

Partie I

ASPECTS RÉGLEMENTAIRES



Vignoble d'Irouléguay (Pyrénées Atlantiques)

La reconnaissance d'un produit à AOC repose sur la définition d'une aire de production, là où les usages sont partagés, et de règles de production qui codifient ces mêmes usages. C'est donc par ces deux éléments inscrits dans le décret de reconnaissance que la relation AOC/paysage peut être abordée.

Chapitre 1

Aire géographique de production et paysage

L'aire est établie à partir du rapport d'un comité d'experts regroupant des agronomes, des géographes et de plus en plus souvent, des historiens, des ethnologues..., nommés par le Comité National compétent pour le produit concerné. Les experts analysent le lien au terroir en expliquant les interrelations entre les milieux naturels (données topographiques, géologiques, pédologiques, climatologiques, paysagères) et les facteurs humains (savoir-faire, usages).

Un territoire

Le rapport approuvé en séance du Comité national précise la liste des entités administratives retenues, désignées comme aire géographique de production. Il peut éventuellement préciser d'autres zones délimitées pour certaines étapes de la production, notamment la production de la matière première, avec l'établissement de délimitation parcellaire ou d'identification parcellaire, en production végétale.

L'aire géographique de production peut être plus ou moins étendue (d'une commune à plusieurs départements). Il s'agit de l'aire au sein de laquelle toutes les opérations allant de l'obtention de la matière première à l'élaboration du produit fini doivent avoir lieu, certaines d'entre elles pouvant se réaliser dans des zones plus restrictives au sein de l'aire.

Une communauté

Cette aire géographique marque l'espace dans lequel des hommes partagent une communauté de vues sur des usages d'élaboration, sur la dénomination du produit. Cet accord tacite s'est traduit par l'obtention d'une notoriété établie par le produit au fil du temps.

Des critères paysagers

Selon la façon dont elle va être définie, l'aire géographique va s'appuyer de façon plus ou moins explicite sur la présence de critères paysagers particuliers. C'est ainsi que le projet de délimitation élaboré dans le cadre de la demande de reconnaissance en AOC présentée par le fromage Saint Marcellin repose sur une combinaison de critères dont notamment : la présence d'un paysage de polyculture en milieu collinaire (piémont), une localisation sur des secteurs ventés pour obtenir un bon caillage lactique des fromages au lait de vache, ce qui génère une orientation particulière du parcellaire et une architecture caractéristique pour certains bâtiments.

Les impacts sur le paysage

Dans le paysage, l'aire géographique peut se traduire par la prégnance d'une spéculation dominante (c'est souvent le cas de la vigne) ou par la présence d'éléments diffus liés aux productions à AOC : fruitières dans le Comté, couleur des troupeaux, apparition de nouvelles plantations d'oliviers à Nyons.

Plus la définition de l'aire de production se fonde sur les interrelations entre le milieu naturel et les pratiques humaines, mieux elle conforte la relation "produit-paysage".

En production végétale, l'aire délimitée pour la production de la matière première correspond en général à une localisation plus précise : parcelles, ou parfois parties de parcelles. Le paysage est alors marqué par les critères d'implantation de la culture. Il traduit le fait que les usages définis par les hommes tiennent compte de l'aptitude du milieu (sol, mésoclimat, aménagement ...) pour optimiser la localisation des cultures.

La recherche de la meilleure adéquation entre les conditions du micro milieu et le végétal pour obtenir un produit particulier influe sur le paysage. Issue d'une longue observation empirique, confortée par les apports de la connaissance scientifique, l'aire délimitée positionne, impose, distribue le cep, l'arbre fruitier, l'olivier et autres supports végétaux, ce qui façonne et marque profondément le paysage en lui conférant ses traits majeurs. Par exemple :

- **pommiers à cidre** sur coteaux en situation drainante en **AOC Cidre du pays d'Auge** ;
- **poiriers à poiré** sur sols plus profonds, dans un environnement de relief en légère dépression bénéficiant d'un effet de fœhn en **AOC Poiré de Domfront** ;
- **oignons cultivés en terrasses** pour l'**AOC oignons doux des Cévennes** permettant d'utiliser des espaces difficiles à travailler mais favorables à sa production.
- **vignes** implantées sur des terrains en pentes exposés au sud pour favoriser la maturité du Carignan pour l'**AOC Saint-Chinian-Berlou** ; exposés sud-sud-ouest pour obtenir des conditions plus favorables à l'obtention de pourriture noble pour l'**AOC Coteaux du Layon** ; sélection des terrains de graves en terrasses pour les **AOC de Gironde** et des **Côtes du Rhône...**

Les limites du rapport aire géographique et paysage

Dans certains cas, l'impact paysager est fortement minoré par :

- **un facteur externe dominant**. C'est le cas par exemple de l'**AOC miel des Vosges** où la forêt d'épicéas structure le paysage indépendamment de la vie de l'AOC ;
- **une délimitation de l'aire très large**, englobant une vaste région : l'ensemble paysager sera davantage structuré par l'organisation du territoire et du patrimoine bâti que par la délimitation elle-même ;
- **une proportion de la production en AOC insuffisante** pour structurer le territoire agricole et influencer significativement le paysage.

Saint-Joseph

ou l'exemple d'une remise en cohérence entre l'image et le paysage

L'**AOC Saint Joseph** été reconnue initialement en 1956 sur six communes autour de Tournon (département du Rhône).

Extension de l'aire d'appellation

L'aire géographique est étendue en 1969 à vingt autres communes à une époque charnière caractérisée par l'abandon d'une bonne partie des travaux manuels de la vigne au profit de la mécanisation. Dans ce contexte, envisager le développement de l'AOC sur les seuls coteaux historiques apparaissait voué à l'échec économique, avec le risque de disparition de cette production. La nouvelle délimitation parcellaire proposée intégrait alors, en plus des coteaux, les parties planes de pieds de coteaux dans les vallées, ainsi que les sommets, voire certains plateaux.

Atteignant alors 6844 ha, la nouvelle délimitation, englobant des surfaces mécanisables, permit un développement de l'AOC : 3672 hl en 1970, 17531 hl en 1988. Très rapidement s'installa une cohabitation difficile entre une viticulture conquérante à coûts de production plus faibles et une viticulture de coteau sur le déclin laissant place aux friches et à l'embroussaillage.

Ce double phénomène a entraîné deux conséquences très négatives :

- une perte de typicité du produit générée par les modifications des contraintes du milieu et des pratiques permettant notamment des rendements plus élevés,
- une perte du paysage associé. Le vignoble disparaissait du paysage de coteau, ainsi que tout le patrimoine associé : murets, escaliers, systèmes hydrauliques, loges de vignes.

Rétraction de l'aire d'appellation

Le syndicat prenant alors conscience de la disjonction qui s'opérait entre l'image traditionnelle du produit et la réalité paysagère, demanda à l'INAO en 1986 d'engager une révision de la délimitation.

Cette délimitation fut réfléchi en se basant sur des critères techniques associés à la conduite des vignes en coteau. L'AOC a ainsi été relocalisée sur ses terroirs initiaux et l'aire d'appellation réduite de 6 844 ha à 3 400 ha.

Afin de rendre ce "changement de cap" supportable par les vignerons, des mesures d'accompagnement ont été mises en place :

- maintien du droit à l'AOC des parcelles exclues jusqu'en 2021 ;
- plantations anticipées, permettant aux vignerons qui souhaitent relocaliser leurs vignes de pouvoir replanter sans compensation d'arrachage immédiat. L'arrachage n'intervient qu'après entrée en production de la nouvelle parcelle.

Enfin des îlots-vitrines ont été créés afin d'accélérer la reconquête de coteaux particulièrement bien visibles des voies d'accès au vignoble et pour reconstituer au plus vite le paysage identitaire des produits issus du vignoble de Saint-Joseph.

Cette reconquête s'est effectuée et continue de s'effectuer en fonction de l'état initial du site :

- là où les anciens murets sont en mauvais état, ils ont été remplacés par des banquettes avec talus ;
- là où les terrasses et murets paraissent en bon état, ils sont maintenus et entretenus. Certains traitements se font au chenillard ;

- là où les chemins ont été conçus pour servir d'exutoire à l'eau, ils sont maintenus enherbés.

La mise en place de ces îlots-vitrines constituent aujourd'hui un moyen de communication moderne pour le syndicat. Les producteurs ont été sensibles à la relation implicite que les consommateurs font entre les caractéristiques du produit, le prix qu'ils acceptent de payer et l'existence d'un paysage spécifique remarquable.

Cette opération, aidée financièrement par les pouvoirs publics (ADASEA, ONIVINS entre autres) a porté sur 9 sites, représentant une superficie de 128 ha aujourd'hui plantés. □



Coteau de Sarras : passages d'eau enherbé



Muret restauré : îlot-vitrine de Saint-Désirat

Vallée du Rhône, coteaux de Saint-Joseph et plateau



Chapitre 2

Les règles de production

Les rapports des experts présentent également les points clés qui relient le produit à son terroir permettant de justifier les usages et les conditions de production qu'il convient de respecter.

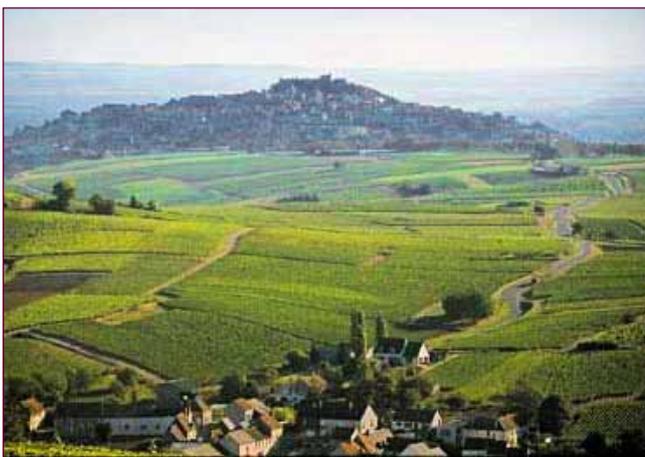
Productions végétales

Une réglementation concernant la conduite des cultures entraîne une certaine homogénéité dans l'organisation du couvert végétal et contribue ainsi à marquer le paysage et à lui conférer un aspect particulier. Par contre certaines évolutions techniques non réglementées entraînent des modifications paysagères importantes qui doivent être analysées pour comprendre si ces évolutions se font au détriment de la qualité et de la spécificité du produit, du terroir et du paysage.

1 - La vigne

La France viticole compte 470 appellations d'origine contrôlées (A.O.C.) et autant de décrets. Un inventaire systématique de l'ensemble de ces textes n'a pas été réalisé. Cependant, les règles relevées ci-dessous apparaissent dans la plupart des cas, selon une rédaction et un niveau d'exigence qui varient selon les décrets. Elles jouent toutes un rôle sur le paysage même si à l'origine elles n'ont pas été établies à cette fin.

1.1 - L'encépagement



Monocépage du Sancerrois



Multicépage à l'automne

Les décrets définissent le cépage ou plus souvent les cépages autorisés. Ils sont le résultat d'un long parcours d'adaptations empiriques conduites par des générations d'hommes pour

améliorer le vignoble en choisissant les cépages les mieux adaptés aux milieux et aux produits recherchés. Ils peuvent évoluer sous l'effet de la recherche de complémentarité entre cépages, (à l'instar de l'introduction du cépage **Chardonnay** en Vallée de la Loire pour apporter du corps et de la rondeur à certains vins blancs secs) ou du fait de politiques de reconversion privilégiant certains cépages.

L'encépagement n'est donc pas figé, mais son évolution reste lente et l'introduction de nouveaux cépages est soumise à expérimentation préalable. Les plants de chaque cépage possèdent des formes, des couleurs et exigent des modes de conduite particuliers qui s'expriment dans le paysage et contribuent à identifier les régions où l'encépagement est dominé par un cépage, notamment le **Beaujolais**, le **Muscadet**, le **Sancerre**. Ailleurs, l'agencement des cépages sur le territoire révèle visuellement la complexité du rapport entre la vigne et son territoire, notamment à l'automne quand s'exprime la panoplie des tons de chaque variété.

1.2 - La taille



Vigne haute : vignoble des hautes crêtes de nuits (Chaux)



Vigne courte

Si on laissait le pied de vigne se développer sans intervention humaine, on obtiendrait vite des sarments longs, grêles et peu productifs.

La taille poursuit trois objectifs principaux :

- **Maîtriser l'allongement des charpentes** et leur affaiblissement.
- **Limiter le nombre de bourgeons** en tenant compte de la capacité de croissance de la souche, des possibilités offertes par le milieu et du maintien d'une vigueur convenable.
- **Réguler le nombre et le volume des baies**, afin d'obtenir notamment une teneur en sucres correcte des moûts de raisins.

Il existe une grande diversité de types de taille que l'on a coutume de diviser en deux classes principales : la taille courte plus fréquente dans le Sud et la taille longue. Au sein d'une même AOC, des types de taille peuvent être rendus obligatoires pour certains cépages. Elles génèrent des architectures différentes, particulièrement visibles en hiver, qui contribuent à identifier chaque terroir.

1.3 - La densité



Vignoble arboré en Savoie



Bordelais

Le critère de densité s'exprime par un nombre minimal de ceps par hectare et/ou par des écartements entre ceps sur le rang et des écartements entre rangs. Il peut s'exprimer également par un nombre maximal de bourgeons fructifères à l'hectare.

Imposer un critère de densité minimum a pour objectif de limiter la vigueur de chaque pied ainsi que sa charge de manière à ce que la récolte totale soit répartie sur un plus grand nombre de souches. Les niveaux de densité varient dans de grandes proportions en fonction des types de sols, des usages, de la vigueur végétative des porte-greffes et cépages. La réglementation prévoit un nombre minimal de pieds à l'ha, par exemple 2 000 à Bordeaux, 4 500 en Alsace Grand Cru, 4 000 en Anjou, 6 000 en Savoie.

Dans le paysage, ce critère se traduit notamment par des écartements entre rangs dont la linéarité dirige le regard.

1.4 - Hauteur du feuillage et tuteurage



Yonne



Pessac-Léognan

La surface foliaire correspond à la surface des feuilles qui reçoit le soleil et effectue la photosynthèse. L'intérêt de ce critère est de maintenir une masse végétative suffisante permettant

à la plante d'assurer un niveau de maturité optimale aux raisins. Il peut prendre plusieurs formes et imposer :

- une hauteur du feuillage pris à partir du premier fil de liage ;
- une surface foliaire minimale exprimée en m²/ha ;
- la hauteur du feuillage reliée à l'écartement entre deux rangs par un coefficient prenant en compte l'ombre portée par le rang voisin.

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le tuteur, mis en place afin de tenir le cep et les sarments, était souvent constitué d'un matériau naturel (pierre, arbre, ardoise...). La traction animale puis la mécanisation ont entraîné la plantation en lignes des ceps avec un palissage reposant sur une armature fixe.

En renforçant l'aspect ordonné et géométrique du vignoble, le palissage contribue à renforcer la lisibilité des paysages viticoles tant que la vigne n'est pas suffisamment haute pour bloquer le regard. Ces dispositions fournissent des éléments de caractérisation de chaque paysage viticole : vignes basses en Champagne, conduite en gobelets non palissés à Banyuls, vignobles palissés ailleurs. L'évolution des modes de conduite de la vigne fait apparaître de nouvelles architectures (lyre) qui sont en cours d'expérimentation.

S'agissant du palissage, un soin particulier pourra être apporté au choix des matériaux. C'est ainsi que le remplacement des piquets de métal par des poteaux en bois apaise un peu la brutalité des armatures métalliques.

1.5 - La valeur saccharimétrique minimale des moûts destinés à l'élaboration de vins AOC

Exprimée en grammes de sucres/litre, cette valeur saccharimétrique témoigne du niveau de maturité atteint par les raisins. Elle est fixée dans tous les décrets. Dans certaines circonstances (appellation sous-régionale, dénomination de crus, type de produit), elle conduit les producteurs à rechercher les situations les plus favorables du territoire. La modification de ces valeurs, le renforcement des conditions de récolte peuvent entraîner la reconquête de terrains favorables ou la conquête de nouveaux espaces moins productifs.



Nouveau vignoble en Anjou

L'implantation de nouvelles vignes crée ainsi de nouveaux paysages que les moyens mécaniques modernes permettent d'établir rapidement. L'observation préalable du paysage existant doit conduire à favoriser des techniques en cohérence avec les potentialités du milieu.

Les vins des Coteaux du Layon

La réforme du décret de l'AOC a entraîné la remise en valeur viticole de coteaux laissés en friche et l'amélioration de la qualité des vins.

Evolutions réglementaires des conditions de production

- Tries successives (1) rendues obligatoires par le décret du 2/12/1996.
- Introduction de la dénomination "sélection de grains nobles" prévoyant une richesse saccharimétrique élevée ainsi que le non recours à l'enrichissement.

Retours sur l'histoire

En réintroduisant la méthode de récolte par tries successives (1), ainsi qu'en recherchant un haut niveau de maturité, les vigneron actuels sont conduits à retrouver les méthodes permettant de tirer de ce territoire un produit à haut niveau de typicité.

En effet, à l'occasion de ces évolutions réglementaires, une étude globale sur les conditions de réaménagement des secteurs en friche a été réalisée. L'observation du cadastre et des anciennes photos aériennes de 1950 a permis de faire ressortir quelques traits marquants du paysage traduisant la connaissance fine que les vignerons avaient de leur territoire.

- La **circulation de l'eau** était organisée pour tenir compte des micro-versants.

- Le **découpage parcellaire** ancien tenait compte de la nature géopédologique des terrains, induisant de ce fait des unités de production au comportement végétatif homogène.

- Des **haies** longeaient généralement les descentes d'eau, donnant au vignoble un aspect bocager.

- Enfin on notait la présence de **collecteurs d'eau** parfois empierreés.

Nouveaux principes d'aménagement

Ce retour sur l'histoire a permis, compte tenu des nouvelles exigences, de proposer des formes d'aménagement contemporaines des coteaux reposant sur :

- Le **respect de la topographie** pour maintenir à la fois une circulation adaptée de l'eau ainsi que la diversité géopédologique des parcelles. En effet, la récolte devant se faire manuellement par passages successifs, les vignerons n'ont pas d'intérêt particulier à exploiter de grandes parcelles. Ils privilégient le maintien de petites parcelles. La gestion qualitative de l'ensemble de leurs parcelles en est ainsi facilitée.

- Le **maintien du système de haies**, qui conserve au vignoble son caractère bocager et améliore le système hydraulique.

- La **prise en compte des problèmes d'érosion** par la remise en état des écoulements et par la limitation de la longueur des pentes.

(1) Cette méthode de récolte consiste à effectuer la vendange en plusieurs passages. Le vigneron décide de "prélever" la partie de la vendange permettant d'élaborer le produit souhaité (niveau de maturité, présence ou non de pourriture noble).

C'est ainsi que dans la mesure du possible, des plantations dans le sens des pentes ont pu être conseillées évitant ainsi le recours à de lourds travaux mécaniques.

Il n'est pas question de systématiser un mode d'aménagement. Ce qui paraît ici intéressant, c'est un type d'approche paysagère qui a permis de renforcer le "système terroir" à la base de la production des vins liquoreux de cette région et a permis en outre aux vignerons angevins d'éviter la banalisation de leur paysage qui s'enrichissait et de rénover en le modernisant le lien historique local entre paysage et produit. □



Lors de la replantation, les passages d'eau sont organisés en fonction de la topographie.



Conduite des eaux en limite de parcelle
AOC Coteau du Layon.

Petit Moulin Guérin



1.6 - L'évolution des pratiques viticoles : les travaux de l'INAO

D'une manière générale, les règlements laissent toute latitude aux vignerons pour installer leurs vignes (sous réserve bien entendu qu'elles le soient dans la zone délimitée). En la matière, les pratiques évoluent avec les progrès du machinisme et des évolutions socio-économiques de la société. L'entretien manuel notamment de certaines structures tels que murets, passages d'eau, terrasses étroites, entretien des haies tend à diminuer en raison de la pénibilité du travail et des coûts. Le recours au machinisme entraîne des modifications du maillage, de la taille des parcelles, voire de la topographie du parcellaire. Ces évolutions, lorsqu'elles sont mal maîtrisées, peuvent générer de graves problèmes concernant notamment l'érosion des sols ou la perte d'agrobiodiversité. La simplification du paysage reflète alors rapidement la distorsion du lien entre la vigne et son terroir.

Objectif : protéger les sols

Des réflexions sont en cours au sein des filières viticoles et de l'INAO (terroir et environnement, protection des aires délimitées, aménagement de parcelles) afin de proposer des règles permettant d'aborder ces aspects encore peu traités.

Le conseil permanent de l'INAO, dans ses délibérations du 10 décembre 2003, a rappelé que *"le respect des terroirs implique le respect de l'environnement. C'est un élément-clé de la pérennité des filières à AOC : il est partie intégrante des démarches collectives et doit être pris en compte dans les décrets."*

La commission "terroir et environnement" dont le rapport a été approuvé le 12 février 2004 par le comité national des vins et eaux de vie, propose d'agir sur l'**enherbement**, le **travail du sol** et la **protection phytosanitaire** et propose aux syndicats de producteurs de réfléchir à l'introduction éventuelle de nouvelles règles concernant ces thèmes. Il s'agit d'encourager des actions visant à protéger le terroir dans toutes ses composantes à la fois agro-écologiques et agro-paysagères.



Erosion sur banquettes trop larges

Concernant le lien avec le milieu physique, la commission nationale propose de travailler autour de deux axes principaux :

- **Respect des caractéristiques "naturelles" des sols.** Il s'agit de mettre en place des techniques de lutte contre l'érosion, de maintien d'éléments paysagers associés, haies et chemins et de raisonner les pratiques culturales tels qu'amendements, fertilisation et traitements pour conserver au sol ses caractéristiques initiales.
- **Maintien des propriétés chimiques et biologiques des sols.** Le recours au désherbage total ou à la recherche d'une couverture maximum des risques sanitaires génère en même temps une dégradation de l'activité biologique des sols remettant en cause le notion même de terroir. L'enherbement partiel, une fumure raisonnée, la lutte biologique contre les parasites de la vigne par utilisation de prédateurs naturels constituent des pratiques agronomiques efficaces, économiques et écologiques et qui donnent une bonne image d'un produit en phase avec son environnement.

Les propositions

Des propositions concrètes généralisables à l'ensemble des AOC viticoles ont été formulées par la commission :

- **Enherbement obligatoire des pourtours** des parcelles de vigne.
- **Interdiction du désherbage chimique** sur la totalité de la parcelle pour les vignes dont l'écartement entre rang est supérieur à 1,50 m.
- **Interdiction des traitements, notamment phytosanitaires par canons et engins aériens.** Cette disposition vise à éviter les traitements relativement imprécis en matière de localisation de produits. Le problème reste cependant posé pour les vignobles en pente forte et à haute densité pour lesquels des conditions d'utilisation devront être définies.
- **Interdiction du bâchage des sols et des vignes.**

Les syndicats interrogés ont montré un réel intérêt pour ces propositions. Déjà, plus de la moitié d'entre eux ont engagé une réflexion autour de l'élaboration de guides de bonnes pratiques. Quelques exemples de référentiels techniques ont vu le jour (Champagne, Beaujolais, Beauges-de-Venise) sans que les propositions soient encore intégrées dans les décrets.



Banquettes étroites anti érosives à Beauges-de-Venise



Chemin enherbé en Champagne

Le vignoble de Banyuls

Protection et évolution d'un paysage remarquable

Certains paysages viticoles présentent des caractéristiques telles qu'ils s'apparentent pratiquement à des œuvres d'art. Se pose alors la question de leur évolution et de leur adaptation aux conditions d'exploitation contemporaines.

Un site historique

Le vignoble de Banyuls est le vignoble "historique" des deux **AOC Banyuls et Collioure**. A Banyuls, le développement du vignoble sur les pentes fortes qui caractérisent cette région a été rendu possible grâce à une "architecture technique" composée d'un système de murets et de collecteurs hydrauliques ayant pour fonction d'évacuer les eaux lors des gros orages et de retenir le sol.

Ainsi le paysage de ce vignoble historique se présente sous forme de petites parcelles organisées en banquettes plus ou moins larges suivant la pente. Les murets qui soutiennent le sol sont constitués de pierres sèches. Un écheveau de collecteurs d'eau strie les parcelles selon un schéma commun dit en "pied de coq".

L'édification de ce système à été l'œuvre de milliers de vignerons pour la plupart pluri-actifs. Aujourd'hui encore, 1 400 exploitants déclarent 1 400 ha de vigne. Le régime de location le plus répandu dans le vignoble est le système dit "à complant", dans lequel le vigneron se voit confier le sol à condition d'y planter de la vigne. Le planteur étant alors propriétaire des ceps.

Les évolutions récentes

Les difficultés d'écoulement de leur produit autour des années 60/70 ont amené certains producteurs à développer de nouveaux produits, des vins rouges notamment qui ont été reconnus en **AOC Collioure** en 1971

Les vins de cette AOC, d'abord issus de certaines vignes de Banyuls, sont maintenant produits à partir de vignes installées dans les années 80/90 et complantées en Grenache noir et Syrah. Ces nouvelles vignes ont été installées au moment où, face aux risques d'incendie, la vigne est apparue comme un pare-feu très efficace. Les techniques d'installation ont fait appel aux moyens actuels de défrichage (bulldozers, pelles mécaniques).

Ainsi, la conjonction du développement de nouveaux produits et l'installation de ces vignes pare-feu ont dessiné un nouveau paysage marqué par l'apparition de parcelles de vignes plus grandes et sans murets colonisant des espaces non utilisés par la vigne jusqu'alors au-dessus et en dessous du vignoble historique.

Aujourd'hui le paysage de Banyuls est marqué par :

- des parcelles productives exploitées dans les conditions historiques (collecteurs, murets),
- des parcelles abandonnées comprenant murets et réseau hydraulique,
- des parcelles contemporaines avec un tracé de nouvelles pistes de desserte et des plantations dans le sens de la plus grande pente.

Les responsables des syndicats des deux appellations ont bien pris conscience de l'intérêt économique du paysage de leur vignoble aidés en cela par la découverte médiatique de celui-ci dans les années 1970/1980. Ils ont engagé des actions spécifiques pour protéger le vignoble historique.

Grâce à quelques anciens, gardiens des techniques, une opération de formation professionnelle a pu être menée auprès de jeunes apprentis ou de vignerons eux-mêmes visant à constituer un vivier "d'architectes des murets". Ainsi, aujourd'hui, lorsque des nécessités de remise en état de murets se font jour, ces équipes peuvent intervenir sur demande.

Par ailleurs, les professionnels ont décidé, depuis l'apparition de la pelle araignée qui permet d'arracher la vigne en conservant les murets, que



Détail de collecteurs utilisant des pierres sèches



Nouvelles vignes sur banquettes utilisées comme pare-feux

Systeme de terrasses traditionnel, caractéristique du vignoble de Banyuls



lorsqu'une parcelle "historique" est destinée à la replantation, les murets devront être maintenus. Une commission professionnelle donne un avis préalable dans lequel, au cas par cas, elle peut néanmoins autoriser la destruction de certains murets afin d'améliorer la configuration parcellaire ou demander la remise en état des murets existants.

Quel projet agricole et paysager pour demain ?

A long terme la question se pose de savoir comment ce paysage peut évoluer ou quel paysage est souhaité, sachant que :

- le paysage est une "valeur montante". Pour les deux AOC, la relation entre la qualité du paysage (prise ici au sens de son aspect spectaculaire et remarquable) et la qualité des produits se renforce dans l'esprit des consommateurs. La communication autour du produit repose clairement sur ce lien. Comment dans ce contexte, faire évoluer les techniques d'installation et de modes de conduite des vignes de demain pour éviter une éventuelle disjonction entre l'image acquise par tous et la réalité ?
- Sur le plan technique, les murets et le réseau hydraulique remplissent un rôle fondamental sur la stabilité des sols et donc sur la qualité du terroir. Pourtant les techniques de plantations contemporaines (pare-feu, grandes parcelles) ne semblent pas, à ce jour, présenter de risques érosifs. Comment assurer la même rentabilité aux parcelles historiques, à l'origine de l'image du vignoble, qu'aux nouvelles parcelles mécanisables ?
- Ce vignoble est actuellement désherbé chimiquement et l'enherbement des vignes ne paraît pas possible sans un changement important de la conduite de celui-ci. Il faudrait en effet envisager

le palissage des vignes, et probablement revoir les densités de plantation dans une configuration de plantations en terrasses ou suivant les courbes de niveau, sous réserve que cela soit techniquement possible.

Ces questions techniques renvoient finalement à la dimension culturelle (au sens des savoir-faire transmis et des valeurs) contenue dans le paysage de Banyuls.

Le site a d'ailleurs fait l'objet d'un classement par le ministère de l'écologie et du développement durable, qui contribue à la notoriété du vignoble, mais qui semble avoir au départ suscité une certaine méfiance auprès des producteurs craignant un blocage de toute évolution.

Aujourd'hui, les démarches de classement se veulent plus pragmatiques et laissent davantage de place à la concertation. La difficulté est de trouver la bonne méthode pour faire travailler ensemble des acteurs très divers et aux attentes parfois contradictoires. Le paysage est en effet l'affaire de tous et pas la seule propriété de ceux qui tirent leur revenu du travail du sol, ni de ceux qui ne font que l'admirer. □



Murets traditionnels

2 - Les productions cidricoles : cidres - poiré - eaux de vie

2.1 - Inventaire des conditions de production

Cet inventaire présente les conditions de production des différentes AOC cidricoles et d'eau de vie qui ont un impact en termes de paysage :

AOC Date du décret	Conditions de production			
	Variétés des fruits	Types de conduite des arbres	Densité de plantation	Autres conditions de production
EAUX DE VIE : <ul style="list-style-type: none"> ● Calvados 11.09.1984 ● Calvados du Pays d'Auge 11.09.1984 	1. Liste des variétés de pommes à cidre classées selon 4 catégories : - Douces - Amères - Douces-amères - Acidulées (10 % maxi) 2. Poire à poiré	2 modes de conduite autorisés : - Hautes tiges (HT) - Basses tiges (BT)	70 à 180 pommiers/ha 40 poiriers 400 à 700 arbres/ha	
<ul style="list-style-type: none"> ● Calvados du Domfrontais 31.10.1997 	- Même catégorisation - La surface plantée doit contenir au moins 15 % de poiriers à poiré	- Mêmes modes de conduite que ci-dessus. - Lors de la replantation d'un verger en basses tiges, une superficie équivalente doit être plantée en hautes tiges	- HT : 0 à 130 pommiers/ha 40 à 65 poiriers/ha - BT : 400 à 650 arbres/ha	
CIDRES : <ul style="list-style-type: none"> ● Pays d'Auge 02.06.2000 	- Même catégorisation que ci-dessus - Liste plus restrictive que ci-dessus - Introduction de variétés principales et complémentaires - Limitation de la part des variétés acidulées à 15 % de la cuvée	Mêmes modes de conduite que ci-dessus	- HT : 70 à 180 pommiers/ha - BT : 400 à 650 arbres/ha	- Irrigation interdite - Taille, élagage - Exempt de gui
<ul style="list-style-type: none"> ● Cornouaille 	- Même catégorisation que ci-dessus - Variétés spécifiques	Mêmes modes de conduite que ci-dessus	Mêmes dispositions que pour le cidre du Pays d'Auge	- Mêmes dispositions que ci-dessus - Fumure azotée interdite
POIRÉ : <ul style="list-style-type: none"> ● Domfront 20.12.2002 	- 1 variété de poire principale : Plant de Blanc - Variétés locales complémentaires.	- Un mode de conduite défini : conduite en hautes tiges - Les poiriers conduits en basses tiges existants sont autorisés jusqu'en 2030.	150 poiriers/ha maxi	- Enherbement obligatoire - Ramassage des fruits au sol en plusieurs passages. - Secouage mécanique interdit. - Irrigation interdite.

2.2 - Impacts paysagers des conditions de production

L'étude du tableau montre tout d'abord la diversité des variétés de fruits utilisés dans l'élaboration des cidres et eaux de vie. Celle-ci permet de bénéficier des caractéristiques particulières mais souvent complémentaires de ces variétés : résistance à certaines maladies, vigueur, aptitude à fructifier, qualités gustatives, époque de maturité. Cette diversité apparaît au plan paysager lors de la période de floraison qui donne au pays, durant quelques semaines, l'allure d'un immense jardin d'agrément.

Les mesures imposant un pourcentage d'arbres de haut jet, une densité maximum d'arbres par hectare ou un enherbement obligatoire vont toutes dans le même sens : favoriser le maintien du pré-verger, structure paysagère traditionnelle à l'origine de productions aux qualités très particulières.

2.3 - Le pré-verger cidricole normand et son évolution

La culture du pommier s'est développée en Normandie entre le XVII^e et le XIX^e siècle, au moment où l'herbe a supplanté les labours. Au fil des décennies, des générations de producteurs ont développé des savoir-faire spécifiques et construit le paysage caractéristique de cette région. L'arbre, d'abord cantonné aux haies et aux abords des fermes, a gagné les prairies en grand nombre permettant à l'agriculteur de tirer profit des ressources provenant à la fois de la prairie et des fruitiers, système appelé pré-verger. Le système des prés-vergers est composé des éléments suivants :

● L'animal

La vocation première des parcelles est d'utiliser la ressource en herbe pour nourrir les animaux fournissant lait et viande. A la fin de l'été, les animaux effectuent un dernier passage permettant de nettoyer la prairie pour faciliter la récolte des fruits. La présence des animaux sous les arbres a amené les producteurs à privilégier une conduite des arbres sur tronc intermédiaire, à port érigé.

● L'herbe

L'herbe destinée aux animaux utilise une bonne partie de l'azote du sol et contribue à assurer ainsi une alimentation équilibrée des fruits, notamment en azote. On sait, en effet, qu'un excès d'azote dans les fruits se traduit par une fermentation trop rapide. Enfin, l'herbe constitue une bonne protection contre l'érosion et un bon régulateur de la circulation de l'eau.

● L'arbre et ses fruits

L'arbre agit comme un régulateur de la pousse de l'herbe : il la freine au printemps, et la favorise en été en limitant l'évapotranspiration. L'arbre est un élément de confort pour les animaux, notamment en été en leur procurant de l'ombre. L'écartement entre les arbres peut varier en fonction du type d'animaux qui pâturent, selon qu'il s'agit de vaches laitières, de jeunes bovins

ou d'ovins. Associer culture d'herbe et de fruits permet de réguler la production moyenne de la parcelle en limitant l'impact financier dû aux irrégularités climatiques et aux variations du marché. De plus, en introduisant de nombreuses variétés, les producteurs ont cherché à assurer, outre une récolte moyenne, les meilleurs assemblages de fruits. Cet effort de sélection a conduit à l'existence d'un nombre important de variétés de fruits. L'INAO en a ainsi répertorié 177.

Par ailleurs, la zone de production des AOC cidricoles est également productrice de lait destiné aux **AOC laitières Neufchâtel, Pont l'Evêque, Livarot, Camembert de Normandie, beurre et crème d'Isigny**. Les incertitudes rencontrées dans la production laitière actuelle et future, conduisent les éleveurs à se pencher sur l'intérêt du pré-verger pour renforcer l'alimentation herbagère des troupeaux tout en produisant du cidre.

Le travail mené par les **AOC cidricoles Calvados** et les **AOC calvados du Pays d'Auge** en concertation avec l'INAO permet de dégager d'ores et déjà des orientations phares pour le futur :

- Maintenir la diversité variétale en privilégiant les variétés spécifiques du verger, variétés amères et douce-amères, pour au moins 70 % des arbres du verger. On notera que le pré-verger traditionnel est essentiellement constitué de ces variétés.
- Acter le principe de l'enherbement d'au moins 80 % de la surface du verger.
- Considérer et prendre en compte l'intérêt du verger hautes tiges.

Les producteurs considèrent que le pré-verger constitue une partie du paysage spécifique de l'AOC Calvados et demeure un usage commun, puisque 97 % des producteurs identifiés exploitent au moins en partie ce type de verger.

Par ailleurs, le pré-verger est en cohérence avec les principes d'une agriculture durable. En effet, il ne réclame que peu d'intrants tant minéraux que phytosanitaires et héberge des populations animales qui, par leur présence, contribuent à un certain équilibre du milieu.

Au terme de ces réflexions, il est donc proposé que lors de l'identification de nouveaux vergers destinés aux AOC Calvados, ceux-ci doivent comporter au moins 50 % de la superficie plantée en verger hautes tiges.



Pré-verger traditionnel



Architecture identitaire du Pays d'Auge



Historique du pré-verger normand

Spéculation importante jusqu'à la deuxième guerre mondiale, la production de pommes à cidre a connu un déclin qui s'est poursuivi jusqu'à nos jours. D'abord amorcé par l'arrêt des livraisons d'alcool pur à l'État, celui-ci s'est amplifié avec la spécialisation de l'agriculture. Le développement de la production laitière notamment, s'est accompagné du développement du maïs entraînant souvent l'arrachage des vergers.

Cependant, pour répondre aux souhaits de l'industrie cidricole soucieuse de pérenniser et de rationaliser son approvisionnement, des replantations de vergers ont eu lieu dans les années 1970 dans le cadre de plans de relance bénéficiant de primes interprofessionnelles et selon les techniques utilisées alors dans le verger national :

- Vergers basses tiges.
- Faible diversité variétale.
- Densité et rendements élevés.
- Modes de conduite intensifs (désherbage du rang, traitements phytosanitaires importants).
- Entrée en production rapide (le pommier basse tige peut en effet produire à partir de la troisième année suivant la plantation, alors qu'il faut attendre 7 à 10 ans pour le pommier haute tige).



La structure paysagère complexe des prés-vergers est progressivement remplacée par un système banalisé de parcelles de prairies temporaires ou de maïs et de parcelles de vergers monospécifiques sans animaux.

Le verger de fruits à cidre destiné à la distillerie présente aujourd'hui l'aspect suivant :

- Quelques centaines de producteurs de vergers spécialisés basses tiges, livrant leurs fruits aux transformateurs.
- Plusieurs milliers d'exploitants de pré-verger, à la production plus difficilement prévisible et quantifiable.

Actuellement, la part des fruits du verger hautes tiges réellement transformée en AOC représente 50 % du total. Les décrets Calvados, ainsi que les cidres en **AOC Pays d'Auge et Cornouailles** publiés au cours des années 1990, reconnaissent les deux systèmes de conduite sans en privilégier aucun.

Cependant, depuis la fin des années 1990, la nécessité de maintenir la diversité variétale et les savoir-faire associés, la montée en puissance des modes de production plus respectueux de l'environnement, ainsi que la prise de conscience de la relation produit/paysage redonnent de l'intérêt au pré-verger.

Pré-verger avec nouvelles plantations

3 - Les productions oléicoles

3.1 - Le contexte historique

En France, l'olivier colonise de manière diffuse tous les départements du pourtour méditerranéen et trouve sa limite septentrionale dans le département de la Drôme. Sa production a fortement baissé après la seconde guerre mondiale du fait des importations étrangères, du gel de 1956 et de la meilleure rentabilité de la vigne.



Oliveraie à Entrevaux (Alpes-de-Haute-Provence)

Depuis la fin des années 1980, on constate une reprise de la production et de la consommation d'huile d'olive expliquée en partie par la redécouverte des bienfaits des régimes alimentaires méditerranéens et par la reconnaissance de la valeur identitaire et patrimoniale des paysages oléicoles. Des plans de relance ont accompagné cette évolution favorisant la réhabilitation d'oliveraies abandonnées et la plantation de nouveaux vergers avec des variétés locales. L'**Olive de Nyons**, première appellation oléicole d'origine contrôlée, a été reconnue en 1994, suivie par plusieurs autres. L'oliveraie française se développe aujourd'hui contribuant à remettre en valeur des paysages emblématiques menacés par l'extension des friches et par les incendies. Pourtant la production nationale reste encore très faible au regard de la consommation (80 000 tonnes).

Régions	Nombre d'exploitations	Nombre d'oliviers	Nombre de moulins	Production d'huile d'olive
P.A.C.A.	18 143	2 150 000	100	2 000 à 2 600 t
Languedoc-Roussillon	5 278	575 500	18	400 à 700 t
Rhône-Alpes	1 411	225 000	11	300 à 500 t
Corse	553	145 200	23	30 à 40 t
Total	25 385	3 095 700	152	2 800 à 4 200 t

AFIDOL - Données 2001

3.2 - Inventaire des conditions de production

Ce tableau regroupe les conditions de production des différentes AOC oléicoles qui ont un impact en termes de paysage :

AOC Date du décret de reconnaissance	Conditions de production					
	Variétés	Surface minimale par arbre	Distance minimale entre les arbres	Culture intercalaire O : oui N : non	Taille	Irrigation
Huile d'olive de Nyons 10/01/1994 Olives noires de Nyons 10/01/1994	Mono-variétale : Tanche	24 m2/pied	4 m	N	1 fois/ 2 ans	Possible jusqu'à véraison
Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence 27/08/1997 Olives noires de la Vallée des Baux de Provence 27/08/1997 Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence 27/08/1997	Pluri-variétale : variétés principales et variétés locales Assemblage obligatoire Mono-variétale : Grossane. 2 variétés : Salonenque et Bérugnette Assemblage interdit	24 m2/pied	4 m	N	1 fois/ 2 ans	Possible jusqu'à véraison
Huile d'olive de Haute-Provence 13/12/1999	Variété principale : Aglandau, 80% minimum des arbres de l'exploitation Assemblage des variétés mais la commercialisation seule d'Aglandau est possible	24 m2/pied	4 m	O	1 fois/ 2 ans	Possible jusqu'à véraison
Olives de Nice - Huile d'olive - Olives de confiserie - Olives de table - Pâte d'olive 20/04/2001	Mono-variétale : Cailletier	24 m2/pied	4 m	O	1 fois/ 2 ans	Possible jusqu'à véraison
Huile d'olive d'Aix-en-Provence 13/12/1999	Pluri-variétale : 3 variétés principales, 80 % du verger	24 m2/pied	4 m	O	1 fois/ 2 ans	O

3.3 - Les impacts paysagers

La condition fixant les variétés autorisées constitue la principale mesure favorisant une différenciation paysagère entre les AOC oléicoles car elle induit des tailles et des formes particulières. Les autres conditions recensées conduisent essentiellement à conserver des modes de production relativement extensifs qui amènent les oléiculteurs à renforcer les particularités paysagères de leur terroir et à les valoriser au mieux. Ainsi l'allure des arbres et du verger de l'**AOC Olive de la Vallée des Baux de Provence** apparaît très différent de celui de l'**Olive de Nice**.

● Aspect visuel des oliviers de la Vallée des Baux

Le gel de 1956 ayant détruit une grande partie des arbres, ceux-ci ont fait l'objet d'un recépage systématique. L'olivieraie des Baux présente ainsi un paysage d'arbustes touffus adoucissant visuellement la rigueur géométrique des plantations au carré dans de grandes parcelles. La taille vise à dégager le milieu de l'arbre pour favoriser son éclaircissement et établir une charpente en forme de couronne, facilitant la production des fruits à l'extérieur, donc la récolte. Ce type de conduite permet à l'arbre de résister au mistral fréquent et violent de ces régions.



Oliveraie des Baux



Taille de restauration d'anciens vergers dans la vallée des Baux.

● Aspect visuel des oliviers de Nice

L'olivieraie dominée par la variété Cailletier est installée sur des terrasses protégées du vent. Elle colonise les coteaux jusqu'à une altitude de 700 m. L'arbre est ici grand et élancé ; il ne craint pas le mistral. Actuellement l'olivieraie de Nice compte 400 000 oliviers entretenus par 2 000 oléiculteurs en général double actifs.



L'olivier à Nice

4 - Autres exemples de productions végétales

Voici deux exemples parmi les différentes productions végétales reconnues en AOC.

4.1 - Oignon doux des Cévennes : les terrasses légumières

L'**oignon doux des Cévennes** constitue une AOC récente emblématique. C'est aujourd'hui le seul cas où l'on a conditionné le droit à l'appellation à la présence de structures paysagères particulières, au-delà des simples considérations agronomiques.

Il est traditionnellement cultivé sur des terrasses horizontales, suivant les courbes de niveau et soutenues par des murs de pierre sèche (les "traversiers"). Cet usage techniquement justifié (sols sableux profonds, pas d'érosion, irrigation gravitaire) a été inscrit dans les critères d'identification des parcelles : pour avoir droit à l'AOC, les oignons doivent obligatoirement provenir de cultures conduites en terrasses agencées selon les courbes de niveau.

Si la culture de l'oignon n'a pas contribué seule à l'édification de ce paysage devenu identitaire des vallées cévenoles, elle demeure aujourd'hui un élément clef de son maintien. Les problé-



Terrasses ou traversiers, murets, systèmes d'irrigation constituent le paysage de l'oignon doux des Cévennes

matiques d'entretien de ce paysage et son évolution doivent à terme être prises en compte par une filière qui communique à juste raison sur l'image de son paysage.

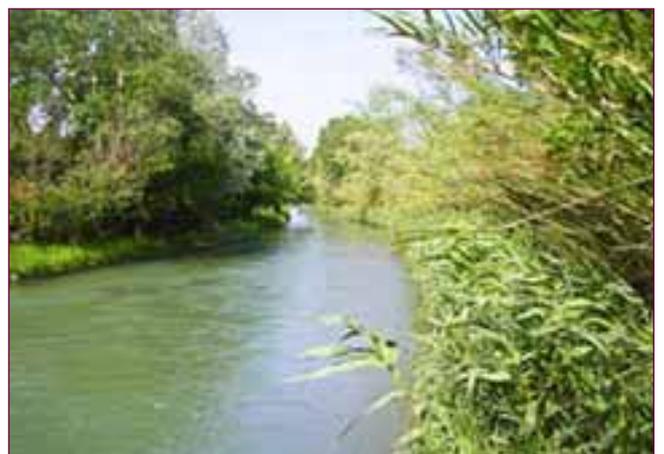
4.2 - Foin de Crau



Aperçu de la flore constitutive des prairies de Crau. Les contours de la prairie sont soulignés par une haie de grande hauteur destinée à ralentir la violence du mistral.

Le paysage de la Crau est marqué par de vastes étendues parfois d'apparence steppique (cous-soul), interrompues par les prairies irriguées entourées de haies et dont les hautes herbes ondulent sous les coups du mistral.

Pour bénéficier de l'**AOC foin de Crau**, celui-ci doit provenir de parcelles dans lesquelles les trois espèces, fromental, dactyle et trèfle, sont obligatoires et majoritairement présentes. Cette composition botanique dépend d'un mode d'irrigation particulier et de pratiques agricoles qui sont précisés dans le cahier des charges. L'irrigation se pratique par immersion tous les 8 à 10 jours, la fertilisation azotée minérale ne doit pas dépasser 60 unités par hectare et par an, le rendement maximum est de 10 tonnes par hectare et par an obtenu en trois coupes. Ces conditions agronomiques contribuent à maintenir la qualité spécifique du foin. Cette production, à l'origine d'un paysage cultivé étonnant au milieu d'un paysage de steppe, reflète la maîtrise hydraulique des agriculteurs qui ont su mettre en valeur cette région désertique aux terres particulièrement ingrates.



Le paysage est également marqué par l'infrastructure des canaux principaux d'amenée de l'eau et les canaux secondaires, ou martelières. Cette eau, après avoir irrigué les prairies, va alimenter la nappe de Crau et fournir ainsi l'eau potable à l'ensemble de cette région.