sein du droit national, leurs organismes de référence permettraient d'y voir plus clair, quant au type de gouvernance à privilégier, si ce n'est appliqué ou applicable, mais également de faire la lumière sur la qualification de ces dernières dans l'optique d'asseoir juridiquement la théorie du terroir.

⁷⁶⁶ LE GOFFIC (C.), *La protection des indication...*, op. cit., p. 253. Certains pays ont affirmé clairement au sein de leur législation que les appellations d'origine appartiennent à l'Etat, tel est le cas à Cuba, au Guatemala, au Mexique, au Pérou, au Panama ; AUDIER (J.), "Mondialisation et indications géographiques : Applications nationales de l'accord ADPIC", *Prop. Intell.* , janvier 2008, p. 28.

⁷⁶⁷ TEIXEIRA-MAZAUDOUX (A.-R.), "Protection des savoirs traditionnels associés : une approche juridique en matière de propriété intellectuelle", *Passages de Paris* 6, 2011, p. 35-52, www.apebfr.org/passagesdeparis.

⁷⁶⁸ Conseil d'Etat, Assemblée, du 23 octobre 1998, n°160246, publié au recueil Lebon, Numéro JurisData : 1998-050884.

⁷⁶⁹ TEIXEIRA -MAZAUDOUX (A.-R.), "Protection des savoirs ... », op. cit..

2. La garantie de la procédure

Les organes de contrôle sont rassemblés sous une gestion tripartite, avec l'INAO, les Organes de Défense et de Gestion⁷⁷⁰ (ODG) et les Organes de Contrôle et d'inspection (OC). Tous trois se partagent la lourde tâche de maintenir des règles au cœur de la famille en perpétuelle accroissement constituée par les appellations d'origine contrôlées vitivinicoles. De prime abord, une certaine logique de présentation de ces organismes apparaît, avec comme institution principale l'INAO qui peut être présenté comme l'organisme public dirigeant les différentes institutions précédemment évoquées, les ODG et les OC. L'impasse sur les institutions internationales, quant à elle, est vite justifiée au regard de leur portée ; En effet, les décisions et résolutions prises notamment par l'OIV n'ont pas d'effet direct ni de portée obligatoire. Ainsi, il apparaît judicieux d'axer ce travail autour des institutions ayant une véritable force juridique sur les appellations d'origine contrôlées et donc potentiellement sur la théorie du terroir.

L'INAO, aujourd'hui identifiable comme un établissement public à caractère administratif, est doté de la personnalité morale. Ses missions sont au nombre de six, il instaure les instructions des demandes de reconnaissance sous des signes officiels, permet la protection des signes et des dénominations, supervise les contrôles des signes officiels, délimite les zones de production et protection des terroirs, oriente la coopération internationale, permet l'information sur le dispositif des signes officiels. Cet institut travaille en collaboration avec les ODG⁷⁷¹. Cette nouvelle organisation répond à la critique⁷⁷² émise par la cour des comptes quant au manque d'objectivité des syndicats de défense qu'ils remplacent aujourd'hui. L'INAO doit alors travailler en collaboration avec des organismes privés, mais il a également la possibilité d'agir seul. En effet, lorsqu'il s'agit d'appellations ou de mentions complémentaires, il peut organiser quelques modifications lui-même, ou encore

⁷⁷⁰ Question écrite avec réponse n° 98746, 4 juillet 2006 – Agriculture – Viticulture – Organismes de défense et de gestion. Réforme. Perspectives. – M. Mathis Jean-Claude – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

⁷⁷¹ Loi du 5 janvier 2006 d'orientation agricole.

⁷⁷² Rapport de la cour des comptes, "La Cour avait critiqué la procédure d'agrément des produits bénéficiant d'une AOC et le contrôle des conditions de production par l'INAO. Rappelant que les dispositions communautaires imposent aux Etats membres d'assurer l'objectivité et l'impartialité des appellations, la Cour avait estimé que la procédure suivie n'apportait pas les garanties souhaitables notamment à l'égard des consommateurs".

lorsque cela concerne des mentions complémentaires⁷⁷³. Norbert Olszak rappelle d'ailleurs le risque d'agir seul pour l'INAO, au vu de l'impact important émanant de ces modifications "secondaires" qui font fluctuer l'image de la région viticole et qui, rappelons-le, peuvent de nouveau complexifier la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées en y ajoutant un échelon. Il apparaît ainsi plus raisonnable de lui reconnaître et de lui imposer un travail commun avec les différents organismes nouvellement créés.

Ainsi, le nouveau principe d'organisation se définit par la séparation de la gestion du contrôle de l'indication géographique avec un ODG (organisme de défense et de gestion) qui aura en charge la définition des conditions de production, le conseil technique, la défense de la ou des indications géographiques dont il a la charge et la définition du plan de contrôle ou d'inspection. Il pourra assumer une part de contrôle interne. Le contrôle externe, lui, sera assuré par un organisme d'inspection ou un organisme certificateur agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité. Ainsi, l'alliance entre les gouvernances publiques et les privées est de nouveau envisagée. Aujourd'hui, les textes européens accordent une large place aux différents groupements de producteurs dans la mise en place de la réglementation s'axant autour des indications géographiques, même si en France, la tradition laisse à penser que l'Institut national de l'origine et de la qualité reste l'élément moteur de cette division des gouvernances.

Cependant, quel est le degré d'ingérence de la gouvernance publique dans ces organes de certification ? La certification y est-elle toujours homogène et surtout cette nouvelle organisation a-t-elle pallié toutes les difficultés qui pouvaient être soulevées autrefois ? Bien évidemment, cette modification n'a pas laissé place à une organisation sans défaut comme le manque d'impartialité des organismes certificateurs publics⁷⁷⁴, le manque d'indépendance⁷⁷⁵

⁷⁷³ OLSZAK (N.), "Appellations d'origine: les vertus ... », *op. cit.*

⁷⁷⁴ Conseil d'Etat 20 septembre 1993 Château d'Arsac, N° 112635recueil Lebon.

⁷⁷⁵ Déjà soulevé lors de la résolution du Conseil Européen du 17 mai 1985.

ou encore de légitimité⁷⁷⁶. Une autre critique peut être soulevée : l'INAO en quelque sorte muselé, car placé sous la tutelle de l'Etat, ne dispose pas de pouvoir réglementaire. Finalement, n'est-il pas possible d'envisager que seuls les ODG soient les véritables acteurs du contrôle des appellations ? Ils définissent par exemple un quota annuel par appellation pour éviter une montée de l'offre qui ne serait plus en corrélation avec la demande. De plus, cette gouvernance qui découle des organismes de l'Etat peut être perçue comme très stricte et agissant de manière autoritaire.

B - La gouvernance privée : Un encadrement souple du terroir

L'initiative du cahier des charges permet au terroir d'appliquer une conception juridique d'origine privée. Un Etat, ni aucun organisme public, n'est en position de faire la demande d'une protection d'AOP⁷⁷⁷. Cette réglementation vient très certainement du fait que les organes de certifications soient publics, mais il n'est pas impossible de confier une certification à un organisme privé. Avec ce constat, il va être envisageable de travailler autour d'une gouvernance entièrement privée, en mettant en avant les avantages mais également les contraintes qu'elle engendrerait dans une construction juridique axée autour de la théorie du terroir.

La création du cahier des charges répond à une réglementation très précise, comme souligné précédemment. Son initiative étant privée, il est possible d'imaginer une gouvernance dans les mains d'organismes uniquement privés. Un transfert de compétences des organismes publics au profit des organismes privés est d'ailleurs de plus en plus envisagé. Ainsi, ce contrôle aux mains d'organismes privés permettrait une réglementation plus

⁷⁷⁶ CNA, Avis sur la mise en œuvre de la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires, avis n°61 adopté à l'unanimité le 12 juin 2008. "Les Comités nationaux rassemblent des professionnels de terrain, investis dans les signes officiels d'origine et de qualité, des personnalités qualifiées, représentant notamment les consommateurs, ainsi que des représentants des administrations concernés. Leurs membres sont nommés *intuitu personae*. L'absence de représentativité des membres des comités nationaux pose un problème de légitimité qu'il convient de résoudre".

⁷⁷⁷ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, préc. article 95.

compétitive⁷⁷⁸. Par des personnes privées, elle donnerait lieu à un meilleur rendement, et une réglementation moins homogène sur le territoire certes, mais plus adaptée à chaque type de vin⁷⁷⁹.

La vision de la protection par la gouvernance privée est, dans un premier temps, quelque peu surprenante mais devient rapidement évidente. En effet, les premiers à bénéficier de la protection de l'appellation d'origine contrôlée ne sont pas les consommateurs, mais les producteurs. Cette affirmation se vérifie tout d'abord avec l'histoire de l'instauration de la protection des indications géographique précédemment évoquée. Elles ont été mises en place par les producteurs et pour les producteurs les protégeant ainsi des nombreuses usurpations. Ainsi, chacun d'entre eux pourrait choisir l'organisme privé qu'il souhaite, c'est donc une initiative individuelle (ou collective) qui reste logique, le producteur sélectionne en quelque sorte le niveau de qualité qu'il souhaite donner à son produit, via l'organisme de certification qu'il aura choisi. La certification par des organismes privés est très fréquente, comme aux Etats-Unis par exemple. Finalement on va vers une démarche individuelle, au moyen de normes ISO, qui émergent déjà du règlement européen 1308/2013⁷⁸⁰, les producteurs sont redirigés vers des organismes privés. Une question se pose si l'on choisit cette façon de procéder, doit-on les imposer à tous les producteurs d'appellations d'origine ou leur laisser le choix avec une véritable difficulté d'homogénéisation de la réglementation ? On pourrait alors parler de recul des démarches entreprises actuellement par le droit européen.

Plusieurs risques apparaissent alors dans la mise en place de gouvernances privées uniques. Avant tout, qui va en supporter le coût ? Aujourd'hui on peut parler de charges collectives, et si les pouvoirs publics conservent une place dans ce schéma, comment concilier

⁷⁷⁸ On va pouvoir s'appuyer sur l'exemple de l'association Gimblett Gravel en Nouvelle Zélande. « Une association a créé une marque collective « Gimblett Gravels », élaborée pour définir un périmètre de la viticulture en utilisant des principes qui ne sont pas pris en charge dans la loi sur les indications géographiques en Nouvelle-Zélande, démarche qui se rapproche de celle des vins de Swartland independent en Afrique du Sud ». <http://drink-the-world.com>; BOYER-PAILLARD (D.), « La protection de l'origine des marchandises : du droit au territoire des productions typiques », Séminaire RMS : Stratégie des territoires vitivinicoles, 1^{er} juin 2012.

⁷⁷⁹ NOSSITER (J.), « Résistance naturelle », <http://www rtl.fr>, "Il faut sortir des AOC et des règles".

⁷⁸⁰. Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, article 95.

pouvoirs publics et libre échange ? Mais ce sont aussi des problèmes de concurrence qui vont apparaître avec de fortes inégalités entre les AOC aujourd’hui existantes. De plus, la qualité du contrôle est aussi critiquable et pourrait devenir hétérogène. Le mimétisme est également un des grands dangers de l’instauration d’une réglementation au travers d’une gouvernance privée unique. Puis le contrôle via les organismes privés ne va évidemment plus engendrer des sanctions non plus coercitives mais économiques. Tous ces risques fragilisent la conception d’une application juridique du terroir au travers d’une gouvernance privée.

De plus, si l’on parle aisément de gouvernance privée, un élément peut pourtant laisser penser qu'il est majoritairement question de gouvernance publique. Si l'on s'attarde sur les caractéristiques de protection découlant du régime d'application de la propriété intellectuelle, il est envisageable que l'application classique de ces droits sous-entend très fréquemment un critère de durée limitée⁷⁸¹. Or, les caractéristiques juridiques s'appliquant aux appellations d'origine orientent vers un droit qui ne connaît pas de limite dans le temps, perçu comme inaliénable et imprescriptible, or quelle source du droit peut-elle être en mesure de protéger ainsi les indications d'origine si ce n'est une autorité étatique ?

S'il est aujourd'hui difficile de donner au terroir une construction juridique solide sur les bases des appellations d'origine contrôlées, cette mixité des gouvernances ne semble pas mettre fin à la théorie selon laquelle il pourrait se substituer aux AOC, même si l'émergence d'un concept juridique propre reste une hypothèse en suspend, qui peut-être tout à fait valable. En effet, il est évident qu'on puisse envisager un lien, si ce n'est une superposition, des AOC et du terroir⁷⁸². Il prendrait alors des caractéristiques juridiques prédéfinies par le droit vitivinicole, et deviendrait un terme prétendant à une protection supérieure, au moyen de l'intérêt général. Ce serait alors une notion à l'initiative privée entérinée par une prérogative de puissance publique. En effet, « cette décision n'est jamais que le résultat d'un dialogue serré,

⁷⁸¹ MARINO (L.), *Droit de la propriété ...*, *op. cit.*, pour exemple pour les droits d'auteur la durée de la protection s'élève à soixante-dix ans après la mort de l'auteur, à vingt ans maximum pour un brevet à compter du jour de la demande de dépôt... Les détenteurs d'indications géographiques restant alors privilégiés puisqu'aucun encadrement dans le temps n'a été posé par le législateur tant que ces derniers respectent l'application des caractéristiques nécessaires à la reconnaissance de cette même indication géographique.

⁷⁸² ARCELIN LECUYER (L.), « Publicités interdites et réglementées », *JurisClasseur Concurrence – Consommation*, Fasc. 795, 1er Mars 2016.

d'une étroite collaboration avec les principaux intéressés, ce qui est de nature à estomper singulièrement les aspérités du droit public⁷⁸³".

Cette gouvernance mixte révèle ainsi les causes d'une application de la réglementation vitivinicole souple. Le cahier des charges devient alors le support devant répondre aux exigences d'une recherche de réglementation homogène et des producteurs qui demandent une protection. Cet assouplissement de la réglementation s'appliquant aux AOC et pouvant prétendre à la construction d'une reconnaissance juridique pour la théorie du terroir va largement se vérifier dans l'application aux faits. L'interprétation de ces facteurs va révéler des inconstances créant une brèche dans la transposition des règles attenantes aux AOC vers le terroir. Faut-il alors considérer le juge comme un acteur du droit vitivinicole capable de pallier cette lacune ou comme celui qui en est à l'origine ?

⁷⁸³ PIATTI (M.-Ch.), "L'appellation d'origine-Essai ... », *op. cit.*, p.557.

CHAPITRE 2

L'ASSOPLISSEMENT JURIDIQUE DU TERROIR IMPACT D'UNE HIERARCHISATION DES FACTEURS SCIENTIFIQUES

Si l'on suppose un lien indéniable, sur le fond et sur la forme, entre terroir et AOP, il est impératif de connaître l'application qu'il permettrait. En effet, le travail juridique autour de la définition du terroir ne peut s'arrêter à sa simple définition ou à sa qualification, même succincte, il est nécessaire d'en comprendre toute la logique d'application. Cependant aujourd'hui, l'interaction entre les facteurs naturels et humains, sans laquelle aucune correspondance ne serait possible, est-elle sans incidence sur l'interprétation qui peut être faite de la réglementation ? En d'autres termes, ces facteurs se trouvent-ils sur un pied d'égalité comme il l'a été évoqué précédemment⁷⁸⁴ lorsque l'on compare leur application ? Les critiques autour de la définition inachevée et de la qualification insuffisante ne vont-elles pas engendrer une application biaisée des appellations d'origine contrôlées et donc du terroir ?

Ce questionnement émane d'une logique juridique nationale. En effet, le droit est un système hiérarchisé, qui se compose d'une superposition de normes juridiques, la hiérarchie des normes. Ces différents échelons permettent aux organes juridiques d'adopter le bon droit de façon opportune. Ainsi, peut se poser la question de l'existence d'une telle hiérarchisation au sein même du cahier des charges, norme juridique qui encadre les caractéristiques nécessaires à une juste définition du terroir. Si l'obligation d'une parfaite égalité est sous-entendue lors de la lecture de la réglementation, cette homogénéité perdure-t-elle lors de son

⁷⁸⁴ Partie 1, Titre 2, Chapitre 2, Section 1, B. Le principe d'égalité des facteurs humains et naturels.

application ? Au regard des nombreux conflits juridiques, le principe d'égalité⁷⁸⁵ recherché entre les facteurs humains et les facteurs naturels semble mis à mal, et notamment au travers de la large interprétation juridictionnelle. Il est d'ailleurs envisageable d'y voir, par la répétition, une règle de hiérarchisation des facteurs juridiques aux lourdes conséquences. Ainsi, l'on constate une différence entre la réglementation et l'interprétation. En effet, dans de nombreuses affaires⁷⁸⁶, les caractéristiques scientifiques physiques, en d'autres termes les facteurs naturels, prennent sur les caractéristiques scientifiques humaines.

Si la solution valorisant principalement les facteurs naturels n'est pas isolée, cette position des critères dans la hiérarchie de l'application et du respect du cahier des charges est-elle constante ? Au vu des doctrines juridiques⁷⁸⁷ et scientifique⁷⁸⁸ il semblerait que la hiérarchisation des facteurs ne soit pas immuable. Il est alors possible d'imaginer une valorisation des facteurs humains plus importante pour certains terroirs, comme par exemple le terroir de Champagne⁷⁸⁹ où la méthode champenoise et l'assemblage sont largement mis en avant, ou encore « Côtes du Jura, vin de paille »⁷⁹⁰ qui tient sa typicité de la méthode de déshydratation et de séchage des raisins. Les vins qui ne possèdent pas de facteurs naturels

⁷⁸⁵ Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 12 Juin 2013, n° 350214, Numéro JurisData : 2013-012015 ; Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 1er Août 2013 - n° 359949, Numéro JurisData : 2013-018870 ; Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 26 Mai 2008 - n° 297326, 297327, Numéro JurisData : 2008-073632.

⁷⁸⁶ Conseil d'Etat, 3^e et 8^e sous-sections réunies, 26 février 2014, n°356103. Dans cette affaire, sont appuyées la large description et la nécessaire implication des facteurs naturels, tandis que les facteurs humains peuvent croiser un grand nombre de similitudes avec des appellations voisines, limitant ainsi leur impact sur la distinction des appellations d'origine entre elles.

⁷⁸⁷ GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux de la délimitation ... », *op. cit.*..

⁷⁸⁸CADOT (Y.), « Influence de la date de la vendange sur les composés phénoliques de la baie de raisin ; conséquences pour la typicité du vin », Thèse pour le Doctorat, Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques, Montpellier Supagro, Directeur CHEYNIER (V.), 8 décembre 2010, p281.

⁷⁸⁹ Régime qui a longtemps été à la marge des autres appellations d'origine contrôlées car sous le coup de la loi de 1927 comportant nombre de lacunes et notamment avec l'absence de références se rapportant au acteur naturel. Les lois du 11 février 1951 et celle du 16 novembre 1984 (décisions de classement et de déclassement) ayant partiellement rétabli un équilibre entre la nécessité des deux facteurs. Mais c'est avec la mise en place de la révision de l'aire parcellaire que la fin d'un contexte juridique complexe sonne.

⁷⁹⁰ Décret n° 2009-1243 du 14 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées "ARBOIS", "LETOILE", "COTES DU JURA", "MACVIN DU JURA", "COTES DE BERGERAC", "COTES DU RHONE", "VENTOUX", "PACHERENC DU VIC-BILH" et "COTEAUX DU TRICASTIN".

assez convaincants⁷⁹¹ sont également concernés par cette primauté des facteurs humains. Mais, au vu de la jurisprudence, il semblerait que la hiérarchisation soit envisageable car même lorsque le terroir met en avant le facteur humain comme dans l'exemple ci-dessus avec la méthode champenoise, la jurisprudence semble privilégier le facteur naturel lors de la délimitation du terroir⁷⁹². Dans un premier temps, il va alors être intéressant de comprendre l'impact du juge en matière vitivinicole, que son rôle est déterminant dans la lecture détournée de la réglementation vitivinicole (section 1). Dans un second temps, il sera nécessaire d'appréhender les conséquences de cet impact et l'existence d'un échelonnement (Section 2).

⁷⁹¹ Cours d'appel Paris, Pôle 2, chambre 2, 22 novembre 2013, n°12/09492, Affaire appellation d'origine « COTE DE TRICASTIN », il est en l'espèce difficile de concevoir un ensemble de facteurs naturels d'exceptions lorsque les vignes se trouvent proche d'une usine nucléaire. Ou bien la mention de qualité est totalement à exclure de la construction juridique des appellations d'origine contrôlées et donc du terroir.

⁷⁹² Conseil d'Etat, 14 décembre 2005, COMMUNE DE THOULT-TROSNAY, n°251489, Numéro JurisData : 2005-069553.

SECTION 1

L'EMPRISE DE LA JURISPRUDENCE SUR LA THEORIE DU TERROIR

Si la règle d'égalité et d'interaction existante entre les deux facteurs naturels et humains a précédemment été soulignée, il n'en demeure pas moins qu'au regard des faits c'est une stature inégale qui se dessine. Cette disproportion à favoriser l'un ou l'autre des facteurs permettant la reconnaissance du terroir se démarque notamment par l'application des règles de droit faites par le juge. Évoluant comme un véritable acteur du terroir, il s'octroie la possibilité de le dessiner selon un découpage de manière quasi arbitraire. Le juge devient alors créateur de droit et se concède une fonction ne lui étant pas explicitement attribuée. Ce constat laisse présager qu'il peut être perçu comme un usurpateur outrepassant ses fonctions. Cet aspect du juge dans l'esprit de beaucoup, est sujet à controverse et présage une interprétation non sans conséquences des règles de droit affiliées à la notion de terroir. La suprématie du facteur naturel est d'ailleurs largement répandue au sein des décisions englobant la mention de terroir. Mais cette hiérarchisation n'est évidemment pas sans conséquence juridique.

Ainsi, il va être intéressant de prendre en compte la place du juge dans l'encadrement juridique du terroir (A). Cette ingérence permet alors de faire la lumière sur la hiérarchisation existant au sein du terroir⁷⁹³ entre le facteur naturel et le facteur humain, tout deux perçus comme les bases scientifiques engageant une constance dans la définition et donc un encadrement juridique performant (B).

A - Le juge acteur de la hiérarchisation des facteurs du terroir

Penser que le juge est un acteur de la définition du terroir et qu'il impacte fortement sur sa structure juridique n'est pas sans conséquence. En effet, ce qui est appelé en France

⁷⁹³ Cette hiérarchisation peut être affiliée au terroir d'une part, en tant que terroir ayant un cadre juridique propre, que d'autre part en tant que ligne de conduite pour la construction d'un cadre juridique pour les AOP.

"gouvernement des juges"⁷⁹⁴ et qui vient tout droit des Etats-Unis "judicial activism"⁷⁹⁵ avec la célèbre affaire Lochner⁷⁹⁶, permet de mieux comprendre l'influence du juge sur la définition juridique du terroir. Ainsi, il s'agit de mettre en évidence les dérives excessives d'une juridiction s'octroyant des pouvoirs en dehors des missions⁷⁹⁷ pour lesquelles elle a été instituée. En effet, pour une majorité de la doctrine, il est avancé qu'un juge ne peut "gouverner". Il est alors envisageable de percevoir cela comme une dérive du système judiciaire, mais comme toute dérive, il n'est pas impossible d'entrevoir quelques avantages, certains auteurs y voient alors une évolution logique et légitime de la réglementation. Le fait que l'on s'intéresse à l'implication des juridictions dans la lecture qui peut être faite du terroir se justifie par l'utilisation croissante qu'en font les juridictions françaises⁷⁹⁸. Le terroir est volontiers évoqué pour mettre l'accent sur l'absence de lien entre marque⁷⁹⁹ et origine, contrairement à ce que l'on constate avec les AOP.

Cette conception de l'application du droit au travers des juridictions se justifie avec l'adaptation de la réglementation sur le terroir à travers divers cas concrets. En effet, le juge endosse un véritable rôle de législateur lors de la mise en œuvre du terroir, il va reconnaître de manière récurrente une instauration du terroir qu'il serait envisageable de qualifier, d'adapter ou encore de modifier. Or, quel mécanisme juridique nous permet de travailler autour de la mention de juge en tant que législateur si ce n'est le « gouvernement des juges » ? Il est vrai qu'associer le juge et la fonction de légiférer est quelque peu audacieuse, mais cette jonction est possible au regard des différents cas soumis à l'étude et la démonstration va en être faite.

⁷⁹⁴ LAMBERT (E.), *Le gouvernement des juges et la lutte contre la législation sociale aux Etats-Unis. L'expérience américaine du contrôle judiciaire de la constitutionnalité des lois*, Giard, Paris, 1921, p.4 et s..

⁷⁹⁵ HOVENKAMP (H.), "The Political Economy of Substantive Due Progress", *Stanford Law review*, Vol. 40, 2 janv. 1988, 379-447.

⁷⁹⁶ *Lochner v. New York*, 198 U.S. 45 (1905).

⁷⁹⁷ MONTES (J.), "Le retour du "gouvernement des juges", Analyse comparée de la juridiction de la vie politique dans la France et l'Espagne contemporaines", *RSC*, 2002, p. 293.

⁷⁹⁸ CA Paris, 25 avril. 2007, n°06/03001 : JurisData n°2007-34761, PIBD 2007, n°855, III, p. 440 ; D. 2007, p. 2836, obs. DURRANCE (S.); CAYRON (J.), « Un an de droit ... », *op. cit.*, « en faisant accroire qu'il existe, à côté de l'appellation d'origine "Champagne" d'autres appellations bénéficiant à des vins d'un autre terroir mais ayant néanmoins les qualités et les caractéristiques spécifiques liées à un même savoir-faire »,

⁷⁹⁹ ROUJOU DE BOUBEE (I.), « Marques . – Signes illicites ne pouvant constituer des marques valables », *JurisClasseur Marques - Dessins et modèles*, Fasc. 7115, 16 Septembre 2013.

Mais, si l'idée même de "gouvernement des juges" est extrêmement difficile à qualifier en raison d'une multitude de définitions et de délimitations possibles⁸⁰⁰, il est intéressant de démontrer comment, au travers du terroir, le juge influe sur le cadre réglementaire et comment il lui est possible de modifier une règle de droit, pourtant largement approuvée et sollicitée. Au-delà de l'idée de « gouvernement des juges » caractérisée par une connotation négative, le rôle créatif des juges et la fonction normative de la jurisprudence vont être largement sollicités.

Pour mieux appréhender l'idée ici soulevée, plusieurs points devront être abordés. La finalité de ce raisonnement est avant tout de démontrer qu'il est possible de parler de fonction normative de la jurisprudence s'intégrant à la matière vitivinicole.

Loin de nous cantonner à ce qui est déjà connu, il sera pertinent de démontrer que de l'étude des arrêts contenant des mentions qualifiant le terroir permet d'élargir ce concept. Finalement, l'interprétation des règles de droit faite par le juge, ou encore la création de réglementations pour combler le vide juridique autour du terroir ne peuvent-elles pas donner lieu à une continuité des conséquences du rôle créatif des juges⁸⁰¹ déjà connues ?

S'il est envisageable d'avancer cette idée d'un juge à la fonction législative, cela n'est évidemment pas sans conséquences sur les principes chers à notre conception du droit. En effet, il y a un véritable risque de rupture d'égalité des pouvoirs qui se justifierait par leur unité⁸⁰². Il faut comprendre que chacun des trois pouvoirs fonctionne différemment et qu'il a depuis très longtemps été reconnu que le pouvoir législatif à même de créer les lois tirait son épingle du jeu. Que le pouvoir judiciaire ait la volonté de bénéficier de cette opportunité prend alors tout son sens et il est assez évident que chacun cherche à tirer profit de la création des règles de droit. La mention de "gouvernement des juges" ne doit pas s'appréhender de la façon habituelle, il faut y voir une dérive du principe permettant la compréhension d'un

⁸⁰⁰ TROPER (M.), *La théorie du droit, le droit, l'Etat*, Léviathan, Paris, 2001, p. 241.

⁸⁰¹ DUGUIT (L.), « La fonction juridictionnelle », Revue du droit public et de la science politique en France et à l'étranger, 29e année, 1922, tome XXXIX, p. 347-376.

⁸⁰² PINELLI (C.), "Gouvernement des juges : Petite histoire du terme", www.doc4net.fr.

mécanisme de recherche constante pour s'attribuer la plus grosse part du gâteau législatif. Le lien entre la mention de "gouvernement des juges" et un aspect critique "d'outrepassement⁸⁰³" des fonctions habituelles, n'est alors pas évident. Cette main basse du pourvoir judiciaire peut être conçue comme une suite logique de leurs fonctions.

Ainsi, une bonne définition des fonctions des juges pourrait être entendue comme « le pouvoir judiciaire ». Ce que l'on appelle improprement de la sorte, est l'application de la loi ou de la volonté générale à un fait particulier. Ce n'est donc en dernière analyse que « l'exécution de la loi⁸⁰⁴ » qui limite les pouvoirs du juge à la simple lecture et applique les textes de loi. Il est aussi possible d'entendre la définition du juge comme "celui qui n'ajoute pas, en vertu de sa propre autorité, de normes nouvelles au paysage, et d'autre part, celui dont les interprétations des normes préexistantes se borneraient à la reconnaissance du sens objectif du texte⁸⁰⁵". Suite à cette définition, l'auteur vient très vite rappeler qu'il existe un fossé entre l'application de cette règle et le sens strict que l'on veut bien lui accorder. Il est ainsi, dans un premier temps, question d'une interdiction pour les juges de créer du droit nouveau, ne se fixant sur aucune base juridique existante ou encore sur aucun fait qui ne leur serait soumis. Il est alors inconcevable que le juge soit perçu comme créateur de droit, il ne peut s'écartez des éléments permettant la définition du terroir au travers des facteurs scientifiques. Il y a ainsi obligation de prendre en compte les facteurs humains et naturels contenus au sein de chaque cahier des charges.

Il est également avancé que le juge ne peut extrapoler les concepts juridiques qui lui sont soumis. Il est même question d'une lecture objective de la règle de droit utilisée durant le conflit. Cela signifie qu'aucune liberté d'interprétation n'est autorisée au juge. Or, l'interprétation elle-même ne va-t-elle pas de pair avec une certaine vision subjective des règles de droit, puisque l'on veut rendre compréhensible l'une d'entre elles pour lui donner un sens ? L'objectivité suggérerait une certaine paralysie du droit, dans la mesure où il y aurait un sens imposé, empêchant d'envisager des revirements de jurisprudence ou encore toute

⁸⁰³ DE BECHILLON (D.), "Le gouvernement des juges : une question à dissoudre", *Recueil Dalloz*, 2002 p.973.

⁸⁰⁴ CLERMONT-TONNERRE (J. C. H.), Archives parlementaires, annexe à la séance du 7 mai 1790, t. 15, p. 425.

⁸⁰⁵ DE BECHILLON (D.), "Le gouvernement des juges... », *op. cit.*, p.974.

évolution au sein des jurisprudences, même minime. La subjectivité semble cependant inévitable car dans le cas contraire, cela signifierait que tout texte de droit doit retranscrire la règle à laquelle il fait référence de manière explicite. C'est à cette seule condition qu'il est alors possible de concevoir une lecture constante par les juges. Mais là encore, notre raisonnement peut être contesté du fait de la compréhension différente que chaque juge en aurait, les termes structurant la règle de droit restant polysémiques.

Aujourd'hui, le juge pourrait exiger un cadre juridique plus strict et homogène dans la fixation des facteurs scientifiques naturels notamment. En effet, c'est dans ce sens que son intervention de ce dernier paraît la plus intéressante, exigeant une délimitation rigoureuse et arrêtée des contours de ce facteur. Cette délimitation et cette homogénéisation se justifient aisément par un appui sur des mentions scientifiques reconnues. Ainsi, dans la délimitation d'une aire d'appellation, le facteur scientifique climatique pourrait être entendu sur une échelle de température stricte.

Si le juge est créateur de droit, il dissimule cette action derrière une absence de réglementation, autrement dit, une ouverture juridique ; au contraire il peut justifier son action par l'application d'une norme générale adaptable grâce à la particularité des faits qui lui sont présentés. C'est justement cette adaptation qui va être effective au sein du terroir puisque le juge modèle de manière quasi permanente les règles de respect des facteurs naturels et humains au terroir.

Il est envisageable de se demander si aujourd'hui, le travail de construction juridique du terroir ne peut pas exclusivement évoluer au moyen du juridictionnel. C'est-à-dire que la réglementation existe déjà au travers des vecteurs vitivinicoles reconnus et c'est l'application des réglementations qui leur sont relatives qui va permettre une évolution du terroir qui peut donc voir sa reconnaissance juridique apparaître au moyen de l'interprétation des textes de lois existants et de la jurisprudence. Dans les développements antérieurs, il était question de mettre en avant le principe d'égalité et d'interaction entre les facteurs naturels et humains pour la définition juridique du terroir. C'est avec l'étude de la jurisprudence que le juge endosse un rôle plus que déterminant dans la construction juridique de la notion de terroir, pour ne pas

dire la déconstruction de ce qui avait préalablement été envisagé. Le juge peut-il alors réussir là où les organismes créateurs du cadre vitivinicole ont échoué ? Le juge peut-il exiger une application strictement encadrée du terroir en matière vitivinicole ?

Il suffit, pour justifier cette idée, de mettre en avant non seulement les carences juridiques qui peuvent exister au sein des règles de droit vitivinicole, mais également, sans aller jusqu'à cette extrémité, évoquer plutôt une certaine souplesse juridique puisque toute intervention des juges complète ou détaille la structure du droit vitivinicole et laisse inévitablement transparaître l'ouverture juridique.

B - L'application souple du droit vitivinicole

Il est possible de parler d'assouplissement dans l'application du droit vitivinicole car, à de nombreuses reprises, le juge va être acteur par sa définition des caractéristiques du terroir. Le juge administratif favorise tour à tour les facteurs humains et les facteurs naturels. En découlent alors plusieurs éléments qui doivent être soulignés. Dans un premier temps, il est question de mettre en avant une véritable critique du principe d'équilibre de l'utilisation qui doit être faite d'une part du facteur humain et d'autre part, du facteur naturel. En effet, à aucun moment la réglementation ne semble mettre le juge face à une ambivalence entre les deux facteurs, préférant leur traitement homogène. Cependant, le juge semble plus enclin à favoriser ces facteurs alternativement.

Afin de mieux comprendre ce qui précède, plusieurs illustrations permettront de légitimer ces propos. Pour premier cas, prenons une appellation de renom, le champagne. C'est en 2003⁸⁰⁶ que le syndicat Aubois de Défense de la Champagne Viti-Vinicole demande au Conseil d'Etat d'annuler le décret du 23 octobre 2001 modifiant le décret relatif à l'AOC « champagne » qui octroie à la commune Fontaine-sur-Aÿ la dénomination de l'AOC « champagne ». Le portée juridique alors avancée dans ce conflit dispose que : "peuvent faire partie de l'AOC « champagne », les terrains actuellement plantés en vigne ou qui ont été

⁸⁰⁶ Conseil d'Etat, 13 juin 2003, Syndicat des Aubois de Défense de la Champagne Viti-Vinicole, n°241332.

consacrés avant l'invasion phylloxérique⁸⁰⁷.⁸⁰⁸. Cette réglementation laisse supposer qu'au travers de l'appellation d'origine champagne, le facteur humain contribue largement à la délimitation et à l'identification des parcelles pouvant intégrer l'appellation d'origine. En effet, deux éléments rendent cela possible. Premièrement, la réglementation rappelle que peuvent faire partie de l'appellation d'origine les terrains actuellement plantés en vigne car ils correspondent aux facteurs naturels et humains exigés par la réglementation pour l'identification de l'appellation. Deuxièmement, les terrains plantés en vignes avant l'invasion phylloxérique trouvent leur justification au seul bénéfice du facteur humain. C'est même le facteur humain historique qui prévôt, aucune existence des facteurs naturels ne sera recherché. Le facteur historique suffit alors à légitimer l'appartenance d'une parcelle à l'appellation d'origine contrôlée « champagne ».

Cependant, on peut nuancer cette avancée puisqu'il est envisageable que le facteur naturel soit sous-entendu, il est vrai qu'antérieurement à l'invasion phylloxérique, les terres étaient choisies pour y faire développer du raisin, ces parcelles bénéficiaient ainsi des facteurs naturels requis. Même si l'antériorité était établie, elle ne pourrait à elle seule être reconnue comme critère donnant condition d'accès au classement des parcelles concernées et ce, malgré le fait qu'elle appartienne aux critères nécessaires à la reconnaissance d'une AO.

Finalement, lorsque le critère humain est le seul à être employé pour défendre la reconnaissance à une appellation d'origine, elle ne peut être juridiquement valable. Ce n'est cependant pas réellement le cas lorsque la reconnaissance est faite au moyen d'un caractère naturel unique⁸⁰⁹. On peut de nouveau supposer l'idée de hiérarchisation et se pose alors une question : selon les régions vitivinicoles, l'impact des facteurs est-il disparate ?

Pour répondre à cette question, il n'y a d'autre possibilité que d'étudier une énumération de cas qui permettront de mettre en lumière d'une part l'impact du juge sur la

⁸⁰⁷ L'article 17 de la loi du 6 mai 1919 modifié par la loi du 22 juillet 1927, relatif à la protection des appellations d'origine.

⁸⁰⁸ L'article 17 de la loi du 6 mai 1919 modifié par la loi du 22 juillet 1927, relatif à la protection des appellations d'origine.

⁸⁰⁹ Conseil d'Etat, 14 décembre 2005, n°251489, Inédit au recueil Lebon.

réglementation du droit vitivinicole et d'autre part de mettre en avant la possible existence d'une hiérarchisation des facteurs.

L'autre affaire concerne l'AOC « Bourgogne » et plus précisément celle d'« Aloxe-Corton⁸¹⁰ ». Il est demandé au Conseil d'Etat d'annuler la décision implicite du ministre de l'Agriculture qui rejette la demande permettant au lieu-dit, Les Boutières, à Aloxe-Corton d'intégrer l'appellation d'origine « Aloxe-Corton ». Le fondement juridique de cette affaire s'articule autour de l'article L115-1 qui rappelle que « Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains». Ainsi les juges vont devoir souligner l'absence de facteurs naturels et humains pour justifier le refus d'appartenance à l'AOC « Aloxe-Corton ».

En l'espèce, les requérants ont exploité jusqu'en 2002 ces parcelles sous l'AOC « Aloxe-Corton ». Il y a donc le respect du facteur humain par les usages loyaux locaux et constants⁸¹¹, même si, rappelons-le une polémique subsiste autour de l'obligation de faire apparaître au sein du terroir la dimension d'usages loyaux locaux et constants⁸¹². En effet, lorsqu'il est question d'appellations dites contrôlées, l'administration n'est pas soumise au respect de ces usages.

Ce manque de considération à leur égard peut s'expliquer par une recherche de caractéristiques plus objectives face à la multiplication des normes, tant nationales qu'europeennes⁸¹³, ce qui sous-entend une mise en avant du facteur naturel qui se voit primer d'un aspect plus objectif que le facteur humain. Par la suite, il sera question de mettre en avant les similitudes géologiques des sols des parcelles qu'il est souhaitable de voir réintégrées au cœur de l'appellation « Aloxe-Corton ». Or, les juges vont se baser sur des études géologiques

⁸¹⁰ Conseil d'Etat, 25 octobre 2006, N°279775.

⁸¹¹ Conseil d'État, 3e et 8e sous-sections réunies, 30 Décembre 2009, n° 311114, « Les facteurs historiques et humains, en particulier de l'ancienneté et de la constance des usages viticoles ».

⁸¹² Partie 1, Titre 1, Chapitre 2, Section 1, B.

⁸¹³ OLSZAK (N.), "Appellations d'origine : les vertus ... », *op. cit.*.

pour rejeter la demande des requérants, les terres litigieuses ne correspondant ni à la situation géographique, ni aux aspects du sol nécessaires à l'AOC « Aloxe-Corton ».

Ainsi, si en Champagne le facteur historique suffit à une parcelle pour intégrer l'appellation d'origine contrôlée attestant une supériorité des facteurs humains, en Bourgogne, le facteur naturel prend le dessus. A lui seul, il peut effectivement suffire à débouter certaines parcelles d'une appellation, tout comme il peut permettre l'intégration d'une parcelle à une appellation, dans la mesure où elle respecte ses caractéristiques naturelles imposées.

A l'issue de l'étude de ce deuxième cas se pose de nouveau la question du degré d'atteinte des facteurs naturels. Est-ce qu'une similitude entre les facteurs naturels suffit ou les experts et les juges vont-ils rechercher une exactitude dans la comparaison des facteurs naturels exigés et identifiés ? Les développements précédents laissent envisager que le juge dispose en quelque sorte d'un véritable rôle dans la construction juridique du terroir, choisissant de mettre en avant telle ou telle caractéristique. Il est donc acteur du terroir favorisant une lecture orientée du cahier des charges et peut alors déterminer « que les caractéristiques hybrides étaient trop éloignées des exigences requises⁸¹⁴ », en l'espèce, le juge se laisse une marge d'appréciation, il peut donc en conclure que l'administration, même si les critères ne sont pas exactement identiques, a commis une erreur manifeste d'appréciation et doit concevoir l'intégration de la parcelle au sein de l'appellation en question.

Ainsi, les juges peuvent être considérés comme instigateurs du terroir. C'est non seulement leur participation à sa reconnaissance, au moyen des normes instituées, mais surtout leur participation à la reconnaissance des appellations d'origine protégées qui permettent une dose d'équité⁸¹⁵ dans la structuration juridique du terroir.

Finalement, il est envisageable qu'il y ait instrumentalisation du terroir dans les mains des juges. En effet, l'interprétation de la réglementation ne va-t-elle pas orienter la

⁸¹⁴ Conseil d'Etat, 30 déc. 2009, n°311113, Château Marquis de Terme : JurisData n°2009-018990.

⁸¹⁵ GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux de la délimitation géographique des AOC », *Droit Administratif* n°4, Avril 2010, comm. 48.

qualification juridique du terroir vers une hiérarchisation des facteurs naturels et humains ? Pour la doctrine, il est possible de nuancer la subordination d'un critère vis-à-vis d'un autre, « il semblerait qu'une priorité soit accordée dans ce cas d'espèce aux caractéristiques physiques⁸¹⁶ ». En l'espèce, le Conseil d'Etat ne conteste pas la véracité de l'étude historique apportée par le Château Prieuré Lichine⁸¹⁷, mais celle-ci ne suffit pas et l'on peut se demander si, dans le cas contraire, il en aurait été de même. Des éléments physiques importants auraient-ils pu prendre le pas sur des éléments historiques peu convaincants ?

Nous sommes en droit de nous poser la question par la forte concentration d'arrêts allant dans le sens de cette surreprésentation du facteur naturel. En définitive, deux réflexions peuvent être avancées, d'une part, les facteurs naturels vont asseoir la véracité des éléments scientifiques, les sciences vitivinicoles, d'autre part, les éléments historiques permettaient de protéger les appellations avant que la science ne réalise les progrès qu'elle a fait aujourd'hui, légitimant ainsi la protection d'un terroir. Il est vrai qu'à de très nombreuses reprises, le Conseil d'Etat a favorisé le facteur naturel au détriment du facteur humain. Mais s'agit-il uniquement d'un favoritisme ou réellement d'une hiérarchisation permettant l'éventuelle exclusion des facteurs historiques ou tout du moins la tolérance de leur absence au sein de la construction juridique du terroir ? La mise à l'écart du facteur naturel peut très facilement trouver sa justification dans des décisions rendues par le Conseil d'Etat qui rappelle que si le facteur humain n'est pas respecté dans son intégralité, cela ne sous-entend pas l'exclusion totale de la parcelle soumise à conflit de l'appellation.

Le Conseil d'Etat a donc, en date du 17 septembre 1999⁸¹⁸, rappelé la dissociation qui devait être faite entre l'importance du facteur humain et celle du facteur naturel. En l'espèce, les viticulteurs de l'association Monbadonnais souhaitent faire inscrire au sein de l'appellation Puisseguin Saint-Emilion, les terres de l'ancienne commune de Monbadon qui n'employait pas cette dénomination dans le passé, appartenant alors à l'AOC « Côtes de Castillon ». Pour

⁸¹⁶ GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux ... », *op. cit.*

⁸¹⁷ Conseil d'Etat, 30 déc. 2009, n°311113, Château Marquis de Terme : JurisData n°2009-018990.

⁸¹⁸ Conseil d'Etat, 17 Septembre 1999, Association des viticulteurs Monbadonnais, n°183632.

démontrer l'appartenance de la commune à l'appellation de Puisseguin Saint-Emilion, l'association des viticulteurs Monbadonnais a alors apporté devant la commission de l'INAO des études relatives aux caractéristiques géologiques respectives du sous-sol et du sol de l'ancienne commune de Monbadon et de celle de Puisseguin. Ont également été présentées les similitudes sur le plan topographique et pédologique. L'INAO avait refusé de prendre en compte les similitudes, se fixant uniquement sur la non-utilisation de l'appellation Puisseguin dans le passé. Or, pour le Conseil d'État, le simple non-usage d'une appellation dans le passé ne suffit pas à justifier qu'une parcelle soit exclue d'une appellation.

Finalement, considérant la décision du Conseil d'Etat, il est possible d'avancer le fait que le facteur historique est relégué au second plan, dès lors que l'on constate une simple similitude des facteurs naturels. Ainsi, une véritable hiérarchisation des facteurs existe et elle est en faveur des facteurs naturels, tout du moins au sein de l'appellation Bordeaux. Le juge a donc, on le constate, un très large pouvoir d'appréciation qui donne lieu à une véritable disparité entre les différents terroirs car il privilégie tel ou tel facteur selon l'appellation. En effet, si, dans la plupart des appellations d'origine protégées, le juge choisit de se contenter d'une recherche de similitudes avec les facteurs naturels inscrits au sein du cahier des charges, il n'en demeure pas moins qu'il est question d'une primauté du facteur humain dans d'autres appellations.

Il est vrai qu'il est légitime de s'interroger sur les appellations qui tendent davantage à mettre en avant les facteurs humains plutôt que les facteurs naturels, comme par exemple la Champagne qui va plutôt favoriser un savoir-faire, une histoire⁸¹⁹ plutôt que ces facteurs naturels, peut-être trop peu dissociables pour être regardés comme créateurs d'unicité. Même si cette vision de supériorité du facteur humain au sein de l'appellation d'origine champagne tend à se résorber, la nouvelle définition de l'aire d'appellation protégée champagne entraîne une nouvelle politique de réflexion⁸²⁰ à son sujet cherchant à mettre en avant les différents facteurs naturels qui la composent et lui donnent une typicité si particulière. Une réponse peut être apportée sur cette fragilité du terroir quant au facteur humain qui s'accentue au sein de

⁸¹⁹ DIART-BOUCHER (S.), La réglementation viticole champenoise... », *op. cit.* p.212 et s

⁸²⁰ MARRE (A.), « Existe-t-il des terroirs ... », *op. cit.* ; Conseil d'Etat, 30 décembre 2009, Société Château Marquis de Terme, n°311113, inédit au Recueil Lebon.

l'AOC « champagne ». En effet, la méthode champenoise n'est finalement protégée qu'au travers de son nom et non de son utilisation. La révision de l'appellation⁸²¹ peut mettre en lumière des critères naturels plus stricts et permettre de justifier, au même titre que les autres appellations, la recherche de la protection.

En effet, les juges ne sont-ils pas liés par les différentes conclusions scientifiques qui leur sont soumises ? Il est question de prélèvements des sols, de preuves historiques, de relevés géographiques, etc. qui laissent penser que le juge est, en matière vitivinicole, toujours soumis aux conclusions scientifiques. Et si certaines notions contenues au sein des cahiers des charges ne sont pas proposées, il est possible d'imaginer qu'elles soient sous-entendues. Les juges sont ainsi liés aux conditions scientifiques car chacune de leur décision est justifiée par la mise en avant d'un élément scientifique, parfois mal utilisé certes, la caractéristique scientifique venant légitimer la décision des juges ayant très souvent un caractère unique, alors qu'il est question dans les textes de facteurs multiples (naturels et humains). Il est même envisageable de remettre en cause la multiplicité des caractéristiques au travers des facteurs présentés dans l'application des cahiers des charges lors d'un conflit, les juges ne mettant en avant que très rarement cette diversité de composants.

Finalement, le juge est-il lié aux facteurs scientifiques ou est-il plutôt question d'un juge qui instrumentalise ces facteurs pour modifier les propos avancés par le cahier des charges ?

⁸²¹ RENARD-PAYEN (O.), « Le droit à l'appellation d'origine ... », *op. cit.*; CHAMOURIN (C.), CZEKAJ (C.), FERRY (T.), TAILLIERE (M.), « Révision de la délimitation », *La Champagne viticole* n°762, Novembre 2010, www.lachampagneviticole.fr.

SECTION 2

LA PROTECTION JURIDIQUE DU TERROIR RESTREINTE

Pendant de nombreuses années s'est joué un véritable conflit entre la lecture qui devait être faite de la législation attenante au droit vitivinicole, tantôt monosémique d'un facteur privilégiant l'origine du produit, tantôt plus ambiguë, appréhendant d'une façon moins rigoureuse, facteurs naturels et humains. Notamment, en vertu de l'interprétation du juge qui entraîne une modification des critères nécessaires à la reconnaissance d'une appellation d'origine avec l'interprétation de la loi du 6mai 1919, "certains tribunaux pensaient que, pour avoir le droit à une appellation, les produits devaient présenter à la fois les conditions d'origine et les conditions de production conformes aux usages en vigueur dans le pays. Pour d'autres, la condition d'origine suffisait⁸²²". Aujourd'hui, cette application par le juge de la réglementation semble également soumise à critique avec une possible prédominance du facteur naturel, laissant ainsi envisager un assouplissement de la réglementation affiliée à la matière vitivinicole (A). Cependant, l'interprétation du juge n'est pas sans conséquence pour la construction du terroir alors retenue (B).

A - Le facteur naturel prépondérant : l'assouplissement de la réglementation

Le juge complète et interprète le droit, il est ainsi détenteur d'un pouvoir normatif. L'identification du terroir s'axant autour de cette recherche de rapport d'influence entre le droit vitivinicole et les sciences du vin prend alors tout son sens. En effet, le juge utilise les sciences du vin pour contourner son champ d'action et aller au-delà. Il faut comprendre qu'il ne va pas suivre à la lettre les règles affiliées au terroir vitivinicole, mais se contenter d'un seul facteur pour légitimer l'appartenance d'une parcelle à un terroir. Pour autant, la législation

⁸²² CAPUS (J.), *Évolution ...*, op. cit..

vitivinicole semble très clairement avoir présenté une nécessaire fusion entre le facteur naturel et le facteur humain. Cependant, ce détournement de pouvoir est limité. Cette interprétation demeure restreinte car le juge est contraint de maintenir la recherche de l'incidence d'un facteur au moins, qu'il soit naturel ou humain, sur l'appellation en conflit. C'est la raison pour laquelle il est question d'un authentique assouplissement de la mention juridique de terroir puisqu'il est nécessaire de mettre en avant au minimum les facteurs naturels ou humains comme la réglementation le suggère. Mais, de manière très récurrente, n'est-il justement pas question pour le juge de ne mettre en avant qu'un seul facteur scientifique et non pas la réunion des deux établie aujourd'hui comme la véritable structure juridique du terroir ?

L'aspect facultatif de l'un des facteurs lors d'un conflit doit être entendue comme un risque réel pour l'appellation d'origine protégée, sous-entendant une possible extension de la notion. Si l'un des facteurs venait à disparaître, la construction et la protection juridique construites autour de l'appellation d'origine protégée verrait son cadre juridique se fragiliser. Cette critique, justifiée par une utilisation plus importante du facteur naturel, laisse tout de même présager que le juge n'est pas inconscient et accorde de l'importance à la justification de l'appartenance d'une parcelle à une appellation d'origine protégée. Le facteur naturel, supposant un existant, au caractère objectif, est effectivement plus difficile à mettre en œuvre/exploiter que le facteur humain qui, lui, peut être considéré plus partial. Il est d'ailleurs possible de justifier le choix du juge qui favoriseraient le facteur naturel en le considérant comme le meilleur élément de reconnaissance du terroir à l'international. Une nuance s'impose car la mise en cause de la prédominance des facteurs humains au travers des établissements viticoles révèle également l'intérêt pour la méthode de production et l'industrialisation du vin et donc pour le facteur humain. La méthode de production pourrait alors être présentée comme un facteur humain prédominant.

Il apparait alors qu'il y a une différence entre la reconnaissance d'une appellation via un organisme de défense favorisant les deux facteurs et cette reconnaissance lors d'un conflit entre le producteur demandeur et l'organisme de défense, le juge ne recherchant pas, de manière générale, la mise en avant d'un seul critère. Mais il est possible de se questionner sur la raison d'une éventuelle hiérarchisation des facteurs du terroir lors de la qualification

juridique. Pourquoi les juges s'orientent-ils vers la primauté des facteurs naturels au détriment des facteurs humains ?

Désormais, il est envisageable de faire toute la lumière sur la surreprésentation du facteur naturel au sein du terroir. La construction de ce raisonnement s'axe autour de l'étude, de la jurisprudence et de ses effets sur le terroir, mais également autour de différents constats découlant de l'application de ladite jurisprudence.

Il devient primordial de se demander s'il y a modification des critères déterminant le terroir et sous quelle forme. Au regard des différentes jurisprudences mentionnant le terroir, une véritable dissociation s'opère. En effet, le facteur naturel prédomine largement⁸²³ sur le facteur humain. Cette affirmation peut s'illustrer avec l'exemple de la célèbre affaire du Château Marquis de terme. Un rappel des faits se révèle nécessaire pour la compréhension de l'affaire et démontrer son exemplarité. Il s'agit d'un conflit qui éclate autour de l'appellation Margaux et plus précisément au sein du lieu-dit "La Grave" sur le territoire de la commune de Cantenac. Certains producteurs, notamment le Château Marquis de Terme et le Château Prieure Lichine, revendiquent l'appartenance à cette appellation prestigieuse invoquant leurs caractéristiques. Lors de la résolution de ce litige, le manque de correspondance aux facteurs requis a été souligné pour faire apparaître dans une appellation d'origine qui, rappelons-le, semble encadrer, ou tout du moins orienter de manière similaire, la mention de terroir. Cette affaire met l'accent sur plusieurs points importants. Dans un premier temps, il est relevé que le juge est lié aux facteurs naturels et humains par les textes mais que la pratique révèle une tout autre utilisation de la réglementation de sa part. Dans un second temps, il est intéressant de comprendre comment les mécanismes limitent un contrôle arbitraire du juge qui est-il ne faut pas l'oublier, sujet au contrôle de l'erreur manifeste d'appréciation.

L'idée que le juge serait dans l'obligation de suivre à la lettre la réglementation vitivinicole est source de polémique. En effet, dans certaines affaires, comme celle citée, il est aisément d'intégrer que le juge prenne le temps de considérer un seul des critères, sachant qu'il se trouve dans une logique d'exclusion. Ainsi, si l'un des facteurs venait à manquer et que la

⁸²³ ROBBE (F.), « Le cahier des Charges... », *op. cit.*

réglementation vitivinicole entende prendre en compte le facteur naturel et le facteur humain de manière homogène, il est aisément de comprendre que l'absence d'un seul des critères puisse entraîner l'exclusion de la parcelle en conflit du terroir identifié. En l'espèce, le facteur historique étant reconnaissable grâce aux cadres exigés au travers de l'appellation d'origine en question, le facteur scientifique physique, lui fait cruellement défaut, "les experts n'ont pas contesté l'étude historique produite par la Société Château Prieure Lichine, mais ont estimé qu'elle ne pouvait, à elle seule, justifier le classement des parcelles situées au lieu dit Jean Faure sur le territoire de la commune de Cantenac, dès lors que les sondages ont révélé que les caractéristiques hydriques et pédologiques étaient trop éloignées des exigences requises ; qu'en troisième lieu, contrairement à ce que soutient la requérante, les experts ont précisé en quoi les caractéristiques pédologiques des parcelles situées au lieu dit Bel Air sur le territoire de la commune d'Arsac ne correspondaient pas aux critères de l'appellation Margaux, les fosses pédologiques ayant montré un horizon de surface sableux, humifère, reposant sur un sous-sol sableux ou sablo-graveleux⁸²⁴". Le facteur historique, à lui seul, ne semble alors pas prépondérant à la construction de la reconnaissance et de la protection juridique d'un vin au travers de l'AOC.

Une seconde réflexion, plus intéressante pour notre raisonnement juridique, peut naître de cette affaire. En effet, une limite des pouvoirs du juge du suivi de l'erreur manifeste d'appréciation doit être infirmée car il est important de rappeler que le juge a le pouvoir de se substituer à l'INAO. Ainsi, il dispose d'un pouvoir capital puisqu'il peut, dès lors que l'affaire est portée en justice, se substituer aux décisions de certification ou de refus de certification de l'INAO. Mais une question surgit, de ce raisonnement, le juge du Conseil d'Etat prend-il simplement acte de la délimitation effectuée ou peut-il, au contraire, être considéré comme un acteur de l'authentification des AOC ? S'il prend acte, il ne pourra pas interpréter les textes ni les études scientifiques qui lui seront alors soumis, mais si l'on peut le considérer comme acteur de l'authentification des appellations d'origine contrôlées, il pourra saisir une appellation qui, à son sens, mériterait sa vérification et sa certification de sa part. Il faut se demander si le juge administratif peut s'auto-saisir. Peut-il remettre en question le décret de

⁸²⁴ Conseil d'Etat, 30 décembre 2009, Société Château Marquis de Terme, n°311113, inédit au Recueil Lebon.

délimitation de l'appellation d'origine contrôlée ? Or, si "nul ne peut être juge et partie"⁸²⁵, l'auto-saisine devient désuète et la soumission du juge aux règles existantes devient concrète.

Si l'on écarte cette division des facteurs nécessaires à la reconnaissance du terroir et que l'on conçoit que le juge les traite de manière similaire, une réflexion s'impose tout de même. La première partie de cette recherche a soulevé que certains facteurs naturels et humains avaient un aspect subjectif et qu'il était difficile de les consacrer. Or, cette subjectivité laisse une large marge de manœuvre au juge. Cette ambiguïté, cette approximation autour des facteurs naturels et humains par le législateur rend le contrôle du juge plus délicat et l'erreur manifeste d'appréciation devient alors un fondement de décision incertain.

« L'Union, et du moins son juge, ne sont pas nécessairement perçus comme les mieux placés pour se pencher sur une question aussi chère aux États qu'est la qualification juridique des facteurs naturels et humains⁸²⁶ ». Ainsi, il y a un risque lorsque la création du droit se porte uniquement sur l'étude de la jurisprudence, alors qu'on parle d'autorité de la chose jugée, cela signifie que cela ne s'applique que dans un cas d'espèce exposé avec des faits arrêtés. Il n'est pas question (sauf pour certaines décisions qui font jurisprudence) de mettre en place une norme valant généralité⁸²⁷. Par conséquent, la lecture des arrêts érigeant comme valeur juridique supérieure le facteur naturel ne peut être considérée comme une norme à valeur universelle. La prudence dans cette approche de hiérarchisation des critères est de mise, du simple fait de l'étude de la jurisprudence, car cette construction juridique semble fragile. Certains auteurs de la doctrine⁸²⁸ vont jusqu'à remettre en cause ce droit fondé sur la jurisprudence. Le lien peut être établi entre coutumes et jurisprudence "quant à leur mode de

⁸²⁵Conseil Constitutionnel, 7 décembre 2012, Société Pyrénées services et autres, QPC n°2012/286.

⁸²⁶ GEORGOPoulos (Th.), « Organisation de la production et des marchés - Les marques commerciales nationales à l'épreuve des indications géographiques européennes À propos de l'affaire du « cognac » finlandais (CJUE, 1re ch., 14 juill. 2011, aff. jtes C-4/10 et C-27/10, Bureau national interprofessionnel du Cognac) », *Droit rural n° 401*, Mars 2012, étude 4.

⁸²⁷ FRANÇOIS (B.), "Du juridictionnel au juridique, travail juridique, construction jurisprudentielle du droit et montée en généralité", in *Droit et politique*, CHEVALLIER (J.) (dir.), Paris, PUF-CURAPP, 1991, p. 211.

⁸²⁸ RIVERO (J.), "Jurisprudence et doctrine dans l'élaboration du droit administratif", *Etude et document du Conseil d'Etat*, 1955, p.29.

formation et d'évolution⁸²⁹". Mais l'interprétation des juges laisse à penser qu'il existe un vide juridique qui doit être comblé. En l'espèce, le juge pour justifier sa décision, emploie entre autres, l'expression « trop éloigné des exigences requises⁸³⁰ ». Avec ce discours, il s'autorise un droit de regard sur l'exactitude qui peut exister entre les critères scientifiques nécessaires pour appartenir à un même terroir. Finalement, ce dernier peut prendre des libertés sur l'affiliation au cahier des charges, dans le sens où le juge va pouvoir mettre en avant un attachement plus ou moins strict aux règles inscrites au sein des cahiers des charges et donc mettre en place le cadre juridique du terroir. Dans cette affaire, ce sont les éléments « hydriques et pédologiques » qui sont flexibles ; pour le juge, il s'agit donc des facteurs naturels. Ainsi, si leur présence semble nécessaire, leur intensité peut être atténuée. Cette liberté, que s'octroient les juges, leur permet de « combattre les abus de la jouissance de la protection d'une appellation d'origine qui aurait exclu des parcelles sur la base de différences infimes⁸³¹ ».

La possibilité de constater une variation du critère d'importance des facteurs est alors envisageable, d'une part au cœur même d'un des facteurs scientifiques, qu'il soit naturel ou humain, mais également dans une proportion plus extrême au travers même d'un des facteurs scientifiques. L'importance de l'un ou l'autre des facteurs se révèle en fonction de l'appellation concernée, la question sur la flexibilité des critères permettant l'identification est ainsi posée. En l'espèce, il est clairement rappelé que le facteur historique ne peut, à lui seul, contenter le juge dans la qualification de l'appellation, « l'étude historique produite par la société Château Prieuré Lichine, (...), elle ne pouvait à elle seule justifier le classement des parcelles »⁸³². Certes, il semble être question d'un rappel de l'exigence des deux critères mais c'est surtout la mise en avant d'une seule des caractéristiques qui permet la qualification et la reconnaissance du facteur humain, au travers du facteur historique dans le cas évoqué.

⁸²⁹ LAUDERE (A.), "Le Conseil d'Etat et l'incommunicabilité", *Etudes et documents du Conseil d'Etat*, 1979/1980, p.18.

⁸³⁰ Conseil d'Etat, 30 décembre 2009, Société Château Marquis de Terme, n°311113, inédit au Recueil Lebon.

⁸³¹ GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux ... », *op. cit.*

⁸³² Conseil d'Etat, 30 Décembre 2009, n°311113, Sté Château Marquis de Terme, JurisData n°2009-018990.

Certains⁸³³ refusent de parler de hiérarchisation des facteurs⁸³⁴, présentant cette préférence comme la mise en place d'une priorité donnée au facteur naturel et plus précisément aux caractéristiques physiques. Il est vrai que le Conseil d'Etat ne conteste pas la véracité de l'étude historique apportée par le Château Prieuré Lichine maintenant apparemment ainsi la nécessité des deux facteurs. Néanmoins, une division se fait pour le facteur humain ne mettant en avant que le facteur historique et non le facteur humain dans son ensemble. Cette étude historique est certes insuffisante à la reconnaissance de l'appartenance de la parcelle à l'appellation en question, mais si tel n'avait pas été le cas, en concevant des facteurs naturels attestés, quid de l'approche des juges ? Des éléments physiques importants auraient-ils pris le pas sur d'autres, historiques, moins convaincants ?

Finalement, les éléments historiques ne sont-ils pas les garants de la véracité des éléments scientifiques objectifs et donc du facteur naturel ? Ne peuvent-ils pas aujourd'hui être considérés quelque peu tombés en désuétude ? Ils ont, il est vrai, permis de protéger des appellations durant des siècles mais ce possible fondement paraît d'autant plus subjectif et donc peu concluant au vu des progrès de la science. A l'heure actuelle, le facteur humain semble non pas voué à disparaître mais bien plus destiné à conforter une potentielle reconnaissance d'appellation grâce aux facteurs naturels.

L'affaire Quart de Chaume⁸³⁵, qui a fait grand bruit au sein du monde du vin, permet de mettre en lumière la thèse d'une suprématie, aux yeux des juges, du seul et unique facteur scientifique. Dans un premier temps, avec l'application des facteurs humains et l'application des facteurs naturels, les juges ont dû se pencher sur la question de l'appréhension du terroir, c'est-à-dire la façon dont les facteurs humains et naturels constituent la typicité d'une parcelle et dont ils doivent être interprétés par l'administration. Il est donc question de préciser les éléments qui arrêtent les contours structurels du terroir. Il s'agit de faire le lien entre droit et

⁸³³ GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux ... », *op. cit.*

⁸³⁴ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section A, 17 février 2009, n° 08/04826.

⁸³⁵ Conseil d'Etat, 30 mars 2009, Quarts de Chaume, recueil Lebon n°304990 ; GEORGOPoulos (Th.), « Les AOC entre notoriété et confusion Le contentieux autour des vins (Quarts de) Chaume », *Droit rural n° 381*, Mars 2010, étude 5 ; GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux ... », *op. cit.*; BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), « Droit vitivinicole - Un an de jurisprudence en droit de la vigne et du vin (2013 –2014) » *op. cit.* ; BIAGINI-GIRARD (S.), L'AOC permet-elle réellement ... », *op. cit.*

terroir et cette jonction va se faire, comme il l'a été avancé en amont, au moyen de l'affiliation aux appellations d'origine protégées. Rappelons-le, la définition du terroir se fait en principe à partir de la combinaison des facteurs humains et naturels.

Pour identifier un terroir, il faut que le juge ou, en l'absence de conflit, l'INAO, étudie les outils utilisés pour permettre la reconnaissance scientifique du terroir. Ce sont avant tout les moyens d'expertise qui vont être soumis à examen avant même l'étude de leurs conclusions. Le juge pourra alors, en cas de doute, exiger une nouvelle expertise. C'est avant tout l'évolution observée, la mise en avant du facteur humain au sens strict, excluant le facteur historique qui est fondamentalement intéressant dans cette affaire. En l'espèce, il s'agit du critère de notoriété⁸³⁶ qui est exposé et plus précisément le fait que la reconnaissance d'une appellation "Chaume" puisse détourner la notoriété⁸³⁷ de l'appellation lui préexistante "Quarts de Chaume". Il n'est à aucun moment question de rechercher un quelconque facteur naturel, le facteur humain prédomine.

Ainsi, le facteur humain semblait, comme en Champagne, prédominer, mais ces propos restent à nuancer. En effet, il s'agit de reconnaître l'existence d'une appellation et non son instauration. Une interrogation peut perdurer, il serait légitime de se demander si l'éventuel détournement de la notoriété de l'appellation "Quarts de Chaume" annihilerait l'appellation "Chaume", alors dénommée différemment. Une seconde nuance peut être avancée, elle tient compte de l'évolution du conflit et des nouvelles dispositions prises par le juge. En effet, c'est en 2014 que renaît le conflit concernant la question de la délimitation de l'appellation Coteaux du Layon⁸³⁸ a subi une évolution. Une critique peut alors découler de cette affaire. Il est vrai que les facteurs humains ne sont pas nécessairement uniques à l'appellation, ils peuvent avoir des similitudes avec les parcelles d'appellations voisines, « considérant, en troisième lieu, que contrairement à ce que soutient la requérante, le cahier

⁸³⁶ Conseil d'Etat, 27 juillet 2005, Société civile d'exploitation agricole domaine des Baumard, n°261989 ; Gazette du Palais, 31 décembre 2005 n°365, p.18.

⁸³⁷ Article L643-1 code de la consommation.

⁸³⁸ Conseil d'Etat, 26 Février 2014, Quarts de Chaume, n°356103, Inédit au recueil Lebon. GEORGOPoulos (Th.), « Les AOC entre ... », *op. cit.* ; GEORGOPoulos (Th.), « Le contentieux... », *op. cit.* ; BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), « Droit vitivinicole - Un an de jurisprudence en droit de la vigne et du vin (2013 – 2014) », *op. cit.* ; BIAGINI-GIRARD (S.), L'AOC permet-elle réellement ... », *op. cit.*.

des charges homologué par le décret attaqué développe les facteurs humains propres à la viticulture sur la seule zone parcellaire de l'AOC " Quarts de A... " ; que la seule circonstance que certains facteurs humains soient communs avec les vins d'autres AOC dont les zones parcellaires sont voisines n'est pas de nature à entacher d'illégalité le décret attaqué⁸³⁹ ». Ainsi, selon le juge, les facteurs humains propres à une appellation peuvent présenter de nombreux points communs, si ce n'est une similitude exacte avec les facteurs humains d'une appellation voisine.

Il est évidemment assez aisé de comprendre que la qualification d'une appellation via la simple reconnaissance des facteurs humains puisse être répréhensible. L'utilité et surtout la nécessité du facteur scientifique humain parmi les éléments indispensables à la reconnaissance du terroir seront fortement affectées.

En effet, les juges vont remettre en cause la nécessité et l'importance même du facteur humain au travers de leur décision rappelant une règle de droit quant à la "non"⁸⁴⁰ nécessité au sein du processus de reconnaissance des appellations des usages loyaux, locaux et constants. Ce rappel apriori sans conséquence est loin d'être négligeable. N'est-il pas possible, et il l'a été prouvé ultérieurement, d'établir un lien direct entre usages loyaux locaux et le facteur humain ? Par ce rappel les juges viennent si ce n'est d'exclure, de faire passer au second plan derrière le facteur naturel, le facteur humain.

L'élément contestable dans cet arrêt était la notoriété. Si elle avait antérieurement été reconnue comme prépondérante dans la construction d'une dénomination pour concevoir sa protection ; au lendemain de cette décision, les juges semblent replacer les facteurs naturels à un rang déterminant de la classification des dénominations. Ce sont eux qui, en effet, qui prennent le pas sur la notoriété qui avait été appréhendée/conçue elle-même comme un facteur suffisamment important qui aurait engendré une protection par sa seule présence.

⁸³⁹ Conseil d'Etat, 26 Février 2014, Quarts de Chaume, n°356103, Inédit au recueil Lebon.

⁸⁴⁰ Conseil d'Etat, 26 Février 2014, Quarts de Chaume, *op. cit.*

Ce conflit autour de la hiérarchisation des facteurs pour une identification du terroir, doit être atténué par une décision du Conseil d'Etat⁸⁴¹ qui a rappelé la nécessité d'unir les facteurs naturels et humains pour y parvenir. Il est ainsi question de rétablir un cadre juridique strict autour de la reconnaissance des appellations d'origine protégées et de rappeler l'exigence du maintien du suivi de la réglementation. En effet, suite à la demande d'annulation pour excès de pouvoir du décret n°2010-1439 relatif à l'exclusion de l'aire de production de l'appellation contrôlée Rasteau d'une partie des parcelles de M. A, le juge a réintroduit l'importance du traitement homogène tant du facteur humain que du facteur naturel. . Il rappelle alors le rôle fondamental de la commission de l'INAO qui n'a pas vocation à fonder exclusivement son rejet sur les facteurs naturels, géologiques, pédologiques et climatiques "en particulier sur le motif que ces parcelles étaient situées en bas de pentes colluvionnées et de ce fait étaient à disponibilité hydrique mal répartie par rapport au cycle physiologique de la vigne ou présentant soit un mauvais drainage soit des excès, sans se référer aux facteurs humains relatifs aux parcelles litigieuses⁸⁴²". Deux éléments sont ainsi à retenir suite à l'étude de ce cas d'espèce.

Tout d'abord, la question d'un traitement uniforme entre les deux facteurs constituant le terroir, tant au sujet de l'identification et la reconnaissance d'une appellation que de l'exclusion ou le rejet d'intégration d'une appellation. C'est-à-dire que l'INAO ne peut se contenter d'observer le manquement à un seul critère pour permettre l'exclusion d'une appellation. Cette réflexion démontre bien l'importance du caractère égalitaire qui doit exister entre les facteurs. Cependant, elle pourrait également prendre un tout autre sens, si le juge rappelle qu'il est nécessaire de constater le non respect des facteurs, il pourrait être sous-entendu qu'un seul peut permettre la reconnaissance d'une appellation d'origine protégée.

Cette conclusion est certes quelque peu étonnante mais elle doit tout de même être évoquée puisque qu'il est question de mettre en lien les deux facteurs pour valider l'exclusion ou le refus d'une reconnaissance d'une appellation au cœur du terroir. Certes, le juge ne précise pas s'il s'agit pour la commission de l'INAO de refuser les parcelles rejetant les deux

⁸⁴¹ Conseil d'Etat, 12 juin 2013, AOC « Rasteau », n°350214, Inédit au recueil Lebon.

⁸⁴² Conseil d'Etat, 12 juin 2013, préc.

facteurs ou si le juge ne tient qu'à faire un rappel à l'ordre en réitérant la nécessité d'homogénéité de traitement pour toute exclusion des deux facteurs. Finalement, il anticipe d'éventuels conflits lorsqu'il envisage le rappel de l'étude des facteurs lors d'une exclusion, permettant de contrer toute modification d'unité dans la reconnaissance d'un terroir.

La recherche d'une homogénéité dans l'application des facteurs doit être entreprise, une interdépendance⁸⁴³ et non une surreprésentation de l'un ou de l'autre selon les appellations. Le juge semble avoir tranché et il faut entendre cette recherche d'homogénéité⁸⁴⁴ des facteurs naturels et humains. Le terme homogène entraîne-t-il un flou juridique ou existe-t-il une définition qui permettrait de cerner les attentes du juge ? Il ne suffit pas d'énoncer des dissemblances entre les différents facteurs en présence sur un terroir mais il faut les démontrer, les parties en conflit doivent apporter les preuves démontrant une hétérogénéité au sein de ce terroir. Pour exemple, il faut démontrer que le phosphate⁸⁴⁵ contenu dans les sols a une incidence significative sur le goût du vin. Ainsi, les deux facteurs climatologiques essentiels dans la production du vin semblent être le taux d'ensoleillement et les précipitations. Or, au vu de l'étude précédente, le taux des précipitations n'est pas un élément essentiel du cahier des charges, il peut même parfois être relégué au second plan. L'interprétation pose donc un véritable problème dans la continuité et l'utilisation régulière des règles de droit vitivinicole.

B - Une jurisprudence influençant la délimitation des aires géographiques

Cette partie de la recherche permet d'identifier les risques encourus dus à l'impact du juge sur les différentes décisions relatives au terroir. En effet, son rôle n'est pas sans

⁸⁴³ Conseil d'Etat, 3e et 8e ss-sect. réunies, 26 février 2014, Domaine de Baumard, n°356103.

⁸⁴⁴ CJCE, 25 avril 1989, Aff. 141/87, Conclusions de l'Avocat Général M. F. G. Jacobs, présentées le 31 janvier 1989.

⁸⁴⁵ CJCE, 25 avril 1989, aff. 141/87 comm. Commission européenne c/République Italienne, Rec. CJCE 1989, p.943.

conséquences sur les différentes appellations d'origine protégées, il est aisé de comprendre que l'influence de son pouvoir discrétionnaire s'étend dans la structuration même du terroir.

Finalement le juge est souverain pour délimiter les appellations car il peut passer outre le refus de l'INAO⁸⁴⁶ et ordonner une expertise scientifique pour modifier la structure de l'appellation. En l'espèce, suite à la demande de viticulteurs s'étant vus refuser par l'INAO le droit d'utiliser l'AOC « ST Joseph », le tribunal administratif de Lyon a ordonné l'expertise de leurs parcelles afin d'en analyser les différentes caractéristiques. L'INAO, qui avait envisagé d'exclure de l'appellation d'origine les terres susmentionnées, impose une vérification de la correspondance des parcelles aux critères de l'appellation d'origine. A aucun moment, les experts ne donneront une qualification juridique des faits ni les conséquences à en tirer, mais ces mêmes constatations aideront le juge à prendre une décision quant à l'appartenance ou non des parcelles dudit conflit au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Saint Joseph ». Le juge peut donc outrepasser les constatations des experts de l'INAO dès lors que de nouvelles constatations scientifiques le permettent, d'où l'importance d'identifier clairement un terroir, si ce n'est dans un sens juridique, tout du moins dans l'interprétation de la ligne de conduite qu'il engage à suivre pour éviter danger que sous-entend la simple recherche de similitudes entre les parcelles.

La CJCE marque une nuance sur le constat qui donne un large pouvoir aux juges. En effet, dans son arrêt CJCE du 25 avril 1989⁸⁴⁷, la cour rappelle qu'il incombe à la commission de mettre en avant les manquements qu'elle souhaite voir sanctionnés et que ce n'est donc pas à la cour de rechercher le manquement allégué, les juges constatent alors simplement un fait, ou encore une erreur d'appréciation mais ils ne deviennent pas les propres créateurs ou suppresseurs d'identification géographique. Ils pourront donc remettre en cause une délimitation de terroir s'ils constatent, au moyen des éléments apportés par les parties, une erreur manifeste d'appréciation.

⁸⁴⁶. Conseil d'Etat, 29 juin 1998, Inédit au Recueil Lebon n°161674.

⁸⁴⁷CJCE, 25 avril 1989 aff. 141/87 préc.

Le juge prend-il alors une place détenue jusque là par des institutions responsables originellement des appellations d'origine protégées ? Cette lecture ne peut-elle pas être différente ?

TITRE 2

LA PORTEE JURIDIQUE DU TERROIR DEPRECIEE

Si le terroir trouve nombre de ses caractéristiques dans des fondements identiques aux appellations d'origine protégées et cela grâce à l'identification des critères scientifiques, cette homologation au travers de facteurs identiques ne va pas sans un risque (Chapitre 1) qui aurait une incidence sur la finalité et l'intérêt d'une définition du terroir encadré par le droit. Si la possibilité d'élargir la conception du terroir, ou plus exactement de la recadrer est envisageable (Chapitre 2), l'intention donnée au terroir ne sera peut-être jamais à la portée longtemps espérée.

CHAPITRE 1

AFFILIATION JURIDIQUE ENTRE TERROIR ET APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE MISE A MAL

De nombreux auteurs, sans vraiment en préciser la raison ni prendre la mesure de la portée accordée à cette analyse, ont avancé que le terroir et les appellations d'origine contrôlées étaient du même acabit⁸⁴⁸. Très souvent reprise⁸⁴⁹ (Section 1) cette association est pourtant lourde de conséquences. En effet, il faut prendre conscience que cet amalgame pourrait avoir une influence non négligeable sur la protection existante des produits vitivinicoles (Section 2).

⁸⁴⁸ HINNEWINKEL (J.-C.), *Les terroirs viticoles : Origines et Devenirs*, Féret, Bordeaux, 2004, p.39.

⁸⁴⁹ VERDIER (B.), "Construction d'une rhétorique professionnelle : la notion de terroir dans la Champagne viticole de 1909 à 2010", in *La construction des territoires du Champagne (1811-1911-2011)*, WOLIKOW (S.), (dir.), Dijon, Editions Universitaires de Dijon, 2013, p303 ; GEORGOPoulos (Th.), « L'annulation du classement des vins « Saint-Émilion grand cru »»- *La Semaine Juridique Administrations et Collectivités territoriales n° 1-2, 5 Janvier 2009*, 2000 ; DE PHILIP DE LABORIE (H. G. M.), « Le vin mis en bouteille ... », *op. cit.*, « son terroir exceptionnel de 81 hectares, cinquième grand cru classé en 1855, est situé en terre de Médoc, au cœur de l'appellation Pauillac, au sud des vignobles voisins de Mouton Rothschild. Chargé d'Histoire, Château Pontet-Canet a été fondé au début du XVIIIe siècle par Jean-François de Pontet, grand écuyer du Roi de France et gouverneur du Médoc » ; BOYER-PAILLARD (D.), « Organisation de la production et des marchés ... », *op. cit.* VISSE-CAUSSE (S.), « Pour une défense cohérente ... », *op. cit.* ; BAHANS (J.-M.), « Le privilège du toponyme ... », *op. cit.* ; LE STANC (C.), « Marque - Laguiole ... », *op. cit.*.

SECTION 1

UNE MULTITUDE D'IDENTIFICATIONS : LE DESINTERET DE L'IDENTIFICATION D'UN PRODUIT TYPIQUE

L'identification du terroir tant dans la quête de son encadrement au travers d'une définition que dans la recherche d'un cadre juridique a pour finalité l'instauration d'une entité protectrice d'une typicité avérée. Or, le constat est tout autre, la recherche de qualification du terroir va entraîner une vision encore plus divisée que ne l'était déjà celle des indications géographiques (A.). Le risque encouru est encore plus important par sa plus fréquente affiliation avec les AOC (B.).

A - La division du terroir : un frein à une protection déjà fragile

Aujourd'hui, on constate une véritable fragilité, comme l'attestent les nombreuses affaires juridictionnelles, du rôle de bouclier juridique des appellations d'origine contrôlées. Plusieurs explications peuvent alors voir le jour à commencer par leur grand nombre. En effet, peut-être pléthoriques actuellement, on ne compte pas moins de 330 appellations d'origine contrôlées/protégées se regroupant sous les produits de vins, cidres et eaux de vie. Il est également possible d'envisager les difficultés de qualification quant à l'identification des appellations d'origine contrôlées. La recherche permanente d'homogénéité peut également être nuisible, d'une part au travers d'une réglementation dite généralisée, d'une part au travers de la recherche de plus en plus identifiable d'uniformisation par le goût. C'est cette fragilité qui a très certainement laissé une ouverture dans l'esprit des acteurs du monde vitivinicole vers la mise en place de l'idée selon laquelle le terroir en tant que nouvel échelon, pouvait être envisagé. Ce nouveau concept permet alors de consolider les fondations des appellations d'origine contrôlées de manière juridique et durable, et laisse entrevoir, au lendemain d'une unification européenne des règles vitivinicoles, un projet plus large avec une possible harmonisation des règles internationales.

Si une entente potentielle peut être constatée à travers l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin autour de la définition du terroir correspondant sur de nombreux points aux appellations d'origine contrôlées, il n'en demeure pas moins qu'il est aujourd'hui considéré tout au plus comme un outil de marketing⁸⁵⁰ efficace et se cantonnant plus à l'échelle européenne, si ce n'est nationale, qu'internationale.

Il peut même être alors considéré comme un frein à une recherche de protection efficace dans le secteur vitivinicole, laissant présager la création d'un nouvel échelon, le terroir se juxtaposant à l'AOC et donc la possible "dégénérescence des indications géographiques⁸⁵¹". En effet, le terroir se rapprochant étroitement de la définition des appellations d'origine protégées, pour prendre l'échelon le plus haut, son caractère non juridique laisse présager par la suite une répercussion sur les appellations d'origine protégées. Cela leur octroyant un caractère, une fonction, plus économique que juridique.

Finalement, lorsqu'il est question de dégénérescence, il s'agit de mettre l'accent sur le risque que pourraient encourir les appellations d'origine protégées⁸⁵² si on leur associait le terroir dans l'état actuel des choses. Il serait alors envisageable que les appellations voient leur protection juridique ébranlée et acquérir un caractère générique qui, s'il est relaté, fera très

⁸⁵⁰ SPIELMANN (N.) et GELINAS-CHEBAT (C.), « Terroir ? That's not how I would describe it », *International journal of Wine Business Research*, 2012, p.254 et s.

⁸⁵¹ LE GOFFIC (C.), "Dégénérescence des indications géographiques: où situer le point de non-retour", *Droit rural* n°424, Juin 2014, étude 11.

⁸⁵² LE GOFFIC (C.), « Indications géographiques en droit international », *op. cit.*.. « Au terme de ce panorama des différentes catégories d'indications géographiques, apparaît une divergence de conceptions quant au lien unissant un produit à son origine géographique. Cette divergence est liée à la réception du concept de terroir, mis en avant dans les conceptions françaises et communautaires des appellations d'origine, et traditionnellement méconnu dans les États du nord de l'Europe et aux États-Unis notamment. Cette hétérogénéité est à l'origine du caractère éclaté et partiel des instruments internationaux de protection des indications géographiques ».

vite écho à un refus de protection de la part des autorités européennes⁸⁵³. C'est donc en somme la création d'une nouvelle catégorie d'indications géographiques, à travers le terroir qui pourrait être jugée comme dangereuse pour les appellations d'origine contrôlées.

Cette dangerosité émane d'un manque de cadre juridique, aujourd'hui largement reconnu au sein de notre recherche autour de la notion de terroir. Le risque de confusion entre ces deux notions est trop important à l'heure actuelle et les points communs qui jalonnent leurs définitions respectives sont un risque pour les appellations d'origine contrôlées. Ce cadre juridique, qui parfois semble faire défaut au sein des appellations d'origine contrôlées, ne peut être associé au terroir tel qu'il est aujourd'hui envisagé sous peine de compromettre le travail juridique effectué ces dernières années au travers d'une homogénéisation de la réglementation via l'Europe, instaurant un rempart efficace contre les attaques des appellations existantes. Le terroir champenois⁸⁵⁴ fragiliserait l'appellation d'origine protégée « Champagne » en permettant une possible comparaison, voire petit à petit une déviance, qui permettrait dans certains cas son utilisation au sein de territoires différents, telle l'utilisation largement répandue de la méthode champenoise.

⁸⁵³ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*, art. 101, "Une dénomination devenue générique ne peut prétendre à une protection en tant qu'appellation d'origine ou indication géographique. Aux fins de la présente section, on entend par "dénomination devenue générique", un nom de vin qui, bien qu'il se rapporte au lieu ou à la région où ce produit a été initialement élaboré ou commercialisé, est devenu dans l'Union le nom commun d'un vin. Pour déterminer si une dénomination est devenue générique, il est tenu compte des facteurs pertinents, et notamment a) de la situation constatée dans l'Union, notamment dans les zones de consommation; b) du droit de l'Union ou du droit national applicable. 2. Aucune dénomination n'est protégée en tant qu'appellation d'origine ou indication géographique si, compte tenu de la réputation et de la notoriété d'une marque commerciale, la protection pourrait induire le consommateur en erreur quant à la véritable valeur du vin concerné".

⁸⁵⁴ Cour d'appel, Paris, 4e chambre, section A, 7 Novembre 2007 – n° 06/14734, « Que, toutefois, il convient au cas particulier de l'espèce de prendre en compte que, contrairement à l'argumentation des appellants, la société PERNOD RICARD a, par une exploitation ininterrompue de près de vingt ans ayant rencontré un réel succès commercial, fait émerger un univers propre autour de son produit, à savoir celui d'un monde enfantin festif connu de plusieurs générations ; qu'il pourrait d'ailleurs être conféré à cet univers particulier un caractère initiatique à l'égard des vins de CHAMPAGNE, puisque que quittant le monde de l'enfance, le consommateur de CHAMPOMY, ayant apprécié cette boisson à bulles, et sans même avoir recours à une analyse psychanalytique de l'influence consciente ou inconsciente des souvenirs enfantins, sera naturellement enclin de fêter les circonstances heureuses de son existence avec les produits vinicoles d'exception du terroir champenois. » ; OLSZAK (N.), « Appellation d'origine contrôlée - Du poivre, oui ; du champagne, non... en tout cas sur l'étiquette ! », *Droit rural n° 431*, Mars 2015, comm. 36 ; CAYRON (J.), « Un an de propriété intellectuelle dans le secteur vitivinicole », *Propriété industrielle n° 7-8*, Juillet 2008, chron. 4.

Si les acteurs du vin semblent efficacement protégés aujourd'hui au travers de l'appellation d'origine protégée, malgré les quelques failles constatées, il pourrait être ajouté un ultime échelon sur les bases d'une reconnaissance internationale du fonctionnement juridique existant des appellations d'origine protégées mais avec pour vecteur, le terroir. Il existe cependant aujourd'hui dans l'esprit du consommateur une véritable confusion, la protection à échelons multiples ne facilitant pas la lecture des produits viticoles qu'il consomme et donc sa protection de ce dernier. En effet, il est question d'une structure juridique très souvent moins stricte à chaque nouvel échelon. Cette différence se constate autour des mentions AOC/AOP, certains pays d'Europe ayant des difficultés à se séparer de leur configuration juridique antérieure. Le consommateur se retrouve alors avec pléthore d'informations sur le produit consommable à la lecture plus ou moins claire, des conséquences juridiques s'y cachant.

Mais alors pourquoi mettre en avant le terroir ? Certains auteurs⁸⁵⁵ parlent de relativité du caractère géographique des AOP, la justifiant cette relativité par l'existence de degrés différents entre les signes distinctifs et l'origine, par le caractère générique de certaines dénominations, par l'existence d'autres signes distinctifs géographiques comme les marques géographiques, par un assouplissement du caractère géographique des dénominations et pour finir par une homogénéité géographique dite limitée. Il serait peut-être alors intéressant de renforcer les dénominations géographiques existantes au moyen du terme "terroir" en l'intégrant de manière accrue dans la sphère vitivinicole.

B - Les risques d'une application juridique du terroir

La reconnaissance juridique du terroir peut entraîner deux effets opposés. Tout d'abord, et comme nous l'avons démontré, il peut être considéré comme un élément de l'appellation d'origine contrôlée non pas comme ayant une connotation similaire avec elle mais comme une notion qui en ferait partie intégrante, car finalement le terroir se résume ainsi, une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté

⁸⁵⁵ BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.), *Droit de la vigne ... », op. cit.*, p.94.

humaine construit, au cours de son histoire, un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit⁸⁵⁶. Ainsi, s'il n'est pas question de mettre au sein d'une même catégorie juridique les appellations d'origine contrôlées et le terroir, ce dernier peut tout de même sortir son épingle du jeu en participant activement à la construction juridique des appellations d'origine contrôlées. Selon la définition, le terroir devient alors une zone géographique où se développent les vecteurs structurant les appellations d'origine contrôlées, les facteurs naturels et les facteurs humains. Il peut alors être perçu comme un pilier supplémentaire de l'appellation d'origine contrôlée quant à sa protection face aux attaques extérieures (1). Cependant, cette recherche de qualification juridique autour du terroir n'est pas sans risque pour les AOP mettant très souvent l'accent sur les faiblesses préexistantes (2).

1. Le terroir : vecteur de protection des AOC

En effet, le terroir peut devenir un instrument permettant une protection renforcée des appellations d'origine contrôlées. Ce renforcement se justifie par l'association qui peut être faite entre le terroir et des moyens de protection extérieurs à l'appellation d'origine contrôlée, tout du moins qui ne figurent pas de prime abord de manière visible au sein de sa structure juridique. Il a été démontré précédemment que si la définition des appellations d'origine contrôlées est entendue et largement respectée, sa rigidité pose parfois problème, des interprétations assez larges lui étant parfois reconnues. Ainsi, il n'en demeure pas moins qu'au travers du terroir et de sa reconnaissance en tant que zone géographique, il est possible d'élargir le champ de protection des appellations d'origine contrôlées avec des éléments qui ne figurent pas directement au cœur de leur définition juridique. Des caractéristiques externes peuvent devenir de véritables boucliers pour garantir la protection des appellations d'origine contrôlées, comme par exemple la notion de paysage, ou encore le référencement pour une

⁸⁵⁶ <http://www.inao.gouv.fr>

appellation à la mention UNESCO⁸⁵⁷, des éléments extérieurs à la définition d'origine permettraient donc une garantie plus étendue de la protection.

Mais si la protection des appellations d'origine contrôlées semble si importante à nos yeux, court-elle réellement un risque avec l'assimilation conceptuelle du terroir ?

2. Le terroir : les facteurs de risque encourus par les AOC

Il est ainsi question d'identifier les dangers extérieurs que courent les appellations d'origine contrôlées. Que faut-il cependant entendre par dangers extérieurs ? Les appellations s'étant au fil du temps construites une carapace juridique solide via une réglementation jonglant entre sources de droit public et de droit privé, les intrusions illégales se raréfient. Il n'est donc pas question ici de l'immixtion de producteurs, privés de droit au sein d'une appellation d'origine contrôlée, mais bel et bien d'une tout autre menace émanant de l'évolution de la société et notamment au travers des politiques locales d'urbanisme (a.). Mais ces politiques d'urbanisme elles ne sont pas les seuls dangers auxquels seraient exposées les appellations d'origine contrôlées au contact de la notion de terroir. En effet, l'idée de terroir peut également s'appréhender aujourd'hui comme une notion générique entraînant un risque pour les appellations d'origine contrôlées, sous-entendant même l'encadrement et l'interdiction d'assimilation de ces deux notions (b.).

a. Le terroir, les AOC et le développement urbain : une combinaison à encadrer

Le territoire doit, il est vrai, évoluer pour faire face aux divers besoins de la population, ce qui peut alors bouleverser la quiétude des appellations d'origine contrôlées, en ébranlant les mesures de sauvegarde mises en place par le droit vitivinicole. Cet aspect va

⁸⁵⁷ BRUNHOSO-CARON (M.) et BENNE (M.), « Entretiens de droit viti-vinicole - Le contrôle par les pouvoirs publics », *Droit rural* n° 384, Juin 2010, dossier 7, « C'est dans ce contexte que l'on peut souligner l'importance de la candidature pour l'inscription du paysage du Champagne au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Voyons là un moyen de préserver et renforcer la dimension culturelle et historique de la Champagne permettant de justifier l'importance de l'AOC. Cette inscription sur la liste du Patrimoine mondial permettra de placer la région du Champagne sous la protection de la communauté internationale et enrichir encore l'image traditionnelle de ce produit régional d'exception. Le cadre familial de l'exploitation ainsi bien défini est bien protégé. Toutefois, ce système protectionniste n'est-il pas une entrave au développement de l'exploitation vers l'entreprise ».

finalement se résumer sous la forme d'un balancier entre la protection des appellations d'origine contrôlées découlant de la matière vitivinicole et celle de l'aménagement du territoire. En effet, si aujourd'hui la menace vient de toute part avec le réchauffement climatique⁸⁵⁸ et les pesticides, pour ne citer qu'eux, l'aménagement du territoire apparaît comme l'enjeu le plus destructeur actuellement pour les AOC. Tout l'enjeu est de comprendre lequel des deux aura le plus de poids dans la balance. Si l'attractivité de certaines régions viticoles peut apparaître comme une juste retombée de sa renommée, elle peut également lui faire courir un risque. En effet, la protection des appellations d'origine contrôlée et notamment de leur territoire contre les développements urbains est devenue récurrente et l'exemple de l'appellation d'origine contrôlée Bandol⁸⁵⁹ en est la parfaite illustration. En l'espèce subsiste un véritable conflit né d'une région viticole dense et d'une population se densifiant, exigeant les infrastructures nécessaires à son bon développement.

Cet affrontement soulève donc un problème de taille, quel est, entre le cahier des charges et le droit de l'urbanisme, celui qui peut se prévaloir de remporter la bataille juridique⁸⁶⁰? Si le droit vitivinicole et les acteurs qui s'y réfèrent ont à de nombreuses reprises rappelé leur engouement pour une protection toujours plus solide⁸⁶¹, il n'en demeure pas moins que le développement urbain compromette parfois l'efficacité du droit vitivinicole⁸⁶².

⁸⁵⁸ Rép. min. n° 840 : JOAN Q 15 déc. 2015, p. 183, *Droit rural n° 440*, Février 2016, alerte 12.

⁸⁵⁹ REBOURG (E.), "La délicate protection du terroir d'AOC Bandol par le droit de l'urbanisme : réflexion sur la dialectique", *Construction - Urbanisme*, n°2, février 2014, étude 2.

⁸⁶⁰ Question écrite avec réponse n° 41397, 10 février 2009 – Energie et carburants – Energie solaire – Panneaux photovoltaïques. installation. réglementation. – M. Jean-Michel Ferrand – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. « Pour toutes ces raisons, il conviendrait de modifier cette réglementation rapidement, afin que l'activité viticole, la protection des terroirs et la cohérence de l'aménagement du territoire soient pris en compte systématiquement dans l'examen des projets de centrales photovoltaïques au sol. », relatif à l'implantation de panneaux photovoltaïques près de sites classés sous la dénomination AOC.

⁸⁶¹ Notamment pour exemple, LOI n°93-24 du 8 janvier 1993 sur la protection et la mise en valeur des paysages et modifiant certaines dispositions législatives en matière d'enquêtes publiques, *JORF n°7 du 9 janvier 1993 page 503* ; LOI n° 90-558 du 2 juillet 1990 relative aux appellations d'origine contrôlées des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés, *JORF n°155 du 6 juillet 1990 page 7912*; Commission des affaires économiques, 21 janvier 2015, "Présentation du rapport de la mission d'information sur les signes d'identification de l'origine et de la qualité", Compte rendu n° 26.

⁸⁶² DESJARDIN (X.), "Veut-on vraiment lutter contre l'étalement urbain ? ", *Etudes foncières*, Janvier-février 2008, n°131, p. 16 et s. ; ROUHAUD (J.-F.), "La protection des espaces ruraux par les documents d'urbanisme : Quelle efficacité pour l'exercice des activités agricoles ?", *Revue de Droit rural*, 2012, dossier 3, p.27.

N'est-il pas alors possible de voir, au travers de la mention du terroir une possibilité supplémentaire de protéger les appellations d'origine contrôlées ainsi mises à mal ? Certains auteurs et notamment Emilie Rebourg, pensent que l'alliance du concept de terroir combiné à l'utilisation du droit des appellations d'origine contrôlées permet de contrer les risques découlant du droit de l'urbanisme. Il faut alors relever à la lecture de cet argument que l'auteur fait clairement la distinction entre les appellations d'origine contrôlées et le terroir, donnant tout de même à ce dernier une force probante quant à la protection et au rôle qui lui incombe face à la menace toujours plus importante de l'urbanisme⁸⁶³. Ainsi, comme il l'a déjà été souligné précédemment au sein de notre développement⁸⁶⁴, le terroir, s'il ne peut prétendre à la même structure juridique que les appellations d'origine contrôlées, peut tout de même assurer un rôle protecteur, notamment face aux décisions des acteurs locaux engageant des politiques d'urbanisme parfois intrusives et néfastes pour la sauvegarde des appellations d'origine contrôlées. Le terroir va alors être perçu comme une mention permettant de contrer les lacunes juridiques du droit vitivinicole lui préexistant.

Finalement, les deux atteintes urbaines impactant le plus⁸⁶⁵ sur les appellations d'origine contrôlées seront envisagées, d'une part, celle émanant d'initiatives mises en place par des politiques locales et d'autre part, celle émergeant de politique dite plus générale aux origines nationales et justifiée par des politiques d'utilité publique⁸⁶⁶. Bien évidemment cette intrusion des politiques d'urbanisme sur les parcelles reconnues sous la qualification d'appellation d'origine contrôlée est soumise à un cadre juridique strict⁸⁶⁷. Les cas illustrant

⁸⁶³ Question écrite avec réponse n° 45988, 7 avril 2009 – Energie et carburants – Energies renouvelables – Centrales photovoltaïques. implantation. réglementation. – M. Yvan Lachaud – Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de la Mer, en charge des Technologies vertes et des Négociations sur le climat.

⁸⁶⁴ Partie 2, Titre 2, Chapitre 1, section 1.

⁸⁶⁵ REBOURG (E.), "La délicate protection du terroir... », *op. cit.*

⁸⁶⁶ CE, 27 juillet 2009, Comité interprofessionnel du vin de champagne/ Secrétariat Général du Gouvernement, n°301385, JurisData 2009-008340. Cas d'espèce relatif à l'impact sur l'environnement et notamment sur l'appellation d'origine contrôlée champagne d'une installation nucléaire et de son exploitation dans le traitement de ces déchets avec la création d'un centre de stockage des déchets radioactifs dans l'Aube.

⁸⁶⁷ Conseil d'Etat, 8 juin 1998, n° 178561, 178562, 178563, 178577, 178578.

nos propos ne sont pas rares, et pour appuyer cela, arrêtons-nous sur l'affaire Chatenois⁸⁶⁸. Les faits relatant cette affaire amorcent de manière très claire l'impact des constructions de l'homme sur le travail des vignes. En l'espèce par un arrêté du 10 octobre 2012⁸⁶⁹, le ministre chargé des Transports avait déclaré d'utilité publique les acquisitions de travaux essentiels à la réalisation de déviation de la ville de Chatenois et pour ce faire, l'aménagement de la RN 59 devait être construit entre Saint-Dié et Sélestat empiétant ainsi sur le versant alsacien des Vosges. L'association des viticulteurs d'Alsace et le syndicat viticole de Chatenois décident alors de demander l'annulation de l'arrêté du 10 octobre 2012⁸⁷⁰.

Dans cette affaire, l'on constate que le cahier des charges, malgré un dispositif important, peut parfois être mis à mal. En effet, même si le code de l'expropriation⁸⁷¹ a prévu en son corps une barrière juridique contre d'éventuels empiétements de structures sur des parcelles possédant la distinction d'appellation d'origine protégée et notamment au moyen de la consultation obligatoire du ministre de l'Agriculture, il n'en demeure pas moins que certaines déclarations d'utilité publique prennent le pas sur elles. Ainsi, la RN 59 traversant la commune de Chatenois, malgré une emprise moindre quant au projet initial, maintient une zone impactant sur les vignes alsaciennes. Cette consultation peut être perçue comme un

⁸⁶⁸ Conseil d'Etat, 26 déc. 2013, n°364498, Pernet et al., JurisData n°2013-031059.

⁸⁶⁹ Arrêté du 10 octobre 2012 déclarant d'utilité publique les acquisitions et travaux nécessaires à la réalisation du projet de déviation de Châtenois, dans le cadre de l'aménagement de la RN 59 entre Saint-Dié et Sélestat, à la mise en compatibilité du plan d'occupation des sols de la commune de Châtenois et au classement de la déviation de Châtenois dans le réseau routier national avec attribution du statut de route express, JORF n°0243 du 18 octobre 2012 page 16238 texte n° 30.

⁸⁷⁰ Un premier projet ayant fait l'objet d'une déclaration d'utilité publique de mars 2001 avait déjà été annulé à la demande de l'association des viticulteurs d'Alsace par le tribunal administratif de Strasbourg le 19 décembre 2003. Arrêté du 10 octobre 2012 déclarant d'utilité publique les acquisitions et travaux nécessaires à la réalisation du projet de déviation de Châtenois, dans le cadre de l'aménagement de la RN 59 entre Saint-Dié et Sélestat, à la mise en compatibilité du plan d'occupation des sols de la commune de Châtenois et au classement de la déviation de Châtenois dans le réseau routier national avec attribution du statut de route express, JORF n°0243 du 18 octobre 2012 page 16238 texte n° 30.

⁸⁷¹ Art. R 122-3 Code de l'expropriation, " L'avis du ministre chargé de l'agriculture est recueilli par l'autorité compétente désignée à l'article R. 121-1 ou par le ministre sur le rapport duquel est pris le décret en Conseil d'Etat mentionné à l'article R. 121-2, préalablement à la déclaration d'utilité publique, chaque fois que l'expropriation pourrait atteindre des parcelles plantées de vignes soumises au régime des appellations d'origine." Créé par DÉCRET n°2014-1635 du 26 décembre 2014.

véritable bouclier pour les vignes menacées, si cette consultation est obligatoire, son impact n'en n'est pas moins relatif⁸⁷².

En effet, ni la surface en cause ni la mise en danger de la viabilité des exploitations existantes ne conditionnent cette consultation⁸⁷³. Son caractère relatif justifié par l'absence de toute motivation quant à l'instauration de l'avis ne lit en rien l'autorité expropriante⁸⁷⁴. L'intérêt présenté dans cette affaire ayant pour but de fluidifier le trafic transrégional, d'améliorer la sécurité et de réduire les nuisances pour les riverains préempte le développement et la protection des vignes bénéficiant de la mention d'appellation d'origine protégée. Ainsi, le droit vitivinicole n'est pas exempt de toute atteinte, la protection des appellations d'origine contrôlées n'est en rien suprême et cela en dépit du risque d'atteinte au bon développement des vignes, en l'espèce notamment par leur destruction causée par le gel aux abords des ouvrages. Cette possible atteinte s'explique d'une part, par les modifications topographiques engendrées par les travaux laissant présager des risques de gel qui pourraient alors comporter des risques pour les vignes, mais d'autre part, se justifie par d'éventuels risques connus avec un effet difficilement qualifiable de grave et d'irréversible. Il est ainsi constatable que les atteintes faites aux vignobles doivent être conséquentes pour contrer un projet déclaré d'utilité publique, car ce n'est pas moins de 30% du vignoble de Chatenois qui s'est vu toucher par cette construction urbaine.

A travers cette affaire, force est de constater que le droit vitivinicole n'est pas à l'abri d'une faille, trouvant son origine dans le cadre de l'application de la théorie du bilan instauré par le Conseil d'Etat en 1971⁸⁷⁵. Principe juridique justifiant l'instauration de projets d'utilité

⁸⁷² TIFINE (P.) "L'appréciation de l'atteinte à un vignoble d'appellation contrôlée par une opération d'aménagement dans le cadre du contrôle juridictionnel d'une déclaration d'utilité publique", *Droit rural* n°422, Avril 2014, comm. 17.

⁸⁷³ Cour Administrative d'Appel de Marseille, 23 nov. 2000, Département du Var, n°01MA00177, inédit au recueil Lebon.

⁸⁷⁴ Conseil d'Etat, 13 mai 1987, Koeberlé, n°61518.

⁸⁷⁵ Conseil d'Etat, Assemblée, du 28 mai 1971, Ville Nouvelle-Est, n°78825, publié au recueil Lebon, p. 409.

publique, la méthode du bilan⁸⁷⁶ permet de mettre en lumière les avantages et les inconvénients au moyen d'une balance de chaque nouveau projet face à l'existant, pour ce qui nous intéresse ici, le vignoble. Les projets d'utilité publique remportent de manière quasi permanente la bataille face à l'existant vitivinicole⁸⁷⁷.

C'est ainsi très rapidement que l'on s'aperçoit que le terroir peut avoir de lourdes conséquences sur l'environnement⁸⁷⁸, notamment sur la modification du paysage car la notion de terroir a un effet très souvent multiplicateur sur les surfaces cultivées. De plus, il est possible d'observer des effets de la notoriété des terroirs, par l'augmentation des commerces, des hôtels et certainement une véritable modification du paysage⁸⁷⁹.

Si pour le moment, il est certes difficile d'apporter des preuves concrètes de cet impact entre terroir, appellation d'origine protégée et développement des infrastructures urbaines, il faut garder à l'esprit que ces trois notions s'imbriquent les unes dans les autres. En effet, chacun de ces vecteurs vitivinicoles va devoir se positionner pour permettre une protection face au développement urbain toujours plus important. Les risques engendrés aujourd'hui par les constructions modernes vont alors sous-entendre qu'il est nécessaire d'envisager une dissociation entre ces deux notions afin de tenter de contrer l'impact grandissant de l'urbain sur le viticole.

⁸⁷⁶ Conseil d'Etat, Assemblée, du 28 mai 1971, Ville Nouvelle-Est, n°78825, publié au recueil Lebon, p. 409; Ass., 20 octobre 1972, Société civile Sainte-Marie de l'Assomption, p. 657; Conseil d'État, 6ème et 1ère sous-sections réunies, 17/03/2010, 314114; Ass. 28 mars 1997, Fédération des comités de défense contre le tracé est de l'autoroute A 28, p. 123.

⁸⁷⁷ Conseil d'Etat, 3 déc. 2010, Commune de Lattes, n°306752, JurisData n°2010-25255; CAA Bordeaux, 26 fév. 2004 Société civile agricole Grateloup, n°02BX00269.

⁸⁷⁸ Conseil d'Etat, 27 février 2006, n° 257688, n° 259624, n° 260504, « Que son coût, qui s'élève à 920 millions d'euros, soit près de 19 millions d'euros par km, comprend le coût des mesures destinées à répondre aux contraintes d'aménagement liées à la sensibilité du milieu traversé, notamment la construction de sept ouvrages de franchissement et trois tunnels, et à l'édition de prescriptions particulières pour la conception des aires annexes de l'autoroute et la protection du patrimoine bâti ; que, selon le dossier d'enquête, la destruction de zones viticoles classées AOC est limitée à 20 hectares ; qu'en égard à l'importance de l'opération ainsi qu'aux précautions prises par les auteurs du projet, relatives, notamment, au passage du tracé dans les zones sensibles ainsi qu'à la prévention des nuisances sonores, les inconvénients qu'il comporte et son coût ne peuvent être regardés comme excessifs par rapport à l'intérêt qu'il présente ».

⁸⁷⁹ BROCHOT (A.), « Le Patrimoine mondial et les sites vitivinicoles : les paradoxes d'une politique », Reims Management School, Conférence du 14 février 2013.

b. L'inévitable scission entre appellation d'origine contrôlée et terroir sur le plan juridique

L'idée de scission apparaît étrange à introduire, un tel développement étant opposé à la recherche de points communs que la doctrine avait tenu à démontrer entre le terroir et les appellations d'origine contrôlées. Mais cette réflexion découle d'une volonté du législateur de préserver au maximum le titulaire d'une appellation d'origine contrôlée.

En effet, cette réflexion est possible au regard des différentes interdictions instaurées par le législateur au cours de ces dernières années. Pour bien comprendre notre raisonnement, prenons l'exemple de l'interdiction depuis la loi du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux⁸⁸⁰ interdisant désormais l'utilisation de la dénomination "Montagne"⁸⁸¹ pour les produits d'appellation d'origine contrôlée. Le législateur a voulu éviter ainsi toute confusion et cela au profit des appellations d'origine contrôlées avec une "dénomination géographique spéciale et « semi-générique »⁸⁸², telle que celle de "Montagne"⁸⁸³". Ce raisonnement se fonde ainsi sur une comparaison entre les deux éléments "Terroir" et "Montagne", tous deux présentés comme des dénominations semi-génériques qui, de par leur identification, peuvent être communes à un trop grand nombre de situation. Il est vrai que la notion de terroir, selon l'angle sous lequel elle est abordée, revêt un sens quelque peu différent. Si le monde vitivinicole international a voulu en donner un sens général au moyen de sa définition⁸⁸⁴, il n'en demeure pas moins que certaines catégories professionnelles traitent de façon différente l'approche donnée à cette recherche d'identification du terroir. Dans un premier temps, abordons l'approche avancée par de nombreux géographes traitant uniquement la notion de terroir comme une mention aux caractéristiques scientifiques dites de sciences dures. Ce que nous pouvons qualifier de manière plus éclairée suite à notre recherche comme les facteurs naturels de façon quasi unique⁸⁸⁵. Sous l'OIV il y a une véritable similitude avec

⁸⁸⁰ Loi n°2005-157, art. 195.

⁸⁸¹ Code rural et de la pêche maritime, art. 640-2.

⁸⁸² ROCHARD (D.), « De la difficulté de qualifier... », *op. cit.*; AUDIER (J.), « Génériques et semi-génériques », *Bull. OIV*, n°809-810, 1998, p. 608-651.

⁸⁸³ VISSE-CAUSSE (S.), "Les apports de la loi du 23 février ... ", *op. cit.*

⁸⁸⁴ Résolution OIV/VITI 333/2010, signée le 25 juin à Tbilissi, confère l'introduction.

⁸⁸⁵ Entretien avec BAZIN (M.), le 9 mai 2014, entretien autour de la notion de terroir et de la nouvelle délimitation de l'aire d'appellation d'origine contrôlée champagne. Le facteur naturel

la définition donnée aux appellations d'origine contrôlées et c'est pourtant l'inverse qui est tout l'enjeu de la mise en place de cette définition : c'est-à-dire éviter toute confusion. Lors de l'instauration de cette définition, il est question, si l'on s'attarde sur la résolution dans son intégralité, d'instaurer une définition du terroir afin d'éviter toute confusion avec les indications géographiques lui préexistant. Ainsi, il fut souligné "le besoin de prévenir la confusion entre la définition descriptive de « terroir » et la définition juridique d'une indication géographique⁸⁸⁶". Il était nécessaire de lui donner un sens unique. Cette prévention, afin d'éviter toute confusion, semble pourtant, au vu de nos recherches quelque peu fragilisée. Il est alors nécessaire d'acter de manière définitive une scission entre le terroir et toute autre dénomination géographique, que celle-ci soit générique⁸⁸⁷ ou non.

En effet, si l'on ne met pas en place cette séparation entre les appellations d'origine protégées notamment et le terroir, une double protection va alors se mettre en place. Si une protection pour les produits atypiques bénéficiant d'une indication géographique semble nécessairement évidente, il n'en demeure pas moins qu'il a été démontré qu'une accumulation de protection pourrait être perçue comme un danger pour ces dernières. Ainsi, le terroir ne doit pas être en concurrence avec les appellations d'origine contrôlées. Finalement, la définition des appellations d'origine contrôlées est pleinement lisible seulement lorsqu'on y appose la dénomination géographique, ce qui laisse entrevoir un sens commun à toutes les appellations d'origine contrôlées. Il n'est donc pas nécessaire d'envisager que la définition du terroir soit justement cette recherche de critères homogènes permettant de chaperonner les appellations d'origine en général. Ce doublon ferait davantage courir un risque car il entraînerait une confusion dans l'esprit des consommateurs et mettrait finalement l'accent sur les faiblesses des appellations d'origine contrôlées nécessitant une seconde mention pour renforcer leur protection.

Ainsi, le terroir peut être vu comme un accessoire juridique des appellations d'origine contrôlées, c'est-à-dire une mention leur permettant de venir appuyer une protection déjà largement entérinée. Elle a, en effet, un sens plus large et donc plus facilement applicable par

⁸⁸⁶ Résolution OIV/VITI 333/2010, *op. cit...*

⁸⁸⁷ BOZE (J.-C.), « L'affaire Bronco en Californie : pas de « napa » sur l'étiquette sans raisin de napa dans le vin », *Droit rural* n° 5, Mai 2005, comm. 192.

les pays encore réfractaires à la mise en place de la réglementation associée aux appellations d'origine contrôlées. Mais tout cela reste évidemment à prouver et la ressemblance avec les appellations d'origine contrôlées pourrait même être perçue comme l'élément justifiant l'exclusion de tout caractère juridique et donc contraignant pour cette définition du terroir, tout du moins sur le plan international.

SECTION 2

UNE PROTECTION JURIDIQUE DEFICIENTE

La démonstration des diverses carences de la réglementation vitivinicole a déjà été abordée mais cette simple énonciation ne nous permet pas d'en comprendre les contours et les véritables enjeux. En effet, l'assouplissement de la réglementation vitivinicole au travers d'une interprétation des règles juridiques de plus en plus lâches laisse entrevoir un risque de failles dans la protection juridique des appellations d'origine contrôlée et notamment si on y associe une nouvelle définition qui est celle de terroir. Il semble, il est vrai, qu'il existe selon les définitions présentées au sein de l'introduction un lien entre appellation d'origine géographique et terroir, une corrélation due au vocabulaire utilisé uniquement et non aux effets juridiques qui en découlent.

Les enjeux et les difficultés également relevés tiennent aussi d'un manque d'unité territoriale. Cette difficulté s'explique par le caractère non homogène des réglementations qui s'y appliquent puisqu'elles ne sont pas encore communes sur le plan international, ce qui engendre un véritable risque pour la protection des appellations d'origine contrôlées existantes. Il est certain qu'il est inévitable de faire l'impasse sur les différents accords bilatéraux aujourd'hui constitués, permettant d'introduire une liste officielle des indications géographiques. Mais cette instauration d'accords bilatéraux⁸⁸⁸ est-elle suffisante ? Aujourd'hui sommes-nous en mesure d'affirmer qu'il existe une garantie de protection pour nos appellations d'origine contrôlées ?

⁸⁸⁸ CHÉDOZEAU (D.), « Projet d'accord « vin » entre l'Union européenne et les États-Unis », *Droit rural n° 8*, Août 2005, alerte 73 ; GEORGOPoulos (Th.), « L'export du vin », *Droit rural n° 419*, Janvier 2014, dossier 5 ; MANDEL (O.), « Organisation de la production et des marchés - Retenue en douane de marchandises portant atteinte à une indication géographique : cadre juridique et guide pratique (2e partie) », *Droit rural n° 434*, Juin 2015, étude 13.

A - La délimitation administrative : un critère à double chance

Il y a dans l'idée de terroir un véritable ancrage au territoire ; en effet, on peut plus aisément associer le terroir aux découpages administratifs. Certains auteurs ont même fait le lien direct entre terroir et parcelle, ils le décrivent comme un "ensemble de parcelles"⁸⁸⁹, ce qui n'est pas sans rappeler les dénominations géographiques. Finalement, toutes ces interprétations font du terroir un terme à l'interprétation compliquée, la doctrine le décrivant alors comme "une notion ambiguë"⁸⁹⁰, "les sens divers du mot terroir en font un piège du monde agricole"⁸⁹¹ il est alors capital d'encadrer cette notion avant qu'elle devienne dangereusement interprétable. Or en droit vitivinicole, les frontières se dessinent au moyen de la délimitation administrative⁸⁹². En effet, suite à l'échec d'une reconnaissance juridique sur le fondement du cadre juridique des AOC, son identification ne doit pas pour autant être abandonnée.

Au départ la délimitation administrative va être perçue comme une véritable violation du droit de propriété des viticulteurs par l'administration. L'administration qui prenait alors des décisions de manière arbitraire ce qui laissait sous-entendre une atteinte aux droits de propriété des viticulteurs⁸⁹³. Deux éléments troublants, critiquables, étaient alors à avancer, d'une part, la délimitation faite par l'administration ne laissait que peu de place aux autres facteurs pourtant tout aussi importants pour la construction et la distinction des appellations les unes par rapport aux autres et dans un second temps, cette délimitation tranchée par l'administration laissait à penser que les viticulteurs allaient perdre une partie de leur liberté,

⁸⁸⁹ FENELON (P.), *Vocabulaire de géographie* ..., op. cit..

⁸⁹⁰ DIRY (J.P.), *Les espaces ruraux*, Sedes, Coll. Campus, Paris, p.22.

⁸⁹¹ GEORGE (P.), *Dictionnaire de la géographie*, Paris, PUF, p. 416.

⁸⁹² BARTHE (F.), « Marque vinicole et ... », op. cit..

⁸⁹³ CAPUS (J.), op. cit., Cela laisse également percevoir que le conflit qui s'est construit autour de l'appartenance de l'appellation est à apposer aux appellations dès leurs prémisses avec des viticulteurs propriétaires et une administration intervenant de manière arbitraire sur la gestion de la construction de cette dernière donc en quelque sorte s'en octroyant la propriété.

de leur droit de propriété. Il est question d'un terroir particulier, mais peut-on parler de terroir pour tout espace géographique délimité⁸⁹⁴ par quelque justification que ce soit ?

En effet, à l'origine cette délimitation administrative ne laissait que peu de place aux produits bénéficiant de qualités, il était question de protéger les frontières de régions viticoles délimitées non pas par des caractéristiques géographiques, qualitatives, mais par des caractéristiques administratives de territoires pré-délimités. On était alors loin de l'approche voulue par la loi sur des appellations d'origine contrôlées avec à la source une réputation, une notoriété dûment établie⁸⁹⁵. Il était ici question uniquement de mettre en avant une région en valeur et non un produit issu de cette région. C'est d'ailleurs la large critique de l'application d'une délimitation administrative qui a poussé vers une reconnaissance juridictionnelle, permettant ainsi de favoriser, avec le temps au fil des conflits, l'intégration de facteurs multiples qui par la suite permettront d'affuter la délimitation administrative, en une autre plus géographique et humaine⁸⁹⁶. Mais pourquoi repousser de manière si drastique la reconnaissance par délimitation administrative, que faut-il alors comprendre derrière cette notion? A première vue il est possible de penser que si elle doit être exclue, c'est parce que l'administration ne semble pas prendre en compte les différents facteurs nécessaires à la reconnaissance d'une appellation d'origine, contrairement à la reconnaissance judiciaire qui dans l'esprit des constructeurs juridiques initiaux, laissaient la porte ouverte à de nombreux critères nécessaires à une reconnaissance exacte de l'appellation d'origine. Une distinction doit donc être faite pour permettre de mieux comprendre pourquoi aujourd'hui il est possible de parler tout de même de délimitation administrative, sans que pour autant entacher le cadre juridique de l'appellation d'origine.

En effet, aujourd'hui il va être possible de parler de délimitation administrative car elle est perçue non pas au moyen des institutions qui la délimitent mais par les frontières qu'elle

⁸⁹⁴ TRÉFIGNY (P.), « Marques. Nullité... », *op. cit.*

⁸⁹⁵ Code rural et de la pêche maritime, Article L641-5.

⁸⁹⁶ CAPUS (J.), *op. cit.*, "Rapport sur les crus de la Gironde", Congrès des Appellations d'Origine, organisé par la société des Viticulteurs de France, 1906, "Dans toutes les circonstances où des intérêts contraires seront en jeu, les tribunaux auront à se prononcer ; des délimitations, basées sur des considérations non théoriques, mais pratiques, se feront ainsi avec le temps. Les problèmes, étant sérieux, seront plus aisément faciles à résoudre".

sous-entend. Auparavant, il était donc question de mettre en évidence les organismes chargés d'identifier les délimitations des appellations d'origine. Aujourd'hui lorsque l'on évoque les délimitations administratives, il est question de frontières géographiques. Certes, il ne faut qu'y voir un aspect lisse excluant toutes possibles critiques, notamment il est question des limites qui peuvent être identifiées suite à l'application des frontières géographiques sur les frontières qui doivent aujourd'hui être structurées sur une base double entre facteurs naturels et facteurs humains.

Mais le critère de délimitation administrative va jouer un rôle capital dans une éventuelle définition du terroir, ou plus exactement dans le renforcement des règles des appellations d'origine contrôlées. Finalement si l'on avance la caractéristique juridique, c'est que l'on entend donner une définition qui sera respectée et appliquée de manière constante et stricte. Cette donnée de délimitation géographique préalablement abordée semblait plutôt orienter la définition juridique optimum vers une structure de facteur naturel, qui d'ailleurs pour beaucoup de géographes pouvait se définir sous un terme "le terroir", cherchant ainsi à exclure tout caractère d'institution et de délimitation administrative en découlant. Cependant, il paraît nécessaire d'associer, ou tout du moins de ne plus dissocier, le caractère géographique du caractère administratif.

Un exemple peut alors souligner cette importante liaison. En effet, si l'AOC « champagne » est très régulièrement prise pour exemple quant à l'efficacité d'une protection juridique solide, il semble très régulièrement que cette protection se base justement sur cette caractéristique géographique qu'est la Champagne Il est vrai que le facteur humain, avec la méthode champenoise, a été affecté et son utilisation, tant dans la méthode en elle-même que dans sa dénomination, s'est vue dotée d'un caractère générique. Il était alors capital pour les défenseurs de l'appellation d'origine « champagne » de consolider la protection autour du facteur naturel et notamment géographique. Oui mais voilà, il existe des appellations qui font elles-mêmes référence aux facteurs naturels du champagne mais qui ne se trouvent pas sur le territoire de la Champagne, tel est l'exemple de l'AOC « cognac⁸⁹⁷ ». Le cahier des charges

⁸⁹⁷ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes, Décret n° 2009-1146 du 21 septembre 2009, JORF n°0221 du 24 septembre 2009 page 15619 texte n° 25.

de cette appellation d'origine contrôlée avance que pour nom géographique : "Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes » (ci-après dénommée « Cognac »), initialement définie par les décrets des 1er mai 1909 et 15 mai 1936, les eau-de-vie de vin répondant aux dispositions particulières fixées ci-après". Ces dénominations géographiques une fois identifiées peuvent alors faire l'objet d'une dénomination géographique complémentaire et ainsi "l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Grande Fine Champagne », « Grande Champagne », « Petite Fine Champagne », « Petite Champagne », « Fine Champagne⁸⁹⁸ », « Borderies », « Fins Bois », « Bons Bois », « Bois ordinaires » et « Bois à terroirs »." L'utilisation de la mention champagne est alors autorisée pour une appellation d'origine contrôlée, bien loin de l'aire géographique pourtant originelle, la Champagne. Mais alors comment justifier cela ?

Avant tout, les caractéristiques naturelles sont proches, avec par exemple un sol sec et surtout calcaire qui pourrait légitimer l'utilisation de ce terme. Seulement, nous sommes en droit de nous demander si cela est suffisant pour justifier l'utilisation du territoire de Champagne. De plus n'existe-t-il pas un risque, si la justification se cantonne à cette ressemblance, que la violation du terme si protégé "Champagne" se voit recouvrer un caractère générique⁸⁹⁹ ? Cette utilisation pourrait ainsi s'étendre aux vignobles étrangers. Un autre danger peut être souligné lorsque l'on se penche sur le cas d'espèce du cognac, si l'on s'attarde sur la mention de champagne comme elle est utilisée dans l'AOC « cognac » elle commence avec une majuscule qui va avoir pour conséquence de faire le lien avec la zone géographique mais également administrative. C'est là que la dissociation entre zone administrative et zone géographique peut redevenir importante car elle paraît être l'un des seuls remparts à l'autorisation de l'utilisation du terme champagne dans d'autres cas rassemblant les mêmes éléments. L'explication qui semble à la fois la plus logique et la plus prudente serait d'imaginer qu'il existe un accord entre le Comité Interprofessionnel des Vins

⁸⁹⁸ Il faut sur cette notion souligner que la dénomination géographique complémentaire « Fine Champagne » ne correspond pas à un territoire en tant que tel. Pour autant, son usage est réservé à un assemblage d'eaux-de-vie issues exclusivement des deux dénominations géographiques complémentaires « Grande Champagne » et « Petite Champagne », comportant au moins 50 % d'eau-de-vie issues de « Grande Champagne »; source, http://www.cognac.fr/cognac/pdf/vitivini/AOC_synthese.pdf

⁸⁹⁹ Ces propos se doivent d'être nuancés, les risques étant quasi inexistant, cette utilisation étant historiquement acceptée et consacrée.

de Champagne et le Bureau National Interprofessionnel du Cognac, même si l'on connaît aujourd'hui la dangerosité des accords autour des AOC⁹⁰⁰. Il va ainsi être intéressant de comprendre comment la délimitation administrative s'est construite et comment le terroir pourrait aujourd'hui prétendre à son impact juridique.

B - Evolution de la délimitation administrative

L'instauration de la délimitation des vignobles a été une chose très délicate à mettre en place, si aujourd'hui nous sommes arrivés à une délimitation parcellaire, cela a d'une part pris beaucoup de temps, et d'autre part engendré grand nombre de conflits. Cette délimitation parcellaire va donner lieu à un constat qui laisse finalement penser que la délimitation administrative est derrière nous pour les appellations d'origine contrôlées. En effet, une véritable évolution historique s'est faite autour de la délimitation administrative. Norbert Olszak⁹⁰¹ en fait d'ailleurs la démonstration lors du colloque international relatif à "la valeur patrimoniale des économies de terroir comme modèle de développement humain". Il rappelle ainsi plusieurs étapes qui ont joué un rôle capital dans l'atténuation de la prise en compte de la délimitation administrative. Tout d'abord, il évoque l'origine de la délimitation administrative avec la loi du 1er août 1905⁹⁰² relative à la répression des fraudes, il y est question de dénominations certes mais avec un découpage régional. A l'origine, il est donc bien question de caractéristiques administratives très larges. Cette délimitation d'une part administrative et large s'explique alors très certainement par la portée de la loi qui ne se concentrat non pas uniquement sur la réglementation vitivinicole, même si le secteur en était à l'origine, mais sur le monde agricole en général. Puis il est question de la loi du 6 mai 1919⁹⁰³ relative à la protection des appellations d'origine. La construction de cette loi a donné lieu à beaucoup de critiques d'une part mais surtout beaucoup de confusion dans l'application d'une protection des

⁹⁰⁰ CA Paris, 4e ch., sect. A, 7 nov. 2007, n° 06/14734 : Service doc. C. cass

⁹⁰¹ OLSZAK (N.), "Certification des vignobles de terroir", *Colloque international: La valeur patrimoniale des économies de terroir comme modèle de développement humain*, du 18-19 et 20 février 2015, Paris, <http://www.climats-bourgogne.com/fr>.

⁹⁰² Loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services.

⁹⁰³ Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine - Article 1. Abrogée par Loi n°93-949 du 26 juillet 1993 - art. 4 (V) JORF 27 juillet 1993

appellations d'origine. En effet, la loi en son article 1er nous informait d'une protection sous deux aspects ; "toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit à un produit naturel ou fabriqué et contrairement à l'origine de ce produit, ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation. La même action appartiendra aux syndicats et associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant aux droits qu'ils ont pour objet de défendre". Ici c'est la conjonction de coordination "ou" qui va mettre en péril la protection des appellations d'origine. Il est vrai qu'il est question soit d'une présence nécessaire d'une origine préalablement arrêtée, soit du respect des usages loyaux, locaux et constants.

C'est donc cette possibilité de choix parmi les facteurs de construction identitaire des appellations d'origine qui va conduire à une nouvelle remise en question de l'efficacité de leur protection juridique de ces dernières. Norbert Olszak⁹⁰⁴ en fera la critique avec l'implantation de certaines parcelles en zones géographiques contestables et notamment dans le Bordelais, qui encore aujourd'hui fait l'objet de vives critiques relatives à un manque de fondement pour qualifier l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », laissant place parfois à sa perception générique. Il est alors de nouveau question de modifier la loi et ce changement se fera avec un long travail de recherche déjà présenté précédemment avec Joseph Capus⁹⁰⁵. Une loi en émergera, la loi du 22 juillet 1927⁹⁰⁶. Lors de sa rédaction, il est question d'enregistrer les appellations d'origine sous une aire qui devait être une commune ou encore une partie de commune, il était donc de nouveau fait référence à une délimitation plus administrative que basée sur les facteurs aujourd'hui retenus comme le facteur humain et le facteur naturel permettant eux de justifier une construction parcellaire et non plus administrative. Finalement, la délimitation cadastrale fera son apparition plus tardivement. En effet, c'est avec l'entrée de l'Europe au sein du jeu de la réglementation vitivinicole qu'il va être réellement question d'une nécessité d'existence d'un lien entre l'aspect qualitatif et la zone géographique protégée. Cette nécessité d'un lien reste tout de même à relativiser, l'Union Européenne ayant finalement

⁹⁰⁴ OLSZAK (N.), "Certification des vignobles de terroir", Colloque international: La valeur patrimoniale des économies de terroir comme modèle de développement humain, du 18-19 et 20 février 2015, Paris, <http://www.climats-bourgogne.com/fr>.

⁹⁰⁵ CAPUS (J.), Évolution de la législation ..., op. cit., *Partie 2, Titre 1, Chapitre 1, Section 1, A, 1, b. p.244.*

⁹⁰⁶ Loi du 22 juillet 1927 modifie la loi du 6 mai 1919, JORF du 27 juillet 1927 page 7762.

retenu les délimitations préexistantes. Il est finalement possible d'avancer que l'aspect qualitatif va modifier l'idée de délimitation géographique pour en faire ce que l'on connaît aujourd'hui. La délimitation parcellaire va finalement laisser penser qu'il est davantage question de mettre en avant un aspect qualitatif, car si les frontières administratives ne justifient plus la délimitation des appellations d'origine contrôlées, un autre critère doit le compenser. Il se justifie alors par la recherche d'un aspect plus qualitatif, s'illustrant par les facteurs naturels et humains.

La délimitation administrative est ainsi un élément capital dans l'identification des appellations d'origine contrôlées. Elle permet, en effet, de construire un cadre juridique stable mais surtout pérenne alliant les facteurs naturels et humains à cette structure juridique. Elle devient alors l'un des éléments les plus contestés, si ce n'est le premier, au sein des conflits utilisant le droit vitivinicole. Cette primauté de contestation s'explique simplement. En effet, la délimitation administrative est le vecteur qui va renfermer les points nécessaires pour l'identification d'une appellation d'origine contrôlée, les facteurs humains ainsi que les facteurs naturels. Ce qu'il faut ici comprendre, c'est qu'aujourd'hui les simples délimitations administratives, prises en tant que délimitation urbaine, qui auparavant permettaient de délimiter une appellation d'origine, ne peuvent plus être l'unique conducteur. Ainsi les sciences du vin doivent également être regardées comme indispensables à la construction juridique des appellations d'origine. La délimitation administrative a donc évolué et devient un élément permettant le regroupement de l'histoire et des bases juridiques des appellations d'origine. On observe également un point déjà évoqué, l'assouplissement du contexte des appellations d'origine contrôlées. Nombreux sont les faits qui peuvent nous permettre d'appuyer cette idée, notamment au regard des décisions de jurisprudence⁹⁰⁷. Cette nouvelle application de la délimitation administrative va de nouveau mettre en avant l'une des caractéristiques majeures de l'identification des appellations d'origine contrôlées soulevée au sein de cette recherche, la souplesse de son cadre juridique. En effet, il existe entre autres ce que l'on appelle l'aire de proximité immédiate, au sein de laquelle sont autorisés, à titre

⁹⁰⁷ Cour Administrative d'Appel de Nantes, 18 janvier 2013, Association des amis du patrimoine de Bieuzy C/ Ministère de l'égalité des territoires et du logement, n°11NT02107.

dérogatoire, la vinification et l'élevage des vins en dehors de l'aire géographique de production⁹⁰⁸.

Il faut tout de même rappeler que pendant longtemps, cet assouplissement que l'on cherche aujourd'hui à démontrer n'a pas été chose courante, bien au contraire. Le caractère isolé⁹⁰⁹ des décisions de justice actant l'annulation d'une délimitation d'aire d'appellation était bien plus rare pour le Conseil d'Etat⁹¹⁰. Aujourd'hui, est-il alors possible de dire que le Conseil d'Etat a évolué et laisse ainsi entrevoir un assouplissement dans les règles de reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée ? De prime abord, si l'on se penche sur la jurisprudence, il est possible d'adhérer à cette idée, notamment au travers de l'aire de proximité immédiate abordée précédemment.

La jurisprudence reconnaît alors de manière plus fréquente l'annulation des critères permettant la reconnaissance d'une appellation contenue au sein d'un cahier des charges. Cependant, cette idée doit être habilement présentée car elle ne permet pas véritablement de démontrer une atténuation de l'ancrage des règles d'identification des appellations contenu au sein du cahier des charges, mais elle en justifie une lecture plus large. Ainsi, le juge ne va pas directement s'attarder sur les facteurs humains et naturels qui réglementent la structure juridique des appellations d'origine contrôlées mais permettre une ouverture, envisageable aux moyens de "critères objectifs et rationnels et si elle n'introduit aucune différence de traitement entre les producteurs qui ne corresponde à une différence de situation ou à un motif d'intérêt général en rapport avec les objectifs poursuivis"⁹¹¹.

⁹⁰⁸ Règlement (CE) n°607/2009 du 14 juillet 2009, article 6.

⁹⁰⁹ ROBBE (F.), "Zonage des AOC, Objectivité exigée", *Revue des Œnologues*, n°146, 2013, p. 62.

⁹¹⁰ Conseil d'Etat, 20 Septembre 1993, n°112635, Sté Châteaux d'Arsac / INAO, CE. 28 Juillet 1995 n°158609, Sté Château d'Arsac / INAO, CE. 2 Octobre 1996 n°164289, Sté Château d'Arsac / INAO, CE. 28 Janvier 1998 n°176672, Sté Château d'Arsac/ INAO, CE. 29 Juin 1998 n°17671, Sté Château d'Arsac / INAO.

⁹¹¹ Conseil d'Etat, 9 mars 2012, n°334575, Société SCEA Baronne Guichard/INAO, Publié au Recueil Lebon, JurisData 2012-003528.

Pour bien comprendre cette modération introduite au sein de l'identification des appellations d'origine contrôlées, l'étude de certaines jurisprudences peut s'avérer constructive pour notre raisonnement. Prenons alors, dans un premier temps, l'affaire de la Société SCEA Baronne Guichard contre l'INAO entendue devant le Conseil d'Etat en 2009. En l'espèce, le cahier des charges réglementant l'appellation Pomerol⁹¹² a introduit la faculté d'utilisation de délimitation d'une aire de productivité immédiate, souplesse introduite et autorisée par le règlement européen⁹¹³. En son sein vont alors être autorisés la vinification et l'élevage des vins en dehors de l'aire de production classiquement pour délimiter les contours de l'appellation d'origine contrôlée du Pomerol. Il faut bien évidemment souligner le caractère dérogatoire de cet assouplissement de la réglementation vitivinicole. En effet, rappelons l'article 93 du règlement (UE) n°1308 du 17 décembre 2013 où l'appellation d'origine est définie comme, "le nom d'une région(...) ; il est élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée, sa production est limitée à la zone géographique considérée; (...)"⁹¹⁴. Le cadre de la vinification et de l'élevage des vins en dehors de l'aire de production semble donc au départ confiné au sein d'un espace strict et délimité. Ainsi, la dérogation est possible uniquement si le cahier des charges le prévoit. Cette dérogation est d'ailleurs soumise à des conditions avancées précédemment qui seront reprises grâce au cas d'espèce pour en établir une critique constructive. Une telle délimitation doit donc être introduite sous couvert de critères objectifs et rationnels. Mais que faut-il alors entendre derrière ces deux critères ?

Le caractère objectif de cette nouvelle délimitation par exception sous-entend que les raisons ayant permis cet élargissement de délimitation pour la vinification et l'élevage soient possibles sous la condition que les éléments ayant justifié cette dérogation ne soient altérés par aucun jugement subjectif. Ainsi, la justification d'une telle dérogation se caractérise par des éléments concrets, qui ne peuvent être laissés à la libre appréciation des acteurs du droit vitivinicole. Enfin, s'ils en dessinent les contours lors de l'instauration ou la modification du cahier des charges, intégrant ainsi l'extension de l'aire de proximité immédiate, leur

⁹¹² Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » Décret n° 2009-1237 du 14 octobre 2009.

⁹¹³ Règlement (CE) n°607/2009 du 14 juillet 2009, article 6.

⁹¹⁴ Règlement (UE) n°1308/2013, *op. cit.*

raisonnement doit être rationnel, c'est-à-dire raisonnable, sensé, judicieux. Cette réflexion doit donc être fondée sur des éléments se justifiant notamment par des facteurs scientifiques ou encore logiques.

Dans un deuxième temps, il est nécessaire que cette aire de proximité immédiate n'introduise "aucune différence de traitement entre les producteurs qui ne corresponde à une différence de situation ou à un motif d'intérêt général en rapport avec les objectifs poursuivis". L'idée de cette condition sous-entend qu'il peut exister une différence de traitement sur la finalité du produit. Le juge va alors employer pour le justifier l'idée de qualité ou d'un motif d'intérêt général. En l'espèce, lors de la reconnaissance de la nouvelle délimitation de l'appellation Pomerol⁹¹⁵ une restriction de l'aire de proximité immédiate a été envisagée, ne concernant alors plus que deux producteurs et excluant plusieurs autres de cette appellation. Cette modification peut être envisageable car ces différents producteurs vinifiaient ou élevaient leur vins dans une zone non arrêtée par le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Pomerol. Mais ce dernier ayant acté la possibilité d'une autorisation à certains producteurs d'une aire de proximité immédiate se devait, d'une part, de justifier cette dérogation par des éléments objectifs et rationnels, en l'espèce il n'y avait pas conflit en la matière, mais également, de justifier tout exclusion quant au refus, en cas de conflit, de l'accord d'une telle dérogation aux producteurs évincés. C'est sur ce point que le conflit entre certains producteurs de l'appellation Pomerol et l'INAO éclata. En effet, le refus d'octroyer la dérogation découlant de l'application de l'aire de proximité immédiate pour la vinification et l'élevage des vins de l'appellation Pomerol créa une disparité entre les producteurs ayant le droit d'en bénéficier et ceux en étant exclus. Le Conseil d'Etat va alors rappeler à l'INAO que si cette dérogation est autorisée au sein d'un cahier des charges, elle ne peut créer de disparités entre les producteurs de cette appellation.

Ainsi la décision avancée par l'INAO excluant les producteurs de l'appellation au motif que la distance entre leurs parcelles situées sur l'appellation d'origine contrôlée Pomerol et leur lieu d'élevage ou de vinification était de 1 à 7km ne pouvait être considéré comme

⁹¹⁵ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » Décret n° 2009-1237 du 14 octobre 2009.

convenablement fondé. En effet, cette décision introduisait une "différence de traitement entre les exploitants qui bénéficiaient jusque là pour leur production de vin de l'AOC Pomerol, les uns conservant ce bénéfice parce que leurs chais sont implantés sur les parcelles comprises dans cette zone et les autres se voyant retirer ce bénéfice à terme, et qu'il n'apparaît pas que cette différence de traitement serait en rapport avec les objectifs du cahier des charges⁹¹⁶". Cette décision fait apparaître un point très intéressant : il n'est pas question de rechercher un état d'égalité entre les producteurs bénéficiant de la dérogation mais plutôt une équivalence entre ceux bénéficiant de l'appellation car respectant le cahier des charges à la lettre et ceux jouissant de la dérogation introduisant l'aire de proximité immédiate. En l'espèce, les juges rappellent que certains producteurs vont transporter des raisins⁹¹⁷ vers leur lieu d'élevage ou de vinification au sein même de l'appellation Pomerol à des distances plus élevées que celle avancée par l'INAO pour justifier sa décision (pour rappel entre 1 et 7 km). Ainsi le Conseil d'Etat rappelle le principe d'égalité, principe général du droit. Dans la décision⁹¹⁸ qui lui fera suite à cette dernière, l'accent est mis sur la justification de l'INAO, du ministre de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt ainsi que du syndicat agricole viticole de Pomerol, qui se base sur une conservation de la qualité⁹¹⁹, preuve en est encore une fois que les appellations d'origine contrôlées prennent un caractère plus subjectif, ce qui vient très certainement renforcer l'idée d'assouplissement de leur réglementation.

En effet, une éventuelle exclusion des producteurs élevant et vinifiant leur vin au sein de chais se trouvant sur des parcelles non comprises directement par le cahier des charges au sein de l'appellation d'origine contrôlée, mais bénéficiant d'une dérogation au travers de l'aire de proximité immédiate, pourrait être justifiée par une mauvaise qualité. La qualité du vin

⁹¹⁶ Conseil d'Etat CE, 9 mars 2012, n°334575, Société SCEA Baronne Guichard/INAO, Publié au Recueil Lebon, JurisData 2012-003528.

⁹¹⁷ Il faut rappeler que les juges du Conseil d'Etat avaient souligné sur ce point une erreur de fait, les défendeurs ayant avancé qu'il s'agissait du transport de vin et non comme constaté par le Conseil d'Etat du transport de raisin, ce qui ébranlait l'argumentation sur l'altération de la qualité du vin.

⁹¹⁸ Conseil d'Etat, 17 décembre 2013, n°356102, Société SCEA Baronne Guichard/INAO, Inédit au recueil Lebon.

⁹¹⁹ Le juge va régulièrement mettre en avant le caractère subjectif qualitatif pour justifier une dérogation des règles du droit vitivinicole, que ce soit sur le plan tant communautaire que national; pour exemple; CJCE, 16 mai 2000, affaire C-388/95, Belgique c/ Espagne, Rec. CJCE 2000, I, p.3123; voir. également CJCE, 9 juin 1992, affaire C-47/90, Delhaize et Le Lion, Rec. CJCE 1992, I, p. 3669.

étant, comme il l'a déjà été souligné, subjective et difficilement identifiable et qualifiable. Cette possibilité d'assouplissement se justifie par "les exigences imposées par la délimitation des zones d'AOP/IGP au profit de la réalité économique et des besoins du monde vitivinicole"⁹²⁰. En l'espèce, il est question de l'altération de la qualité au travers d'un phénomène d'oxydation du raisin. Un phénomène scientifique vient donc justifier une restriction juridique. Cette oxydation serait alors suffisante pour exclure des producteurs de l'AOC « Pomerol », ce critère est ainsi perçu comme objectif et rationnel. Mais si cette argumentation de la mauvaise qualité du raisin peut fonder une exclusion, dans le cas présent, il en est tout autrement de nouveau du fait d'une différence de traitement entre les producteurs de l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol », et ceux bénéficiant de la dérogation découlant de l'aire de proximité immédiate. Ainsi, il est possible de dire qu'il existe une réelle souplesse dans le traitement des délimitations des appellations d'origine contrôlées, car le non respect du cahier des charges peut être légitimé par une recherche d'égalité, mais alors se pose la question de la bonne délimitation initiale de l'appellation. Il semble possible de remettre en cause la délimitation qui est à ce moment arrêtée au sein de l'appellation.

Précédemment a été évoqué un assouplissement de la réglementation vitivinicole au travers de l'interprétation d'une part par des acteurs de l'identification du droit vitivinicole, d'autre part par le juge. Cette souplesse dans l'application du droit vitivinicole s'illustrait par une supériorité du facteur naturel face au facteur humain⁹²¹. Il est vrai que ce constat pouvait laisser penser que cette interprétation fragilisait la place des facteurs humains au sein de l'identification des appellations d'origine contrôlées au profit des facteurs naturels. Ici, lorsque l'on s'arrête sur la dérogation introduisant l'aire de production immédiate, il est question d'un aménagement des règles du droit vitivinicole en lien avec le facteur humain. En effet, l'élevage et la vinification qui peuvent se voir autorisés en dehors de la zone délimitée à l'origine par le cahier des charges d'une appellation d'origine contrôlée se voient classifier parmi les facteurs humains. Ainsi, il est possible de parler d'un assouplissement de la règle vitivinicole de nouveau au travers des facteurs humains. Faut-il alors y voir un affaiblissement

⁹²⁰ GEORGOPOULOS (T.), « AOC vitivinicoles et zones de proximité immédiate » : *Revue du droit rural*, n°406, oct. 2012, comm.78.

⁹²¹ Les facteurs humains peuvent avoir de fortes similitudes avec des dénominations voisines, ce qui peut être perçu comme un risque de généralisation, si le facteur naturel ne peut la dissocier de ces dernières ; Conseil d'Etat, Sous-sections 3 et 8 réunies, 26 Février 2014, n° 356103.

de ce facteur face au facteur naturel, favorisant une structure juridique plus objective au moyen d'instruments scientifiques ?

La délimitation des aires de production doit-elle être remise en cause afin de mettre fin à toute dérogation via la zone de proximité immédiate ou cette dernière doit-elle être conservée pour justifier un besoin permanent d'interprétation de la réglementation par le juge ? Nombreux sont encore les questionnements autour de la délimitation administrative, ce qui fragilise notre raisonnement prenant appui sur elle pour trouver un fondement juridique au terme terroir.

S'il a précédemment été relevé au moyen de l'étude de la qualification juridique du terroir, l'existence de véritable failles dans la construction juridique autour des appellations d'origine contrôlées, elle a aussi permis d'exclure la juxtaposition des deux mentions. Le terroir ne doit pas être associé de manière identique aux appellations d'origine protégées, il en va de leur pérennité juridique. Ce constat ne va finalement laisser que peu de marge de manœuvre à une nécessité de qualifier juridiquement le terroir. En effet, si un lien entre les appellations d'origine protégées et le terroir ne peut être nié, il ne peut pour autant en être le reflet, il faut alors envisager une identification se rapprochant au maximum des appellations d'origine protégées.

En effet, le terroir a déjà une définition internationale avancée par la résolution de l'OIV en 2010, il faut donc en l'espèce non pas en définir ses contours mais lui fournir un cadre juridique existant, ce qui interroge. De nouveau, cette conclusion découle du travail fait en amont, qui présente la création d'un nouvel échelon comme un risque pour les appellations d'origine protégées en fragilisant leurs contours juridiques. Si aujourd'hui le risque n'est pas réel, acté ou vérifiable, il est largement imaginable. L'activation d'un nouvel échelon dans le monde vitivinicole entraînerait des conséquences néfastes pour les AOP. Au vu de ces différentes caractéristiques, le terroir se rapproche de manière significative de la notion de « cru », appartenant au cadre hiérarchique des appellations d'origine juridique, mais s'en distinguant tout de même dans la mesure où il permet la mise en place d'un échelonnage interne aux appellations d'origine protégées. Elle s'en distingue avant tout car elle la précède.

Il est vrai qu'historiquement, il va tout d'abord être question de cru, avant même qu'il ne soit question d'appellation. Les appellations d'origine et la mention de cru sont de plus étroitement liées car elles vont de pair, tout du moins il est possible de rattacher de manière automatique les crus aux appellations d'origine protégées, même si l'inverse n'est pas vrai ou ne se vérifie pas de manière exacte.

Leur étroite liaison se comprend du fait que le cru ne peut exister sans qu'au préalable il y ait référence à une appellation d'origine ; pour autant l'inverse n'est pas valable, même si cela se vérifie de plus en plus, le cru ayant le vent en poupe depuis de nombreuses années. En effet, une recherche de hiérarchisation au sein des appellations d'origine protégées se vérifie de manière assez régulière aujourd'hui, permettant de distinguer différentes qualités de produits comme si les appellations ne suffisaient plus pour permettre aux producteurs de se démarquer et aux consommateurs de s'y retrouver. C'est en cela que les crus se rapprochent de la notion de terroir, ces deux concepts contiennent une idée de mise en valeur du produit au moyen de caractéristiques scientifiques, contrairement à l'appellation d'origine qui, elle, rappelons-le, avait pour mission une protection des produits vitivinicoles plus qu'une mise en valeur de leur qualité. Mais la question de la juxtaposition de ces deux termes se pose, peut-on affilier le terroir à la mention et au cadre juridique arrêté de cru ? De nouveau, une réflexion s'impose entre les avantages et les limites de ce rapprochement juridique.

CHAPITRE 2

L'APPLICATION DE LA THEORIE DU TERROIR A L'ECHELON REDUIT DE « CRU »

L'idée de qualité uniforme qui semblait être recherchée au sein des appellations mais qui n'en était pas l'objectif premier⁹²², va permettre au travers ces crus, de gommer ce manquement. Il est vrai que si les appellations d'origine constituent un lien entre facteurs humains et naturels, il ne peut être entendu qu'elles existent pour la mise en valeur d'une qualité déterminée. Il a ainsi fallu palier le manque d'effectivité de la qualité au sein des appellations d'origine protégées et pour ce faire, les professionnels du secteur vitivinicole ont instauré les crus.

Les crus sont aujourd'hui définis comme des zones vitivinicoles permettant la production de produits de qualité supérieure. En effet, l'utilisation du substantif « cru » permet, dans le secteur vitivinicole d'apposer à une appellation d'origine existante une graduation qualitative, distinguant un produit pouvant être reconnu comme « classique » d'une autre de qualité dite supérieure. Le cru paraît alors identifiable comme la vision du terroir la plus cohérente (section 1) de par sa superficie, sa notoriété, son histoire mais également et surtout par la légitimation et la protection qui peuvent lui être consacrées au moyen de la science (Section 2).

⁹²² VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation ... , op. cit..*

SECTION 1

L'ESSAI D'UNE DELIMITATION JURIDIQUE POUR LE TERROIR DE CRU

Si les identifications précédentes du terroir via les AOP et les IGP ont pu laisser transparaître des faiblesses dans leur efficacité de protection, il est possible aujourd'hui de s'arrêter sur une identification plus concise du terroir par le cru qui permettra peut-être sa reconnaissance optimale tout en restreignant le caractère nocif que pouvait représenter l'affiliation entre terroir et appellations d'origine protégées. (A). Les cas d'espèces ne manquent pas en la matière et ils permettront de comprendre la justification scientifique du terroir (B).

A - La définition du terroir de cru

Rapidement la notion de cru a été prise en compte juridiquement avec le décret du 19 août 1921 portant application de l'article l. 214-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et aux eau-de-vie pris en application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente de marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ainsi que des produits agricoles en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie. Mais la véritable intégration par le législateur des crus arrive plus tard avec le décret du 30 septembre 1949⁹²³ portant sur la répression des fraudes en matière de vins⁹²⁴. Puis, c'est en 2009⁹²⁵ que le législateur vint compléter la réglementation des crus en y apposant que « lorsqu'il s'agit de vins de Bordeaux provenant de domaines viticoles faisant partie d'une appellation d'origine et ayant fait l'objet d'une sélection organisée périodiquement

⁹²⁴ Décret n°49-1349 du 30 septembre 1949, répression des fraudes en matière de vin; JORF du 5 octobre 1949 page 9938. vin.

⁹²⁵ Décret n°2009-1265 du 20 octobre 2009, article 1.

par l'organisme professionnel viticole le plus représentatif des domaines susceptibles d'être autorisés à employer des mots évoquant une hiérarchie de mérite entre ces vins sur la base d'un cahier des charges élaboré par celui-ci et d'un plan de vérification du cahier des charges établi et mis en œuvre par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ». Il est ainsi clairement question de hiérarchisation parmi les appellations d'origine et cela grâce à la reconnaissance des crus. Une nouvelle modification entre en vigueur en 2011⁹²⁶ et n'aura que peu d'impact sur la portée juridique des crus⁹²⁷. Pour finir, la dernière modification date du 4 mai 2012⁹²⁸, elle n'est pas sans conséquence sur la portée des crus dans le secteur vitivinicole, laissant planer un doute sur la définition même de cru (2). Mais pour comprendre tout l'enjeu de la notion de cru, il va être intéressant d'en comprendre les origines (1).

1. Les origines du cru

Si l'identification du terroir peut se fondre dans la mention existante de cru, cela ne peut se faire sans précautions. En effet, le cru peut arborer plusieurs sens et il s'agit de se rapprocher au maximum de ce que l'OIV a voulu retenir pour le terroir (facilitant ainsi par la suite la définition ici retenue). Il est vrai qu'il va être nécessaire d'exclure la notion historique de cru, c'est-à-dire que, il ne sera pas fait référence au sens premier qui fut associé au terme cru mais à son sens contemporain. Pourquoi cette précision semble si importante ? Historiquement, le terme de « cru » était affilié à tous les vins identifiables sur une même zone géographique respectant les usages loyaux locaux et constants, finalement il était possible de lui reconnaître les caractéristiques aujourd'hui affiliées aux appellations d'origine protégées. Mais il n'était donc pas fait référence à une idée de qualité. Or, tout l'intérêt aujourd'hui de la mise en exergue de cette définition au sein de notre travail de recherche est

⁹²⁶ Décret n°2010-1463 du 1er décembre 2010 - art. 87 (V).

⁹²⁷ Simple modification de vocable administratif ; « chambre de commerce et d'industrie territoriale », le terme territoriale disparaît.

⁹²⁸ Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 art. 28 : Les dispositions du 4^e de l'article 13 du décret du 19 août 1921 sont abrogées, en ce qui concerne les vins et les vins mousseux.

ce lien avec la valorisation d'une qualité⁹²⁹, qui se retrouvait au cœur du terroir mais qui n'était pas exigible au sein des appellations d'origine protégées.

Ainsi, peu à peu, cette définition a répondu aux manquements de l'appellation d'origine protégée sur l'aspect qualitatif recherché par le producteur et attendu par le consommateur. La notion de cru allait-elle donc enfin permettre d'intégrer au sein des appellations d'origine protégées la mention de qualité, de compléter l'idée de bonne qualité⁹³⁰? Or, s'il est tentant de répondre par l'affirmative à cette question, cela ne se fait pas sans heurt. En effet, s'ils sont aujourd'hui reconnus comme synonymes de qualité, il n'est pas impossible de mettre en avant quelques critiques sur la reconnaissance des crus. Il est vrai que le manque d'homogénéité des démarches d'identification crée à l'heure actuelle un véritable conflit autour de l'usage de cette mention. Un véritable problème pour dissocier les vins au sein d'une même appellation d'une part et prétendre que le cru puisse être entendu comme véritable vecteur qualitatif commun du secteur vitivinicole d'autre part.

Appliquée au vignoble, la notion de cru se définit comme « une dérive du verbe « croître » et désigne un terroir particulier, l'endroit où croît la vigne. Il correspond au meilleur terroir en termes de qualité du raisin sur une zone de production. Les mentions « grands crus » « premier cru » « cru classé » qui accompagnent certaines appellations sont définies par décret et s'appuient sur des critères précis »⁹³¹. Il est donc convenu que le cru soit le nom de l'exploitation viticole que son propriétaire utilise pour désigner les vins issus de cette même exploitation. Pendant très longtemps, le droit interne protégeait la mention de cru directement, c'est-à-dire qu'il était clairement inscrit au sein du code rural et de la pêche maritime que l'utilisation de la mention « est interdit(e), dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine aux termes du présent titre, l'emploi de mots tels que "clos", "château", "domaine", "moulin", "tour", "mont", "côte", "cru", "monopole", ainsi que de toute autre expression susceptible de faire croire à une appellation d'origine. Est en outre

⁹²⁹ Cour d'appel, Agen, 1re chambre civile, 14 Janvier 2015 – n° 13/01758 ; « Cet article précisait aussi quant à ce bail que son prix serait égal à dix hectolitres l'hectare majoré de deux hectolitres par hectare pour valorisation du terroir exceptionnel ».

⁹³⁰ VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation d'origine ...*, op. cit.

⁹³¹ http://www.oenologie.fr/vigne/crus/crus_notion.shtml.

interdit dans la dénomination des vins, vins mousseux et vins pétillants n'ayant pas droit à une appellation d'origine l'emploi du mot "crémant"⁹³² ». Mais cette version s'est vue réduite⁹³³ et une nouvelle version de l'article L 644-2 du code rural et de la pêche maritime est aujourd'hui en vigueur. Dans cette version, il n'est plus question de protection des mentions traditionnelles, tout du moins leur liste exhaustive n'apparaît plus. En effet, l'article L 644-2 est aujourd'hui construit comme tel ; « est interdit dans la dénomination des vins, vins mousseux et vins pétillants n'ayant pas droit à une appellation d'origine l'emploi du mot "crémant" »⁹³⁴. Il est possible de se demander quelle est la forme de protection des crus au sein du droit interne puisque leur protection inhérente au décret du 19 août 1921⁹³⁵ a été abrogée depuis le Décret⁹³⁶ du 4 mai 2012. Il est également possible de se questionner sur l'existence même de sa protection en droit interne. Le nom « cru » devient alors un signe distinctif exploitable sans qu'il y ait besoin de respecter de formalités⁹³⁷.

L'identification du terroir va se rattacher à des notions existantes et à la construction juridique reconnue, en l'espèce, un essai est envisagé sous la notion de cru. Mais pour envisager cette juxtaposition, il est important d'indiquer ce qu'est le cru et quelle en est la portée. Il peut se définir ainsi : le nom de cru est le nom de l'exploitation viticole que son propriétaire utilise pour désigner les vins issus de cette exploitation. L'utilisation de la notion de cru trouve donc ses origines dans une recherche de différenciation qui va au-delà de la distinction possible avec les appellations d'origine protégées. Elle permet justement en leur sein de distinguer les produits viticoles les uns des autres. Ainsi, une idée de classement s'opère au travers des crus. Il va, via ses origines, justifier une utilisation permettant la mise en valeur d'un vin plutôt qu'un autre et ce, de nouveau au moyen des éléments scientifiques. Il

⁹³² Version en vigueur du 1er janvier 2007 au 9 octobre 2015.

⁹³³ Ordonnance n° 2010-459 du 6 mai 2010 article 4 21.

⁹³⁴ Article L 644-2 code rural et de la pêche maritime.

⁹³⁵ Décret du 19 août 1920 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et eaux -de-vie, JO 21-08-1921 p.9753-9756.

⁹³⁶ Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 art. 28 : Les dispositions du 4^e de l'article 13 du décret du 19 août 1921 sont abrogées, en ce qui concerne les vins et les vins mousseux.

⁹³⁷ Ces propos sont à nuancer et cette variation est développée au moyen du Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques, page 346.

peut être perçu comme celui qui "désigne un terroir particulier, l'endroit où croit la vigne. Il correspond au meilleur terrain en termes de qualité du raisin sur une zone de production.

Il est ainsi, dans un premier temps, envisageable de présenter le cru comme un élément général, commun à chaque viticulteur et ne présentant aucune règle de distinction. En effet, chaque exploitation possède cette idée de facteurs naturels et humains, travaillant la même matière première, la vigne, sur un espace délimité puisqu'il s'agit tout de même pour les vins qui ne possèdent ni appellation d'origine contrôlée, ni indication d'origine protégée, de parler de vin de France. Si l'on ne s'attarde pas sur les spécificités identifiables, le facteur naturel est, dans son ensemble, toujours soumis à la même exigence d'une localisation amenant à la précision d'un climat, d'une caractéristique géologique et finalement de l'utilisation d'un cépage ou d'une combinaison de cépages. Le facteur naturel peut ainsi s'appliquer à toute exploitation viticole et entre dans la définition du cru. Cette caractéristique de facteurs naturels, rappelons-le, est exigible lorsqu'il est question de terroir. Le cru et le terroir présentent ainsi des similitudes quant à leurs critères de reconnaissance. Il en va de même pour les facteurs humains, quelle exploitation ne peut se targuer d'être travaillée grâce à l'implication de l'homme ? En effet, dans toute exploitation, il est question de développer un savoir-faire, avec la mise en avant d'usages. L'on retrouve ainsi, cette idée d'usages loyaux, locaux et constants présentés dans de la définition des appellations d'origine protégées et qui finalement, comme il l'a été précisé précédemment, est identifiable au sein de la définition du terroir. Evidemment, l'ancrage de ces usages est plus ou moins local, plus ou moins constant et finalement plus ou moins loyal. Ces usages ne seront, en définitive, que le reflet d'une tradition ou d'une contrainte par la force des choses, attenante à l'exploitation, permettant de nouveau l'identification de similitudes entre les crus et le terroir. Pour finir, parmi les facteurs naturels, l'histoire, vecteur identifiable et recherché tant dans la qualification des crus que du terroir, peut se distinguer.

Mais cette concordance entre la notion de cru et celle de terroir se fait également au travers de l'existence d'une hiérarchisation qualitative. En effet, si le cru peut, dans un premier temps, se définir comme un vecteur applicable très largement à chaque exploitation, ce qui le différencie et qui décisivement le rattache à la notion de terroir, c'est cette recherche d'une mise en avant qualitative, cette recherche de typicité. Il est vrai que si l'on revient sur

l'identification du terroir via les appellations d'origine protégée, il était question de la mise en valeur de produits vitivinicoles de qualité. Cependant, cette recherche de qualité s'avère très souvent mise à mal, du simple fait de sa simple reconnaissance au travers des contrôles organoleptiques présentant de nombreuses failles au sein du cadre juridique des appellations d'origine contrôlées. Or, le cru peut aujourd'hui se prévaloir d'une véritable reconnaissance d'échelonnage qualitatif, révélateur par excellence d'une typicité. C'est dans cette logique que le cru a vu son utilisation prospérer, laissant aujourd'hui une possibilité aux termes « cru » et « terroir » de se rapprocher voire coïncider juridiquement. Finalement, il va être intéressant de comprendre comment se délimitent les frontières juridiques du cru et d'en définir la véritable identité. En effet, plusieurs points restent encore à élucider autour de l'utilisation de la mention de cru. Quelle en est la définition juridique, celle que l'on va pouvoir calquer au terroir ? Mais également, dans un second temps, sous quelle qualification juridique est-il possible de classer le cru ?

2. La reconnaissance juridique de cru

Lorsqu'il est question de reconnaissance de cru, les frontière juridiques doivent être présentées tant sur un plan européen que sur un plan national, l'un permettant la continuité de l'autre. En effet, le droit européen prend en compte la notion de cru dans son ensemble, c'est-à-dire au sein de la qualification qui lui est propre, les "mentions traditionnelles" et sa compréhension ainsi que son application seront amenées par l'étude de la réglementation et l'application de la notion de cru en France.

La justification de cette protection est historique. Ces mentions traditionnelles vont alors permettre de fournir au consommateur des informations sur les particularités et la qualité des vins qui complètent les informations fournies par les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées. Ce cadre juridique apparaît nécessaire pour la garantie du bon fonctionnement du marché intérieur, pour une concurrence équitable, mais

également pour éviter que les consommateurs soient induits en erreur, il convient que ces mentions traditionnelles puissent bénéficier d'une protection dans l'Union⁹³⁸.

Lorsque l'on parle de cru au sein du droit européen est sous-entendue l'application à la réglementation correspondant donc aux mentions traditionnelles⁹³⁹. Elles se définissent comme « une mention employée de manière traditionnelle dans un État-membre pour les produits correspondant à la catégorie vin⁹⁴⁰ » c'est-à-dire le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins. Elles vont alors permettre d'indiquer que le produit bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée en vertu du droit de l'Union ou du droit national ; ou pour désigner la méthode de production ou de vieillissement ou la qualité, la couleur, le type de lieu ou un événement particulier lié à l'histoire du produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée. Le lien avec les appellations d'origine protégées ne semble donc plus à démontrer, le droit européen affilant de manière très claire l'obligation de correspondance entre mention traditionnelle et appellation d'origine protégée⁹⁴¹, soit par son application directe dans le cadre d'une dénomination⁹⁴² d'appellation d'origine protégée, soit par la mise en valeur de l'un de ses attraits. Lorsque le droit de l'Union Européenne délimite la caractérisation des mentions

⁹³⁸ Règlement (UE) N°1308/2013, *op. cit.* ; CJCE, 26 févr. 2008, aff. C-132/05 , Comm. CE c/ Allemagne (dénomination « Parmesan ») : Rec. CJCE 2008, I, p. 957 ; CJCE, 13 mars 2008, aff. C-285/06, Schneider c/ Land Rheinland-Pfaltz : Rec. CE 2008, I, p. 1501 ; GADBIN (D.) et BIANCHI (D.) et CUDENNEC (A.) et SERANDOUR (Y.) et HERVÉ-FOURNEREAU (N.) et LANGLAIS (A.) et CURTIL (O.) et BAUDOUIN (M.) et COMBOT-MADEC (F.) et ROSET (S.) et RUZEK (V.), « Chronique de jurisprudence communautaire 2008 (2e partie) », *Droit rural n° 376*, Octobre 2009, chron. 3.

⁹³⁹ Règlement (UE) N°1308/2013 *op. cit.*.. article 92 et 112.

⁹⁴⁰ Règlement (UE) N°1308/2013 *op. cit.*., Annexe VII ; FONLLIARD-MONGUIRAL (A.), « La réforme du règlement... », *op. cit.* ; TRÉFIGNY (P.), « Marques. Nullité... », *op. cit.* ; BAHANS (J.-M.), « Un an de droit de la vigne et du vin – 2011 », *op. cit.*..

⁹⁴¹ Cass. Com. 9 novembre 1981, n°80-12943 Bull civ IV, n°386 ; JCP1982, II, 19797, G. Bonet. Cet arrêt rappelle la nécessité d'appartenance à une appellation d'origine protégée et non pas une marque en l'espèce pour être autorisé à mettre en avant la mention de cru.

⁹⁴² Exemple avec le Château de Reignac, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «COTES DE BORDEAUX »homologue par arrête du 10 novembre 2016 publie au JORF du 24 novembre 2016. Ou encore le Château La Tour Carnet, Grand Cru Classé 1855, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-MÉDOC »homologué par le décret n° 2011-1741 du 2 décembre 2011, modifié par décret n° 2015-1067 du 26 août 2015, publié au JORF du 28 août 2015.

traditionnelles par « la méthode de production ou de vieillissement ou la qualité, la couleur, le type de lieu ou un événement particulier lié à l'histoire du produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée⁹⁴³ » elle lui confère un très vaste champ d'application permettant une protection optimale des caractéristiques pouvant être affiliées aux appellations d'origine protégées.

Ainsi, des doutes autour de la protection de la mention de cru peuvent apparaître et affaiblir de nouveau la notion de terroir. Or, tout l'intérêt d'une définition et d'une protection juridique du terroir est de mettre en place un encadrement solide et perméable.

Néanmoins, la notion de cru trouve ses sources juridiques dans la qualification juridique de mention traditionnelle. S'il est question, en droit interne, d'une double⁹⁴⁴ utilisation du terme « cru », la nécessité de comprendre sous quelle catégorie juridique il peut être classé est accentuée. En effet, si à l'origine en droit interne il était question de mention traditionnelle, cette catégorie juridique semble avoir disparu pour laisser place aux spécialités traditionnelles. Mais, élément troublant, elle perdure au sein du droit européen. Peut-on ainsi réellement mettre ces deux mentions sous le même alignement juridique ? Le droit européen reconnaissant, lui, la qualification juridique des mentions traditionnelles à défaut d'en dresser une liste exhaustive, est-il possible d'y intégrer la mention de terroir ?

A l'origine, il était question de présenter les crus intégrés à la catégorie juridique des mentions traditionnelles. Elles permettaient une mise en valeur des produits vitivinicoles et ne se définissaient pas à proprement parler en termes d'indications de provenance mais comme des mentions renseignant "surtout le consommateur quant au mode de fabrication, rejoignant sur la nature, les caractéristiques ou les qualités essentielles d'un produit bénéficiant par ailleurs d'un signe de qualité⁹⁴⁵". Il y a donc bien, au sein de ces mentions traditionnelles, cette idée de différenciation avec des caractéristiques et des qualités propres, à l'instar de ce

⁹⁴³ Règlement (UE) N°1308/2013 *op. cit.*, article 112.

⁹⁴⁴ Partie 2, Titre 2, Chapitre 2, Section 1, A., 1., p.344.

⁹⁴⁵ MILLARD (J.-B.) et ROBBE (F.), "Organisation de la production et des marchés - Signes de qualité : la protection des mentions traditionnelles", *Droit rural n° 427*, novembre 2014, étude 17.

que l'on retrouve au travers de la réglementation des appellations d'origine protégées, mais surtout, et c'est cela qui en fait tout l'intérêt, une idée de qualité. En effet, ce qui semblait manquer aux appellations d'origine protégées pour répondre à l'idée de terroir sur l'existence d'un échelonnage qualitatif se retrouve au sein de la réglementation sous-jacente aux mentions traditionnelles. Pour mieux comprendre ce raisonnement, plusieurs éléments vont devoir être étudiés et décryptés.

D'une part, il faut rappeler qu'il était question au travers des mentions traditionnelles, de valoriser la qualité d'un produit liée à l'origine et/ou aux usages loyaux, locaux et constants. En effet, le droit du vin est un droit qui se veut très complexe, de par sa recherche permanente de mise en valeur des produits tout en essayant de conserver leur protection efficace. Il existe un nombre important de signes permettant la multiplication de sigles autorisés d'ordinaire en droit sur une étiquette. Si jusqu'en 2010 le droit interne parlait de mentions traditionnelles pour la présentation des crus, il en était de même au sein du droit européen au travers de l'article 118 duo vicies du règlement communautaire du 22 octobre 2007⁹⁴⁶. Il n'en demeure pas moins qu'aujourd'hui il n'est plus question, au sein du droit interne, d'identification claire de ces mentions. Actuellement, elles sont toujours présentées par le droit européen avec l'article 112 et suivants du règlement (UE) n° 1308/2013⁹⁴⁷. L'encadrement juridique gravitant autour de la mention de cru au travers des mentions traditionnelles se précise au sein de la base de données e-Bacchus⁹⁴⁸. En effet, elle "consiste en un registre des appellations d'origine et des indications géographiques protégées dans l'Union européenne en vertu du règlement (UE) n° 1308/2013 ; comporte la liste des indications géographiques et appellations d'origine de pays tiers protégées dans l'Union européenne en application d'accords bilatéraux sur le commerce des vins conclus entre celle-

⁹⁴⁶ Article 118 duo vicies du règlement (CE) n°1234/2007 du 22 octobre 2007.

⁹⁴⁷ Règlement (UE) N°1308/2013, *op. cit.*, article 112 et svt.

⁹⁴⁸ Egalement présent dans le Règlement (CE) 607/2009, *op.cit..*

ci et les pays tiers concernés⁹⁴⁹". Ainsi, une liste apparaît dans cette base de données, protégeant ainsi les mentions, "cru artisan"⁹⁵⁰, "cru classés"⁹⁵¹ et "cru bourgeois"⁹⁵².

L'article L640-2 du code rural qui présente un cadre juridique protecteur de ces mentions va également donner lieu à une série de questions. En effet, il est rédigé en ces termes "Les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer peuvent, dans les conditions prévues par le présent titre et lorsqu'il n'y a pas de contradiction avec la réglementation de l'Union européenne, bénéficier d'un ou plusieurs modes de valorisation appartenant aux catégories suivantes : 1° Les signes d'identification de la qualité et de l'origine :-le label rouge, attestant la qualité supérieure ;-l'appellation d'origine, l'indication géographique et la spécialité traditionnelle garantie, attestant la qualité liée à l'origine ou à la tradition (...) »⁹⁵³". Avec l'étude de cet article, un point très important de notre raisonnement apparaît. En effet, il n'est pas question de mention traditionnelle, mais de spécialité traditionnelle, cette dénomination se voulant différente du droit européen, il est légitime de se questionner sur la différence de portée de ces deux notions. Bien qu'il l'ait instaurée la même année, en 2007, le législateur n'a pourtant pas opté pour la même terminologie. Cette différence marque-t-elle un sens réellement différent ou sommes-nous simplement face à une simple reformulation ? Il semble plus logique de penser que ces deux mentions cherchent à définir les mêmes caractéristiques pour les produits vitivinicoles avec, sous le terme « spécialité », une portée très certainement plus stricte. En effet, sous cette mention, on attend

⁹⁴⁹ <http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?language=FR>.

⁹⁵⁰ Description des caractéristiques du produit pouvant bénéficier de la mention "cru artisan" ; AOP «MEDOC», «HAUT-MEDOC», «MARGAUX», «MOULIS», «LISTRAC», «SAINT-JULIEN», «PAUILLAC», «SAINT-ESTEPHE». Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique.

⁹⁵¹ Définition de la mention "cru classé" ; AOP «BARSAC», «COTES DE PROVENCE», «GRAVES», «SAINT-EMILION GRAND CRU», «MEDOC», «HAUT-MEDOC», «MARGAUX», «PESSAC-LEOGNAN», «SAINT JULIEN», «PAUILLAC», «SAINT ESTEPHE», «SAUTERNES». Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique.

⁹⁵² Condition d'utilisation de la mention "cru bourgeois" ; AOP «MEDOC», «HAUT-MEDOC», «MARGAUX», «MOULIS», «LISTRAC», «SAINT-JULIEN», «PAUILLAC», «SAINT-ESTEPHE»: Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique.

⁹⁵³ Dernière modification par l'Ordonnance n°2015-1246 du 7 octobre 2015, art. 2 et art 7.

d'avantage d'éléments propres à une région viticole, un savoir faire bien identifié, un cépage choisi pour son adaptation spécifiquement à cette même région viticole. Le terme « mention » véhicule certes une idée plus vaste de ce que l'on attend d'un produit vitivinicole. Cette distinction démontre finalement très certainement encore une fois la volonté du législateur interne de rechercher une protection toujours plus stricte pour les produits du secteur vitivinicole.

Ainsi, cette idée de qualité liée d'une part à l'origine et d'autre part, aux usages, doit encore, à l'instar de la présentation des appellations d'origine protégées, être précisée. En effet, s'il est bien question de qualité, il s'agit des caractéristiques liées à l'origine du produit et non de « bonne qualité⁹⁵⁴ ». Le législateur a bien voulu marquer la différence entre ces deux façons possibles de percevoir la mention de « qualité ». Cette distinction s'explique par le vocabulaire même choisi par le législateur. En effet, si dans l'article L640-2 du code rural il est question, pour les appellations d'origine, d'une qualité liée à l'origine ou à la tradition, ne garantissant donc pas nécessairement un produit de bonne qualité, il s'agit en revanche de distinguer des produits de bonne qualité avec les mentions bénéficiant du complément « label rouge ». Le législateur présente alors les produits en bénéficiant comme des produits de qualité supérieur, l'idée de bonne qualité est donc présentée clairement par le législateur. Il ne s'agit plus, comme pour les appellations, d'une caractéristique permettant leur différenciation mais bien de l'assurance de la qualité d'un produit.

L'abrogation de l'article L644-2 permet également dans un second temps, par la suppression de la liste exhaustive des spécialités traditionnelles, de penser que le législateur ait voulu laisser un champ plus vaste au juge, lui permettant d'étendre ces mentions ou au contraire de venir resserrer l'étau autour des spécialités traditionnelles. L'idée d'un champ plus vaste quant à la protection de ces mentions semble tout de même à privilégier. L'abrogation de l'article L644-2 du code rural et de la pêche maritime semblait avoir mis fin au lien qui unissait la mention de cru et les appellations d'origine protégées, laissant ainsi courir un risque aux spécialités traditionnelles tout du moins fragilisant leur protection, mais il n'en était rien : ceci pourrait appuyer notre hypothèse. En effet, le décret du 4 mai 2012 relatif

⁹⁵⁴ VISSE-CAUSSE (S.), *L'appellation d'origine..., op. cit.*, 332p.

à l'étiquetage rappelle cette exigence de corrélation entre spécialité traditionnelle et appellation d'origine contrôlée. Il n'est donc plus question de simples appellations d'origine mais bien d'appellations d'origine protégées. Pour mieux comprendre le raisonnement rappelons-en le contenu. L'article 7 du décret du 4 mai 2012⁹⁵⁵ relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques se distingue ainsi ; « Les mentions : « château », « clos », « cru » et « hospices » sont réservées aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée lorsque les vins sont issus de raisins récoltés sur les parcelles d'une exploitation ainsi dénommée et vinifiés dans cette exploitation. En outre, la mention : « cru » désigne une exploitation ayant acquis sa notoriété sous ce nom depuis au moins dix ans. (...). Le terme : « cru » peut être utilisé, dans des conditions fixées par le cahier des charges, pour désigner : a) Une unité géographique plus grande à laquelle peut prétendre le vin sur le fondement de l'article L. 644-7 du code rural et de la pêche maritime ou du quatrième alinéa de l'article 5 ; b) Une unité géographique plus petite, à laquelle le vin peut prétendre sur le fondement des trois premiers alinéas de l'article 5. (...)».

Mais que faut-il alors percevoir à travers ce texte ? D'une part, il est question de présenter le terme « cru » comme réservé aux seuls vins issus d'appellations d'origine protégées, issus des raisins récoltés sur les parcelles de l'exploitation ainsi dénommée et qui y sont vinifiés. Il s'agit en l'espèce d'une application commune découlant de la logique gravitant autour de la réglementation des appellations d'origine protégées. Mais cette éventualité n'est pas la seule à considérer et il va être question d'une possibilité de créer un cru et non pas de le reconnaître lorsqu'il est question de désigner une exploitation qui a acquis une notoriété depuis au moins dix ans. Cependant, cette disposition bénéficiera-telle aux vins provenant d'une telle exploitation ? Cet article permet, il est vrai, une interprétation plus souple de l'application du cru dans le secteur vitivinicole. En effet, si la règle générale conforme semble celle de l'appartenance à une appellation d'origine protégée, il n'en demeure pas moins qu'à la lecture de l'article 7 du décret du 4 mai 2012, il est question d'une désignation par la mention cru, sans obligation d'indication géographique préalablement reconnue. Ainsi, puisque le cru « désigne une exploitation ayant acquis sa notoriété sous ce nom depuis au moins dix ans », il n'est pas question d'une appellation d'origine protégée à

⁹⁵⁵ Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques.

proprement parler, mais il est tout de même possible d'y voir un frein. La notoriété induite par le nom « cru » serait par conséquent bien supérieure à dix ans puisque le viticulteur l'utilise. En effet, depuis de nombreuses années le terme « cru » est réservé à la catégorie juridique des appellations d'origine, ainsi il semble difficile d'imaginer une exploitation viticole user aujourd'hui du terme « cru » dans sa dénomination du simple fait d'une reconnaissance de seulement dix années.

Pour bien comprendre ce raisonnement, il est nécessaire d'étayer cette idée grâce à la différenciation faite précédemment entre la reconnaissance d'une appellation d'origine protégée permettant l'utilisation de la dénomination « cru » et la création d'une exploitation autorisée également à la supporter. Lorsque l'on parle de cru émergeant d'une appellation d'origine protégée, il est question de reconnaissance, c'est parce qu'il existe des critères définis et reconnus d'une appellation d'origine protégée que l'on est en droit d'y apposer la mention de cru. Reconnaissance qui rappelons-le requiert une notoriété dûment établie⁹⁵⁶. Est-il alors possible de parler de reconnaissance autour de la notion de cru, lorsqu'elle nécessite uniquement une notoriété de 10 ans⁹⁵⁷ ou s'agit-il d'une construction donnant droit par exception à l'utilisation de la mention cru ? Mais pourquoi une telle différence ? Tout simplement car la notoriété se construit au moyen de pratiques satisfaisantes de production et d'une bonne qualité du produit final reconnu certes, mais également grâce à un travail marketing important. Finalement, la notoriété provient très souvent du fait de la reconnaissance avantageuse par un grand nombre de personnes, contrairement à la réputation qui, elle, sous-entend uniquement le fait d'être reconnu. Ainsi, il n'est pas si évident de parler de construction d'une notoriété et c'est là que le vocabulaire choisi par le législateur prend tout son sens. En effet, s'il avait usé du substantif de « réputation » il aurait été possible d'y percevoir la simple connaissance du public, qu'elle soit bonne ou mauvaise. La notoriété, quant à elle, sous-entend finalement une bonne réputation⁹⁵⁸ et naît d'un travail de production

⁹⁵⁶ Article L641-2 code rural et de la pêche maritime.

⁹⁵⁷ On peut alors se demander si 10 années sous-entendent que la notoriété soit dûment établie. Le législateur si tel était le cas aurait eu simplement à rappeler les termes de « dûment établi », en l'espèce, il précise un délai strict ce qui laisse à penser qu'il n'y a pas concordance entre dix années et une notoriété dûment établie.

⁹⁵⁸ GERGAUD, (O.), « Fonctions de prix hédonistiques et information imparfaite : le rôle de la réputation sur le marché du vin de Champagne », Thèse pour Doctorat en économie, Université de Reims Champagne-Ardenne, Directeur KOBIELSKI (J.), 14 janvier 2000.

vitivinicole avéré et d'une idée de bonne qualité⁹⁵⁹. On peut alors parler, contrairement aux idées reçues, d'une reconnaissance de la mention de cru lorsque elle découle d'une exploitation présentant les caractéristiques nécessaires à une notoriété avérée d'une décennie.

Le cru semble ainsi se construire autour d'une application hiérarchique des facteurs inhérents au terroir. Cette hiérarchisation à l'origine d'une distinction au sein même des crus permet de supposer une affiliation entre cru et terroir.

B - Un classement légitimé

Il semble qu'au vu des constatations antérieures, le cru ne puisse se concevoir par une reconnaissance unique. Pour comprendre cette idée, il faut rappeler que le cru, dans son utilisation, se voit constamment doté d'une idée de classement. Ainsi selon les différentes identifications de cru, plusieurs éléments apparaissent. D'une part, il existe des vins de crus et d'autre part, une hiérarchisation grâce à l'identification du cru est possible. Cette distinction subtile mérite explication pour envisager par la suite d'affirmer le rapprochement entre le cru et le terroir.

En effet, si subtile soit-elle, la différenciation n'en demeure pas moins essentielle. Ainsi, il est possible d'associer à un vin défini par une appellation d'origine protégée le terme « cru », malgré l'abrogation de l'article L664-2 du code rural et de la pêche maritime. Il semble envisageable que des vins contenant la mention de cru uniquement aient été créés avant son abrogation. Mais la mention de cru est utilisée de façon constante sous le sens de hiérarchisation. Ce qu'il faut comprendre ici, c'est que le cru n'est pas exploité seul, il est associé à un critère de classification. En effet, rappelons-le, le droit européen via le registre e-Bacchus assure une protection non pas du terme « cru » en lui-même mais du cru démonstrateur de caractérisation. Finalement le terme « cru » est ainsi affiché avec en premier

⁹⁵⁹ GERGAUD (O.) et GINSBURGH (V.), « La qualité des vins de Bordeaux se résume-t-elle uniquement à celle de son terroir ? », *La Journée Vinicole*, 2005, 29 avril, 21381, 13-15 ; GERGAUD (O.) et LIVAT (F.), « How do consumers use signals to assess quality? », *AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS*, AAWE working paper n°3, <http://www.wine-economics.org>.

lieu une reconnaissance de caractéristiques propres à certaines catégories de vins, avant d'en présenter un avantage hiérarchique et qualitatif.

Le cru est le lien à la terre, à une méthode de production, traditionnellement appelé savoir-faire et qui sous-entend de manière générale une idée de qualité et c'est cette accumulation qui va la différencier d'une reconnaissance constante par les IGP et en faire une particularité juridique associable ou intégrable aux AOP. Ainsi, il est aisément de faire le lien entre la science et les différentes identifications du terroir. En effet, les caractéristiques retenues pour classer un cru sont identifiables en ce sens qu'ils ont un caractère objectif. Les juges pourront donc interpréter plus clairement les indices faisant référence à un terroir donné. Le cru est l'élément qui vient compléter une dénomination géographique. Il faut rappeler que les appellations d'origine protégées ne peuvent être perçues au regard de leur réglementation que comme des exhausteurs de dénomination géographique sous-entendant une origine mais pas nécessairement une qualité.

Aujourd'hui, le cru ne doit donc pas être envisagé comme simple complément d'une appellation d'origine protégée, mais plutôt comme un garant d'une qualité reconnue modifiant la perception de la région viticole concernée. Cependant, s'il est tentant de percevoir positivement cette présentation hiérarchique au travers des crus, l'engorgement du nombre de références possibles au cru fragilise de nouveau l'intérêt de cette dénomination

La qualification de cru en tant que terroir permet une nouvelle fois comme cela avait été le cas lors du rapprochement terroir/AOP⁹⁶⁰, de mettre en valeur le véritable sens et la véritable portée des crus.

⁹⁶⁰ Partie 2, Titre 1, Chapitre 1, p.234 et s.

SECTION 2

L'APPLICATION DU « TERROIR DE CRU »⁹⁶¹

Si le cru semble pouvoir prétendre à l'affiliation avec le terroir⁹⁶² lorsqu'il est question d'identifier ce dernier littérairement, il n'en demeure pas moins que la corrélation entre ces deux notions ne peut être effective qu'après application des caractères juridiques (A). Cette application ne va pas se faire sans heurt, les limites des terroirs de cru favorisant de nouveau la prise de distance entre le terroir et un cadre juridique (B).

A - Les méthodes d'identification d'un cru : Classification ou dénomination

Ces méthodes d'identification vont permettre de justifier la mise en avant d'une parcelle plutôt qu'une autre ou d'un vin plutôt qu'un autre, une importante distinction quant à la finalisation de reconnaissance apparaît ainsi. En effet, si l'identification de cru permet la reconnaissance d'une qualité supérieure d'un vin, dans d'autres cas, elle permet l'identification de parcelles de meilleure qualité. Cependant, faut-il voir dans cette identification de parcelle un gage de bonne qualité du produit final ? N'y a-t-il pas de différence entre ces deux conceptions du cru ? La distinction entre la qualité et les qualités d'un produit pourrait être à nouveau être présentée, il est vrai que dans le cadre d'une identification d'un cru par la valorisation d'un produit fini comme le vin, il est question de qualité. Lorsque l'on avance l'idée de cru sur la base d'une représentation des parcelles strictement identifiées, il est alors question de typicité, ces qualités peuvent amener à un

⁹⁶¹ Question écrite avec réponse n° 61697, 27 octobre 2009 – Agroalimentaire – Vin – Vins de pays. appellation. Savoie. – M. Remiller Jacques – Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Le Secrétaire de la commission des affaires étrangères avance ces propos, « les vignobles AOC vins de Savoie formés de terroirs de crus dont la délimitation a été arrêtée et reconnue dès 1973 ».

⁹⁶² FALCETTI (M.), « Qu'est-ce qu'un Terroir ? Pourquoi l'étudier ? Pourquoi l'enseigner ? », *Bull. OIV* n°757-758, mars-avril 1994, p.246-275, p.253.

produit de qualité par la suite mais ceci n'est pas garanti en raison du nombre important de facteurs en jeu restant encore à interagir.

Ainsi, on peut percevoir l'existence d'une opposition d'où la difficulté d'analyse. Une dissociation est alors envisageable. D'une part, on observe une classification par un ordre hiérarchique, liée à la qualité intrinsèque du vin (1), par exemple avec l'une des plus connues celle présente au sein du Bordelais⁹⁶³. Puis, se distingue une hiérarchisation quant à la dénomination, fondée sur une reconnaissance géographique d'un lieu déterminé et répondant à des caractéristiques préalablement identifiées (2), comme les crus champenois⁹⁶⁴.

C'est l'application de cas concrets en l'espèce qui permet de mettre en lumière ce que recouvre la notion de cru et si elle peut être assimilable au terroir. Finalement, les méthodes de tradition utilisées pour la production des vins de cru laissent place à une véritable réglementation, ainsi peut-on tenter au travers des crus de donner une qualification juridique au terroir⁹⁶⁵.

1. L'identification de cru au travers d'une classification

Comme il l'a été relevé ultérieurement, si l'existence des mentions traditionnelles est reconnue au sein du droit européen au travers du règlement 1308/2013⁹⁶⁶, celui-ci renvoie au registre aux annexes du règlement 607/2009⁹⁶⁷ pour la prise en compte réelle et exhaustive

⁹⁶³ Pour exemple Cru Bourgeois, Château Cap Léon Veyrin, Listrac-Médoc, Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LISTRAC - MEDOC », homologué par le décret n° 2011-1498 du 9 novembre 2011, modifié par décret n° 2015-1105 du 31 août 2015 publié au JORF du 2 septembre 2015. Ou encore, Cru artisan, Château La Peyre, Cahier des charges « SAINT-ESTEPHE », Décret n° 2009-1137 du 18 septembre 2009.

⁹⁶⁴ Pour exemple, Champagne Jean-Yves de Carlini, Brut blanc de noirs grand cru. Ou encore Champagne Brut Vranken 1er Cru. Cahier des charges relatif à l'appellation *d'origine contrôlée* « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010.

⁹⁶⁵ DIART-Boucher (S.), *La réglementation vitivinicole ...*, op. cit., p.211 et s.

⁹⁶⁶ Règlement (UE) N°1308/2013 *op. cit.*, article 112 et svt.

⁹⁶⁷ Règlement (CE) N°607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009, *op. cit.*, Egalement présent dans le registre e-Bacchus.

des mentions autorisées. On y voit apparaître, lorsque l'on recherche la mention de cru, trois variations possibles : le cru classé, le cru bourgeois, le cru artisan. Chacun de ces crus va pouvoir être adopté par un producteur s'il respecte simplement les conditions requises. Il semble bien évidemment logique de présenter comme proscrite toute appropriation du terme cru si les conditions requises ne sont pas remplies.

Il faut noter que la véritable particularité des crus de « classification » se fait par la recherche de la mise en valeur des critères organoleptiques du vin. Cette hiérarchie du mérite, élaborée au moyen d'un examen qualitatif du produit fini, permet de les distinguer des appellations d'origine protégées. En effet, si l'on étudie la définition générale retenue pour les mentions traditionnelles, on perçoit les caractéristiques (les facteurs humains et les facteurs naturels) des AOC. Il est alors envisagé de mettre en avant la qualité d'un vin liée à son histoire et une zone déterminée. On est donc proche de l'article L115-1 du code de la consommation qui, rappelons-le, précise qu'une appellation d'origine protégée nécessite « la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ». Le lien entre les crus et les appellations d'origine est alors évident. Dans ce cas, pourquoi envisager la juxtaposition avec le terroir ? Une critique avait été avancée lors de la présentation du terroir au travers des appellations d'origine protégée, dans le sens où il s'agissait du manque d'indication sur leur qualité intrinsèque. C'est en cela que l'étude pour les crus en tant que définition analogue est intéressante. La différenciation devient effective au moyen de la création au sein de certaines appellations d'une hiérarchisation du mérite. L'étude de ces différentes classifications de crus apparait alors nécessaire pour une éventuelle transposition du terroir vers elles, tout du moins sur un premier fondement lexical et scientifique.

L'histoire des vins de Bordeaux est celle qui permet une meilleure représentation de cette classification du mérite⁹⁶⁸ des crus classés. En effet, l'histoire du classement des vins de bordeaux est la plus prestigieuse du monde vitivinicole, elle remontant au milieu du 19^{ème}

⁹⁶⁸ Annexe 1

siècle avec les crus classés de 1855⁹⁶⁹. Ce classement publié à la demande de l'empereur Napoléon III s'est fait en vue de l'exposition universelle de Paris et, chose exceptionnelle, il est toujours en vigueur. Pourtant ce maintien est critiquable, même aux yeux des professionnels, cette pérennité reste contestée « personne aujourd'hui n'affirmerait que ce jugement des courtiers de 1855 peut encore s'appliquer très exactement à la situation actuelle du Bordelais, mais leur liste reste d'une remarquable validité⁹⁷⁰ ». Cette mention traditionnelle présente une particularité car elle peut être complétée par différents termes qui viennent en préciser le grade. Peuvent être associées à la mention « cru classé » les mentions « grand », « premier grand », « deuxième », « troisième », « quatrième », « cinquième ». Si les vins bénéficiant de cette mention traditionnelle endossent une particularité, elle peine à se distinguer des autres en raison du manque de clarté des différentes définitions. Peuvent alors être considérés comme crus classés les produits issus de la vigne et notamment ceux provenant de France, ceux liés à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique⁹⁷¹.

L'histoire des crus Bourgeois, quant à elle, débute en 1932, « les Courtiers bordelais sous la double autorité de la Chambre de Commerce de Bordeaux et de la Chambre d'Agriculture de la Gironde consacrent 444 Crus Bourgeois »⁹⁷². Mais cette liste ne sera jamais soumise à homologation ministérielle. Cependant, sa création ne sera pas vaine car elle servira de référence pour l'usage commercial de la mention traditionnelle pendant plus de 70 ans. L'entrée des crus bourgeois au sein du droit européen se fait en 1979⁹⁷³. Elle est autorisée sous réserve que son utilisation soit encadrée par l'Etat français. Après quelques aléas⁹⁷⁴, c'est

⁹⁶⁹ MARKHAM (J.), *1885 Histoire d'un classement des vins de Bordeaux*, Edition Féret Bordeaux 1997. P. 17 et s.; TABER (G. M.), *Le jugement de Paris*, Edition Gutenberg, Paris, 2006, p.22 et s.

⁹⁷⁰ MARKHAM (J.), *1885 Histoire d'un classement...*, *op. cit.*

⁹⁷¹ AOP « Barsac », « Côtes de Provence », « Graves », « Saint-Emilion grand cru », « Médoc », « Haut-Médoc », « Margaux », « Pessac-Leognan », « Saint Julien », « Pauillac », « Saint Estèphe », « Sauternes ».

⁹⁷² <http://www.crus-bourgeois.com>

⁹⁷³ Règlement (CE) n°337/79, *Du 5 février 1979, portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 54, p. 1)*

⁹⁷⁴ Partie 2, Titre 2, Chapitre 1, Section 1, B., 2, b. p. 320.

en 2009 qu'un nouvel arrêté⁹⁷⁵ voit le jour, permettant aux crus bourgeois une nouvelle démarche collective mettant en avant un gage de qualité entériné par les pouvoirs publics. Cette classification au mérite est reproduite chaque année en septembre depuis 2010. La notion de « cru bourgeois » se rapporte de nouveau à la nature des produits de la vigne. Ces vins originaires d'une appellation d'origine protégée peuvent associer à leur nom la mention traditionnelle de « cru bourgeois ». Pour ce faire, ces produits doivent de nouveau correspondre à la définition d'une expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique ». Cette définition ne se différenciant aucunement des crus bourgeois, le droit européen s'est vu dans l'obligation de dresser une liste exhaustive des appellations d'origine protégées pouvant s'y référer⁹⁷⁶.

Les crus artisans ont eux une histoire plus récente, reconnue par la réglementation européenne en juin 1994 qui autorise l'inscription sur les étiquettes des produits viticoles de l'apposition de la mention « crus artisans »⁹⁷⁷. Aujourd'hui, plus d'une quarantaine de propriétés⁹⁷⁸ peuvent prétendre à la mention traditionnelle de crus artisans. Cette liste n'est pas figée dans le temps et peut subir des modifications, tous les dix ans⁹⁷⁹ il est question de

⁹⁷⁵ Décret du 20 octobre 2009 et arrêté du 16 novembre 2009 permettant une sélection qualitative des Crus Bourgeois du Médoc.

⁹⁷⁶ Il apparaît que sont autorisées à apposer sur leurs étiquettes les appellations « Médoc », « Haut-Médoc », « Margaux », « Moulis », « Listrac », « Saint-Julien », « Pauillac », « Saint-Estèphe » ; BAHANS (J.-M.), « Un an de droit de la vigne et du vin – 2011 », *op. cit.*..

⁹⁷⁷ <http://www.crus-artisans.com>

⁹⁷⁸ Arrêté du 8 août 2012 portant homologation du classement additif au classement homologué par l'arrêté du 2 janvier 2006 des crus artisans pour les appellations d'origine contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » et les appellations d'origine contrôlées communales du Médoc, JORF n°0191 du 18 août 2012 page 13562 texte n° 24. Ainsi que, Arrêté du 2 janvier 2006 portant homologation du classement des crus artisans pour les appellations d'origine contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » et les appellations d'origine contrôlées communales du Médoc, JORF n°9 du 11 janvier 2006 page 439 texte n° 17.

⁹⁷⁹ Cette durée peut être prolongée ; Arrêté du 5 avril 2016 relatif au classement des crus artisans pour les appellations d'origine contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » et les appellations d'origine contrôlées communales du Médoc, JORF n°0095 du 22 avril 2016 texte n° 47. Prolongation pour une durée d'un an des arrêtés du 2 janvier 2006 portant homologation du classement des crus artisans pour les appellations d'origine contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » et les appellations d'origine contrôlées communales du Médoc et du 8 août 2012 portant homologation du classement additif au classement homologué par l'arrêté du 2 janvier 2006 des crus artisans pour les appellations d'origine contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » et les appellations d'origine contrôlées communales du Médoc.

remettre en cause la qualité des crus existants et permettre une ouverture de cette mention à d'autres vignobles. Les « crus artisans » sont qualifiés par le droit européen comme appartenant à la catégorie juridique des mentions traditionnelles imputable à la catégorie des produits de la vigne et notamment du vin. Cette expression est alors « liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique⁹⁸⁰ ». Il est donc bien question d'une méthode de classification liée à une reconnaissance qualitative sur un produit fini.

Finalement l'identification par le cru bourgeois et celle par le cru artisan correspondent aux mêmes exigences juridiques pour le droit européen, seuls les crus classés se distinguent par la possibilité qui leur a été donnée de compléter leur nom, renforçant l'idée de hiérarchisation. Or, cette distinction est également effective par les appellations d'origine protégées concernées. La théorie du terroir semble ainsi pouvoir se dessiner et se substituer à cette mention traditionnelle attachée aux crus.

2. L'identification de cru : l'exclusion de la mention traditionnelle en droit européen

Cette identification du fondement identitaire pour la notion de cru s'axe autour d'une séparation quant à un système de classification au mérite, par conséquent, nombreux sont les points à éclaircir. Cette distinction semble se cantonner à une tradition de division géographique. Si le sud de la France semble prédisposé à utiliser la mise en valeur de son vin au moyen d'une classification hiérarchique du mérite⁹⁸¹, sur fondements subjectifs, le nord, lui va mettre en avant, au moyen des crus, un espace géographique délimité et reconnu et c'est peut-être en cela que le cru se rapproche au plus près de la définition du terroir. En effet, il n'est pas rare que dans la France septentrionale il soit question de « terroir » lorsque finalement, juridiquement, l'on fait référence aux mentions facultatives traditionnelles que sont les crus. Il est alors bien question d'un espace géographique arrêté, qui, de surcroit, est

⁹⁸⁰ Règlement (CE) N°607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009, *op. cit.*, Egalement présent dans le registre e-Bacchus.

⁹⁸¹ Au moyen des « cru bourgeois », « cru classé » et « cru artisan ».

valorisé au moyen de critères scientifiques et d'usages loyaux locaux et constants permettant au produit final d'arburer une identité propre. Il est vrai que, contrairement au caractère subjectif des crus du sud lié à leur méthode de reconnaissance au mérite, les crus septentrionaux fondent leur existence sur des critères scientifiques liés à la qualité de la terre.

Certes, toutes ces affirmations étaient vérifiables au moyen de la simple exigence lors de la reconnaissance d'un cru, de l'existence d'une AOP, cependant, il a été avancé que le critère qualitatif semblait manquer, manquement que pourrait pallier l'identification des crus septentrionaux. Ainsi, il est envisageable de délimiter la notion de terroir au travers de deux types de mentions traditionnelles, les « Grands crus » et les « Premiers crus ».

Dans un premier temps, les « Grands crus⁹⁸² » se définissent comme une expression liée à la qualité d'un vin, réservée à ceux comportant une appellation d'origine protégée définie par décret et lorsqu'une utilisation collective est faite de cette expression par incorporation à une appellation d'origine. Dans un second temps, la mention traditionnelle de « Premier cru⁹⁸³ » est assimilable et réservée aux vins issus d'une appellation d'origine protégée, elle est liée à la qualité d'un vin, elle se définit par décret et seulement lorsqu'une utilisation collective en est faite.

Pour exemple, les vins d'appellation Champagne et Coteaux Champenois⁹⁸⁴ peuvent ajouter la mention « grand cru⁹⁸⁵ » ou « premier cru⁹⁸⁶ » sur l'étiquette. Les Champagne

⁹⁸² Règlement (CE) N°607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009, *op. cit.*, Egalement présent dans le registre e-Bacchus.

⁹⁸³ Règlement (CE) N°607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009, *op. cit.*, Egalement présent dans le registre e-Bacchus. Pour aller plus loin sur la protection d'une dénomination par le registre e-Bacchus, CJUE, 3e ch., 13 févr. 2014, aff. C-31/13 P, Hongrie c/ Commission ; PETIT (Y.), « Vin - L'appellation d'origine protégée « Vinohradnícka oblast' Tokaj » peut être inscrite dans la base de données E-Bacchus », *Droit rural n° 425*, Août 2014, comm. 170.

⁹⁸⁴ Pour aller plus loin, WOLIKOW (C.) et WOLIKOW (S.), *Champagne ! Histoire inattendue*, Les Editions de l'atelier, Paris, 2012, p.12 et s.

grands crus vont être élaborés avec des raisins récoltés sur les communes classées 100%⁹⁸⁷ (Dix-sept communes dont onze situées dans la Montagne de Reims et six dans la Côte des Blancs). Les premiers crus, eux sont élaborés avec des raisins récoltés sur les communes classées 90 à 99%, (quarante-quatre communes situées dans la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et autour d'Épernay). Mais la Champagne n'est pas l'unique exemple de l'exploitation de la mention de cru en tant que dénomination géographique, l'Alsace et la Bourgogne ne sont pas en reste.

Il est donc envisageable d'affirmer qu'au sein des appellations d'origine contrôlées bénéficiant d'une division par crus, ceux-ci peuvent représenter l'application d'un échelonnage qualitatif au sein d'une même appellation, permettant alors de qualifier cette idée tellement abstraite de qualité et de typicité. Mais, il faut rester prudent et prendre en compte plusieurs risques induits par cette identification du terroir. Le caractère générique des appellations d'origine protégées entraînant l'affaiblissement de leur identification est facilement identifiable comme provenant du risque émergeant d'une sur-division qui entraînerait alors un effet néfaste pour les appellations.

⁹⁸⁵ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, précisément le communes de Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieuxx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy.

⁹⁸⁶ Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « CHAMPAGNE », Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010, précisément sur les communes de Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieuxx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy, Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseyuil, Chamery, Champillon, Chigny-lès-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommes-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Ecueil, Etrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Ay, Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Nœuds, Villers-Marmery, Voipreux et Vrigny.

⁹⁸⁷ Le classement se fait à partir des critères de sous-sols, de pente et d'exposition. La différence entre ces crus se fait sur la valeur marchande des raisins. Un prix de base est fixé pour le raisin sans cru. Ensuite le prix réel au kilo sera fixé entre 80 et 89 % du prix originel pour le raisin sans cru, entre 90 et 99 % pour les « premiers crus » et à 100 % pour les « grand crus ».

B - La limite du lien juridique entre le cru et le terroir

La correspondance possible entre la théorie du terroir et les crus va donc se faire au moyen des caractéristiques définissant ces deux notions, le liant d'une part aux facteurs naturels et humains contenus dans les appellations d'origine protégées confortant ainsi la nécessité d'en faire partie pour prétendre au cru, mais également avec l'idée de qualité qui va justifier l'univocité de cette appartenance.

Avant toute chose, il est indispensable de rappeler le lien qui transparaît entre ces deux termes. Il est nécessaire d'insister sur le fait que lorsque l'on parle de terroir, il est fait référence à une dénomination géographique. Ainsi, dans le secteur vitivinicole, il a été possible de mettre en place une protection, un cadre juridique au moyen d'une délimitation géographique. C'est d'ailleurs le premier point commun entre cru et terroir. Pour mieux illustrer cette ressemblance, il va être nécessaire de se pencher sur la définition arrêtée pour le cru et c'est alors qu'émerge un premier problème : il n'existe pas de définition juridique du terme cru à proprement parler. En effet, les mentions de « cru bourgeois », « cru classé » et « cru artisan » possèdent une définition et une protection du fait de leur statut de mention traditionnelle. Ainsi, il semble difficile de concevoir la seule mention de cru comme pouvant être définie et protégée de manière juridique, l'existence même de la notion unique étant remise en cause. Certes, l'article 57 du règlement (CE) n°607/2009 prévoit aussi que peuvent être employées pour les vins à une appellation d'origine protégée et une indication d'origine protégée, les mentions se référant à une exploitation listées en annexe XIII dudit règlement. Pour la France, l'annexe vise les prestations suivantes : abbaye, bastide, campagne, chapelle, clos, commanderie, cru, domaine, mas manoir, mont, monastère, monopole, moulin, prieuré et tour. Chaque Etat concerné doit réglementer l'utilisation de ces mentions. Ainsi, le recours à l'une d'elles est possible à condition que les raisins dont les vins sont issus aient été exclusivement récoltés sur l'exploitation indiquée et que la vinification ait été entièrement effectuée dans cette exploitation. Si toutes les spécialités traditionnelles semblent dénommer un espace géographique, le cru est le seul qui se dégage de cette référence. Il y a là une différence entre celui-ci et les autres indications d'exploitations car il ne sous-entend pas uniquement ce critère géographique mais il faut également y ajouter une idée de méthode de production qui s'avère être le garant de bonne qualité et d'une typicité. Ce constat permet

ainsi d'y apposer les facteurs naturels et humains. Mais cette ressemblance entre le cru et le terroir ne s'arrête pas là : la gouvernance via le droit privé et le droit public qui avait été avancée lors de la comparaison avec les appellations d'origine contrôlées est également de mise.

Cette alliance entre le droit privé et le droit public va donner lieu à une très large protection du cru. La défense par le droit privé s'applique amplement pour les crus qui bénéficient d'une protection jonglant entre une gouvernance privée et tout comme les appellations d'origine protégées, une gouvernance publique. Pour bien comprendre cette union entre le droit privé et le droit public inhérent à la notion de cru, il faut avant tout rappeler la primauté du droit public, qui comme nous l'avons constaté, jalonne les sources précédemment utilisées. Mais l'optimisation de la protection du droit permettant la protection des crus requiert l'utilisation du droit privé. En effet, pour optimiser sa préservation, le cru peut être affilié à la marque⁹⁸⁸, ce qui permet sa protection par le droit privé. Une nouvelle fois, le droit public initialement protecteur des spécialités traditionnelles s'associe au droit privé pour perfectionner le cadre juridique du cru.

Finalement, la qualification juridique de cru s'attache aux mêmes règles de droit strictes et aux mêmes caractéristiques d'identification que les appellations d'origine protégées, ce qui en fait un élément associable au terroir.

Pourtant, « dans tous les cas c'est la production d'un terroir qui a pu être mentionnée, jamais un cru particulier⁹⁸⁹ »⁹⁹⁰. Cette affirmation nous amène à réfléchir sur la distinction entre le terroir et le cru qui semble alors se dessiner.

Si l'on conserve le terme « cru » comme substitution à celui de terroir, cela exclut alors les autres appellations d'origine contrôlées, il sera donc uniquement question de produits

⁹⁸⁸ *La Semaine Juridique Entreprise et Affaires* n° 6, 9 Février 1989, n°15417.

⁹⁸⁹ CSA, délib. 11 mai 2001.

⁹⁹⁰ BIOLAY (J.-J.), « Publicité – Communication publicitaire audiovisuelle », *JurisClasseur Contrats – Distribution*, Fasc. 4190, 28 Juin 2006.

vitivinicoles et non plus de tous produits agroalimentaires susceptibles de posséder une typicité nécessitant une protection puisque le cru est effectivement uniquement affilié au vin⁹⁹¹. Cette remarque peut aussi être faite sous la forme d'une nouvelle critique, laissant présager alors une très vaste ouverture du sens de ces termes introduisant, comme cela avait été fait au sein des appellations d'origine contrôlées, un large panel de produits, réduisant de manière conséquente l'intérêt de cette qualification. Le cru n'est pas une notion largement répandue : il n'y a en France que cinq possibilité d'y accéder qui donneraient donc au terroir une étendue plus stricte que ce que l'on veut bien lui accorder aujourd'hui.

Cette recherche d'identification juridique de terroir mène vers une prise en compte d'un nombre non négligeable de failles dans le système d'encadrement des crus. Pour illustrer ces propos, l'exemple de l'AOC des « côtes de Provence » peut être envisagé. En effet, au détour de l'étude des crus classés contenus au sein de l'AOC, un problème se pose car plusieurs des exploitations citées ont disparu⁹⁹² du monde vitivinicole. C'est une véritable démonstration des dysfonctionnements des classements hiérarchisés autorisés et reconnus. D'autre part, l'application du système des crus n'est pas sans incidence au sein même des appellations d'origine protégées en bénéficiant, comme l'illustre l'exemple de l'affaire des crus bourgeois de Bordeaux. En 2000, la simple reconnaissance au travers des crus bourgeois semblait s'essouffler, un arrêté fut donc pris le 30 novembre 2000⁹⁹³ qui avança une nouvelle classification⁹⁹⁴ au cœur même de celle existante des crus bourgeois. Cette reconnaissance a pour objectif d'établir une hiérarchie au mérite pour les vins d'appellation d'origine contrôlées, « Médoc », « Haut-Médoc », « Listrac », « Margaux », « Moulis », « Pauillac », « Saint-Estèphe » et « Saint-Julien ». Ce classement est alors soumis à un jury de 18 professionnels reconnus sur la Place de Bordeaux qui doivent par conséquent prendre en

⁹⁹¹ Règlement (CE) N°607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009, *op. cit., annexe*. Egalement présent dans le registre e-Bacchus.

⁹⁹² On déplore la disparition du Clos de la Bastide verte (la Garde), du Domaine de la Grande Loube (Hyères), du Clos du Relais (Lorgues), du Coteau du Ferrange (Pierrefeu) et du Domaine de Moulière (La Valette). .

⁹⁹³ Arrêté du 30 novembre 2000 relatif au règlement d'organisation du classement des crus bourgeois pour les appellations d'origine contrôlées produites dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », JORF n°26 du 31 janvier 2001 page 1675.

⁹⁹⁴ Il s'agit d'un classement ouvert par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, la Chambre d'Agriculture de la Gironde et la Fédération des Grands Vins de Bordeaux.

compte sept caractéristiques prédéfinies : la nature du terroir⁹⁹⁵, la nature de l'encépagement, les soins apportés à la culture, à la vinification, à la tenue et à la présentation générale de l'exploitation, aux conditions de mise en bouteille, à la constance dans la qualité du produit, à la notoriété du cru et aux qualités organoleptiques du vin. Le classement distingue alors trois dénominations suivant le mérite : les Crus Bourgeois Exceptionnels, les Crus Bourgeois Supérieurs et les Crus Bourgeois⁹⁹⁶. C'est le 17 juin 2003 qu'un arrêté ministériel⁹⁹⁷ homologue le premier classement officiel des Crus Bourgeois du Médoc qui consacre 247 châteaux sur 490 candidats mais un manque d'équité est souligné quant à la composition du jury constitué de 18 professionnels⁹⁹⁸. C'est en 2007 que la Cour Administrative d'Appel de Bordeaux⁹⁹⁹ prononce l'annulation de l'arrêté du 17 juin 2003 homologuant le classement des Crus Bourgeois du Médoc, le critère retenu par le juge était alors qu'on ne peut être juge et partie ce qui était alors le cas du président du comité des crus bourgeois, à l'époque l'un des membres du jury.

Une autre critique, et non des moindres, peut être avancée. Si le classement des vins de Bordeaux de 1885¹⁰⁰⁰ ne peut être véritablement remis en cause, les vins y étant intégrés restaient de manière constante d'une grande finesse aux yeux des professionnels. Il n'en demeure pas moins que ce classement reste figé dans le temps, n'ayant subi aucune grande évolution depuis sa reconnaissance au temps de la première exposition universelle.

Une autre réflexion négative peut être avancée quant à la retenue de la qualification de la théorie du terroir en tant que cru. En effet, c'est au sein de l'appellation d'origine protégée Beaujolais qu'une particularité de la vision du cru est apparue. Récemment, ce qui peut sembler tardivement, cette région s'est intéressée à la mention de cru pour mettre en avant ses

⁹⁹⁵ Il semble ainsi associer l'idée de terroir à celle établie par les producteurs du nord de la France.

⁹⁹⁶ <http://www.crus-bourgeois.com>

⁹⁹⁷ Arrêté du 17 juin 2003 portant homologation du classement des crus bourgeois pour les appellations d'origine contrôlées produites dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée "Médoc".

⁹⁹⁸ Arrêté ministériel du 30 novembre 2000.

⁹⁹⁹ Cour Administrative d'Appel de Bordeaux, 6ème chambre (formation à 3), 27/02/2007, 05BX00106, Inédit au recueil Lebon.

¹⁰⁰⁰ Partie 2, Chapitre 2, Section 2, A., 1., p. 357.

vins. Le décret du 2 juillet 1992 permit l'apparition de la mention « Cru du Beaujolais » sur leur étiquetage en modifiant l'article 7 des décrets du 11 septembre 1936 relatifs aux appellations d'origine contrôlées « Chénas », « Chiroubles », « Fleurie », « Morgon » et « Moulin à Vent », le décret du 11 mars 1938 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Juliénas », les décrets du 19 octobre 1938 relatifs aux appellations d'origine contrôlées « Brouilly » et « Côtes de Brouilly », le décret du 8 février 1946 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Amour » et l'article 8 du décret du 20 décembre 1988 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Régnié ». Les dimensions des caractères de cette mention ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation¹⁰⁰¹. Ainsi, la notion de cru prend une nouvelle dimension précisant finalement la délimitation d'une entité géographique déjà existante, le cru devient alors un simple outil marketing de promotion pour les producteurs et perd ainsi son rôle d'aiguilleur pour les consommateurs.

La diversité des définitions et des structures juridiques reconnues et énoncées gravitant autour de la notion de cru viennent affaiblir l'intérêt et la possible juxtaposition du vecteur de terroir en tant que cru. Le manque d'homogénéisation ne permet pas de concevoir une définition pérenne de la théorie du terroir au travers du cru, laissant même courir le risque d'un affaiblissement des cadres juridiques existants des crus.

¹⁰⁰¹ Cahier des charges relatif aux appellations d'origine contrôlées « BROUILLY », « CHENAS », « CHIROUBLES », « COTES DE BROUILLY », « FLEURIE », « JULIENAS », « MORGON », « MOULIN A VENT », « REGNIE » ET « SAINT-AMOUR », Décret du 2 juillet 1992, JORF n°157 du 8 juillet 1992 page 9107.

CONCLUSION DEUXIEME PARTIE

La définition de la théorie du terroir a trouvé au sein de la première partie un fondement scientifique au moyen des facteurs naturels et humains, reconnus et entérinés par l'outil juridique que constitue le cahier des charges. Cette définition ne suffit cependant pas à accorder un caractère immuable à la théorie du terroir, seule sa qualification sur le plan juridique peut le lui conférer.

Celle-ci était alors envisagée au moyen d'une juxtaposition entre la théorie du terroir d'une part avec les AOC, puis d'autre part avec l'application plus authentique et plus précise des facteurs scientifiques au travers du cru.

Néanmoins cette recherche d'un cadre juridique solide permettant d'envisager la théorie du terroir comme une notion pérenne en matière vitivinicole doit être nuancée. En effet, si l'on ne peut négliger les éléments structurels qui se dégageant laissent sous-entendre une concordance possible entre ces différentes dénominations, il n'en demeure pas moins que cette adjonction se conclut constamment par la mise en évidence des faiblesses pour les cadres juridiques préexistant à la théorie du terroir.

Cette dernière se trouvant dans l'incapacité de se substituer aux dénominations juridiques en vigueur, l'émergence du terroir en tant que concept juridique propre semble donc être envisageable. Puisque la ligne d'interprétation du terroir présente un véritable intérêt pour le secteur vitivinicole, il apparaît nécessaire de renforcer ce lien. En effet, l'émancipation du terroir pourrait apparaître comme une sous-catégorie ou équivalent aux dénominations qui lui ont été préalablement appliquées et refusées, leur définition autour des

critères scientifiques étant incontestable au lieu de rester dans un domaine qui en serait éloigné. De ce fait, le terroir pourrait alors s'envisager comme une nouvelle « mention traditionnelle ».

Les mentions traditionnelles sont alors protégées, uniquement dans la langue et pour les produits vitivinicoles indiqués dans leur demande d'enregistrement desdites mentions. Le terroir serait alors protégé contre l'usurpation, l'indication trompeuse ou toute autre pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur et notamment de donner l'impression que le vin bénéficie de la mention traditionnelle protégée¹⁰⁰². Cette protection peut être perçue comme plus faible que celle envisagée lorsqu'il était question de la théorie du terroir se juxtaposant aux AOC. En effet, si ces dernières sont protégées de l'usurpation, de l'imitation et de leur simple évocation, les mentions traditionnelles, elles, ne peuvent se prévaloir que d'une protection contre l'usurpation¹⁰⁰³ et ce dans le champ limité du secteur vitivinicole. Cela sous entend que le terroir pourrait ainsi ne pas se cantonner uniquement à ce secteur.

Une autre limite apparaît, si la définition de la théorie du terroir ne laissait aucun doute sur l'importance de la délimitation géographique dans la construction de la sémantique du terroir, il n'en demeure pas moins que le cadre juridique permettant la reconnaissance des mentions traditionnelles n'en exige aucunement l'existence¹⁰⁰⁴. Il est alors question de « renseigner le consommateur quant au mode de fabrication, rejaillissant sur la nature, les caractéristiques ou les qualités essentielles d'un produit bénéficiant par ailleurs d'un signe de qualité¹⁰⁰⁵ ». Cette caractéristique peut être alors entendue comme la limite de notre raisonnement, « les mentions traditionnelles sont des signes de qualité particuliers, puisqu'elles ne sont pas attachées à un terroir ».

¹⁰⁰² Règlement (UE) N°1308/2013 *op. cit.*, article 113.

¹⁰⁰³ FONLLIARD-MONGUIRAL (A.), « La réforme du règlement... », *op. cit.*

¹⁰⁰⁴ Exception faite de certaines mentions traditionnelles comme le vin de paille ou encore « passe-tout-grain » ; ROBBE (F.) et MILLARD (J.-B.), « Organisation de la production... », *op. cit.*

¹⁰⁰⁵ ROBBE (F.) et MILLARD (J.-B.), « Organisation de la production... », *op. cit.* ; CE, 26 février 2014, n°356006, Assoc . des viticulteurs « Alsace » : JurisData n° 2014-003344 .

CONCLUSION GENERALE

« Je ne peux les citer tous, tant les terroirs sont nombreux dans notre pays¹⁰⁰⁶ ».

La définition et l'identification du terroir en raison de son utilisation très répandue dans le secteur vitivinicole, annonçait une recherche aux sources très variées et riche d'enseignement. Ce travail de définition et de qualification devait être facilité par les différentes définitions existantes du terroir, laissant présager une qualification juridique à révéler et non à concevoir. Notre recherche allait donc s'orienter vers une identification du degré de rapprochement et de cohérence existant entre le terroir, les sciences et le droit qui allait ainsi nous amener à percevoir le terroir sous un aspect scientifique, véritable fondement, à la possible qualification juridique de la théorie du terroir. Mais si cette étude a démontré un parallèle fort entre les AOP, les crus et le terroir, en concédant l'impact non négligeable des sciences du vins dans la réglementation du secteur vitivinicole, il n'en demeure pas moins que plusieurs incohérences subsistent autour de la conception d'un seul et même cadre juridique pour ces notions.

¹⁰⁰⁶ Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation lors des Question au Gouvernement n° 2075, 4 mai 2005 – Agriculture – Viticulteurs – Revendications. – M. Dubourg Philippe – Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation.

Ainsi, la recherche d'une définition du terroir contenue dans un cadre juridiquement limité semble à première vue compromise. Le travail effectué en est la preuve, si une définition a été avancée par les différentes institutions du monde vitivinicole et notamment l'OIV, elle n'en reste pas moins indicative et inachevée car finalement trop vaste en fondant potentiellement le terroir dans de nombreuses indications géographiques existantes : le vide juridique subsiste. La confusion existe avec les risques qu'on lui connaît, notamment pour le consommateur, à l'instar de la perte d'intérêt pour les dénominations présentes, des risques de généralisation, de l'affaiblissement de la protection actuelle. Si l'on concède que le terroir peut être défini, il est pourtant difficile de s'arrêter sur « une » définition du terroir.

L'étude d'une définition juridique du terroir amena avant tout au constat qu'une définition était envisageable sur des fondements existants, les facteurs scientifiques. Ces facteurs naturels et humains ont alors permis d'appréhender le terroir sous une forme concrète. Une première étape pouvait alors être considérée comme acquise, la définition du terroir se construisait par leur intermédiaire. Cette reconnaissance d'une définition du terroir, restait pour autant fragilisée par l'absence d'un cadre juridique arrêtant strictement ses contours. Le cahier des charges semblait alors le moyen le plus probant pour permettre la réalisation d'une structure juridique pérenne autour de la notion de terroir qui allait ainsi pouvoir apparaître comme un vecteur arrêté du monde vitivinicole et mettre fin aux sens qu'on lui attribuait à tort.

Sa corrélation avec les AOP devient alors un processus évident, s'accompagnant même d'une lecture quelque peu surprenante de l'AOP qui se concevrait comme l'élément protecteur du terroir¹⁰⁰⁷. De ce processus d'affiliation avec les AOP et de l'application des facteurs scientifiques tant par les organismes étatiques et locaux que par les juridictions, naît le constat d'une application inégalitaire des différents facteurs. Cette observation se vérifiant avec les facteurs humains prédominant lors de la reconnaissance de certaines appellations d'origine contrôlées et d'autre part avec la favorisation de la recherche des facteurs naturels par les juridictions. Le terroir apparaît même clairement identifié comme tel au sein de

¹⁰⁰⁷ Cour d'appel, Paris, Pôle 5, chambre 1, 3 novembre 2010, n° 09/07276, « Cette appellation en la détournant de sa finalité qui est de garantir un terroir ».

décisions¹⁰⁰⁸, soulignant alors une étrangeté du terroir, car il justifierait des décisions juridiques sans avoir lui-même de valeur juridique¹⁰⁰⁹. Le terroir prend ainsi la forme d'une ligne d'interprétation à suivre pour atteindre un cadre juridique par la suite reconnu, au travers de celui reconnu aux AOP. Mais cette qualification juridique est-elle transposable à la notion de terroir ?

La multiplication des textes ces dernières années permettant classement et déclassement des aires d'appellations a eu pour conséquence une fragilisation des dénominations existantes. La réglementation qui gravite autour des appellations d'origine protégées est, si ce n'est dépassée, tout du moins fragilisée. Le rendez-vous manqué de l'OCM vin dans la révision des failles de cette réglementation laisse présager que le terroir par sa définition et surtout par sa qualification puisse être le sauveur d'un système fragilisé par une trop grande notoriété. Néanmoins « le terroir ne peut se résumer à la simple traduction géographique de ce concept juridique que sont les AOP¹⁰¹⁰ ». La nécessité de l'identifier reste toujours aussi grande, au risque qu'aucune fonction ne puisse lui être affectée¹⁰¹¹.

Si l'Europe s'efforce de rechercher un cadre homogène pour la réglementation vitivinicole, elle apparaît pourtant disparate dans la mesure où chaque pays est libre d'apposer une réglementation plus stricte fragilisant l'homogénéité des règles instaurées en droit vitivinicole. Or, si le terroir pouvait être une éventuelle alternative, sa corrélation avec le

¹⁰⁰⁸ Cour administrative d'appel, MARSEILLE, Chambre 5, 26 Mai 2010, n° 08MA03988, «L'avis défavorable de l'institut national des appellations contrôlées (INAO) en date du 16 août 2004, aux termes duquel l'encépagement en Carignan noir de la parcelle en cause serait insusceptible, compte tenu des caractéristiques du terroir ».

¹⁰⁰⁹ LE GOFFIC (C.), « Retour sur le cas du « Champagne soviétique »... », *op. cit.*

¹⁰¹⁰ LE GOFFIC (C.), « L'appellation d'origine, reconnaissance... », *op. cit.* ; AUDIER (J.), « Réflexions juridiques sur la notion de terroir » : Bull. OIV 1993, n° 747, p. 423 ; AUDIER (J.), « Passé, présent... », *op. cit.* ; DENIS (D.) et VIALARD (A.), « Quelques problèmes... », *op. cit.* ; OLSZAK (N.), « L'appellation d'origine, un bien sublime ? », in Études offertes au Doyen Ph. Simler, Dalloz-Litec, 2006, p. 777 ; LE GOFFIC (C.), « Appellations d'origine et indications géographiques en droit français », *op. cit.*

¹⁰¹¹ LE GOFFIC (C.), « Organisation de la production et des marchés - Dégénérescence des indications géographiques : où situer le point de non-retour ? », *Droit rural* n° 424, Juin 2014, étude 11. « Or les appellations d'origine, en tant que signes distinctifs, ne remplissent leur fonction que si elles sont porteuses d'une signification particulière pour le public. En ce sens, la protection par avance d'une dénomination contre la dégénérescence est un artifice du droit qui ignore les faits ».

monde vitivinicole existant laisse à penser que les évolutions nécessaires à un bon fonctionnement sont encore en devenir.

A l'heure où, sur le plan international, le marché vitivinicole se développe rapidement, avec une croissance en perpétuelle hausse pour les vins du monde qui justifient leur notoriété au moyen de facteurs tel que le cépage, est-il judicieux d'essayer à tout prix de trouver une définition juridique du terroir ? La recherche d'une telle définition et d'un encadrement juridique est peut-être finalement vaine si l'on considère les risques qu'elle pourrait engendrer pour les dénominations géographiques similaires. Par conséquent, tout au long de ce travail, nous nous sommes efforcée d'intégrer le terroir sous une notion juridiquement existante puisqu'il ne pouvait être considéré comme élément juridique à part entière.

L'étude des facteurs a également redistribué les cartes quant à la reconnaissance des dénominations géographiques, les autorités administratives se retrouvant à partager leur pouvoir avec les autorités judiciaires. Le risque d'un véritable manque d'homogénéité, pourtant principe fortement recherché au sein du droit vitivinicole perdure encore. Pour être exacte il est incontournable de prospecter d'homogénéité dans la réglementation pour mettre en valeur l'originalité, la typicité¹⁰¹² d'un produit vitivinicole. Cette recherche autour de la notion de « terroir » a laissé transparaître une certaine homogénéité dans les méthodes scientifiques d'identification des appellations d'origine protégées faisant pourtant face à une diversité de ces mêmes AOP. La hiérarchisation introduite par les juridictions va laisser penser qu'il existe une déficience, une inégalité au sein du droit vitivinicole. Cette hiérarchisation, si elle tend à être comblée de plus en plus sur le plan juridique, a finalement trouvé son écho dans la reconnaissance des AOP qui cherchent en conséquence à mettre en évidence des critères scientifiques quantifiables plus que qualifiables. Le développement des contrôles organoleptiques et analytiques s'inscrivent dans la lignée d'un contrôle et d'une mise en valeur toujours plus axées autour des facteurs scientifiques naturels. En effet, « l'œuvre de

¹⁰¹² BOYER-PAILLARD (D.), « La protection de l'origine des productions dites typiques : France, Europe et international », *International Seminar Wine Law in Context*, 6 décembre 2013, Faculté de Droit et de Science politique de Reims, Working Paper 1/2014, <http://www.wine-law.org>.

création¹⁰¹³ » est de moins en moins mise en avant dès lors qu'il s'agit d'identifier une AOP. La mouvance des facteurs humains et le fait qu'ils soient transposables sur des zones géographiques différentes facilite la critique de ces critères, mais surtout favorise la supériorité constatée des facteurs naturels. Les nombreux clivages existants autour des indications géographiques pèsent lourdement sur la compréhension de la réglementation qui leur est associée mais également crée également un risque de porosité quant à la qualité de leur protection.

Ainsi, il est légitime de penser que la doctrine a sciemment écarté le carcan juridique autour de la notion de terroir qui se rapproche des AOP dans sa caractérisation au travers des facteurs scientifiques¹⁰¹⁴. Ainsi, le fait que le terroir préexiste dans le secteur vitivinicole ne fait que renforcer l'inefficacité et la dangerosité de lui reconnaître une valeur juridique. Il en va de même pour les crus qui ne peuvent exister sans la reconnaissance au préalable d'une appellation d'origine protégée. Il est difficile aujourd'hui de penser que six années après la résolution de l'OIV permettant de dessiner les contours du terroir lui soit octroyée une place de choix dans la pyramide des identifications géographiques. Pourtant, le constat ne peut être perçu comme négatif. Cette étude a alors permis de reconnaître la définition du terroir au travers d'une qualification scientifique donnant ainsi un rôle au droit dans la reconnaissance, l'homologation et l'encadrement de cette qualification juridique. Le droit devient alors le garant d'un mécanisme permettant l'accompagnement et l'encadrement juridique des facteurs scientifiques qu'il imposera par la suite.

Cette malléabilité du cadrage juridique du terroir peut se voir reconnaître un véritable intérêt dans le secteur vitivinicole. Elle présente, pour le monde vitivinicole, l'avantage de promouvoir ses vins¹⁰¹⁵ de leurs vins. Le terroir¹⁰¹⁶ devient alors le moyen de contourner¹⁰¹⁷,

¹⁰¹³ VIVANT (M.), *Pour une épure de la propriété intellectuelle, Propriétés intellectuelles-Mélanges en l'honneur d'André Françon*, Paris : Dalloz, 1995, p. 415-248.

¹⁰¹⁴ Cour d'appel, Bordeaux, 1re chambre civile, section B, 22 Mai 2014 – n° 08/02054.

¹⁰¹⁵ BOYER (D.), « La réforme de la publicité ... », *op. cit.* ; LEBEL (C.), « Vin et publicité : le mariage est-il possible ? », *Droit rural* n° 370, Février 2009, comm. 20 ; GALAN (D.), « La publicité en faveur des boissons alcoolisées est-elle encore autorisée ? », *La Semaine Juridique Entreprise et Affaires* n° 5, 29 Janvier 2009, 1112 ; ROBERT (J.-H.), « Publicité en faveur de l'alcool - Publicité au pain sec et à l'eau », *Droit pénal* n° 10, Octobre 2008, comm. 128.

ou tout du moins d'élargir, la lecture de la loi Evin¹⁰¹⁸. Plus sa définition est vague et éloignée d'une structure juridique, plus l'essoufflement d'utilisation qui lui était reconnu va s'estomper au profit d'un emploi plus large¹⁰¹⁹ dans le secteur vitivinicole. Le terroir se révèle comme un véritable outil d'assouplissement de la réglementation vitivinicole. Malheureusement, si l'autorisation de l'utilisation du nom « terroir » dans les publicités pouvait laisser présager un éclaircissement de la notion¹⁰²⁰, si ce n'est au sein de la réglementation s'y afférent tout du moins dans les affaires l'appliquant, le constat est décevant, « la référence au terroir ne peut se faire que sous une forme strictement informative¹⁰²¹ ».

Aujourd'hui, le véritable risque autour de la notion de terroir est sa « dérive générique »¹⁰²², son emploi massif en marketing met en péril les AOC. Néanmoins, avec la résolution arrêtée en 2010 le définissant, est-il encore envisageable de concevoir le terroir comme une marque représentée par un nom géographique¹⁰²³ ? La ressemblance avec les AOP

¹⁰¹⁶ ARCELIN LECUYER (L.), « Publicités interdites ... », *op. cit.*, « pour l'ARPP, la notion de terroir, et à fortiori les appellations d'origine et les indications géographiques, "s'étendent non seulement au lieu de production mais aussi à tout l'environnement : le terrain, la nature du sol, de l'eau, l'exposition, le climat local, etc. qui contribuent aux caractéristiques et qualités du produit. Ce sont également les aspects culturels et l'ensemble des éléments typiques tenant au sol, aux habitudes, aux goûts des habitants, etc., d'une campagne, d'une région ou d'un pays de production. Le lien avec le produit doit être incontestable" ; TGI Paris, 5e ch., 2e sect., 19 nov. 2015, RG n° 13/13724, Pommery.

¹⁰¹⁷ Cette concrétisation restant à nuancer du fait de son simple impact contenu aux cœur des frontières françaises.

¹⁰¹⁸ LEBEL (C.), « La possibilité de promouvoir les vins d'appellation d'origine enfin reconnue ! », *La Semaine Juridique Edition Générale* n° 46-47, 9 Novembre 2015, 1236 ; Cour d'appel, Paris, 14e chambre, section B, 23 février 2007, n° 06/13555 ; Cass. crim., 3 nov. 2004, n°04-81.123, JurisData n°2004-026129, Bull. crim., n 268

¹⁰¹⁹ Cour de cassation, Chambre civile 1, 22 Mai 2008, n° 07-14.984, Numéro JurisData, 2008-044122. ET, Cour d'appel, Paris, Pôle 1, chambre 8, 27 Mai 2016, n° 15/01364 ; Cour de cassation, Chambre criminelle, 22 Février 2011, n° 10-80.721.

¹⁰²⁰ MORNET (M.-N.), « La désignation du vin... », *op. cit.* ; LEBEL (C.), « Santé publique - La publicité collective du vin : utopie ou réalité ? », *La Semaine Juridique Edition Générale* n° 18, 30 Avril 2012, 542 ; Cass. 1re civ., 23 févr. 2012, n°10-17.887, FS P+B+I : JurisData n°2012-002547.

¹⁰²¹ GRAS (F.), « Publicité pour l'alcool », *JurisClasseur Communication*, Fasc. 3450, 6 Juin 2010. « Toute connotation relative à la performance, à l'évasion et à la séduction est indigne, mais la publicité peut situer le produit dans son terroir, restant ainsi informative ».

¹⁰²² LAVILLE (P.), « Unité de terroir naturel ... », *op. cit.*, p. 229 et s..

¹⁰²³ BONET (G.), « La marque constituée par un nom géographique en droit français », *La Semaine Juridique Entreprise et Affaires* n° 50, 13 Décembre 1990, 15931.

n'a-t-elle pas figé le terroir en tant qu'entité marketing ? Il devient cependant le schéma de construction pour bon nombre de dénominations géographiques, il se présente ainsi comme la ligne directrice à suivre, respectant une esquisse préétablie, avec l'alliance des facteurs naturels et humains gageant l'authentification d'une typicité. Le terroir devient la théorie permettant la reconnaissance d'un cadre juridique, il est le cheminement exigeant l'implication de critères scientifiques légitimant une identité propre et nécessitant pour le produit final le contrôle au moyen d'un cadre juridique. Au terme de cette analyse, on peut affirmer, en paraphrasant les dires de M. Falcetti¹⁰²⁴, que le terroir s'érite « en point de départ et point d'arrivée » de la réglementation des vins sous une origine géographique déterminée.

¹⁰²⁴ FALCETTI (M.), « Terroir ou cépage : de l'opposition à l'intégration des concepts face au défi vitivinicole du XXIe », *Bull. OIV n°791-792*, janvier-février 1997, p.25-26, préc. P.27.

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES ET THESES

AUBRY (J.-M.) et PLAISANT (R.)

- Le droit des appellations d'origine l'appellation Cognac, Librairies Techniques, 1974.

AZEMA (J.) et GALLOUX (J.-C.)

- Droit de la propriété industrielle, Dalloz, Paris, 2012.

BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.)

- Droit de la vigne et du vin : Aspects juridiques du marché vitivinicole, Féret Bordeaux et LexisNexis Paris, 2010.
- Droit du marché viti-vinicole, Féret, Bordeaux, 2003.

BAZIN (J.-F.)

- Histoire du vin de Bourgogne, Editions Gisserot, Paris, 2003.

BERNAULT (C.) et CLAVIER (J.-P.)

- Dictionnaire de droit de la propriété intellectuelle, Ellipses, Paris, 2015.

BLOUIN (J.)

- Le dictionnaire de la Vigne et du Vin, Dunod, Paris, 2007.

BOUCHE (N.)

- Le principe de territorialité de la propriété intellectuelle, L'Harmattan, Paris, 2002.

BOYER-PAILLARD (D.)

- Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce : la reconnaissance juridique des « territoires des productions typiques », Thèse pour le Doctorat, Université de Perpignan Via Domitia, Directeur FERALLE (F.), le 25 septembre 2012.

CADOT (Y.)

- Influence de la date de la vendange sur les composés phénoliques de la baie de raisin ; conséquences pour la typicité du vin, Thèse pour le Doctorat, Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques, Montpellier Supagro, Directeur CHEYNIER (V.), 8 décembre 2010.

COCKS (Ch.)

- Bordeaux et ses vins, Féret, 16e éd., Bordeaux, 2001.

CORNU (G.)

- Vocabulaire juridique, PUF, Paris, 2016.

DE BEAUMANOIR (P.)

- Coutumes de Clermont en Beauvaisis, Alphonse Picard et fil Editeurs, Paris, 1899.

DENIS (D.)

- Appellation d'origine et indication de provenance, Dalloz-Sirey, Paris, 1995.

DIART-BOUCHER (S.)

- La réglementation viticole champenoise, Une superposition de règles communautaires nationales et locales, L'Harmattan, Paris, 2007.

DION (R.)

- Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle, CNRS éditions, Clavreuil, 2010
- Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique, Payot, Paris, 1990.

DOMINE (A.)

- Le vin, h.f. Ullmann, Paris 2011.

DUFAU (J.)

- Le domaine public : composition, délimitation, protection, utilisation, Le Moniteur, Paris, 2001.

FENELON (P.)

- Vocabulaire de géographie agraire, Publication n°2 de la Faculté des Lettres de Tours, Gap., imp. Louis-Jean, 1971.

FRANCON (A.)

- Cours de propriété littéraire, artistique et industrielle, Litec, Paris, 1999.

GEORGE (P.),

- Dictionnaire de la géographie, PUF, Paris, 2013.

GERGAUD, (O.)

- Fonctions de prix hédonistiques et information imparfaite : le rôle de la réputation sur le marché du vin de Champagne, Thèse pour Doctorat, Université de Reims Champagne-Ardenne, Directeur KOBIELSKI (J.), 14 janvier 2000.

GRIDEL (J.-P.)

- Introduction au droit et droit français (Notions fondamentales, méthodologie, synthèses}, Dalloz, Paris, 1994.

GUILLIEN (R.), VINCENT (J.)

- Lexique des termes juridiques, Dalloz, Paris, 2005.

GUINCHARD (S.) et DEBARD (T.)

- Lexique des termes juridiques, Dalloz, Paris, 2014.

KELSEN (H.)

- Théorie pure du droit, 2^{ème} éd., Dalloz, Paris, 1962.

HALIDAY (J.) et JOHNSON (H.)

- L'art de la science du vin, Edition Mitchell Beazley, Londres, 1992.

HIDALGO (L.)

- Taille de la vigne, Dunod, Paris, 2012.

HINNEWINKEL (J.-C.)

- Les terroirs viticoles : Origines et Devenirs, Féret, Bordeaux, 2004.

KUHNHOLTZ-LORDAT (G.)

- La genèse des appellations d'origine des vins, Collection Avenir Oenologie, Chaintré, 1963.

LAMBERT (E.)

- Le gouvernement des juges et la lutte contre la législation sociale aux Etats-Unis. L'expérience américaine du contrôle judiciaire de la constitutionnalité des lois, Giard, Paris, 1921.

LE GOFFIC (C.)

- La protection des indications géographiques, France-Union européenne-Etats-Unis, IRPI, Paris, 2010.

LE PRESTRE DEVAUBAN (S.)

- La Dîme royale, Editions Hachette Livre, BNF, Paris, 1897.

LE ROY LADURIE (E.)

- Histoire du climat depuis l'an mil, Champs Flammarion, Paris, 1983.

MARINO (L.)

- Droit de la propriété intellectuelle, PUF, Paris, 2013.

MARKHAM (J.)

- 1885 Histoire d'un classement des vins de Bordeaux, Edition Féret, Bordeaux, 1997.

MULTON (J.-L.), TEMPLE (H.) et VIRUEGA (J.L.)

- Traité de droit alimentaire français, européen et international, Lavoisier, Paris, 2013.

OLSZAK (N.)

- Droit des appellations d'origine et indications de provenance, Technique et Documentation, Paris, 2001.

OPPETIT (B.)

- Sur la coutume en droit privé, PUF, Paris, 1986.

PACELLA (G.)

- Couteaux de nos terroirs, éditions De Borée, Clermont-Ferrand, 2008.

PASSA (J.)

- Droit de la propriété industrielle, Tome I, Lextenso, Paris 2009.

PETIT (J.)

- Environnement et aquaculture : Tome 2: Aspects juridiques et réglementaires, INRA, Paris, 2000.

PITIOT (S.) SERVANT (J.-C.)

- Les vins de Bourgogne, Coll. Pierre Poupon, Bivb, Beaune, 2010.

PITTE (J. R.)

- Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire : actualité de la pensée de Roger Dion, CNRS Editions, Paris, 2010.
- Le désir du vin à la conquête du monde, Fayard, Paris, 2009.

RIGAUX (J.)

- Le réveil des terroirs-Défense et illustration des « climats » de Bourgogne, Editions de Bourgogne, 2010.

ROUBIER (P.)

- Le droit de la propriété industrielle, tome 2, éditions recueil Sirey, Paris, 1954.
- Vous avez dit, "TERROIR" ? Essai sur l'évolution d'un concept ambigu, Vigne et Vin Publications Internationales, Bordeaux, 2001.

SARRAZIN (E.)

- Recherches sur l'arôme des vins liquoreux de pourriture noble issus des cépages Sémillon et Sauvignon blanc caractérisation de composés clés et étude de leur genèse, Thèse pour le doctorat, Bordeaux 2, Directeur DARRIET (P.), 2007.

TAORMINA (V. G.)

- Introduction au droit, Hachette, Paris, 2006.

TABER (G. M.)

- Le jugement de Paris, Edition Gutenberg, Paris, 2006.

TEBOUL (G.)

- Usages et coutumes dans la jurisprudence administrative, LGDJ, Paris, 1989.

TERRE (F.)

- Introduction générale au droit, Dalloz, Paris, 2009.

TROPER (M.)

- La théorie du droit, le droit, l'Etat, Léviathan, Paris, 2001.

VAUDOUR (E.),

- Les terroirs viticoles – Définitions, caractérisation et protection, Dunod, Paris, 2013.

VAUTROT-SCHWARZ (C.)

- La qualification juridique en droit administratif, LGDJ, Lextenso éditions, Paris, 2009.

VERMERSCH (P.)

- Approche du singulier. L'analyse de la singularité de l'action, PUF, Paris, 2000.

VISSE-CAUSSE (S.)

- L'appellation d'origine : Valorisation du terroir, ADEF, Paris, 2007.
- L'appellation d'origine, Thèse pour le Doctorat, Université de Reims Champagne-Ardenne, Directeur RAYNARD (J.), 2004.

VIVANT (C.)

- Grands arrêts de la propriété intellectuelle, Dalloz, Paris, 2003.

VIVANT (M.)

- Pour une épure de la propriété intellectuelle, Propriétés intellectuelles-Mélanges en l'honneur d'André Françon, Dalloz, Paris, 1995.

WEBER (E.)

- La fin des terroirs, La modernisation de la France rurale 1870-1914, Fayard Editions Recherches, Paris, 1983.

WOLIKOW (C.) et WOLIKOW (S.)

- Champagne ! Histoire inattendue, Les Editions de l'atelier, Paris, 2012.

ZENATI-CASTAING (F.) et REVET (T.),

- Les biens, PUF, Paris, 2008.

ARTICLES

AGOSTINI (E.)

- « Les marques viticoles », Droit rural, n°370, février 2009, étude 1.
- « Nom cadastral et marques vinicoles » : Dalloz, 2001, p. 3266.

ARCELIN LECUYER (L.)

- « Publicités interdites et réglementées », JurisClasseur Concurrence – Consommation, Fasc. 795, 1er mars 2016.
- « Publicité comparative », JurisClasseur Concurrence – Consommation, Fasc. 796, 26 juillet 2013.

ARLANDINI (A.) et FAUSTINI (R.),

- « Rapport qualité-terroir dans la législation des appellations d'origine des différents pays de la CEE », Bull. OIV, mai 1984, n°639, p. 408-419.

ASSELIN (C.), BARBEAU (G.), MORLAT (R.)

- « Approche de la composante climatique à diverses échelles dans le zonage viticole », Bull. OIV, n°74-843-844, mai-juin 2001, p. 304.

ASSELIN (C.), FANET (J.) et FALCETTI (M.),

- « Terroir et internationalisation », Revue française d'oenologie, n°247, juin-juillet 2011, p.27 et s.

AUDIER (J.),

- "Mondialisation et indications géographiques : Applications nationales de l'accord ADPIC", Prop. Intell., janvier 2008, p. 28.
- « Passé, présent et avenir des appellations d'origine dans le monde : vers la globalisation ? », Bull. OIV, n°929-930-931, juillet-septembre 2008, Vol. 81.
- « Génériques et semi-génériques », Bull. OIV, n°809-810, 1998, p. 608-651.
- « De la nature juridique de l'appellation d'origine », Bull. OIV, n°743-744, 1993, vol. 66, p. 21-37.
- « Pour une qualification juridique internationale de l'appellation d'origine », Bull. OIV, n°743-744, 1993, p.21 et s.
- « Réflexions juridiques sur la notion de terroir », Bull. OIV, n°747, 1993, p. 423.
- « Protection juridique du terroir », Bull. OIV, n°731-732, 1992, p.79.
- « La protection juridique des terroirs viticoles », Les entretiens de Bordeaux: Symposium, le 9 et 10 septembre 1991, OIV, CERVIN, p.165

BAHANS (J.-M.)

- « Un an de droit de la vigne et du vin – 2011 », Droit rural, n°402, Avril 2012, chron. 1.
- « Le privilège du toponyme contre la notoriété d'une marque viticole antérieure », Droit rural, n° 344, juin 2006, comm. 170.

BAHANS (J.-M.) et MENJUCQ (M.)

- « Droit vitivinicole - Des droits de plantation aux autorisations de plantation de vigne : continuité et discontinuité des politiques viticoles », Droit rural, n°445, août 2016, étude 27.
- « Droit vitivinicole - Un an de jurisprudence en droit de la vigne et du vin (2013 – 2014) », Droit rural, n°429, janvier 2015, chron. 1.

BARTHE (F.),

- « L'harmonisation des signes de qualité », Droit rural, n°396, octobre 2011, dossier 21.
- « Marque vinicole et revendication d'origine géographique », Droit rural, n° 387, novembre 2010, comm. 121.

BARTHÉLEMY (D.)

- « Similarité - Le vin et la bière : à chacun son domaine » Propriété industrielle, n°9, décembre 2002, comm. 90.

BAUDOUIN (P.)

- « AOC : originalité ou typicité? », Revue des œnologues, mars 2003, n°102, p.1.

BENABOU (V.-L.)

- « Patatras ! à propos de la décision du Conseil constitutionnel du 27 juillet 2006 », Propriété Intellectuelle., 2006, p. 240.

BENNE (M.) et BRUNHOSO-CARON (M.)

- « Entretiens de droit viti-vinicole - Le contrôle par les pouvoirs publics », Droit rural, n°384, juin 2010, dossier 7.

BERARD (L.) et MARCHENAY (P.)

- « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », terrain, n°24, 1995, p153-164.

BIAGINI-GIRARD (S.)

- « L'AOC permet-elle réellement la prise en compte des pratiques et des « savoirs » locaux ? », Droit rural, n°403, mai 2012, comm 54.

BILLIOQUE (O.)

- « La protection internationale des indications géographiques et appellations du vin, élément essentiel à la survie des terroirs nationaux dans le commerce international », Journal de l'arbitrage de l'Université de Versailles, n° 1, octobre 2013, 4.

BIOLAY (J.-J.)

- « Publicité – Communication publicitaire audiovisuelle », JurisClasseur Contrats – Distribution, Fasc. 4190, 28 juin 2006.

BONET (G.)

- « La marque constituée par un nom géographique en droit français », La Semaine Juridique Entreprise et Affaires, n°50, 13 décembre 1990, 15931.

BOYER (D.)

- « La réforme de la publicité pour les alcools : un grand débat pour un résultat minime Le vin entre condamnation et vénération », Droit rural, n°11, novembre 2005, étude 25.

BOYER-PAILLARD (D.)

- « Organisation de la production et des marchés - Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce : la reconnaissance juridique des « territoires des productions typiques » », Droit rural, n°435, août 2015, étude 16.

BOZE (J.-C.)

- « L'affaire Bronco en Californie : pas de « napa » sur l'étiquette sans raisin de napa dans le vin », Droit rural, n°5, mai 2005, comm. 192.

BRUNHOSO-CARON (M.) et BENNE (M.)

- « Entretiens de droit viti-vinicole - Le contrôle par les pouvoirs publics », Droit rural, n°384, juin 2010, dossier 7.

BRUNSWICK (P.)

- « Doctrine et « Soft Law » - Position de la doctrine et présence dans la « Soft Law » », Cahiers de droit de l'entreprise, n°1, janvier 2016, dossier 5.

CARON (C.)

- « Propriété industrielle - Droit de la propriété industrielle », La Semaine Juridique Entreprise et Affaires, n°2, 8 janvier 2009, 1020.

CASABIANCA (F.), SYLVANDER (B.), NOEL (Y.), BERANGER (C.), COULON (J-B), GIRAUD (G.), FLUET (G.), RONCIN (F.) et VINCENT (E.)

- « Terroir et typicité : promotions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des indications et du développement durable », Terroirs viticoles, 2006, vol.2, Acte du VIème Congrès International des terroirs viticoles, p. 546.

CASABIANCA (F.), SYLVANDER (B.), NOEL (Y.), BERANGER (C.), COULON (J-B) et RONCIN (F.)

- « Terroir et typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée », dans Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques, 2005, p.199-213.

CAYRON (J.)

- « Un an de droit des marques dans le secteur vitivinicole », Propriété industrielle, n°7-8, juillet 2013, chron. 7.
- « Un an de propriété intellectuelle dans le secteur vitivinicole », Propriété industrielle, n°7-8, juillet 2008, chron. 4.

CHAMOURIN (C.), CZEKAJ (C.), FERRY (T.) et TAILLIERE (M.)

- « Révision de la délimitation », La Champagne viticole, n°762, novembre 2010.

CHAPUIS (R.)

- « La résurrection du vignoble de la haute vallée de la Loue (Doubs) », dans « Faire vivre le terroir » AOC, terroirs et territoires du vin, HINNEWINKEL (J.-C.) (dir.), Presse universitaire de Bordeaux, 2010, p.22.

CHARTERS (S.)

- « Terroir Marketing : une approche conceptuelle », L'influence de l'histoire et de la culture sur le marketing des vins, Edition Eska, 2008, n°2, p.118.

CHÉDOZEAU (D.)

- « Projet d'accord « vin » entre l'Union européenne et les États-Unis », Droit rural n°8, août 2005, alerte 73.

CHENOT (B.)

- « La notion de service public dans la jurisprudence économique du Conseil d'Etat », Etudes et documents du Conseil d'Etat, 1950, p77.

CHRÉTIEN (F.)

- « Nouvelles propositions de directives de la Commission européenne pour renforcer la lutte contre la contrefaçon des droits de propriété intellectuelle », Propriété industrielle, n°5, mai 2003, act. 54.

CLARET (H.)

- « ÉTIQUETAGE », JurisClasseur Concurrence – Consommation, Fasc. 980, 26 octobre 2014.

CORDIER (G.) et VILAR (D.)

- « Indications géographiques - Les indications géographiques dans le projet de loi relatif à la consommation », Cahiers de droit de l'entreprise, n° 4, juillet 2013, dossier 26.

DE BECHILLON (D.)

- « Le gouvernement des juges : une question à dissoudre », Recueil Dalloz, 2002 p.973.

DE PHILIP DE LABORIE (H. G. M.)

- « Le vin mis en bouteille au château et le vin vendu en vrac sont des produits de nature différente », Droit rural, n°445, août 2016, comm. 199.

DENIS (D.) et VIALARD (A.),

- « Quelques problèmes juridiques relatifs au terroir viticole », Droit rural, n°253, mai 1997.

DENIS (D.)

- « Chronique droit de la vigne et du vin », Droit rural, 1993, n°214, p.263.

DESCOTES (A.), MONCOMBLE (D.), GEORGET (C.) et HAMOUDI-VIAUD (M.-N.)

- « Champagne et enjeux environnementaux : entre réglementation et engagement volontaire », Droit rural, n° 405, août 2012, dossier 26.

DESJARDIN (X.)

- « Veut-on vraiment lutter contre l'étalement urbain ? », Etudes foncières, Janvier-février 2008, n°131, p. 16 et s.

DORISON (E.)

- « La prise en compte de la qualité des produits agricoles par le droit de l'urbanisme », Droit rural, n°396, octobre 2011, dossier 19.

DUBOS (O.)

- « Les pouvoirs de la commission dans l'attribution des appellations d'origine : la co-administration au service de la qualité », dans Les appellations vitivinicoles à l'épreuve de l'intégration européenne, GEORGOPoulos (Th.) (dir.), Mare et Martin, 2014, p.93.

DUGUIT (L.)

- « La fonction juridictionnelle », Revue du droit public et de la science politique en France et à l'étranger, 29e année, 1922, tome XXXIX, p. 347-376.

DURRANDE (S.) et CANLORBE (J.)

- « Différents signes susceptibles de constituer une marque », JurisClasseur Marques - Dessins et modèles, Fasc. 7100, 16 Avril 2015.

FALCETTI (M.)

- « Terroir ou cépage : de l'opposition à l'intégration des concepts face au défi vitivinicole du XXIe », Bull. OIV, n°791-792, janvier-février 1997, p.25-26.
- « Qu'est-ce qu'un Terroir ? Pourquoi l'étudier ? Pourquoi l'enseigner ? », Bull. OIV, mars-avril 1994, n°757-758, p.246-275, p.253.

FEDERIGHI (M.) et FRIANT-PERROT (M.)

- « Les éléments et facteurs de la maîtrise de la sécurité des aliments », in Sécurité des patients, sécurité des consommateurs, convergences et divergences, LAUDE (A.), TABUTEAU (D.) (dir.), PUF, collection Droit et Santé, 2009, p.147 à 159.

FENELON (P.),

- « Vocabulaire de géographie agraire », Publication n°2 de la Faculté des Lettres de Tours, Gap., imp. Louis-Jean, 1971, volume 1.

FEUERBACH (M.)

- « Le droit du vin d'alsace », JurisClasseur Alsace-Moselle, Fasc. 580, 2 janvier 2015.

FILHOL (R.)

- « La preuve de la coutume dans l'ancien droit français », dans Aux alentours du droit coutumier, Université de Poitiers, Poitiers, 1988, p.37 -53.

FONLLIARD-MONGUIRAL (A.)

- « La réforme du règlement sur la marque de l'Union européenne. Première partie », Propriété industrielle, n°9, septembre 2016, étude 16.

FRANÇOIS (B.)

- « Du juridictionnel au juridique, travail juridique, construction jurisprudentielle du droit et montée en généralité », dans Droit et politique, CHEVALLIER (J.) (dir.), PUF-CURAPP, Paris, 1991, p. 201-216.

GADBIN (D.), BIANCHI (D.), CUDENNEC (A.), SERANDOUR (Y.), HERVÉ-FOURNEREAU (N.), LANGLAIS (A.), CURTIL (O.), BAUDOUIN (M.), COMBOT-MADEC (F.), ROSET (S.) et RUZEK (V.)

- « Chronique de jurisprudence communautaire 2008 (2e partie) », Droit rural, n°376, octobre 2009, chron. 3.

GALAN (D.)

- « La publicité en faveur des boissons alcoolisées est-elle encore autorisée ? », La Semaine Juridique Entreprise et Affaires, n°5, 29 janvier 2009, 1112.

GARCIA (J.-P.)

- « Données nouvelles pour l'histoire de la construction des terroirs viticoles de Bourgogne, cinquante ans après l'œuvre de Roger Dion », Dans Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire : actualité de la pensée de Roger Dion, PITTE (J.-R.) (dir.), CNRS Editions, Paris, 2010, p.287-303.

GEORGOPoulos (Th.)

- « L'europeanisation de la notion juridique de terroir », dans Les appellations vitivinicoles à l'épreuve de l'intégration européenne, Mare et Martin, 2014, p.15.
- « L'export du vin », Droit rural, n°419, janvier 2014, dossier 5.
- « AOC vitivinicoles et zones de proximité immédiate » : Droit rural, n°406, octobre 2012, comm.78.
- « Organisation de la production et des marchés - Les marques commerciales nationales à l'épreuve des indications géographiques européennes À propos de l'affaire du « cognac » finlandais (CJUE, 1re ch., 14 juill. 2011, aff. jtes C-4/10 et C-27/10, Bureau national interprofessionnel du Cognac) », Droit rural, n°401, Mars 2012, étude 4.
- « La protection renforcée des appellations d'origine à l'égard des marques viticoles À propos de l'arrêt "Abadía Retuerta" du Tribunal de l'Union européenne », Droit rural, n°387, novembre 2010, étude 28.
- « Le contentieux de la délimitation géographique des AOC », Droit Administratif, n° 4, avril 2010, comm. 48.
- « Les AOC entre notoriété et confusion Le contentieux autour des vins (Quarts de Chaume) », Droit rural, n°381, mars 2010, étude 5
- « L'annulation du classement des vins « Saint-Émilion grand cru » », La Semaine Juridique administrations et collectivités territoriales, n°1-2, 5 janvier 2009.

GERGAUD (O.) et GINSBURGH (V.)

- « La qualité des vins de Bordeaux se résume-t-elle uniquement à celle de son terroir ? », La Journée Vinicole, 2005, 29 avril, 21381, 13-15.

GERGAUD (O.) et LIVAT (F.)

- « How do consumers use signals to assess quality? », AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS, AAWE working paper n°3, avril 2007.

GILARDEAU (J.-M.)

- « Reconversion du vignoble français « sans modération » », Droit rural, n°12, décembre 2004, alerte 47.

GIRARDEAU (J.-M.)

- « L'appellation d'origine viticole et l'OMC », Droit rural n° 8, août 2005, colloque 23.

GIUDICI (M.)

- « Taille Guyot », La Vigne, N° 291, novembre 2016.

GRAS (F.)

- « Publicité pour l'alcool », JurisClasseur Communication, Fasc. 3450, 6 juin 2010.

GRIMONPREZ (B.)

- « Boire tue ! », Droit rural, n°1, janvier 2005, repère 4.

HERMITTE (M.-A.)

- « Les appellations d'origine dans la genèse des droits de propriété intellectuelle », Etud. Rech. Syst. Agraires Dev., 2001, 32, p. 197-207.

HIRCZAK (M.) et MOLLARD (A.)

- « Qualité des produits agricoles et de l'environnement : le cas de Rhône-Alpes », Revue d'Économie Régionale & Urbaine, n°5, 2004, p.845-868.

HOVENKAMP (H.)

- « The Political Economy of Substansive Due Progress », Stanford Law review, Vol. 40, 2 janvier 1988, 379-447.

HUGH JOHNSON (M.)

- « L'intégrité de la viticulture germanique menacée », Time magazine, n°3, 1993, p.42.

KELSEN (H.)

- « La garantie juridictionnelle de la constitution », RDP, 1928, pouvoirs publics, 224-225.

LAUDERE (A.)

- « Le Conseil d'Etat et l'incommunicabilité », Etudes et documents du Conseil d'Etat, 1979/1980, p.18.

LAVILLE (P.)

- « Unités de terroir naturel et terroir. Une distinction nécessaire pour redonner plus de cohérence au système d'appellation d'origine » : Bull. OIV, n°745-746, 1993, p. 231.
- « Le terroir un concept indispensable à l'élaboration et à la protection des appellations d'origine comme à la gestion des vignobles : le cas de la France », Bull. OIV, n°709-710, mars-avril 1990, p. 217-241.

LE GOFFIC (C.)

- « Indications géographiques en droit européen », JurisClasseur Europe Traité, Fasc. 1810, 30 octobre 2015.
- « Dégénérescence des indications géographiques: où situer le point de non-retour », Droit rural, n°424, juin 2014, étude 11.
- « Organisation de la production et des marchés - Dégénérescence des indications géographiques : où situer le point de non-retour ? », Droit rural, n°424, juin 2014, étude 11.
- « Appellations d'origine et indications géographiques en droit français », JurisClasseur Marques - Dessins et modèles, Fasc. 8100, 24 mars 2014.
- « Indications géographiques en droit international », JurisClasseur Marques - Dessins et modèles, Fasc. 8120, 24 mars 2014.
- « La protection des indications géographiques, France-Union européenne-Etats-Unis », IRPI, Paris, 2010.
- « Retour sur le cas du « Champagne soviétique » (commentaire de l'arrêt de la cour d'appel de Paris du 25 avril 2007) », Propriété industrielle, n°4, avril 2008, étude 7.
- « L'appellation d'origine, reconnaissance juridique du concept géographique de terroir », Droit rural, n°358, décembre 2007, étude 37.
- « L'appellation d'origine, reconnaissance juridique du concept géographique de terroir », Droit rural, 2007, étude 37.
- « Marques soumises à des règles spéciales . – Vins et alcools. Tabac. Emploi de la langue française », JurisClasseur Marques - Dessins et modèles, Fasc. 7130.

LE STANC (C.)

- « Marque - Laguiole Bazar », Propriété industrielle, n°4, avril 2013, repère 4.

LEBEL (C.)

- « La possibilité de promouvoir les vins d'appellation d'origine enfin reconnue ! », La Semaine Juridique Edition Générale, n°46-47, 9 novembre 2015, 1236.
-
- « De la vigne au droit : propriété, exploitation, environnement Propos conclusifs aux 13e Entretiens de droit viti-vinicole de l'Institut international des vins de Champagne », Droit rural, n°405, août 2012, dossier 27.
- « De la Vigne au droit, Introduction aux Entretiens de droit viti-vinicole », Droit Rural, n°405, aout 2012, Dossier 22.
- « Santé publique - La publicité collective du vin : utopie ou réalité ? », La Semaine Juridique Edition Générale, n°18, 30 avril 2012, 542.
- « Les modifications des dispositions du Code rural et de la pêche maritime relatives au droit de la vigne et du vin. A propos des articles 4 à 8 de l'ordonnance n°2010-459 du 6 mai 2010 », Droit rural, n°385, août 2010, dossier 13.
- « Vin et publicité : le mariage est-il possible ? », Droit rural, n°370, février 2009, comm. 20.

LECERF (M.) et DURODEZ (L.)

- « Les produits agricoles et les denrées alimentaires présentant des caractéristiques particulières quant à leur mode de production ou leur origine Articulation des Règlements communautaires avec le nouveau Code de la consommation », La Semaine Juridique Entreprise et Affaires, n°47, 24 novembre 1994, 402.

LEDIEU (M. A.)

- « Appellation d'origine contrôlée - Appellation d'origine contrôlée. INAO : réforme des AOC », Communication Commerce électronique, n°9, septembre 2006, alerte 194.

LOCHAK (D.)

- « La race : une catégorie juridique ? », Mots, n°33, décembre 1992, pp. 291-303.

LUX (M.O.)

- « La place de l'agriculture dans le territoire rural : territoires et produits agricoles », Droit rural, 2005, étude 30.

MABY (J.)

- « Gouvernance et territoire », Dans La gouvernance des terroirs du vin, HINNEWINKEL (J.-C.) (dir.), Université de Bordeaux, Féret, 2010, p.33.

MANDEL (O.)

- « Organisation de la production et des marchés - Retenue en douane de marchandises portant atteinte à une indication géographique : cadre juridique et guide pratique (2e partie) », Droit rural, n°434, juin 2015, étude 13.

MARIE-VIVIEN (D.)

- « Indication géographique protégée - La protection de l'indication géographique de produits industriels et artisanaux : le choix d'un régime juridique spécifique en question », Contrats Concurrence Consommation, n°12, décembre 2013, étude 15.

MARRE (A.)

- « Existe-t-il des terroirs viticoles en Champagne ? », Revue Géographique de l'Est, Tome XLIV, 1-2/2003.

MAYALI (L.)

- « La coutume dans la doctrine romaniste au Moyen Age », Dans Recueils de la Société Jean Bodin, La coutume, n°52, Bruxelles, 1990, p.11-31.

MENJUCQ (M.) et RUFFIE (J.-P.)

- « Les recours contre les décisions de l'INAO en matière d'agrément des AOC », Droit rural, n°344, juin 2006, étude 22.

MESMIN (O.)

- « Cour administrative d'appel de Douai », La Semaine Juridique Administrations et Collectivités territoriales, n°45, 7 novembre 2005, 1351.

MESNIER (J.)

- « L'ordre des facteurs de liaison qualité-terroir », Bull. OIV, n°641-642, juillet-août 1984.

MESNIER (J.) et LAVILLE (P.)

- « Les éléments du terroir et sa délimitation », in La protection des terroirs, OIV, 1992.

MILLARD (J.-B.) et ROBBE (F.)

- « Organisation de la production et des marchés - Signes de qualité : la protection des mentions traditionnelles », Droit rural, n°427, novembre 2014, étude 17.

MONTEIRO (J.)

- « Un an de jurisprudence sur les motifs absous de refus de marques communautaires », Propriété industrielle, n°3, mars 2013, chron. 3.

MORAN (W.)

- « Terroir- Le facteur humain. Australie et Nouvelle-Zélande », Vin Industrie Journal, 16 (2), p.32-51.

MOREAU-DAVID (J.)

- « La coutume et l'usage en France de la rédaction officielle des coutumes au Code Civil: les avatars de la norme coutumière », R.H.F.D., n°18, 1997, p.125.

MORLAT (R.) et ASSELIN (C.)

- « Un terroir de référence pour la qualité et la typicité des vins rouges du Val-de-Loire : La craie de tuffeau », Bull. OIV, n°735-736, mai-juin 1992, p.329-344.

MORNET (M.-N.)

- « La désignation du vin comme élément de sa commercialisation. Le débat français au regard de la réforme espagnole », Droit rural, n°12, décembre 2004, étude 6.

NOCE (V.)

- « Le champagne pousse sur du plastique. Les déchets urbains enrichissent ou stabilisent le sol. Une pratique à risques », Libération, 5 septembre 1995.

OLSZAK (N.)

- « Organisation de la production et des marchés - De la difficulté pour un vin de pays de se faire mousser... À propos de 36 décisions du Conseil d'État », Droit rural, n°440, février 2016, étude 8.
- « Appellation d'origine contrôlée - Du poivre, oui ; du champagne, non... en tout cas sur l'étiquette ! », Droit rural, n°431, mars 2015, comm. 36.
- « Appellations d'origine : les vertus de la souplesse », Droit Rural, n°425, août 2014, comm. 155.
- « La constitutionnalité de la défense de la notoriété des appellations d'origine », Droit rural, n°423, mai 2014, comm. 102.
- « Une demande d'annulation d'une indication géographique protégée de bière », Propriété industrielle, n°1, janvier 2013, alerte 1.
- « Acteurs et méthodes de la politique de qualité du produit agricole Rapport de synthèse », Droit rural, n°396, Octobre 2011, dossier 24.
- « Le goût des vins AOP et IGP : description et contrôle des caractéristiques organoleptiques », Droit Rural, n°371, mars 2009, étude 5.
- « Actualité du droit des signes d'origine et de qualité (appellations d'origine, labels) », Propriété industrielle, n°6, juin 2006, étude 18.
- « L'appellation d'origine, un bien sublime ? », Dans Études offertes au Doyen Ph. Simler, Dalloz-Litec, 2006, p. 777.

PERUZZETTO (S.)

- « Union européenne - Doctrine et droit de l'Union européenne », Journal du droit international (Clunet), n°3, juillet 2011, biblio. 12.

PIATTI (M.-Ch)

- « L'appellation d'origine. Essai de qualification », RTD com., 1999, .557 et s.

PIERRE (J.-L.)

- « Bénéfices industriels et commerciaux - Marques acquises : du caractère obligatoire de l'inscription à l'actif et des cas marginaux où l'amortissement est possible », Droit fiscal, n° 14, 3 avril 2008, comm. 246.

REBOURG (E.)

- « La délicate protection du terroir d'AOC Bandol par le droit de l'urbanisme: réflexion sur la dialectique », Construction - Urbanisme, n°2, février 2014, étude 2.

RENARD-PAYEN (O.)

- « Le droit à l'appellation d'origine ne constitue pas un droit acquis attaché à des parcelles de terre à vigne en tant qu'accessoire du droit de propriété », Droit rural, n° 381, mars 2010, comm. 34.

RIVERO (J.)

- « Jurisprudence et doctrine dans l'élaboration du droit administratif », Etude et document du Conseil d'Etat, 1955, p.29.

ROBBE (F.) et MILLARD (J.-B.)

- « Organisation de la production et des marchés - Signes de qualité : la protection des mentions traditionnelles », Droit rural, n°427, novembre 2014, étude 17

ROBBE (F.)

- « AFDR - Les cahiers des charges des signes de qualité : élaboration et contrôle », Droit rural, n° 436, octobre 2015, dossier 15.
- « Zonage des AOC, Objectivité exigée », Revue des Œnologues, n°146, 2013, p. 62.
- « Le cahier des Charges, support juridique des signes de qualité », Droit Rural, n°396, octobre 2011, Dossier 18.

ROBBE (J.-F.),

- « Appellation d'origine - La notion de zone de proximité immédiate à travers l'arrêt Pomerol II », Droit rural, n°422, avril 2014, comm. 78.

ROBERT (J.-H.)

- « Publicité en faveur de l'alcool - Publicité au pain sec et à l'eau », Droit pénal, n°10, octobre 2008, comm. 128.

ROCHARD (D.)

- « De la difficulté de qualifier un terme de générique ! À propos de l'arrêt rendu par le Conseil d'État le 5 novembre 2003 (Synd. de défense et de promotion des fabricants et affineurs du Morbier et a., n°230438 et n°230796) ». Droit rural, n°12, décembre 2004, étude 5.
- « Qualité, identification et sécurité des produits », Droit rural, 1999, p. 369.
- « L'adoption d'un cadre juridique communautaire de protection de la qualité des produits agro-alimentaires : un système de protection du vocabulaire », Droit Rural, 1996, p.362.

ROUDIE (Ph.)

- « Bel-Air ou Belle-Vue... », dans Le vin à travers les âges, Bordeaux, éd. Féret 2001, p. 61 à 78.

ROUHAUD (J.-F.)

- « La protection des espaces ruraux par les documents d'urbanisme : Quelle efficacité pour l'exercice des activités agricoles ? », Droit rural, 2012, dossier 3, p.27.

ROUJOU DE BOUBEE (I.)

- « Marques – Signes illicites ne pouvant constituer des marques valables », JurisClasseur Marques - Dessins et modèles, Fasc. 7115, 16 septembre 2013.

RUZEK (V)

- « La stratégie communautaire de la protection des indications géographiques en question », Droit rural, mai 2009, étude 7, p. 6.

SALOMON (J.-N.)

- « Nouveaux vignobles et évolutions des anciens face à la mondialisation ». Les cahiers d'Outre-mer, 231-232, 2005, 397-428.

SCHEFFER (S.) et RONCIN (F.)

- « Qualification des produits et des terroirs dans la reconnaissance en AOC », Économie Rurale, n°258, juillet-août 2008, p. 56.

SPIELMANN (N.) et GELINAS-CHEBAT (C.)

- « Terroir ? That's not how I would describe it », International journal of Wine Business Research, 2012, p.254.

SUR (S.)

- « La coutume », JurisClasseur Droit international, Fasc. 13 : Sources du droit international, 1^{er} avril 1989.

TEIXEIRA-MAZAUDOUX (A.-R.)

- « Protection des savoirs traditionnels associés : une approche juridique en matière de propriété intellectuelle », Passages de Paris 6, 2011.

TIFINE (P.)

- « L'appréciation de l'atteinte à un vignoble d'appellation contrôlée par une opération d'aménagement dans le cadre du contrôle juridictionnel d'une déclaration d'utilité publique », Droit rural n°422, avril 2014, comm. 17.

TINLOT (R.)

- « La définition de l'appellation d'origine », Bull. OIV, n° 675-676, 1987, vol. 60, p. 504.

TRÉFIGNY (P.)

- « Marques. Nullité. AOC et termes réglementés- Le vin et la mesure... », Propriété industrielle n° 11, novembre 2016, comm. 76.

TREFIGNY-GOY (P.)

- « Marques. – Droit français. – Conditions d'obtention du droit de marque », JurisClasseur Commercial, Fasc. 600, 1er mars 2011.

VAN KOTE (G.)

- « En Angleterre le réchauffement climatique fait le bonheur de la vigne », Le Monde, 14 août 2013.

VERDIER (B.)

- « Construction d'une rhétorique professionnelle : la notion de terroir dans la Champagne viticole de 1909 à 2010 », dans La construction des territoires du Champagne (1811-1911-2011), WOLIKOW (S.), (dir.), Editions Universitaires de Dijon, Dijon, 2013, p.303.

VERPEAUX (M.)

- « Rappel des normes de référence dans le contrôle effectué par le Conseil sur la loi « Droit d'auteur » », La Semaine Juridique Edition Générale n°16, 18 avril 2007, II 10066.

VIRALLY (M.)

- « La valeur juridique des recommandations des organisations internationales », dans Annuaire français de droit international, volume 2, 1956, p. 66.

VISSE CAUSSE (S.)

- « La protection de l'appellation d'origine par l'action en contrefaçon », Droit rural n°439, janvier 2016, étude 1, point 14.
- « Qualité des produits. – Appellations d'origine », JurisClasseur Rural V° Qualité des produits, Fasc. 10, 1er octobre 2013.
- « Pour une défense cohérente de l'appellation d'origine De la nécessité d'une qualification juridique respectant une institution des terroirs », Droit rural n°380, février 2010, étude 2.
- « Les apports de la loi du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux à la législation sur les appellations d'origine », Droit rural, n°337, novembre 2005, étude 26.

VIVANT (P.)

- « Marque notoire et marque renommée : une distinction à opérer », La Semaine Juridique Entreprise et Affaires, n°30, 24 juillet 2008, 1968.

WOLIKOW (C.)

- « La Champagne viticole, banc d'essai de la délimitation (1903-1927) - Pour une redéfinition des terroirs », Territoire du vin, n°1, 6 février 2009.

GLOSSAIRE

Al.	Alinéa
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
AOP	Appellation d'Origine Protégée
Art.	Article
Bull. OIV	Bulletin de l'Organisation Internationale du vin
C. civ.	Code civil
C. consom.	Code de la consommation
C. propr. Intell.	Code de la propriété intellectuelle
C. rur.	Code rural et de la pêche maritime
CE	Arrêt Conseil d'Etat
CEDH	Cour européenne des droits de l'homme
Cf.	Confère
Chron.	Chronique
Civ.	Arrêt d'une chambre civile de la Cour de cassation
CIVC	Comité interprofessionnel des vins de champagne
CJCE	Arrêt de la Cour de justice des Communautés européennes
Comm.	Commentaire
Concl.	Conclusions
D.	Recueil Dalloz
Gaz. Pal.	Gazette du Palais
In	Dans
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
INPI	Institut national de la propriété intellectuelle

INRA	Institut national de la recherche agronomique
L.	Loi
N°	Numéro
Obs.	Observation
Op. cit.	Opus citatum
p.	Page
RD. Rur.	Revue de droit rural
Règl.	Règlement
TGI	Jugement du Tribunal de grande instance

Fonction identitaire et protection juridique du "terroir": étude des rapports entre les sciences du vin et le droit vitivinicole

Le terme de terroir est utilisé en France depuis déjà plusieurs siècles. Il faut cependant attendre le début des années 2000 pour que l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) lui octroie une définition adaptée au secteur vitivinicole. Le terroir fut alors défini comme, « un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif, des interactions entre le milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace ». Ainsi semblait se dessiner un axe de qualification du terroir en fonction des caractéristiques scientifiques, les facteurs naturels et humains, déjà connus de l'appellation d'origine protégée (AOP). Cet engouement naissant pour la qualification de produits vitivinicoles du terroir trouve très certainement son origine dans l'utilisation abusive actuelle des AOP dont le nombre va croissant. Cette définition dépourvue de tout effet juridique fragilise cependant sa pérennité. Tout l'enjeu est alors d'identifier les contours scientifiques qui déterminent le terroir pour envisager par la suite un cadre juridique. A partir d'une démarche de juxtaposition des facteurs naturels et humains à l'instar de ce que l'on observe pour les AOP, il sera question de mettre en évidence les facteurs scientifiques induits par le cahier des charges indispensable à la qualification juridique du terroir. La contre-productivité des solutions envisagées pour encadrer juridiquement la théorie du terroir au regard des dénominations géographiques existantes sera ainsi mise en évidence.

The identity function and the legal protection of the “terroir”: Study of reports between the wine sciences and the wine law

The term terroir has been used in France for several centuries. However, it was not until the early 21st century that it received a definition specific to the wine sector from the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The OIV defines terroir as a concept referring to an “area in which collective knowledge of the interactions between the identifiable physical and biological environment and applied vitivinicultural practices develops, providing distinctive characteristics for the products originating from this area”. This implies an axis of qualification of terroir reflecting scientific characteristics, as well as natural and human factors, already contained in the notion of appellation d'origine contrôlée (AOC). This nascent enthusiasm for the use of terroir to designate vitivinicultural products most probably stems from the tendency to overuse AOPs, whose number is relentlessly increasing. But this definition, which cannot claim genuine legal foundations, undermines its enduring nature. The challenge is therefore to identify the scientific outlines of the definition of terroir, with a view to establishing a legal framework. Building on a juxtaposition of natural and human factors in the same way as AOPs, we highlight the implied scientific factors within the specifications necessary for the legal qualification of terroir. We then argue that the solutions envisaged to legally frame the theory of the terroir can be counterproductive in view of existing geographical indications.

Discipline : Droit et Science Politique

Mots-clés : Terroir, sciences naturelles, droit, vitivinicole, AOC.

Keywords: Terroir, natural sciences, law, wine.

Fonction identitaire et protection juridique du "terroir": étude des rapports entre les sciences du vin et le droit vitivinicole

Le terme de terroir est utilisé en France depuis déjà plusieurs siècles. Il faut cependant attendre le début des années 2000 pour que l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) lui octroie une définition adaptée au secteur vitivinicole. Le terroir fut alors défini comme, « un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif, des interactions entre le milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace ». Ainsi semblait se dessiner un axe de qualification du terroir en fonction des caractéristiques scientifiques, les facteurs naturels et humains, déjà connus de l'appellation d'origine protégée (AOP). Cet engouement naissant pour la qualification de produits vitivinicoles du terroir trouve très certainement son origine dans l'utilisation abusive actuelle des AOP dont le nombre va croissant. Cette définition dépourvue de tout effet juridique fragilise cependant sa pérennité. Tout l'enjeu est alors d'identifier les contours scientifiques qui déterminent le terroir pour envisager par la suite un cadre juridique. A partir d'une démarche de juxtaposition des facteurs naturels et humains à l'instar de ce que l'on observe pour les AOP, il sera question de mettre en évidence les facteurs scientifiques induits par le cahier des charges indispensable à la qualification juridique du terroir. La contre-productivité des solutions envisagées pour encadrer juridiquement la théorie du terroir au regard des dénominations géographiques existantes sera ainsi mise en évidence.

Mots-clés : Terroir, sciences naturelles, droit, vitivinicole, AOC.

The identity function and the legal protection of the “terroir”: Study of reports between the wine sciences and the wine law

The term terroir has been used in France for several centuries. However, it was not until the early 21st century that it received a definition specific to the wine sector from the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The OIV defines terroir as a concept referring to an “area in which collective knowledge of the interactions between the identifiable physical and biological environment and applied vitivinicultural practices develops, providing distinctive characteristics for the products originating from this area”. This implies an axis of qualification of terroir reflecting scientific characteristics, as well as natural and human factors, already contained in the notion of appellation d'origine contrôlée (AOC). This nascent enthusiasm for the use of terroir to designate vitivinicultural products most probably stems from the tendency to overuse AOPs, whose number is relentlessly increasing. But this definition, which cannot claim genuine legal foundations, undermines its enduring nature. The challenge is therefore to identify the scientific outlines of the definition of terroir, with a view to establishing a legal framework. Building on a juxtaposition of natural and human factors in the same way as AOPs, we highlight the implied scientific factors within the specifications necessary for the legal qualification of terroir. We then argue that the solutions envisaged to legally frame the theory of the terroir can be counterproductive in view of existing geographical indications.

Mots-clés : Terroir, natural sciences, law, wine.

Discipline : SCIENCES JURIDIQUES

Spécialité : Droit Public