

UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Vin nature et traditions : une contre-culture créatrice de normes transnationales

ESSAI PRÉSENTÉ

À L'UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

COMME EXIGENCE DU PROGRAMME DE COMMON LAW ET DROIT
TRANSNATIONAL

Sous la direction de la professeure Catherine Choquette

PAR

FRANÇOIS PARISEAU

FACULTÉ DE DROIT

11 février 2022

Table des matières

INTRODUCTION	3
1. LA PRODUCTION DU VIN AU COURS DES SIÈCLES : DU VIN NATUREL...AU VIN NATUREL !	9
1.1 L'ÉVOLUTION DU VIN	9
1.2 LES CARACTÉRISTIQUES DES DIFFÉRENTS VINS ACTUELS	10
2. L'ENCADREMENT NORMATIF DU VIN	21
2.1. LE CADRE JURIDIQUE ÉTATIQUE.....	22
2.1.1 ÉVOLUTION DU DROIT CONCERNANT LE VIN	22
2.1.2 L'UNION EUROPÉENNE (UE)	24
2.1.3 AUX ÉTATS-UNIS.....	32
2.1.4 AU CANADA ET AU QUÉBEC	33
2.2 L'AUTORÉGULATION PAR DES ORGANISMES PRIVÉS.....	35
2.2.1 LA CERTIFICATION DES VINS BIODYNAMIQUES	36
2.2.2 LA CERTIFICATION BIODYVIN.....	37
2.2.3 LA CERTIFICATION DES VINS NATURE	38
2.2.4 LA CERTIFICATION DES VINS S.A.I.N.S.....	39
2.2.5 CONSTAT	41
3. COMMENT DISSIPER LA CONFUSION CHEZ LE CONSOMMATEUR ET FAVORISER L'ACHAT DE VINS NATURELS ?	42
3.1 LA QUALITÉ DE L'INFORMATION TRANSMISE PAR LES DIFFÉRENTES CERTIFICATIONS	42
3.2 UNE RÉGLEMENTATION FUTURE DOIT FOURNIR D'AVANTAGE D'INFORMATIONS	44
3.3 HISTOIRE DE LA RÉGLEMENTATION DU VIN AU QUÉBEC, CRITIQUE DE LA SAQ ET ENJEUX ACTUELS	47
3.3.1 HISTOIRE DE LA RÉGLEMENTATION DE LA VIGNE ET DU VIN AU QUÉBEC	47
3.3.2 CRITIQUE ET ENJEUX ACTUELS	52
3.4 COMMENT AMÉLIORER L'ACCESSIBILITÉ DES VINS NATURELS AU QUÉBEC?	60
CONCLUSION	67

Ne nous y méprenons pas : ces vitiviniculteurs dont nous parle Christelle Pineau, ce ne sont pas des marginaux illuminés, des bonjour-planète nostalgiques d'une nature qui n'existerait plus. Dans ce crépuscule de la modernité – laquelle, heureusement, ne s'est pas encore achevée dans l'abstraction pure et simple de toute humanité hors d'un monde mécanisé pour toujours -, ils ouvrent une voie exemplaire : celle d'une recouvrance de la vie humaine, au-delà de la déterrestation que revendiqua le sujet moderne.

- Augustin Berque, géographe et philosophe français

Introduction

Le vin « nature »¹ ne fait l'objet d'aucune réglementation à l'internationale. Pourtant, la demande pour ce vin ne fait que grandir. Comment s'inscrit-il dans le monde du droit, lequel tend à se globaliser? Angle mort du droit ou objet à réglementer davantage? Voilà quelques questions auxquelles cet essai tente d'apporter des pistes de réflexion. D'abord, il est important de présenter le vin dans une perspective globale et de montrer comment cet objet existe en tant qu'objet de droit transnational soumis à certaines puissances contrôlées par des impératifs économiques. Jérôme Douzelet, chef cuisinier, et Gilles-Éric Séralini, professeur de biologie moléculaire, ont mené une expérience scientifique afin de déterminer s'il était possible d'identifier le goût des pesticides dans le vin et ont publié les résultats de cette expérience dans un essai². Cette expérience a notamment consisté à inviter des sommeliers de renom à goûter certains pesticides dilués dans l'eau pour ensuite tenter de les identifier dans les vins conventionnels. Dans leur ouvrage, les auteurs expliquent que l'histoire des pesticides n'est qu'une minuscule parenthèse d'environ 70 ans dans l'histoire humaine³. Une parenthèse, dont il faut s'affranchir selon eux⁴. Ils illustrent également de quelle manière nous étudions à tort que les composés actifs des pesticides, alors que ces derniers sont composés d'éléments chimiques inactifs tout aussi dangereux.

¹ Comme il en sera question dans cet essai, le terme est sujet à débat au sein de la communauté viticole. Il est à noter que dans cet essai les mots vin nature et vin naturel sont utilisés comme des synonymes et de manière interchangeable.

² Jérôme Douzelet et Gilles-Éric Séralini, *Le goût des pesticides dans le vin*, Lonrai, Actes Sud, 2018 [Douzelet].

³ *Ibid* à la p 23.

⁴ *Ibid* à la p 23.

À cet effet, il pointe en exemple le Roundup, le principal pesticide au monde, composé à 40% de glyphosate, mais auquel s'ajoute une cohorte de produits toxiques moins étudiés⁵. Gilles-Éric Séralini affirme que plusieurs publications scientifiques ont montré la grande toxicité de ces produits⁶. De plus, les auteurs ajoutent que si les quantités de pesticides qui se retrouvent dans le vin se retrouvaient dans l'eau, cette dernière serait déclarée impropre à la consommation⁷. En effet, la destruction des sols et des micro-organismes amène plusieurs vignerons à utiliser des levures de laboratoire et des additifs de synthèse, qui peuvent conférer aux vins des notes artificielles, exagérées et peu complexes⁸. Les qualités gustatives du vin sont ainsi endommagées par l'épandage d'intrants chimiques⁹. Cela fait dire à ces auteurs que le vin, un des produits les plus symboliques de la culture humaine, est simplement devenu un produit financier comme un autre¹⁰.

Cela n'est pas étonnant considérant la place que les organisations transnationales ont prise dans le marché du vin à l'échelle du globe. Selon Stéphane Dubois, professeur de géopolitique, il faut replacer l'étude des vins et des vignobles dans une perspective à la fois planétaire et dialectique¹¹. En effet, on apprend dans son article que 40 firmes transnationales représentaient, en 2004, 36% du chiffre d'affaires de l'industrie du vin dans le monde¹². L'auteur cite à cet effet des groupes géants tels qu'Accolade Wines ou Treasury Wine Estates en Australie et Constellation Brands ou Mondavi aux États-Unis¹³. En effet, plusieurs vignobles ont fait l'objet d'investissements massifs de ces firmes pour lesquelles le vin est devenu un placement lucratif¹⁴. C'est ainsi que, selon lui, le vin fait aujourd'hui partie de la finance globalisée et de sa logique spéculative¹⁵. Il montre également comment la Chine est en voie de devenir un des plus gros producteurs de vin au monde, disposant en

⁵ *Ibid.*

⁶ *Ibid* à la p 67.

⁷ *Ibid* à la p 63.

⁸ *Ibid* à la p 24.

⁹ *Ibid.*

¹⁰ *Ibid* à la p 25.

¹¹ Stéphane Dubois « Lecture géopolitique d'un produit alimentaire mondialisé : le vin » (2013) 89:1 Revue internationale et stratégique 18 à la p 18 [Dubois].

¹² *Ibid* à la p 25.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ *Ibid.*

2011 de la quatrième plus grande surface viticole mondiale à la suite d'un mouvement continu de plantation de vignes¹⁶. Le vin, symbole de l'histoire humaine et de sa condition, se retrouve ainsi en pleine tension entre ses racines, liées au terroir et à la fermentation alcoolique du raisin, et des firmes transnationales qui désirent contrôler ce lucratif marché. Différents acteurs donc, avec des intérêts et des pouvoirs éminemment divergents.

Cette tension entre les gros producteurs et les petits producteurs s'expriment également dans les manières de qualifier le vin. Autrefois, le vin était grandement catégorisé par les AOC (Appellation d'origine contrôlée) et ces appellations entendent toujours donner, au consommateur, un portrait de la qualité d'un vin. Toutefois, et comme il en sera traité plus loin dans cet essai, il y a lieu de relativiser cette manière de qualifier le vin par sa région d'origine. En effet, le modèle des AOC est de plus en plus critiqué par la littérature et les vigneron. Dans leur ouvrage, Douzelet et Séralini signalent que des vins, même par moments de grands vins, sont faits avec une quantité impressionnante de pesticides et ils ont droit à la mention d'AOC prestigieuses¹⁷. Selon eux, une des conséquences des AOC est l'isolement de ceux qui travaillent la terre de manière plus humaine puisqu'ils ne contribuent pas au profit des puissances transnationales¹⁸. Pour l'avocat Éric Morain, qui a écrit le livre *Plaidoyer pour le vin naturel* et qui représente plusieurs vigneron en France, les AOC sont devenues un véritable désordre et un « nid de conflits d'intérêts »¹⁹. Quant à Stéphane Dubois, les AOC sont devenues un argument de vente qui fait partie d'une guerre commerciale normative et réglementaire²⁰. Il pose ainsi la finalité des AOC dans son texte: « Partout est d'atteindre, par des politiques de marketings spécifiques, un supplément de rayonnement et de prestige au moment de la vente »²¹. Suivant ce constat, il y a lieu de remettre en question le modèle des AOC qui attribue une qualité au vin purement en raison de sa région d'origine et de redéfinir notre notion de qualité pour qu'elle s'arrime davantage avec les principes de développement durable.

¹⁶ *Ibid* à la p 26.

¹⁷ Douzelet, *supra* note 2 à la p 105.

¹⁸ *Ibid* à la p 107.

¹⁹ Voir Éric Morain, *Plaidoyer pour le vin naturel*, Paris, Nuriturfu, 2019, aux pp 30-31 [Morain].

²⁰ Dubois, *supra* note 11 à la p 24.

²¹ *Ibid*.

Il ne faut pourtant pas se leurrer, le fait qu'un vin ait été produit en conformité avec ces principes est aussi devenu un argument de vente utilisé par plusieurs gros producteurs de vin²². Stéphane Dubois estime tout de même qu'il s'agit d'un objectif plus louable qui tend vers une viticulture soucieuse de l'environnement qui se manifeste par une attention écologique dans la conduite de la vigne et par une limitation des intrants chimiques²³. Dans *le Manifeste pour une agriculture durable*, écrit par Lydia et Claude Bourguignon, les deux microbiologistes des sols estiment « [qu']il ne faut pas soumettre l'agriculture à la mondialisation, il faut soumettre la mondialisation aux lois universelles qui gèrent l'environnement et donc l'agriculture »²⁴. Il faudrait donc, en quelque sorte, inverser le paradigme et le rapport que nous avons avec l'environnement. Lydia et Claude Bourguignon affirment que « l'agriculture est, normalement, l'utilisation gratuite de l'énergie solaire par la plante, celle-ci ne représente plus que 10% de l'énergie nécessaire aux plantes cultivées. L'agriculture industrielle consomme 10 calories de pétrole pour produire 1 calorie alimentaire de plein champ et 36 calories de pétrole pour 1 calorie alimentaire hors sol » et ils notent que « la France importe 100% de son pétrole »²⁵. Ce processus d'agriculture intensive viole ce qu'ils appellent « les lois du sol », détruit leur fertilité et les érode²⁶. Pour ces chercheurs scientifiques, il faut donc actualiser notre définition de l'agriculture. En effet, il faut que celle-ci puisse assurer la sécurité alimentaire, la qualité des aliments et la protection de l'environnement²⁷. Cela ne veut pas dire néanmoins qu'il faut sortir la science de l'agriculture. Au contraire, nous avons besoin de la science afin d'arriver à produire une quantité suffisante d'aliments dans un respect du sol et de ses organismes. Les auteurs affirment : « Nous ne voyons pas d'autre méthode que celle de l'étude, sur le terrain puis au laboratoire, de l'écosystème "sol sauvage" pour remettre l'agriculture sur les rails »²⁸. Il ne s'agit donc pas d'une agriculture dénuée de science, mais plutôt qui l'utilise à ses pleines capacités pour régler des problèmes spécifiques et hétéroclites dans les sols et hors ces derniers sans recourir à l'épandage

²² *Ibid* à la p 28.

²³ *Ibid* à la p 28.

²⁴ Lydia Bourguignon et Claude Bourguignon, *Manifeste pour une agriculture durable*, France, Actes Sud, 2017 à la p 15 [Bourguignon].

²⁵ *Ibid* à la p 19.

²⁶ *Ibid* à la p 20.

²⁷ *Ibid* à la p 36.

²⁸ *Ibid* à la p 46.

homogène de grandes quantités de pesticides chimiques. De cette manière, il serait donc possible d'arriver à une meilleure gestion des écosystèmes et s'émanciper des pesticides qui nous font oublier la notion de terroir²⁹. Cette notion de reconnexion avec le terroir semble omniprésente dans le monde du vin naturel. Dans son plaidoyer, Éric Morain tente d'en donner une définition à contrario. Il dit du terroir « [qu']il est ce qui manque quand on tue le sol, qu'on ne respecte pas les particularités annuelles du climat, qu'on méprise les bactéries indigènes, qu'on confond beauté et chirurgie esthétique »³⁰. Dans son livre, *Le grand précis des vins au naturel*, Stéphane Lagorce le définit quant à lui de cette manière : « La typicité d'un terroir et son expression dont donc bien le fruit des influences conjuguées de la géographie, du végétal et de l'homme. Tout l'intérêt des vins au naturel, produits sans béquilles chimiques ou technologiques, est qu'ils manifestent concrètement la nature et le goût, pour ainsi dire, d'un terroir »³¹. Considérant le constat sombre de Lydia et Claude Bourguignon, selon lequel l'heure est grave puisque les sols français ne sont plus fertiles, les eaux sont polluées et les paysans ruinés³², il faut que le vin, au moyen du vin naturel, s'inscrive dans le développement durable. Il ne s'agit pas d'un caprice ou d'une simple préférence de goût, mais bien d'un devoir moral.

En discutant du sens que doit recevoir le terme « nature », Vincent Laniel, sous le pseudonyme de Vincent Sulfite, affirme que le sens est double. D'une part, il fait référence à la notion d'environnement, mais d'autre part il fait référence à la notion d'essentialité qui revient au caractère dénudé du vin³³. Lagorce quant à lui nous parle de vins qui sont « l'expression d'une philosophie, d'un nouveau regard porté sur l'environnement, d'un autre rapport à la nature au sein de laquelle le vigneron n'est plus un "exploitant", mais un acteur, un médiateur entre cette nature qu'il préserve, qu'il protège et le consommateur qui retrouve dans son verre de vin, certes, mais aussi une histoire, un homme, une femme, un terroir, un sol, un végétal... Le tout dans une alchimie savoureuse et quasi miraculeuse! »³⁴. Il faut

²⁹ *Ibid* à la p 53-54.

³⁰ Voir Morain, *supra* note 19 à la p 72.

³¹ Stéphane Lagorce, *Le grand précis des vins au naturel*, France, Homo Habilis, 2019, à la p 35 [Lagorce].

³² Bourguignon, *supra* note 24 à la p 64.

³³ Vincent Sulfite, *Supernaturel : Immersion dans le monde du vin naturel*, Montréal, Éditions de l'Homme, 2020 à la p 195.

³⁴ Lagorce, *supra* note 31, à la p 17.

tout de même préciser qu'entreprendre de faire du vin nature est une aventure risquée et ardue pour le vigneron puisqu'il n'a pas accès à toute une gamme de produits assurant la stabilité du vin. Celui-ci doit donc concocter ses propres préparations et engrais à base de produits naturels afin de protéger ses vignes.

Le phénomène décrit par Augustin Berque cité en exergue fait partie d'une mouvance qui tend à reprendre les méthodes traditionnelles dans la viticulture moderne en s'émancipant des produits chimiques. Perçu comme une science ésotérique par certains, le vin « nature » représente une véritable révolution dans l'univers viticole. Chaque année, ce phénomène en pleine expansion accapare une plus grande partie de la consommation de vin dans le monde³⁵. La normativité s'est rapidement développée dans le monde viticole et une pluralité de certifications est apparue causant un transfert informationnel peu clair vers le consommateur. Donc, une question se pose : comment s'assurer de la qualité des certifications sur les produits viticoles? Alors qu'on n'accepterait pas de s'acheter une canne de thon sans savoir le taux de sodium à l'intérieur, la majorité des gens achètent leur vin sans se soucier des diverses interventions et produits chimiques qui ont contribué à son arrivée sur les tablettes. La mouvance du vin nature est, avant tout, un tournant vers des modes d'agriculture durable qui s'effectue dans le respect de l'environnement. Dans cette optique, peut-on affirmer que ce mouvement s'inscrit bien dans les objectifs du développement durable? Le présent essai tente de répondre à ces questions. Pour ce faire, celui-ci propose d'une part de retracer l'histoire du vin en clarifiant son essence et en examinant les règles l'entourant (section 1). D'autre part, il examine l'encadrement normatif relatif aux vins tant étatique que privé (section 2). Enfin, l'essai analyse la régulation du vin naturel dans une perspective de protection du consommateur et de distribution des vins au Québec (section 3).

³⁵ Ophélie Neiman, « Vin bio, un marché en pleine expansion » (26 janvier 2018) *Le Monde*, en ligne : https://www.lemonde.fr/vins/article/2018/01/26/vin-bio-un-marche-en-plein-boom_5247447_3527806.html>.

1. La production du vin au cours des siècles : du vin naturel...au vin naturel !

Avant de se pencher plus en détail sur le droit et le vin nature, il faut réfléchir sur les différentes tangentes de la production du vin. Cette démarche analytique permettra en quelque sorte de mieux saisir le phénomène du vin nature et de comprendre pour quelle raison il est difficile de lui attacher une définition. Cette histoire se décline en plusieurs étapes qui reflètent la progression de l'humanité et le retour au vin produit sans intrants chimiques ou interventions mécaniques, donc naturel.

1.1 L'évolution du vin

Plusieurs aujourd'hui considèrent que la pratique de faire fermenter des raisins pour en faire du vin est apparue en Georgie près de 8000 ans av. J.-C.³⁶. Voilà tout de même certaines dates importantes dans le développement de la viticulture³⁷:

- 6 000 av. J.-C. : apparition des premières vignes dans le Caucase et la Mésopotamie.
- 3 000 av. J.-C. : la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie.
- 2 000 av. J.-C. : apparition des vignes en Grèce. Ce sont les Égyptiens qui ont appris aux Grecs la culture des vignes. Elle devient essentielle pour l'agriculture grecque. Ils implantent des vignes dans tout le bassin méditerranéen et accordent une telle importance au vin que le dieu du vin et de la vigne va naître : Dionysos.
- 1 000 av. J.-C. : la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord.
- 1 000 – 500 av. J.-C. : les vignes pointent le bout de leur nez en Espagne, au Portugal et dans le sud de la France.
- 500 av. J.-C. jusqu'au Moyen Âge : Implantation au nord de l'Europe, sous l'influence des Romains, et jusqu'en Grande-Bretagne. Le vin auquel on est habitué apparaît à l'époque du Moyen Âge. À l'antiquité, les vins étaient coupés à l'eau. On y ajoutait des herbes et des aromates.

³⁶ Alice Feiring, *Skin Contact : Voyage aux originnes du vin nature*, Londres, Potomac Books, 2016.

³⁷ Auteur inconnu, « Dates de l'histoire de la vigne et du vin » (5 février 2020) *Oenotourisme*, en ligne: <https://www.oenotourisme.com/dates-cles-de-lhistoire-de-la-vigne-et-du-vin/>.

À partir du 17^e siècle, l'activité vinicole s'oriente vers la recherche de vins de plus grande qualité. Cette qualité supérieure se traduit par un choix précis des terroirs, une réduction des rendements, une amélioration de la vinification ainsi que la possibilité de faire vieillir les vins longuement³⁸.

1.2 Les caractéristiques des différents vins actuels

- *Le vin conventionnel issu de l'agriculture intensive*

Les vins conventionnels sont généralement faits avec beaucoup de pesticides, d'agents chimiques et de sulfites. En effet, « on vise plutôt la quantité que la qualité »³⁹. Ces vins sont sujets à de multiples changements pour en altérer le goût ou s'assurer de la stabilité du vin et de la quantité de sa production. Cette méthode implique deux types d'interventions au moyen d'agents chimiques. La première se comprend des pesticides qui sont répandus sur les terres et sur les vignes pendant la culture des raisins. La deuxième comprend toutes les interventions et les intrants chimiques qui sont utilisés dans la production du vin. Parmi ces intrants se trouve bien évidemment le dioxyde de soufre (SO₂) communément appelé le « sulfite ». Le sulfite est utilisé depuis le Moyen Âge pour assurer la stabilité du vin et le protéger de certaines bactéries. Or, il est utilisé aujourd'hui dans les vins conventionnels en très grande quantité. Comme le montre la figure 1, la quantité de sulfites qui peut se trouver dans une bouteille de vin conventionnel peut varier entre 150 et 200 mg/l. Au Canada, la norme nationale est de 350 milligrammes de sulfite par litre⁴⁰. D'autres procédés font partie des interventions communes dans la fabrication d'un vin conventionnel. Le vin est par exemple filtré pour lui donner une allure plus claire, le stabiliser et lui conférer une certaine brillance⁴¹. Afin d'accélérer la fermentation, les producteurs ajoutent également des levures artificielles à leur vin. L'ajout de sucre est également très commun afin d'augmenter le niveau d'alcool d'un vin dans le cadre d'un processus de chaptalisation. Pour

³⁸ *Ibid.*

³⁹ *Ibid.*

⁴⁰ *Règlement sur les aliments et drogues*, CRC, c 870, art. B.02.100 [N] (vii) (B).

⁴¹ François Colombet, « Filtration (vinification) » *Dico du vin – Le dictionnaire de vin en ligne*, en ligne: <https://dico-du-vin.com/filtrationvinification/#:~:text=La%20filtration%20est%20la%20technique.rouges%20et%20des%20vins%20blancs.>

compenser ce dernier processus, il est également commun d'ajouter certains types d'acide dans le vin pour stabiliser son pH. Il faut comprendre que les intrants autorisés varient beaucoup entre les types de vin. Comme le montre à nouveau la figure 1, les processus et les intrants chimiques autorisés dans le vin conventionnel sont nombreux, alors que pour un vin certifié par Demeter par exemple, ils sont pratiquement inexistantes.

- ***Le vin biologique***

Selon Isabelle Legeron, première femme sacrée Master of Wine, l'agriculture biologique existe depuis des temps lointains, mais la conscience bio n'existe que depuis les années 1940 grâce à des gens comme Sir Albert Howard (1873-1947) et Walter James (1896-1982) à l'origine du mouvement⁴². « L'agriculture biologique tire son origine de plusieurs mouvements agraires, sociaux ou encore spirituels qui se développent en Europe et en Amérique du Nord au début du XX^e siècle, en opposition à la mécanisation de l'agriculture et à l'utilisation à grande échelle d'engrais minéraux. Ces mouvements convergeront plus tard vers le développement de l'agriculture biologique moderne. »⁴³

Il existe plusieurs définitions et courants liés à l'agriculture, mais certaines définitions se sont imposées avec le temps⁴⁴. À ce titre, le Comité sur l'étiquetage alimentaire de la Commission du Codex Alimentarius, un organisme relevant des Nations unies et chargé de développer des normes internationales, a établi cette définition qui fait consensus international auprès de plusieurs gouvernements et sur laquelle de nombreuses législations se fondent⁴⁵:

[Les produits biologiques] proviennent d'un système d'exploitation biologique utilisant des pratiques culturales, visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité durable et à lutter contre les plantes adventives, les organismes nuisibles et les maladies grâce à une diversité de formes de vie

⁴² Isabelle Legeron, *Le vin nature*, Paris, Eyrolles, 2017 à la p 32 [Legeron].

⁴³ Corentin Bialais, « L'agriculture biologique au Canada », Bibliothèque du Parlement, (1^{er} mai 2020), en ligne:

<https://lop.parl.ca/staticfiles/PublicWebsite/Home/ResearchPublications/BackgroundPapers/PDF/2020-07-f.pdf> [Bialais].

⁴⁴ *Ibid* à la p 2.

⁴⁵ *Ibid*.

interdépendantes, au recyclage des résidus végétaux et animaux, à la sélection et à la rotation des cultures, à la gestion des eaux, au labourage et à la culture.

L'IFOAM a parallèlement établi quatre principes fondamentaux de l'agriculture biologique: les principes de santé, d'écologie, d'équité et de précaution⁴⁶. En 2008, l'organisation met au point une définition formelle qui illustre ces quatre principes fondamentaux⁴⁷:

L'agriculture biologique est un système de production qui maintient et améliore la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants ayant des effets adverses. L'agriculture biologique allie tradition, innovation et science au bénéfice de l'environnement commun et promeut des relations justes et une bonne qualité de vie pour tous ceux qui y sont impliqués.

La définition de l'IFOAM inclut des objectifs de justice sociale, d'équité et de préservation des traditions qui sont absents de la définition donnée par la Commission du Codex Alimentarius⁴⁸. Ces notions renvoient à des prises de position de l'organisation en faveur de la préservation des ressources génétiques, des savoir-faire traditionnels et de la réduction de la pauvreté⁴⁹.

Au Canada, la norme biologique propose une définition qui comprend tant des aspects environnementaux que des aspects sociaux, mais qui précise toutefois que le respect de l'environnement est l'objectif premier de l'agriculture biologique⁵⁰:

La production biologique est un système de gestion holistique qui vise à maximiser la productivité et à favoriser la santé des diverses communautés de l'agroécosystème, notamment les organismes du sol, les végétaux, les animaux et les êtres humains. Le but premier de la production biologique est de développer des exploitations durables et respectueuses de l'environnement⁵¹.

Alors qu'en 1999, Monty Waldin, consultant en biodynamie et auteur, estimait la proportion de vignobles bio ou en conversion à 0,5 à 0,75% du vignoble mondial,

⁴⁶ *Ibid* à la p 3.

⁴⁷ *Ibid.*

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ *Ibid.*

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ *Ibid.*

aujourd'hui cette proportion est grimpée à 5 à 7%⁵². Bien qu'il y ait un réel effort de limiter les produits chimiques dans la récolte et le processus de vinification, l'agriculture biologique est encore loin d'un processus qui s'approche d'une agriculture durable. La certification biologique est donc insatisfaisante puisqu'elle ne réussit pas à nous donner une véritable image des pratiques des vignerons qui peuvent choisir d'utiliser abondamment ou pas certains produits⁵³. C'est pourquoi l'agriculture bio peut servir de point départ vers des pratiques durables, mais elle ne peut pas être vue comme une panacée ou une finalité en soi⁵⁴.

- ***Le vin biodynamique***

L'agriculture biodynamique certifiée par l'organisme sans but lucratif Demeter regroupe plus de 7000 adhérents dans 60 pays sur tous les continents⁵⁵. Fait intéressant, seuls les domaines agricoles et entreprises déjà certifiés en agriculture biologique peuvent avoir accès à la certification Demeter⁵⁶. Cette organisation a mis en place un système de contrôle et de certification fiable qui s'assure du respect des cahiers des charges de manière annuelle chez tous ses opérateurs⁵⁷. Le respect d'une période de conversion à l'agriculture biodynamique et la conversion totale du domaine sont également obligatoires⁵⁸.

L'agriculture biodynamique est une agriculture holistique qui pose un nouveau regard sur la nature: elle considère la ferme et plus largement la terre comme un organisme vivant⁵⁹. C'est une agriculture régénérative: régénérative des sols, mais aussi des plantes et de la qualité des aliments⁶⁰. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, de silice et de bouse de vache, la biodynamie augmente la fertilité et la biodiversité des sols, et notamment leur teneur en humus⁶¹. « Elle accompagne également

⁵² Legeron, *supra* note 42 à la p 33.

⁵³ *Ibid* à la p 20.

⁵⁴ *Ibid.*

⁵⁵ Voir leur site internet, en ligne: <https://www.demeter.fr/consommateurs/>.

⁵⁶ *Ibid.*

⁵⁷ *Ibid.*

⁵⁸ *Ibid.*

⁵⁹ *Ibid.*

⁶⁰ *Ibid.*

⁶¹ *Ibid.*

les plantes dans leur développement et renforce leur immunité. L'utilisation des préparations biodynamiques favorise la production d'aliments de plus grande vitalité, qui expriment toute la typicité et les saveurs de leur terroir »⁶². C'est une agriculture positive qui propose des solutions concrètes à plusieurs problématiques actuelles: notamment la perte de fertilité des sols, la prévention des changements climatiques, la perte de qualité des aliments, la perte d'autonomie des fermes et la baisse de la biodiversité⁶³. Le logo Demeter se veut donc être le symbole et une garantie d'une agriculture qui soigne la terre, élaborée dans le grand respect des matières premières et sans ingrédient superflu⁶⁴.

La biodynamie se retrouve à la frontière entre la croyance et la science. Cette approche a été majoritairement développée par l'anthroposophe Rudolph Steiner (1861-1925) dans les années 1920⁶⁵. Elle est caractérisée par l'absence d'utilisation de produits chimiques et le rejet de la monoculture. Legeron avance qu'il s'agit d'une approche « fondée sur des pratiques traditionnelles, selon lesquelles la polyculture et l'élevage animal sont au cœur de l'activité de la ferme »⁶⁶. L'approche biodynamique encourage la terre à s'autosuffire en nutriments : les écorces de chêne, les pissenlits, les minéraux et le fumier sont utilisés pour stimuler la vie microbienne⁶⁷. Christelle Pineau, docteure en anthropologie sociale et ethnologie, chercheuse associée à l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain de l'EHESS, discute ainsi du fossé ésotérique dans lequel la pratique biodynamique peut-être injustement contrainte. Elle affirme que: « La dimension ésotérique associée à la biodynamie [...] implique de la part des acteurs une forme d'adhésion spontanée qui repose sur la confiance accordée à un document complexe à décoder et à une pensée non cartésienne »⁶⁸. Elle fait référence ici au fait que plusieurs vignerons, comme l'explique d'ailleurs Isabelle Legeron dans son livre, utilisent les cycles lunaires et de l'effet de la gravité pour prendre certaines décisions par rapport au moment propice pour tailler les vignes et embouteiller le vin par exemple⁶⁹. En réponse à ces

⁶² *Ibid.*

⁶³ *Ibid.*

⁶⁴ *Ibid.*

⁶⁵ Legeron, *supra* note 42 à la p 33.

⁶⁶ *Ibid.*

⁶⁷ *Ibid* à la p 35.

⁶⁸ Christelle Pineau, *La corne de vache et le microscope*, Paris, La Découverte, 2019 à la p 27-28 [Pineau].

⁶⁹ Legeron, *supra* note 42 à la p 35.

critiques, certains vigneronns vont décider de s'extirper de la vision ésotérique pour conserver l'aspect plus pragmatique et l'idée générale du respect⁷⁰. Selon Pineau, il existe un point de consensus quasi indéniable sur le fait que les vigneronns qui travaillent en biodynamie obtiennent dans la majorité des cas de meilleurs résultats sur les sols et sur les plantes⁷¹. Rudolph Steiner, l'inventeur de l'anthroposophie, voyait l'agriculture dans une appréhension globale dont le système fonctionne sous un « organisme social »⁷². Il invitait donc les agriculteurs à la polyculture et à favoriser la présence d'animal dans les plantations⁷³. Dans son ouvrage, Steiner insiste sur l'importance de « partir de l'expérience »⁷⁴. Cette idée fondée sur l'empirisme est, aujourd'hui, le principal argument des vigneronns qui travaillent en biodynamie afin d'expliquer la validité scientifique de leurs pratiques face aux sceptiques⁷⁵. La figure de Steiner porte par moments à la controverse puisqu'elle sort des cadres. Christelle Pineau écrit ceci sur cet homme dans son livre : « L'homme est perçu soit comme un gourou ou un mégalomane, soit comme un génie méconnu et un être d'exception. »⁷⁶ Néanmoins, l'écrivaine insiste et trouve une certaine valeur au fait que l'application de la méthode biodynamique s'exprime de manière très variée et prend différentes formes⁷⁷.

Ce qui amène à une seconde figure importante du mouvement biodynamique. Celle-ci crée moins de controverse puisque sa figure de proue, Jules Chauvet (1907-1989), était vigneron-chercheur et possédait une formation en chimie. Encore aujourd'hui, il fait figure d'icône pour plusieurs jeunes vigneronns qui s'aventure sur le chemin difficile des vins naturels⁷⁸. Les travaux de Jules Chauvet ont validé indirectement certaines thèses qu'avait formulées Steiner. Dans une étude sur l'utilisation du fer et son impact sur les micro-organismes, il arrive à la conclusion que nous devons comprendre la nature dans sa dimension globale et holistique⁷⁹. C'est à l'époque de l'après-guerre que Jules Chauvet

⁷⁰ Pineau, *supra* note 68 à la p 29.

⁷¹ *Ibid.*

⁷² *Ibid* à la p 31.

⁷³ *Ibid.*

⁷⁴ *Ibid* à la p 35 citant Henri Bortoft, *La démarche scientifique de Goethe*, p. 123-124.

⁷⁵ *Ibid.*

⁷⁶ *Ibid* à la p 36-37.

⁷⁷ *Ibid* à la p 38.

⁷⁸ *Ibid* à la p 38.

⁷⁹ *Ibid* à la p 39.

commence des tentatives de récoltes sans soufre (SO₂)⁸⁰. En 1951, Chauvet cultiva la moitié de sa récolte sans soufre et il se rendit immédiatement compte de la bien meilleure qualité des vins obtenus⁸¹. Inspirés par le Beaujolais sans sulfite de Jules Chauvet et par son travail, Guy Breton, Jean Foillard, Marcel Lapierre et Jean-Paul Thévet ont repris le flambeau de la méthode traditionnelle au début des années 1980⁸². Ce groupe de vignerons, plus tard appelé le “*gang of four*” par un importateur américain, vont adopter une approche qui vise à éviter l'utilisation d'herbicides et de pesticides, minimiser les additifs, rejeter la chaptalisation⁸³ et un désir transcendé par l'idée que le goût du vin reflète le climat et les conditions du sol lors d'une certaine année⁸⁴. Aujourd'hui, nous savons grâce à l'étude de Douzelet et Séralini que les pesticides altèrent effectivement le goût du vin⁸⁵. Un autre pionnier du vin « nature » en France, Pierre Frick, a commencé à cultiver en biodynamie vers la fin des années 1970. Les motivations qui animent Frick s'arriment avec l'idée qu'il faut préserver un environnement sain et ne pas tenter de le contrôler au moyen de la science⁸⁶. En effet, l'idée de “*stewardship of land*”, de plus en plus populaire chez les chercheurs et les environnementalistes, transcende son travail.

- ***Le vin naturel***

Selon Helga Willer et Julia Lernoud de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), le concept d'« agriculture naturelle » apparaît dès la fin du XIX^e siècle en Allemagne et en Suisse. Ce modèle prône notamment le retour à la terre, l'emploi limité de la machinerie et la couverture permanente du sol⁸⁷. Dans la foulée de l'agriculture biologique et biodynamique, le vin nature est de plus en plus recherché. Il tend à s'émanciper totalement des pesticides et des intrants chimiques en s'approchant le plus

⁸⁰ *Ibid* à la p 41.

⁸¹ *Ibid*.

⁸² *Ibid* à la p 8.

⁸³ Processus d'ajout de sucre dans le vin afin d'augmenter le taux d'alcool puisque les levures se nourrissent de sucre afin de produire davantage d'alcool dans le processus de fermentation.

⁸⁴ *Ibid*.

⁸⁵ Douzelet, *supra* note 2 à la p 85.

⁸⁶ Grandjean, *supra* note 94 à la p 7.

⁸⁷ Bialais, *supra* note 43 à la p 1.

possible des méthodes traditionnelles. La Société des alcools du Québec (SAQ) explique en 6 points l'esprit de cette pratique⁸⁸:

1. En principe, un vin nature est issu de la culture biologique ou biodynamique. La culture biologique évite tout recours à la chimie de synthèse, tandis que la biodynamie utilise également toute une série de préparations diverses (thés, décoctions de plantes, composts, etc.). On préconise aussi les vendanges manuelles.

2. L'approche nature réduit les interventions qui transformeraient la constitution du vin: on a donc recours aux fermentations en levure naturelle (plutôt que des levures sélectionnées, en sachets, ajoutées lors de la fermentation), sans ajout d'enzymes ou de composés chimiques divers, destinés à faciliter la vinification. C'est ce qu'on entend par «rien d'ajouté».

3. On évite aussi les techniques de vinification plus brusques (thermovinification ou flash pasteurisation, qui utilisent de hautes températures pour modifier le profil aromatique, ou encore l'osmose inversée, pour modifier le taux d'alcool du vin, etc.). À noter que certaines de ces procédures sont autorisées pour le vin biologique: le vin nature se montre donc plus strict.

4. Le plus souvent, les vins naturels ne sont ni collés, ni filtrés, deux techniques qui éliminent des solides en suspension dans le vin, voire des microorganismes dans le cas de filtrations dites stériles. C'est l'idée du « rien d'enlevé ».

5. L'usage des sulfites, des agents de conservation utilisés de façon courante pour stabiliser les vins et les protéger de l'oxydation, est réduit au minimum, voire entièrement évité. À titre de comparaison, l'Association des vins naturels, qui défend l'approche nature depuis plus de 20 ans, recommande un maximum de 30 mg/litre de sulfites pour les vins rouges, et 40 mg/litre pour les blancs, tandis que la réglementation européenne, toutes catégories

⁸⁸ Voir le site internet de la SAQ, (24 avril 2015), en ligne: <https://www.saq.com/fr/contenu/inspiration/tendances/abc-vin-nature>.

confondues, autorise un maximum de 150 mg/litre pour les rouges et jusqu'à 400 mg/litre pour les vins blancs liquoreux.

6. La production des vins sans sulfites fait aussi l'objet d'une autre approche, plus technique, qui utilise notamment la filtration stérile pour éviter toute présence microbienne indésirable et, ainsi, rendre l'utilisation des sulfites moins nécessaire. Cette façon de faire suscite toutefois des débats chez les producteurs de vins naturels, plusieurs la considérant comme trop interventionniste.

Christelle Pineau relève certaines dissensions qui ont existé sur la dénomination que doit recevoir le vin nature. Elle cite à ce titre Alain Castex dans son livre qui affirme : « [p]our moi c'est du vin sans intrants point final, c'est du jus de raisin fermenté »⁸⁹. D'autres ne se reconnaissent pas dans cette définition, certains insistent sur le mot *sincère* puisque ce serait ce que notre société manque, alors que d'autres préféreraient parler de *vin nu*⁹⁰. D'autres encore estiment qu'on devrait parler de vin « vivant », « pur », « cru », « réel », « vrai », « à faible intervention », « artisanal » ou « authentique ». Or, les buveurs du monde entier semblent avoir adopté l'adjectif « nature »⁹¹. En France, il existe plusieurs associations qui regroupent des vigneronnes qui travaillent en « nature », dont l'AVN (Association des vins naturels). Née en 2005, elle ne propose pas de certification en tant que telle, mais pour adhérer à l'association, elle exige que le vignoble détienne une certification à la vigne en bio, récolte ses raisins à la main et que le vin soit fait sans soufre ajouté⁹².

La difficulté de définir le vin nature est bien réelle, mais il y a aussi des liens à tisser entre les différents continents. En effet, Jones et Grandjean affirment qu'il existe une disparité entre la vision venant du “old world” (l'Europe) et la vision du “new world” (États-Unis, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande, Chili, Argentine et Afrique du Sud) où la science et le rôle du vigneron ont pris un rôle plus important. Selon Ryan Puszka, les certifications

⁸⁹ Pineau, *supra* note 68 à la p 22.

⁹⁰ *Ibid* à la p 24.

⁹¹ Legeron, *supra* note 42 à la p 23.

⁹² Pineau, *supra* note 68 à la p 21.

européennes et le protectionnisme américain nuisent à un véritable accord sur la réglementation du vin nature⁹³.

Dans une étude publiée en 2017, *Creating the Market for Organic Wine: Sulfites, Certification, and Green Values*, Geoffrey Jones et Emily Grandjean cernent toute la difficulté, mais aussi l'importance de définir une possible certification nature. Ils écrivent à cet effet : « Sociologists have shown that the development of common norms, agreed definitions, clear boundaries and cognitive legitimacy are frequently contested processes »⁹⁴. Le vin jouit déjà d'une complexité particulière par la multiplicité de ses méthodes de production. Définir et réglementer ses contours de manière étanche peut ainsi s'avérer une tâche ardue en raison des acteurs passionnés impliqués dans le processus.

Dans son texte, « *Red, Whites and Sulfites : Examining Different Wine Regulation Practices in the United States and the European Union* » Ryan Puszka affirme que le nœud de la discorde freinant l'arrivée d'une réglementation internationale du vin nature est le sulfite. En effet, il prétend que la question centrale est de savoir si l'on permet peu ou pas de sulfite dans une telle réglementation⁹⁵. Les producteurs commerciaux seraient en faveur d'une réglementation qui permet un faible ajout de sulfite, alors que les petits producteurs, considérés radicaux par certains, n'en voudraient pas du tout⁹⁶. Il s'agirait donc, selon lui, que d'un désaccord entre les petits et les gros producteurs sur la quantité acceptable de sulfite qu'il serait possible de mettre dans une bouteille de vin. Il s'agit toutefois possiblement d'une vision un peu réductrice du débat puisque les producteurs de vins naturels ont plusieurs autres revendications liées au respect de la terre et à l'utilisation de produits chimiques. Il s'agit avant tout de la diminution de la part d'intervention extérieure par la main de l'homme, de la machine ou par le recours aux intrants chimiques⁹⁷.

⁹³ *Ibid* à la p 265.

⁹⁴ Geoffrey Jones et Emily Grandjean « Creating the Market for Organic Wine: Sulfites, Certification, and Green Values » (2017) Harvard Business School Working Papers No 18048 en ligne: <https://www.hbs.edu/faculty/Publication%20Files/18-048_d01f3b10-e03f-435b-9b2e-a7873f8353e1.pdf> [Grandjean].

⁹⁵ Ryan Puszka, « Reds, Whites, and Sulfites: Examining Different Organic Wine Regulation Practices in the United States and the European Union » (2020) 40 : 2 Nw J Intl L & Bus 251 à la p 256. [Puszka].

⁹⁶ *Ibid*.

⁹⁷ Voir Ronan Raffray, « Du droit souple au droit dur : quel droit pour la qualité environnementale des vins sous indication géographique ? » (2019) 15 Bio Web of Conferences 1 à la p 6 [Raffray].

2. L'encadrement normatif du vin

À l'été 2012, des policiers italiens se présentent au commerce tenu par les frères Alessandro et Ricardo Bulzoni et opéré par leur famille depuis 1929 parce que selon les autorités italiennes ils vendent du "vin nature non certifié", le hic c'est qu'une telle certification n'existe pas en Italie⁹⁹. Le problème pour ces frères est donc double. D'une part, il est interdit de vendre du vin nature en Italie s'il n'est pas certifié¹⁰⁰. D'autre part, il n'existe aucune certification de la sorte ni consensus sur une définition du vin nature en Italie ou à l'internationale¹⁰¹. De tels exemples sont nombreux à travers le monde et il ne s'agit pas simplement d'un évènement isolé¹⁰². Les policiers italiens leur remettent ainsi une amende qu'ils devront payer. Comment faire sens de ce non-sens? Le droit n'aime pas les choses nouvelles, il doit y voir une définition claire et une réglementation s'y rattachant, sinon il peut mener à des aberrations. Il y a deux types de régulation qui touchent la vigne et son processus de transformation. Le premier vient du droit étatique en ce sens qu'il fait partie des initiatives étatiques et des organisations internationales. Le deuxième fait référence aux organisations privées qui ont créé des normes pour tenter de réguler l'agriculture biodynamique et naturelle sous ses différentes formes en s'imposant des cahiers des charges et des mécanismes de surveillance et de contrôle. Les certifications privées et publiques pour les vins biologiques ont proliféré dans les dernières décennies passant d'une douzaine en 1990 à près de 450 aujourd'hui¹⁰³. Il n'est donc pas étonnant que la confusion plane sur les certifications et dans les études entourant le vin biologique¹⁰⁴.

⁹⁹ Rebecca Gibb, « Crackdown On "Natural" Wine Exposes Legal Loophole in Italy », (4 octobre 2012), Wine-searcher (blogue), en ligne : <<https://www.wine-searcher.com/m/2012/10/natural-wine-italy-police-bulzoni>>.

¹⁰⁰ *Ibid.*

¹⁰¹ *Ibid.*

¹⁰² Voir généralement Morain, *supra* note 19. Dans cet ouvrage, l'auteur soulève cinq histoires semblables tirées de son expérience dans ce domaine.

¹⁰³ Magali A. Delmas et Neil Lessem, « Eco-Premiums or Eco-Penalty? Eco-Labels and Quality in the Organic Wine Market » (2017) 56 : 2 Business & Society 318 à la p 319 [Delmas].

¹⁰⁴ Grandjean, *supra* note 94 à la p 13. Voir aussi Raffray, *supra* note 97 à la p 3 [Raffray].

2.1. Le cadre juridique étatique

2.1.1 Évolution du droit concernant le vin

Les Romains ont été les premiers à réglementer le vin. L'empereur Domitien aurait, dans le premier siècle apr. J.-C., placé des restrictions sur la production du vin puisqu'il trouvait que celle-ci surpassait trop largement la production de grain et de maïs destinée à nourrir les citoyens et l'armée¹⁰⁵. Les Romains avaient également inventé un système de hiérarchisation du vin en écrivant des chiffres, des lettres, des codes et des logos sur les amphores afin de prévenir les fraudes et de reconnaître le bon vin¹⁰⁶. Chose intéressante à noter, le vin bu par les Romains était fait de raisins blancs macérés avec la peau dans des amphores de terre cuite, le vin avait donc une couleur ambrée ou brunâtre¹⁰⁷.

La production de vin a pratiquement disparu après la chute de l'Empire romain, mais a été ramenée à la vie par Charlemagne (800 apr. J.-C.)¹⁰⁸. Cette résurgence coïncide avec la montée de l'Église chrétienne qui avait besoin d'un approvisionnement en vin afin de célébrer l'eucharistie dans ses monastères¹⁰⁹. Au 13^e siècle, durant la période médiévale en Angleterre, le parlement a introduit des lois afin de contrer le vin « corrompu »¹¹⁰. En effet, plusieurs tentaient d'ajouter des produits pour que le vin soit bon plus longtemps ou qu'il soit moins amer¹¹¹. En France au 17^e siècle, la montée de la demande a conduit à une

¹⁰⁵ Jeffrey A. Munsie, « A Brief History of the International Regulation of Wine Production » (2002) Harvard library office for Scholarly Communication (third year paper), en ligne : <<https://dash.harvard.edu/handle/1/8944668>> à la p 6 [Munsie].

¹⁰⁶ *Ibid* à la p 7.

¹⁰⁷ *Ibid*. C'est ce qu'on appelle aujourd'hui de manière un peu ludique du vin « orange ». Cela est particulièrement intéressant puisque dans son documentaire *That Crazy French Woman in Georgia*, Isabelle Legeron part sur les traces du vin géorgien. Plusieurs considèrent que du vin a été fait pour la première fois à cet endroit il y a environ 8000 ans. Dans ce documentaire, la sommelière de renommée internationale est invitée à une cérémonie religieuse où les prêtres décèlent des *quevris* (d'immenses cuves ensevelies sous terre dans lesquelles on laisse simplement les raisins macérés pendant plusieurs semaines) et ils goûtent tous ensemble un liquide de couleur ambrée qui semble franchement délicieux. Les Géorgiens ont environ 300 mots pour décrire la couleur du vin. Cela démontre toute la complexité que ce produit peut renfermer et comment nos interactions avec le vin sont souvent dictées par notre culture. Face à cette subjectivité de l'expérience, il y aurait donc de bonnes raisons pour déconstruire le langage bidimensionnel actuellement utilisé pour décrire le vin. Les *qvevris* font partie du patrimoine culturel mondial de l'UNESCO depuis 2013.

¹⁰⁸ Munsie, *supra* note 105 à la p 7.

¹⁰⁹ *Ibid*.

¹¹⁰ *Ibid*.

¹¹¹ *Ibid*.

expansion de la fraude et de la vente de vin qui avait été mélangé avec des additifs et des diluants (eau)¹¹². Les premières étiquettes ont seulement été ajoutées aux bouteilles de vin en 1869 lorsqu'une colle assez puissante pour les faire tenir a été développée¹¹³. La famille Médicis a créé les premières AOC en Italie en 1716 en créant le Chianti et le Carmignano¹¹⁴.

Au 19^e siècle, le phylloxera, un puceron, introduit accidentellement dans le sud de la France, détruit une grande partie du vignoble français. Pour combattre ce fléau, la solution a été de greffer les vignes sur des racines de vignes américaines résistantes¹¹⁵. Cette pratique a fait disparaître plusieurs cépages ancestraux du territoire d'Europe¹¹⁶.

En 1927, la France empêche l'utilisation de vin hybride et commence à réglementer les types de raisins qui peuvent être utilisés¹¹⁷. Elle interdit, en 1929, aux producteurs du Sud de chaptaliser leurs vins, ce qu'ils trouvent discriminatoire à leur endroit¹¹⁸. En 1935, la France a adopté, avec le *Statut du Vin*, les appellations d'origine contrôlées (AOC) servant à distinguer les vins de qualité des vins de table¹¹⁹. Un des changements les plus importants en matière de réglementation a été la création de la Communauté économique européenne (CEE) avec la signature du *Traité de Rome* en 1957¹²⁰. L'article 39 de ce traité affirme l'importance d'augmenter la production et de stabiliser les marchés en agriculture. Plusieurs conflits ont émergé entre les deux plus gros producteurs de vin de l'époque, soit la France et l'Italie¹²¹. La France avait un régime de réglementation hiérarchisé et permettait la chaptalisation, alors que l'Italie avait un système beaucoup plus souple et interdisait

¹¹² *Ibid* à la p 8.

¹¹³ *Ibid* citant Clive Clotis, *An Encyclopedia of the Wines and Domains of France* 14 (2000).

¹¹⁴ *Ibid* à la p 9.

¹¹⁵ Alienor Leonelli, « *La crise du phylloxera et ses conséquences* », *Club du vin français* (Encyclopédie), en ligne : <https://www.clubfrancaisduvin.com/fr/le-mag/encyclopedie/la-crise-du-phylloxera-et-ses-consequences#:~:text=La%20fin%20du%2019%C3%A8me%20si%C3%A8cle,c%C3%A9pages%20et%20de%20vignobles%20ancestraux>.

¹¹⁶ *Ibid*.

¹¹⁷ Munsie, *supra* note 105 à la p 13.

¹¹⁸ *Ibid*.

¹¹⁹ *Ibid* à la p 14.

¹²⁰ *Ibid* à la p 18. Voir aussi *Traité instituant la Communauté économique européenne*, 25 mars 1957, 298 U.N.T.S 11.

¹²¹ *Ibid* à la p 19.

sévèrement la chaptalisation¹²². Durant les décennies qui ont suivi ces conflits, plusieurs décrets ont été adoptés par le CCE en tentant de stabiliser les relations entre les pays et de régulariser le marché¹²³.

2.1.2 L'Union européenne (UE)

Les réglementations de l'UE en ce qui concerne le vin sont multiples et par moments très complexes. Ces réglementations font partie de ce qu'on appelle plus largement la Politique agricole commune (PAC). La PAC est fondée en 1962, l'objectif de sa création à cette époque est de fournir aux citoyens de l'UE des denrées abordables et d'assurer un niveau de vie équitable aux agriculteurs¹²⁴. La production de denrées dépasse rapidement les besoins des différentes populations et l'objectif de la PAC se tourne vers la prévention de la surproduction de denrées et de vin¹²⁵. En 1992, une première réforme de la PAC est amorcée, les soutiens financiers au marché passent à des soutiens envoyés directement aux producteurs¹²⁶. Coïncidant avec le sommet de Rio en 1992, la PAC encourage également davantage ces producteurs à être plus respectueux de l'environnement¹²⁷. En 2003, la PAC subit une nouvelle réforme qui ajoute une aide au revenu aux producteurs à condition qu'ils prennent soin des terres arables et respectent des normes en matière de sécurité alimentaire, d'environnement, ainsi que de santé et de bien-être des animaux¹²⁸. En 2013, une nouvelle réforme est mise en place et tente d'orienter les objectifs de la PAC vers accentuer la compétitivité du secteur, de promouvoir l'agriculture durable et l'innovation, de soutenir l'emploi et la croissance dans les zones rurales et d'orienter l'aide financière vers une utilisation productive des terres¹²⁹. Le cadre juridique entourant cette réforme ayant été adopté en décembre 2020 et mis en vigueur en juin 2021, l'UE espère mettre en oeuvre ces

¹²² *Ibid* à la p 20.

¹²³ *Ibid* à la p 25.

¹²⁴ Commission Européenne, « La politique agricole commune en bref », en ligne: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance_fr#Timeline [Politique agricole].

¹²⁵ *Ibid*.

¹²⁶ *Ibid*.

¹²⁷ *Ibid*.

¹²⁸ *Ibid*.

¹²⁹ *Ibid*.

mesures en janvier 2023 et assurer un contrôle annuel de ses nouvelles règles à partir de 2024. L'Europe a aussi adopté récemment un plan ambitieux de réduction des émissions de gaz à effets de serre et de pratiques plus vertes avec l'adoption du “European Green Deal”¹³⁰. Les objectifs de la CAP sont maintenant articulés autour de réductions ambitieuses des gaz à effet de serre, à contribuer aux cibles du European Green Deal et ils prévoient des sommes d'investissements pour accompagner les agriculteurs dans une transition écologique et climatique¹³¹.

En 1999, le CCE, devenu la Communauté européenne (CE) en 1993 lors de la création de l'Union européenne, a adopté le *Règlement 1493/99* qui a imposé les informations minimums qui doivent se trouver sur une bouteille de vin¹³². Il doit y avoir la provenance du vin, le volume d'alcool, le volume de la bouteille, le nom du vignoble et un numéro de lot¹³³. Ce règlement n'est plus en vigueur aujourd'hui et abrogé par le *Règlement 491/2009*¹³⁴. L'Union européenne, qui acquiert la personnalité juridique de la CE en 2009, a aussi fortement réglementé le vin qu'on appelait le « vin de table », soit le vin qui n'est pas considéré comme du vin de qualité puisqu'il ne fait pas partie d'une AOC et qui fait l'objet d'un coupage de vins entre différentes aires de production¹³⁵. En vertu de l'article 54 et de l'Annexe VI du nouveau *Règlement 2019/33*¹³⁶, ces vins commercialisés aujourd'hui sous différentes marques ne peuvent utiliser des noms comme « Château » ou « Domaine », mais peuvent afficher un millésime et un cépage¹³⁷. L'appellation « vin de table » a été remplacée par « Vin de la communauté européenne » s'il s'agit d'un

¹³⁰ CE, *Règlement (UE) 2021/1119 du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 2021 établissant le cadre requis pour parvenir à la neutralité climatique et modifiant les règlements (CE) no 401/2009 et (UE) 2018/1999 («loi européenne sur le climat»)*, [2021] JO, L 243.

¹³¹ Politique agricole, *supra* note 124.

¹³² Munsie, *supra* note 105 à la p 27.

¹³³ *Ibid.* Voir aussi CE, *Règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole*, [1999] JO, L 179/1.

¹³⁴ CE, *Règlement (CE) n o 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n o 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique)*, [2009] JO, L 54.

¹³⁵ Munsie, *supra* note 105 à la p 28.

¹³⁶ CE, *Règlement délégué (UE) 2019/33 en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole*, [2018] JO, L 9 [Règlement 2019/33].

¹³⁷ Le Guide Hachette, « Qu'est-ce qu'un vin de table ? » (20 décembre 2014) *Guide Hachette des vins*, en ligne : <https://www.hachette-vins.com/guide-vins/actualite-vin/11/qu-est-ce-qu-un-vin-de-table/>.

assemblage de vins européens et « Vin de France » s'il s'agit d'un assemblage de vins provenant du territoire français¹³⁸. Aucun critère qualitatif ne s'applique à leur élaboration, ils ont seulement à respecter les normes minimales fixées par l'Union européenne¹³⁹.

Il y a deux types de législations qui touchent la production de vin biologique en Europe. La première est celle qui s'adresse à l'agriculture viticole européenne en général. La deuxième est celle qui s'intéresse spécifiquement à la production de denrées biologiques. Voici donc un portrait des législations qui touchent la production de vin.

Il y a d'abord les règlements de base. À ce titre, il y en a deux. Le premier règlement de base est le *Règlement (UE) no 1308/2013*¹⁴⁰ et porte sur l'organisation commune des marchés des produits agricoles. Le deuxième est le *Règlement (UE) no 1306/2013*¹⁴¹ et est relatif au financement, à la gestion et au suivi de la production agricole.

En ce qui concerne les règlements délégués, il y en a 4 :

- *Le Règlement délégué (UE) 2019/934 en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV*¹⁴²;
- *Le Règlement délégué (UE) 2019/33 en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole*¹⁴³;

¹³⁸ *Ibid.*

¹³⁹ *Ibid.*

¹⁴⁰ CE, *Règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 et (CE) no 1234/2007 du Conseil*, [2013] JO, L 347.

¹⁴¹ CE, *Règlement (UE) no 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole commune et abrogeant les règlements (CEE) no 352/78, (CE) no 165/94, (CE) no 2799/98, (CE) no 814/2000, (CE) no 1290/2005 et (CE) no 485/2008 du Conseil*, [2013] JO, L 347.

¹⁴² CE, *Règlement délégué (UE) 2019/934 en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV*, [2019] JO, L 49.

¹⁴³ *Règlement 2019/33, supra note 136.*

- *Règlement délégué (UE) 2018/273 en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées, les contrôles et les sanctions applicables*¹⁴⁴;
- *Règlement délégué (UE) 2016/1149 en ce qui concerne les programmes nationaux de soutien au secteur vitivinicole.*

Il y a également cinq règlements d'exécution d'importance:

- *Règlement d'exécution (UE) 2019/935 en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications de décisions des États membres concernant l'augmentation du titre alcoométrique*¹⁴⁵;
- *Règlement d'exécution (UE) 2018/274 en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations et les notifications obligatoires, ainsi que les contrôles y relatifs*¹⁴⁶;
- *Règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les modifications du cahier des charges, le registre des dénominations protégées, l'annulation de la protection et l'utilisation des symboles, et du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne un système de contrôle approprié*¹⁴⁷.

¹⁴⁴ CE, *Règlement délégué (UE) 2018/273 en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées, les contrôles et les sanctions applicables*, [2018] JO, L 58 [Règlement 2018/273].

¹⁴⁵ CE, *Règlement d'exécution (UE) 2019/935 en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications de décisions des États membres concernant l'augmentation du titre alcoométrique*, [2019] JO, L 149.

¹⁴⁶ CE, *Règlement d'exécution (UE) 2018/274 en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations et les notifications obligatoires, ainsi que les contrôles y relatifs*, [2018] JO, L 58.

¹⁴⁷ CE, *Règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les modifications du cahier des charges, le registre des dénominations protégées, l'annulation de la protection et l'utilisation des symboles, et du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne un système de contrôle approprié*, [2019] JO, L 9 [Règlement 2019/34].

- *Règlement d'exécution UE 2017/256 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes d'aide nationaux dans le secteur vitivinicole*¹⁴⁸;
- *Règlement d'exécution (UE) 2016/1150 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 en ce qui concerne les programmes d'aide nationaux*¹⁴⁹.

Le label Bio de l'Union européenne est régi par *Règlement (UE) 2018/848* qui concerne l'étiquetage et la production de produits biologique¹⁵⁰. En vertu de l'article 2.1. Partie IV de ce règlement, les « produits du secteur vitivinicole sont obtenus à partir de matières premières biologiques. » L'article 2.2. prévoit que le *Règlement (CE) no 606/2009*¹⁵¹ qui prévoit quels produits peuvent être utilisés dans l'agriculture biologique s'applique à celle-ci. Ce dernier règlement a toutefois été remplacé par le *Règlement d'exécution (UE) 2021/1165*¹⁵² qui fait la liste des produits interdits et autorisés dans l'agriculture biologique. Ce règlement permet, entre autres, l'ajout de 100 milligrammes par litre de sulfite pour les vins rouges et 150 milligrammes par litre pour les vins blancs¹⁵³. Cette réglementation permet aussi, en exemple, l'ajout d'azote, de levures de gélatine alimentaire, de la colle à poisson, des tanins, dioxyde de silicium, de l'acide lactique, de l'acide tartrique, de l'acide ascorbique, de l'acide métrartrique, du citrate de cuivre et plusieurs autres produits¹⁵⁴. En ce qui concerne le contrôle annuel des vins biologiques en Europe, celui-ci est réglementé par le *Règlement délégué (UE) 2018/273*¹⁵⁵.

¹⁴⁸ CE, *Règlement d'exécution UE 2017/256 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes d'aide nationaux dans le secteur vitivinicole*, [2017] JO, L 38.

¹⁴⁹ CE, *Règlement d'exécution (UE) 2016/1150 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 en ce qui concerne les programmes d'aide nationaux*, [2016] JO, L 190.

¹⁵⁰ CE, *Règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil*, [2018] JO, L 150.

¹⁵¹ *Ibid.*

¹⁵² CE, *Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)*, [2021] JO, L 253.

C/2021/5149

¹⁵³ *Ibid.*

¹⁵⁴ *Ibid.*

¹⁵⁵ *Règlement délégué (UE) 2018/273, supra note 144.*

La réglementation européenne a ainsi opéré un changement dans les dernières décennies, passant d'une réglementation voulant contrôler la quantité jusqu'à une réglementation qui s'intéresse davantage à la qualité du vin produit¹⁵⁶. La législation de l'UE par rapport au vin est toujours critiquée par les auteurs en raison de sa grande complexité et de ces règles strictes¹⁵⁷. Certains auteurs décrivent encore un manque de littérature sur les politiques futures de l'UE en matière de vin et de quelle manière celles-ci doivent s'inscrire dans la réforme de la CAP¹⁵⁸. Les nouveaux objectifs de la CAP semblent toutefois en lien avec l'objectif de l'UE de faire du vin européen un produit plus compétitif sur la scène internationale¹⁵⁹. En effet, s'attarder au rôle socio-environnemental de la viticulture est cohérent avec l'objectif de promouvoir une utilisation durable des ressources¹⁶⁰. Dans cette optique, les vignobles européens vont pouvoir demander du financement au travers de la CAP pour financer une transition biologique¹⁶¹. Dans un article paru récemment sur le rôle de la CAP dans l'évolution du marché viticole en Europe, des auteurs expliquent ainsi le rôle des investissements européens dans la poursuite d'une agriculture viticole de qualité et respectueuse de l'environnement : « The “investments”, “innovation” and “by-products distillation” measures are to support wine quality from the perspective of sustainability. The “investments” and “innovation” measures support technical improvement and innovation in wine making and wine distribution to improve the value of products (better intrinsic and extrinsic characteristics, optimised costs) and produce a positive effect in terms of energy savings, global energy efficiency and environmentally sustainable processes »¹⁶². La persistance d'un contrôle serré par les autorités européennes est également une caractéristique propre des secteurs de l'agriculture réglementés par la CAP¹⁶³. Les données sur l'agriculture viticole montrent qu'elle utilise actuellement plus de pesticides que tous les autres domaines de l'agriculture en Europe¹⁶⁴. Cela amène une sensibilité particulière du secteur et de la pression pour pousser les vignobles à faire une

¹⁵⁶ Eugenio Pomarici et Roberta Sardone, « EU wine policy in the framework of the CAP: post-2020 challenges » (2020) 8:17 *Agricultural and Food Economics* à la p 3 [Pomarici].

¹⁵⁷ *Ibid.*

¹⁵⁸ *Ibid* à la p 4.

¹⁵⁹ *Ibid* à la p 9

¹⁶⁰ *Ibid* à la p 9.

¹⁶¹ *Ibid* à la p 10.

¹⁶² *Ibid.*

¹⁶³ *Ibid* à la p 14.

¹⁶⁴ *Ibid* à la p 23.

transition vers le biologique¹⁶⁵. Un des changements proposés dans la réglementation européenne est que les vigneronns puissent utiliser des variétés de vignes qui sont plus résistantes aux maladies et aux changements climatiques¹⁶⁶. Ces changements, couplés aux investissements accessibles au travers de la CAP, ont le potentiel de changer la face de la production de vin en Europe et ont le potentiel de satisfaire la demande de vins faits avec moins de pesticides et produits dans le cadre d'une agriculture durable¹⁶⁷.

- *Le cas de la France*

En France, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) se charge de l'application de différentes politiques liées au vin. Il s'agit un établissement public administratif, doté de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation¹⁶⁸. Cette organisme s'occupe à la fois de surveiller les AOC que les produits biologiques. L'INAO est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires : Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Label rouge (LR) et agriculture biologique (AB)¹⁶⁹. L'INAO se charge de vérifier l'application des différents cahiers des charges des AOC en France. Cette organisation étatique peut, lorsqu'elle voit une violation d'une AOC française dans un autre pays, poursuivre le contrevenant ou négocier avec le gouvernement étranger afin qu'il change ses lois¹⁷⁰.

Selon une étude menée par l'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique, une plateforme nationale d'information et de promotion de l'agriculture biologique française, l'espace de vignobles biologiques de l'UE a progressé de 10 % en 2019, dépassant 379 800 ha¹⁷¹. Ainsi, en 2019, 12,1% des vignobles de l'Union

¹⁶⁵ *Ibid* à la p 23.

¹⁶⁶ *Ibid* à la p 31.

¹⁶⁷ *Ibid* à la p 35.

¹⁶⁸ Institut nationale de l'origine et de la qualité, *voir leur site internet*, (Rubrique : mission) en ligne: <https://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite>.

¹⁶⁹ *Ibid*.

¹⁷⁰ Munsie, *supra* note 105 à la p 32.

¹⁷¹ Agence Bio, « L'agriculture bio dans l'union européenne » (2021) *Les carnets internationaux de l'Agence bio*, en ligne : <chrome-

européenne étaient cultivés en bio¹⁷². 90% de ces vignobles bio étaient situés en France, en Espagne et en Italie¹⁷³. En 2020, les vignobles bio de l'UE ont dépassé 422 000 ha¹⁷⁴. Une proportion toujours plus grande de vignobles français est en conversion vers le bio et en 2020, le pourcentage de vignobles français en bio est passé à 17,2%¹⁷⁵.

Comme il en était fait mention plus tôt, l'INAO s'occupe de mettre en oeuvre les différents règlements sur l'agriculture biologique adoptés par l'UE. À cet effet, l'organisme adopte ses propres directives pour les agriculteurs en conformité avec les règlements de l'UE¹⁷⁶:

- Décision n° DEC-CONT-AB-1 : Dispositions de contrôle communes : stratégie analytique à mettre en œuvre pour le contrôle des opérateurs de la production biologique;
- Décision n° DEC-CONT-AB-4 : Dispositions de contrôle communes relatives à la certification selon le mode de production biologique;
- Dispositions de contrôle communes : restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique;
- Circulaire n° INAO-CIRC-2021-03 : Délégation de tâches aux organismes de certification dans le domaine de l'agriculture biologique;
- Directive n° INAO-DIR-CAC-7 : Principes généraux du contrôle de la production biologique.

L'importation de produits biologiques de pays tiers doit également être accompagnée d'un certificat d'inspection biologique¹⁷⁷. La marque de l'agriculture est quant à elle régie par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle en vigueur.

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.agencebio.org%2Fwp-content%2Fuploads%2F2022%2F01%2FCarnet_UE-_2021.pdf&cLen=6456560&chunk=true>.

¹⁷² *Ibid.*

¹⁷³ *Ibid.*

¹⁷⁴ *Ibid.*

¹⁷⁵ *Ibid.*

¹⁷⁶ Institut nationale de l'origine et de la qualité, voir leur site internet, (Rubrique : Agriculture biologique) en ligne: <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique>.

¹⁷⁷ *Ibid.*

2.1.3 Aux États-Unis

Les États-Unis n'ont pas de réglementations spécifiques en ce qui concerne les appellations d'origine contrôlée¹⁷⁸. Ils ont néanmoins un système qui se nomme les "*viticultural areas*" pour les vins domestiques et importés. Les "*American viticultural areas*" ou (AVA) doivent être entérinées par le *Tobacco Trade and Tax Bureau* du département du trésor américain¹⁷⁹. Pour les vins importés, l'endroit qui désire être désigné sur la bouteille doit être délimitable, défini et reconnu par le pays d'origine¹⁸⁰. La marque du vin peut également être protégée sous le régime général des lois sur les marques de commerce¹⁸¹.

En ce qui concerne le vin biologique, depuis 2002 aux États-Unis, ce sont les règles écrites par le *National Organic Program* (NOP) qui s'appliquent¹⁸². Le NOP a été institué suite à l'adoption du *The Organic Foods Production Act* (OFPA) afin que le NOP établisse des standards biologiques en demandant et contrôlant les certifications biologiques¹⁸³. Le NOP a aussi pour but d'accréditer des organisations tiers afin d'assurer un contrôle et une vérification des différentes terres qui produisent en agriculture biologique. Le *U.S. Department of Agriculture* USDA a la mission de gérer les programmes du NOP.

Les règles pour obtenir le logo "USDA ORGANIC" sont strictes¹⁸⁴. Par exemple, tous les raisins utilisés, les engrais et les produits utilisés doivent avoir été préalablement certifiés biologiques¹⁸⁵. Les autres produits qui peuvent être utilisés dans la production du vin, mais qui ne servent pas à l'agriculture doivent être autorisés par le NOP et ne peuvent dépasser

¹⁷⁸ Theodore Georgopoulos et al. *Global Wine Law*, Allemagne, Helbing Lichtenhahn, 2021 à la p 368 [Wine Law].

¹⁷⁹ *Ibid*

¹⁸⁰ *Ibid*.

¹⁸¹ *Ibid*.

¹⁸² Grandjean, *supra* note 94 à la p 25.

¹⁸³ Organic Trade Association (onglet : National Organic Program), en ligne: <https://ota.com/advocacy/organic-standards/national-organic-program>.

¹⁸⁴ USDA, « ORGANIC WINE: OVERSIGHT, LABELING + TRADE » (Décembre 2012), en ligne: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajjpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.ams.usda.gov%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fmedia%2FOrganic%2520Wine%2520-%2520Oversight-Labeling-Trade.pdf&clen=2579097&chunk=true.>.

¹⁸⁵ *Ibid*.

5% des ingrédients¹⁸⁶. De plus, pour avoir la mention biologique complète, aucun sulfite ne peut être ajouté¹⁸⁷. En effet, les vins qui sont faits avec des raisins biologiques, mais avec des sulfites peuvent obtenir la mention « fait avec des raisins biologiques », alors que les vins sans sulfite ajouté peuvent obtenir la mention « biologique »¹⁸⁸. En vertu d'un accord bilatéral conclu avec l'Europe, les vins européens peuvent être vendus aux États-Unis avec la mention « fait avec des raisins biologiques » seulement, alors que les vins américains « faits avec des raisins biologiques » ou « biologiques » peuvent être vendus en Europe avec l'étiquette biologique européenne¹⁸⁹. Il y a donc un monde de différence entre un vin qui peut être certifié biologique par l'EU et un vin qui peut obtenir la certification « biologique » aux États-Unis.

2.1.4 Au Canada et au Québec

Au Canada, de multiples lois, provinciales et fédérales encadrent les AOC. La majorité des dispositions touchant les AOC au Canada se trouvent dans la *Loi sur les marques de commerce*¹⁹⁰ aux articles 11.11 à 11.24. La liste des différentes indications géographiques est gérée par le registraire aux marques de commerce et est accessible sur internet. Avant d'être publié sur le site web du registraire, le ministre doit donner son accord¹⁹¹. Toute personne intéressée peut s'opposer à ce que la désignation soit déposée au registraire dans les deux mois suivant l'énoncé d'intention du ministre¹⁹². L'article 12 (1) g) de cette même loi prévoit également qu'une marque de commerce n'est pas enregistrable si l'indication géographique ne désigne pas le lieu d'origine sur l'indication demandée.

¹⁸⁶ *Ibid.*

¹⁸⁷ *Ibid.*

¹⁸⁸ *Ibid.*

¹⁸⁹ *Ibid* à la p 265 ; *Voir aussi EU-US Equivalency Agreement*, ORGANIC TRADE ASSOCIATION (2012), en ligne : <<https://ota.com/resources/global-market-opportunities/trade-agreements/eu-us-equivalency->>.

¹⁹⁰ *Loi sur les marques de commerce*, LRC 1985, c T-13.

¹⁹¹ *Loi sur les marques de commerce*, LRC 1985, c T-13, art. 11.12 (2).

¹⁹² *Loi sur les marques de commerce*, LRC 1985, c T-13, art. 11.13 (1).

Au Canada, la mention « biologique » est réglementée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)¹⁹³. L'ACIA supervise, surveille et applique les exigences du Régime Bio-Canada à l'aide d'un modèle de prestation de services par des tiers qui comprend des organismes de vérification de la conformité, des organismes de certification et des exploitants du secteur biologique¹⁹⁴. Les produits qui désirent obtenir la mention biologique doivent respecter le *Règlement sur la Salubrité des aliments au Canada*¹⁹⁵ et les directives émises par le gouvernement en conformité avec le règlement et la liste de substances permises¹⁹⁶. Un produit peut être certifié biologique et utiliser le logo canadien s'il est certifié par un organisme accrédité par l'ACIA et contient 95% ou plus d'ingrédients biologiques¹⁹⁷. Les produits importés qui répondent à ces exigences peuvent également utiliser le même logo si une entente d'équivalence est en place entre le Canada et le pays en question¹⁹⁸.

Au Québec, c'est la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*¹⁹⁹, adoptée en 2006, qui protège soit une spécificité du produit, une méthode de production ou un lien avec un certain terroir²⁰⁰. Comme cette loi se limite à la province du Québec, seulement quelques appellations sont protégées par celle-ci. On peut noter entre autres à ce titre l'appellation du « Vin de glace du Québec » et celle du « Cidre de glace du Québec »²⁰¹. Cette loi a également mis en place le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) par le gouvernement du Québec le 6 novembre 2006. La réglementation canadienne s'applique aux produits destinés au commerce interprovincial ainsi qu'à ceux qui portent le logo « Biologique Canada », alors que la réglementation québécoise s'applique aux produits vendus dans la province²⁰².

¹⁹³ Publication du gouvernement du Canada (21 février 2021), voir en ligne: <https://inspection.canada.ca/produits-biologiques/reglementation/fra/1328082717777/1328082783032>.

¹⁹⁴ *Ibid.*

¹⁹⁵ *Règlement sur la Salubrité des aliments au Canada*, DORS/2018-108.

¹⁹⁶ CAN/CGSB 32.311 – Systèmes de production biologique – Listes des substances permises.

¹⁹⁷ Publication du gouvernement du Canada (21 février 2021), voir en ligne: <https://inspection.canada.ca/produits-biologiques/reglementation/fra/1328082717777/1328082783032>.

¹⁹⁸ *Ibid.*

¹⁹⁹ *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*, RLRQ c A-20.03.

²⁰⁰ Wine law, *supra* note 178, à la p 53.

²⁰¹ *Ibid.*

²⁰² Bialais, *supra* note 43, à la p 9.

Figure 2 – Logos de certification biologique utilisés au Canada²⁰³

2.2 L'autorégulation par des organismes privés

L'autorégulation est une forme de gouvernance privée qui permet l'expression de la responsabilité sociale et environnementale des entreprises viniviticoles. En adhérant à un organisme privé de certification, l'entreprise s'engage à respecter les normes édictées par cet organisme. Le principe d'information et de qualité est exactement le même que dans la certification étatique. Toutefois, les organismes privés viennent souvent compléter la réglementation étatique ou visent des domaines non couverts par les États. Dans le domaine du vin, d'innombrables certifications privées sont apparues et certaines sont devenues de véritables sources d'informations fiables pour les consommateurs. La multiplication de ces certifications ou normes privées amène néanmoins de nouveaux problèmes. D'une part, le consommateur peut difficilement faire la différence entre la valeur réelle des différentes certifications. D'autre part, les différentes certifications imposent un lourd fardeau administratif pour les producteurs et entraînent des coûts supplémentaires pour ces vignerons. La question se pose alors : quelle est précisément l'expression de qualité transmise par ces différentes certifications?

²⁰³ *Ibid.*

2.2.1 La certification des vins biodynamiques

La certification Demeter en matière de vin s'obtient de deux manières différentes. Un vin peut être certifié « Vin Demeter » et cela veut dire que les raisins sont certifiés Demeter et que la vinification est conforme aux cahiers des charges Demeter²⁰⁴. Le logo Demeter peut donc être utilisé sur l'étiquette. Un vin peut aussi être certifié « Vin issu de raisins Demeter ». Cela veut dire que les raisins sont certifiés Demeter et que la vinification est conforme aux cahiers des charges bio européens²⁰⁵. Dans ce cas-ci, le logo Demeter ne peut pas être utilisé sur l'étiquette. Afin d'être certifié Demeter, il faut déjà être certifié biologique selon le *Règlement (UE) 2018/848* précité. Il faut également respecter les cahiers des charges de production, de transformation et d'étiquetage Demeter. Ce cahier des charges sur la production et la transformation est un document assez volumineux qui est rédigé comme une législation²⁰⁶. Il prévoit plusieurs principes de production, de transformation, de responsabilité écologique et sociale²⁰⁷. Il prévoit également des garanties de qualité, la composition des produits et les procédés de transformation autorisés²⁰⁸. Dans la liste des procédés interdits, il y a par exemple la déshydratation chimique, la conservation chimique et toute utilisation des organismes génétiquement modifiés²⁰⁹. Les articles 7.12.1 et suivants s'appliquent spécifiquement à la production de vin. Ils prévoient, entre autres, que les raisins doivent respecter le cahier des charges et que la production du vin doit faire l'effet d'aucun ajout pour la vinification, l'élevage et la conservation²¹⁰. Les règles de transformations sont énoncées aux articles 7.12.2 et suivants. En exemple, les vendanges doivent être manuelles²¹¹, les cuves doivent être faites de matériaux naturels²¹² et les enzymes sont interdits²¹³. En ce qui concerne la fermentation

²⁰⁴ Voir leur site internet (onglet : vins demeter), en ligne : <https://www.demeter.fr/consommateurs/vins-demeter/>.

²⁰⁵ *Ibid.*

²⁰⁶ Demeter, *Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associés : Production et Transformation*, (2021), en ligne : <https://www.demeter.fr/professionnels/cahiers-des-charges/> [Cahier des charges Demeter].

²⁰⁷ *Ibid.*, art. 2.1-2.4.

²⁰⁸ *Ibid.*, art. 3.1-3.3.

²⁰⁹ *Ibid.*, art 3.4.

²¹⁰ *Ibid.*, art. 7.12.1 et ss.

²¹¹ *Ibid.*, art. 7.12.2.2.

²¹² *Ibid.*, art. 7.12.2.4.

²¹³ *Ibid.*, art. 7.12.2.6.

alcoolique, seulement les levures indigènes sont autorisées²¹⁴ et l'utilisation du SO₂ doit être réduite au maximum²¹⁵. Le nettoyage à l'eau, à la vapeur et mécanique de la cave et de l'équipement est également favorisé²¹⁶. En France, le contrôle de la certification se déroule annuellement par des contrôleurs internes à Demeter France ou par des contrôleurs d'organismes de contrôle bio formés et mandatés par Demeter France pour le contrôle de l'agriculture biodynamique. Les organismes de contrôle partenaires de Demeter France sont Alpes Contrôles, Certipaq, Ecocert ou Qualisud. L'étude des plans de contrôle est transmise par les contrôleurs et la certification est toujours réalisée par des responsables de la certification de Demeter France. Enfin, pour garantir la qualité de certification, Demeter France est audité régulièrement par un organisme de certification Demeter d'un autre pays²¹⁷.

Au Québec, l'Association de Biodynamie du Québec voit le jour en 1979²¹⁸. N'ayant que très peu de membres, l'association confie la tâche de certifier certaines fermes à Demeter Canada. Au moins trois fermes sont certifiées Demeter au Québec, dont deux vignobles, soit Les Pervenches et le Vignoble de Bergeville²¹⁹.

2.2.2 La certification Biodyvin

La certification Biodyvin vient d'une initiative syndicale. En effet, créé en 1995, le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique (SIVCBD) regroupe aujourd'hui 192 domaines principalement en France, en Allemagne, Belgique, Italie, Portugal et Suisse pour une surface totale de vignes d'environ 5 000 Ha²²⁰. Il s'agit d'un syndicat composé de vignerons exploitant l'intégralité de leur domaine en biodynamie,

²¹⁴ *Ibid*, art. 7.12.2.8.

²¹⁵ *Ibid*, art. 7.12.2.11.

²¹⁶ *Ibid*, art. 7.12.2.20.

²¹⁷ Voir leur site internet (onglet : vins demeter), en ligne: <https://www.demeter.fr/consommateurs/vins-demeter/>.

(onglet : certification).

²¹⁸ Voir en ligne: <https://biodynamieqc.com/historique/>.

²¹⁹ Voir en ligne: <https://biodynamieqc.com/les-fermes-certifiees-demeter/>.

²²⁰ Voir leur site internet (onglet : présentation), en ligne: <http://www.biodyvin.com/fr/le-syndicat/presentation.html>.

revendiquant leur pratique au travers de la marque Biodyvin²²¹. Pour obtenir le logo Biodyvin, certaines pratiques sont interdites et réglementées dans les cahiers des charges. Dans ce cas-ci, le cahier des charges prévoit notamment à l'article 1 que tout adhérent doit tenir à jour un cahier de contrôle de ses préparations (500, 501, compost, de Bouse MT et 502 à 507)²²². Les produits phytosanitaires autorisés sont ceux d'origine naturelle autorisés par la réglementation biologique européenne²²³. L'utilisation d'engrais est « tolérée », mais uniquement si l'utilisateur fait un passage de Bouse MT par la suite²²⁴. Les règles de nettoyage de la cave sont similaires à ceux de Demeter. En gros, l'objectif est de tendre vers une vinification respectueuse de la terre qui tendrait vers l'abolition de tout intrant œnologique ainsi que l'utilisation de toute pratique visant à modifier les équilibres naturels du raisin²²⁵. Comme il s'agit d'un objectif difficile à atteindre, Biodyvin a établi un plan de travail minimum qui permet un certain nombre de pratiques acceptées si l'adhérent accepte de tenter de réduire au maximum les intrants²²⁶. En ce qui concerne le contrôle, celui-ci est assuré par un organisme indépendant, ECOCERT SAS FRANCE, afin qu'il vérifie sur chaque exploitation viticole adhérente le respect de ces cahiers des charges viticulture et vinification²²⁷.

2.2.3 La certification des vins nature

Aucune réglementation nationale ou internationale n'existe à présent réglementant le vin nature. La première initiative voulant faire une forme de réglementation pour ce type de vin vient Syndicat de défense des vins naturels, qui existe depuis septembre 2019. Cette organisation définit le vin naturel ainsi : « Un vin méthode nature » est un vin bio ou biodynamique certifié (Agriculture biologique et/ou Nature & Progrès), issu de vendanges

²²¹ *Ibid.*

²²² Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique (SIVCBD), *Cahier des charges*, art. 1. En ligne : <http://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Fwww.biodyvin.com%2Fmedias%2FVS61pAqjF7g%2Ffiles%2FCahier%2520des%2520charges%2520Biodyvin%2520-%2520Viticulture%2520%26%2520Vinification.pdf&cLen=153414&chunk=true>.

²²³ *Ibid.*, art 3.

²²⁴ *Ibid.*, art 4.

²²⁵ *Ibid.* (onglet : le label).

²²⁶ *Ibid.*

²²⁷ *Ibid.*

manuelles, de levures indigènes et conçu sans aucun intrant (à l'exception possible, mais pas encouragée d'une éventuelle addition de sulfites, après la fermentation, dont le résultat devra impérativement être inférieur à 30 mg/L au total et indiqué sur le pourtour du logo le cas échéant) ni recours à des techniques stérilisantes ou altérantes. Cette terminologie a été choisie plutôt que « Vin nature » ou « Vin naturel », car l'emploi de ces deux dernières expressions est « illégal au regard des dispositions en vigueur »²²⁸. Pour se prévaloir du logo « Vin méthode nature », les adhérents doivent respecter une charte qui reprend ces principes en 12 points²²⁹. En mars 2020, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ont reconnu officiellement son existence²³⁰. Une première phase s'étale maintenant sur trois ans avant une potentielle adoption réglementaire réelle de la France et de l'INAO²³¹. L'objectif de ce syndicat, et l'intérêt semblent être présent de la part de l'UE, serait d'avoir un logo européen sans faire de concession sur la charte actuelle²³².

2.2.4 La certification des vins S.A.I.N.S.

Une autre association privée fédère des vigneron en France et en Italie sous l'acronyme S.A.I.N.S, signifiant « sans aucun intrant ni sulfite ». Cette association a été créée en 2012, soit l'année de la ratification de la réglementation des vins bio par l'Union européenne²³³. Leur cahier des charges impose simplement un code d'honneur, mais une adhésion au groupe signifie que le vigneron travaille sans soufre pour toutes ses cuvées²³⁴.

²²⁸ Voir leur site internet, en ligne: <https://vinmethodenature.org/> [VMN].

²²⁹ *Ibid.*

²³⁰ Ophélie Neiman, « Quel vin nature choisir : labellisé ou en liberté? » (22 novembre 2020), *Le Monde*, en ligne: https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2020/11/22/quel-vin-nature-choisir-labellise-ou-en-liberte_6060706_4497916.html.










²³¹ VMN, *supra* note 228.

²³² *Ibid.*

²³³ Pineau, *supra* note 68 à la p 23.

²³⁴ *Ibid.*

Figure 3 : Quantité de sulfite autorisé par label étatique et leur relation avec certaines initiatives privées dans le tableau du bas²³⁵.

Country	Chile	Argentina	USA	Europe	Australia	NZ	SA
Maximum use of SO2 during vinification	Red: 75mg/l White: 100mg/L	Red: 70mg/L White: 80 mg/L <i>Until 100mg/L for wine to keep for ageing</i>	The use of SO2 is forbidden	Red: 100mg/L White: 150mg/L	Red: 100mg/L White: 100mg/L	Red: 100 mg/L White: 150mg/L	Red: 90mg/L White: 100mg/L
% of organic vineyard (data from 2015-2016)	3% of Chilean vineyard	2% of Argentinian vineyard	4.1% of American vineyard	8,5% of European vineyard	No data to show	7% of New Zealand vineyard	2% of South African vineyard
Local organic or sustainable label	No specific label for organic wine Sustainable label: 	 			 		No specific label for organic wine Sustainable label: 



²³⁵ Voir dans Eva Parga Dans, Pablo Alonso González et Alfredo Macías Vázquez, « Taste and Knowledge: the Social Construction of Quality in the Organic Wine Market » (2019) 47 Human Ecology 135 à la p 135 [Parga]. Les labels privés sont Demeter, Biodyvin, Sip Certified, Live Certified, Certified Green, Salmon Safe et ISO 14001. Tous les autres sont des labels étatiques.

2.2.5 Constat

Dans ce contexte de multiplications des labels et des règles, il est normal que plusieurs veuillent se tourner vers des initiatives privées. En effet, ceux-ci se trouvent à être généralement plus stables et davantage capables de transmettre une information crédible. L'Union européenne a adopté des règles très souples sur l'agriculture biologique et elle tente aujourd'hui de les durcir. Cela ajoute néanmoins à la confusion entourant le logo européen. La certification privée semble en effet arriver depuis plus longtemps à capturer l'état d'esprit qui transcende la production et la vente de vins naturels. Surtout, ces certifications sont absentes d'influences extérieures de gros producteurs qui pourraient tenter de les voir s'assouplir comme cela peut être le cas avec les certifications étatiques. À cet effet, le label créé en Allemagne en 1929, Demeter, applique les standards de biodynamie aux agriculteurs qui veulent s'en prévaloir²³⁶. Le logo Demeter est reconnu à travers le monde et fait office d'une garantie de qualité reconnue. Il est donc inexact d'affirmer, comme le fait Puszka d'ailleurs, que le vin nature n'a aucune existence juridique²³⁷. En effet, il faut prendre en considération l'autorégulation associative²³⁸. En examinant l'influence des organisations civiles, Renan Raffray dans son article estime que « la force du droit qui vient d'en bas, dans un rôle de substitut ou d'inspirateur, ne doit jamais être sous-estimée »²³⁹. Le travail des organisations civiles peut donc forcer les gouvernements à adopter des lois plus strictes en matière d'environnement. Ces organisations ont par exemple forcé le gouvernement français à prendre des initiatives et à adopter des réglementations plus claires en matière de vin nature²⁴⁰. Le nouveau label « Vin méthode Nature » qui a récemment été autorisé en France est un excellent exemple et il s'agit d'une initiative privée qui fut portée par le Syndicat de défense des vins naturels²⁴¹.

²³⁶ Puszka, *supra* note 95 à la p 272.

²³⁷ *Ibid.*

²³⁸ *Ibid.*

²³⁹ Raffray, *supra* note 104 à la p 9.

²⁴⁰ Voir Karine Duplessis Piché, « Des règles pour le vin nature » (27 mars 2020) *La Presse*, en ligne : <<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2020-03-27/des-regles-pour-le-vin-nature>>.

²⁴¹ Voir leur site internet à l'adresse <https://vinmethodenature.org/>.

Il est à espérer que ces initiatives s'étendent à d'autres endroits et possiblement influence la réglementation du vin nature à l'échelle globale. Le vide réglementaire actuel profite aux gros producteurs qui peuvent entretenir un certain flou sur le nombre d'intrants qui se trouvent dans leurs vins et sur sa qualité. Les problèmes de fraudes qui touchaient les vins à l'époque romaine et à l'époque médiévale s'apparentent en effet d'une certaine manière aux problèmes qui touchent le vin nature aujourd'hui.

3. Comment dissiper la confusion chez le consommateur et favoriser l'achat de vins naturels ?

3.1 La qualité de l'information transmise par les différentes certifications

La multiplication des certifications étatiques et privées amène par ailleurs d'autres problèmes. D'une part, le consommateur peut difficilement faire la différence entre la valeur réelle des différentes certifications. D'autre part, les différentes certifications imposent un lourd fardeau administratif pour les producteurs et entraînent des coûts supplémentaires pour ces vigneron. La question se pose alors : quelle est précisément l'expression de qualité transmise par ces différentes certifications?

Les AOC et les certifications biologiques sont entendues comme étant deux façons de certifier que le produit garantit une certaine qualité et une méthode de production. Toutefois, ces deux manières de qualifier le vin semblent entrer en conflit. En effet, les deux méthodes ont la même finalité, mais pas le même processus afin d'y accéder. À cet effet, les deux méthodes tentent de protéger l'expression d'un certain « terroir »²⁴². Il y a néanmoins plusieurs raisons de croire que les AOC ne remplissent plus cette promesse et ne représentent plus nécessairement un gage de qualité²⁴³. En effet, excepté qu'ils certifient la provenance de certains raisins, les AOC ne permettent pas la différenciation basée sur d'autres types de qualités telles que les pratiques d'agricultures non mécanisées et

²⁴² Raffray, *supra* note 104 à la p 9.

²⁴³ Genevieve Teil, "The French Wine Appellations d'Origine Controllee and the Virtues of Suspicion" (2010) 13:2 J OF WORLD INTELLECTUAL PROPERTY 253 aux pp 267-268.

l'utilisation de pesticides²⁴⁴. Selon Raffray, « si la qualité liée à l'origine domine la hiérarchisation qualitative, la notion de qualité ne semble pas rétive à l'intégration du progrès environnemental. La qualité est en effet protéiforme et évolutive »²⁴⁵. De cette manière, Raffray nous invite à redéfinir la notion de qualité. Il n'est donc pas étonnant de voir aujourd'hui des vignerons et des vigneronnes qui travaillent en agriculture nature se dissocier des AOC. En exemple, le film *Résistance Naturelle* de Jonathan Nossiter, qui nous a aussi donné *Mondovino*, rencontre Giovanna Tiezzy la vigneronne derrière le vignoble *Pacina*, jadis certifiée en Chianti, elle s'en est retirée en 2009²⁴⁶. Elle n'ose pas dire explicitement pourquoi elle a quitté la DOC devant la caméra, mais Stefano Belloti, un autre vigneron qui travaille en nature explique que les DOC imposent des contrôles trop stricts qui s'articulent autour de la couleur et de l'odeur du vin²⁴⁷. L'histoire de l'agriculture est une histoire sociale dit-il²⁴⁸. C'est pourquoi, en sus des considérations environnementales, il s'agit d'insérer des considérations éthiques dans la production viticole et, plus largement, de l'agriculture en générale²⁴⁹.

Le vin nature est aussi attrayant en raison des bienfaits pour la santé de la population et des vignerons. Les agriculteurs qui utilisent des produits chimiques développent davantage de maladies liées à ces produits que ceux qui n'en utilisent pas²⁵⁰. Les sulfites ont longtemps été associés à des problèmes de santé tels que l'asthme et les maux de tête²⁵¹. Même si les données sur les bienfaits sur la santé des consommateurs comparés aux vins conventionnels ne sont pas entièrement concluantes, la santé est souvent un attribut qui est le plus souvent associé par les consommateurs aux aliments biologiques²⁵². L'absence de donnée ne devrait pas nous amener à conclure qu'il n'y a aucune différence entre le vin fait avec des pesticides et celui qui n'en contient pas. La situation actuelle profite aux grands producteurs qui ont

²⁴⁴ Parga, *supra* note 235 à la p 135 [Parga].

²⁴⁵ Raffray, *supra* note 104 à la p 9.

²⁴⁶ Youtube, « Résistance naturelle » (16 mai 2016), en ligne : <<https://www.youtube.com/watch?v=VsHpZYwXoGM>> au 00h13m14s [Résistance].

²⁴⁷ *Ibid* au 00h53m00s.

²⁴⁸ *Ibid* au 00h25min43s.

²⁴⁹ Raffray, *supra* note 104 à la p 2.

²⁵⁰ Résistance, *supra* note 246 au 00h58min00s.

²⁵¹ Dellmas, *supra* note 103 à la p 328.

²⁵² *Ibid* à la p 325.

instrumentalisé l'agriculture biologique²⁵³. La réglementation de l'UE 2021/1165 précitée en est un bon exemple puisqu'elle permet une quantité impressionnante de produits chimiques en délivrant le logo bio. Sur l'impact des pesticides sur l'agriculture, une étude canadienne conclut ceci sur l'agriculture moderne:

« L'agriculture "moderne", qui a largement recours aux pesticides, insecticides et herbicides, entraîne une pollution généralisée de son environnement : celle de l'eau causée par les nitrates, la réduction de la biodiversité due au déboisement, la diminution de la fertilité des sols dans les régions de grande culture, sans compter la contribution au réchauffement climatique liée à la consommation d'énergie fossile. »²⁵⁴

Selon Christelle Pineau, « les trois lettres B-I-O cristallisent tous les intérêts de notre monde contemporain, aussi bien ceux paysans militants que ceux de la grande distribution. La rhétorique du “bio” ou la “bio” selon les usages, est abondamment employée jusqu'à en brouiller la lecture »²⁵⁵. C'est pour cette raison qu'une éthique s'est développée dans les associations de vin nature. Une éthique qui répond aux préoccupations sociales et environnementales en prenant en compte le développement durable²⁵⁶.

3.2 Une réglementation future doit fournir davantage d'informations

Puszka exprime une certaine déception dans son texte face à l'accord bilatéral signé entre les États-Unis et l'Union européenne puisque, selon lui, ils ont manqué une occasion de créer un régime universel²⁵⁷. Il affirme à cet effet : “it is vital to the growing organic wine industry, as well as the broader system of organic and sustainable agriculture, that uniform, transparent, and comprehensible labelling standards are adopted on a global scale”.²⁵⁸ On peut ainsi voir apparaître toute l'importance que cet auteur accorde à la nécessité d'une réglementation globale et uniforme. Toutefois, cet auteur ne semble pas saisir totalement

²⁵³ Sophie Lavallée et Geneviève Parent, « Qu'y a-t-il derrière l'étiquette «bio» ? Une étude de l'encadrement juridique de l'agriculture et de la certification biologique au Canada », (2005) 50 McGill Law Journal 90 à la p 99

²⁵⁴ *Ibid* à la p 96.

²⁵⁵ Pineau, *supra* note 68, à la p 19.

²⁵⁶ Raffray, *supra* note 104 à la p 2.

²⁵⁷ *Ibid* à la p 265

²⁵⁸ Puszka, *supra* note 95 à la p 263.

les aspirations réelles et les considérations qui portent le mouvement du vin nature. Puska se trompe en affirmant que la difficulté d'arriver à un accord global se fonde seulement sur la quantité de sulfite dans le vin²⁵⁹. Il semble y avoir en effet plusieurs autres considérations écologiques à prendre en compte.

Ces nouvelles considérations dans l'agriculture amènent deux nouvelles questions. La première : que peut-on espérer d'une future réglementation pour le vin nature? La deuxième : comment faire du transfert de l'information la locomotive d'une agriculture biologique plus généralisée ? Les certifications privées de vins naturels et biodynamiques ont largement dépassé les exigences internationales en matière de vin biologique²⁶⁰. Un label nature doit pouvoir entretenir une bonne relation entre la fonction symbolique (la référence à une perception de qualité chez le consommateur) et la fonction informative (les objectifs de qualité réels du produit)²⁶¹. Il n'y a pas modèle universel pour l'expansion d'un marché mondial du bio, mais les chercheurs reconnaissent le rôle important des groupes de la société civile, des organisations privées et des ONG²⁶². Il y a actuellement un problème d'asymétrie en ce qui concerne l'information transférée entre le producteur et le consommateur sur les bouteilles de vin. Un label écologique doit pouvoir contribuer à régler ce problème²⁶³. Autrement dit, les labels écologiques doivent accomplir efficacement leur fonction d'outil informationnel²⁶⁴. Le lien entre la fonction symbolique et la fonction informative semble être brisé en ce qui concerne le vin nature et cela a le potentiel de mettre en péril le succès et la compétitivité du marché de vin nature à long terme²⁶⁵. À ce titre, il y a plusieurs recommandations à faire. D'abord, il faut arriver à une définition universelle et uniforme sur le vin nature²⁶⁶. Ensuite, les organisations civiles font du bon travail, mais il faut aussi que l'UE adopte une réglementation afin d'assouplir le fardeau administratif et les flous juridiques dans lesquels se trouvent plusieurs

²⁵⁹ *Ibid* à la p 255.

²⁶⁰ Raffray, *supra* note 104 à la p 6.

²⁶¹ Parga, *supra* note 244 à la p 136.

²⁶² *Ibid* à la p 137.

²⁶³ Delmas, *supra* note 103 à la p 322.

²⁶⁴ *Ibid* à la p 326.

²⁶⁵ Parga, *supra* note 244 à la p 139.

²⁶⁶ Pablo Alphonso Gonzáles, « Natural wine: do consumers know what it is, and how natural it really is? » (2020) 251 *Journal of Cleaner Production* 1 à la p 2.

vignerons²⁶⁷. Certains prétendent qu'il devrait y avoir, au minimum, l'imposition d'une table d'ingrédients sur les bouteilles²⁶⁸. À la différence d'à peu près tous les autres produits agroalimentaires, le vin ne demande pas de divulguer le nombre d'additifs et d'ingrédients utilisés dans sa production²⁶⁹. Alors que les gens apparaissent prêts à payer un peu plus cher pour une bouteille qu'ils savent produite en conformité avec les principes de développement durable, le marché arrive ainsi difficilement à rejoindre les besoins informationnels des consommateurs²⁷⁰. Il faut souhaiter que de meilleures réglementations sur les méthodes de production amènent le secteur viticole en entier à changer certaines pratiques destructrices pour des pratiques durables²⁷¹. Ces initiatives doivent également faire partie d'un changement de culture vers une agriculture plus verte qui s'appuie sur la divulgation d'informations pertinentes et claires aux consommateurs²⁷².

Enfin, une dernière idée pourrait permettre de renverser la tendance en matière de vin nature et d'agriculture biologique. En effet, il semble que le principe de « pollueur payeur » qui s'applique dans d'autres sphères de la réglementation environnementale est inversé dans le monde du vin²⁷³. Ce sont les producteurs biologiques qui doivent payer le prix des différentes certifications²⁷⁴. De plus, des viticulteurs qu'on pourrait considérer « nature » et qui travaillent sans certification sont par moments interdits d'inclure des informations clefs sur leurs labels, telles que la variété de raisins ou de faire référence à sa naturalité en inscrivant sur la bouteille que le vin ne contient pas de sulfite par exemple. C'est pour cette raison que certains viticulteurs considèrent que ce n'est pas eux qui devraient avoir le fardeau d'obtenir une certification, mais que celui-ci devrait tomber sur les producteurs qui polluent²⁷⁵. Peut-être que c'est rêver éveillé, mais il est possible d'imaginer un monde où

²⁶⁷ *Ibid* à la p 4.

²⁶⁸ *Ibid*.

²⁶⁹ Parga, *supra* note 244 à la p 137.

²⁷⁰ Antonio Galati et al, « “Natural wine” consumers and interest in label information: An analysis of willingness to pay in a new Italian wine market segment » (2019) 227 *Journal of Cleaner Production* 405 à la p 411.

²⁷¹ *Ibid*.

²⁷² Magali A. Delmas et al, « Does Organic Wine Taste Better? An Analysis of Experts' Ratings », (2016) 11:3 *Journal of Wine Economics* 329 à la p 329.

²⁷³ Parga, *supra* note 244 à la p 138.

²⁷⁴ *Ibid*.

²⁷⁵ Grandjean, *supra* note 94 à la p 31.

l'absence d'additifs est la norme et où certains grands producteurs doivent écrire « cultivé avec des pesticides » ou encore « potentiellement mauvais pour la santé » sur leurs aliments. Pourquoi pas, nous l'avons fait avec les cigarettes!

3.3 Histoire de la réglementation du vin au Québec, critique de la SAQ et enjeux actuels

3.3.1 Histoire de la réglementation de la vigne et du vin au Québec

Pour faire une petite histoire de l'apparition du vin au Québec, selon certains auteurs, les Vikings auraient aperçu des vignes lors de leur épopée en Amérique²⁷⁶. Jacques Cartier aurait quant à lui nommé L'Île d'Orléans « *L'Isle de Bascus* » en référence à Bacchus le dieu de la vigne et de la fête²⁷⁷. Dans les cahiers de Samuel de Champlain, il décrit Port-Royal comme un réel paradis sur terre, il dit : « *Nous avions quelquefois demi-douzaine d'outardes, autant de canards ou oies sauvages grises et blanches, bien souvent deux ou trois douzaines d'alouettes et autres sortes d'oiseaux; du pain, nul n'en manquait et avait chacun trois chopines de vin pur et bon* »²⁷⁸. Toutefois, malgré l'abondance des vignes sauvages en Nouvelle-France, c'était encore davantage la bière qui rafraîchissait les gosiers²⁷⁹. Le bon vin demeura longtemps un produit assez rare et de luxe en Nouvelle-France²⁸⁰.

C'est l'Église qui instaura une première forme de législation sur l'alcool en Nouvelle-France. En effet, l'échange d'alcool avec les autochtones contre des peaux de fourrures était sévèrement puni par les Français. La peine étant d'abord l'excommunication, puis la condamnation à mort²⁸¹. Le premier permis d'hôtelier permettant de servir de l'alcool aurait été octroyé quant à lui en 1648 à un certain Jacques Boisdon²⁸². Vers la fin du 17^e siècle, une réglementation plus formelle commence à poindre. Il est, par exemple, interdit aux

²⁷⁶ Robert Prévost et al., *L'histoire de l'alcool au Québec*, Canada, Éditions internationale Alain Stanké, 1986, p. 14 [Prévost et al.].

²⁷⁷ *Ibid* à la p 17.

²⁷⁸ *Ibid* à la p 21.

²⁷⁹ *Ibid* à la p 24.

²⁸⁰ *Ibid* à la p 26.

²⁸¹ *Ibid* à la p 31.

²⁸² *Ibid* à la p 33.

citoyens de s'enivrer dans les lieux publics, les cabaretiers ne peuvent prêter de l'argent aux familles, ils doivent aussi arrêter la vente d'alcool à partir de neuf heures du soir et il est interdit de donner à boire et à manger aux travailleurs pendant les jours ouvrables²⁸³. Il faut attendre 1726 avant d'avoir une législation globale sur l'alcool comprenant 14 articles²⁸⁴. À noter que l'heure où les tenanciers peuvent servir de l'alcool passe de neuf à dix heures du soir dans cette législation²⁸⁵. Après la défaite de la France et la signature du traité de Paris en 1763, la Nouvelle-France passe officiellement aux mains des Anglais. En 1766, après trois années de régime militaire, une ordonnance est promulguée afin de permettre l'octroi de permis d'alcool à toute personne qui obtient l'approbation du *député secrétaire*, des juges de paix et en défrayant les frais nécessaires²⁸⁶.

La suite de la réglementation de l'alcool au Québec et au Canada se situe surtout autour du mouvement pour la tempérance alimenter par l'influence du clergé. En 1850, l'*Acte pour mieux réprimer l'intempérance* est adopté, mais on constate vite sa difficulté d'application²⁸⁷. On adopte donc, en 1851, l'*Acte pour mieux régulariser le mode d'octroyer des licences aux aubergistes et trafiquants de liqueurs fortes dans le Bas-Canada, et pour réprimer plus efficacement la tempérance*²⁸⁸. Cette dernière loi instaure pour la première fois différentes catégories de permis d'alcool, une avancée importante dans le développement législatif selon le rapport Thinel sur la SAQ en 1971²⁸⁹. C'est catégories sont notamment le permis d'hôtel, le permis d'auberge, le permis de restaurant, le permis de taverne ou de cabaret²⁹⁰. Sous le régime français, les amendes perçues allaient en partie aux hôpitaux, sous le régime anglais celles-ci se retrouvent directement dans les poches du gouvernement²⁹¹.

²⁸³ *Ibid* à la p 36.

²⁸⁴ *Ibid* à la p 38.

²⁸⁵ *Ibid* à la p 40.

²⁸⁶ *Ibid* à la p 43.

²⁸⁷ *Ibid* à la p 52.

²⁸⁸ *Ibid*.

²⁸⁹ *Ibid* à la p 53.

²⁹⁰ Lucien Thinel et al., « Rapport de la commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques, Québec » (1971), Gouvernement du Québec, En ligne: < <http://www.bibliotheque.assnat.qc.ca/guides/fr/les-commissions-d-enquete-au-quebec-depuis-1867/7615-commission-thinel-1971?ref=645> > , à la p 70 [Rapport Thinel].

²⁹¹ Prévost et al., *supra* note 276, à la p 53.

Le débat sur la tempérance va continuer d'alimenter de vives discussions entre la moitié et la fin du 19^e siècle. Le mouvement pour la tempérance et leurs alliés considèrent que l'alcool « constitue un obstacle au succès économique, à la cohésion sociale et à la pureté morale et religieuse. »²⁹² Ces principaux défenseurs sont la Dominion Alliance for the Total Suppression of the Liquor Traffic et la Woman's Christian Temperance Union²⁹³. Si bien qu'en 1864, la *Loi de tempérance* (27-28 Vict., chap. 18.) aussi appelée la loi Dunkin est adoptée et prévoit la possibilité pour les comtés et les municipalités d'interdire, la vente d'alcool, sur leur territoire à la suite d'une consultation populaire²⁹⁴. Les groupes de pression pour la tempérance estiment alors que comté par comté, ils arriveront à une prohibition totale²⁹⁵. La pression des groupes pour la tempérance est forte sur le gouvernement et en 1898, après l'instauration d'une commission royale sur la question d'une prohibition totale, le gouvernement fédéral, sous Wilfrid Laurier, demande à la population son avis dans le cadre d'un référendum sur la prohibition de la vente d'alcool²⁹⁶. Les avis sont toutefois diamétralement opposés, le Québec vote massivement contre la prohibition, alors que le reste du Canada fait pencher la balance vers la prohibition²⁹⁷. Face à ces résultats partagés, Wilfrid Laurier n'instaure pas de prohibition générale²⁹⁸.

La campagne pour la tempérance reprendra cependant un nouveau souffle en 1905 accompagnée du clergé qui tente de se battre contre les ravages de l'alcoolisme²⁹⁹. Le gouvernement provincial, sous Lomer Gouin, refuse la prohibition totale et institue en 1910 une commission pour étudier la *Loi des licences*³⁰⁰. Les pressions ont continué de s'intensifier jusqu'au 1^{er} mai 1919 où le gouvernement décrète qu'aucun nouveau permis ne sera octroyé, « sauf pour des fins sacramentelles et pour les boissons enivrantes utilisées à

²⁹² Gerald Hallowell, « Prohibition au Canada » (12 août 2013), L'Encyclopédie Canadienne, en ligne: <<https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/prohibition>>.

²⁹³ *Ibid.*

²⁹⁴ Prévost et al., *supra* note 276 à la p 62.

²⁹⁵ *Ibid.*

²⁹⁶ *Ibid* à la p 61.

²⁹⁷ *Ibid.*

²⁹⁸ *Ibid.*

²⁹⁹ *Ibid* à la p 62.

³⁰⁰ *Ibid.*

des fins médicinales ou industrielles »³⁰¹. Deux lois sont adoptées cette année-là, la *Loi de prohibition* et la *Loi concernant la consultation des électeurs par voie de référendum au sujet de la vente des bières, cidres et vins légers*³⁰². Ces lois ont eu un succès très mitigé et n'ont duré que deux ans puisqu'en 1921, le gouvernement provincial de Louis-Alexandre Taschereau adopte la *Loi des liqueurs alcooliques*³⁰³ et fonde ainsi la Commission des liqueurs.

La Commission des liqueurs cherche alors à répondre à deux objectifs, la tempérance et le besoin de fonds publics³⁰⁴. La Commission décide des permis octroyés et des pénalités lorsque la loi n'est pas respectée. L'article 23 de cette loi institue le monopole de l'État. L'article 24, quant à lui, énonce que la vente d'alcool est limitée aux particuliers à l'achat d'une seule bouteille à la fois. La loi comprend même une infraction de participation lorsque la femme d'un homme marié commet une infraction, celui-ci se trouvera en effet coupable de la même infraction³⁰⁵. En cas de récidive, la loi prévoit un emprisonnement de 6 mois³⁰⁶. Une loi restrictive pour les citoyens, mais qui donne de larges pouvoirs à la Commission. Les buts affirmés de la Commission des liqueurs sont alors avant tout de favoriser la consommation modérée de boissons alcooliques de qualité dûment vérifiée, vendues à un prix raisonnable et dans le cadre d'opérations contrôlées³⁰⁷.

Au départ, la Commission des liqueurs rappelle en quelque sorte la SQDC d'aujourd'hui. Elle a un look austère et les clients ne peuvent pas voir les différentes bouteilles de vins et de spiritueux³⁰⁸. Un système d'étiquetage des bouteilles aujourd'hui critiqué aujourd'hui par plusieurs se met également en place. À cette époque, les bouteilles remises aux clients sont enveloppées dans un papier spécial, et si, par hasard une partie de l'habillage, papier ou étiquette, vient à se décoller, le gérant est sommé de le faire brûler ou de le détruire afin de

³⁰¹ *Ibid* à la p 64.

³⁰² *Ibid* à la p 66.

³⁰³ *Loi des liqueurs alcooliques*, 1921, ch. 24, 11 Geo V. 69.

³⁰⁴ Prévost et al., *supra* note 276, à la p 73.

³⁰⁵ *Loi des liqueurs alcooliques*, 1921, ch. 24, 11 Geo V. 69, art. 97.

³⁰⁶ *Loi des liqueurs alcooliques*, 1921, ch. 24, 11 Geo V. 69, art. 112.

³⁰⁷ Prévost et al., *supra* note 276 à la p 74.

³⁰⁸ *Ibid* p. 78.

prévenir l'utilisation illicite des étiquettes par des *Bootleggers*³⁰⁹. En raison de la prohibition tant en Ontario qu'aux États-Unis en vigueur à cette époque, les consommateurs d'alcool se tournent vers le Québec pour s'approvisionner. Cela a pour effet d'entraîner un surplus de vente énorme dans les premières années de la Commission et pour le gouvernement de déclarer des surplus budgétaires³¹⁰. On estime à cette époque que 84% des ventes de vins et de spiritueux à Montréal ont été faites à des visiteurs³¹¹. La Commission des liqueurs a également tenté d'investir des sommes considérables dans l'information des consommateurs³¹². Couvrir l'ensemble du territoire québécois s'est aussi avéré un défi³¹³.

Les revenus de la Commission vont passer de 20 millions de dollars pour l'exercice fiscal de 1929-1930 à 5 millions de dollars à la suite de la fin de la prohibition aux États-Unis en 1933³¹⁴. En ce qui concerne spécifiquement la consommation de vins, celle-ci augmente de 220% entre 1922 et 1930³¹⁵. En 1954, le gouvernement provincial instaure une « police des liqueurs » chargée de veiller à l'application de la loi et à la conformité des permis d'alcool. En 1961, la *Loi sur la Régie des alcools du Québec*³¹⁶ entre en vigueur mettant fin à la Commission des liqueurs et créant la Régie des alcools³¹⁷. On sépare ainsi la fonction commerciale de la Commission de la fonction de contrôle des permis³¹⁸. De cette manière, on vient souligner l'importance que l'on accorde désormais au commerce de l'alcool et ses possibilités d'expansion³¹⁹. En 1970, les grillages sont enfin retirés des étagères et le premier magasin libre-service apparaît à Sherbrooke³²⁰. En 1968, en vertu de la *Loi sur les commissions d'enquête*³²¹, le gouvernement donne le mandat à l'ancien juge

³⁰⁹ *Ibid.*

³¹⁰ Simon Tremblay-Pepin et Bertrand Schepper-Valiquette, *Du vin et des jeux – Le virage commercial de la SAQ et de Loto-Québec*, Québec, Lux Éditeur, 2019, à la p. 13 [Tremblay-Pepin].

³¹¹ Prévost et al., *supra* note 276 à la p 83.

³¹² *Ibid* à la p 83.

³¹³ *Ibid.*

³¹⁴ *Ibid* à la p 106.

³¹⁵ *Ibid* à la p 117.

³¹⁶ *Loi concernant la Régie des alcools du Québec* [(1960-61) 9-10 Eliz. II, c. 86 (Qué.)].

³¹⁷ Michèle Perron, « De la Commission des liqueurs à la Société des alcools » (1996) 44 *La revue d'histoire du Québec*, 44.

³¹⁸ *Ibid.*

³¹⁹ Prévost et al., *supra* note 276 à la p 126.

³²⁰ *Ibid* à la p 137.

³²¹ *Loi sur les commissions d'enquête*, RLRQ c C-37.

Lucien Thinel de la Cour provinciale, de former une commission d'enquête qui doit enquêter sur le commerce des boissons alcooliques au Québec³²². La mission principale de la commission d'enquête Thinel est l'analyse critique de la législation au regard de la société en 1970³²³. S'inspirant des différents mémoires soumis, les commissaires font 90 recommandations au gouvernement dont l'une d'elles est la création de deux organismes distincts³²⁴. Le premier doit être un organisme de surveillance qui s'occupera de délivrer et de régir les permis d'alcool de manière plus claire et libérale³²⁵. La deuxième est de nature commerciale, la Société des alcools du Québec, doit avoir la mission de fournir l'éventail de produits désirés, de la meilleure qualité possible, au moindre coût possible³²⁶. En 1971, le gouvernement Bourassa adopte la *Loi sur la Société des alcools du Québec*³²⁷. Dans les décennies qui suivront, la Société des alcools (SAQ) mettra sur pieds des « maisons des vins », organisera des salons promotionnels et augmentera considérablement son offre de produits. Des initiatives, qui vont recevoir un succès si flagrant qu'en 1979, la SAQ est capable de s'autofinancer³²⁸.

3.3.2 Critique et enjeux actuels

Avec le nouveau virage de la SAQ tournée vers la commercialisation, une certaine tension s'installe entre la promotion de la consommation d'alcool et celle de promouvoir la modération et la santé publique. Selon plusieurs auteurs, la Commission des liqueurs participe dès sa création, à un certain clientélisme et à faire de la propagande gouvernementale³²⁹. Le constat de la commission Thinel sur la Régie des alcools était sans appel en 1971 : « Ce sont tous ces malaises – objectifs contradictoires, lignes d'autorité mal tracées ou incomprises, favoritisme, inefficacité et immobilisme, longs délais et décision souvent arbitraire dans l'attribution et le renouvellement des permis, etc. – qui sont la cause

³²² Rapport Thinel, *supra* note 290.

³²³ Prévost et al. à la p 139.

³²⁴ *Ibid* à la p 139.

³²⁵ *Ibid*.

³²⁶ *Ibid* à la p 140.

³²⁷ *Loi sur la société des alcools du Québec*, RLRQ c S-13.

³²⁸ Prévost et al., *supra* note 276 à la p 167.

³²⁹ Tremblay-Pepin, *supra* note 310 à la p 13; Pierre Godin, *La révolte des traîneux de pieds*, Canada, Boréal, 1991 à la p 62.

principale de l'enquête qu'on nous a demandé d'effectuer³³⁰ ». La question centrale examinée dans cette section est avant tout : le modèle de la SAQ est-il compatible avec, et favorise-t-il, la vente de vin naturel au Québec ?

Il est donc légitime de se demander aujourd'hui si la commission Thinel et, par son truchement, la création de la SAQ a rempli le double mandat qui avait été confié à cette commission. Le premier objectif qui était d'enquêter sur les plaintes nous concerne moins pour cet essai, mais le deuxième, qui concerne l'ensemble de la commercialisation des boissons alcooliques au Québec est pertinent puisqu'il s'inscrit dans les problèmes vécus aujourd'hui par la SAQ. Le rapport conclut donc à un régime commercial mixte pour la vente de vin, sans qu'il soit nécessaire d'établir des limites pour celui-ci, qu'on désire « soumis aux mécanismes du marché »³³¹. La SAQ a été plus d'une fois dans son histoire la cible de pressions afin de privatiser partiellement ou totalement son mode de fonctionnement. Examinons certaines de ces pressions qui ont lieu dans son histoire.

La première tentative de privatisation se fait au début des années 80 alors que le Parti Québécois nomme Jean-Guy Lord, un ardent défenseur de la privatisation, à la tête de la SAQ³³². Il dira à son entrée en poste que « [l]a Société des alcools du Québec, entreprise d'État, est devenue partenaire de l'industrie vinicole québécoise et s'efforce de catalyser l'action de ce milieu. Mon accession à la direction de l'entreprise reflète la volonté du gouvernement d'éliminer les tendances monopolistiques qui caractérisaient les activités de la Société des alcools du Québec et d'en assurer le fonctionnement selon les règles et principes en vigueur dans l'industrie privée »³³³. Toutefois, avant d'aborder une potentielle privatisation, le ministre Biron lui demande d'explorer l'option de transformer certaines succursales de la SAQ en coopératives d'employés³³⁴. Il monte alors un comité chargé d'explorer cette option avec Pierre Allard à la tête du comité³³⁵. Le projet va cependant avorter quelques mois plus tard puisque Pierre Allard fait face à des allégations

³³⁰ Rapport Thinel, *supra* note 290 à la p 18.

³³¹ *Ibid* à la p 196.

³³² Tremblay-Pepin, *supra* note 310 à la p 53.

³³³ *Ibid* à la p 54.

³³⁴ *Ibid*.

³³⁵ *Ibid* à la p 55.

d'irrégularités importantes dans son ancienne entreprise³³⁶. Le gouvernement de l'époque tente donc d'aller de l'avant avec un projet de privatisations de 129 succursales de la région de Montréal³³⁷. Selon René Lévesque, Henri Lemay, Jean Garon et Pauline Marois, le projet de privatisation ne va pas assez loin ni assez vite³³⁸. Le projet va toutefois aussi avorter alors, qu'en période électorale, le gouvernement péquiste reporte la vente des succursales prévues et cette dernière est annulée complètement par les libéraux élus en décembre 1985³³⁹. Vers la fin des années 80, la consommation de vin stagne et la SAQ n'a d'autres choix que d'augmenter ses prix afin de conserver le niveau de dividendes que le gouvernement s'attend d'elle³⁴⁰.

Durant les années 1990, la SAQ tente un virage modernisant³⁴¹. En effet, celle-ci monte un vaste programme de recyclage, elle intensifie la formation pour les employés et elle met en place des ateliers de dégustation pour le grand public³⁴². La SAQ, jusque-là sobre, se repositionne avec une approche centrée sur les besoins de la clientèle³⁴³. À ce titre, la SAQ instaure en 1995 plusieurs bannières telles que la SAQ Classique, Express et Sélection³⁴⁴. Elle se lance également dans un programme de rabais et de promotions sur plusieurs produits³⁴⁵. En 1998, nommé par le ministre des Finances Bernard Landry, Gaétan Frigon a le mandat de redynamiser la SAQ et de la voir contribuer davantage au trésor public³⁴⁶. Frigon se heurte toutefois à ce qu'il appelle : *la maladie du monopole*³⁴⁷. Cette « maladie », il la définit comme une tendance de la société publique à se soucier davantage de son propre fonctionnement que des besoins de sa clientèle³⁴⁸. Il décide donc d'augmenter significativement les promotions et les rabais et oblige les succursales à ouvrir le

³³⁶ *Ibid* à la p 56.

³³⁷ *Ibid* à la p 57.

³³⁸ *Ibid*.

³³⁹ *Ibid* à la p 59.

³⁴⁰ *Ibid* à la p 60.

³⁴¹ *Ibid* à la p 71.

³⁴² *Ibid* à la p 72.

³⁴³ *Ibid* à la p 73.

³⁴⁴ *Ibid*.

³⁴⁵ *Ibid*.

³⁴⁶ *Ibid* à la p 74.

³⁴⁷ *Ibid* p. 75 citant Gaétan Frigon et Christian Morissette, *Né dragon. Quand entreprendre rime avec feu sacré*, Montréal, Éditions la Semaine, 2013 à la p 306.

³⁴⁸ Tremblay-pepin, *supra* note 310 à la p 75.

dimanche³⁴⁹. Ces méthodes vont se traduire par une nette augmentation de la consommation pour s'établir en 2002 à 13 litres par personne, ce qui était une augmentation de 4 litres par personne par rapport à son arrivée en 1998³⁵⁰.

En 2004, d'autres pressions politiques pèsent sur les objectifs de la SAQ. Le gouvernement de Jean Charest tente de faire passer les dividendes de 570 millions à 925 millions sur cinq ans³⁵¹. Là encore, ce sont les besoins du gouvernement qui viennent déterminer les choix de la SAQ et non ceux des consommateurs et consommatrices³⁵². En 2005, Valentin Petkantchin publie une étude qui remet en question la pertinence du monopole de la SAQ³⁵³. La pression va également se faire de la part de plusieurs auteurs de chroniques et de blogues dans les médias³⁵⁴. Face à ses attaques, plusieurs auteurs associés à l'Institut de recherche et d'informations socioéconomique (IRIS) publient certains travaux afin de démontrer que les arguments en faveur de la libéralisation ne tiennent pas la route³⁵⁵. En 2009, le professeur Frédéric Laurin publie un ouvrage dans lequel il propose une libéralisation partielle de la SAQ qui permettrait à de petits cavistes de vendre du vin en se tenant loin du marché des gros distributeurs³⁵⁶. En 2015, Luc Godbout et Claude Montmarquette ouvrent la porte à une privatisation de 10% des actifs de la SAQ dans un rapport sur l'état des finances public³⁵⁷. Selon Simon Tremblay-Pepin et Bertrand Schepper-Valiquette, ces derniers considèrent que ces pressions externes de privatisations de la SAQ ont contribué à l'inciter à donner de meilleurs rendements au gouvernement et font de ce dernier le véritable bénéficiaire de la SAQ³⁵⁸. Une éventuelle privatisation amènerait ainsi un manque à combler dans les finances publiques selon eux³⁵⁹. Aussi selon

³⁴⁹ *Ibid* à la p 75.

³⁵⁰ *Ibid* à la p 76.

³⁵¹ *Ibid* à la p 94.

³⁵² *Ibid*.

³⁵³ Valentin Petkantchin, *Le monopole de la Société des alcools du Québec est-il toujours justifié?*, Montréal, IEDM, 2005.

³⁵⁴ Tremblay-pepin, *supra* note 310 à la p 95.

³⁵⁵ *En exemple* Martin Poirier et Martin Petit, *La privatisation de l'Alberta Liquor Control Board*, Montréal, IRIS, 2003; Julia Posca et Simon Tremblay-Pepin, *Faut-il mettre fin au monopole de la SAQ?*, Montréal, IRIS, 2016.

³⁵⁶ Frédéric Laurin, *Où sont les vins?*, Montréal, Hurtubise, 2009.

³⁵⁷ Luc Godbout et Claude Montmarquette, *Rapport d'expert sur l'état des finances publiques du Québec*, Québec, 2014 à la p 34.

³⁵⁸ Tremblay-Pepin, *supra* note 310 à la p 98.

³⁵⁹ *Ibid* à la p 99.

ces auteurs, l'impératif d'offrir toujours de meilleurs rendements au gouvernement aurait incité la SAQ à se tourner vers des produits qui coutent plus cher au consommateur et à orienter la sélection des produits selon les investissements publicitaires des producteurs³⁶⁰. En recherchant ce type d'investissement publicitaire, la SAQ s'assurait d'avantager surtout les gros producteurs³⁶¹. Ces auteurs brossent donc un portrait dirimant de la SAQ et montre une SAQ détournée de sa mission originelle : « En se servant de la SAQ comme d'une vache à lait, le gouvernement la détourne de sa mission, et les consommateurs et consommatrices ont accès à des produits qui ne sont choisis ni pour leur qualité ni pour leur prix abordable »³⁶².

Actuellement, le programme de fidélité « *Inspire* » en serait même la preuve. Les producteurs doivent non seulement rembourser la valeur des points remis aux clients sur leurs produits, mais au surplus verser 500\$ par produit participant à la SAQ³⁶³. Selon Tremblay-Pepin et Schepper-Valiquette, la privatisation de la SAQ implique une dépossession d'une structure québécoise et implique que des intérêts privés profiteront de la vente d'alcool plutôt que les services publics³⁶⁴. Ces auteurs soutiennent donc la pérennité du monopole et s'inquiètent des pressions politiques qui tendent vers sa libéralisation³⁶⁵. Pour eux, l'étude commandée par le gouvernement libéral en 2018 à PricewaterhouseCoopers (PwC) sur la libéralisation montre que tous les scénarios de privatisation envisagés ne sont pas profitables pour le Québec³⁶⁶. Ils avancent que plusieurs améliorations sont possibles afin de conserver la SAQ comme entité publique. Ils suggèrent d'abord que le gouvernement augmente la taxation plutôt que de faire pression sur les dirigeants de la SAQ pour retirer davantage de revenus³⁶⁷. Ils suggèrent ensuite une modification de la stratégie publicitaire de la SAQ et de sa politique de sélection des vins afin d'accorder une plus grande importance à la qualité du produit³⁶⁸. Ils estiment aussi que

³⁶⁰ *Ibid* à la p 100.

³⁶¹ *Ibid* à la p 101.

³⁶² *Ibid* à la p 102.

³⁶³ *Ibid* à la p 114.

³⁶⁴ *Ibid* à la p 117.

³⁶⁵ *Ibid.*

³⁶⁶ *Ibid* à la p 119-120.

³⁶⁷ *Ibid* à la p 136.

³⁶⁸ *Ibid.*

le programme *Inspire* doit être revu pour s'inspirer davantage des goûts des consommateurs plutôt que d'être bâti sur des critères promotionnels³⁶⁹. Sans défendre le *statu quo*, ils défendent donc tout de même le maintien de la SAQ comme organisme détenu et contrôlé par l'État³⁷⁰.

Face à cette position, examinons maintenant plus en détail celle que défend Frédéric Laurin. Une position axée sur la libération partielle de la SAQ permettant à des petits cavistes de voir le jour. En effet, il semble logique que le gouvernement puisse délivrer des permis afin de permettre l'ouverture de petits cavistes en conservant une forme de monopole sur la vente d'alcool au Québec. Une telle libéralisation pourrait effectivement améliorer l'accès aux vins naturels puisque cet accès se matérialise actuellement par l'entremise des agences d'importations privées. En effet, et je me pencherai plus en détail sur cette problématique plus loin dans cet essai, mais la grande majorité des vins naturels ne s'achètent qu'en caisses complètes de 6 ou 12 bouteilles auprès des agences d'importation de vins naturels, ce qui, évidemment réduit l'accès à ces produits et nuit à l'expérience client.

Dans leur essai, *Monopole inc.: Pour une ouverture du commerce des vins et spiritueux*, Frédéric Laurin, Professeur en économie au Département des sciences de la gestion à l'Université du Québec à Trois-Rivières, Yves Mailloux, chroniqueur vin au Hauffington Post Québec et Paul Daniel Muller, Économiste et consultant en politiques publiques, les auteurs tentent de répondre aux arguments de ceux qui défendent le monopole. Ils estiment, entre autres, que la démonopolisation permettrait des économies significatives, à la fois sur le coût des produits et sur le coût de la distribution et aiderait plus efficacement au développement de l'industrie local³⁷¹. Leur rapport détaillé s'attaque à 7 arguments normalement formulés pour soutenir la conservation du modèle de la SAQ tel quel. Quelques-uns de leurs arguments sont relevés ici.

³⁶⁹ *Ibid.*

³⁷⁰ *Ibid* à la p 138.

³⁷¹ Frédéric Laurin et al. « *Monopole inc.: Pour une ouverture du commerce des vins et spiritueux* » (juin 2016), en ligne: https://drive.google.com/file/d/0B_84TDRVUC8YdUE3ZINBcVfYOTg/edit?resourcekey=0-FMPi1NGGbHnv9xWvfmXFcg à la p 3-5 [Monopole inc.].

D'abord, les tenants du statu quo estiment qu'une libéralisation de la SAQ entraînerait un écart de diversité de produits entre les villes, où il y aurait davantage de produits, et les régions, où il y en aurait moins. Après une analyse de données entre les produits offerts par la SAQ en région et ceux offerts en ville, les auteurs affirment cependant que l'offre de produits en région sous le système monopolistique est déjà largement inférieure³⁷². Ensuite, les tenants du monopole soutiennent qu'on peut toutefois se tourner vers l'importation privée si l'on veut avoir accès à davantage de produits qui ne se trouvent pas dans le catalogue de la SAQ. L'importation privée consiste à commander à des entreprises privées des produits hors SAQ, mais toujours par son truchement et ses entrepôts³⁷³. Les auteurs notent toutefois que ce système ne fonctionne pas pour la plupart des consommateurs. Ils le définissent comme un système coûteux et inflexible parce qu'il faut obligatoirement se procurer les produits par caisses de 6 ou de 12 bouteilles³⁷⁴.

Les experts sont également très critiques des amendements à la loi par le Québec sur les transports interprovinciaux de certains produits alcooliques. En effet, la livraison par colis de boissons alcooliques provenant d'une autre province reste toujours interdite³⁷⁵. Pour eux, il est inconcevable que le Québec conserve un tel système imperméable à l'ère du commerce électronique³⁷⁶.

Ils estiment également que, comme n'importe quel autre détaillant privé, la SAQ a tendance à établir son offre en fonction de critères de rentabilité³⁷⁷. Les critères financiers, l'exigence de prix compétitifs et l'importance des budgets promotionnels exigés par la SAQ amènent cette dernière à favoriser les grands fournisseurs et les multinationales du vin aux dépens des producteurs plus modestes³⁷⁸. Or, comme le note Frédéric Laurin, ce sont souvent les petits producteurs de vin qui sont capables de surprendre et transformer des consommateurs

³⁷² *Ibid* à la p 10.

³⁷³ *Ibid* à la p 11.

³⁷⁴ *Ibid.*

³⁷⁵ *Ibid.*

³⁷⁶ *Ibid* à la p 12.

³⁷⁷ *Ibid.*

³⁷⁸ *Ibid.*

ordinaires en amateurs de vin³⁷⁹. À cet effet, il est intéressant de reproduire ici la grille de sélection utilisée par la SAQ afin de choisir les produits qui se retrouvent en succursale³⁸⁰:

Grille de sélection SAQ	
PRÉSELECTION	
Investissement promotionnel à la SAQ	15
Performance fournisseur	0
Reconnaissance du produit : prix, médaille, presse	7
Produit : volume autres marchés	5
Marque : volume marque commerciale	3
Fournisseur : volume fournisseur au Québec	5
Total présélection	35
SÉLECTION FINALE	
Développement durable	6
Dégustation	10
Rapport qualité / prix	31
Visuel	10
Appréciation générale	8
Performance de l'agent	S/O
Total sélection	65
GRAND TOTAL	100

On peut donc apercevoir que le critère de développement durable ne compte que pour 6 points sur 100, alors que les investissements promotionnels à la SAQ comptent pour 15 points sur 100. Dans un contexte où le vin nature est fait par de petits producteurs attachés au développement durable n'ayant pas les moyens d'investir dans les outils promotionnels, il est difficile de voir comment ceux-ci peuvent réellement se tailler une place à la SAQ. Avant la pandémie de Covid-19, il est à noter que la SAQ avait promis l'ouverture d'une section dédiée aux vins naturels dans 25 de ces succursales³⁸¹. Avec la pandémie de Covid-19 qui a frappé, force est de constater que cette promesse ne s'est pas matérialisée.

Frédéric Laurin et ses collègues sont également critiques de l'éducation des consommateurs par la SAQ. Ils affirment notamment que l'étiquette ne transmet pas assez d'informations, comme le taux de sucre présent dans chaque bouteille et de savoir si la bouteille a été embouteillée en vrac³⁸². Ils soutiennent aussi que bien que le personnel de la SAQ soit généralement bien avenant et agréable, il n'est pas apte à offrir de vrais conseils personnalisés³⁸³. Trop souvent, disent-ils, les employés s'improvisent conseillers et les consommateurs n'ont pas le réflexe de demander s'ils se trouvent devant un conseiller ou un simple préposé³⁸⁴.

³⁷⁹ *Ibid.*

³⁸⁰ *Ibid.*

³⁸¹ Karyne Duplessis Piché, « Une section vin nature à la SAQ », (16 novembre 2019) *La Presse*, en ligne: <<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2019-11-16/une-section-vin-nature-a-la-saq>>.

³⁸² Monopole inc. *supra* note 371 à la p 15.

³⁸³ *Ibid* à la p 16.

³⁸⁴ *Ibid* à la p 17.

3.4 Comment améliorer l'accessibilité des vins naturels au Québec?

Il y a donc trois enjeux majeurs en ce qui concerne l'accessibilité à des vins naturels de qualité au Québec. Le premier concerne la vente des vins vendus en dépanneur et en épicerie puisque ceux-ci doivent avoir obligatoirement été embouteillés au Québec. Le deuxième concerne le transport interprovincial de bouteilles d'alcool, toujours interdit au Québec et qui empêche les petits producteurs canadiens d'exporter leurs produits. Le troisième concerne le modèle monopolistique de la SAQ, qui avantage les gros producteurs et qui restreint l'espace laissé aux agences de vin d'importation privée sur la vente du vin au Québec.

- ***Les bouteilles vendues en épiceries***

L'article 2 du *Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie*³⁸⁵ prévoit que les boissons alcooliques qui peuvent être vendues par un titulaire de permis d'épicerie sont des bouteilles de vins embouteillés au Québec. Les vins d'épicerie sont souvent des vins en vrac qui arrivent dans d'immenses conteneurs et qui représentent aujourd'hui environ un tiers du marché du vin³⁸⁶. Il s'agit principalement de vins issus de l'agriculture intensive, rarement, de vins biologiques. Néanmoins, en 2016, avec la *Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales*³⁸⁷, le gouvernement a modifié la *Loi sur la société des alcools du Québec*³⁸⁸ afin de permettre aux producteurs de vins québécois de vendre directement leurs vins en épicerie. Les vins québécois bénéficiaient d'ailleurs d'une exemption de taxe de la part du gouvernement pour stimuler leur achat. L'Australie a déposé une plainte à l'OMC afin de contester cette exemption fiscale et d'autres mesures similaires dans d'autres provinces canadiennes³⁸⁹. Cette plainte a été retirée le 12 mai 2021 puisque l'exemption favorisant les vins québécois a été retirée par l'entente entre le Canada et l'Australie. Les

³⁸⁵ *Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie*, RLRQ c S-13, r 6.

³⁸⁶ Voir Gildas Meneu, « La bataille du vin en épicerie », (22 novembre 2017) *Radio-Canada*, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1068530/bataille-du-vin-en-epicerie-quebec>.

³⁸⁷ *Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales*, LQ 2016, c 9.

³⁸⁸ *Loi sur la société des alcools du Québec*, RLRQ c S-13.

³⁸⁹ DS537: Canada — Mesures régissant la vente de vin, 12 janvier 2018, en ligne : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/cases_f/ds537_f.htm.

producteurs québécois ne pourront plus être favorisés par rapport aux autres vins et devront donc payer la même majoration à la SAQ que les autres vins vendus en épicerie³⁹⁰.

- ***Le transport interprovincial***

En ce qui concerne le transport interprovincial, la Cour suprême avait récemment à se pencher sur cette question dans l'affaire *Comeau*³⁹¹. Dans cette affaire, un juge de la Cour supérieure du Nouveau-Brunswick avait permis l'admissibilité d'une preuve historique afin d'interpréter l'article 121 de la Constitution de 1867 qui prévoit que les biens provenant des autres provinces sont « admis en franchise dans chacune des autres provinces » ou « *admitted free* » dans sa version anglaise³⁹².

Pour ce qui est des faits dans cette affaire, M. Gérard Comeau, habitant de Tracadie dans la péninsule acadienne du Nouveau-Brunswick a conduit jusqu'à Pointe-à-la-Croix situé au Québec pour se procurer des caisses de bières moins dispendieuses qu'au Nouveau-Brunswick. Lors de son voyage, monsieur Comeau était sous la surveillance d'agents de la Gendarmerie Royale du Canada. Lorsqu'il traverse la frontière entre le Québec et le Nouveau-Brunswick, les agents arrêtent M. Comeau, saisissent la bière qu'il a achetée au Québec et lui fournissent un constat d'infraction en vertu de l'article 134(b) de la *Liquor Control Act*³⁹³. Dans sa décision, le juge écarte l'arrêt *Gold Seal*³⁹⁴, un arrêt de la Cour suprême rendu en 1921 dans lequel la Cour suprême avait énoncé que l'expression *admitted free* voulait simplement dire qu'il ne doit pas exister aucune forme de taxe de passage ou de douane en ce qui concerne le transport interprovincial de biens. À l'appui d'une preuve présentée par de réputés historiens, le juge Ronald Leblanc arrive à la conclusion que la Cour suprême s'est trompée sur l'interprétation que doit recevoir l'article 121 de la Constitution dans l'arrêt *Gold Seal* et que l'intention des rédacteurs de la Constitution est plutôt que les biens peuvent circuler totalement librement entre les provinces³⁹⁵. Confirmée

³⁹⁰ Gabriel Béland, « Revers pour les vignerons québécois », (23 avril 2021) *La Presse*, en ligne : <https://www.lapresse.ca/affaires/2021-04-23/plainte-a-l-omc/revers-pour-les-vignerons-quebecois.php>.

³⁹¹ *R. c. Comeau*, 2018 CSC 1 [*Comeau*].

³⁹² *Loi constitutionnelle de 1867*, 30 & 31 Victoria, c 3, art. 121.

³⁹³ *Liquor Control Act*, RSNB 1973, c L-10.

³⁹⁴ *Gold Seal Limited v. Dominion Express Company*, 62 SCR 460, [1921] 3 WWR 710.

³⁹⁵ *R v Comeau*, 2016 NBPC 3, aux paras 51, 52, 188, 189.

par la Cour d'appel du Nouveau-Brunswick³⁹⁶, la Cour suprême a entendu l'affaire le 6 décembre 2017 et a rendu sa décision le 19 avril 2018.

La décision de la Cour suprême se comprend en deux temps. Dans un premier temps, elle critique la décision du juge de première instance de s'être écartée de la règle du *stare decisis* et, dans un deuxième temps, elle rejette l'interprétation du juge de première instance sur l'article 121 de la Constitution. En effet, la Cour suprême affirme dans sa décision que la décision *Gold Seal* n'a jamais été infirmée et que le juge de première instance se devait de la suivre³⁹⁷. En effet, la Cour suprême dénonce une utilisation abusive de l'arrêt *Bedford*³⁹⁸ du juge de première instance pour s'écarter de la jurisprudence et y voit une brèche trop importante dans l'édifice de la *common law* et de la règle du *stare decisis*.

La décision de la Cour suprême critique également l'interprétation du juge de première instance sur l'article 121 de la Constitution. Elle affirme que la preuve de l'intention des rédacteurs de l'article 121 est non concluante et que les interprétations sont divergentes³⁹⁹. Les juges de la Cour suprême semblent préoccupés par la nécessité de faire un équilibre entre les pouvoirs du fédéral et les pouvoirs des provinces. Au paragraphe 66 et 67 de la décision, les juges avancent que l'expression *admitted free* ne se voulait pas être une garantie au commerce libre de *tout* obstacle. Au paragraphe 88, ils écrivent: « La nécessité de maintenir l'équilibre consacré par le principe du fédéralisme appuie l'interprétation de l'art. 121 qui interdit les lois visant à restreindre la circulation des biens entre les provinces, mais qui permet aux législatures d'en adopter qui visent la réalisation d'autres objectifs dans les limites de leurs pouvoirs, même si ces lois peuvent avoir comme effet accessoire d'entraver la circulation des biens d'une province à une autre »⁴⁰⁰. Dans cet exercice de conciliation entre les pouvoirs du fédéral et ceux des provinces, la Cour arrive ainsi à la conclusion que les lois interdites par la Constitution sont celles qui par leur essence et leur

³⁹⁶ *R v Comeau*, [2016] CarswellNB 445, 2016 CanLII 73665 (NB CA).

³⁹⁷ *Comeau*, *supra* note 391, paras 24-27.

³⁹⁸ *Canada (Procureur général) c. Bedford*, 2013 CSC 72.

³⁹⁹ *Ibid* para 55.

⁴⁰⁰ *Ibid* au para 88.

objet entravent le commerce entre les provinces, mais que celles qui visent à soutenir un régime « pertinent » provincial plus large sont valides⁴⁰¹.

Cette décision de la Cour suprême a été critiquée par plusieurs auteurs⁴⁰². Avec une perspective Nouveau-Brunswickoise sur la décision, Maïka Bacon-Dussault rappelle que l'arrêt *Gold Seal* a été rendu à l'époque de la prohibition où des lois provinciales interdisaient la vente de boisson alcoolique et où le Parlement canadien interdisait le commerce interprovincial des boissons alcoolisées⁴⁰³. Une interdiction que le Parlement canadien a retirée de son corpus législatif en 2012⁴⁰⁴. Aujourd'hui, les quantités de litres qui peuvent transiter entre les provinces sont radicalement différentes d'une province à l'autre⁴⁰⁵. Dans son article, *Unmaking History*, Léonid Sirota, livre une critique acerbe de la décision *Comeau*. Il s'agit selon lui d'une décision *bizarre* qui ignore des précédents applicables sans y référer et sans les renverser⁴⁰⁶. En effet, la Cour pose la question à savoir pourquoi les fondateurs de la Constitution ont choisi une expression large comme *admitted free*, plutôt que *free from tariffs*, la première étant beaucoup plus large que la deuxième. Pourtant, nous dit Sirota dans son texte, la Cour suprême en répondant à cette question a préféré donner une interprétation restrictive à l'expression la plus large. Une décision difficile à comprendre selon lui. Il attaque également l'idée de vouloir faire une balance entre les pouvoirs du fédéral et les pouvoirs des provinces. Pour lui, la Cour suprême a répondu à la mauvaise question et a offert une décision contradictoire. Il dit: "As a starting point, the Court is answering the wrong question. The issue is not how s. 121 is « best conceived », but what its purpose is, and how that purpose can be given effect."⁴⁰⁷ Selon

⁴⁰¹ *Comeau*, au para 106.

⁴⁰² Voir par exemple Kerri A Froc and Michael Marin, "The Supreme Court's Strange Brew: History, Federalism and Anti-Originalism in *Comeau*" (2019) 70 UNBLJ 297; Asher Honickman, "Comeau is a Casualty of Confused Doctrine" (May 2, 2018) Advocates for the Rule of Law (ARL), en ligne: <https://canliiconnects.org/en/commentaries/61936>; Leonid Sirota, "Unmaking History", (April 20, 2018) Double Aspect, en ligne: <https://doubleaspect.blog/2018/04/20/unmaking-history/> [Sirota]; Malaïka Bacon-Dussault, « L'importation interprovinciale des boissons alcoolisées à des fins personnelles: *R c. Comeau* et la confirmation de règles de droit de la période de la prohibition » (2018) 64:1 McGill LJ 167 [Bacon-Dussault].

⁴⁰³ Bacon-Dussault, *supra* note 402 à la p 2012.

⁴⁰⁴ *Ibid.*

⁴⁰⁵ *Ibid* p. 187.

⁴⁰⁶ Sirota, *supra* note 402.

⁴⁰⁷ *Ibid.*

lui, la Cour Suprême dans *Comeau* procède véritablement à une « réécriture » de la Constitution⁴⁰⁸.

Au Québec, en vertu du *Règlement sur la possession et le transport au Québec de boissons alcooliques acquises dans une autre province ou un territoire du Canada*⁴⁰⁹ il est maintenant possible de « rapporter » au Québec jusqu'à 9 litres de vin, 3 litres de spiritueux et 24,6 litres de bière⁴¹⁰. En effet, il est toujours interdit et passible d'amendes en vertu de la *Loi sur la société des alcools du Québec* de faire livrer de l'alcool d'une autre province. Ces types de restrictions ont naturellement des impacts sur les petits producteurs locaux. En effet, les méthodes commerciales, notamment en matière de commerce électronique et d'envois par la poste, permettent aux producteurs de vendre directement leurs produits aux consommateurs canadiens⁴¹¹. Les livraisons intérieures représenteraient plus de 90 % des ventes de ces petits producteurs⁴¹². Les restrictions au transport interprovincial sont ainsi dommageables pour ces producteurs locaux et donc pour les producteurs de vins naturels canadiens.

- ***Le modèle monopolistique de la SAQ avantage les gros producteurs***

Enfin, comme nous l'avons déjà vu dans cet essai, le modèle monopolistique de la SAQ a tendance à avantager les gros producteurs. Cela entre directement en contradiction avec les petites productions de vignobles qui produisent les vins naturels ou biologiques. Afin d'importer des vins de ces petits producteurs, la SAQ oblige les particuliers à acheter des caisses complètes auprès des agences de vins d'importation privée. Devant les pressions de ces dernières lors de la pandémie, la SAQ a autorisé ces agences à vendre des caisses « panachées ». Ces caisses pouvant comporter plusieurs sortes de vins différents, 2 vins différents pour les caisses de 6 et 4 pour les caisses de 12⁴¹³. Ces caisses sont loin d'avoir

⁴⁰⁸ *Ibid.*

⁴⁰⁹ *Règlement sur la possession et le transport au Québec de boissons alcooliques acquises dans une autre province ou un territoire du Canada*, RLRQ c S-13, r 6.1.

⁴¹⁰ *Ibid* art. 2.

⁴¹¹ Bacon-Dussault, *supra* note 402 à la 188.

⁴¹² *Ibid.*

⁴¹³ Auteur inconnu, « Les caisses « panachées » de vin désormais permises par la SAQ », (17 avril 2020) *Tout sur le vin*, en ligne: <https://www.toutsurlewin.ca/les-caisses-panachees-de-vin-desormais-permises-par-la-saq/>.

fait l'unanimité puisqu'elles sont devenues un véritable casse-tête pour les agences qui ont dû les assembler elles-mêmes et s'occuper de la livraison. Plusieurs agences ont aujourd'hui abandonné l'idée de vendre des caisses panachées.

Devant l'engouement pour les vins naturels, plusieurs agences d'importation privée qui se spécialisent dans ce type d'importation se sont développées au Québec. On peut penser par exemple à l'agence Ward et Associés, Wino Import, Vins Origines, Vin Dame Jeanne, L'Agence Boires, L'Agence Vinéalis, L'Agence Raisonance, Maison Bolé, Planvin, L'Agence Le vin dans les voiles, Dieu du Vin, Les vins de Julie, Primavin, Oenopole, À boire debout, Vin nomad etc... Les agences de vin nature aimeraient assurément voir la réglementation entourant la vente de vin au Québec s'assouplir afin de pouvoir importer et vendre leurs vins en toute liberté.

La pandémie de Covid-19 a été difficile pour ces agences, mais deux types de mesures sont venues les aider à traverser la crise. La première s'est opérée de manière indirecte. Le gouvernement, par le truchement du projet de loi 72⁴¹⁴, a assoupli certaines lois qui encadrent la vente de boisson alcoolique par les restaurants. Il a ainsi modifié l'article 34 de la *Loi sur les permis d'alcool*⁴¹⁵ permettant la livraison, par le restaurant ou par un tiers, de boissons alcooliques accompagnées d'aliments. Un autre assouplissement permet, en vertu de l'article 27 de la même loi, de vendre à un prix différent lorsque la bouteille est prise pour emporter et lorsque la bouteille est achetée sur place. Enfin, la vente d'alcool peut se faire en ne vendant que des « aliments » et non pas un « repas », allégeant ainsi la vente aux particuliers de boissons alcooliques, mais conservant ainsi le monopole de la SAQ sur la vente d'alcool sans aliment. Ces assouplissements sont venus à la suite de pressions de plusieurs restaurateurs qui appelaient à la « désobéissance civile » pendant la crise liée à la Covid-19 à l'automne 2020⁴¹⁶. Quoi qu'il en soit, ces mesures ont permis à certaines agences de s'allier avec les restaurateurs pour écouler leurs marchandises. L'autre

⁴¹⁴ *Loi modifiant diverses dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique*, LQ 2020, c 31.

⁴¹⁵ *Loi sur les permis d'alcool*, RLRQ c P-9.1

⁴¹⁶ Henri Ouellette-Vézina, « Une "bouffée d'air frais" pour les restaurateurs » (11 décembre 2020) *La Presse*, en ligne: <<https://www.lapresse.ca/covid-19/2020-12-11/vente-d-alcool/une-bouffee-d-air-frais-pour-les-restaurateurs.php>>.

mesure de soutien est venue directement du pouvoir discrétionnaire de la SAQ et entendait aider directement les agences de vins d'importation privée. En effet, les agences ont reçu un communiqué à l'automne 2020 leur permettant de vendre des caisses « panachées » dont il est question dans cet essai. La SAQ a précisé dans son communiqué qu'il s'agissait d'une mesure temporaire à laquelle elle pouvait mettre fin après la crise. Il reste que certaines agences vivent un réel ras le bol de la SAQ, lors d'une conversation en privée, la fondatrice d'une de ces agences bien connues m'a confié que les agences et les vigneron sont découragés, que les agences ont l'impression de se faire traiter comme un « maringouin fatiguant » par la SAQ alors qu'ils éduquent et influencent le palais québécois. Pendant la pandémie, plusieurs agences de vin d'importation privées spécialisées en vin nature n'arrivaient plus à importer des vins au Québec puisque les entrepôts de la SAQ étaient pleins. Cette problématique a été exacerbée par les récentes grèves des employés des entrepôts de la SAQ, qui ont carrément poussé certaines de ces agences au bord de la faillite.

Dans une politique divulguée par la SAQ en 2017, celle-ci affirmait qu'après avoir sondé ses clients, 96% d'entre eux jugent positif que la SAQ envisage d'identifier les produits biologiques et 69% d'entre eux estiment que les produits biologiques ne sont pas suffisamment mis en valeur⁴¹⁷. La SAQ est donc consciente de l'attrait grandissant des produits biologiques chez les consommateurs de vins, mais selon certains, ses efforts afin de mettre ces vins de l'avant restent insuffisants et opportunistes.

⁴¹⁷ Communiqué déposé le 30 mars 2017, SAQ, Service d'Assistance aux Relations d'Affaires (SARA), en ligne: <https://marketing.saqb2b.com/SAQ_B2B/Politiques_et_Normes/Deploiement_affichage_produits_biologiques.pdf> .

Conclusion

En conclusion, cette étude a tenté de retracer ce qui anime les amateurs de vin nature en se basant sur les travaux de juristes, d'historiens, d'économistes, de vignerons et de scientifiques. Elle a également tenté de tracer brièvement l'histoire de la réglementation entourant le monde du vin afin de montrer la complexité et la turbulence de celle-ci. Le vin n'est pas comme tous les autres produits agroalimentaires. Moins enraciné dans la culture américaine, il touche les populations au plus profond de leur culture et de leur être. Or, le lien informationnel entre les producteurs et les consommateurs manque de rigueur et cela met en danger la confiance du public envers les producteurs. Au Québec, le vin nature manque d'accessibilité et cela doit s'améliorer. Le modèle de la SAQ, sans amélioration immédiate, ne répond pas aux préoccupations des agences qui lui fournissent une part de marché dans le vin nature. Ce texte a également tenté de voir qu'elles étaient les problèmes qui minent ce lien de confiance entre les producteurs et les consommateurs de vin. La solution au fatras des labels et des AOC doit passer par une déconstruction de notre rapport au vin et une redéfinition de ce qu'on entend par un vin de qualité. Une définition qui veut représenter fidèlement le mouvement du vin nature doit aussi s'inscrire dans le développement durable et prendre en compte toutes les parties prenantes de la société afin de préserver l'intégrité du mouvement. Les visions changent, le vin nature s'installe aujourd'hui comme un acteur majeur du réseau international de distribution de vins. Les gens en consomment de plus en plus en famille et entre amis. Cette plus forte consommation liée à des impératifs écologiques devrait forcer les dirigeants politiques à soutenir ce type d'habitudes de consommation durable. Terminant sur les mots d'Henri Mayer, un des plus grands vignerons du 20^e siècle qui travailla toute sa vie dans la région de Bourgogne, « l'œnologie, il faut l'apprendre et la comprendre pour ne pas s'en servir »⁴¹⁸

⁴¹⁸ Lotduvin, « L'INTERVIEW d'HENRI JAYER : "MA VIE, MA VIGNE, MON VIN" by LOTEL DU VIN » (20 septembre 2016), en ligne : <<https://www.youtube.com/watch?v=GEHBTAJrKSc&t=830s>>.

BIBLIOGRAPHIE

LOI ET RÈGLEMENT

Loi sur les commissions d'enquête, RLRQ c C-37.

Loi concernant la Régie des alcools du Québec [(1960-61) 9-10 Eliz. II, c. 86 (Qué.)].

Loi constitutionnelle de 1867, 30 & 31 Victoria, c 3, art. 121.

Liquor Control Act, RSNB 1973, c L-10.

Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales, LQ 2016, c 9.

Loi des liqueurs alcooliques, 1921, ch. 24, 11 Geo V. 69.

Loi sur les marques de commerce, LRC 1985, c T-13

Loi modifiant diverses dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique, LQ 2020, c 31.

Loi sur la société des alcools du Québec, RLRQ c S-13.

Règlement sur les aliments et drogues, CRC, c 870.

Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie, RLRQ c S-13, r 6.

Règlement sur la possession et le transport au Québec de boissons alcooliques acquises dans une autre province ou un territoire du Canada, RLRQ c S-13, r 6.1.

Règlement sur la Salubrité des aliments au Canada, DORS/2018-108.

Loi de tempérance (27-28 Vict., chap. 18.).

JURISPRUDENCE

Canada (Procureur général) c. Bedford, 2013 CSC 72.

Gold Seal Limited v. Dominion Express Company, 62 SCR 460, [1921] 3 WWR 710.

R. c. Comeau, 2018 CSC 1.

R v Comeau, [2016] CarswellNB 445, 2016 CanLII 73665 (NB CA).

R v Comeau, 2016 NBPC 3.

Roncarelli v. Duplessis, 1959 CanLII 50 (SCC), [1959] SCR 121.

DOCTRINE: ARTICLES DE PÉRIODIQUE

A. Delmas, Magali et al, « Does Organic Wine Taste Better? An Analysis of Experts' Ratings », (2016) 11:3 Journal of Wine Economics 329.

A. Delmas, Magali et Lessem, Neil, « Eco-Premiums or Eco-Penalty? Eco-Labels and Quality in the Organic Wine Market » (2017) 56 : 2 Business & Society 318.

Alphonso Gonzáles, Pablo, « Natural wine: do consumers know what it is, and how natural it really is? » (2020) 251 *Journal of Cleaner Production* 1.

A Froc, Kerri and Marin, Michael, "The Supreme Court's Strange Brew: History, Federalism and Anti-Originalism in *Comeau*" (2019) 70 *UNBLJ* 297.

Bacon-Dussault, Malaïka, « L'importation interprovinciale des boissons alcoolisées à des fins personnelles: *R. c. Comeau* et la confirmation de règles de droit de la période de la prohibition » (2018) 64:1 *McGill LJ* 167.

Dubois, Stéphane « Lecture géopolitique d'un produit alimentaire mondialisé : le vin » (2013) 89:1 *Revue internationale et stratégique* 18.

Frigon, Gaétan et Morissette, Christian, *Né dragon. Quand entreprendre rime avec feu sacré*, Montréal, Éditions la Semaine, 2013.

Galati, Antonio et al, « “Natural wine” consumers and interest in label information: An analysis of willingness to pay in a new Italian wine market segment » (2019) 227 *Journal of Cleaner Production* 405.

Lavallée, Sophie et Parent, Geneviève, « Qu'y a-t-il derrière l'étiquette "bio" ? Une étude de l'encadrement juridique de l'agriculture et de la certification biologique au Canada », (2005) 50 *McGill Law Journal* 90.

Parga Dans, Eva et al, « Taste and Knowledge: the Social Construction of Quality in the Organic Wine Market » (2019) 47 *Human Ecology* 135.

Perron, Michèle, « De la Commission des liqueurs à la Société des alcools » (1996) 44 *La revue d'histoire du Québec*, 44.

Petkatchin, Valentin, *Le monopole de la Société des alcools du Québec est-il toujours justifié?*, Montréal, IEDM, 2005.

Pomarici, Eugenio et Sardone, Roberta, « EU wine policy in the framework of the CAP: post-2020 challenges » (2020) 8:17 *Agricultural and Food Economics* [Pomarici].

Puszka, Ryan, « Reds, Whites, and Sulfites: Examining Different Organic Wine Regulation Practices in the United States and the European Union » (2020) 40 : 2 *Nw J Intl L & Bus* 251.

Raffray, Ronan, « Du droit souple au droit dur : quel droit pour la qualité environnementale des vins sous indication géographique ? » (2019) 15 *Bio Web of Conferences* 1.

Teil, Genevieve, "The French Wine Appellations d'Origine Controlée and the Virtues of Suspicion" (2010) 13:2 *J OF WORLD INTELLECTUAL PROPERTY* 253.

DOCTRINE: MONOGRAPHIES

Bourguignon, Lydia et Bourguignon, Claude, *Manifeste pour une agriculture durable*, France, Actes Sud, 2017.

Douzelet, Jérôme et Séralini, Gilles-Éric, *Le goût des pesticides dans le vin*, Lonrai, Actes Sud, 2018.

Feiring, Alice, *Skin Contact : Voyage aux originnes du vin nature*, Londres, Potomac Books, 2016.

Georgopoulos, Theodore et al. *Global Wine Law*, Allemagne, Helbing Lichtenhahn, 2021.

Godin, Pierre, *La révolte des traîneux de pieds*, Canada, Boréal, 1991.

Lagorce, Stéphane, *Le grand précis des vins au naturel*, France, Homo Habilis, 2019.

Laurin, Frédéric, *Où sont les vins?*, Montréal, Hurtubise, 2009.

Legeron, Isabelle, *Le vin nature*, Paris, Eyrolles, 2017.

Morain, Éric, *Plaidoyer pour le vin naturel*, Paris, Nourture, 2019.

Pineau, Christelle, *La corne de vache et le microscope*, Paris, La Découverte, 2019.

Prévost, Robert et al., *L'histoire de l'alcool au Québec*, Canada, Éditions internationale Alain Stanké, 1986

Sulfite, Vincent, *Supernaturel : Immersion dans le monde du vin nature*, Montréal, Éditions de l'Homme, 2020.

Tremblay-Pepin, Simon et Schepper-Valiquette, Bertrand, *Du vin et des jeux – Le virage commercial de la SAQ et de Loto-Québec*, Québec, Lux Éditeur, 2019.

DOCTRINE: SOURCES ÉLECTRONIQUES

A. Munsie, Jeffrey, « A Brief History of the International Regulation of Wine Production » (2002) Harvard library office for Scholarly Communication (third year paper), en ligne : <<https://dash.harvard.edu/handle/1/8944668>>.

Bialais, Corentin, « L'agriculture biologique au Canada », Bibliothèque du Parlement, (1^{er} mai 2020), en ligne: <https://lop.parl.ca/staticfiles/PublicWebsite/Home/ResearchPublications/BackgroundPapers/PDF/2020-07-f.pdf>.

Hallowell, Gerald, « Prohibition au Canada » (12 août 2013), L'Encyclopédie Canadienne, en ligne: <<https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/prohibition>>.

Jones, Geoffrey et Grandjean, Emily, « Creating the Market for Organic Wine: Sulfites, Certification, and Green Values » (2017) Harvard Business School Working Papers No 18 048 en ligne: <https://www.hbs.edu/faculty/Publication%20Files/18-048_d01f3b10-e03f-435b-9b2e-a7873f8353e1.pdf>.

Honickman, Asher, "Comeau is a Casualty of Confused Doctrine" (May 2, 2018) Advocates for the Rule of Law (ARL), en ligne: <https://canliiconnects.org/en/commentaries/61936>.

Laurin, Frédéric et al. « *Monopole inc.: Pour une ouverture du commerce des vins et spiritueux* » (juin 2016), en ligne: https://drive.google.com/file/d/0B_84TDRVUC8YdUE3ZINBcVFYOTg/edit?resourcekey=0-FMPi1NGGbHnv9xWvfmXFcg.

Sirota, Leonid, "Unmaking History", (April 20, 2018) Double Aspect, en ligne: <https://doubleaspect.blog/2018/04/20/unmaking-history/>.

Thinel, Lucien et al., « Rapport de la commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques, Québec » (1971), Gouvernement du Québec, En ligne: < <http://www.bibliotheque.assnat.qc.ca/guides/fr/les-commissions-d-enquete-au-quebec-depuis-1867/7615-commission-thinel-1971?ref=645>>.

DOCUMENTS INTERNATIONAUX

Traités

Traité instituant la Communauté économique européenne, 25 mars 1957, 298 U.N.T.S 11.

Règlements

CE, *Règlement (UE) 2021/1119 du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 2021 établissant le cadre requis pour parvenir à la neutralité climatique et modifiant les règlements (CE) no 401/2009 et (UE) 2018/1999 («loi européenne sur le climat»)*, [2021] JO, L 243.

CE, *Règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole*, [1999] JO, L 179/1.

CE, *Règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 et (CE) no 1234/2007 du Conseil*, [2013] JO, L 347.

CE, *Règlement (UE) no 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole commune et abrogeant les règlements (CEE) no 352/78, (CE) no 165/94, (CE) no 2799/98, (CE) no 814/2000, (CE) no 1290/2005 et (CE) no 485/2008 du Conseil*, [2013] JO, L 347.

CE, *Règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil*, [2018] JO, L 150.

CE, *Règlement (CE) n o 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n o 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique)*, [2009] JO, L 54.

Règlements d'exécution

CE, *Règlement d'exécution (UE) N° 203/2012 de la commission du 8 mars 2012 modifiant le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique*, [2012] JO, L 71/42.

CE, *Règlement d'exécution (UE) 2018/274 en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations et les notifications obligatoires, ainsi que les contrôles y relatifs*, [2018] JO, L 58.

CE, *Règlement d'exécution (UE) 2016/1150 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 en ce qui concerne les programmes d'aide nationaux*, [2016] JO, L 190.

CE, *Règlement d'exécution UE 2017/256 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes d'aide nationaux dans le secteur vitivinicole*, [2017] JO, L 38.

CE, *Règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les modifications du cahier des charges, le registre des dénominations protégées, l'annulation de la protection et l'utilisation des symboles, et du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne un système de contrôle approprié*, [2019] JO, L 9.

CE, *Règlement d'exécution (UE) 2019/935 en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications de décisions des États membres concernant l'augmentation du titre alcoométrique*, [2019] JO, L 149.

CE, *Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)*, [2021] JO, L 253.

Règlements délégués

CE, *Règlement délégué (UE) 2019/33 en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole*, [2018] JO, L 9.

CE, *Règlement délégué (UE) 2018/273 en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées, les contrôles et les sanctions applicables*, [2018] JO, L 58.

CE, *Règlement délégué (UE) 2019/934 en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV*, [2019] JO, L 49.

CE, *Règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation*, [2018] JO, L 9/2.

Autres documents

EU-US Equivalency Agreement, ORGANIC TRADE ASSOCIATION (2012), en ligne : <<https://ota.com/resources/global-market-opportunities/trade-agreements/eu-us-equivalency->>.

DS537: Canada — Mesures régissant la vente de vin, 12 janvier 2018, en ligne : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/cases_f/ds537_f.htm.

AUTRES DOCUMENTS

Articles de presse

Béland, Gabriel, « Revers pour les vignerons québécois », (23 avril 2021) *La Presse*, en ligne : <https://www.lapresse.ca/affaires/2021-04-23/plainte-a-l-omc/revers-pour-les-vignerons-quebecois.php>.

Duplessis Piché, Karine, « Des règles pour le vin nature » (27 mars 2020) *La Presse*, en ligne : <<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2020-03-27/des-regles-pour-le-vin-nature>>.

Duplessis Piché, Karyne, « Une section vin nature à la SAQ », (16 novembre 2019) *La Presse*, en ligne: <<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2019-11-16/une-section-vin-nature-a-la-saq>>.

Eiweida, Ahmed, « What's in a Qvevri? Georgia's Intangible Cultural Heritage » (20 juillet 2015), The World Bank (blogue), en ligne : <<https://www.worldbank.org/en/news/feature/2015/07/20/whats-in-a-qvevri-georgias-intangible-cultural-heritage>>.

Gibb, Rebecca, « Crackdown On "Natural" Wine Exposes Legal Loophole in Italy », (4 octobre 2012), Wine-searcher (blogue), en ligne : <<https://www.wine-searcher.com/m/2012/10/natural-wine-italy-police-bulzoni>>.

Meneu, Gildas, « La bataille du vin en épicerie », (22 novembre 2017) *Radio-Canada*, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1068530/bataille-du-vin-en-epicerie-quebec>.

Neiman, Ophélie, « Vin bio, un marché en pleine expansion » (26 janvier 2018) *Le Monde*, en ligne : https://www.lemonde.fr/vins/article/2018/01/26/vin-bio-un-marche-en-plein-boom_5247447_3527806.html>.

Ouellette-Vézina, Henri, « Une "bouffée d'air frais" pour les restaurateurs » (11 décembre 2020) *La Presse*, en ligne: <<https://www.lapresse.ca/covid-19/2020-12-11/vente-d-alcool/une-bouffee-d-air-frais-pour-les-restaurateurs.php>>.

La Presse Canadienne, « Le syndicat des employés de la SAQ suspend sa grève jusqu'au 29 novembre » (23 novembre 2021) *Radio-Canada*, en ligne : <<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1842169/suspension-treuve-greve-employes-saq>>.

Auteur inconnu, « Dates de l'histoire de la vigne et du vin » (5 février 2020) *Oenotourisme*, en ligne: <https://www.oenotourisme.com/dates-cles-de-lhistoire-de-la-vigne-et-du-vin/>.

Auteur inconnu, « Les caisses « panachées » de vin désormais permises par la SAQ », (17 avril 2020) *Tout sur le vin*, en ligne: <https://www.toutsurlevin.ca/les-caisses-panachees-de-vin-desormais-permises-par-la-saq/>.

Documentaires

RAW WINE, « Résistance naturelle » (16 mai 2016), en ligne : <<https://www.youtube.com/watch?v=VsHpZYwXoGM> > .

Youtube, « The Crazy French Woman in GEORGIA » (16 janvier 2017), en ligne : <<https://www.youtube.com/watch?v=CUFCB5FhiBI&t=2s>> *Film réalisé par Jonathan Nossiter* (2014).

Lotduvin, « L'INTERVIEW d'HENRI JAYER : "MA VIE, MA VIGNE, MON VIN" by LOTEL DU VIN » (20 septembre 2016), en ligne : <<https://www.youtube.com/watch?v=GEHBTAJrKSc&t=830s>>.

Rapport gouvernemental et communiqué

Communiqué déposé le 30 mars 2017, SAQ, Service d'Assistance aux Relations d'Affaires (SARA), en ligne: https://marketing.saqb2b.com/SAQ_B2B/Politiques_et_Normes/Deploiement_affichage_produits_biologiques.pdf.

Godbout, Luc et Montmarquette, Claude, *Rapport d'expert sur l'état des finances publiques du Québec*, Québec, 2014, p. 34.

Autres

Agence Bio, « L'agriculture bio dans l'union européenne » (2021) Les carnets internationaux de l'Agence bio, en ligne : <chrome-extension://efaidnbmninnibpcjpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.agencebio.org%2Fwp-content%2Fuploads%2F2022%2F01%2FCarnet_UE-_2021.pdf&clen=6456560&chunk=true>.

Commission européenne, « La politique agricole commune en bref », en ligne: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance_fr#Timeline.

Le Guide Hachette, « Qu'est-ce qu'un vin de table ? » (20 décembre 2014) *Guide Hachette des vins*, en ligne : <https://www.hachette-vins.com/guide-vins/actualite-vin/11/qu-est-ce-qu-un-vin-de-table/>.

Leonelli, Alienor, « *La crise du phylloxera et ses conséquences* », *Club du vin français* (Encyclopédie), en ligne : <https://www.clubfrancaisduvin.com/fr/le-mag/encyclopedie/la-crise-du-phylloxera-et-ses->

[consequences#:~:text=La%20fin%20du%2019%C3%A8me%20si%C3%A8cle,c%C3%A9pages%20et%20de%20vignobles%20ancestraux](#)

Demeter, *Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associés : Production et Transformation*, (2021), en ligne : <https://www.demeter.fr/professionnels/cahiers-des-charges/>.

Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique (SIVCBD), Cahier des charges, art. 1. En ligne : <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Fwww.biodivin.com%2Fmedias%2FVS61pAqjF7g%2Ffiles%2FCahier%2520des%2520charges%2520Biodivin%2520-%2520Viticulture%2520%26%2520Vinification.pdf&cLen=153414&chunk=true>.