L'INAO

Définition

Créé en 1935, le Comité National des Appellations d'Origine, devenu Institut en 1954 a pour mission de proposer au gouvernement la reconnaissance des appellations d'origine en élaborant la réglementation correspondante, de veiller à leur contrôle et à leur protection nationale et internationale. Etablissement public à caractère administratif, il a la particularité d'associer les acteurs professionnels à la reconnaissance officielle des disciplines qu'ils s'imposent à eux-mêmes. Les projets de décrets qu'il élabore sont repris en l'état par les ministères de tutelle (Agriculture et finances) ou refusés en bloc.

La notion d'Appellation d'origine

Encore faut-il s'entendre sur la notion d'appellation d'origine. La loi du 2 Juillet 1990 en a donné la définition suivante : "*Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région, 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.*"

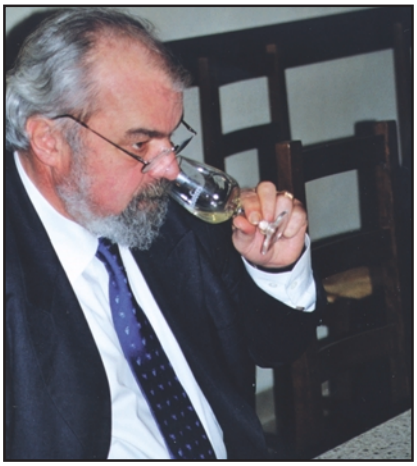
Depuis juillet 1999, l'INAO a la responsabilité de gérer tous les signes liés à l'origine, y compris l'indication géographique protégée (IGP), créée aux côtés des appellations d'origine par la réglementation européenne. Jusqu'à cette date l'INAO était composée de trois comités nationaux : Vins et eaux de vie (à l'origine de l'INAO), produits laitiers et produits Agroalimentaires. S'y ajoute donc maintenant un quatrième

Chaque Comité comprend soixante membres, majoritairement des professionnels, nommés par les pouvoirs publics qui valident chaque étape de la procédure de reconnaissance d'une appellation d'origine (en 1999 ,121 dossiers ont été examinés pour les vins et eaux de vie, 44 pour les produits laitiers et 30 pour les produits agroalimentaires). Un conseil permanent de 29 membres issus des quatre comités délibère de la politique générale de l'Institut et veille à la cohérence de leurs travaux. Il est présidé par Paul Avril, vigneron à Chateauneuf-du-Pape. Les Comités sont présides par René Renou pour les Vins et eaux-de-vie, André Valadier pour les Produits laitiers, Michel Prugue pour les produits agroalimentaires et Joseph Ballé pour le comité IGP. Les effectifs sont de 225 personnes réparties entre un service central à Paris (Directeur Jean-Daniel Bernard) et 26 centres en Province (de Hyères à Caen et de Pau à Colmar). Le budget de l'institut est de 98 Millions de francs (en 1999) avec 78,25 millions de subventions du ministère de l'Agriculture et 18,32 millions de francs de droits perçus sur les vins, eaux de vie et produits laitiers.

113.000 exploitations agricoles sont, en France concernées par la démarche AOC. Les appellations d'origine contrôlée viticoles sont près de 400. Elles représentent 78 milliards de francs (80% de la production française en valeur) pour les vins et 10 milliards les eaux de vie. Les produits laitiers, principalement des fromages, au nombre d'une quarantaine représentent un chiffre d'affaires de 10,8 milliards. Et les produits agroalimentaires, fruits légumes, huiles (ex lentille verte du Puy, huile d'olive de Nyons) sont une vingtaine représentant 1 milliard de francs par an.

René Renou
Président du Comité national des vins et eaux-de-vie

"Préservons le terroir et protégeons l'environnement"



René Renou déguste

■ **P.L.V :" Vous dites souvent : "Le Comité Vin de l'INAO c'est le Parlement du Vin Vous n'êtes pourtant pas élus ?"**

R.R. : "Non c'est vrai on est nommés. Mais on a quand même une délégation de pouvoir par compétence par le ministère de l'Agriculture ce qui nous permet de mettre en forme et de proposer un texte qui sera transformé en un décret. Le texte est transmis au ministre qui peut refuser de le signer, mais ne peut pas le modifier. Ce qui est bien dans l'esprit de Joseph Capus, du baron Pierre Le Roy et d'Edouard Barthe les instigateurs du décret-loi du 30 Juillet 1935 sur les appellations d'origine dont il faut se rappeler la philosophie première et se louer de son aspect visionnaire."

■ **PLV : "Quelle est donc cette philosophie?"**

R.R. : " l'appellation d'origine c'est du patrimoine national, c'est un bien qui appartient à la nation. C'est donc à l'Etat de le gérer. Mais d'une part si il le confie aux fonctionnaires, ils n'ont pas le savoir faire, il ne vont pas savoir bien gérer les choses. Si d'autre part il ne le confie qu'aux viticulteurs ils vont se servir et avoir une gestion du court terme, or on est là pour gérer du patrimoine ce qui implique la notion de durée. Je reçois de mon père pour le rendre à mon fils, j'emprunte la terre à mes enfants. L'entretien du patrimoine ne peut être confié à des syndicats d'appellation qui ne sont pas des syndicats de défense des professionnels mais un syndicat de défense de l'Appellation elle même. Leur rôle est de définir quelles sont les conditions de production qui vont préserver cette identité propre au terroir cette particularité, cette typicité. Quelles règles nous mettons-nous en commun pour faire en sorte que ce vin ne ressemble à nul autre ? Et J.Capus se disait on va faire un équilibre, une ligne de crête qui consiste à dire : je confie aux vignerons , dans le cadre des syndicats, le soin de mettre en place les conditions de production, parce que c'est eux seuls qui savent, parce qu'ils ont la compétence et le savoir faire, la capacité d'identifier le terroir, les cépages qui sont en lien intimes avec le terroir. Mais comme c'est un bien de la nation, je mets une tutelle qui s'appelle l'INAO et des gens nommés qui sont mes fondés de pouvoir pour surveiller le travail de gardien que doivent effectuer les syndicats."

■ **PLV : "Et cette tutelle comment l'exercez-vous ?"**

R.R. : " Le ministre nous a nommé pour le représenter dans cette gestion des appellations d'origine. Si l'AOC est un bien national, il est normal que ce soit l'état qui le gère, que le gouvernement confie en nommant les gens par compétence pour surveiller le patrimoine et qu'il soit bien géré. L'INAO demande aux syndicats de proposer les conditions de production, et il exerce sa tutelle en s'assurant que les demandes ne sont pas dérivantes sur certains points : économie à court terme, industrialisation, banalisation, standardisation, technicisation visant à perdre l'expression du terroir. C'est donc à l'INAO de vérifier qu'il n'y a pas de dérapage par rapport à la mission initiale des syndicats d'Appellation.

C'est le message que nous voulons faire passer auprès de tous les producteurs. Nous ne sommes pas là pour les entraver, nous sommes là pour tenir le rôle pour lequel nous avons été nommés. Les vignerons ne sont que les gardiens et non les propriétaires de leurs appellations.

■ **PLV : " Quels sont les dossiers en cours de l'INAO ?"**

R.R. : "En avril nous avons eu une session exceptionnelle. Nos objectifs sont de deux ordres :

Tout d'abord s'assurer que la maison fonctionne sur les bases que sont les missions de l'INAO, orientation sur laquelle j'essaye de communiquer depuis que je suis nommé. Deuxièmement le couple Terroir-Environnement. Le message est simple : nous

sommes, nous vignerons, les porte parole et nous brandissons haut le drapeau qu'est le terroir. On ne peut pas faire passer ce message si l'on n'a pas le courage de se regarder dans la glace. Nous devons savoir si nos pratiques culturales , au quotidien, sont bien de nature à le préserver. Et si tel n'était pas le cas d'avoir le courage de les changer. C'est donc une réflexion qu'il faut que chaque syndicat, chaque vigneron puisse avoir en se disant : je ne peux pas à la fois dire je suis le garant d'un terroir qu'il a fallu 2 millions d'année à mettre en place et avoir des pratiques culturales qui risquent de l'anéantir en 50 ans. Donc je dois me poser les vraies questions. Les syndicats interrogés depuis un an ont travaillé sur le sujet. On a récupéré toutes les observations, les démarches, les volontés émises et on sortira un décret horizontal qui sera une charte à minima des bonnes pratiques culturales. Le débat au niveau national débouchera donc sur une synthèse, base minimale de pratiques autorisées et interdites (tout ce qui objectivement aberrant) pour être cohérent . Cette charte sera un socle sur lequel chaque syndicat pourra construire en fonction de ses propres réalités, ses spécificités. Il est clair que plus un syndicat ira loin dans cette démarche, et plus il se garantira l'avenir.

■ PLV : " Que renfermeront ces nouveaux décrets ?"

Notre table de la loi c'est le décret. Chaque syndicat mettra ce qu'il veut en plus du décret minimal. Ce décret est un point de départ, il faudra aller plus loin .

■ PLV : " Il y a un calendrier pour ces mesures ?"

R.R. : " Le socle doit être en place avant la fin 2001. la réflexion profonde devra être faite en 2002."

■ PLV : " Vous avez d'autres projets pour l'instant ?"

R.R. : " Il nous faut mettre en place un contrôle des conditions de production à la parcelle pour les rendements aberrants, les vignes en friche et les vignes éponges. On ne peut pas tolérer que les gens utilisent le décret en ne respectant pas l'éthique des conditions de production qui visent à avoir une maturation optimale du raisin pour avoir un bonne matière première permettant d'élaborer un grand vin d'appellation. Il faut combattre la dérive industrialisante de surproduire sur une parcelle ce qui est diluant et tout le monde en est d'accord. On ne doit pas laisser faire même si c'est une pratique rare : elle doit être éradiquée. La règle ne gêne que ceux qui veulent la contourner . On doit m'expliquer lorsqu'il y a peu de ceps, lorsque la vigne est en friche comment on fait pour atteindre le rendement. Concrètement une commission "Taille et Rendement" doit pouvoir passer dans les vignes et déclasser les parcelles qui sont jugées inaptes pour diverses raisons et entraîner la perte du droit à l'appellation pour l'année pour la parcelle. Il n'y a pas d'autre solution. Certains syndicats le font déjà, des viticulteurs passent trois fois par an dans les parcelles. Les syndicats qui ne le feront pas seront sanctionnées à terme par le marché. Si ils vont au bout de la démarche ils se protégeront pour le futur."

■ PLV : " Alors l'INAO c'est aussi le gendarme du vin ? "

R.R. : "Ce n'est pas pour être coercitif, c'est pour faire appliquer la règle, rien que la règle mais toute la règle. Les vignerons se sont dotés de conditions de production que le syndicat a eu pour rôle de mettre dans le décret. Il est donc normal de s'assurer qu'on applique les règles qu'on s'est imposé librement en assemblée générale sinon à quoi ça sert. L'INAO n'a d'autre rôle que de s'assurer que les syndicats gèrent bien l'identité de l'appellation. L'appellation c'est un cadre. Ou vous rentrez dans le cadre pour être dans l'esprit de l'appellation ou vous en sortez et vous n'êtes plus appellation. Ce n'est d'ailleurs pas une obligation. Quand on a choisi l'AOC on doit respecter les règles. L'INAO est là pour jouer son rôle de tutelle. Il y a 250 administratifs à l'heure actuelle, il faut se donner plus de moyens pour être plus efficace et plus présent comme dans les commissions rendement par exemple où il doit pouvoir y avoir un agent INAO.

■ PLV : "Et les Elus du Vin qu'en pense le président du Comité national des vins et eaux-de-vie de l'INAO ?"

R.R. : " Dites bien aux élus du vin que leur rôle est primordial pour conforter l'image des appellations d'origine. Ils doivent soutenir toutes les initiatives qui tendent à donner du sens culturel, touristique ou historique au vin. La mise en valeur du terroir passe aussi par la maintenance des traditions, de la gastronomie, la conservation des paysages, de l'environnement. Tout ce qui va dans ce sens doit être encouragé. Nous comptons aussi sur eux pour cela.

(Propos recueillis par M.Olivier.)

L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE A SON MUSEE : Le Musée du Père Anselme à CHATEAUNEUF DE PAPE

Le musée du Père Anselme à Chateauneuf du pape a trente ans, la fiole du pape, bouteille emblématique de Chateauneuf en a cinquante et il y 70 ans que Charles Brotte fondait la maison de négoce qui porte encore son nom.

C'était avant la reconnaissance des AOC en 1935, et Charles Brotte fut un précurseur de la mise en bouteilles des vins des Côtes du Rhône et de Chateauneuf du pape. Le Musée des outils du vigneron du "Père Anselme" après trente ans de succès avait besoin d'évolution. Il s'est enrichi depuis l'an 2000 de nouveaux espaces consacrés à l'origine , la définition et l'application de l'AOC et aux trois éléments fondamentaux qui interviennent dans les règles de l'appellation d'origine : le terroir, les cépages et le travail de l'homme. La conception en a été confiée à Jacques Fanet, directeur adjoint de l'INAO. Il était normal que Chateauneuf du pape, patrie du baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie (1890-1967) vigneron (château Fortia) mais surtout défenseur de l'appellation d'origine et l'un des fondateurs de l'INAO avant d'en être le président pendant 20 ans, mette en valeur l'Appellation d'Origine.

Laurent Brotte devant l'histoire de l'AOC.

Le musée et le caveau s'étendent sur 500 m2 en deux niveaux. Toutes les pièces sont climatisées et la capacité d'accueil est de 50 personnes.

Il est ouvert tous les jours l'été en journée continue de 9h00 à 18h00. Durée de visite : une heure

Tel : 04.90.83.70.04
E-Mail : brotte@wanadoo.fr